

Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição

Coordenadora de Curso: Alessandra Christine Antunes

Aprovado na reunião do Colegiado de Curso de:
06/08/2023



UNIPAC

Sumário

Parte I – Contextualização e Identificação da Instituição de Ensino Superior e do Curso.....	7
Identificação	7
1. BREVE HISTÓRICO DA MANTENEDORA E DA MANTIDA.....	7
1.1. Breve história do Campus.....	9
Campus II: Juiz de Fora.....	9
1.2 Características socioeconômicas regionais.....	10
A Mesorregião “Zona da Mata” e a Microrregião de Juiz de Fora.....	11
1.3 O UNIPAC – Campus Juiz de Fora em 2021/01.....	15
2. DADOS GERAIS DO CURSO.....	18
2.1 O Curso.....	18
2.2 Concepções Filosóficas e Políticas de Ensino.....	19
2.2.1 Concepções Filosóficas.....	19
2.2.2 Políticas de Ensino.....	19
2.3 Contexto Educacional: concepção geral do curso em relação às demandas efetivas de natureza econômica, social, cultural, política e ambiental.....	21
2.4 Possibilidade de inserção no mercado.....	23
Parte II – Dimensões.....	27
Dimensão 1 – Organização Didático-Pedagógica.....	27
1.1 Políticas Institucionais no âmbito do curso.....	27
1.1.1 Políticas Institucionais de Iniciação Científica.....	29
1.1.2 Políticas Institucionais de Extensão.....	29
1.2 Objetivos do Curso	30
1.3 Perfil Profissional do Egresso	31
1.4 Estrutura Curricular.....	38
Ementas e bibliografias.....	42
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 1858p. V.2.....	73
GOLDMAN, Lee; AUSIELLO, Dennis (Ed.). Cecil tratado de medicina interna. Tradução de: Ana Kemper et al. 22. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. v. 2. 1282-2927 p.....	73
SCOTT STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e ao tratamento. Ed.Manole, 2012.....	73
BORSOI, M.A. Nutrição e Dietética: noções básicas. 11ª ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2004. 78p.....	73

CAMPADELLO, P.; DINIZ, T. Terapia Nutricional pela reeducação alimentar e atividade física. São Paulo: Madras, 2004. 230 p.	73
MOREIRA, A.; M.; CHARELLO, G.; Paula. Atenção Nutricional – Abordagem Dietoterápica em Adultos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.	73
1.4.1 A Interdisciplinaridade.....	80
1.4.2 A Transversalidade.....	81
1.5 Conteúdos Curriculares	83
1.6 Metodologia	83
1.7 Estágio Curricular Supervisionado	86
1.10 Atividades Complementares.....	87
1.9 Trabalho de Conclusão de curso.....	88
1.10 Apoio ao Discente.....	89
1.10.1 Núcleo Psicopedagógico.....	89
1.10.2 Apoio Social.....	90
1.10.3 Política de Acessibilidade e Inclusão.....	90
1.10.4 Programa de Nivelamento.....	93
Todos os cursos de graduação da Instituição oferecem o Programa de Nivelamento aos seus ingressantes.....	94
1.10.5 Monitoria.....	94
1.10.6 Ouvidoria.....	94
1.12 Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo ensino aprendizagem.....	96
1.13 Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem.....	98
1.14 Número de vagas	101
DIMENSÃO 2 – CORPO DOCENTE E TUTORIAL	102
2.1 Núcleo Docente Estruturante – NDE	102
2.2 Atuação do Coordenador	103
2.3 Regime de trabalho do coordenador de curso.....	104
2.4 Corpo docente: titulação.....	105
2.5 Regime de trabalho do corpo docente do curso	107
2.6 Experiência profissional do docente.....	108
2.7 Experiência no exercício da docência superior.....	109
2.8 Atuação do colegiado de curso ou equivalente	110
2.9 Produção científica, cultural, artística ou tecnológica	111
DIMENSÃO 3 – INFRAESTRUTURA.....	115
3.1 Espaço de trabalho para docentes em tempo integral.....	115
3.2 Espaço de trabalho para o coordenador.....	115

3.3 Sala coletiva de professores	115
3.4 Salas de Aula.....	116
3.5 Acesso dos alunos a equipamentos de informática.....	116
3.6 Biblioteca.....	125
3.6.1 Bibliografia básica por Unidade Curricular (UC)	127
3.7 Bibliografia complementar por Unidade Curricular (UC).....	129
3.8 Laboratórios didáticos especializados.....	130
3.9 Laboratórios didáticos de formação específica.....	136
3.10. Laboratórios de ensino para a área de saúde	136
3.11 Laboratórios de informática e acesso à internet.....	164
O quadro abaixo relaciona os materiais presentes no laboratório de informática.....	164
3.12 Comitê de Ética em Pesquisa (CEP)	166
3.13 Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA).....	167
A Comissão de Ética no Uso de Animais da Fundação Presidente Antônio Carlos – CEUA, mantenedora, é um órgão deliberativo e de assessoramento da Administração Superior da Faculdade em matéria normativa e consultiva, nas questões sobre a utilização de animais para o ensino e a pesquisa que foi criada seguindo as diretrizes da Lei 11.794, de 08 de outubro de 2008 e do Decreto n. 6.899, de 15 de julho de 2009.....	167
A CEUA-UNIPAC foi regularizada mediante o Credenciamento Institucional para Atividades com Animais em Ensino ou Pesquisa – CIAEP, sob o número 01.0425.2016 (DOU 10/03/2016). Ela tem por finalidade cumprir e fazer cumprir, no âmbito da Faculdade e nos limites de suas atribuições, o disposto na legislação aplicável à criação e/ou utilização de animais para o ensino e a pesquisa do CONCEA (Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal). A CEUA – UNIPAC está lotada na unidade de Juiz de Fora e consta, entre seus membros interinos e suplentes, professores, pesquisadores de áreas relacionadas e afins, além de representantes da Faculdade Presidente Antônio Carlos de Conselheiro Lafaiete - instituição parceira e de ONG de Sociedade Protetora de Animais.....	167
Anexos	168
UNIPAC – Centro universitário PRESIDENTE ANTÔNIO CARLOS	169
CAPÍTULO I.....	184
DO CONCEITO.....	184
CAPÍTULO II.....	184
DOS OBJETIVOS.....	184
CAPÍTULO III.....	184
DA MATRÍCULA, DA CARGA HORÁRIA E DA FREQUÊNCIA.....	184
CAPÍTULO IV.....	185
DO INÍCIO E DA CONCLUSÃO.....	185
CAPÍTULO V.....	185

DA ORGANIZAÇÃO.....	185
CAPÍTULO VI.....	186
DAS ATRIBUIÇÕES	186
CAPÍTULO VII.....	187
DA AVALIAÇÃO DO TCC.....	187
CAPÍTULO VIII.....	187
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS	187
Referências.....	189
ASPECTOS DA ACESSIBILIDADE PLENA	190

Listas de Figuras

Figura 1 - Titulação Docente Geral.....	9
Figura 2 - Juiz de Fora e cidades vizinhas	11
Figura 3 - Aprendizagem Ativa.....	19
Figura 4 - Instituições conveniadas ao curso de Nutrição por área de estágio..	25
Figura 5 - Relação entre avaliação e formas de aprendizagem na educação superior.....	99

Listas de Quadros

Quadro 1: Indicadores socioeconômicos de Juiz de Fora (2018).....	12
Quadro 2: Indicadores socioeconômicos da Microrregião de Juiz de Fora.....	14
Quadro 3 - Cursos de Graduação do UNIPAC – Campus Juiz De Fora	16
Quadro 4 - Áreas de atuação do Nutricionista.....	23
Quadro 5 - Políticas Institucionais no Âmbito do Curso	27
Quadro 6 - Políticas Institucionais de Iniciação Científica no Âmbito do Curso	29
Quadro 7 - Políticas Institucionais de Extensão no Âmbito do Curso	30
Quadro 8 - Competências e Habilidades X Atividades de Aprendizagem	34
Quadro 9 - Composição do Núcleo Docente Estruturante	102
Quadro 10 - Regime de Trabalho do Corpo Docente do Curso	107
Quadro 11 - Experiência Profissional dos Professores do Curso	99
Quadro 12 - Experiência no Exercício da Docência Superior	110
Quadro 13 - Produção científica, cultural, artística ou tecnológica dos docentes do curso	112

PARTE I – CONTEXTUALIZAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR E DO CURSO

Identificação

Mantenedora: Fundação Presidente Antônio Carlos – FUPAC

CNPJ: 17.080.078/0001-66

Endereço: Rua Engenheiro Carlos Antonini – nº 122, bairro São Lucas – Belo Horizonte/MG – CEP: 30.240-280

Natureza Jurídica: Fundação sem fins lucrativos

Atos Legais da Mantenedora: Lei de Criação Nº 3.038/1963, Lei Alteração de Denominação Nº 3.871/1965, **Estatuto** registrado sob o n.º 119.274, livro A, no registro 09, no Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas de Belo Horizonte/MG.

Direção Superior da Mantenedora

Prof. Fábio Afonso Borges de Andrada - **Presidente**

Mantida: Centro Universitário Presidente Antônio Carlos - UNIPAC - Campus Juiz de Fora

Endereço: Avenida Juiz de Fora, 1100 – CEP 36047-362

Telefone: (32) 2102-2102 (Setor Administrativo); (32) 2102-2110 (Coordenação)

Atos Legais da Mantida

Autorização: Portaria MEC nº 366, de 12 de março de 1997.

Credenciamento: Decreto do Governo do Estado de Minas Gerais nº 40.320, de 29/12/1998.

Prorrogação de credenciamento: Decreto Estadual s/n de 17 de outubro de 2005.

Portaria de Recredenciamento e transformação acadêmica: Portaria MEC nº 1.532, de 14 de dezembro de 2017.

Direção Superior da Mantida:

Prof. Fábio Afonso Borges de Andrada - Reitor

Estrutura Administrativa e Acadêmica do UNIPAC Campus Juiz de Fora

Superintendente: Gilberto Carvalho Esteves

Diretora da Faculdade de Ciências da Saúde: Profa. Anna Marcella Neves Dias

Secretário(a): Renata Martins Paiva

1. BREVE HISTÓRICO DA MANTENEDORA E DA MANTIDA

A Fundação Presidente Antônio Carlos (FUPAC), entidade Mantenedora do Centro Universitário Presidente Antônio Carlos (UNIPAC) iniciou suas atividades em 1966 sendo uma entidade sem fins lucrativos, voltada para a prestação de serviços educacionais. Nos seus 55 (cinquenta e cinco) anos de atuação da FUPAC, seus esforços em prol da educação superior, já ultrapassaram a marca de mais de 50.000 (cinquenta mil) profissionais formados, egressos de suas salas de aulas e incluídos no mercado de trabalho nacional e do exterior.

Essas características, bem como a grande capilaridade no interior mineiro, alcançando diversos municípios, tornam a FUPAC a entidade privada sem fins lucrativos de grande expressão no âmbito do Estado de Minas Gerais, cumprindo fielmente sua missão institucional, levando o ensino superior às mais afastadas localidades mineiras, incluindo na sua missão a divulgação do conhecimento e do ensino mesmo nos mais pobres e menores municípios. E, exatamente a essência da sua natureza jurídica, a ausência de finalidade lucrativa, que a faz diferente e única no universo das instituições de educação superior.

As tradições culturais de Barbacena surgiram no século XIX, quando foi criado na cidade, em 1881, o célebre Colégio Abílio, do Barão de Macaúbas, cujas instituições educacionais, existentes no Rio de Janeiro/RJ e em Salvador/BA, eram as mais afamadas do Império. Na década de 1910, o Ginásio Mineiro de Barbacena era uma das mais importantes entidades escolares do Brasil. Poucos anos depois foi criado, na cidade, o Colégio Militar, um dos três únicos do País. Também é dessa época o Aprendizado Agrícola (hoje denominado Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas - Campus Barbacena), um dos primeiros implantados no território brasileiro.

O presidente Antônio Carlos, barbacenense ilustre, que criou a Universidade de Minas Gerais, em 1928 a primeira do Brasil, foi o reformador do ensino no seu Estado, com evidentes repercussões em todo o País, quando governava os mineiros. Essa tradição despertou nos meios educacionais da cidade de Barbacena a esperança da criação de escolas superiores.

Em 1963, o Deputado Bonifácio de Andrada, por meio de um projeto de lei, criou a Fundação Universitária da Mantiqueira na sua terra natal, a qual, por iniciativa do Deputado Hilo Andrade passou, no ano de 1965, a denominar-se Fundação Presidente Antônio Carlos.

Em 1966, data de início das atividades da FUPAC, foram criadas as Faculdades de Filosofia, Ciências e Letras e a Faculdade de Ciências Econômicas. Em seguida, surgiram as Faculdades de Direito e Medicina, esta última, passou a partir de 1988 a pertencer à Fundação José Bonifácio Lafayette de Andrada (FUNJOB).

Em uma contínua expansão, a Fundação Presidente Antônio Carlos passa a estar presente na cidade de Ubá, em 1970; e em Visconde do Rio Branco, em 1975. A FUPAC chega também a Leopoldina no ano de 1991; a Ipatinga, em 1993; e a Juiz de Fora, em 1996. Em 1997, a Fundação instala-se ainda em Conselheiro Lafaiete; no ano seguinte (1998) em Bom Despacho; e em 2001, em Araguari.

Aos 33 anos de atividade, em 1996, em reconhecimento à qualidade do ensino oferecido, nas 06 (seis) Faculdades da Fundação Presidente Antônio Carlos, localizadas nos municípios de Ubá, Visconde do Rio Branco, Leopoldina, Ipatinga e Juiz de Fora, transformam-se na Universidade Presidente Antônio Carlos (UNIPAC), autorizada pelo Conselho Estadual de Educação, através do Parecer nº 549, de 14, de junho de 1996 e homologada pelo Ministério da Educação por meio da Portaria do MEC nº 366, de 12 de março de 1997. Posteriormente, foi acrescida de mais 03 (três) Campi, Bom Despacho, Araguari e Conselheiro Lafaiete, ficando o UNIPAC em 2001 com 09 (nove) Campi.

A partir de 2002, o Presidente da FUPAC, professor Bonifácio Andrada, visando à melhoria da qualidade da Educação Básica no Estado e consciente da necessidade de capacitação dos docentes dessa modalidade de ensino, criou a Rede de Ensino Normal Superior com as Faculdades de Educação e Estudos Sociais em mais de 130 (cento e trinta) cidades espalhadas por Minas Gerais, o que promoveu uma

grande revolução educacional no interior mineiro. Tal iniciativa atendeu às necessidades de cada região e à exigência instituída na Lei de Diretrizes e Bases da Educação nº 9.394/96, que determinou, a partir de 2006, imprescindível a formação superior para atuação dos professores em sala de aula.

Hoje, portanto, a FUPAC, com 55 (cinquenta e cinco) anos como Instituição de Educação Superior, está presente em muitas cidades de Minas Gerais, ofertando cursos de graduação, pós-graduação e/ou extensão.

No ano de 2010, objetivando uma ampla reformulação na organização acadêmica de suas mantidas, decidiu a direção superior da FUPAC, pelo desmembramento da Universidade, ficando esta com apenas 02 (dois) “Campi”, sendo Campus I - Barbacena e Campus II - Juiz de Fora. Os demais “Campi” foram transformados novamente em Faculdades.

E em 2017, por decisão de seus dirigentes, novamente a UNIPAC transforma sua organização acadêmica, de Universidade para Centro Universitário, passando a denominar-se, Centro Universitário Presidente Antônio Carlos (UNIPAC), sendo a sua sede o Campus I - Barbacena.

Atualmente a FUPAC mantém o Centro Universitário Presidente Antônio Carlos e um conjunto de Faculdades que formam a União de Instituições Presidente Antônio Carlos, nas quais funcionam cursos de graduação, pós-graduação e extensão nas diversas áreas do conhecimento.

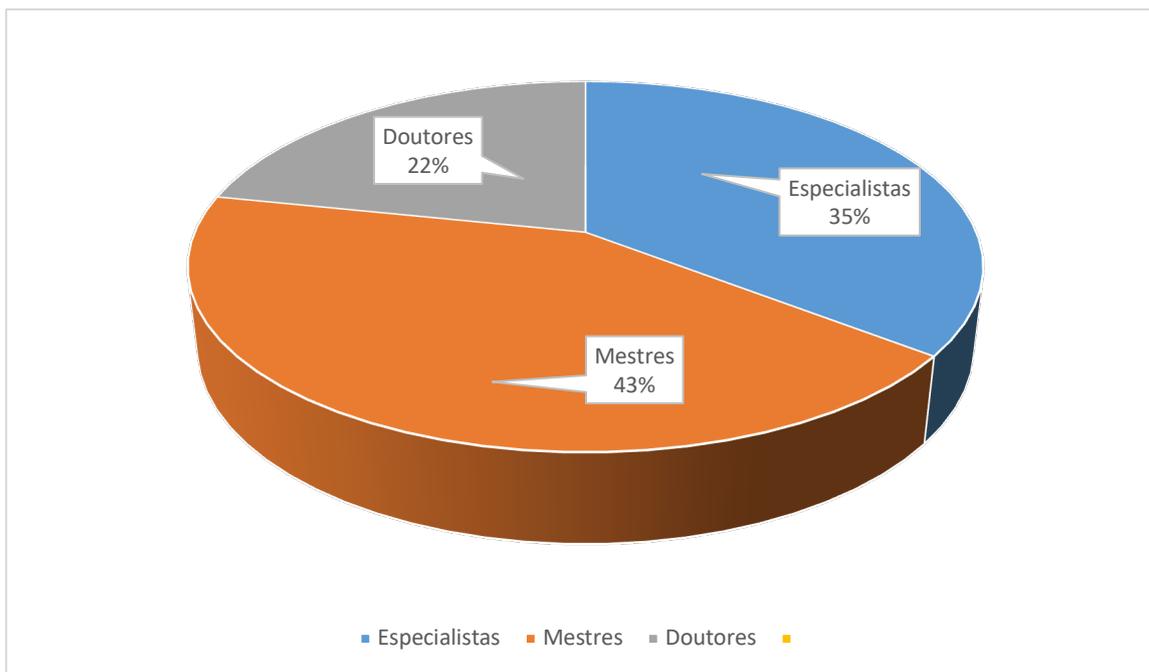
1.1. Breve história do Campus

Campus II: Juiz de Fora

O UNIPAC Campus II-Juiz de Fora tem sua origem no ano de 1996 com a criação da Faculdade de Ciências Contábeis e, a partir dessa data, atendendo ao seu Plano de Expansão, foi instalando diversos cursos de acordo com as necessidades de Juiz de Fora e região, mantendo a Faculdade de Ciências Humanas e Exatas com o curso de Administração. Posteriormente, surge a Faculdade de Ciências da Saúde ofertando os cursos de Biomedicina, Farmácia, Fisioterapia, Nutrição, Medicina Veterinária; a Faculdade de Medicina com o curso de Medicina; a Faculdade de Ciências Jurídicas e Sociais com o curso de Direito.

Atualmente o UNIPAC *Campus Juiz de Fora* conta no segundo semestre de 2022 com um total de **1271 alunos matriculados** e **152 docentes**, sendo **33 doutores**, **65 mestres** e **54 especialistas**, tornando-se um dos maiores polos de educação superior no município, conforme ilustrado na Figura 1.

Figura 1- Titulação Docente Geral



Fonte: Secretaria Unipac, 2021

1.2 Características socioeconômicas regionais

O Centro Universitário Presidente Antônio Carlos se situa em uma das mais vigorosas regiões brasileiras - região Sudeste. O Estado de Minas Gerais, um dos maiores e mais importantes Estados brasileiros, tem características singulares, pelo seu potencial econômico, pelas suas tradições, pela cultura regional, por sua importância política, pela sua estrutura educacional e, sobretudo, por sua gente.

A inserção de Minas Gerais na região Sudeste do País, com extensas linhas fronteiriças com outros Estados líderes da União, tem alavancado o processo de desenvolvimento nacional, o que confere ao Estado a responsabilidade de buscar seu crescimento e afirmar seus valores sociais, culturais e econômicos, por meio do preparo de seus quadros humanos e instituições para as novas matrizes do desenvolvimento globalizado, apoiado na sustentabilidade socioambiental.

O Estado de Minas Gerais tem um número expressivo de municípios (853), com os quais distribui as responsabilidades socioeconômicas, políticas e administrativas. Sua população estimada para o ano de 2020, segundo o IBGE Cidades (2021), é de 21.292.666 habitantes, perdendo apenas para São Paulo em termos populacionais. Seu Produto Interno Bruto, segundo a Fundação João Pinheiro (2020), correspondeu a aproximadamente 614.876 bilhões de reais, o que corresponde a 8,8% do PIB nacional. A renda *Per capita anual*, segundo o IBGE Cidades (2021) equivaliu em 2020 a R\$ 1.314,00 valor próximo à média nacional (R\$1.380,00)¹.

Minas Gerais é o segundo maior estado exportador do país, segundo o ComexVis do Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços (2021), responsável atualmente, por 14,23 % das exportações do Brasil. A pauta é baseada em *commodities*

¹ Fonte: IBGE Cidades, 2021.

minerais e agrícolas – ferro, nióbio, ouro (47% aproximadamente) e café (14% da pauta de exportações)². A economia estadual é baseada nos setores minerador (ferro, ouro, nióbio, manganês, calcário, pedras preciosas, ornamentais e para construção civil), siderurgia (aços em geral) e agronegócios (café, laticínios, frigoríficos, soja, milho). Possui relevante e diversificado parque industrial - automotivo, indústrias alimentícias, frigoríficos e laticínios, têxteis, construção civil e produção de hidroeletricidade.

A população economicamente ativa de Minas Gerais em 2020 é a segunda do país (IBGE Cidades, 2021), correspondendo a 10.309 milhões de pessoas. Com um IDA de 0,731 (nono lugar no ranking brasileiro), a esperança de vida média ao nascer é de 78 anos (acima da média nacional de 76,6 anos) e taxa de mortalidade infantil de 11,4 para mil nascidos vivos em 2017 (próximo da média nacional). Minas Gerais tem o segundo maior número de matrículas no ensino médio no Brasil (821.349 matrículas em 2018), o que evidencia o potencial de demanda por Ensino Superior nos próximos anos, (IBGE Cidades, 2021).

A Mesorregião “Zona da Mata” e a Microrregião de Juiz de Fora³

A Zona da Mata Mineira é uma das doze mesorregiões do estado brasileiro de Minas Gerais, formada por 142 municípios agrupados em sete microrregiões. Situa-se na porção sudeste do estado, próxima à divisa dos estados do Rio de Janeiro e do Espírito Santo. A Região tem como cidade polo Juiz de Fora, localizada no sudoeste do estado, com uma área total de **1.435,664 km²**. A cidade tem **725,975 Km²** e os distritos Torreões, 374,5 Km² ; Rosário de Minas, 225,6 Km² e Sarandira, 103,8 Km².

Juiz de Fora foi desmembrada de Barbacena e elevada à categoria de município em 31/05/1850 com instalação em 1853, tendo como padroeiro Santo Antônio. O povoado que deu origem à cidade surgiu às margens da estrada Caminho Novo, aberto pela Coroa, para facilitar o escoamento do ouro de Minas Gerais, até o Rio de Janeiro, em 1703. O povoado de Santo Antônio do Paraibuna passou a ser região cafeeira, com a divisão da terra em sesmarias. Em 1865 recebeu o nome de Juiz de Fora. Outra estrada, agora a União e Indústria, destinada ao transporte do café, construída por Mariano Procópio Ferreira Lage, trouxe para a cidade cerca de dois mil colonos alemães, que marcaram a economia e a cultura local, a partir de 1857.

Atualmente Juiz de Fora é um dos principais polos industriais, culturais e de serviços de Minas Gerais, chegou a ser chamada de **“Manchester Mineira”** à época em que seu pioneirismo na industrialização a fez o município mais importante do estado. Sua área de influência estende-se por toda a Zona da Mata, uma pequena parte do Sul de Minas Gerais e também do Centro Fluminense.

A altitude máxima de Juiz de Fora é de 1.104 m, a mínima 467 m; no centro comercial 678 m; na área industrial 680 m e na cidade alta residencial 850 m. O município é banhado pelos rios Paraibuna e seus afluentes, Peixe e Cágado, todos integrantes da Bacia do Paraíba do Sul.

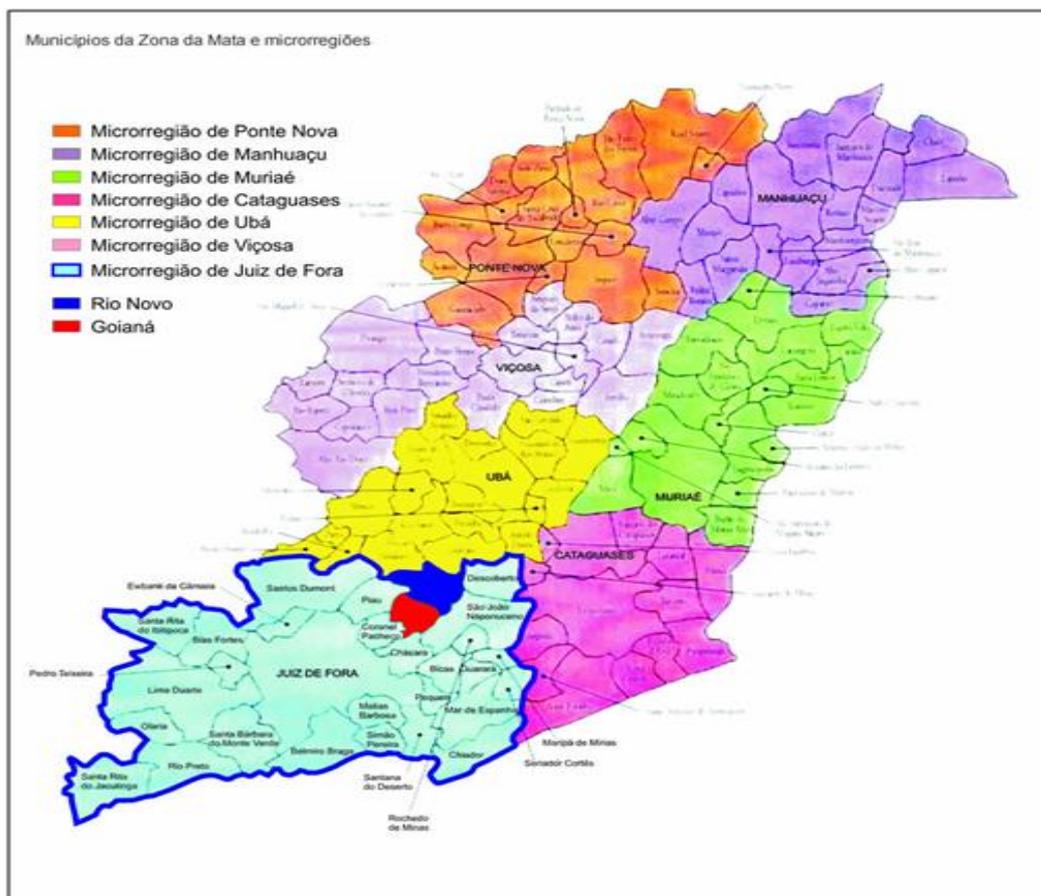
Como pode ser visto na Figura 2, a Juiz de Fora faz limites com os municípios

² Dados do Ministério do Desenvolvimento, da Indústria e do Comércio Exterior. Comex Vis. Disponível em:< [Comex Stat - ComexVis](http://comexstat.comex.gov.br) mdic.gov.br>.

³ Texto organizado a partir de informações e dados obtidos em sites – “IBGE cidades” e “Municípios mineiros” da Assembleia do Estado de Minas Gerais. Além disso, foram utilizados mapas e cartas variados e outras fontes de ordem histórica. Material preparado para o Conteúdo “Geografia do Campo das Vertentes”.

de: ao norte, Ewbanck da Câmara e Santos Dumont; a nordeste, Piau e Coronel Pacheco; a leste Chácara e Bicas; a sudeste, Pequeri e Santana do Deserto; ao sul, Matias Barbosa e Belmiro Braga; a sudoeste, Santa Bárbara do Monte Verde; a oeste, Lima Duarte e Pedro Teixeira; a noroeste, Bias Fortes e Santos Dumont. A população atual é de **516.247** e o número de eleitores 354.929. (IBGE, 2010)

Figura 2: Juiz de Fora e cidades vizinhas



Fonte: IBGE: 2013

Estes 14 municípios vizinhos possuem relação de dependência econômica e social com Juiz de Fora utilizando principalmente os setores de serviços, comércio, saúde (tratamento de saúde e internações) e educação (ensino superior). A população dos municípios vizinhos busca também em Juiz de Fora colocação no mercado de trabalho. A economia da maioria destes municípios está baseada principalmente na atividade agropecuária.

Juiz de Fora tem como principais setores econômicos a indústria e os serviços. O setor de serviços é responsável por **57,8%** do PIB do município, enquanto a indústria gera **41,7%** do PIB.

A cidade possui um Distrito Industrial, administrado pela CODEMIG (Companhia de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais) e outro Distrito Industrial do Milho Branco, de responsabilidade da Prefeitura. Ainda conta com a malha ferroviária da MRS, Aeroporto da Serrinha, Centro de Convenções (Expominas) e gasoduto com extensão de 12 quilômetros.

O município é um importante centro regional cultural com escolas de arte, escolas de música, corais, cinemas, teatros, galerias de arte, espaços culturais, grupos folclóricos e de dança e diversas entidades culturais, como o Pró-Música, a Sociedade Filarmônica de Juiz de Fora e o Instituto Histórico e Geográfico. Dentre os museus da cidade, destacam-se o Museu Mariano Procópio, o Museu de Arte Moderna Murilo Mendes, o Museu Ferroviário, o Museu do Banco de Crédito Real e o Museu de Cultura Popular. A cidade preserva ainda vários imóveis de arquitetura eclética tombados pelo Patrimônio Histórico Municipal, como o Centro Cultural Bernardo Mascarenhas e o Teatro Central.

Na educação se destaca por uma ampla rede de ensino especial, fundamental, médio, profissionalizante e superior, contando com a Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF) e Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Sudeste de Minas (antigo CTU -Colégio Técnico Universitário). Somente no ensino superior a cidade tem 7 instituições. No campo da comunicação o município tem atualmente 8 emissoras de rádio, 3 canais de televisão, 3 jornais locais e duas sucursais de jornais estaduais.

Na saúde tem uma rede ampla hospitalar particular e pública. Conta com diversos hospitais, postos de saúde municipais e policlínicas regionais, destacando-se o Pronto Socorro Municipal, o Hospital Universitário da UFJF, o Pronto Atendimento Infantil, as Policlínicas de Benfica e Santa Luzia, o Hospital Regional Dr. João Penido e a Diretoria Regional de Saúde. O sistema conta ainda com o atendimento do Programa de Saúde da Família.

Nos quadros 1 e 2 são apresentados os principais indicadores da região.

QUADRO 1 - Indicadores Sócio-Econômicos de Juiz de Fora (base 2018)

DADOS GERAIS	
POPULAÇÃO(estimativa para 2020)	575.285
DENSIDADE DEMOGRÁFICA (2020)	359,59 hab./km ²
IDH (2010)	0,778
ATENDIMENTO BÁSICO	Energia (99%), água (99,8%), esgoto (98,8%), coleta lixo (98%)
CONSUMIDORES ENERGIA ELÉTRICA	215.601 (Total) 189.607 (Residencial) 2.609 (Industrial) 20.286 (Serviços)
ÁREA TOTAL	1.435,664 km ² ,
DISTRITOS	Torreões (374,5 km ²), Rosário de Minas (225,6 km ²), Sarandira (103,8 km ²)
LIMITES DO MUNICÍPIO	Ewbanck da Câmara, Santos Dumont, Piau, Coronel Pacheco, Chácara, Bicas, Pequeri, Santana do Deserto, Matias Barbosa, Belmiro Braga, Santa Bárbara do Monte verde, Lima Duarte, Pedro Teixeira e Bias Fortes.
EMANCIPAÇÃO	31/05/1850
SAÚDE	
TAXA MORTALIDADE INFANTIL (2017)	10,32 óbitos por mil nascidos vivos
TAXA NATALIDADE	11,7

MÉDICOS (CRM, 2013)	2745
ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE (2009)	165 (SUS)
LEITOS	2368

QUADRO 1 - Indicadores Sócio-Econômicos de Juiz de Fora (base 2006) (continuação).

INDICADORES ECONÔMICOS	
PIB per capita (2018)	R\$29.988,91
RECEITA MUNICIPAL (2017)	R\$1.578.267,99
DESPESAS EMPENHADAS (2017)	R\$1.571.853,68
PRINCIPAIS ATIVIDADES ECONÔMICAS	Comércio, indústria, serviço, agropecuária
RAMO EMPRESARIAL	metalúrgica, construção civil, vestuário, mobiliário, panificação, calçados, químicos e farmacêuticos, alimentação malhas, torrefação, gráfico, meias, fiação e tecelagem
NÚMERO DE EMPRESAS (2018)	20.433 (3º lugar no Estado)
PESSOAL OCUPADO (2018)	170.501 (30,2%)
PESSOAL OCUPADO ASSALARIADO (2018)	143.132 (4º lugar no Estado)
SALÁRIO MÉDIO (2018)	2,5 SALÁRIOS MÍNIMOS
ATIVIDADE PECUÁRIA (Base 2006)	
BOVINOCULTURA LEITE	9.300 vacas/lactação 19.300.000 litros/ano
BOVINOCULTURACORTE	12.000 cabeças /2.700 ton/ano
SUNINOCULTURA	68.800 cabeças/6200 ton/ano
AVICULTURA DE CORTE	830.300 aves/ 1.665 ton/ano
AVINOCULTURA DE POSTURA	14.143 aves/ 10.350 caixas com 30 dúzias
PISCICULTURA	85.000 unidades/ 29 ton/ano
APICULTURA	900 colméias /18 ton/ano
ATIVIDADE AGRÍCOLA	Milho, feijão, café, cana, forrageira, mandioca, banana, laranja, tomate, cenoura vermelha, beterraba, inhame, repolho, abobrinha, pimentão, couve-flor, alface, abóbora, limão, tangerina, goiaba e maracujá
INDICADORES SÓCIO-ECONÔMICOS DE JUIZ DE FORA (base 2008)	
INFRAESTRUTURA	
TRANSPORTE (2012)	Frota veículos 207.943
RODOVIA FEDERAL	BR-040 E BR -267
RODOVIA ESTADUAL	MG -353, L 874, A 900
ESTRADA VICINAIS	2000 KM
OFERTA DE GÁS NATURAL	12 KM
INFRAESTRUTURA	
EDUCAÇÃO SUPERIOR	13 IES
ENSINO MÉDIO (2018)	63 estabelecimentos e 18.685 matrículas

Fontes: IBGE Cidades, e Fundação João Pinheiro, 2021

QUADRO 2 – Indicadores Socioeconômicos da microrregião de Juiz de Fora

Indicador	Santos Dumont	Bicas	Matias Barbosa	Belmiro Braga	Coronel Pacheco	Piau
População Estimada (2020)	46.421	16.653	14.104	3.403	3.090	2.841
Áreas (km ²)	637	140	157	393	130	191
Empresas (2018)	986	551	548	76	68	44
Pessoal Ocupado (2018)	7.441	2.742	5.387	598	427	303
Salário Médio Mensal (2018)	2,0	1,4	2,3	2,0	1,6	1,7
PIB per capita (R\$) (2018)	20.163,48	17.441,50	36.877,08	15.035,46	13.117,79	28.229,62
IDHM (2010)	0,741	0,744	0,720	0,660	0,669	0,629
Matrículas Ensino Médio (2020)	1.707	367	503	110	123	80

Fonte: www.ibge.gov.br/cidades, 2021.

1.3 O UNIPAC – Campus Juiz de Fora em 2021/01⁴

O UNIPAC Campus Juiz de Fora, mantido pela Fundação Presidente Antônio Carlos-FUPAC é uma entidade sem fins lucrativos com sede e foro na cidade de Belo Horizonte – MG.

Tem sua origem no ano de 1996 com a criação da Faculdade de Ciências Contábeis e a partir dessa data, atendendo ao seu Plano de Expansão foi instalando diversos cursos de acordo com as necessidades de Juiz de Fora e região transformando-se num dos *campi* integrante da Universidade Presidente Antônio Carlos, mantendo a Faculdade de Ciências Humanas e Exatas com o curso de Administração e os já extintos, Ciências Contábeis, Comunicação Social (Jornalismo), Turismo e Normal Superior. Posteriormente, surge a Faculdade de Ciências da Saúde ofertando os cursos de Biomedicina, Farmácia, Fisioterapia, Nutrição, Medicina Veterinária, e os já extintos Ciências Biológicas, Fonoaudiologia, Educação Física e Enfermagem. Por fim são criados a Faculdade de Medicina com o curso de Medicina; a Faculdade de Ciências Jurídicas e Sociais com o curso de Direito; e o extinto Instituto de Estudos Tecnológicos e Sequenciais de Juiz de Fora com os cursos Superiores de Tecnologia em Gestão Ambiental e Segurança no Trabalho.

⁴ Fonte: <http://emec.mec.gov.br> – atualizado em julho de 2018.

Quadro 3 - Cursos de Graduação do UNIPAC - Campus Juiz De Fora

Curso	Modalidade			Vagas anuais Autorizadas	Regime de matrícula	Condição legal	
	Bach	Lic	Tec			Autorização	Reconhecimento
Administração	x			120	Semestral	CONAS 10/08/2001 CONSUN 29/11/2002	Renovação de Reconhecimento pela Portaria nº 37 de 18 de janeiro de 2018.
Biomedicina	x			120	Semestral	CONAS 11/07/2003 CONSUN 11/07/2003	Renovação de Reconhecimento pela Portaria nº 430 DE 15 de maio de 2017.
Direito	x			120	Semestral	CONAS 11/07/2003 CONSUN 11/07/2003	Nos termos do art. 101 da Portaria Normativa no. 23, de 21 de dezembro de 2017, do Ministério da Educação e protocolado no e-Mec sob o nº 200904938.
Farmácia	x			120	Semestral	CONAS 16/03/2001 CONSUN 16/03/2001	Renovação de Reconhecimento pela Portaria nº 277, de 20 de abril de 2018.
Fisioterapia	x			120	Semestral	CONAS 11/12/2000 CONSUN 29/11/2002	Nos termos do art. 101 da Portaria Normativa no. 23, de 21 de dezembro de 2017, do Ministério da Educação e protocolado no e-Mec sob o nº 201510193
Medicina	x			94	Semestral	CONSUN 04/06/2002	Renovação de Reconhecimento pela Portaria nº 60, de 2 de fevereiro de 2018.

Curso	Modalidade			Vagas anuais Autorizadas	Regime de matrícula	Condição legal	
	Bach	Lic	Tec			Autorização	Reconhecimento
Medicina Veterinária	x			120	Semestral	CONAS 16/03/2001 CONSUN 16/03/2001	Renovação de Reconhecimento pela Portaria nº 28, de 15 de janeiro de 2018.
Nutrição	x			120	Semestral	CONAS 10/08/2001 CONSUN 29/11/2002	Renovação de Reconhecimento pela Portaria nº 582, de 07 de outubro 2016.

Obs.: Bach (bacharelado); Lic (licenciatura); Tec (tecnólogo)

2. DADOS GERAIS DO CURSO

2.1 O Curso

Nome do Curso: Bacharelado em Nutrição

Modalidade: Presencial

Titulação: Bacharel em Nutrição

Situação Legal: Autorização: CONSEPE 10/08/2001 e CONSUN 29/11/2002.

Reconhecimento: Decreto s/n de 09/11/2006, publicado no “Minas Gerais” de 10/11/2006.

Ato regulatório: Nos termos da art.63, da Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, consolidada pela Portaria Normativa nº 23, de 1º de dezembro de 2010, do Ministério da Educação e protocolado no e-MEC sob o nº 200904968. Renovação de Reconhecimento pela Portaria nº 582, de 07 de outubro 2016.

Local de Funcionamento: Avenida Juiz de Fora, 1.100 – Granjas Betânia, Juiz de Fora – MG – 36047-362

Coordenação do Curso: Alessandra Christine Antunes

Telefone: (32) 2102 - 2110/ 2102 - 2101/ 98451-8657

E-mail: alessandraantunes@unipac.br

Vagas anuais autorizadas: 120

Total de Alunos em 01/2021: 119

Forma de Ingresso: Processo Seletivo, Transferência Externa, Reopção de Curso e Nova Graduação.

Turno e Funcionamento: Aulas teóricas e práticas realizadas em turno matutino. Estágios curriculares realizados em turnos matutino e vespertino.

Carga horária total: 3.200

Regime: seriado semestral

Período mínimo de integralização do curso: 8 semestres ou 04 anos

Período máximo de integralização do curso: 12 semestres ou 06 anos

2.2 Concepções Filosóficas e Políticas de Ensino

2.2.1 Concepções Filosóficas

O Centro Universitário Presidente Antônio Carlos tem sua filosofia institucional alicerçada:

- I- na igualdade entre homens e mulheres, independentemente de nacionalidade, raça ou credo;
- II- no respeito aos direitos humanos e, entre eles, o direito à educação e à formação profissional e acesso às conquistas do saber tecnológico, científico e filosófico;
- III- nos princípios de liberdade, de solidariedade humana e na realização dos valores cristãos;
- IV- na educação integral da pessoa humana e na sua capacitação para as atividades ocupacionais;
- V- nos valores da democracia, no Estado de Direito daí decorrente e na Constituição da República;
- VI- na proteção do meio ambiente; e
- VII- no amparo social aos mais carentes e no reconhecimento dos seus direitos.

2.2.2 Políticas de Ensino

As Políticas de Ensino de Graduação representam o conjunto de intenções que se configuram na forma de princípios e ações que norteiam e concretizam o processo de gestão e organização didático-pedagógica dos cursos de Graduação. Estão amparadas na legislação vigente, no Estatuto, Regimento Geral, constituindo-se nos pressupostos que orientarão e definirão ações com vistas a possibilitar, a todos os envolvidos, uma educação de qualidade.

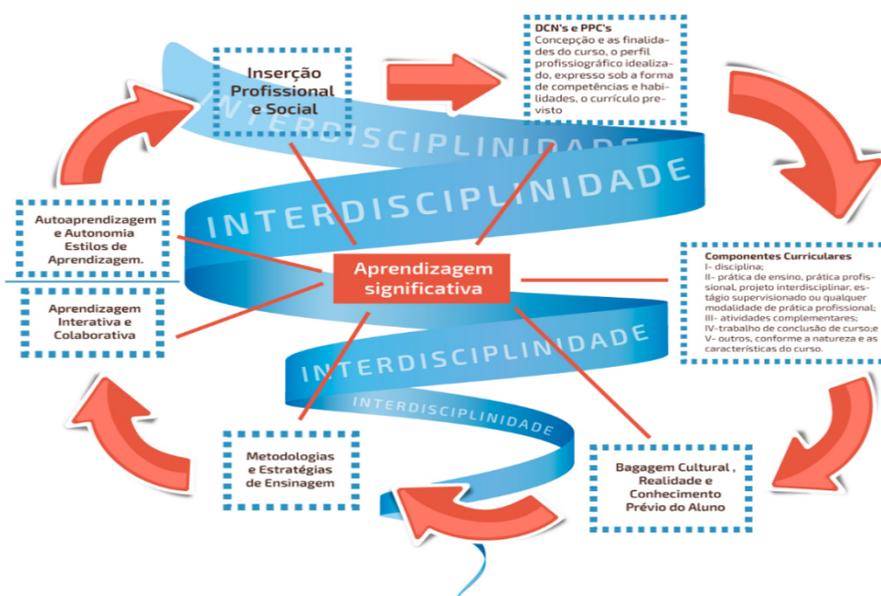
Para atender à sua missão, aos princípios e às diretrizes definidas em seus documentos institucionais, o Centro Universitário Presidente Antônio Carlos (UNIPAC) oferece cursos de graduação e de cursos de extensão, tendo sua política de ensino apoiada nos seguintes referenciais:

Autoaprendizagem: o UNIPAC conta com uma sala de aprendizagem ativa dotada de equipamentos de informática e multimídia. A Instituição incentiva os professores à prática de metodologias ativas de aprendizagem, de tal forma que o aluno passa de agente passivo do processo à protagonista da aprendizagem no processo de interação, na qual o professor é um facilitador do processo de construção do conhecimento. O Plano de Aprendizagem dos Componentes Curriculares, com os conteúdos conceituais, é disponibilizado pelos professores, no início do semestre letivo, para que os alunos planejem sua vida acadêmica, antecipando seus estudos. O professor indica em seu planejamento as estratégias de ensinagem⁵ que buscam favorecer a autoaprendizagem. O desenvolvimento do espírito crítico e reflexivo previsto nos objetivos gerais e no perfil do egresso são desenvolvidos nos estudos de caso, estágios, atividades complementares, bem como em outras atividades.

⁵ Termo adotado para significar uma situação de ensino da qual necessariamente decorra a aprendizagem, sendo a parceria entre professor e alunos, condição fundamental para o enfrentamento do conhecimento, necessário à formação do aluno durante o cursar da graduação

Aprendizagem Significativa: os projetos pedagógicos e as práticas pedagógicas devem ser desenvolvidos ancorados na perspectiva do desenvolvimento da aprendizagem significativa pelo aluno. O conhecimento prévio trazido pelo aluno deve interagir com o novo conhecimento de forma a produzir mudanças significativas na estrutura cognitiva existente ocasionando a aprendizagem significativa. Segundo Ausubel *et all* (1980, p.34), citado por SILVA, S. de C. R. da; SCHIRLO, A. C. (2014, p.42), “a aprendizagem significativa envolve a aquisição de novos significados e os novos significados, por sua vez, são produtos da aprendizagem significativa”. Esta abordagem da aprendizagem significativa está voltada, portanto, para a articulação da teoria com a prática; para a integração dos conhecimentos por meio da interdisciplinaridade; e inserção dos alunos em contextos da realidade profissional.

Figura 3 – Aprendizagem Ativa



Incentivo ao Empreendedorismo: o empreendedorismo é entendido como uma atitude transformadora diante de oportunidades empresariais, culturais ou sociais. Como forma de incentivo e desenvolvimento do espírito empreendedor nos alunos a disciplina Empreendedorismo é ofertada em todos os cursos de graduação do campus Juiz de Fora. A atitude empreendedora é um importante componente e diferencial tanto para o profissional que pretende ter o seu próprio negócio, como para aquele que vai atuar como funcionário.

Inserção social: os projetos pedagógicos do UNIPAC contemplam processos de aprendizagem que estimulam a compreensão da sociedade e da cultura, bem como a busca de soluções para os principais problemas socioambientais contemporâneos, por meio de ações participativas. A formação ética e o exercício da cidadania e da responsabilidade social são valorizados em todas as modalidades de ensino.

Responsabilidade Social e Sustentabilidade: os projetos pedagógicos dos cursos de graduação estimulam a capacidade de promover transformações duradouras que conciliem o bem-estar social, a viabilidade econômica e a conservação ambiental. Esses quesitos integram os componentes curriculares dos cursos de modo transversal, contínuo e permanente.

2.3 Contexto Educacional: concepção geral do curso em relação às demandas efetivas de natureza econômica, social, cultural, política e ambiental

O curso de Nutrição está inserido no contexto socioeconômico-cultural da região “Zona da Mata” do estado de Minas Gerais, a qual tem como cidade polo Juiz de Fora, com uma população estimada de aproximadamente 575.285 habitantes (IBGE Cidades, 2021). A cidade tem um total de 18.685 matriculados no ensino médio (IBGE Cidades, 2021), público potencial do ensino superior. Somado a isso, deve-se considerar as particularidades do cenário socioeconômico-cultural e, sobretudo, a grande demanda da microrregião “Juiz de Fora”, que tem além da cidade de Juiz de Fora possui 2.890 estudantes do ensino médio. Partindo-se da premissa de que, para atendê-los, torna-se fundamental oferecer um ensino de qualidade, e acessível financeiramente à população da região, condição imprescindível no atual contexto do ensino superior no país, elaborou-se o presente Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição no intuito de atender a tais demandas. A filosofia de trabalho da Instituição é aquela que conduzirá o egresso a tomar conhecimento de seu papel e agir em seu contexto social com base nos princípios de cidadania.

O Curso de Nutrição, ofertado pela Faculdade de Ciências da Saúde do Centro Universitário Presidente Antônio Carlos, Campus Juiz de Fora, foi autorizado a funcionar Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE) 10/08/2001 e Conselho Universitário (CONSUN) 29/11/2002 sendo reconhecido pelo Conselho Estadual de Educação, Decreto s/n de 10/11/2006, publicado no “Minas Gerais”. Em 2016 o curso teve a renovação de Reconhecimento pela Portaria nº 582, de 07 de outubro 2016. Sendo o primeiro curso de Nutrição do município de Juiz de Fora foi pioneiro, antecipando as demandas do mercado local e regional pelo profissional, assim como a ascensão da nutrição, como ciência e profissão.

O município de Juiz de Fora é um celeiro para a absorção do profissional nutricionista em suas diversas áreas de atuação profissional. A cidade possui 19 Unidades Básicas de Saúde, possuindo ainda policlínicas públicas e privadas, além de clínicas especializadas em atendimento multiprofissional. O município possui também 13 hospitais de médio e grande porte, com atendimento de diversas especialidades médicas. Na área da educação e, portanto, na inserção profissional em nutrição social, o profissional nutricionista pode vislumbrar o exercício das atividades nas mais de 20 creches municipais, além das pré-escolas e maternal, passando o número dessas em mais de 200. Na área de produção de refeições, uma das áreas que mais absorve o profissional recém-formado, o exercício profissional pode ser feito nas diversas unidades das empresas e indústrias da cidade e região que possuem filiação ao PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador). Outras áreas de atuação profissional também têm expansão no município, como academias, a indústria de alimentos, consultorias e, também, a área acadêmica. Segundo dados do Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região, no mês de maio de 2021, Juiz de Fora possui 646 com inscrição ativa.

Na sua autorização, o curso de Nutrição ofertava 120 vagas anuais, número este mantido até o primeiro semestre letivo de 2023. A primeira turma ingressou no primeiro semestre de 2002, concluindo o curso em agosto de 2006. A conclusão da primeira turma ocorreu em agosto de 2006. Até o segundo semestre de 2020 o UNIPAC já formou 554 profissionais.

Atualmente o curso de Nutrição possui 71 alunos regularmente matriculados, distribuídos em 6 turmas (1º, 2º, 4º, 5º, 7º e 8º períodos) e possui 18 docentes, sendo 87,5% de mestres e doutores que atuam no curso, em média, há 10 anos. No primeiro semestre de 2023, há no município de Juiz de Fora outros quatro cursos de Nutrição (sendo três em instituições privadas e um em instituição de ensino federal).

Na UNIPAC - campus Juiz de Fora, os currículos dos cursos são elaborados com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais e com vistas a atender às necessidades regionais sem, no entanto, desconsiderar a formação básica do profissional para que ele possa exercer sua atividade profissional em qualquer outro local. O curso de Nutrição está organizado com base na Resolução CNE/CES nº5, de 07 de Novembro de 2001, que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs).

O curso procura atender às expectativas da comunidade local e regional, no que diz respeito à formação de um Nutricionista atualizado e autônomo em suas decisões, que possa constantemente avaliar a sua própria atuação, na perspectiva da criação de uma nova ordem social.

Em sua dimensão filosófica, o Projeto Pedagógico do Curso promove a conscientização do indivíduo, ampliando sua visão crítica da realidade, de modo a torná-lo um ser capaz de usar suas capacidades intelectuais, psicomotoras e afetivas em prol da transformação das estruturas sociais.

A dimensão ideológica do PPC fundamenta-se na ideia da relação de participação na qual cada indivíduo se afirma por meio de sua relação com os outros. Longe do individualismo autoritário e empobrecedor do processo educacional, o sujeito pautará suas ações a partir da participação coletiva. Refletir e questionar a unicidade de pensamento lembra-nos, portanto, que o trabalho pedagógico também se desenvolve na medida em que os sujeitos, juntos, discutem e enfrentam problemas comuns.

O caráter epistemológico também fundamenta a dimensão pedagógica, pois o conhecimento não se resume na transmissão de conceitos abstratos a partir de intuições de indivíduos isolados. O processo de transmissão de conhecimento é revisto e discutido, haja vista que ele não é um processo de mão única que parte do professor para o aluno, ele é mais complexo e envolve a disponibilidade de uma série de recursos, entre eles, o da criticidade respaldada por um pensamento científico coerente e qualificado que, obviamente, envolve a práxis social de alunos e professores.

Pensando assim, o UNIPAC - campus Juiz de Fora tem como princípio fundamental a construção de uma escola cidadã, que lute pela qualidade de ensino para todos e conceba a ação educacional como um processo político cultural e técnico pedagógico de formação social e de construção e distribuição de conhecimentos científicos e tecnológicos significativos e relevantes para a cidadania.

Formar cidadãos críticos não é somente conscientizar indivíduos acerca de seus direitos, é, acima de tudo, oferecer-lhes novas formas de sociabilidade.

Nesse contexto, a escola se instaura como instância social mediadora e articuladora de projetos que visem à consolidação da cidadania por meio de participação democrática.

2.4 Possibilidade de inserção no mercado

As atividades do Nutricionista como profissional liberal ou não, podem ser exercidas de acordo com a Resolução CFN 600 de 25 de Fevereiro de 2018 e retificada em 23 de maio de 2018 nas seguintes áreas: Nutrição em Alimentação Coletiva – Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) assim como subárea e subseguintos; Nutrição Clínica – Assistência Nutricional e Dietoterapia Hospitalar, Ambulatorial, em nível de consultório e em domicílio assim como subárea e subseguintos; Nutrição em Esportes e Exercício Físico – Assistência Nutricional e Dietoterápica para Atletas e Desportistas assim como subárea e subseguintos; Nutrição em Saúde Coletiva – Assistência e Educação Nutricional individual e coletiva assim como subárea e subseguintos; Nutrição na cadeia de produção, na indústria e no comércio de alimentos – atividades de desenvolvimento e produção e comércio de produtos relacionados à alimentação e nutrição assim como subárea e subseguintos; Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão – atividades de Coordenação, Pesquisa e Extensão nos cursos de graduação e pós graduação em nutrição, cursos de aperfeiçoamento profissional, cursos técnicos e outros da área da saúde e afins assim como subáreas.

Conforme artigo 5º do Decreto (5.276/67) que regulamenta a profissão de Nutricionista, as atividades a serem exercidas exclusivamente pelos nutricionistas são: *direção e supervisão de escolas ou cursos de graduação de nutricionistas; planejamento, organização e chefia dos serviços de alimentação, em estabelecimentos públicos, paraestatais, autárquicos e de economia mista, bem como inspeção dos mesmos serviços nos aludidos estabelecimentos; orientação de inquéritos sobre a alimentação; regência de cadeiras ou disciplinas que se incluam, com exclusividade no currículo do curso de Nutricionista; execução dos programas de educação alimentar.* O artigo 6º do Decreto 5.276/67 determina outras atividades do profissional, a saber: *elaboração de dietas para sadios, indivíduos ou coletividades, e, sob prescrição médica, planejamento e elaboração da alimentação de enfermos. Observada a legislação em vigor, tal atividade poderá ser exercida em consultórios dietéticos particulares; organização e participação oficial de congressos, comissões seminários e outros tipos de reunião, destinados ao estudo da nutrição e da alimentação. participação nas pesquisas de laboratório e nos trabalhos de saúde pública, relacionados com a nutrição e a alimentação.*

No Quadro 5, especificam-se as áreas de atuação do Nutricionista e seus desdobramentos, bem como as atividades a elas relacionadas, segundo Resolução 600, de 25 de fevereiro de 2018, do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN).

QUADRO 4 - Áreas de atuação do Nutricionista

<p>ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA</p>	<p>ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA</p>
<p>Segmento - Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar: Subsegmento - Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Resolução CFN específica vigente Subsegmento - Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar - Rede Privada de Ensino. Segmento - Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Subsegmento - Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão). Subsegmento - Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio. Subsegmento - Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos. Segmento - Serviço Comercial de Alimentação. Subsegmento - Restaurantes Comerciais e similares. Subsegmento - Bufê de Eventos. Subsegmento - Serviço Ambulante de Alimentação.</p>	<p>Subárea - Assistência Nutricional e Dietoterápica em Hospitais, Clínicas em geral, Hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e Spa clínicos.</p> <p>Subárea - Assistência Nutricional e Dietoterápica em Serviços e Terapia Renal Substitutiva.</p> <p>Subárea - Assistência Nutricional e Dietoterápica em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI).</p> <p>Subárea - Assistência Nutricional e Dietoterápica em Ambulatórios e Consultórios.</p> <p>Subárea - Assistência Nutricional e Dietoterápica em Bancos de Leite Humano (BLH) e Postos de Coleta.</p> <p>Subárea - Assistência Nutricional e Dietoterápica em Lactários.</p> <p>Subárea - Assistência Nutricional e Dietoterápica em Centrais de Terapia Nutricional.</p> <p>Subárea - Assistência Nutricional Domiciliar (pública e privada).</p> <p>Subárea - Assistência Nutricional e Dietoterápica Personalizada (Personal Diet).</p>

<p style="text-align: center;">ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO</p>	<p style="text-align: center;">ÁREA DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA</p> <p>Subárea - Políticas e Programas Institucionais: Segmento - Gestão das Políticas e Programas Segmento - Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) Segmento - Rede Socioassistencial Segmento - Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar Segmento - Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) .</p> <p>Subárea - Atenção Básica em Saúde: Segmento - Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição. Segmento - Cuidado Nutricional.</p> <p>Subárea - Vigilância em Saúde:</p> <p>Segmento - Gestão da Vigilância em Saúde. Segmento - Vigilância Sanitária. Segmento - Vigilância Epidemiológica. Segmento - Fiscalização do Exercício Profissional. Resolução CFN específica vigente.</p>
<p style="text-align: center;">ÁREA DE NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS</p> <p>Subárea - Cadeia de Produção de Alimentos Segmento - Extensão Rural e Produção de Alimentos.</p> <p>Subárea - Indústria de Alimentos Segmento - Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos. Segmento - Cozinha Experimental. Segmento - Produção. Segmento - Controle da Qualidade. Segmento - Promoção de Produtos. Segmento - Serviços de Atendimento ao Consumidor Segmento - Assuntos Regulatórios.</p> <p>Subárea - Comércio de Alimentos (atacadista e varejista) Segmento - Controle da Qualidade.</p>	<p style="text-align: center;">ÁREA DE NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO</p> <p>Subárea - Coordenação/Direção.</p> <p>Subárea - Docência (Graduação).</p> <p>Subárea - Pesquisa.</p>

Segmento – Representação. Segmento – Serviços de Atendimento ao Consumidor	
---	--

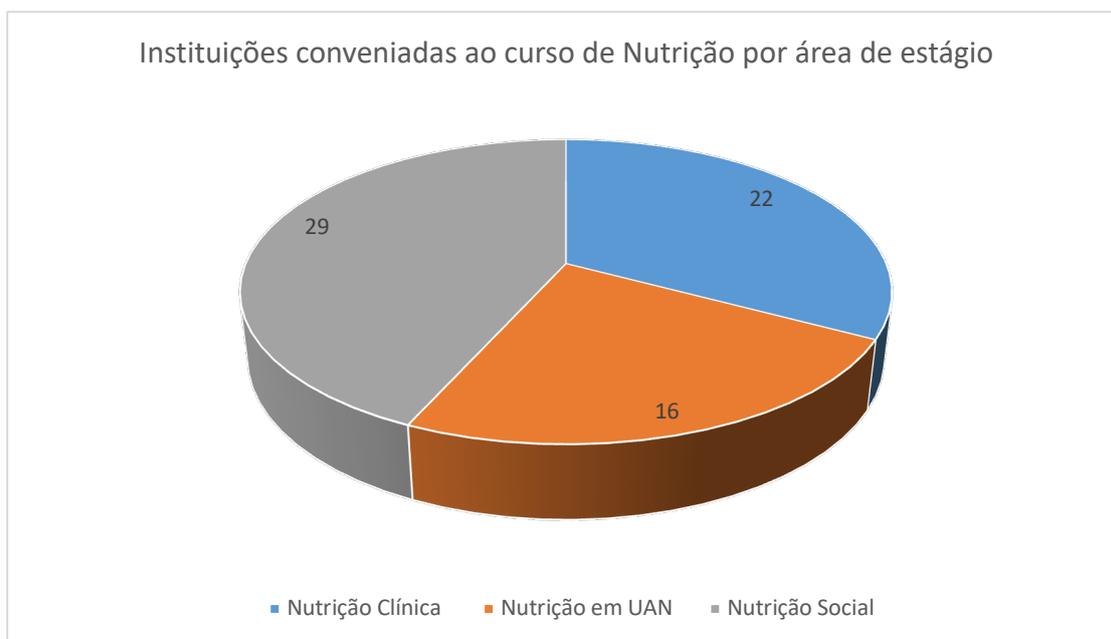
Fonte: Conselho Federal de Nutricionistas (CFN, 2021)

Na região de Juiz de Fora encontram-se diversas organizações de grande porte e de relevância econômica. O curso de Nutrição do UNIPAC-Juiz de Fora, mantém convênios de estágio com a maior parte destas empresas. Esta parceria proporciona uma oportunidade ímpar ao egresso de ser absorvido como futuro profissional na área administrativa.

A seguir estão relacionadas algumas das organizações conveniadas com o curso de Nutrição /UNIPAC-Juiz de Fora:

- MMOL Refeições Coletivas
- SAPORE S A
- RISOTOLÂNDIA
- Instituto Oncológico
- HTO – Hospital São Vicente De Paulo Hospital
- Monte Sinai
- Residencial Despertar
- Vila Verde Saúde Mental
- Residencial Buriti Ltda

Figura 4 – Instituições conveniadas ao curso de Nutrição por área de estágio



FONTE: Dados da coordenação de curso de Nutrição, 2021.

PARTE II - DIMENSÕES

DIMENSÃO 1 - ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

1.1 Políticas Institucionais no âmbito do curso

As políticas institucionais de ensino, iniciação científica e extensão, constantes no PDI, são implantadas no âmbito do curso, por meio do Projeto Pedagógico de Curso, currículo e atividades realizadas no âmbito interno.

A IES elabora seus PPC's a partir da reflexão, discussão e colaboração de todos os segmentos envolvidos, assumindo seu cumprimento integral como um compromisso institucional, tendo presente em suas ações que este compromisso estabelece os princípios da identidade Institucional e expressa a missão, os objetivos, os valores, as práticas pedagógicas, as políticas de ensino e extensão e sua incidência social e regional.

O PDI orienta as decisões e ações tanto da gestão acadêmica quanto da administração da instituição, onde incorpora a concepção educacional centrada na formação integral consistente, formação teórica acompanhada do desenvolvimento de habilidades e competências em estreita unidade entre teoria e prática, sólida formação ética, compromisso social e político dos estudantes, tendo em vista a participação no desenvolvimento e transformação da sociedade brasileira.

Com critérios pedagógicos, a Política de Ensino privilegia a formação por competências e habilidades, estrutura a concepção curricular para favorecer a flexibilidade e na busca da interdisciplinaridade, investe em projetos alinhados com a identidade e com a missão institucional, fortalece diversas modalidades de ensino-aprendizagem, assim como fomenta a inovação, a produção do conhecimento e a participação nas atividades e compromissos da comunidade acadêmica. Tais aspectos da política institucional são expressos no projeto pedagógico do curso de Nutrição na medida em que os componentes curriculares promovem o desenvolvimento integral do aluno, centrado em competências e habilidades próprias dos profissionais do curso.

O PDI prevê Políticas de Ensino para Graduação, Iniciação Científica e Extensões apoiadas em premissas descritas na Parte I - item 2.2.2 - deste PPC. A partir dessas premissas são previstas ações institucionais a serem implementadas para efetivação das políticas. A seguir, estão previstas as ações para efetivação da política institucional de Ensino, Iniciação Científica e Extensão e as ações efetivadas no curso.

Quadro 5 - Políticas Institucionais no Âmbito do Curso

Políticas Institucionais de Ensino - PDI	Ações realizadas no Curso para efetivação das Políticas Institucionais de Ensino
Autoaprendizagem	Implementação dos “Trabalhos Extraclasse” e da “Avaliação de Atividade Complementar” que abordam temas transversais (detalhados no item 1.4 deste PPC). A autoaprendizagem é destacada também nas atividades

	desenvolvidas nos Estágios Supervisionados, Extracurriculares e nas Atividades Complementares.
Aprendizagem Significativa	A prática docente utiliza a Aprendizagem Significativa com a apresentação de situações problemas que motive o aluno para aprendizagem de conteúdos com base nos seus conhecimentos já existentes. O processo de assimilação se dá com a agregação de novas aprendizagens à estrutura dos conceitos já adquiridos. Tal Método é motivador e ancora o exercício de novos saberes, competências e habilidades.
Incentivo ao Empreendedorismo	No Curso de Nutrição a disciplina Empreendedorismo é oferecida no Sexto Período, com carga horária de 40 horas. Além disso os princípios do empreendedorismo são abordados e incentivados em todos os eventos de extensão do curso, bem como abordados em todas as disciplinas profissionalizantes.
Educação Virtual	Atualmente são realizados nesse formato alguns eventos acadêmicos como palestras, simpósios, Webnários, semanas acadêmicas mostra científica, Trabalho Extraclasse e a Avaliação de Atividade Complementar.
Responsabilidade Social e Sustentabilidade	As temáticas são abordadas nas disciplinas de Sociologia e Antropologia Aplicadas à Nutrição, Introdução a Ciência Política, Trabalho de Conclusão de Curso I e II, Nutrição e Saúde Pública, Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Planejamento Físico Funcional de UAN, Projeto de Coleta Seletiva Solidária, Projeto Aproveitamento Integral dos Alimentos e Princípios em Nutrição.

1.1.1 Políticas Institucionais de Iniciação Científica

As políticas e as práticas de iniciação científica são elementos constitutivos do UNIPAC. A iniciação científica no UNIPAC revela-se como um princípio educativo, formativo e científico, que é fomentado centrando-se na produção do conhecimento e na sua aplicação, de modo a estreitar a relação da Instituição com a sociedade.

Quadro 6 - Políticas Institucionais de Iniciação Científica no Âmbito do Curso

Políticas Institucionais de Iniciação Científica - PDI	Ações realizadas no Curso para efetivação das Políticas Institucionais de Iniciação Científica
Dentro da concepção de educação do Centro Universitário, a iniciação científica assume um papel fundamental, na medida em que é um meio eficaz de promover o espírito investigativo do aluno, incentivando o questionamento, a busca de informações fora da sala de aula, o desenvolvimento da visão sistêmica e, conseqüentemente, da sua progressiva autonomia intelectual.	As atividades de Iniciação Científica no UNIPAC contam com a participação de graduandos em linhas de pesquisa regular da Instituição de Ensino, registrado no CNPq, sem bolsa, por pelo menos um ano. O estímulo a pesquisa científica no curso de Nutrição inicia-se desde cedo com a disciplina Metodologia de Pesquisa e é incentivado ao longo do curso por meio da organização de eventos acadêmicos como a mostra científica do curso e da IES, onde são apresentados trabalhos que foram desenvolvidos nas disciplinas profissionalizantes, bem como das monografias do Trabalho de Conclusão de Curso.

1.1.2 Políticas Institucionais de Extensão

A IES no que tange à Extensão tem por missão promover a formação de profissionais comprometidos com o seu meio e propagadores de ações de cidadania voltadas para o desenvolvimento da sociedade. Dessa forma, a extensão adota como política: extensão à sociedade dos conhecimentos produzidos, buscando a solução de problemas e visando a integração da IES com a comunidade; embasamento nas áreas de concentração dos programas de graduação oferecidos, podendo ser desenvolvida em modalidades diversas; adoção da prática extensionista em um instrumento de vitalização do ensino, na medida em que expande o conceito de ensino-aprendizagem e promove transformações no processo pedagógico; ênfase na interdisciplinaridade promovendo a integração dos diversos saberes; zelo pela produção e preservação cultural e artística e consolidação, através da alocação de recursos financeiros próprios e de recursos de terceiros.

Assim, a política de extensão a ser implantada no Curso deve ser efetivada por meio das seguintes modalidades: projetos; cursos; eventos; prestação de serviços;

publicações e outros produtos acadêmicos. Em atendimento à Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) 2014-2024, o curso conta com 390 horas de extensão, como conteúdo curricular obrigatório.

As ações de extensão no UNIPAC têm como objetivo garantir a execução da Política de Extensão como meio de integração da instituição com a comunidade, promovendo ações e projetos com foco na universalidade da vida nos aspectos científico, humanístico, social, político, econômico, cultural e ambiental.

Quadro 7 - Políticas Institucionais de Extensão no Âmbito do Curso

Políticas Institucionais de Extensão - PDI	Ações realizadas no Curso para efetivação das Políticas Institucionais de Extensão
As ações de extensão no UNIPAC tem como objetivo garantir a execução da Política de Extensão como meio de integração da instituição com a comunidade, promovendo ações e projetos com foco na universalidade da vida nos aspectos científico, humanístico, social, político, econômico, cultural e ambiental.	As atividades de extensão no curso de Nutrição são realizadas por meio de eventos acadêmicos abertos ao público externo como a Semana Acadêmica, Mostra Científica, Palestras online - Webinário, nos projetos de Extensão Aproveitamento Integral dos Alimentos, Projeto Nutrição Clínica, Projeto Educação Nutricional, Projeto Restituir e em eventos como “UNIPAC com Você” e “Outubro Rosa”.

1.2 Objetivos do Curso

O curso de Nutrição da UNIPAC de Juiz de Fora visa formar um profissional generalista, humanístico, crítico e reflexivo, apto a atuar em todos os níveis onde a alimentação e nutrição se fazem necessários e na atenção à saúde, com base no rigor científico e intelectual, integrado à realidade. Esse profissional deve apresentar uma visão ampla e global, respeitando os princípios éticos/ bioéticos, morais e culturais do indivíduo e da coletividade, com o objetivo de preservar, desenvolver e restaurar a integridade e função de órgãos e sistemas, apto a adquirir conhecimentos que possam refletir e perceber a importância do processo de uma educação continuada, permanente e direcionada para a realidade, através do aprofundamento dos conhecimentos atualizados, sendo dotado de competências e habilidades gerais e específicas ao seu exercício profissional. Os objetivos do curso foram traçados considerando as demandas emanadas do mercado de trabalho, universo crescentemente exigente, buscando profissionais competentes e atentos ao acelerado processo de mudança científico-tecnológica no campo da Nutrição. Paralelo a isso, objetiva-se formar profissionais humanizados, com olhar e atenção

acolhedora e inclusiva, preocupados ainda com as questões socioambientais, como a sustentabilidade dos recursos naturais, conservação e preservação da biodiversidade, respeito à diversidade social e aos aspectos éticos e humanísticos afetos ao cidadão e ao profissional. Para tanto, o currículo do Curso de Nutrição inclui a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e africana e indígena – conforme disposto na Lei n.11.645/2008, Res. CNE/CP n.01/2004 e Lei n. 10.639/2003; as Políticas de educação ambiental –lei n. 9.795/1999 e Decreto n. 4.281/2002; Educação em Direitos Humanos –Parecer CNE/CP n. 8/2012 e Libras (Língua Brasileira de Sinais)

O Curso de Nutrição da UNIPAC Juiz de Fora tem ainda os seguintes objetivos:

- preparar profissionais éticos e competentes, capazes de contribuir para o desenvolvimento da região e o bem-estar e qualidade de vida de seus cidadãos;
- habilitar o aluno a criar, gerenciar e desenvolver recursos técnicos, financeiros, para a otimização dos recursos da saúde;
- dotar o aluno de conhecimentos científicos e técnicos que o habilitem ao desempenho profissional nas diferentes faixas e especialidades do ciclo de vida do ser humano.
- prover o aluno de uma visão de mundo que lhe possibilite o exercício de uma nutrição competente e transformadora no espaço profissional da manutenção e reabilitação da saúde;
- promover e apoiar a pesquisa em saúde, ensejando a participação do aluno em projetos específicos de saúde e outros de natureza interdisciplinar que o envolvam com as demais áreas de atuação da UNIPAC – Juiz de Fora e região;
- criar um ambiente de experimentação de forma a permitir ao aluno agir em condições de produção, ritmo e periodicidades similares às que se encontram no cotidiano da profissão;
- enfatizar a formação de um cidadão ético, crítico e comprometido socialmente.
- Aplicar o método científico no processo de gerenciar o cuidado nutricional do ser humano/família/comunidade;
- Promover a saúde, prevenir a doença, tratar e reabilitar o ser humano/família/comunidade, desenvolvendo a concepção do processo saúde-doença.

1.3 Perfil Profissional do Egresso

Em consonância com a Resolução CNE/CES nº 5/2001 o curso de Nutrição, o perfil delineado para o graduado do curso de Nutrição inclui: formação generalista, humanista e crítica; capacidade de atuar profissionalmente, visando a segurança alimentar e atenção dietética em diferentes áreas de conhecimento, nas quais a alimentação e a nutrição se apresentam fundamentais para a formação, manutenção, recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos

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

Ao final do Curso, o graduado deverá apresentar as seguintes competências:

Competências e habilidades gerais:

I - Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

II - Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

III - Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

IV - Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

V - Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;

V - 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.

Competências e habilidades específicas:

I - aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;

II - contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

III - desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;

IV - atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;

V - atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

VI - atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;

VII - avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;

VIII - planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;

IX - realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

X - atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

XI - 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;

XII - desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;

XIII - atuar em *marketing* de alimentação e nutrição;

XIV - exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

XV - desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

XVI - integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;

XVII - investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

A estrutura curricular do Curso está organizada de modo a garantir que o egresso construa as competências referentes ao domínio dos conteúdos específicos,

articuladas às necessidades locais e regionais, com possibilidade de ampliação em função de novas demandas apresentadas pelo mercado de trabalho.

O quadro abaixo demonstra a articulação entre o perfil do egresso e os componentes curriculares desenvolvidos no curso de Nutrição.

Quadro 8 - Competências e Habilidades X Atividades de Aprendizagem

PERFIL DO EGRESSO	ATIVIDADES DE APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> Atenção à Saúde 	<ul style="list-style-type: none"> Dietoterapia das Patologias do Trato Gastrointestinal; Dietoterapia das Patologias Críticas e Crônicas; Dietoterapia nas Doenças Imunossupressoras e Neurológicas; nutrição materna e do lactente; nutrição na infância e na adolescência; nutrição e saúde pública; Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição, nutrição no esporte e na atividade física, Estágios Supervisionados; atividades complementares; Terapia nutricional.
<ul style="list-style-type: none"> Tomada de Decisões 	<ul style="list-style-type: none"> Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição; Dietoterapia das Patologias do Trato Gastrointestinal; Dietoterapia das Patologias Críticas e Crônicas; Dietoterapia nas Doenças Imunossupressoras e Neurológicas; nutrição materna e do lactente; nutrição na infância e na adolescência; nutrição e saúde pública; Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição, nutrição no esporte e na atividade física, Estágios Supervisionados; atividades complementares; Terapia nutricional.
<ul style="list-style-type: none"> Comunicação 	<ul style="list-style-type: none"> Princípios em nutrição; Metodologia científica; Estágios Supervisionados e atividades complementares; Trabalho de Conclusão de Curso I e II. Semanas acadêmicas. Atividades e projetos de extensão.

PERFIL DO EGRESSO	ATIVIDADES DE APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> Liderança 	<ul style="list-style-type: none"> Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição; Planejamento físico funcional de UAN, Custos em Serviços de Alimentação, Educação nutricional; Dietoterapia das Patologias do Trato Gastrointestinal; Dietoterapia das Patologias Críticas e Crônicas; Dietoterapia nas Doenças Imunossupressoras e Neurológicas; nutrição e saúde pública; Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição, Terapia Nutricional, Estágios Supervisionados; Psicologia aplicada a nutrição. Semanas acadêmicas. Atividades e projetos de extensão.
<ul style="list-style-type: none"> Administração e Gerenciamento 	<ul style="list-style-type: none"> Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição; custos em serviços de alimentação, nutrição e saúde pública; Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição, Terapia Nutricional e Estágios Supervisionados, disciplina optativa de empreendedorismo. Semanas acadêmicas. Atividades e projetos de extensão.
<ul style="list-style-type: none"> Educação Permanente 	<ul style="list-style-type: none"> Atividades complementares; Trabalho de Conclusão de Curso; Monitorias; atividades complementares. Semanas acadêmicas. Atividades e projetos de extensão.
<ul style="list-style-type: none"> aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética 	<ul style="list-style-type: none"> Bromatologia e composição de alimentos, nutrição e técnica dietética, Técnica dietética aplicada, Nutrição e metabolismo; Bioquímica aplicada a Nutrição; fisiologia humana; Estágios Supervisionados. Atividades complementares; práticas alimentares alternativas; nutrição e metabolismo.
<ul style="list-style-type: none"> contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais 	<ul style="list-style-type: none"> Educação nutricional; Nutrição e dietética do adulto e do idoso; Nutrição materna infantil; Nutrição na Infância e na adolescência; Dietoterapia das Patologias do Trato Gastrointestinal; Dietoterapia das Patologias Críticas e Crônicas; Dietoterapia nas Doenças Imunossupressoras e Neurológicas;

PERFIL DO EGRESSO	ATIVIDADES DE APRENDIZAGEM
	Estágios Supervisionados; atividades complementares; terapia nutricional.
<ul style="list-style-type: none"> desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação 	<ul style="list-style-type: none"> Metodologia científica, Atividades Complementares; Trabalho de Conclusão de Curso.
<ul style="list-style-type: none"> atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional 	<ul style="list-style-type: none"> Vigilância sanitária em nutrição; nutrição e saúde pública; Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição, Estágios supervisionados. Atividades Complementares
<ul style="list-style-type: none"> atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária 	<ul style="list-style-type: none"> Estágio supervisionado, Atividades complementares; Trabalho de Conclusão de Curso; Monitorias; Disciplinas específicas nas áreas de vigilância sanitária em nutrição, educação nutricional, nutrição e saúde pública; Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição,
<ul style="list-style-type: none"> atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional 	<ul style="list-style-type: none"> Estágio supervisionado, Atividades complementares; Trabalho de Conclusão de Curso; Monitorias. Disciplinas específicas, Dietoterapia das Patologias do Trato Gastrointestinal; Dietoterapia das Patologias Críticas e Crônicas; Dietoterapia nas Doenças Imunossupressoras e Neurológicas; disciplina optativa de primeiros socorros; Terapia Nutricional.
<ul style="list-style-type: none"> avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos 	<ul style="list-style-type: none"> Estágios Supervisionados; Atividades Complementares. Disciplinas específicas do curso nas áreas de avaliação nutricional, nutrição e dietética do adulto e do idoso, Dietoterapia das Patologias do Trato Gastrointestinal; Dietoterapia das Patologias Críticas e Crônicas; Dietoterapia nas Doenças Imunossupressoras e Neurológicas; nutrição materna e do lactente; nutrição na infância e na adolescência. Semanas acadêmicas. Atividades e projetos de extensão.
<ul style="list-style-type: none"> planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas 	<ul style="list-style-type: none"> Estágios Supervisionados; Atividades Complementares. Gestão de unidades de alimentação e nutrição; Educação nutricional, custos em serviços de alimentação. Visitas técnicas.

PERFIL DO EGRESSO	ATIVIDADES DE APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população 	<ul style="list-style-type: none"> Estágios Supervisionados; Atividades Complementares; nutrição em saúde pública I e II, Saúde Coletiva e epidemiologia; Sociologia e antropologia aplicadas à nutrição; Práticas alimentares alternativas, projetos de extensão. Semanas acadêmicas. Atividades e projetos de extensão.
<ul style="list-style-type: none"> atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde. 	<ul style="list-style-type: none"> Estágios supervisionados; atividades complementares; Gestão de unidades de alimentação e nutrição, planejamento físico funcional de UAN, projetos de extensão. Semanas acadêmicas. Atividades e projetos de extensão.
<ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>Estágios supervisionados; atividades complementares; disciplinas específicas do curso em nutrição - nutrição e saúde pública. Semanas acadêmicas. Visitas técnicas. Atividades e projetos de Extensão.</p>
<ul style="list-style-type: none"> desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição 	<ul style="list-style-type: none"> Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I, Estágios Supervisionados; Atividades Complementares. Visitas técnicas
<ul style="list-style-type: none"> atuar em <i>marketing</i> de alimentação e nutrição 	<ul style="list-style-type: none"> Estágios Supervisionados; Atividades Complementares; disciplina optativa de empreendedorismo.
<ul style="list-style-type: none"> exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência 	<ul style="list-style-type: none"> Estágios Supervisionados; Atividades complementares; tecnologia dos alimentos; Bromatologia e composição dos alimentos; Gestão de unidades de alimentação e nutrição; Nutrição e Técnica Dietética; Técnica Dietética aplicada. Visitas técnicas
<ul style="list-style-type: none"> desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana 	<ul style="list-style-type: none"> Análise sensorial dos alimentos; Técnica dietética Aplicada; Práticas alimentares Alternativas; estágios supervisionados.
<ul style="list-style-type: none"> integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição 	<ul style="list-style-type: none"> Estágio supervisionado; atividades complementares; projetos de pesquisa
<ul style="list-style-type: none"> investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, 	<ul style="list-style-type: none"> Psicologia aplicada a nutrição; Estágio supervisionado; atividades

PERFIL DO EGRESSO		ATIVIDADES DE APRENDIZAGEM
integrando equipes multiprofissionais		complementares; farmacologia aplicada à nutrição; Dietoterapia das Patologias do Trato Gastrointestinal; Dietoterapia das Patologias Críticas e Crônicas; Dietoterapia nas Doenças Imunossupressoras e Neurológicas; disciplina optativa de Libras. Semanas acadêmicas. Atividades e projetos de extensão.

1.4 Estrutura Curricular

O UNIPAC entende que uma organização curricular se produz a partir das ações de todos os participantes nos processos educativos da instituição. Os critérios de seleção e organização dos referenciais de conhecimentos, metodologias, atitudes e valores estruturam a organização curricular e atingem todos os envolvidos na formação.

Desse modo, cada curso deve ter clareza quanto a suas prioridades, e estabelecer com coerência suas estratégias de trabalho. Através do Projeto Pedagógico, cada curso apresenta publicamente os seus princípios norteadores, contribuindo para que suas atividades sejam organizadas dentro de orientações coerentes e fundamentadas.

A matriz curricular de um curso é parte integrante de um Projeto Pedagógico. Sua construção deve ser compreendida não como enumeração de componentes curriculares ou de atividades de Ensino-Aprendizagem, mas como estabelecimento de um campo de questionamento de temas relevantes, propício ao amadurecimento intelectual e motivador para a prática profissional. Sua sustentação depende não apenas de fidelidade à legislação em vigor, mas também de um plano de desenvolvimento de habilidades intelectuais e práticas, esperadas no perfil do egresso. A racionalização da estrutura curricular, no interior do Projeto Pedagógico de Curso, leva em conta os modos como as Atividades de Ensino-Aprendizagem se relacionam entre si, e o papel dessas relações para chegar ao perfil de egresso. Poderão ser utilizados recursos como a atribuição de carga horária a atividades de iniciativa dos alunos, ou elaboradas pelos respectivos colegiados, a serem contabilizadas na parte flexível dos currículos, e a elaboração de projetos de ensino, destinados à articulação entre diferentes disciplinas, de acordo com as normas institucionais vigentes.

As conexões entre ensino, extensão e iniciação científica, capazes de tornar o processo de formação mais produtivo, devem ocorrer por iniciativa tanto de professores como de alunos. No processo de formação, alunos e professores são ambos responsáveis pelos resultados, cabendo aos professores orientar/mediar todo o processo de construção do conhecimento. Ambos devem estar atentos à realidade externa, sendo hábeis para observar as demandas por ela colocadas. Os problemas sociais, econômicos e culturais que repercutem na prática do cotidiano devem ser considerados na vivência acadêmica diária e nas relações estabelecidas no processo de ensino - aprendizagem.

Tanto no sentido geral do Projeto Institucional como no sentido específico do curso de Administração o PPC é proposto como associação entre uma concepção de Ensino-Aprendizagem, pautada em senso de responsabilidade pública, uma concepção de sujeito humano, contextualizado no processo de transformações histórico-sociais, e uma avaliação das condições necessárias para a formação de egressos capazes de um desempenho satisfatório, aptos a contribuir para a intervenção social, interessados na superação de problemas.

Nessa perspectiva e considerando a concepção trazida pela Lei n.9.394/96 de “trabalho acadêmico efetivo” o UNIPAC - campus Juiz de Fora organiza as matrizes curriculares de seus cursos de graduação priorizando a autoaprendizagem do discente.

Essa concepção busca a ruptura com o modelo tradicional onde se condiciona a aprendizagem do discente a sua presença em sala de aula e à atuação do professor.

Para o desenvolvimento e êxito da cultura da autoaprendizagem faz-se necessário fomentar no aluno o esforço próprio e o uso de mecanismos e estratégias pedagógicas que o levem a realizar seu próprio trabalho de aprendizagem.

No UNIPAC a carga horária de todos os cursos de graduação é mensurada em horas (60 minutos), composta de 50 minutos de aula mediada e 10 minutos de atividades extraclasse orientadas, totalizando 60 minutos de efetiva atividade acadêmica.

O trabalho extra-classe é utilizado para fomentar o desenvolvimento da autoaprendizagem pelo discente. Estas horas foram estabelecidas com base no Parecer CNE/CES nº 261/2006 de 09/11/2006 (conceito de hora-aula) e na Resolução CNE/CES nº 3, de 02/07/2007 (hora-aula). Assim, no ambiente virtual, atividades individuais ou em grupo, relacionadas ao aprimoramento dos estudos e à consolidação dos conhecimentos adquiridos em sala de aula. Portanto, são consideradas atividades efetivas de aprendizagem os estudos e atividades realizadas pelo aluno, visualização de filmes, documentários ou vídeos com discussões e desenvolvimento de atividades pertinentes aos temas transversais, propositura de leitura de textos, artigos e afins encaminhados pelo professor da disciplina, estudos de preparação para as avaliações e produção de relatórios.

Como suporte ao desenvolvimento desse processo a instituição se utiliza de Tecnologias de Informação e Comunicação para gerenciamento e registro das informações no ambiente virtual de aprendizagem (AVA).

O Projeto Pedagógico do Curso é a expressão mais clara da sua organização didático-pedagógica e, tanto a administração acadêmica do Coordenador, quanto o Colegiado e do NDE são responsáveis pela execução, pelo acompanhamento e pela revisão do Projeto.

Per	Atividades de Ensino - Aprendizagem	CARGA HORÁRIA						
		Disciplinas			Extensão	Estágio	Atividades Complementares	Total
		Teórica	Prática	Subtotal				
1º	Anatomia Humana	02	02	04				66
	Biologia Celular	02	-	02				33
	Embriologia	01	01	02				33
	Histologia	01	01	02				33
	Genética	02	-	02				33
	Sociologia e Antropologia Aplicadas à Nutrição	02	-	02				33
	Atividades de Extensão II				50			50
	Atividades Complementares II						20	20
	Subtotal	10	04	14	50	0	20	301
2º	Análise Sensorial dos Alimentos	01	01	02				33
	Bioestatística	02	-	02				33
	Bioquímica Aplicada à Nutrição	04	01	05				83
	Bromatologia e Composição dos Alimentos	02	01	03				50
	Metodologia Científica	02		02				33
	Princípios em Nutrição	02		02				33
	Atividades de Extensão I				50			60
	Atividades Complementares I						20	20
	Subtotal	13	03	16	50	0	20	345
3º	Bioética e Ética Profissional	02	-	02				33
	Fisiologia Humana	03	-	03				50
	Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso	03	-	03				50
	Nutrição e Metabolismo	03	-	03				50
	Parasitologia Aplicada a Nutrição	01	01	02				33
	Patologia Geral	02	01	03				50
	Saúde Coletiva e Epidemiologia	02	-	02				33
	Atividades de Extensão IV				50			50
	Atividades Complementares IV						20	20
Subtotal	16	02	18	50	0	20	369	
4º	Avaliação Nutricional	02	01	03				50
	Imunologia	02	-	02				33
	Microbiologia Básica	02	01	03				50
	Introdução a Ciência Política	02	-	02				33
	Nutrição e Técnica Dietética	02	02	04				66
	Tecnologia dos Alimentos	02	-	02				33
	Vigilância sanitária em nutrição	02	-	02				33
	Atividades de Extensão III				50			50
	Atividades Complementares III						20	20
Subtotal	14	04	18	50	0	20	368	
5º	Educação Nutricional	02	-	02				33

	Dietoterapia das Patologias do Trato Gastrointestinal	03	-	03				50
	Microbiologia dos Alimentos	02	01	03				50
	Nutrição e Saúde Pública	03	-	03				50
	Psicologia Aplicada à Nutrição	02	-	02				33
	Práticas Alimentares Alternativas	02	-	02				33
	Técnica Dietética Aplicada	01	02	03				66
	Atividades de Extensão VI				50			50
	Atividades Complementares VI					20		20
	Subtotal	15	03	18	50	0	20	385
6º	Dietoterapia das Patologias Crônicas e Crônicas	03	-	03				50
	Farmacologia Aplicada à Nutrição	02	-	02				33
	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	03	-	03				66
	Nutrição Materna e do Lactente	03	-	03				50
	Nutrição no Esporte e na Atividade Física	02	-	02				33
	Nutrição na infância e na adolescência	02	-	02				33
	Optativas	02	-	02				33
	Atividades de Extensão V				50			50
	Atividades Complementares V					20		20
	Subtotal	17	0	17	50	0	20	368
7º	Custos em Serviços de Alimentação	02	-	02				33
	Dietoterapia nas Doenças Imunossupressoras e neurológicas	03	-	03				50
	Nutrição Clínica Aplicada	01	02	03				50
	Políticas e programas de Alimentação e Nutrição	03	-	03				50
	Planejamento Físico Funcional de UAN	02	-	02				33
	Terapia Nutricional	02	-	02				33
	Trabalho de Conclusão de Curso I	02	-	02				33
	Atividades de Extensão VII				50			50
	Atividades Complementares VII					20		20
	Subtotal	15	02	17	50	0	20	352
	Trabalho de Conclusão de Curso II	02	-	02				33
	Atividades de Extensão VIII				40			40
	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica					214		214
	Estágio Supervisionado em Nutrição Social					214		214
	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição					214		214
	Atividades Complementares VIII						20	20
	Subtotal	02	0	02	40	642	20	735
	Total Geral	102	18	120	390	642	160	3213

Resumo	CH
Carga Horária das disciplinas do Curso:	2.031 horas
Atividades de Extensão	390 horas (12 %)
Atividades Complementares	160

Estágio Supervisionado	642 horas (20%)
Carga Horária Total do curso	3213 horas

Componentes curriculares Optativos:

- a) Libras (Decreto nº 5.626 de 22 de Dezembro de 2005)
- b) Empreendedorismo
- c) Primeiros Socorros

Ementas e bibliografias

1º Período

Disciplina: Anatomia Humana

Carga horária: 80 Horas

Ementa:

Abordagem geral sobre os sistemas: esquelético, muscular, circulatório, digestório, respiratório, nervoso, urinário, endócrino, genital feminino, genital masculino, tegumentar e sensorial.

Bibliografia básica:

MACHADO, A. B.M. Neuroanatomia Funcional. Rio de Janeiro, Atheneu, 2ª ed., 2006.

MOORE, K. L.; DALLEY, A. F. Anatomia: orientada para a clínica. Tradução de: Cláudia Lúcia Caetano de Araújo. 5ª. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 1101 p. Acompanha CD-ROM.

NETTER, F. H.. Atlas de anatomia humana. Tradução de: Carlos Romualdo Rueff Barroso et al. 4ª. ed. Porto Alegre: Artmed, 2003. 548 p.

Bibliografia complementar:

DANGELO, J.G&FATTINI, C.A. Anatomia Humana Básica. 2ª Ed. São Paulo. Atheneu, 2001.

MCMINN, R. M.; ABRAHAMS, P. H.; HUTCHINGS, R. T. Atlas colorido de anatomia humana. Tradução de: Nader Wafae. 4ª. ed. São Paulo: Manole, 2000. 351

PENCE, A. P. Anatomia humana básica. Tradução de: Edson Aparecido Liberti; Sérgio Melhem. 2ª. ed. São Paulo: Manole, 1991. 713 p..

Disciplina: Biologia Celular

Carga horária: 40 Horas

Ementa:

Evolução celular. Bases moleculares da constituição celular. O citoplasma: estrutura e função das organelas citoplasmáticas. Membrana plasmática: estrutura, função e transporte através da membrana. Núcleo celular. Divisão celular.

Bibliografia Básica

ALBERTS, B. et al. Biologia molecular da célula. Tradução de: Ana Letícia de Souza Vanz. 5ª. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1268 p.

DE ROBERTIS, E.M. F.; HIB, J. Bases da biologia celular e molecular. 4^a.ed. rev. e atual.. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 389 p.
JUNQUEIRA, L. C. U.; SILVA FILHO, J. C.da. Biologia celular e molecular. 8^a. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 332 p.

Bibliografia Complementar:

VEIRA, E C; GAZZINELLI, G; MARES-GUIA, Marcos. Bioquímica Celular e Biologia Molecular. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2002. 360 p. il. (Biblioteca Biomédica).

HOFFEE, P. A. Genética médica molecular. Tradução de: Paulo Armando Motta. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 319 p.

TURNER, P.C., MECLNNAN, A.G., BATES, A.D., WHIT, M.R.H. Biologia Molecular. 7^o ed. Guanabara Koogan, 2004.

Disciplina: **Embriologia**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Estudo e desenvolvimento humano. Gametogênese. Fertilização. Estudo de cada semana gestacional. Placenta e anexos embrionários. Teratologia (Má formação fetal).

Bibliografia Básica:

DUMM, C. G.. Embriologia humana: Atlas e texto. Guanabara koogan. 2006.

MOORE, K. L..Embriologia Clínica. Editora Elsevier, 8^a ed., 2008.

ROHEN, J.W.; LUTJEN, D.E. Embriologia funcional: o desenvolvimento dos sistemas funcionais do organismo humano. 2^a. ed. Guanabara Koogan. 2005.

Bibliografia complementar:

GARCIA,S. M. L. de; FERNÁNDEZ, C. G.. Embriologia. 2^a.ed. Porto Alegre: Artmed, 2001. 416 p.

MAIA, G.D.. Embriologia humana: texto básico para os erros de ciências de saúde. São Paulo: Atheneu, 2005. 115 p.

MOORE, Keith L.; PERSAUD, T.V.N. Embriologia básica. Tradução de: Andréa Leal Affonso Mathiles et al. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 365 p. , il. color.

Disciplina: **Histologia**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Principais métodos de estudo dos tecidos. Histomorfologia e histofisiologia dos: tecidos Epiteliais (revestimento e glandular), tecido conjuntivo propriamente dito, tecido Adiposo, tecido Cartilaginoso, tecido Ósseo, tecido muscular e Nervoso.

Bibliografia Básica:

GARTNER, L. P; HIATT, J. L. Tratado de histologia em cores. 3^a. ed. Tradução: Leila Francisco de Souza; Maria das Graças Fernandes Sales. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 426 p.

JUNQUEIRA, L.C. & CARNEIRO, J. Histologia Básica. 11^a. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

ROSS, M.H. & ROMRELL, L.Y. Histologia. Texto e Atlas. 5^a ed. Guanabara Koogan, 2008.

Bibliografia complementar:

DI FIORE, M. S. H. Novo Atlas de histologia normal Di Fiori. Tradução: Bruno Alípio Lobo. 7^a. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

KESSELL, R.G. Histologia médica básica: a biologia das células, tecidos e órgãos. Tradução: Mira de Casrilevitz Engelhardt. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 511 p.

YOUNG, B.; HEATH, John W. Wheater histologia funcional: texto e atlas em cores. Tradução: Mira de Casrilevitz Engelhardt. 4^a. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

Disciplina: **Genética**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Herança biológica e ambiente, a base cromossômica da hereditariedade, genética Mendeliana, padrões da herança monogênica, estrutura e função dos genes, expressão gênica, mutações, grupos sanguíneos e outros polimorfismos do sangue, polimorfismos do sistema microssomal hepático, tipos especiais. Farmacogenética.

Bibliografia Básica:

GRIFFITHS, Anthony J. F. et al. Introdução a genética. Tradução de: Paulo Armando Motta. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 712 p., il.

NUSSBAUM, Robert L.; MCINNES, Roderick R; WILLARD, Huntington F. Thompson e Thompson. Genética médica. Tradução de: Luciane Faria de Souza Pontes et al. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 525 p., il.

FAUCI, Anthony S. et al (Ed.). Harrison medicina interna. Tradução de: Ademar Valadares Fonseca et al. 17. ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2008. v. 1. 1341 p. , il. color. Acompanha 1 DVD

Bibliografia complementar:

JORDE, Lynn B. et al. Genética médica. Tradução de: Paulo Armando Motta. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 297 p

PASTERNAK, J.J. Uma Introdução a genética molecular Humana. 2. ed. [s.l]: Guanabara Koogan. 2007.

MOTTA, Paulo A. Genética humana: aplicada a psicologia e toda a área biomédica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 174 p.

Disciplina: **Sociologia e Antropologia Aplicadas à Nutrição**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Introdução aos elementos fundamentais da Sociologia e da Antropologia. O contexto histórico do surgimento destas ciências. A Sociologia e a Antropologia como ciências e sua relação com as outras ciências sociais. A evolução do pensamento sociológico: referenciais teóricos clássicos para o estudo da sociedade. Conceitos básicos das duas ciências. Cultura política, classes sociais, questões sociais e direitos humanos. Organização política dos grupos, da comunidade e da sociedade. Relações étnico-raciais no estudo da história e cultura afro-brasileira e indígena e suas repercussões ao longo da história do país.

Bibliografia Básica:

LAKATOS, E. M. Sociologia Geral. São Paulo: Atlas, 1999.

OLIVEIRA, P. S. Introdução à Sociologia. São Paulo: Ática, 1996.

LARAI, R. B. Cultura: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

Bibliografia Complementar:

TURNER, J. H. Sociologia – conceitos e aplicações. São Paulo: Narkon Books, 2000.

LAPLANTINE, F. Aprender Antropologia. São Paulo: Brasiliense, 2003.

FLANDRIN, J. L. e MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

Disciplina: Atividades de extensão I

Carga horária: 50 horas

Ementa: Fundamentos legais da extensão. Tipos de ação de extensão. Planejamento, desenvolvimento e realização de práticas extensionistas por grupos colaborativos e interdisciplinares, com foco na resolução de problemas da comunidade.

Bibliografia básica:

- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Extensão Universitária: organização e sistematização.** Organização: Edison José Corrêa. Belo Horizonte: Coopmed, 2007. Disponível em

<https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Organizacao-e-Sistematizacao.pdf>

- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Política Nacional de Extensão Universitária.** Manaus: FORPROEX, 2012. Disponível em

<https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/2012-07-13-Politica-Nacional-de-Extensao.pdf>

Philippi Junior, Arlindo Fernandes, Valdir. **Práticas da interdisciplinaridade no ensino e pesquisa.** Barueri: Manole, 2015. ISBN 9788520449141.

Bibliografia complementar:

- Moysés, Samuel Jorge. **Saúde coletiva**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2013. ISBN 9788536702087.
- Rouquayrol, Maria ZéliaGurgel, Marcelo. **Rouquayrol Epidemiologia & saúde**. Rio de Janeiro: MedBook, 2017. ISBN 9786557830000.
- Silva, Enio Waldir da; Zanini, Danielli. **Conhecimento e renda como direitos humanos**. Ijuí: Unijuí, 2020. ISBN 9786586074017.
- Spanhol, Fernando JoséFarias, Giovanni Ferreira deSouza, Márcio Vieira de. **EAD, PBL e desafio da educação em rede**. São Paulo: Blucher, 2018. ISBN 9788580393613.
- Tajra, Sanmya Feitosa. **Desenvolvimento de projetos educacionais**. São Paulo: Erica, 2014. ISBN 9788536522203.

Periódicos:

- Revista Brasileira de Extensão Universitária
<https://periodicos.uffrs.edu.br/index.php/RBEU>
Revista de Cultura e Extensão USP <https://www.revistas.usp.br/rce>

2º Período

Disciplina: **Análise sensorial dos alimentos**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Princípios de fisiologia sensorial; Os órgãos dos sentidos e a percepção sensorial; Amostra e seu preparo; Laboratório e equipamentos; Seleção e Treinamento de julgadores; Métodos sensoriais aplicados à qualidade e segurança dos alimentos; Pesquisa de mercado aplicada à indústria de alimentos; Análise estatística.

Bibliografia Básica:

- CECCHI, H. M.. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2 ed. rev. Campinas: EDUNICAMP, 2003. 207 p.
- SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. de. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3 ed. Viçosa: EDUFV, 2004. 235 p.
- SILVA, N.; JUNQUEIRA; Amstalden V.C.; SILVEIRA, Neliane F. de A. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. 2 ed. rev. atual. São Paulo: Varela, 2001. 317 p.

Bibliografia Complementar:

- ARANGO, H. G.. **Bioestatística: teórica e computacional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

CD-ROM.DORIA FILHO, Ulysses. **Introdução a bioestatística: para simples mortais**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Negócio, 2001. 158 p

GERMER, S. P. M. et al. **A indústria de alimentos e o meio ambiente**. Campinas: ITAL, 2002. 122 p.

Disciplina: **Bioestatística**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Introdução à bioestatística; medidas de posição e medidas de dispersão, probabilidade, teoria da amostragem, da estimação, da decisão estatística, das pequenas amostras, distribuição do qui-quadrado, regressão linear simples e múltipla, correlação, análise multivariável, estatísticas de saúde e controle estatístico da qualidade.

Bibliografia Básica:

ARANGO, H. G.. Bioestatística teórica e computacional. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 235p.

JEKEL, J. F. Et al. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva. Tradução de Ricardo Savaris. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 432 p. Título original: Epidemiology biostatistics and preventive medicine

VIEIRA, S.. Introdução à bioestatística. 4. edª. rev. e ampl., Rio de Janeiro: Campus, 2008. 256p.

Bibliografia Complementar:

DORIA FILHO, U. Introdução a bioestatística: para simples mortais. 3ª. ed. rev. e ampl. São Paulo: Negócio, 2001. 158 p.

GLANTZ, S. A. Primer of biostatistics. 15ª ed. New York: McGraw-Hill, 2002. 489 p.

LAURENTI, R. et al. Estatísticas de saúde. 2ª. ed. São Paulo: EPU, 2005. 214 p.

Disciplina: **Bioquímica Aplicada à Nutrição**

Carga Horária: **100 horas**

Ementa:

Estudo dos processos metabólicos de síntese e degradação dos nutrientes e biomoléculas.

Bibliografia Básica:

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de Bioquímica. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.

MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. – Bioquímica Básica. 3ª ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A., 2007

MURRAY, R. K.; GRANNER, D.K.; RODWELL, V. W. Harper. Bioquímica ilustrada. Tradução de: Carlos Henrique Cosendey; Sérgio Setúbal. 27ª. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2007. 620 p.

Bibliografia complementar

JUNQUEIRA, L.C.U.; SILVA FILHO, J. C. da. Biologia celular e molecular. 7ª. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 339 p.

MAUGHAN, R.; GLEESON, M.; GREENHAFF, P. L. Bioquímica do exercício e do treinamento. Tradução de: Elisabeth de Oliveira; Marcos Ikeda. São Paulo: Manole, 2000. 240 p.

VEIRA, E.; GAZZINELLI, G.; MARES-GUIA, M.. Bioquímica Celular e Biologia Molecular. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2002. 360 p.

Disciplina: Bromatologia e Composição de Alimentos

Carga Horária: 60 horas

Ementa:

Alimentos e nutrientes. Grupos de alimentos e guias de alimentação. Tabelas de composição de alimentos. Componentes dos alimentos: Água. Açúcares. Óleos e gorduras. Cereais. Leguminosas. Frutas e hortaliças. Carnes. Leite e derivados. Ovos. Alimentos para fins especiais. Enriquecimento de alimentos. Identificação, seleção, aquisição e armazenamento de alimentos. Fundamentos sobre os micronutrientes (minerais e vitaminas) presentes nos alimentos.

Bibliografia Básica:

OLIVEIRA, J. E. D.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.

FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 307 p.

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. São Paulo: Manole, 2005. 878 p.

Bibliografia Complementar:

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. rev. Campinas: EDUNICAMP, 2003. 207 p.

PENTEADO, M. V. C. Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos. Barueri: Manole, 2003. 612 p.

SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3. ed. Viçosa: EDUFV, 2004. 235 p.

Disciplina: Metodologia Científica

Carga Horária: 40 horas

Ementa:

A ciência e o conhecimento científico. O método científico. Técnicas básicas de leitura e de produção escrita. Técnicas de levantamento bibliográfica. Métodos e técnicas de pesquisa. Elaboração e comunicação da pesquisa. Trabalhar textos das relações étnico-raciais no estudo da história e cultura afro-brasileira e indígena e suas repercussões ao longo da história do país, Educação ambiental e Educação em Direitos Humanos.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos de graduação. 9.ed. São Paulo: Atlas, 2009.

OLIVEIRA, Rosy Maria. Manual para apresentação de trabalhos científicos: TCCs, Monografias, Dissertações e Teses. Barbacena/MG, 2012, 127 p.

RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 37.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.

Bibliografia Complementar:

SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 23.ed. São Paulo: Cortez, 2007.

TACHIZAWA, Takeshy; MENDES, Gildásio. Como fazer monografia na prática. 12.ed. Rio de Janeiro: FGV, 2006.

ECO, Umberto. Como se faz uma tese. Tradução de: Gilson César Cardoso de Souza. 22. ed. São Paulo: Perspectiva, 2009. 174 p.

Disciplina: Princípios em Nutrição

Carga Horária: 40 horas

Ementa:

História da Nutrição e Alimentação. Repercussões da alimentação sobre a saúde. Campos de atuação do Profissional Nutricionista. Formação do Profissional Nutricionista em consonância com a problemática atual. Disponibilidade de recursos para a atuação do Profissional Nutricionista. Introdução à Nutrição Humana.

Bibliografia Básica:

Biscolla Esperanca, L. M.; Galisa, M. S.; Sa, N. G. Nutrição Conceito e Aplicações ed. M BOOKS, 2007

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J. S.. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.

KRAUSE, M. V. Alimentos, nutrição e dietoterapia. Editado por L. Kathleen Mahan; Sylvia Escott-Stump. Tradução de: Andréa Zavano et al. 10ª ed. São Paulo: Roca, 2002. 1157 p. VOLUMES.

Bibliografia Complementar:

PIMENTEL C. et. al., Alimentos funcionais - introdução às principais substâncias bioativas em alimentos. São Paulo: Varela, 2005. 100 p.

SARMENTO, G. Direitos humanos e bioética. Maceió: Edufal: 2002

SHILS, M. E. (Ed.). Tratado de nutrição na saúde e na doença. Tradução de: Alessandra Favano et al. 9ª ed. São Paulo: Manole, 2003. v.1. 1026 p.

Disciplina: Atividades de extensão II

Carga horária: 50 horas

Ementa: Fundamentos legais da extensão. Tipos de ação de extensão. Planejamento, desenvolvimento e realização de práticas extensionistas por grupos colaborativos e interdisciplinares, com foco na resolução de problemas da comunidade.

Bibliografia básica:

- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Extensão Universitária: organização e sistematização.**

Organização: Edison José Corrêa. Belo Horizonte: Coopmed, 2007.
Disponível em
<https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Organizacao-e-Sistematizacao.pdf>

- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Política Nacional de Extensão Universitária**. Manaus: FORPROEX, 2012. Disponível em
<https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/2012-07-13-Politica-Nacional-de-Extensao.pdf>

Philippi Junior, ArlindoFernandes, Valdir. **Práticas da interdisciplinaridade no ensino e pesquisa**. Barueri: Manole, 2015. ISBN 9788520449141.

Bibliografia complementar:

- Moysés, Samuel Jorge. **Saúde coletiva**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2013. ISBN 9788536702087.

- Rouquayrol, Maria ZéliaGurgel, Marcelo. **Rouquayrol Epidemiologia & saúde**. Rio de Janeiro: MedBook, 2017. ISBN 9786557830000.

- Silva, Enio Waldir da; Zanini, Danielli. **Conhecimento e renda como direitos humanos**. Ijuí: Unijuí, 2020. ISBN 9786586074017.

- Spanhol, Fernando JoséFarias, Giovanni Ferreira deSouza, Márcio Vieira de. **EAD, PBL e desafio da educação em rede**. São Paulo: Blucher, 2018. ISBN 9788580393613.

- Tajra, Sanmya Feitosa. **Desenvolvimento de projetos educacionais**. São Paulo: Erica, 2014. ISBN 9788536522203.

Periódicos:

- Revista Brasileira de Extensão Universitária
<https://periodicos.uffrs.edu.br/index.php/RBEU>

Revista de Cultura e Extensão USP <https://www.revistas.usp.br/rce>

3º Período

Disciplina: **Bioética e Ética Profissional**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Aspectos filosóficos da ética. Código de Ética profissional. Histórico do nutricionista no Brasil. Regulamentação da profissão de nutricionista. Associação Brasileira de Nutrição. Conselhos Federais e Regionais de Nutricionistas. Relacionamento humano. Atendimento. Orientação Profissional. Elaboração de *Curriculum Vitae*. Direitos humanos. Bioética.

Bibliografia Básica:

PERESTRELLO, M. Medicina da pessoa. 5.ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006

Código de Ética dos Nutricionistas. Disponível em: www.cfn.org.br

RODRIGUES BRANCO, R. F. G. y. A relação com o paciente: teoria, ensino e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003

Bibliografia Complementar:

OLIVEIRA, F.. Bioética: uma face da cidadania. 2ª. ed. São Paulo: Moderna, 2004. 200 p.

SARMENTO, G. Direitos humanos e bioética. Maceió:Edufal:2002

SEGRE, M.; COHEN, C. (Org.). Bioética. 3ª. ed. rev. ampl. São Paulo: USP, 2002. 218 p.

Disciplina: **Fisiologia Humana**

Carga Horária: **60 horas**

Ementa:

Organização funcional do corpo humano; sistemas muscular; nervoso; cardíaco e circulatório; respiratório; renal; digestório; reprodutor masculino, reprodutor feminino e endócrino.

Bibliografia Básica:

AIRES, M. M. Fisiologia. 3.ed. [s.l]: Guanabara Koogan, 2008.

BERNE, Robert M.; LEVY, Matthew N. Fisiologia. Tradução de: Charles Alfred Esberardet al. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 1034 p.

GUYTON, Arthur C; HALL, John E. Tratado de fisiologia médica. Tradução: Charles Alfred Esbérard et al. 11.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

Bibliografia complementar

COSTANZO, Linda S. Fisiologia. Tradução de: Charles Alfred Esbérard. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 392 p. , il.

WILMORE, Jack H.; COSTILL, David L. Fisiologia do esporte e do exercício. Tradução de: Marcos Ikeda. 2. ed. São Paulo: Manole, 2001. 709 p.

KOEPPEN, Bruce M; STANTON, Bruce A (Ed.). Berne e Levy fisiologia. Tradução de: Adriana Pitella Sudré. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 844 p. ,il, color.

Disciplina: **Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso**

Carga Horária: **60 horas**

Ementa:

Introdução à Nutrição. Leis da alimentação. A pirâmide alimentar. Introdução à nutrição e dietética. Características de uma dieta normal. Métodos para determinação do índice de massa corporal e peso ideal. Métodos para cálculos da taxa de metabolismo basal ou gasto energético basal e gasto energético diário. Requerimento ou necessidade estimada de energia. Necessidades e recomendações nutricionais de acordo com a FAO, RDA, SBAN e IDRs. Recomendações de proteínas, vitaminas e minerais. Ferro na alimentação e sua

biodisponibilidade. Nutrição do adulto. Nutrição do trabalhador. Nutrição do idoso.

Bibliografia Básica:

BORSOI, M. A. Nutrição e dietética: noções básicas. 11ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2004. 78 p. (Apontamentos; v. 19).

CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2014. 474 p.

FRANK, A.A.; SOARES, E.A. Nutrição no envelhecer. São Paulo: Atheneu, 2004. 300 p.

Bibliografia Complementar:

COSTA, N.M.B.; PELÚZIO, M.C.G. Nutrição básica e metabolismo. Viçosa: Editora UFV, 2008. 400 p.

PHILIPPI, S.T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2ª ed. São Paulo: Coronário, 2002. 135p.

PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2005

Disciplina: **Nutrição e Metabolismo**

Carga Horária: **60 horas**

Ementa:

Introdução ao estudo da nutrição. Etapas do processo de nutrição. Carboidratos: digestão, absorção e metabolismo. Fibras alimentares. Lipídeos: digestão, absorção e metabolismo. Proteínas: digestão, absorção e metabolismo. Vitaminas lipossolúveis: A, D, E e K. Vitaminas hidrossolúveis: C, tiamina, riboflavina, niacina, piridoxina, ácido fólico, ácido pantotênico, biotina e cianocobalamina. Minerais: cálcio, fósforo, magnésio, enxofre, ferro, zinco, cobre, iodo, manganês, flúor, cobalto, selênio, molibidênio, cromo. Elementos traço. Água e eletrólitos: sódio, cloro, potássio.

Bibliografia Básica:

COSTA, N.M.B.; PELÚZIO, M.C.G. Nutrição básica e metabolismo. Viçosa: Editora UFV, 2008. 400 p.

COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. Biodisponibilidade de nutrientes. 4.ed. São Paulo: Manole, 2012. 878 p.

GROOPER, S.S; SMITH, J.L. GROFF, J.L. Nutrição avançada e metabolismo humano. Cengage Learning, 2012. 640p.

Bibliografia Complementar:

CARDOSO, M.A. Nutrição e metabolismo: nutrição humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 345 p.

DUTRA, J.E.O., MARCHINI, J.S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier, 1998. 397p.

PHILIPPI, S.T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2ª ed. São Paulo: Coronário, 2002. 135p.

Disciplina: **Parasitologia Aplicada à Nutrição**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Parasitas relacionados diretamente ao homem. Doenças causadas por parasitas. Vias de transmissão. Sintomas e aspectos clínicos.

Profilaxia. Técnicas de diagnóstico. Interrelação entre nutrição, alimentos, higienização e enteroparasitoses.

Bibliografia Básica:

CIMERMAN, Benjamin; CIMERMAN, Sergio. Cimerman: Parasitologia humana e seus fundamentos gerais. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 1999.

LIMA, A. Oliveira et.al. Métodos de laboratório aplicados à clínica: técnica e interpretação.8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 699 p. il.

NEVES, David Pereira. Parasitologia humana.11.ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

Bibliografia Complementar:

CIMERMAN, Benjamin; FRANCO, Marco Antonio. Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos. São Paulo: Atheneu, 2005. 105 p.

REY, Luis. Bases da parasitologia médica. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 579 p.

SOARES, J. L. M. F. et al. Métodos diagnósticos: consulta rápida. Porto Alegre: Artmed, 2002.

Disciplina: **Patologia Geral**

Carga Horária: **60 horas**

Ementa:

Etiologia, patogenia, fisiopatologia das alterações morfológicas (macroscopia e microscopia). Processos patológicos gerais.

Bibliografia Básica:

BRASILEIRO FILHO, G. (Ed.). Bogliolo Patologia geral. 4^a. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 364 p.

KUMAR, V.et al. Robbins & Cotran - bases patológicas das doenças. 8^a. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1458 p.

ROBBINS, Stanley Leonard Rosen et al. Patologia estrutural e funcional. Tradução de: Jane Bardawil Barbosa; Marcio Moacyr de Vasconcelos; Patricia Josephine Voeux. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 1251 p. , il.

Bibliografia complementar

BUJA, L. M.; KRUEGER, G.R. F. Atlas de patologia humana de netter. Tradução de: Cláudio S. L. Barros. Porto Alegre: Artmed, 2007. 529 p.

CIRIADES, P. G.J. (Ed.). Manual de patologia clínica: análises clínicas, toxicologia, biologia molecular, citologia e anatomia patológica. São Paulo: Atheneu, 2009. 1061 p.

SIQUEIRA JR., J. F.; DANTAS, C.J.S. Mecanismos Celulares e Moleculares da Inflamação. Rio de Janeiro: Editora Médica Científica, 2005.

Disciplina: **Saúde Coletiva e Epidemiologia**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

O papel do nutricionista na área da saúde. Epidemiologia das doenças ocupacionais e acidentes de trabalho. Conhecimento da evolução e atual situação da Saúde Pública no Brasil. Transição epidemiológica e

demográfica (epidemiologia das doenças transmissíveis e não transmissíveis). Noções de Epidemiologia: tipos de estudo e medidas de associação e frequência. Avaliação de testes: sensibilidade e especificidade. Introdução aos conceitos de concordância e confiabilidade. Eficácia. Eficiência e efetividade. Noções do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA FILHO, Naomar de; ROUQUAYROL, Maria Zélia. Introdução à epidemiologia. 3. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: Medsi, 2002. 293 p.
MEDRONHO, Roberto Andrade et al. Epidemiologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 685 p.

ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. Epidemiologia e saúde. 6. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003. 570 p.

Bibliografia complementar

FLETCHER, Robert.; FLETCHER, Suzanne W.; WAGNER, Edward H. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. Tradução de: Maria Inês Schmidt et al. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 1996. 281 p. ISBN 8573071869.

MEDRONHO, Roberto Andrade et al. Epidemiologia: caderno de exercício. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 125 p., il

GREENBERG,, Raymond S. et al. Epidemiologia clínica. Tradução de: Jussara Burnier. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 272 p. , il.

Disciplina: Atividades de extensão III

Carga horária: 50 horas

Ementa: Fundamentos legais da extensão. Tipos de ação de extensão. Planejamento, desenvolvimento e realização de práticas extensionistas por grupos colaborativos e interdisciplinares, com foco na resolução de problemas da comunidade.

Bibliografia básica:

- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Extensão Universitária: organização e sistematização.** Organização: Edison José Corrêa. Belo Horizonte: Coopmed, 2007.

Disponível em

<https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Organizacao-e-Sistematizacao.pdf>

- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Política Nacional de Extensão Universitária.** Manaus: FORPROEX, 2012. Disponível em

<https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/2012-07-13-Politica-Nacional-de-Extensao.pdf>

Philippi Junior, ArlindoFernandes, Valdir. **Práticas da interdisciplinaridade no ensino e pesquisa**. Barueri: Manole, 2015. ISBN 9788520449141.

Bibliografia complementar:

- Moysés, Samuel Jorge. **Saúde coletiva**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2013. ISBN 9788536702087.
- Rouquayrol, Maria ZéliaGurgel, Marcelo. **Rouquayrol Epidemiologia & saúde**. Rio de Janeiro: MedBook, 2017. ISBN 9786557830000.
- Silva, Enio Waldir da; Zanini, Danielli. **Conhecimento e renda como direitos humanos**. Ijuí: Unijuí, 2020. ISBN 9786586074017.
- Spanhol, Fernando JoséFarias, Giovanni Ferreira deSouza, Márcio Vieira de. **EAD, PBL e desafio da educação em rede**. São Paulo: Blucher, 2018. ISBN 9788580393613.
- Tajra, Sanmya Feitosa. **Desenvolvimento de projetos educacionais**. São Paulo: Erica, 2014. ISBN 9788536522203.

Periódicos:

- Revista Brasileira de Extensão Universitária <https://periodicos.uffrs.edu.br/index.php/RBEU>
- Revista de Cultura e Extensão USP <https://www.revistas.usp.br/rce>

4º Período

Disciplina: **Avaliação Nutricional**

Carga Horária: **60 horas**

Ementa:

Avaliação nutricional do ponto de vista clínico, dietético, bioquímico e antropométrico, tanto ao nível individual como de coletividade. Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Avaliação antropométrica de adultos e idosos. Avaliação antropométrica da gestante. Avaliação antropométrica da nutriz. Avaliação antropométrica de crianças e adolescentes. Inquéritos dietéticos: aplicabilidade, vantagens e desvantagens. Metodologia de inquéritos dietéticos para estudos populacionais. Validade e reprodutibilidade dos métodos de avaliação dietética. Avaliação bioquímica do estado nutricional. Avaliação clínica do estado nutricional. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Avaliação subjetiva global. Técnicas de avaliação da composição corporal. Aspectos éticos inerentes a avaliação do estado nutricional e de estudos de composição corporal. Diagnóstico nutricional e exposição a fatores de risco.

Bibliografia Básica:

ANDRIOLO, A. Guia de Medicina Ambulatorial. Barueri: Manole, 2006. 256p.

CUPPARI, L. Guia de Nutrição: Nutrição Clínica do Adulto. 2ª ed. São Paulo: Manole, 2005. 474p

DUARTE, A.C. G. Avaliação Nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2008. 640p.

Bibliografia Complementar:

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional. São Paulo: Atheneu, 2004.

SHILS, Maurice E. (Ed.). Tratado de nutrição na saúde e na doença. Tradução de: Alessandra Favano et al. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1. 1026 p.

VASCONCELOS, F.A.G. Avaliação Nutricional de Coletividades. Florianópolis: Editora da UFSC, 2000.

Disciplina: **Imunologia**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Conhecimentos básicos e aplicados em imunologia. Resposta imune, reconhecimento e apresentação antigênica. Ativação dos linfócitos. Regulação da resposta imune. Mecanismos efetores das respostas imunes. Imunidade na defesa e na doença.

Bibliografia Básica:

ABBAS, Abul K; LICHTMAN, Andrew H; POBER, Jordan S. Imunologia celular e molecular. Tradução: Raymundo Martagão Gesteira. 6ª ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2008

JANEWAY JUNIOR, Charles A. et al. Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença. Tradução de: Cristina Bonorino et al. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 767 p. , il. color.

GOLDMAN, Lee; AUSIELLO, Dennis (Ed.). Cecil tratado de medicina interna. Tradução de: Ana Kemper et al. 22. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. v. 2. 1282-2927 p.

Bibliografia Complementar

BROOKS, G. F.; BUTEL, J. S.; STEPHEN, A. M.. Jawetz, Melnick e Adelberg microbiologia médica. Tradução de: Patricia Josephine Voeux. 21ª. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 611 p.

ROITT, I.; BROSTOFF, J.; MALE, D..Imunologia. Tradução de: Ida Cristina Gubert. 6ª. ed. São Paulo: Manole, 2003. 481 p.

PEAKMAN, Mark; VERGANI, Diego. Imunologia: básica e clínica. Tradução de: Eiler Fritsch Toros. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 327 p.

Disciplina: **Microbiologia Básica**

Carga Horária: **60 horas**

Ementa:

Grupos de microrganismos. Estrutura. Microrganismos e alimentos. Microrganismos e a saúde humana.

Bibliografia Básica:

MURRAY, Patrick R. et al. Microbiologia médica. Tradução de: Patricia Josephine Voeux. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 604 p., il.

TORTORA, G.J., FUNKE, B.R. e CASE, C.L. Microbiologia, 8ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.

BROOKS, Geo F.; BUTEL, Janet S.; STEPHEN, A. Morse. Jawetz, Melnick e Adelberg. Microbiologia médica. Tradução de: Patricia Josephine Voeux. 21. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 611 p. , il.

Bibliografia Complementar:

BURTON, Gwendolyn R. W.; ENGELKIRK, Paul G. Microbiologia para as ciências da saúde. Tradução de: Eiler Fritsch Toros. 5ª. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 289 p.

LACAZ-RUIZ, Rogério. Manual prático de Microbiologia básica. São Paulo: EDUSP, 2000. 129 p.

MURRAY, Patrick R. et al. Microbiologia médica. Tradução de: Patricia Josephine Voeux. 3ª. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 604 p

Disciplina: Introdução à Ciência Política

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Introdução à Ciência Política, sistemas de Governo, O Público e o Privado, Terceiro Setor (ONG's), Democracia, Cidadania e Consciência Social, Responsabilidade Social, Opinião Pública, Educação e Temas Atuais em Ciência Política. Educação em Relações étnico-raciais no estudo da história e cultura afro-brasileira e indígena e suas repercussões ao longo da história do país. Educação em Direitos Humanos.

Bibliografia Básica:

ANDRADA, B. de. Ciência Política e seus Aspectos Atuais. CDI. Brasília, 2000. 2)

ANDRADA, B. de. Elementos de ciência política. 2ª. ed. Brasília: Centro de Documentação e Informação, 2003. 180 p.

BONAVIDES, P.. Teoria do estado. 4ª. ed. rev. e ampl. São Paulo: Malheiros, 2003. 463 p.

Bibliografia Complementar:

HEVALLIER, J.J.. As grandes obras políticas: de Maquiavel a nossos dias Tradução de: Lydia Cristina. 8ª. ed. Rio de Janeiro: Agir, 2001. 446 p.

RODRIGUES,R. Nós do Brasil. Estudo das relações étnico-raciais. São Paulo. Moderna, 2013.

WEFFORT, F. C. (Org.). Os clássicos da política: Burke, Kant, Hegel, Tocqueville, Stuart Mill, Marx. 10ª. ed. São Paulo: Ática, 2002. v. 1 e 2.

Disciplina: Nutrição e Técnica Dietética

Carga Horária: **60 horas**

Ementa:

Conceitos básicos. Importância da técnica dietética para a Ciência da Nutrição. Seleção e aquisição de alimentos. Procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos. Alterações físico-químicas. Cereais, massas e pães. Hortaliças: caracterização geral e classificação botânica. Frutas: características gerais. Ovos. Leguminosas. Óleos e gorduras: aplicações culinárias em função das suas propriedades físico-químicas. Caldos, molhos e sopas. Bebidas, essências, especiarias e ervas aromáticas. Carnes. Leite e derivados. Açúcares e edulcorantes.

Bibliografia Básica:

DOMENE, S.M.A. Técnica dietética: teoria e aplicações. 1ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 350p.

Montebello, N.P. ; Botelho, R, B. A.; Araújo, W. M. C. Alquimia dos alimentos. Brasília: ed. SENAC, 2011

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2003. 390 p.

Bibliografia Complementar:

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos: manual de laboratórios. São Paulo: Atheneu, 2005. 167 p.

FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

Disciplina: **Tecnologia de Alimentos**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Introdução à ciência e tecnologia de alimentos. Química, nutrição e tecnologia de alimentos. Conservação de alimentos. Processamento tecnológico, armazenamento, legislação, instalações, equipamentos, ingredientes e embalagens para indústria de alimentos.

Bibliografia Básica

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 652 p.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p. il.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 450 p.

Bibliografia Complementar:

BENDER, A. E. Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos. Tradução de: Paulo Augusto Neves; Rosa Sirota; Raymundo Soares de Azevedo Neto. 4ª ed. São Paulo: Roca, 1982. 212 p.

CALIL, R. M.; AGUIAR, J. A.. Aditivos nos alimentos. São Paulo: R.M. Calil, 1999. 139 p.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ª ed. rev. Campinas: EDUNICAMP, 2003. 207 p.

Disciplina: **Vigilância Sanitária em Nutrição**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Vigilância Sanitária: histórico, conceituação e objetivos. Operacionalização dos sistemas da Vigilância Sanitária. Ocorrência e investigação de surtos de toxinfecção alimentar. Normas e Padrões: Funcionamento de Instituições e Atividades Específicas, Qualidade da Água para Consumo Humano, Alimentos e Serviços Produtores de Alimentos. Inspeção e Controle Higiênico-sanitário. Registro de Alimentos e de estabelecimentos: Procedimentos Administrativos e Obrigatoriedade. Infrações Sanitárias: Processo administrativo. Código de Defesa do Consumidor.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da saúde. Agência nacional de vigilância sanitária. Gerência geral de alimentos. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de alimentos. Brasília, DF: EDUNB, 2005. 44 p.

BUENO, E. (Ed.). À sua saúde: a vigilância sanitária na história do Brasil. Brasília, DF: ANVISA, 2005. 207 p.

GERMANO, P. M. L.1; GERMANO, M. I. S.. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. São Paulo: Varela, 2003. 655 p

Bibliografia Complementar:

LOPES, E. A.. Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados: exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA. São Paulo: Varela, 2004. 236 p.

MADEIRA, M.; FERRÃO, M. E. M.. Alimentos conforme a lei São Paulo: Manole, 2002. 443 p.

SILVA JUNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos. 3a ed. São Paulo: Varela. 1995

Disciplina: Atividades de extensão IV

Carga horária: 50 horas

Ementa: Fundamentos legais da extensão. Tipos de ação de extensão. Planejamento, desenvolvimento e realização de práticas extensionistas por grupos colaborativos e interdisciplinares, com foco na resolução de problemas da comunidade.

Bibliografia básica:

- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Extensão Universitária: organização e sistematização.** Organização: Edison José Corrêa. Belo Horizonte: Coopmed, 2007. Disponível em

<https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Organizacao-e-Sistematizacao.pdf>

- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Política Nacional de Extensão Universitária**. Manaus: FORPROEX, 2012. Disponível em

<https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/2012-07-13-Politica-Nacional-de-Extensao.pdf>

Philippi Junior, ArlindoFernandes, Valdir. **Práticas da interdisciplinaridade no ensino e pesquisa**. Barueri: Manole, 2015. ISBN 9788520449141.

Bibliografia complementar:

- Moysés, Samuel Jorge. **Saúde coletiva**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2013. ISBN 9788536702087.

- Rouquayrol, Maria ZéliaGurgel, Marcelo. **Rouquayrol Epidemiologia & saúde**. Rio de Janeiro: MedBook, 2017. ISBN 9786557830000.

- Silva, Enio Waldir da; Zanini, Danielli. **Conhecimento e renda como direitos humanos**. Ijuí: Unijuí, 2020. ISBN 9786586074017.

- Spanhol, Fernando JoséFarias, Giovanni Ferreira deSouza, Márcio Vieira de. **EAD, PBL e desafio da educação em rede**. São Paulo: Blucher, 2018. ISBN 9788580393613.

- Tajra, Sanmya Feitosa. **Desenvolvimento de projetos educacionais**. São Paulo: Erica, 2014. ISBN 9788536522203.

Periódicos:

- Revista Brasileira de Extensão Universitária
<https://periodicos.uffrs.edu.br/index.php/RBEU>

Revista de Cultura e Extensão USP <https://www.revistas.usp.br/rce>

5º Período

Disciplina: Educação Nutricional

Carga Horária: 40 horas

Ementa:

Procedimentos, métodos e técnicas pedagógicas como alicerce do processo informativo em nutrição e alimentação, para indivíduos ou grupos. Concepção teórico-práticas de planejamento, execução e avaliação de ações pedagógicas com conteúdo alimentar/nutricional. Aspectos legais da educação em saúde e aspectos evolutivos deste no campo da saúde pública. Compreensão da validade, limites e papel do educador em nutrição, em coletividades sadias e enfermas. Diferentes

correntes de interpretação do processo saúde-doença e sua aplicação na educação nutricional. Formação do hábito alimentar: fundamentos e evolução. Processo de mudança do comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos. Estudo e aplicação crítica dos materiais instrucionais de educação em saúde oficiais e vigentes.

Bibliografia Básica:

BOOG, M. C. .F. O professor e a alimentação escolar. Campinas: Komed, 2008.

DIEZ-GARCIA,R.W., CERVATO-MANCUSO, A. M. Nutrição e Metabolismo: Mudanças alimentares educação nutricional "São Paulo: Guanabara Koogan, 2011. 411p.

LINDER,S. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino. São Paulo. Editora Varela, 2011. 145

Bibliografia Complementar:

CAMPADELLO, P.; DINIZ, T.. Terapia nutricional pela reeducação alimentar e atividade física. São Paulo: Madras, 2004. 230 p

LIMA, E.da S.. Mal de fome e não de raça: gênese, constituição e ação política da educação alimentar: Brasil 1934-1946. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000. 282 p.

STÜRMER, J.S.. Reeducação alimentar na família: da gestação à adolescência. Petrópolis: Vozes, 2004. 182 p

Disciplina: **Dietoterapia das Patologias do Trato Gastrointestinal**

Carga Horária: **60 horas**

Ementa:

Implicações nutricionais da fisiologia e do tratamento de diversas doenças. Importância da dieta como componente terapêutico em diferentes estados mórbidos. Atenção dietética a enfermos: anamnese dietética, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, cálculo de dietas, prescrição de dieta, orientação alimentar. A individualidade como critério básico da dietoterapia. Introdução: conceitos de dietoterapia. Importância e princípios da prescrição dietoterápica. Função do nutricionista dietoterapeuta. Terapia nutricional. Patologia e dietoterapia nas enfermidades orais e esofágicas. Patologia e dietoterapia nas enfermidades gástricas. Patologia e dietoterapia nas enfermidades intestinais. Patologia e dietoterapia nas enfermidades hepáticas. Patologia e dietoterapia nas enfermidades pancreáticas. Patologia e dietoterapia nas enfermidades vesiculares.

Bibliografia Básica:

CUPPARI, L. (coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3ª ed. São Paulo: Manole, 2014. 474p

CHEMIN, S. M. S. S. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007. 1168p

SHILS, Maurice E. et. al (Eds.). Nutrição moderna: na saúde e na doença . 10.ed.

Barueri: Manole, 2009. 2222 p

Bibliografia Complementar:

COOPER, Kenneth H. Terapias nutricionais avançadas. Tradução de: Cynthia Azevedo;

Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 1999. 382 p.

KRAUSE, M. V. Alimentos, nutrição e dietoterapia. Editado por L. Kathleen Mahan; Sylvia Escott-Stump. Tradução de Andrea Zavano et al. 10ª ed. São Paulo: Rocca, 2002.

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3ª ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 1858p.V.1

Disciplina: **Microbiologia dos alimentos**

Carga Horária: **60 horas**

Ementa:

Introdução à microbiologia dos alimentos. Ecologia microbiana dos alimentos. Contaminação dos alimentos. Deterioração dos alimentos. Intoxicação e infecções de origem alimentar. Conservação dos alimentos. Controle microbiológico de alimentos. Produção de alimentos e fermentação. A análise de perigos e pontos críticos de controle. Produção de alimentos seguros por serviços de alimentação e indústrias de alimentos.

Bibliografia Básica:

TORTORA, G.J.; FUNKE, B. R.; CASE, C.L. Microbiologia. Tradução de: Agnes Kiesling Casali et al. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2003. 827 p.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.

FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2002. 182 p.

Bibliografia Complementar:

TRABULSI, Luiz Rachid (Ed.). Microbiologia. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. 586 p.

HARES, L. F. (Coord.). Noções básicas de microbiologia e parasitologia para manipuladores de alimentos. São Paulo: Metha, 2001.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N.F. de A.. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 2ª ed. rev. atual. São Paulo: Varela, 2001. 317 p.

Disciplina: **Nutrição e Saúde Pública**

Carga Horária: **60 horas**

Ementa:

História da saúde pública no Brasil. Sistema Único de Saúde: princípios, diretrizes e legislação básica. Histórico e a política de atenção básica no Brasil. História e atuação do nutricionista no Brasil. SISVAN. Determinantes de saúde. Transição alimentar. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Programa Fome Zero.

Bibliografia Básica:

LISBOA KINDEL, C.P.; ISAIAS, E.A. Educação ambiental: da teoria a prática. São Paulo: Mediação, 2012.

SILVA, M.G.C, Saúde Pública: Autoavaliação e revisão. Ed. Atheneu, 2012, 4ª ed
TADDEI, J. A.e cols. Nutrição em Saúde publica. Rio de Janeiro; Rubio, 2011.

Bibliografia complementar

MALIK, A. M.; SCHIESARI,L. M.C.. Qualidade na gestão local de serviços e ações de saúde. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 1998. v.3. 227 p.
FERREIRA,J.H. G.; BARRIOS,S. R. L.; TANCREDI,F. B. Planejamento em saúde. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 1998. v.2. 61 p.
KLOETZEL, K. Temas de Saúde: higiene física e do ambiente. São Paulo: EPU, 1980. 312 p.

Disciplina: **Psicologia Aplicada à Nutrição**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Definição e histórico da psicologia. Principais escolas psicológicas. Estrutura do psiquismo humano e processos de adaptação da personalidade. A oralidade como um dos determinantes ou como produto dos hábitos alimentares; o elo de determinação recíproca. Os transtornos alimentares: da antiguidade à contemporaneidade.

Bibliografia Básica:

BOCK, A. M. B. et al. Psicologias - uma introdução ao estudo da Psicologia. São Paulo: Saraiva, 1999
FADIMAN, J.; FRAGER, R.. Teorias da Personalidade. São Paulo: Harbra, 1986.
PHILIPPI, S. T.; SCAGLIUCI, M.. Transtornos alimentares: avaliação e tratamento. Barueri: Manole, 2010. Ed. Manole

Bibliografia Complementar:

BUSSE, S. de R. (Org.). Anorexia, bulimia e obesidade. Barueri: Manole, 2004. 366 p.
SCHULTZ, D. P.; SCHULTZ, S. E.. História da psicologia moderna. Tradução de: Adail Ubirajara Sobral; Maria Stela Gonçalves. 16.ed. São Paulo: Cultrix, 2002. 439 p.
SPIGNESI, A. Mulheres famintas: uma psicologia da anorexia nervosa. São Paulo: Summus,1992. 127 p.

Nome da Disciplina: **Práticas Alimentares Alternativas**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Correntes não convencionais da alimentação. Origem, conceituação, tipos de alimentos, combinações e preparações utilizadas na dieta normal e terapêutica. Elaboração e análise das dietas não convencionais (conhecimento também como "alternativas" ou "natural") sob o ponto de vista nutricional e econômico. Discussão de sua utilização na Saúde Pública e na dietoterapia. Principais alternativas

terapêuticas: fitoterapia, massagem, biodinâmica, acupuntura, shiatsu, toque terapêutico e psicotrônica, homeopatia e antroposofia, medicina oriental preventiva, métodos populares de tratamento e cura.

Bibliografia Básica:

GONSALVES, P. Medicinas Alternativas: os tratamentos não convencionais. 3ª ed. São Paulo: Ibrasa, 1999. 383p.

OLIVEIRA, F.; AKISSUE, G. Fundamentos de Farmacobotânica. São Paulo: Atheneu, 2000. 178p

MARQUES, N. Nutrição clínica funcional: fitoterapia. Ed.VP, 2014.

Bibliografia Complementar:

CAIRO, N.. Guia de medicina homeopática. 23. ed. São Paulo: Teixeira, 1969. 1059 p.

CÉU, M.. Cozinha natural no dia-a-dia. 2ª ed. São Paulo: SENAC, 1998. 109 p.

SIMÕES, C. M. º (Org.). Farmacognosia: da planta ao medicamento. 5ª ed. rev. ampl.Porto Alegre: Ed.UFRGS, 2003. 1102 p.

Disciplina: Técnica Dietética Aplicada

Carga Horária: **60 horas**

Ementa:

Complementa, aprofunda e atualiza conhecimentos da disciplina técnica dietética I. Leva o aluno ao interesse de analisar, operacionalizar, experimentar e aplicar conhecimentos de técnica dietética e culinária no preparo de alimentação ao nível de coletividades sadias e enfermas. Definição e objetivo do planejamento de refeições. Critérios para elaboração de cardápios. Determinação do valor energético total (VET) e avaliação da qualidade protéica. Previsão quantitativa de gêneros. Variações do cardápio quanto a composição de nutrientes e consistência. Formulações enterais.

Bibliografia Básica:

ARAUJO, R. M. A. et al. Cardápios com receitas de baixo custo. Viçosa: UFV, 2004. 113 p

DOLINSKY, M. Nutrição funcional. Editora Roca, 2009

REGGIOLLI, M. R.. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2002

Bibliografia Complementar:

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A.. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos: manual de laboratórios. São Paulo: Atheneu, 2005. 167 p.

PHILIPPI, S. T.. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2003. 390 p.

TEICHMANN, I. M., Cardápios: técnicas e criatividade. 5ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. 143p.

Disciplina: Atividades de extensão V

Carga horária: 50 horas

Ementa: Fundamentos legais da extensão. Tipos de ação de extensão. Planejamento, desenvolvimento e realização de práticas extensionistas por grupos colaborativos e interdisciplinares, com foco na resolução de problemas da comunidade.

Bibliografia básica:

- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Extensão Universitária: organização e sistematização.** Organização: Edison José Corrêa. Belo Horizonte: Coopmed, 2007. Disponível em

<https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Organizacao-e-Sistematizacao.pdf>

- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Política Nacional de Extensão Universitária.** Manaus: FORPROEX, 2012. Disponível em

<https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/2012-07-13-Politica-Nacional-de-Extensao.pdf>

Philippi Junior, ArlindoFernandes, Valdir. **Práticas da interdisciplinaridade no ensino e pesquisa.** Barueri: Manole, 2015. ISBN 9788520449141.

Bibliografia complementar:

- Moysés, Samuel Jorge. **Saúde coletiva.** Porto Alegre: Artes Médicas, 2013. ISBN 9788536702087.

- Rouquayrol, Maria ZéliaGurgel, Marcelo. **Rouquayrol Epidemiologia & saúde.** Rio de Janeiro: MedBook, 2017. ISBN 9786557830000.

- Silva, Enio Waldir da; Zanini, Danielli. **Conhecimento e renda como direitos humanos.** Ijuí: Unijuí, 2020. ISBN 9786586074017.

- Spanhol, Fernando JoséFarias, Giovanni Ferreira deSouza, Márcio Vieira de. **EAD, PBL e desafio da educação em rede.** São Paulo: Blucher, 2018. ISBN 9788580393613.

- Tajra, Sanmya Feitosa. **Desenvolvimento de projetos educacionais.** São Paulo: Erica, 2014. ISBN 9788536522203.

Periódicos:

- Revista Brasileira de Extensão Universitária
<https://periodicos.uffrs.edu.br/index.php/RBEU>

Revista de Cultura e Extensão USP <https://www.revistas.usp.br/rce>

Disciplina: **Dietoterapia das Patologia Críticas e Crônicas**

Carga Horária: **60 horas**

Ementa:

Stresse fisiológico, traumatismo, sepse, queimaduras e cirurgia. Patologia da nutrição e dietoterapia nas doenças cardiovasculares. Patologia da nutrição e dietoterapia nas doenças renais. Hipertensiva. Moléstia hipertensiva exclusiva da gestação- MHEG. Patologia da nutrição e dietoterapia no Diabetes Mellitus. Patologia da nutrição e dietoterapia na doença pulmonar obstrutiva crônica - DPOC. Obesidade e magreza. Transtornos alimentares.

Bibliografia Básica:

CUPPARI, L.(coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2005. 474p

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, MOSHE.; ROSS, A. CATHARINE. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9ª ed. São Paulo: Manole, 2003.

Cuppari, L.; Avesani, C. M., Kamimura, M, A. Nutrição na doença renal crônica. Ed. Manole, 2013

Bibliografia Complementar:

ANGELIS, R. C. Alergias alimentares. Tentando entender por que existem pessoas sensíveis a determinados alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005. 124p.

SCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. Rio de Janeiro: Manole, 1999

USSE, S. de R. (Org.). Anorexia, bulimia e obesidade. Barueri: Manole, 2004. 366 p

Disciplina: **Farmacologia Aplicada à Nutrição**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Introdução a Farmacologia. Aspectos Farmacocinéticos. Aspectos Farmacodinâmicos. Principais interações entre drogas e nutrientes. Interferência da nutrição na ação dos medicamentos. Farmacologia da diabetes. Farmacologia das dislipidemias. Farmacologia da obesidade. Interferência de medicamentos na nutrição. Medicamentos que interferem no estado nutricional.

Bibliografia Básica:

KATZUNG, Bertram G. Farmacologia: básica e clínica. Tradução de: Penildon Silva; PatriciaLydieVoeux. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 1054 p.

RANG, H. P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M. Farmacologia. Tradução de: Penildon Silva; Patricia Josephine Voeux. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 703 p.

REIS, Nelzir Trindade. Nutrição clínica: interações. Rio de Janeiro: Rubio, 2004. 580 p.

Bibliografia Complementar:

FONSECA, Almir Lourenço da. Interações medicamentosas. 3ª ed.

ed. Rio de Janeiro: EPUB, 2001. 502 p.
KATZUNG, B.G. Farmacologia básica e clínica. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
KOROLKOVAS, Andrejus; FRANÇA, Francisco Faustino de A. Carneiro de. Dicionário terapêutico guanabara. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

Disciplina: Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição

Carga Horária: 60 horas

Ementa:

Conhecimentos básicos de administração geral e sua aplicação geral. Diversas modalidades de serviços de alimentação, suas características e necessidades técnico-administrativas específicas. Subsídios ao aluno capacitando-o, enquanto profissional de saúde, a promover a interação entre a prática administrativa e os preceitos da nutrição. Introdução ao estudo da alimentação para coletividades. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Administração de Recursos Humanos. Administração de materiais. Planejamento de cardápios. Sistema de distribuição de refeições. Ergonomia. Processos de produção e tendências em alimentação para coletividades. Particularidades das UAN em hospitais. Aspectos operacionais dos principais programas de alimentação para coletividades. Introdução aos sistemas de produção em alimentação para coletividade. Recepção e estocagem de gêneros alimentícios e outros materiais. Processos de preparo e distribuição de cereais e leguminosas; hortaliças e frutas; de carnes e ovos; de sobremesas, lanches e bebidas. Processos de conservação utilizados nos Sistemas de Produção de alimentação para coletividades. Processos de higienização de áreas, utensílios e equipamentos. Descarte de insumos no meio ambiente. Consumo consciente de água nas operações.

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S.; SPINELLI, M, G, N.; ZANARDI, A, M, P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 202p.

KNIGHT, J. B. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3ª ed. São Paulo: Roca, 2005. 492p.

TEIXEIRA, S. M. F.G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219 p.

Bibliografia Complementar

LISBOA KINDEL, C.P.; ISAIÁ, E.A. Educação ambiental: da teoria a prática. São Paulo: Mediação, 2012.

MEZOMO, I.F. de B. Os serviços de alimentação, planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002. 413p.

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2005. 623 p.

Disciplina: Nutrição Materna e do Lactente

Carga Horária: 60 horas

Ementa:

Nutrição da gestante e da nutriz. Avaliação nutricional da gestante. Situações de risco na gravidez. Fisiologia da lactação e aleitamento materno. Crescimento e desenvolvimento do recém-nascido. Nutrição do lactente. Avaliação nutricional do lactente. Nutrição e crescimento do pré-escolar. Desnutrição na infância. Diarreia e síndromes de má absorção na Infância.

Bibliografia Básica:

CARDOSO, A. L.; LOPES, L. A.; TADDEI, J.A. de A. C. (Coord.). Tópicos atuais em nutrição pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2004. 184 p.

EUCLYDES, M. P. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada. 3ª ed. rev. atual. Viçosa, MG, 2005. 488p.

VITOLLO, M. R.. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Reichmann & Autores Editores, 2003. 322 p.

Bibliografia Complementar:

DEL CIAMPO, L. A.; RICCO, R. G.; ALMEIDA, C. A. N. Aleitamento materno: passagens e transferências mãe-filho. São Paulo: Atheneu, 2004. 157 p.

JUNQUEIRA, Patrícia. Amamentação, hábitos orais e mastigação: orientações, cuidados e dicas. 2ª ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2000. 26 p.

LANG, Sandra. Aleitamento do lactente: cuidados especiais. Tradução de: Hildegard T. Buckup. São Paulo: Santos, 1999. 179 p.

Disciplina: **Nutrição no Esporte e na Atividade Física**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Introdução à nutrição no esporte. Metabolismo energético na prática esportiva. Necessidades nutricionais no esporte. Recursos ergogênicos nutricionais. Orientação dietética para o atleta de elite. Radicais livres no exercício físico. Importância da equipe multiprofissional na orientação da prática desportiva.

Bibliografia Básica:

ROSSI, L. Nutrição em academias – do Fitness aos Wellness. Ed. Roca, 2013

HIRSCHBRUCH, M. D.; CARVALHO, J. Ribeiro. Nutrição esportiva: uma visão prática. São Paulo: Manole, 2002. 345 p.

McARDLE, W.D.; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. Nutrição para o Desporto e Exercício. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 694p.

Bibliografia Complementar:

BACURAU, R. F.. Nutrição e suplementação esportiva. 4ª ed. São Paulo: Phorte, 2005. 294

BIESEK, S.; ALVES, L.A.; GUERRA, I. (Org.). Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. Barueri: Manole, 2005. 506p.

WOLINSKY, I; HICKSON Jr. Nutrição no Exercício e no esporte. 2ª ed. São Paulo: Roca, 2002. 646p.

Disciplina: **Nutrição na Infância e na Adolescência**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Conceituação, caracterização e alimentação do pré-escolar, do escolar e do adolescente. Elaboração e cálculo de dietas que promovam um estado nutricional adequado ao crescimento e desenvolvimento de pré-escolares, escolares e adolescentes, segundo recomendações nutricionais específicas para cada faixa etária. Análise de curva de crescimento para pré-escolares e escolares.

Bibliografia Básica:

CARDOSO, A. L.; LOPES, L. A.; TADDEI, J.A. de A. C. (Coord.). Tópicos atuais em nutrição pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2004. 184 p.

NÓBREGA, F. J. Distúrbio da nutrição: na Infância e na Adolescência. 2ª ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2007. 624p.

WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em Pediatria - da neonatologia à adolescência. São Paulo: Manole, 2009.

Bibliografia Complementar:

MONTEIRO, J. P.; CAMELO Jr, J. S. Caminhos da Nutrição e Terapia Nutricional da Concepção à adolescência. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

STÜRMER, J. S.. Reeducação alimentar na família: da gestação à adolescência. Petrópolis: Vozes, 2004. 182 p.

VITOLLO, MR. Nutrição: da gestação à adolescência. Rio de Janeiro: Reichmann e Affonso Editores, 2003. 322p.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

Disciplina: **Libras - Língua Brasileira de Sinais (Decreto nº 5.626 de 22 de dezembro de 2005)**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Noções e aprendizado básico de Libras. Características fonológicas. Noções de léxico, de morfologia e de sintaxe com apoio de recursos audio-visuais. Prática de Libras: desenvolvimento da expressão visual-espacial e ampliação do conhecimento dos aspectos da cultura do mundo surdo.

Bibliografia Básica

CAPOVILLA, Fernando César. RAPHAEL, Walkíria Duarte. MAURÍCIO, Aline Cristina L. NOVO DEIT-LIBRAS: Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue da Língua de Sinais Brasileira (Libras) Baseado em Linguística e Neurociências Cognitivas. [s.l]: EDUSP, 2013.

CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkíria Duarte; MAURÍCIO, Aline Cristina (Ed.). Novo Deit-Libras: língua de sinais brasileira - dicionário enciclopédico ilustrado trilíngüe da língua de sinais brasileira - Baseado em linguística e neurociências cognitivas. 3. ed. São Paulo: EDUSP, 2013. v.1 Sinais A a H. 1239-2459 p. il. ISBN 978-85-314-4336.

Bibliografia Complementar

QUADROS, Ronice Muller de. KARNOPP, Lodenir B. Língua de Sinais Brasileira: Estudos Linguísticos. [s.l]: Artmed, 2004.

FESTA, Priscila. Comunicar, dicionário libras: por um estudo da língua de sinais. Blog. Disponível em: <<http://comunicardi-cionariolibras.blogspot.com.br/2011/05/introducao-gramatica-da-libras.html>> Acesso em out. 2014.

QUADROS, Ronice Muller de, VASCONCELLOS, Maria Lúcia Barbosa de(org.). Questões teóricas das pesquisas em línguas de sinais. Disponível em: <http://editora-arara-azul.com.br/ebooks/catalogo/completo_port.pdf> Acesso em out. 2014.

VILHALVA, Shirley. O despertar do silêncio. Disponível em: <<http://editora-arara-azul.com.br/pdf/livro1.pdf>> Acesso em out. 2014

Disciplina: **Empreendedorismo**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Conceitos de Empreendimento e Empreendedorismo. As Bases do Empreendedorismo. A Formação da Personalidade. As características do indivíduo empreendedor. Os grupos de valores. O Processo Comportamental do Empreendedor. Necessidades do Empreendedor. O Empreendedor e suas Habilidades. O Conhecimento para Empreender. A Empresa de Pequena dimensão. A empresa e a sociedade. O processo evolutivo das empresas. O Plano de negócios: importâncias e utilidades.

Bibliografia Básica:

BERNARDI, Luíz Antônio. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2003. 314 p.

DOLABELA, Fernando. O Segredo de Luisa. São Paulo: Cultura, 1999.

THOMPSON JÚNIOR, A.A.; STRICKLAND III, A. J. Planejamento estratégico: elaboração, implementação e execução. São Paulo: Pioneira, 2000. 431 p.

Bibliografia Complementar:

DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2001. 299 p.

CANNIE, Joan Koob; CAPLIN, Donald. Mantendo clientes fiéis e para sempre. Tradução: Gladys Pinheiro Weizel. São Paulo: Makron Books, 1994. 330p.

DOLABELA, Fernando. Oficina do Empreendedor. São Paulo: Cultura, 1999. 275p.

Disciplina: **Primeiros Socorros**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Responsabilidade Profissional; Princípios gerais de primeiros socorros; Tipos de ferimentos; Traumatismos e Fraturas; Inconsciência; Atividade física; Reanimação cárdio-respiratória; Lesões músculo-esqueléticas; Imobilizações; Acidentes pelo frio e calor; Choque; Sinais vitais; Práticas de salvamento; Transporte de pacientes acidentados; Vertigem; Alergia e Anafilaxia; Afogamentos; Envenenamento

Bibliografia Básica:

GEOVANINI, Telma, OLIVEIRA, JUNIOR, A. Manual de Curativos. 3.ed. SP: Corpus, 2010.

PHTLS - Atendimento pré-hospitalar ao traumatizado. RJ: Elsevier, 2007.

KNOBEL, Elias. Condutas no paciente grave. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 1999. v. 1. 822 p., il.

Bibliografia Complementar:

OLIVEIRA, Beatriz Ferreira Monteiro; PAROLIN, Monica Koncke Fiuza; TEIXEIRA JUNIOR, Edison Vale. Trauma: atendimento pré-hospitalar. São Paulo: Atheneu, 2004. 306 p.

CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE MINAS GERAIS. Instrução Técnica Operacional - ITO 23 - Protocolo de Atendimento Pré-Hospitalar - APH. Jan 2013. Disponível em : <<http://www.ebah.com.br/content/ABAAAgEeoAG/cbmmg-protocolo-atendimento-pre-hospitalar?part=2>> Acesso em: out. 2014.

SOS cuidados emergenciais. Tradução de: Renato L. Barbieri. São Paulo: Rideel, 2002. 405 p.

Disciplina: Atividades de extensão VI

Carga horária: 50 horas

Ementa: Fundamentos legais da extensão. Tipos de ação de extensão. Planejamento, desenvolvimento e realização de práticas extensionistas por grupos colaborativos e interdisciplinares, com foco na resolução de problemas da comunidade.

Bibliografia básica:

- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Extensão Universitária: organização e sistematização.** Organização: Edison José Corrêa. Belo Horizonte: Coopmed, 2007. Disponível em

<https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Organizacao-e-Sistematizacao.pdf>

- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Política Nacional de Extensão Universitária.** Manaus: FORPROEX, 2012. Disponível em

<https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/2012-07-13-Politica-Nacional-de-Extensao.pdf>

Philippi Junior, Arlindo Fernandes, Valdir. **Práticas da interdisciplinaridade no ensino e pesquisa.** Barueri: Manole, 2015. ISBN 9788520449141.

Bibliografia complementar:

- Moysés, Samuel Jorge. **Saúde coletiva**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2013. ISBN 9788536702087.
- Rouquayrol, Maria ZéliaGurgel, Marcelo. **Rouquayrol Epidemiologia & saúde**. Rio de Janeiro: MedBook, 2017. ISBN 9786557830000.
- Silva, Enio Waldir da; Zanini, Danielli. **Conhecimento e renda como direitos humanos**. Ijuí: Unijuí, 2020. ISBN 9786586074017.
- Spanhol, Fernando JoséFarias, Giovanni Ferreira deSouza, Márcio Vieira de. **EAD, PBL e desafio da educação em rede**. São Paulo: Blucher, 2018. ISBN 9788580393613.
- Tajra, Sanmya Feitosa. **Desenvolvimento de projetos educacionais**. São Paulo: Erica, 2014. ISBN 9788536522203.

Periódicos:

- Revista Brasileira de Extensão Universitária
<https://periodicos.uffrs.edu.br/index.php/RBEU>
- Revista de Cultura e Extensão USP <https://www.revistas.usp.br/rce>

7º Período

Disciplina: **Custos em Serviços de Alimentação e Nutrição**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Noções de Economia Básica. Noções sobre a Abrangência e as limitações da Economia Doméstica e Empresarial. Noções e conhecimento de Custos de serviços, pessoal e produtos em UAN. Processos de Inovação. Noções sobre planejamento de negócios e eventos na área de alimentação.

Bibliografia Básica:

KIMURA, ALICE YOSHIKO. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003. 94p.
TEIXEIRA, S. M. F.G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219 p.
TEIXEIRA, S. M.; OLIVEIRA, Z.M.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T. M. VAZ, C.S. Restaurantes - controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006.

Bibliografia Complementar:

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 202p.
KNIGHT, J. B. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. São Paulo: Roca, 2005. 492p.

REGGIOLLI, Márcia Regina. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2002. 129 p.

Disciplina: Dietoterapia nas Doenças Imunossupressoras e Neurológicas

Carga Horária: 60 horas

Ementa:

Patologia da nutrição e dietoterapia nas anemias. Patologia da nutrição e dietoterapia nas doenças neuropsíquicas. Patologia da nutrição e dietoterapia nas alergias alimentares. Patologia da nutrição e dietoterapia no câncer. Patologia da nutrição e dietoterapia nos erros inatos do metabolismo. AIDS. Nutrição enteral e parenteral.

Bibliografia Básica:

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 1858p. V.2

GOLDMAN, Lee; AUSIELLO, Dennis (Ed.). Cecil tratado de medicina interna. Tradução de: Ana Kemper et al. 22. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. v. 2. 1282-2927 p.

SCOTT STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e ao tratamento. Ed. Manole, 2012

Bibliografia Complementar:

BORSOI, M.A. Nutrição e Dietética: noções básicas. 11ª ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2004. 78p

CAMPADELLO, P.; DINIZ, T. Terapia Nutricional pela reeducação alimentar e atividade física. São Paulo: Madras, 2004. 230 p.

MOREIRA, A.; M.; CHARELLO, G.; Paula. Atenção Nutricional – Abordagem Dietoterápica em Adultos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

Disciplina: Nutrição Clínica Aplicada

Carga Horária: 60 horas

Ementa:

Vivência da prática profissional em Nutrição Clínica. Organograma, normas e dinâmicas do funcionamento de hospitais. Técnicas de abordagem e atendimento ao paciente do hospital, ambulatório e consultório. Desenvolvimento de trabalho em equipe. Utilização de prontuário. Técnicas para avaliação antropométrica de pacientes hospitalizados. Solicitação, interpretação e utilização de exames bioquímicos. Orientação para elaboração do trabalho de Estudo de Caso.

Bibliografia básica

DUARTE, A.C. G. Avaliação Nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2008. 640p.

FISBERG, R.M. et. al., Inquéritos alimentares - métodos e bases científicas. São Paulo: Manole, 2005. 350p.

Cuppari, L. Guia de Nutrição Clínica no Adulto – ed. Manole, 3ª. ed 2014.

Bibliografia complementar

DUARTE, A. C. G. Avaliação Nutricional - Aspectos Clínicos e Laboratoriais. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007. 640p.
MARTINS, C. Manual de dietas hospitalares. Paraná: Nutroclínica, 2001.
ROSA, G. Avaliação Nutricional do Paciente Hospitalizado - uma abordagem teórico pratica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 232p.

Disciplina: **Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição**

Carga Horária: **60 horas**

Ementa:

O reconhecimento e a aplicação de instrumentos que permitem a caracterização das questões de nutrição em saúde coletiva, particularmente da população brasileira, tendo em vista um maior entendimento e uma melhor assistência às demandas de saúde e nutrição de coletividades. A promoção da reflexão crítica sobre as condições e as propostas de intervenção no campo da saúde e nutrição em coletividades são os eixos que a norteiam.

Bibliografia Básica

FILHO, C. B.. História da Saúde Pública do Brasil. São Paulo: Ática, 2004. 71p.
SILVA, M.G.C, Saúde Pública: Autoavaliação e revisão. Ed. Atheneu, 2012, 4ª ed
TADDEI, J. A. e cols. Nutrição em Saúde pública. Rio de Janeiro; Rubio, 2011

Bibliografia Complementar

KLOETZEL, Kurt. Temas de Saúde: higiene física e do ambiente. São Paulo: EPU, 1980. 312 p.
LISBOA KINDEL, C.P.; ISAIA, E.A. Educação ambiental: da teoria a prática. São Paulo: Mediação, 2012.
MALIK, A. M.; SCHIESARI, L. M.C.. Qualidade na gestão local de serviços e ações de saúde. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 1998. v.3. 227 p.

Disciplina: **Planejamento Físico Funcional de UAN**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Estudo preliminar aos projetos de serviços de alimentação - desenho técnico. Planejamento físico de serviços de alimentação - normas e padrões de construção e instalação. Planejamento e organização do trabalho em serviços de alimentação.

Bibliografia Básica:

MEZOMO, I.F. de B. Os serviços de alimentação, planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002. 413p.
PINHEIRO-SANTANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro : Editora Rubio, 2012.
TEIXEIRA, S. M. F.G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219 p.

Bibliografia Complementar

KNIGHT, J. B. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3ªed.São Paulo: Roca, 2005. 492p

LISBOA KINDEL, C.P.; ISAIA, E.A. Educação ambiental: da teoria a prática. São Paulo: Mediação, 2012.

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2005. 623 p.

Disciplina: **Terapia Nutricional**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Terapia nutricional. Equipe multiprofissional e regulamento técnico da SVS. Terapia nutricional enteral. Terapia nutricional parenteral. Terapia nutricional em doenças específicas. Terapia nutricional em pediatria.

Bibliografia Básica

SOBOTKA, Lubos (ed). Bases da nutrição clínica. 3ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. Dan Linetzky Waitzberg. 4ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 1858p.

BORSOI, Maria Ângela. Nutrição e Dietética: noções básicas. 11ª ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2004. 78p.

Bibliografia Complementar

MOREIRA, A.; M.; Emilia; CHARELLO, G.; Paula. Atenção Nutricional - Abordagem Dietoterápica em Adultos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

CAMPADELLO, Pier; DINIZ, Terezinha. Terapia Nutricional pela reeducação alimentar e atividade física. São Paulo: Madras, 2004. 230 p.

WAITZBERG, D. L. Dieta, Nutrição e Câncer. São Paulo: Atheneu, 2006. 783p.

Disciplina: **Trabalho de Conclusão de Curso I**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Planejamento da pesquisa acadêmica: estrutura do trabalho acadêmico. Projeto de pesquisa. Metodologia científica conforme projeto pedagógico. Coleta de dados. Desenvolvimento do trabalho científico. Análise e tratamento de dados.

Bibliografia Básica:

RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 36. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009. 144 p.

OLIVEIRA, Rosy Maria. Manual para apresentação de trabalhos científicos: TCCs, Monografias, Dissertações e Teses. UNIPAC. Barbacena/MG, 2012, 127 p.

SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 23.ed. São Paulo: Cortez, 2007.

Bibliografia Complementar:

TACHIZAWA, Takeshy; MENDES, Gildásio. Como fazer monografia na prática. 12.ed. Rio de Janeiro: FGV, 2006.

PÁDUA, Elisabete Matalho Marchesini de. Metodologia da pesquisa: abordagem teórico-prática. 9. ed. Campinas: Papirus, 2003. 120 p.

LAKATOS, E.M. & MARCONI, M.A. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 219 p.

Disciplina: Atividades de extensão VII

Carga horária: 50 horas

Ementa: Fundamentos legais da extensão. Tipos de ação de extensão. Planejamento, desenvolvimento e realização de práticas extensionistas por grupos colaborativos e interdisciplinares, com foco na resolução de problemas da comunidade.

Bibliografia básica:

- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Extensão Universitária: organização e sistematização.** Organização: Edison José Corrêa. Belo Horizonte: Coopmed, 2007. Disponível em

<https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Organizacao-e-Sistematizacao.pdf>

- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Política Nacional de Extensão Universitária.** Manaus: FORPROEX, 2012. Disponível em

<https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/2012-07-13-Politica-Nacional-de-Extensao.pdf>

Philippi Junior, Arlindo Fernandes, Valdir. **Práticas da interdisciplinaridade no ensino e pesquisa.** Barueri: Manole, 2015. ISBN 9788520449141.

Bibliografia complementar:

- Moysés, Samuel Jorge. **Saúde coletiva.** Porto Alegre: Artes Médicas, 2013. ISBN 9788536702087.

- Rouquayrol, Maria Zélia Gurgel, Marcelo. **Rouquayrol Epidemiologia & saúde.** Rio de Janeiro: MedBook, 2017. ISBN 9786557830000.

- Silva, Enio Waldir da; Zanini, Danielli. **Conhecimento e renda como direitos humanos.** Ijuí: Unijuí, 2020. ISBN 9786586074017.

- Spanhol, Fernando José Farias, Giovanni Ferreira de Souza, Márcio Vieira de. **EAD, PBL e desafio da educação em rede**. São Paulo: Blucher, 2018. ISBN 9788580393613.

- Tajra, Sanmya Feitosa. **Desenvolvimento de projetos educacionais**. São Paulo: Erica, 2014. ISBN 9788536522203.

Periódicos:

- Revista Brasileira de Extensão Universitária
<https://periodicos.uffrs.edu.br/index.php/RBEU>

Revista de Cultura e Extensão USP <https://www.revistas.usp.br/rce>

8º Período

Disciplina: **Trabalho de Conclusão de Curso II**

Carga Horária: **40 horas**

Ementa:

Planejamento da pesquisa acadêmica: estrutura do trabalho acadêmico. Conclusão do projeto de pesquisa desenvolvido no Trabalho de conclusão de Curso I. Metodologia científica conforme projeto pedagógico. Coleta de dados. Desenvolvimento do trabalho científico. Análise e tratamento de dados. Acompanhamento e orientação dos alunos no desenvolvimento do trabalho.

Bibliografia Básica:

OLIVEIRA, Rosy Maria. Manual para apresentação de trabalhos científicos: TCCs, Monografias, Dissertações e Teses. UNIPAC. Barbacena/MG, 2012, 127 p.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 297 p.

RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 36. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009. 144 p.

Bibliografia Complementar:

ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos de graduação. 9.ed. São Paulo: Atlas, 2009.

TACHIZAWA, Takeshy; MENDES, Gildásio. Como fazer monografia na prática. 12.ed. Rio de Janeiro: FGV, 2006.

SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 23.ed. São Paulo: Cortez, 2007.

Disciplina: **Trabalho Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica**

Carga Horária: **214 horas**

Ementa:

Orientação para o estudo e acompanhamento de casos clínicos durante o estágio. Estudo dos casos clínicos acompanhados. Orientação na elaboração e execução de um projeto visando contribuir para a melhoria

no Serviço de Nutrição e Dietética do hospital. Orientação na elaboração de trabalho de conclusão do estágio.

Bibliografia Básica:

CUPPARI, L. (coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2ª ed. São Paulo:

Manole, 2005. 474p

BORSOI, M.A. Nutrição e Dietética: noções básicas. 11ª ed. São Paulo: SENAC São

Paulo, 2004. 78p

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, MOSHE.; ROSS, A. CATHARINE. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9ª ed. São Paulo: Manole, 2003.

Bibliografia Complementar:

CAMPADELLO, P.; DINIZ, T. Terapia Nutricional pela reeducação alimentar e atividade física. São Paulo: Madras, 2004. 230 p.

MOREIRA, A.; M.; CHARELLO, G.; Paula. Atenção Nutricional – Abordagem Dietoterápica em Adultos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

USSE, S. de R. (Org.). Anorexia, bulimia e obesidade. Barueri: Manole, 2004. 366 p.

Disciplina: **Estágio Supervisionado em Nutrição Social**

Carga Horária: **214 horas**

Ementa:

Oportunidade de vivência prática na área de nutrição social, podendo ser desenvolvido em programas de nutrição e saúde, vigilância alimentar e nutricional, vigilância epidemiológica e vigilância sanitária.

Bibliografia Básica:

TADDEI, J.A.; e cols. Nutrição em Saúde pública. Rio de Janeiro; Rubio, 2011.

FILHO, C. B.. História da Saúde Pública do Brasil. São Paulo: Ática, 2004. 71p.

ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N.de. Epidemiologia e saúde. 5ª ed. Rio De Janeiro: Medsi, 1999. 570 p.

Bibliografia complementar

FERREIRA, J.H. G.; BARRIOS, S. R. L.; TANCREDI, F. B. Planejamento em saúde. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 1998. v.2. 61 p.

KLOETZEL, K.. Temas de Saúde: higiene física e do ambiente. São Paulo: EPU, 1980. 312 p

MALIK, A. M.; SCHIESARI, L. M.C.. Qualidade na gestão local de serviços e ações de saúde. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 1998. v.3. 227 p.

Disciplina: **Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição**

Carga Horária: **214 horas**

Ementa:

Orientação geral das atividades do estágio. Orientação para a análise do quadro de pessoal. Orientação para análise das rotinas de planejamento, produção, distribuição e higienização. Análise da estrutura física. Programação de cardápios e compras. Execução dos processos de produção. Serviços especiais. Controle de custos. Administração de pessoal. Orientação para o desenvolvimento de testes e avaliações de alimentos. Orientação para a condução de trabalhos de educação nutricional.

Bibliografia Básica:

PINHEIRO-SANTANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição Rio de Janeiro : Editora Rubio, 2012

KIMURA, ALICE YOSHIKO. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003. 94p.

TEIXEIRA, S. M. F.G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219 p.

Bibliografia Complementar:

ABREU, E.S.; SPINELLI,M,G,N.; ZANARDI,A,M,P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 202p.

KNIGHT, J. B. Gestão, planejamento e operação de restaurantes.3ªed.São Paulo: Roca, 2005. 492p.

MEZOMO, I.F. de B. Os serviços de alimentação, planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002. 413p.

Disciplina: Atividades complementares

Carga Horária: 160 horas

Ementa:

Integrar o processo de formação, tendo por objetivo construir conhecimentos, desenvolver o raciocínio e adquirir habilidades e competências necessárias ao futuro desenvolvimento profissional, através de estudos e práticas independentes, como programas de extensão, estudos complementares, participação em congressos, simpósios e seminários e cursos realizados em outras áreas afins ao longo do curso.

Bibliografia básica e complementar: não se aplica.

Disciplina: Atividades de extensão VIII

Carga horária: 40 horas

Ementa: Fundamentos legais da extensão. Tipos de ação de extensão. Planejamento, desenvolvimento e realização de práticas extensionistas por grupos colaborativos e interdisciplinares, com foco na resolução de problemas da comunidade.

Bibliografia básica:

- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Extensão Universitária: organização e sistematização**. Organização: Edison José Corrêa. Belo Horizonte: Coopmed, 2007. Disponível em

<https://www.ufmg.br/proex/renex/imagens/documentos/Organizacao-e-Sistematizacao.pdf>

- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. **Política Nacional de Extensão Universitária**. Manaus: FORPROEX, 2012. Disponível em

<https://www.ufmg.br/proex/renex/imagens/documentos/2012-07-13-Politica-Nacional-de-Extensao.pdf>

Philippi Junior, ArlindoFernandes, Valdir. **Práticas da interdisciplinaridade no ensino e pesquisa**. Barueri: Manole, 2015. ISBN 9788520449141.

Bibliografia complementar:

- Moysés, Samuel Jorge. **Saúde coletiva**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2013. ISBN 9788536702087.

- Rouquayrol, Maria ZéliaGurgel, Marcelo. **Rouquayrol Epidemiologia & saúde**. Rio de Janeiro: MedBook, 2017. ISBN 9786557830000.

- Silva, Enio Waldir da; Zanini, Danielli. **Conhecimento e renda como direitos humanos**. Ijuí: Unijuí, 2020. ISBN 9786586074017.

- Spanhol, Fernando JoséFarias, Giovanni Ferreira deSouza, Márcio Vieira de. **EAD, PBL e desafio da educação em rede**. São Paulo: Blucher, 2018. ISBN 9788580393613.

- Tajra, Sanmya Feitosa. **Desenvolvimento de projetos educacionais**. São Paulo: Erica, 2014. ISBN 9788536522203.

Periódicos:

- Revista Brasileira de Extensão Universitária
<https://periodicos.uffrs.edu.br/index.php/RBEU>

Revista de Cultura e Extensão USP <https://www.revistas.usp.br/rce>

1.4.1 A Interdisciplinaridade

O UNIPAC promove a interdisciplinaridade em seus cursos, permitindo a articulação de conhecimentos e a flexibilidade de conteúdos curriculares, além de contribuir para a dinamização da aprendizagem. A Instituição promove a organização e a divulgação de atividades diversificadas, como semanas de estudo, seminários, palestras, jornadas, entre outras, ligadas às áreas dos cursos

oferecidos com o intuito de integrar a comunidade acadêmica e complementar a formação da mesma, além de incentivar a interdisciplinaridade que é dividida em dois enfoques:

- I. Atividade interdisciplinar do curso: cada curso desenvolve as atividades que julgar relevante, seguindo as políticas elencadas no PDI. Estas atividades são realizadas por meio de visitas técnicas, mostra acadêmica, seminários, simpósios, entre outras atividades acadêmicas afins; e
- II. Atividade interdisciplinar geral: todos os cursos devem desempenhar atividades comuns que possibilitem aos alunos entenderem o caráter sistêmico do processo educacional. O aluno deve entender que, apesar de serem de áreas diversas, os cursos permitem um entrosamento na construção do saber.

Contando com a experiência e a formação da equipe de professores, o UNIPAC busca utilizar os enfoques acima somados às metodologias usualmente utilizadas, visando alcançar um ambiente propício à autoaprendizagem. Isso inclui a adoção de uma metodologia pautada na articulação entre teoria e prática como forte aliada às atividades interdisciplinares especificadas a seguir:

- I. atividades integradas entre os componentes curriculares do currículo básico e as metodologias correspondentes, integrando teoria e prática para melhor assimilação dos conhecimentos adquiridos em sala de aula;
- II. leitura e discussão de estudos de casos nos quais os estudantes discutem temas inovadores e polêmicos presentes na literatura recomendada para o componente curricular;
- III. aulas que simulam situações-problema, estimulando a análise e a síntese de pensamento;
- IV. criação de projetos que envolvem o desenvolvimento dos conceitos, procedimentos e métodos pertinentes aos componentes curriculares da área técnica com visão da prática;
- V. seminários e semanas de estudos envolvendo palestras nas diferentes áreas dos cursos oferecidos pelo UNIPAC;
- VI. visitas técnicas a empresas e organismos locais para verificar *in loco* situações que tenham estreita relação com o conhecimento adquirido em sala de aula; e
- VII. elaboração dos relatórios das visitas realizadas.

1.4.2 A Transversalidade

O currículo do curso de Nutrição foi elaborado tendo como base a perspectiva apontada no Parecer CNE/CP nº 14/2012⁶ segundo a qual

⁶ Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=10955&Itemid=

o currículo institui e é instituído na prática social, que representa um conjunto de práticas que proporcionam a produção, a circulação e o consumo de significados no espaço social, que contribuem, intensamente, para a construção de identidades sociais, culturais, ambientais.

Nesta perspectiva o currículo representa, portanto, possibilidades de criação, organização e ampliação de experiências de aprendizagem que promovem o desenvolvimento de competências e habilidades dos alunos.

Os temas transversais oportunizam que a interdisciplinaridade aconteça no currículo dos cursos. Conforme consta do Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação presencial e a distância⁷, aprovado em outubro de 2017, a interdisciplinaridade se define como

Concepção epistemológica do saber na qual as disciplinas são colocadas em relação, com o objetivo de proporcionar olhares distintos sobre o mesmo problema, visando a criar soluções que integrem teoria e prática, de modo a romper com a fragmentação no processo de construção do conhecimento.

Segundo Oliveira⁸ a Transversalidade

diz respeito principalmente à dimensão da didática, à possibilidade de se estabelecer uma relação entre aprender conhecimentos teoricamente sistematizados (aprender na realidade e da realidade) e, incluir esse trabalho no currículo escolar de forma a ser aprofundado ao longo da escolaridade.

Assim, alguns temas, devido a sua complexidade e natureza diferente das áreas convencionais, não podem ser tratados de forma isolada, não sendo suficiente a abordagem por apenas uma área do conhecimento. Esses temas normalmente tratam de questões sociais, de ampla abrangência.

São tratados de modo transversal, contínuo e permanente no currículo do curso de Nutrição os seguintes temas: História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, Educação Ambiental e em Direitos Humanos.

Tais temas são contemplados também como conteúdos, respectivamente, nos seguintes componentes curriculares Sociologia e Antropologia Aplicadas à Nutrição, Metodologia Científica, Introdução à Ciência Política e Trabalho de Conclusão de Curso I e II; Nutrição e Saúde Pública, Políticas e programas de Alimentação e Nutrição, Metodologia científica, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Planejamento Físico Funcional de UAN, Trabalho de Conclusão de Curso I e II e dos Projetos Coleta Seletiva Solidária e Aproveitamento Integral dos Alimentos; Princípios em Nutrição; Sociologia e Antropologia Aplicadas à Nutrição, Metodologia Científica, Introdução à Ciência Política, Nutrição e saúde pública, Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição, Bioética e Ética profissional e Trabalho de Conclusão de Curso I e II.

⁷ Disponível em: <http://portal.inep.gov.br/web/guest/instrumentos>.

⁸ Disponível em: http://crv.educacao.mg.gov.br/aveonline40/banco_objetos_crv%7BF7D706A4C-E582-41C9-9460-6C4B6B39445E20128513224028%7D.pdf.

1.5 Conteúdos Curriculares

As Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena – Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004 – são atendidas uma vez que a temática é tratada de modo transversal e está inclusa nas seguintes disciplinas constantes do currículo: Sociologia e Antropologia Aplicadas à Nutrição, Metodologia Científica, Introdução à Ciência Política e Trabalho de Conclusão de Curso I e II.

Quanto à integração da educação ambiental às disciplinas do curso de modo transversal, contínuo e permanente, observa-se o atendimento à Lei nº 9.795, de 27/04/99 e ao Decreto nº 4.281 de 25/06/2002 através das disciplinas Nutrição e Saúde Pública, Políticas e programas de Alimentação e Nutrição, Metodologia científica, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Planejamento Físico Funcional de UAN, Trabalho de Conclusão de Curso I e II e dos Projetos Coleta Seletiva Solidária e Aproveitamento Integral dos Alimentos.

No tocante à Educação em Direitos Humanos também optou-se pela inserção no currículo deste curso de maneira mista, ou seja, combinando transversalidade e disciplinaridade, sendo a oferta desta última garantida nos seguintes componentes curriculares: Princípios em Nutrição; Sociologia e Antropologia Aplicadas à Nutrição, Metodologia Científica, Introdução à Ciência Política, Nutrição e saúde pública, Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição, Bioética e Ética profissional e Trabalho de Conclusão de Curso I e II.

Em cumprimento ao disposto no Decreto nº 5.626/05, LIBRAS é ofertada no currículo sob a forma de disciplina Optativa no 6º período.

1.6 Metodologia

No contexto de uma proposta pedagógica o aprender está relacionado à apropriação do conhecimento pelo aluno, em situações concretas, mediadas pelo professor. O aluno só aprende se o conhecimento a ser apropriado tiver relação com situações reais, do seu cotidiano, e com conceitos já existentes em sua estrutura cognitiva, de modo que o aluno possa atribuir significado aos novos conceitos aprendidos. O conhecimento prévio trazido pelo aluno deve interagir com o novo conhecimento de forma a produzir mudanças significativas na estrutura cognitiva existente ocasionando a aprendizagem significativa.

O conhecimento é entendido como a capacidade que o aluno tem, diante da informação, de desenvolver uma competência reflexiva, relacionando os seus múltiplos aspectos em função de um determinado tempo e espaço, com a possibilidade de estabelecer conexões com outros conhecimentos e de utilizá-lo na sua vida quotidiana (Pelizzari et al., 2002 citado por Coutinho; Lisbôa, 2011, p. 9).

O aluno precisa identificar nos conteúdos ministrados nas aulas um significado para a vida, relevância, ou seja, aplicabilidade em outros contextos sociais, que lhe permita fazer novas conexões de aprendizagem com os conhecimentos que possui.

A aprendizagem é a aquisição de uma nova informação duradoura resultando na alteração da percepção ou comportamento como resultado da experiência. (ALONSO, GAL LEGO, HONEY ,2012 citado por SARAIVA, 2017)

A abordagem metodológica do UNIPAC é pautada na crença de que a aprendizagem é um processo que se dá na relação com o outro, a partir de experiências que despertam aspectos cognitivos e afetivos.

O Plano de Aprendizagem dos componentes curriculares com os conteúdos conceituais das unidades de ensino é disponibilizado pelos professores, no início do semestre letivo, para que os alunos planejem sua vida acadêmica, antecipando seus estudos. Na construção do Plano de Aprendizagem, seleção das metodologias de aprendizagem e elaboração dos instrumentos de avaliação, o professor deve se atentar aos estilos de aprendizagem dos alunos. As estratégias de ensinagem devem contemplar o atendimento a todos os estilos de aprendizagem. Segundo Almeida, 2007, p.59 citado por Saraiva, 2017 os estilos de aprendizagem são “formas características de agir, predisposições ou preferências, é o processo de percepção e de tratamento da informação” (Almeida, 2007, p.59 citado por Saraiva, 2017, p. 46)

Os estilos de aprendizagem mais comuns e amplamente conhecidos são: Visual (V), Auditivo (A) e Sinestésico ou Kinaesthetic (K), ou, também denominados VARK ou VAK, acrônimo para as modalidades sensoriais citadas.

Os visuais: captam melhor a informação que se apresenta como desenhos, figuras, diagramas, esboços, fluxogramas, esquemas, gráficos, mapas e demonstrações. Memorizam usando pistas visuais.

Os verbais ou auditivos: tendem a captar as informações por meio de palavras faladas. Se beneficiam lendo um texto em voz alta, ouvindo uma história gravada em áudio, ou participando de uma discussão.

Os sensoriais ou sinestésicos: aprendem melhor através de uma abordagem “mão na massa”. Eles aprendem movendo, tocando e fazendo. Tem melhor desempenho em aulas de campo, experimentos de laboratório. Precisam trabalhar em curtos períodos de tempo. Preferem instruções “passo a passo”.

A decisão do professor sobre a metodologia a ser utilizada, com vistas a alcançar o objetivo pretendido para a aula, deve estar imbuída, sobretudo, da finalidade de aumentar o êxito da aprendizagem do aluno.

“O professor que mantém o currículo ou o método de aprendizagem dito oficial ou tradicional com estreito respeito pela operacionalização das suas práticas pedagógicas, ignorando ou negligenciando o estilo de aprendizagem, as competências de processamento de informação e o nível dos pré-requisitos dos alunos tem tendência a gerar, por falta de coibição entre os seus componentes, mais dificuldades de aprendizagem e mais insucesso escolar” (Fonseca V. , 2007, pp. 137,138 citado por Saraiva, 2017, p. 36).

O planejamento docente deve prever estratégias de ensino-aprendizagem que utilizam recursos, tais como: mapas conceituais, metodologias baseadas em

projetos, tecnologias interativas de ensino, visitas técnicas, estudo de caso, problematização, grupos de verbalização e grupo de observação, metodologias de simulação, oficinas (workshops), aulas expositivas dialogadas, tempestade cerebral, seminários temáticos, aprendizagem baseada em problema, sendo todos eles permeados pela ausência de barreiras comunicacionais, digitais e metodológicas, entre outras, nas quais o conteúdo, seja trabalhado de modo contextualizado e significativo, considerando os conhecimentos prévios dos alunos como ponto de partida para a construção de novos conhecimentos.

As atividades práticas (laboratórios, visita técnica, trabalho de campo, entre outras) previstas na organização curricular, são executadas mediante roteiro com objetivos bem definidos e apoiadas nos conteúdos conceituais trabalhados.

As atividades de Estágio e TCC são executadas mediante regulamento, aprovado pelo Colegiado de Curso, sob supervisão/orientação, buscando garantir a articulação teoria/prática. O desenvolvimento do espírito crítico e reflexivo previsto nos objetivos gerais e no perfil do egresso, são trabalhados nos estudos de caso, estágios, atividades complementares.

As atividades Complementares são sempre incentivadas e, em parte, organizadas pela própria Instituição, inclusive com o uso de tecnologias educacionais, de modo a ampliar a formação do aluno.

A Educação a Distância, como estratégia de ensino na educação é um instrumento metodológico de flexibilização e de modernização que possibilita uma maior interação entre os alunos e professores. Neste sentido, no Campus Juiz de Fora foram implantadas as "Atividades -Extraclasse- Orientadas - AECO", que são utilizadas para fomentar o desenvolvimento da autoaprendizagem pelo discente e complementação da carga horária cursada em sala de aula. Desta forma, considerando o maior acesso às mídias tecnológicas e a valorização da política de qualidade no atendimento aos seus estudantes, o UNIPAC - Campus Juiz de Fora oferece seus cursos utilizando-se das tecnologias de informação e comunicação essenciais para os projetos educacionais adequados ao perfil regional.

No modelo do UNIPAC - Campus Juiz de Fora, a oferta das Atividades - Extraclasse- Orientadas - AECO" ou conteúdos complementares dos componentes curriculares pode ser realizada on-line, através do AVA. Pode-se destacar que o ambiente virtual de aprendizagem proporciona diversas possibilidades inovadoras em se tratando do processo cognitivo pedagógico, como por exemplo:

- I. possibilita que as atividades previstas e programadas pelos docentes sejam disponibilizadas com antecedência;
- II. permitem a inclusão de instrumentos diversos de aprendizagem tais como artigos, links, vídeos, filmes, grupos de discussão;
- III. facilita o desenvolvimento da autoaprendizagem;
- IV. permite o acompanhamento, através de relatórios, pela coordenação do curso, de todas as atividades programadas e executadas;
- V. possibilita o acompanhamento das atividades desenvolvidas pelos próprios docentes, proporcionando-lhes autonomia durante o processo de aprendizado.

A Instituição incentiva os professores à prática de metodologias ativas de aprendizagem, de tal forma que o aluno já não é mais um agente passivo do processo, mas protagonista da aprendizagem no processo de interação na qual o professor será um facilitador do processo de construção do conhecimento. O UNIPAC

vem investindo na formação docente continuada e, ofertando o Curso de Formação Docente para Metodologias Ativas e Avaliação da Aprendizagem visando a melhoria da qualidade do ensino nos componentes curriculares ministrados on-line.

Não obstante, a fim de cumprir com sua responsabilidade social e atender aos dispositivos legais, a IES promove a acessibilidade para atender aos alunos deficientes e/ou com necessidades educacionais especiais, com vistas a facilitar-lhes o acesso e permanência na Instituição.

A acessibilidade pedagógica e instrumental é percebida na ausência de barreiras nos métodos, teorias e técnicas de ensino/aprendizagem (escolar), instrumentos, utensílios e ferramentas de estudo visando favorecer à aprendizagem dos alunos deficientes e/ou com necessidades educacionais especiais. É possível notar a aplicação dessas dimensões de acessibilidade no ambiente educacional quando os professores promovem processos pedagógicos diversificados e utilizam recursos que viabilizam a aprendizagem dos estudantes público-alvo da educação especial, tais como:

- I. Flexibilidade na correção de textos.
- II. Uso de instrumentos diversificados de avaliação.
- III. Ampliação de tempo para realização de provas e atividades.
- IV. Propiciar, sempre que necessário intérprete de língua de sinais/língua portuguesa.
- V. Envio de resumos e materiais complementares.
- VI. Aprofundamento de estudos.
- VII. Ações comunitárias baseadas na participação ativa dos estudantes.
- VIII. O site institucional assegura acessibilidade para pessoas com deficiência auditiva por meio do software Tradutor em LIBRAS, bem como favorece a leitura para pessoas com baixa visão utilizando recurso de amoliação da fonte.
- IX. Textos com letras ampliadas para quem tem baixa visão.
- X. Computador com leitor de tela.
- XI. Disponibilização de recurso de tecnologia assistiva, por exemplo, lupas, teclado de computador, ledor, etc.

1.7 Estágio Curricular Supervisionado

No UNIPAC, o Estágio Supervisionado é um momento primordial na graduação, permitindo ao aluno o contato mais próximo com a profissão que escolheu, além de inseri-lo em situações práticas de ordem técnica, científica e sócio-cultural, promover integração da aprendizagem teórica com o contexto profissional. Ao campo de estágio, essa prática oferece a possibilidade de acolher pessoas com novas técnicas e ideias, assim como a integração UNIPAC/Empresas/Comunidade.

As atividades de Estágio Supervisionado no Curso de Nutrição da UNIPAC são norteadas pelas Políticas de Estágio da UNIPAC, complementada pela Normatização dos Estágios Supervisionados do Curso de Nutrição.

Os Estágios Supervisionados do Curso de Nutrição do UNIPAC são realizados em instituições conveniadas ao UNIPAC e em consonância com as diretrizes curriculares do curso de Nutrição, projeto pedagógico, planos de ensino para cada unidade de ensino de estágio supervisionado e em articulação com os demais documentos da Instituição. Para a formalização do convênio, se faz necessária análise das atividades desenvolvidas no local a ser conveniado, assim como a

obrigatoriedade do profissional nutricionista no corpo técnico. Além do convênio, termos de compromisso de estágio são emitidos e assinados pelas partes.

Os estágios curriculares são realizados obrigatoriamente e apenas pelos alunos regularmente matriculados no oitavo período do curso de Nutrição, visto que os mesmos são componentes curriculares do período citado. Os acadêmicos realizam estágios em três áreas determinadas pelas Diretrizes Curriculares do Curso, a saber: Nutrição Clínica, Nutrição Social e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição. Em cada área, o estagiário deverá cumprir um mínimo de 180 horas in loco e um máximo de 214 horas, ainda em conformidade com as Diretrizes que regem o curso. Desta forma, os estágios atendem os preceitos das diretrizes curriculares do curso de Nutrição, entre elas a possibilidade de flexibilização da formação acadêmica.

Os estágios curriculares estão sob a responsabilidade da Coordenação do Curso e de supervisão docente – um para cada área de estágio, além de um Supervisor de Campo, profissional da área de atuação. As competências de cada um destes são relatadas no Regulamento de Estágios Supervisionados do curso, como pode ser verificado em documento anexo. Neste, evidenciam-se a organização dos mecanismos institucionais para cumprimento e acompanhamento das atividades do Estágio Supervisionado, em consonância com a área de formação profissional, assim como o vínculo e a articulação entre cada aluno, professor supervisor, supervisor de área e coordenador de curso, incluindo mecanismos de encaminhamento, acompanhamento e avaliação do profissional Nutricionista em formação, articulada pela Supervisão Acadêmica e a Supervisão de Campo, e amparada por Regulamento alinhado com as questões jurídicas e com o currículo do Curso, definido pelo Coordenador e aprovado pelo Colegiado do curso.

Os estágios curriculares são finalizados com a entrega de relatórios individuais por área/local desenvolvidos, com o intuito de demonstrar as atividades realizadas pelos acadêmicos durante o período do estágio e legitimar o contato com os preceitos do exercício profissional. Os modelos dos relatórios constam de regulamentação específica. Aos relatórios finais de estágio somam-se o termo de compromisso de estágio, folha para controle de comparecimento do aluno, relatório de avaliação do estagiário pelo Supervisor de campo, relatório das atividades semanais de estágio. Os documentos são entregues aos professores supervisores que após avaliação repassam para a coordenação do curso, recebendo nova avaliação.

Regulamento de Estágio

O estágio em Nutrição atende às políticas gerais previstas no PDI e está regulamentado pelo Colegiado de Curso (**Anexo I**)

1.10 Atividades Complementares

As Atividades Complementares contribuem para a articulação teoria-prática e propiciam ao aluno contato com o mundo do trabalho desde o início do curso, possibilitando que estabeleça relações com sua futura área profissional. Essas Atividades enriquecedoras objetivam criar no aluno a cultura da educação

continuada e autônoma e a visão da necessidade de atualização permanente em seu processo de formação acadêmica e profissional.

As Atividades Complementares do curso devem ter aderência à formação geral e específica do aluno e são classificadas, conforme sua natureza em 08 (oito) categorias: Iniciação Científica; Pesquisa Orientada; Participação em Eventos; Atividades de Extensão; Gestão ou Representação Estudantil; Disciplinas de Domínios Conexos e Outras Atividades. Quando estabelecido pelas DCN's, as Atividades Complementares constam do currículo dos cursos do UNIPAC e têm como princípio a autonomia cognitiva do futuro profissional. Por meio dessas Atividades espera-se construir no aluno maturidade acadêmica e o despertar para a necessidade da formação continuada e da atualização constante. Através das Atividades Complementares, não se estabelecem diretrizes que permitam ao estudante trilhar sua própria trajetória acadêmica, preservando sua identidade e sua vocação.

Tais Atividades ampliam o espaço de participação do aluno no processo didático-pedagógico, no qual deve ser sujeito da relação pedagógica, consoante a tendência da legislação e das políticas educacionais no sentido de flexibilizar o curso, dando oportunidade ao aluno de buscar uma formação de acordo com suas aptidões.

O máximo de horas dedicadas a esse tipo de atividade não pode, somado à carga horária do estágio supervisionado, ultrapassar 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso, salvo nos casos previstos nas Diretrizes Curriculares respectivas. O Colegiado e a Coordenação dos cursos definem a carga horária total das Atividades Complementares, garantindo a oferta regular de atividades e o controle do cumprimento por cada aluno.

As Atividades Complementares, além de propiciar a flexibilização dos currículos, buscam promover o relacionamento do aluno com a realidade social, econômica e cultural da sua categoria profissional e o entendimento da necessidade da educação continuada e autônoma. As Atividades Complementares, assim como as atividades práticas e de estágio supervisionado, caracterizam-se como mecanismos de interação com o mundo do trabalho, assim como possibilidades metodológicas que permitam uma formação complexa, além da flexibilidade de carga horária semanal, com controle do tempo total de dedicação do estudante.

Cabe à Coordenação de curso avaliar a documentação apresentada à luz do Regulamento de Atividades Complementares e, validando as atividades, encaminhar para o devido registro acadêmico.

As Atividades Complementares do curso atendem às políticas gerais previstas no PDI e estão regulamentadas pelo Órgão Competente. **(Anexo II)**

1.9 Trabalho de Conclusão de curso

O Trabalho de Conclusão de Curso se constitui em atividade obrigatória no curso devendo este processo ser dividido em três momentos:

- I. elaboração de um projeto;
- II. desenvolvimento do projeto, constituindo a sistematização deste com o TCC.
- III. Apresentação do TCC frente à banca examinadora.

O Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser realizado sob a supervisão individual de um professor orientador nas três etapas de seu desenvolvimento, onde a abordagem do objeto de estudo deverá relacionar-se com a habilitação do curso.

A atividade de TCC será realizada nos 7º e 8º períodos do curso, num total de 80h, sendo 40h no 7º período e 40h no 8º período.

A avaliação do TCC será realizada por uma banca examinadora, conforme disposto no Regulamento próprio.

A avaliação do trabalho será realizada a partir da apresentação dos trabalhos escritos, seguidos por uma apresentação oral junto à banca examinadora que poderá ser pública.

Será considerado aprovado o trabalho que obtiver nota igual ou superior a 60 pontos, devendo ser lavrada ata constando data, a banca examinadora, alunos e nota, sendo que o trabalho que tiver alguma restrição ou recomendação apontada pela banca examinadora deverá ser revisado no prazo estipulado pela banca.

Um conjunto de normas institucionais orientará o desenvolvimento do TCC, no que diz respeito à sua organização técnica. O TCC atende às políticas gerais previstas no PDI e está regulamentado.

As normas para elaboração e execução do Trabalho de Conclusão de Curso encontram-se anexo (**Anexo III**).

1.10 Apoio ao Discente

O UNIPAC tem como objetivo em sua política prestar atendimento de qualidade aos estudantes, contribuindo para seu ingresso, permanência e êxito acadêmico. Para isso, conta com programas, projetos e/ou ações que visam ao atendimento do estudante (atendimento psicopedagógico, acessibilidade, nivelamento, monitoria e ouvidoria).

1.10.1 Núcleo Psicopedagógico

No UNIPAC, o apoio psicopedagógico é realizado pelo Núcleo Psicopedagógico (NAP) e tem os seguintes objetivos:

- I. orientar alunos, professores, funcionários e pais de alunos em questões psicológicas e educacionais, com acompanhamento preventivo e curativo (equilíbrio emocional); e
- II. nortear os alunos, professores e pais, utilizando técnicas psicopedagógicas, detectando deficiências na aquisição do conhecimento e de aprendizagem, para agir adequadamente no sentido de se obter maior rendimento acadêmico.

O apoio psicopedagógico no UNIPAC é desenvolvido por profissional especializado. O objetivo do serviço é responder, individualmente ou em grupo, as demandas da comunidade acadêmica, a fim de promover a saúde dos relacionamentos interpessoais e institucionais que contribuem para o processo ensino-aprendizagem.

Uma das finalidades do apoio psicopedagógico é orientar e auxiliar na realização das atividades acadêmicas definidas pelos docentes da IES, ou ainda, sugerir o devido encaminhamento para os casos em que se fizer necessário um atendimento mais especializado.

O atendimento do NAP aos alunos poderá ser realizado por meio de ferramentas virtuais.

1.10.2 Apoio Social

O objetivo do apoio social é o atendimento às demandas sociais apresentadas pela comunidade acadêmica através de análise sistemática e apresentação de projetos que visem o fortalecimento do indivíduo e a melhoria da qualidade de vida. Poderão ser estabelecidos projetos voltados para os diversos segmentos como capacitação profissional e ampliação da formação intelectual e cultural.

Como meio de propiciar o ingresso e a permanência do aluno no UNIPAC, são oferecidos também programas de financiamento estudantil como FIES. São oferecidas, também, bolsas pelo programa PROUNI.

1.10.3 Política de Acessibilidade e Inclusão

A constituição de uma política para pessoas com deficiências representa para o UNIPAC, o cumprimento dos próprios princípios que adota. Sendo mantida por uma Fundação de direito privado, sem fins lucrativos, tem no compromisso social o indicador e o estímulo para as suas ações e desenvolvimento nesta área.

Tendo como objetivo constante a execução do seu papel social, que assume ao considerar o interesse público e o teor de suas atividades, o UNIPAC promove oportunidades de inclusão social das pessoas com deficiência levando em conta a diversidade dos perfis que se apresentam à Instituição. Dessa forma, as políticas e programas dedicados especificamente a estes tendem não apenas a cumprir as exigências presentes na legislação vigente, mas, sobretudo visam oferecer um atendimento satisfatório à comunidade acadêmica.

Partindo dessas premissas, em 2016, através da Resolução CONAS n. 02/2016, foi criada a Política de Acessibilidade do UNIPAC que visa assegurar o cumprimento dos dispositivos legais e preconiza os referenciais da acessibilidade (MEC, 2013). Tem o objetivo de assegurar condições plenas de participação, ensino e aprendizagem, bem como garantir o acesso e permanência dos estudantes com necessidade de atendimento diferenciado.

A Política de Acessibilidade contempla 04 (quatro) áreas, a saber: arquitetônica, atitudinal, pedagógica e comunicacional, propondo medidas institucionais que garantam a inclusão de pessoas com deficiência à vida

acadêmica, eliminando barreiras pedagógicas, arquitetônicas e na comunicação e informação, promovendo o cumprimento dos requisitos legais de acessibilidade.

São objetivos da Política de Acessibilidade do UNIPAC:

- I. zelar pela aplicação da legislação sobre os direitos das pessoas com deficiência, bem como das normas técnicas e recomendações vigentes, nas ações, atividades e projetos promovidos e implementados pelos órgãos da do UNIPAC;
- II. incorporar transversalmente os conceitos e princípios da acessibilidade em todas as ações, projetos, processos de trabalhos e aquisições realizados na Instituição, para atendimento das demandas internas e da sociedade;
- III. implementar ações continuadas de inclusão social das pessoas com deficiência, de forma a lhes permitir o pleno exercício da cidadania no âmbito do UNIPAC;
- IV. permitir que as pessoas com deficiência tenham acesso aos ambientes, serviços e recursos materiais disponíveis na Instituição, eliminando barreiras físicas e arquitetônicas, com base no conceito de Desenho Universal (projeto para todos), e priorizando soluções passivas, inclusivas e sustentáveis que respeitem a integridade do Patrimônio Histórico e Arquitetônico da do UNIPAC;
- V. facilitar o acesso das pessoas com deficiência aos dispositivos, sistemas e meios de comunicação e informação, eliminando barreiras tecnológicas e de comunicação, promovendo a percepção, capacidade de operação, compreensão e robustez daqueles meios;
- VI. promover ações de capacitação de funcionários, para que possam conhecer e adotar novas práticas e tecnologias, a fim de garantir atendimento adequado às pessoas com deficiência;
- VII. promover ações de sensibilização do corpo funcional, difundindo uma cultura de inclusão no UNIPAC e contribuindo para eliminar o preconceito, a discriminação e outras barreiras atitudinais;
- VIII. incentivar a participação de funcionários com e sem deficiência no planejamento, execução e avaliação de ações inclusivas na Instituição;
- IX. avaliar periodicamente o desempenho das ações inclusivas implementadas na Instituição, adotando, se necessário, as medidas preventivas e corretivas cabíveis;

- X. contribuir para o acesso da pessoa com deficiência a postos de trabalho no UNIPAC;
- XI. estabelecer parcerias com outras instituições, sobretudo entes governamentais, para promover a cooperação técnica e o intercâmbio de conhecimentos e experiências, disseminar e compartilhar as melhores práticas em acessibilidade, estimular e apoiar a implementação de ações voltadas à acessibilidade e à inclusão social das pessoas com deficiência;
- XII. divulgar as ações realizadas pelo UNIPAC para promover a acessibilidade e a inclusão social das pessoas com deficiência.

A atenção da Instituição para com pessoas com deficiências ou necessidades educacionais especiais começa antes mesmo da efetivação da matrícula. Com relação ao processo seletivo para o ingresso do aluno, a Comissão responsável disponibiliza para os candidatos com deficiências ou necessidades educacionais especiais as condições necessárias para a realização de suas provas. Assim, proporciona para os deficientes auditivos e visuais, funcionários que efetuem a leitura da prova ou provas ampliadas, de acordo com a demanda do candidato. Para aqueles que apresentam dificuldades de locomoção efetua o encaminhamento dos mesmos até as salas nas quais existe maior facilidade de acesso.

A seguir, um breve resumo de algumas ações realizadas pelo UNIPAC para favorecer a inclusão e a acessibilidade de sua comunidade acadêmica:

- I. Para pessoas com deficiência física ou mobilidade reduzida: adequação e adaptação do acesso às dependências da Instituição. A instituição mantém em sua sede e polos as dimensões referenciais para deslocamento de pessoas; adota diferentes formas de comunicação (visual, tátil e sonora) e sinalização (permanente, direcional, de emergência).
- II. Para pessoas com deficiência visual: a Instituição disponibiliza, na Biblioteca um computador com programa específico instalado (Gnome ORCA) que permite que um texto seja transformado em arquivo audível e transferível para os endereços eletrônicos dos alunos, possibilitando-lhes fazer uso dos mesmos no momento de sua conveniência. O sistema Gnome ORCA é uma tecnologia assistiva, de código aberto e flexível, permite que deficientes visuais utilizem um microcomputador comum (PC) para desempenhar uma série de tarefas, adquirindo assim independência no estudo e no trabalho.

Além disso, foi instalado piso tátil nas dependências da Instituição e sinalização em braile.

- III. Para alunos com deficiência auditiva: visando atender o deficiente auditivo, tem como política estabelecer convênios com instituições que possuem profissionais intérpretes da língua de sinais - LIBRAS. Na ocorrência de demanda é disponibilizado Intérprete de LIBRAS ao aluno.
- IV. Nos cursos de graduação, bacharelado, a disciplina LIBRAS é ofertada como componente curricular optativo. As atividades possuem cunho teórico-metodológico que contemplam a Legislação sobre o ensino da LIBRAS no Brasil, ou seja, o vocabulário em Língua Brasileira de Sinais. Os aspectos metodológicos do ensino da Língua de Sinais como segunda língua preveem, ainda, atividades práticas para o ensino da mesma.
- V. para alunos com transtorno do espectro autista: a Instituição, em casos de comprovada necessidade, assegura ao candidato às condições adequadas à participação no processo seletivo. Sendo o candidato aprovado, é assegurado o direito à matrícula, bem como o direito a um acompanhante especializado, caso se faça necessário.
- VI. Para alunos com necessidades educacionais especiais: visando proporcionar as condições para acesso e a permanência desses, com o apoio do corpo docente e técnico administrativo, o UNIPAC envida esforços para oferta de materiais especializados, o uso de metodologias e atividades diversificadas para atender aos diferentes estilos de aprendizagem e o apoio de tecnologias assistivas.
- VII. Para pessoas com deficiência auditiva e/ou baixa visão: o site institucional assegura acessibilidade para pessoas com deficiência auditiva por meio do software Tradutor em LIBRAS, bem como favorece a leitura para pessoas com baixa visão utilizando recurso de ampliação da fonte.

O UNIPAC possui Plano de Garantia da Acessibilidade, elaborado por profissional especializado.

1.10.4 Programa de Nivelamento

O UNIPAC conta com um Programa Institucional de Nivelamento com o objetivo de oferecer ao acadêmico com dificuldades em acompanhar determinados componentes

curriculares, as condições adequadas para a superação de suas dificuldades, especialmente no início do curso, permitindo que ele acompanhe o processo ensino-aprendizagem em sua plenitude.

O Programa de Nivelamento de Química e Português no UNIPAC visam ao aprimoramento intelectual e à vida acadêmica dos universitários, além de resgatar conteúdos até então não assimilados pelos alunos no Ensino Médio.

Todos os cursos de graduação da Instituição oferecem o Programa de Nivelamento aos seus ingressantes.

1.10.5 Monitoria

A realidade atual leva ao ensino superior um contingente de alunos com déficit do Ensino Médio, o que cria dificuldades acentuadas para os professores em seu desempenho docente e, mais grave ainda, leva os alunos com maior nível de dificuldades ao desestímulo, à insuficiência de aprendizagem e até à desistência do curso.

1.10.6 Ouvidoria

A Ouvidoria é um canal de comunicação entre a IES e a comunidade acadêmica, através do qual o cidadão pode manifestar, democraticamente, sua opinião acerca dos serviços prestados pela Instituição. As pessoas podem se valer dela para fazer reclamações, denúncias, comentários, dúvidas, elogios e sugestões que possam melhorar o funcionamento da Instituição. A Ouvidoria relaciona-se diretamente com os órgãos envolvidos para a busca de soluções e respostas, em âmbito institucional e comunitário, aos que dela se servem.

São objetivos da Ouvidoria

- I. receber críticas, analisar as informações, reclamações, denúncias, sugestões, em relação às atividades da Instituição, encaminhadas pela comunidade;
- II. aperfeiçoar o processo democrático;
- III. apreciar a procedência das queixas;
- IV. agilizar o processo de análise e decisão das demandas recebidas;
- V. assegurar o direito de resolução do problema do usuário, mantendo-o informado do processo; e
- VI. sugerir medidas de ajustes às atividades administrativas, melhorando o desempenho Institucional.

A comunicação com a Ouvidoria é realizada por acesso virtual que fica disponível 24 horas e o retorno do solicitante deve ser dado em até 48 horas.

1.11 Gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa

A autoavaliação ou avaliação interna no UNIPAC é coordenada pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), e tem como principal objetivo a identificação dos problemas, para corrigir possíveis deficiências e para introduzir as mudanças que signifiquem uma melhoria imediata da qualidade do ensino e da instituição como um todo. Para isso, são consideradas obrigatoriamente dez dimensões, contemplando: a missão e o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI); a

política para o ensino, investigação científica, pós-graduação e extensão; a responsabilidade social da instituição; comunicação com a sociedade; políticas de recursos humanos; organização e gestão; infraestrutura física; planejamento e avaliação; políticas de atendimento ao estudante; e a sustentabilidade financeira da instituição.

A Avaliação Institucional consiste em um processo permanente de elaboração de conhecimentos e de intervenção prática, que permite retroalimentar as mais diversas atividades da Instituição, durante todo o seu desenvolvimento e ocorre em dois momentos:

- I. Avaliação do docente, professor-tutor e tutor por disciplina (semestralmente, envolvendo coordenadores, docentes, professores-tutores, tutores e discentes);
- II. Avaliação do docente, professor-tutor, tutor presencial pelo coordenador de curso (semestral);
- III. Avaliação do tutor virtual pelo docente da disciplina (semestral);
- IV. Avaliação do coordenador de curso pelo docente, professor-tutor, tutor presencial e discente (semestral); e
- V. Avaliação Institucional Geral (de três em três anos, envolvendo todos os segmentos: discentes, docentes, professores-tutores, coordenadores, Diretores, funcionários técnico-administrativos e tutores, egressos do curso, representantes da sociedade civil organizada).

A sistemática da avaliação institucional, com vistas à melhoria da qualidade é desenvolvida obedecendo aos seguintes princípios básicos:

- I. sensibilização de todos os segmentos da comunidade acadêmica para sua relevância;
- II. reconhecimento da legitimidade e pertinência dos princípios norteadores e dos critérios a serem adotados; e
- III. envolvimento direto de todos os segmentos da comunidade acadêmica na sua exceção e na implementação de medidas para melhoria do desempenho institucional.

Todos os segmentos, em igualdade de participação, se envolvem no processo respondendo a questionários, participando de entrevistas, analisando os aspectos positivos e negativos dos cursos, discutindo em grupo as debilidades e fortalezas do UNIPAC, também dando sugestões que provoquem a melhoria da sua qualidade.

Os instrumentos de coletas são diversificados na medida em que não aplica-se apenas questionários de percepção da comunidade acadêmica, mas também são analisados dados do perfil institucional, principalmente, sobre o corpo docente, discente, técnico-administrativo e tutorial e, na medida do possível, até da comunidade externa. Por esses instrumentos a Instituição identifica o perfil docente e tutorial, em geral e segmentado por curso, e da mesma forma para discentes e técnico-administrativos. São avaliados itens como: formação docente, titulação, experiência diversas (educação básica e superior, profissional não docente) experiência na modalidade à distância, perfil de formação da educação básica, faixa de renda, experiências culturais diversas e outros identificados por nossa CPA e detalhados em projeto próprio.

Os resultados da Avaliação Institucional são validados estatisticamente realizando o cruzamento dos dados coletados em diferentes segmentos. Em seguida é feito o retorno da avaliação a todos os segmentos envolvidos de tal forma que estes tenham conhecimento das recomendações de melhorias, cujo enfoque é a implementação de mudanças e projetos no sentido de alcançar as metas ali sugeridas.

O retorno dos resultados é feito através de:

- I. divulgação dos resultados gerais na unidade e nos cursos, inclusive, por meios eletrônicos;
- II. retorno individual dos resultados, aos professores e tutores do curso, através de documento contendo a análise individual do desempenho (entregue pelo coordenador);
- III. reuniões com corpo administrativo ;
- IV. reuniões com corpo docente e tutorial; e
- V. informativo distribuído aos alunos quanto às melhorias efetivadas a partir da solicitação do corpo discente.

O UNIPAC instituiu o selo "Você avaliou, a CPA analisou e o UNIPAC melhorou" com o objetivo de destacar para a comunidade em seus ambientes as ações de melhorias efetivas promovidas a partir da percepção dos atores sociais.

A CPA, além dos relatórios institucionais, elabora relatórios segmentados para cada curso da Instituição que serão remetidos ao NDE com recomendações para processos decisórios. De posse destas, é política institucional que cada NDE responda a esses relatórios com a realização de ações efetivas de melhoria no âmbito do seu curso.

Assim, o projeto de autoavaliação do UNIPAC tem grande abrangência nos diversos segmentos envolvidos no dia a dia da instituição, gerando indicadores que permitirão ao curso identificar suas potencialidades e suas oportunidades de melhoria, à luz dos eixos/dimensões previstos no SINAES, conforme a Lei nº 10.861/2004 e a Nota Técnica INEP/DAES/CONAES nº 065/2014.

Os relatórios produzidos pela Ouvidoria, canal que possibilita a comunicação da instituição com a comunidade interna e externa, são utilizados para complementar o processo de autoavaliação. As opiniões da comunidade externa são também coletadas por meio do uso de aplicativo e redes sociais e, ainda, através de instrumentos de pesquisa.

As avaliações externas realizadas pelo MEC/INEP subsidiam o processo de autoavaliação do UNIPAC vez que os seus resultados possibilitam traçar um panorama da qualidade dos cursos presenciais e a distância, bem como subsidiam a gestão da IES e dos cursos. Os resultados do questionário do estudante (ENADE), considerando as questões gerais e aquelas relacionadas ao CPC, são analisados, e as ações são empreendidas em busca de melhorias.

1.12 Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no processo ensino aprendizagem

A revolução tecnológica trouxe grandes avanços e impactos significativos no modo de vida das pessoas. Com a globalização e os avanços científicos e tecnológicos o mundo mudou seus processos e sua maneira de produzir, se comunicar e se informar.

Estas transformações há muito vêm impactando as pessoas e, conseqüentemente, o processo educativo, exigindo mudanças tanto na concepção de educação quanto nos meios para promovê-la. Na era da informação e comunicação as relações aluno/professor/instituição/família/sociedade estão em constantes transformações, se constituindo tema emergente na educação e, em função disso, as instituições de ensino vem se adaptando a este contexto.

O sucesso na aplicação das Tecnologias de Informação e Comunicação – TIC's como forma de inovação e significação com vistas à qualidade do processo ensino-aprendizagem, passa também pela formação continuada dos professores e este, talvez, seja o desafio mais urgente na renovação da linguagem pedagógica.

É uma preocupação constante no UNIPAC a renovação tecnológica e a implantação das TIC's no processo ensino-aprendizagem, em especial na modalidade EaD, assim como a capacitação docente, reconhecendo que estas proporcionam aos alunos e professores um ambiente de ensino aprendizagem mais interativo, conectado, dinâmico e integrador, auxiliando na construção de competências fundamentais para sua inserção em um mundo cada vez mais tecnológico.

Considerando isso, o UNIPAC oferece como Tecnologias da Informação e Comunicação em sua sede e polos de apoio presencial variados recursos como Ambiente Virtual de Aprendizagem; projetores multimídia; notebooks; aparelhos de DVD; caixas de som, sons portáteis; um extenso parque de informática, incluindo 03 (três) laboratórios de Informática fixos, sendo 01 com 32 computadores, 1 com 26 computadores, 1 com 6 computadores que atendem as necessidades institucionais considerando os aspectos de equipamentos, normas de segurança, espaço físico, acesso à Internet, atualização de software, acessibilidade digital, acessibilidade física, condições ergonômicas, serviços, suporte e plano de atualização; terminais para pesquisa e consulta ao acervo na biblioteca da sede e dos polos.

Todos os laboratórios possuem controle de usuários e regras de firewall que possibilitam manter as configurações dos computadores e da rede imutáveis, evitando danos e economizando tempo de suporte. Os computadores contam com navegadores de Internet, leitores de PDF e ferramentas de edição de texto, planilhas eletrônicas e apresentação de slides (Os laboratórios possuem softwares específicos de utilização de determinados cursos, conforme necessidades pedagógicas); acesso à Internet do tipo wireless em todos os espaços da

instituição; site institucional, perfil no Facebook e Instagram, além de um canal no YouTube para manter a proximidade entre a IES e a comunidade acadêmica; acessibilidade em LIBRAS no site institucional; e Biblioteca Virtual contendo diversos links para revistas eletrônicas e bibliotecas virtuais indicadas pelas coordenações de cursos juntamente com corpo docente: Domínio Público, SCIELO, Biblioteca Virtual de Saúde – BIREME e Portal Capes.

As Tecnologias da Informação e Comunicação - TICs são aliadas importantes no processo de inclusão e acessibilidade ao ensino superior das pessoas com deficiência e/ou necessidades educacionais especiais, incluindo aqueles com Transtorno do Espectro Altista (Lei 12.764/2012), facilitando a remoção de barreiras nas comunicações. O UNIPAC reconhece a importância dessas tecnologias no processo de acessibilidade, disponibilizando para seus alunos com deficiência e/ou necessidades educacionais especiais, além daqueles recursos gerais, outros mais específicos como: computadores na biblioteca, sala de professores e laboratórios com o programa Gnome ORCA, que converte textos em áudio; intérprete de Libras para demandas especiais; projetor multimídia e ou TV em todas as salas de aula e laboratórios; ambiente virtual de aprendizagem (plataforma AVA) que propicia recuperação de conteúdos e revisão de aulas.

Os alunos do curso de Nutrição têm acesso a documentos acadêmicos em meio digital via Portal AVA.

1.13 Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem

A avaliação é uma tarefa didática essencial para o trabalho docente (LIBÂNEO, 1991).

Existem diversas concepções de avaliação da aprendizagem entre os estudiosos da área. Para o UNIPAC a avaliação deve ser considerada em uma perspectiva mais ampla, envolvendo a apreciação de aspectos qualitativos, não limitando-se somente à apreensão de conteúdos e tampouco aos resultados quantitativos obtidos pela aplicação de provas e testes. Devem cumprir as três funções didático-pedagógicas: diagnóstica, formativa e somativa.

Diagnóstica – ocorre antes e durante o processo de aprendizagem, visando agrupar alunos de acordo com suas dificuldades no primeiro momento, e no final, identificar se houve, ou não, progresso em relação à assimilação dos conteúdos.

Formativa – ocorre ao longo do processo de aprendizagem. Seu objetivo é a correção de falhas do processo educacional e a prescrição de medidas alternativas de recuperação das falhas de aprendizagem

Somativa - proporciona uma pontuação a partir dos conhecimentos e habilidades adquiridas. Tem função classificatória e seu objetivo é atribuir uma

nota definitiva, tendo por base os níveis de aproveitamento que foram anteriormente estabelecidos.

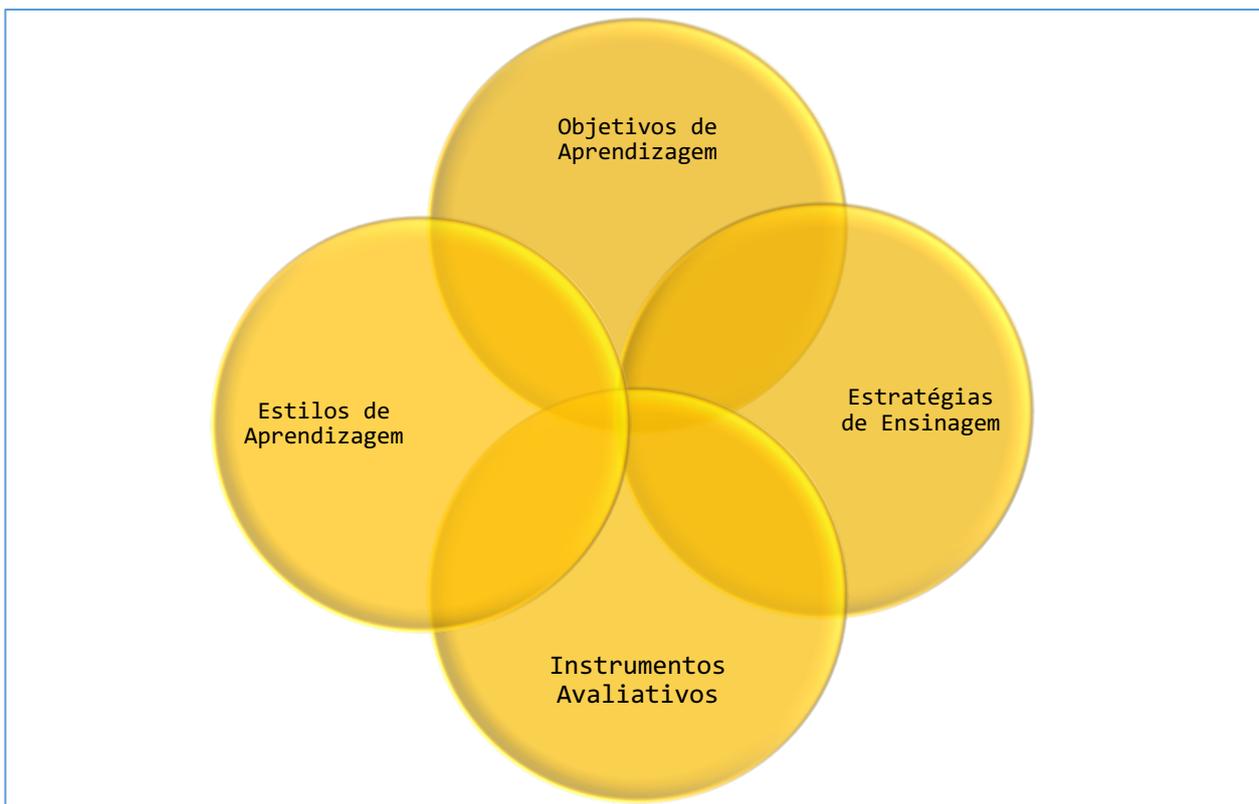
Não se considera a prova, embora não a exclua, como o único instrumento válido e confiável de avaliação, uma vez que existem outras possibilidades. A avaliação é definida como um procedimento sistemático e abrangente em que se utilizam múltiplos instrumentos, tais como: questionários, provas escritas, provas orais, portfólios, apresentações, trabalhos em grupo, auto avaliação, etc., para avaliar a trajetória acadêmica e pessoal do estudante.

Cada aluno tem um estilo de aprendizagem próprio, isto é, tem características próprias de como recolhe a informação e a processa através de componentes sensoriais como a audição, visão e tato. Podendo utilizar mais de um ou, de forma preferencial, apenas um deles.

Os professores do UNIPAC no planejamento e elaboração dos instrumentos avaliativos devem se atentar ao perfil dos alunos, aos diferentes estilos de aprendizagem e às necessidades educacionais especiais que porventura existam na turma.

Struyven, 2005 (citado por Garcia, 2009) defende que existe uma relação direta entre a avaliação e as formas de aprendizagem dos alunos da educação superior.

Figura 3 - Relação entre avaliação e formas de aprendizagem na educação superior



De modo amplo, pode-se afirmar que existe relação entre as formas de avaliação adotadas pelos professores e as atitudes de aprendizagem apresentadas pelos alunos na graduação. Diferentes tipos de avaliação tendem a determinar a atitude de aprendizagem dos estudantes. (STRUYVEN et all, 2005, apud GARCIA, 2009)

Com base nessa afirmativa o UNIPAC vem investindo na formação dos professores para que se rompa em definitivo com o padrão de avaliação voltada somente à classificação, tendo a nota como aspecto principal e modifiquem sua postura e atuação em sala de aula.

Ao final de cada atividade avaliativa o professor realiza uma análise pedagógica para identificar o desempenho da turma/aluno a partir das competências e habilidades previstas para a respectiva atividade. Os resultados dessa análise subsidiam a elaboração de ações concretas para a melhoria da aprendizagem em função das avaliações realizadas.

O *feedback* das atividades avaliativas é considerado também no UNIPAC como momento de aprendizagem pelo aluno e deve ocorrer em todas as atividades realizadas pelos alunos.

O sistema de verificação de rendimento nos estudos dos componentes curriculares presenciais e *on-line* do campus é regulamentado pelo Regimento Geral e por Resolução do CONAS. Nos cursos a distância do UNIPAC, da sede e dos polos, a regulamentação do sistema de verificação de rendimento nos estudos também obedece ao Regimento Geral e à norma específica do CONAS.

É considerado aprovado em curso de graduação presencial o aluno que obtiver, concomitantemente, como resultado final 75% (setenta e cinco por cento) ou mais de frequência, nas disciplinas e 60% (sessenta por cento) ou mais dos pontos distribuídos, sendo que as referidas apurações se dão em cada disciplina presencial, ressalvados os componentes relacionados a seguir, cujo sistema de

avaliação está disciplinado em regulamento específico: Atividades Complementares, Prática de Ensino, Projeto Interdisciplinar ou Prática Profissional, Estágio Supervisionado e Trabalho de Conclusão de Curso.

No curso de Nutrição, conforme Resolução CONAS n. 004/2018 o sistema de avaliação é organizado da seguinte forma:

- primeira etapa valendo 50 (cinquenta) pontos; e
- segunda etapa valendo 50 (cinquenta) pontos.

A forma de distribuição dos pontos, dentro de cada etapa avaliativa, é normatizada pela Direção Acadêmica, em articulação com os coordenadores de curso, devendo-se, para tanto, adotar instrumentos avaliativos diversificados, observando o previsto neste Regimento, inclusive, com a limitação de notas a serem aferidas, exclusivamente, por meio de provas dentro das etapas respectivas.

Para os alunos com necessidades especiais são disponibilizadas atividades avaliativas com o tamanho da fonte ampliada e compatível com leitor de tela; ampliação do tempo para alunos com deficiência intelectual, transtorno global do desenvolvimento e deficiência auditiva, e a flexibilidade de correção das avaliações.

Sempre que solicitado e, comprovada a necessidade, para realização de atividades avaliativas são disponibilizados profissionais especializados para acompanhamento dos alunos com necessidades educacionais especiais.

1.14 Número de vagas

O curso de Nutrição tem autorizadas 120 vagas anuais, com duas entradas semestrais e disponibiliza aos acadêmicos, salas de aulas ventiladas e adequadas à finalidade de ensino, com o quadro, projetor de slides e estrutura para realização de aulas teóricas e outras atividades de ensino aprendizagem. Existem espaços físicos comuns que favorecem a acessibilidade e amplitude para demanda do curso.

O atendimento da coordenação acontece no período matutino e vespertino, conforme a demanda de atendimento. Os atendimentos de secretaria acontecem nos horários matutino, vespertino e noturno. O corpo docente do curso de Nutrição conta com 26% de professores doutores, 56% mestres e 16% especialistas. Para atender a estrutura curricular do curso, estão disponibilizados 02 laboratórios especializados para procedimentos técnicos para preparação das aulas, regulamentos próprios, bem como normas de utilização e segurança, com objetivo de garantir seu bom funcionamento.

Os laboratórios de informática estão equipados com computadores e com acesso a internet e apresentam condições adequadas às finalidades a que se destinam, com dimensão, iluminação, ventilação, acessibilidade e limpeza que atendem a padrões adequados.

O número de vagas para o curso de Nutrição está fundamentado em estudos periódicos, quantitativos e qualitativos, e em pesquisas com a comunidade acadêmica, que comprovam sua adequação à dimensão do corpo docente (e tutorial, na modalidade a distância) e às condições de infraestrutura física e tecnológica para o ensino.

DIMENSÃO 2 – CORPO DOCENTE E TUTORIAL

2.1 Núcleo Docente Estruturante – NDE

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) constitui órgão suplementar da estrutura do Curso de Nutrição, com atribuições consultivas, propositivas e de assessoramento sobre matérias acadêmicas, vinculado ao Colegiado do Curso, subsidiando as deliberações deste nos processos de acompanhamento, consolidação e atualização do PPC, realizando estudos e atualização periódica, verificando o impacto do sistema de avaliação de aprendizagem na formação do estudante e analisando a adequação do perfil do egresso, considerando as DCN's e as novas demandas do mundo do trabalho.

O NDE é composto da seguinte forma:

- I. o Coordenador do Curso, como seu presidente; e
- II. pelo menos, mais 4 (quatro) professores pertencentes ao corpo docente do curso preferencialmente, garantindo-se a representatividade das áreas do curso e de docentes que participaram do projeto do curso.

Os professores membros do NDE atuam em regime de trabalho de tempo parcial ou integral (40% em tempo integral) e 60%, no mínimo, possui titulação *stricto sensu*.

O Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição está regulamentado pela Resolução nº.01 foi implantado em 2010. Atualmente é composto pelos seguintes professores:

Quadro 91 - Composição do Núcleo Docente Estruturante

Professor (a)	Titulação	Regime de Trabalho
Alessandra Christine Antunes	(M) Engenharia Ambiental (G) Nutrição	Integral
Aurélia Faria Ramos	(M) Ciência e Tecnologia do Leite (E) Qualidade Nutricional e Sanitária dos Alimentos. (G) Nutrição	
Daniele Cristina Zimmermann	(D) Programa de Pós-Graduação em Ciências Biológicas M – Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas (E) Farmacologia (G) Farmácia	Integral
Fernando Teixeira Gomes	(D) Ciências Agrárias (M) Microbiologia Agrícola	Integral

	(G) Ciências Biológicas.	
Petrônio Granato de Souza	(M) Ciência da Religião (G) Ciências Sociais	Parcial

A indicação dos membros do NDE é feita pelo Diretor Acadêmico do campus. As atribuições do NDE estão descritas em seu regulamento.

2.2 Atuação do Coordenador

A coordenação de curso é o órgão executivo, responsável pela gestão das atividades acadêmico-pedagógicas relacionadas ao ensino, extensão e iniciação científica, na sua esfera de competência, obedecendo as determinações da Direção do campus e as normas do Regimento. O Coordenador de Curso é designado por ato da Reitoria.

A Coordenação do Curso de Nutrição é exercida atualmente pela Professora Alessandra Christine Antunes, Mestre em Engenharia Ambiental, e Bacharel em Nutrição que dedica 20 (vinte) horas semanais às atividades de coordenação. A referida coordenadora possui mestrado em Engenharia Ambiental pela Universidade Federal de Ouro, instituição na qual se graduou em Nutrição no ano de 2001. Desde então exerceu atividades profissionais em Unidades de Alimentação e Nutrição de grande porte, assumindo cargo de liderança em produção, atuando ainda como nutricionista em Creche escola. Como docente, atua desde o segundo semestre do ano de 2008. A coordenação do curso de Nutrição do UNIPAC - JF é realizada desde o primeiro semestre do ano de 2009.

O coordenador do curso tem consciência de que não deve atuar somente como gestor de recursos e articulador, mas também como gestor de potencialidades e oportunidades internas e externas. Portanto, ele é o primeiro a favorecer e implementar mudanças que aumentem a qualidade do aprendizado contínuo pelo fortalecimento da crítica e da criatividade de todas as pessoas envolvidas no processo, ou seja, alunos, docentes, funcionários, corpo administrativo, corpo financeiro, entre outros. Cabe a ele, também, incentivar a produção de conhecimentos, neste cenário global de intensas mudanças, por meio da pesquisa, e animar a comunidade acadêmica, para implementar ações solidárias que concretizem valores de responsabilidade social, justiça e ética. Do coordenador espera-se o desenvolvimento de várias atividades capazes de articular todos os setores e fortalecer a coalizão do trabalho em conjunto, para incrementar a qualidade, legitimidade e competitividade do curso, tornando-o um centro de eficiência, eficácia e efetividade rumo à busca da excelência.

A relação do coordenador com os alunos, professores, tutores e equipe multidisciplinar é avaliada, semestralmente, por meio de questionário que compõe a autoavaliação da Instituição. Os seus resultados são analisados pela CPA e compartilhados com a Direção do Campus e com o próprio coordenador com vistas a subsidiar a elaboração de um plano de ação.

A Coordenação de Curso no UNIPAC tem representatividade assegurada nos conselhos superiores enquanto coordenador, docente e/ou técnico-administrativo:

- a) CONAS (Docentes, Discentes, Tutores e Técnico-administrativo);
- b) Colegiado de Curso (Docentes/tutores e Discentes);
- c) CPA (docentes, Discentes e técnico-administrativo);
- d) NDE (coordenador e docentes)

2.3 Regime de trabalho do coordenador de curso

O coordenador do Curso de Nutrição atua em regime de trabalho parcial.

O regime de trabalho do coordenador possibilita o atendimento integral da demanda, considerando a gestão do curso, a relação com os docentes, discentes, tutores e equipe multidisciplinar (quando for o caso) e a representatividade nos colegiados superiores.

Compete à Coordenação se manter atenta ao bom andamento de curso, conciliando atendimento a docentes e discentes e à parte administrativa, que também é de sua competência exclusiva.

Destacam-se as seguintes atribuições do coordenador na gestão e condução do curso:

- I. dinamizar a filosofia educacional do curso e do UNIPAC;
- II. atuar como elemento de articulação entre Direção, professores, alunos do curso e mercado profissional da área;
- III. elaborar e/ou alterar o Projeto Pedagógico do Curso, bem como responder pela sua implementação, sempre com a colaboração do Núcleo Docente Estruturante, Colegiado do Curso e demais docentes, sob orientação da Direção Acadêmica;
- IV. zelar pelo cumprimento das disposições legais e regimentais concernentes ao curso e aquelas emanadas dos colegiados superiores do UNIPAC;
- V. acompanhar a edição de normas educacionais e comunicar qualquer alteração referente ao curso às instâncias superiores para a tomada de decisões, se for o caso;
- VI. colaborar com a Direção e demais setores, na organização de processos de credenciamento ou recredenciamento da Instituição e organizar o processo de reconhecimento ou renovação de reconhecimento do curso de graduação sob sua responsabilidade;
- VII. cooperar, na forma prevista nos instrumentos próprios, na aplicação de avaliações e diagnósticos sistemáticos, permanentes e participativos, especialmente, na Avaliação Institucional Interna realizada conforme periodização estabelecida, e na avaliação semestral dos docentes;
- VIII. assessorar a Direção do Campus sempre que se fizer necessário;
- IX. manter registro dos dados históricos dos cursos referentes às alterações curriculares, Planos de Aprendizagem e atividades desenvolvidas, sempre com cópia digital ao Diretor Acadêmico, bem como repassar a este toda a documentação quando encerrada suas atividades;
- X. avaliar os resultados das atividades pedagógicas, índices de aprovações em avaliações internas e externas, cientificando-se dos problemas surgidos para aferir a eficácia dos métodos aplicados e providenciar reformulações adequadas no curso, quando for o caso;
- XI. homogeneizar procedimentos e pronunciar-se acerca de todos os assuntos de natureza didático-pedagógica pertinentes ao curso, bem como supervisionar os planos de trabalho e os métodos de ensino

- aplicados pelos docentes, orientando-os sobre a execução e a seleção dos mesmos, e sobre o material didático a ser utilizado para assegurar a eficiência do processo educativo;
- XII. colaborar com a Direção e Secretaria do Campus no que tange ao cumprimento de calendário, prazo de entrega de notas e de Planos de Aprendizagem, assiduidade e pontualidade dos professores e, ainda, na organização de horários das aulas;
 - XIII. zelar pelo constante aperfeiçoamento do pessoal docente, incentivando-o a participar de programas de treinamento e capacitação para manter em bom nível o processo educativo, possibilitando, assim, o acompanhamento da evolução do ensino no país;
 - XIV. participar de programas de desenvolvimento institucional, prestar informações a alunos e professores e auxiliar na difusão de tecnologia específica para cumprir os propósitos do UNIPAC;
 - XV. orientar os discentes, sempre que necessário, sobre as normas deste Regimento;
 - XVI. zelar pela guarda e conservação dos bens sob sua responsabilidade, bem como cumprir e fazer cumprir normas internas de segurança, visando ao desenvolvimento das atividades;
 - XVII. elaborar, em conjunto com o NDE, as políticas, diretrizes e normatização do estágio do curso, trabalho de conclusão de curso e atividades complementares (quando houver), das estratégias e da abertura de frentes para sua realização, observada a legislação pertinente encaminhando, quando for o caso, ao Colegiado de Curso para aprovação;
 - XVIII. promover a divulgação das atividades e dos objetivos do curso, da Missão e dos Valores do UNIPAC;
 - XIX. gerenciar o curso, de modo geral, nas suas funções específicas, em colaboração com a Direção do Campus;
 - XX. orientar os docentes recém-contratados, especialmente na adequação dos conteúdos dos componentes sob a sua responsabilidade, para atingir o perfil previsto para o egresso do curso;
 - XXI. adequar o acervo bibliográfico ao Projeto Pedagógico do Curso considerando a sustentabilidade financeira.

A Coordenação realiza reuniões com os representantes de turma, marcadas com antecedência. Os discentes e docentes, de modo geral, têm amplo acesso à Coordenação do Curso.

2.4 Corpo docente: titulação

Em cumprimento à missão e valores do UNIPAC as matrizes curriculares dos cursos de graduação do UNIPAC são organizadas para promover a relação entre as teorias essenciais e a prática profissional, a fim de formar os egressos com as competências necessárias para atenderem às demandas da sociedade e do mercado de trabalho. Os conteúdos curriculares são planejados por meio de ação colaborativa da coordenação de curso, NDE e em se tratando de componentes curriculares on-line, da equipe multidisciplinar, contando, ainda, com o apoio do corpo docente

que colaboram também na indicação de bibliografia atualizada e coerente com o perfil do egresso e conteúdos curriculares.

O corpo de docentes do UNIPAC é constituído por profissionais com qualificação e experiência profissional necessária para mediar o ensino-aprendizagem em ambiente presencial e virtual de aprendizagem.

A gestão dos percentuais de titulação e de regime de trabalho dos docentes fica a cargo do coordenador de curso e do NDE, respeitadas as exigências da legislação educacional, os objetivos e especificidades do curso, o mercado de trabalho e a sustentabilidade financeira do curso. A seleção do corpo docente é realizada por meio de banca.

Na seleção e contratação de docentes, além dos aspectos relacionados acima, é considerada a relação entre a experiência profissional e o perfil profissiográfico do egresso expresso no PPC. Respeitados os princípios mencionados busca-se manter equilíbrio entre a experiência profissional e a formação acadêmica dos docentes.

Os docentes são avaliados semestralmente e os resultados das avaliações são minuciosamente analisados pela CPA e Coordenação de Curso. O retorno individual dos resultados é feito pelo coordenador de curso para os professores do curso, por meio de documento contendo a análise individual do desempenho. As principais questões que avaliam o desempenho do professor em sala de aula consideram se as metodologias de ensino utilizadas no curso desafiam os alunos a aprofundar conhecimentos e desenvolver competências reflexivas e críticas; se os Planos de Aprendizagem são cumpridos em seus objetivos, conteúdos, atividades e avaliação; se o professor demonstra domínio dos conteúdos, clareza e objetividade em suas explicações e faz o encadeamento dos assuntos abordados em suas aulas; se o professor utiliza tecnologias da informação e comunicação (TIC) como estratégia de ensino; se após a correção das avaliações é dado *feedback* aos alunos; se as avaliações de aprendizagem realizadas durante o curso são compatíveis com os conteúdos ou temas trabalhados; se os trabalhos e/ou atividades da disciplina exigem do aluno consulta a diversas fontes de pesquisa (livros, sites, blogs, pesquisas de campo e outras); e se o professor apresenta exemplos contextualizados com relação a problemas práticos, de aplicação da teoria ministrada nas diferentes unidades curriculares em relação ao fazer profissional e se mantém atualizado com relação à interação conteúdo e prática.

O professor ao elaborar o Plano de Aprendizagem do componente curricular deve relacionar todas as aulas previstas, o conteúdo a ser ministrado em cada uma, as respectivas competências e habilidades, considerando o perfil do egresso e as DCN's do curso, as estratégias de ensinagem e o material de estudo. Esse planejamento prévio lhe possibilita prever também a interdisciplinaridade entre os conteúdos a serem trabalhados e com outros componentes curriculares.

2.5 Regime de trabalho do corpo docente do curso

O corpo docente do curso de Nutrição possui regime de trabalho adequado às exigências e permite o atendimento integral da demanda existente, considerando a dedicação à docência, o atendimento aos discentes, a participação no colegiado, o planejamento didático e a preparação e correção das avaliações de aprendizagem.

O curso de Nutrição possui um corpo docente com 17 professores, conforme quadro demonstrativo abaixo que retrata os percentuais de regime de trabalho.

Quadro 10 - Regime de Trabalho do Corpo Docente do Curso

DOCENTE	REGIME DE TRABALHO			TOTAL
	Integral	Parcial	Horista	
Alessandra Freitas Ângelo Toledo			Horista	01
Alessandra Christine Antunes	Integral			01
Anna Marcella Neves dias	Integral			01
Ariane de Oliveira Gomes			Horista	01
Carolina dos Santos Fernandes da Silva			Horista	01
Deusângela Graçano Araújo	Integral			01
Daniel Gustavo Schimitz de Freitas			Horista	01
Daniele Cristina Zimmermann Franco			Horista	01
Elieth Martins Padovani			Horista	01
Fernando Teixeira Gomes	Integral			01
Helba Helena Santos Prezoto			Horista	01
Hugo Vieira Fajardo			Horista	01
Juliana Corrêa do Carmo Cancino			Horista	01
Luciana Araújo Guimarães			Horista	01
Marcela Melquíades de Melo			Horista	01
Marcio Fernandes dos Reis	Integral			01
Marcos Eduardo dos Santos		Parcial		
Maria Helena Feres Valle	Integral			
Nathália Barbosa do Espírito Santos Mende		Parcial		01
Petrônio Granato de Souza		Parcial		01
TOTAL	06	03	11	20

Fonte: Setor de Recursos Humanos/Sistema RM-TOTYS

O docente tem, entre outras atribuições estatutárias, ministrar aulas e conteúdos curriculares, elaborar o plano de aprendizagem, elaborar e corrigir as atividades avaliativas. Os professores contratados em de tempo integral podem atuar em trabalhos de extensão, planejamento, avaliação, gestão e outros.

No final de cada semestre letivo é realizada reunião entre a direção, coordenação de curso e docentes para apresentação de informações pedagógicas e institucionais; discussão de propostas e orientação para elaboração do planejamento docente. São também realizadas capacitações docentes através de workshops, oficinas e outras modalidades.

No UNIPAC o docente tem representação nos seguintes órgãos colegiados:

- a) CONSUN - órgão consultivo e deliberativo superior do UNIPAC;
- b) CONAS - órgão de orientação, coordenação e supervisão do ensino, da iniciação científica e da extensão em todo o UNIPAC
- c) Colegiado de Curso - órgão consultivo, normativo e deliberativo em questões referentes às atividades de ensino, extensão e iniciação científica, podendo ser ouvido pela Direção do Campus, sempre que necessário.

O corpo docente tem, ainda, participação na Comissão Própria de Avaliação (CPA) e no Núcleo Docente Estruturante (NDE).

A Instituição acompanha o trabalho docente de diversas formas, quais sejam: Plano de Aprendizagem, Ouvidoria, Avaliação Docente e análise dos resultados dos alunos. Os resultados dessas análises estão registrados e compõem a pasta individual do professor. Ademais, tais resultados são insumos que subsidiam o planejamento da gestão do curso e do UNIPAC com vistas à proposição de ações de melhoria.

2.6 Experiência profissional do docente

O curso de Nutrição, mantém o seu quadro docente de forma a atender as exigências legais referentes à experiência profissional, sendo que, dos 20 professores atuantes no curso, em média 71 (%) possui experiência profissional em outras atividades fora da docência conforme se verifica abaixo:

Quadro 11 - Experiência Profissional dos Professores do Curso

DOCENTE	TEMPO DE EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL (em anos)
Alessandra Freitas Ângelo Toledo	20
Alessandra Christine Antunes	14
Anna Marcella Neves dias	23
Ariane de Oliveira Gomes	12
Carolina dos Santos Fernandes da Silva	0
Deusângela Graçano Araújo	0
Daniel Gustavo Schimitz de Freitas	18
Daniele Cristina Zimmermann Franco	12
Elieth Martins Padovani	11

Fernando Teixeira Gomes	0
Guillermo Patrício Ortega Giacome	30
Helba Helena Santos Prezoto	0
Hugo Vieira Fajardo	12
Juliana Corrêa do Carmo Cancino	0
Luciana Araújo Guimarães	22
Marcela Melquíades de Melo	10
Marcio Fernandes dos Reis	18
Marcos Eduardo dos Santos	2,5
Maria Helena Feres Vale	31
Nathália Barbosa do Espírito Santos Mende	0
Petrônio Granato de Souza	11

Eles atuam em diferentes cenários profissionais do mundo do trabalho como consultórios, clínicas especializadas, hospitais, atividades de consultoria entre outros, que contribuem para a apresentação de exemplos contextualizados com relação a problemas práticos, de aplicação da teoria ministrada em diferentes unidades curriculares em relação ao fazer profissional, bem como para sua atualização contínua em relação às constantes e diversificadas demandas do mundo do trabalho.

O contexto da educação superior não comporta em seu seio um ensino tradicional amparado em pressupostos do aluno recipiente. As constantes transformações nos impelem à valorização dos princípios andragógicos, “como a autonomia do sujeito da aprendizagem, a valorização da experiência pessoal no processo educativo, a aprendizagem compartilhada entre os aprendizes e o professor facilitador, como ingredientes para qualificarem o ensino superior”. (VOGT, 2007, p. 72)

O professor assume o papel de mediador no processo de aprendizagem. O UNIPAC, para fazer frente às exigências atuais, oferece cursos de capacitação pedagógica com o objetivo de capacitar os seus docentes para o uso de metodologias numa concepção crítico-reflexiva, que relacionem a teoria e prática e busquem conduzir os discentes a novos contextos, relacionando-os às experiências da prática profissional.

2.7 Experiência no exercício da docência superior

Os docentes do curso possuem experiência no exercício da docência superior que lhes permitem promover ações e identificar as dificuldades dos alunos, expondo o conteúdo em linguagem acessível e aderente ao perfil das turmas e apresentando exemplos contextualizados. Os docentes têm capacidade para elaborar atividades específicas para a promoção da aprendizagem de alunos com dificuldade, bem como realizar avaliações diagnósticas, formativas e somativas. O Curso de Nutrição possui experiência de magistério superior, conforme se verifica do quadro 11.

Quadro 12 - Experiência no Exercício da Docência Superior

DOCENTE	TEMPO DE EXERCÍCIO NA DOCÊNCIA SUPERIOR (em anos)
Alessandra Freitas Ângelo Toledo	19 anos
Alessandra Christine Antunes	15 anos
Anna Marcella Neves dias	21 anos
Ariane de Oliveira Gomes	09 anos
Carolina dos Santos Fernandes da Silva	15anos
Daniel Gustavo Schimitz de Freitas	19 anos
Daniele Cristina Zimmermann Franco	09 anos
Deusângela Graçano Araújo	25 anos
Elieth Martins Padovani	04 anos
Fernando Teixeira Gomes	20 anos
Helba Helena Santos Prezoto	20 anos
Hugo Vieira Fajardo	09 anos
Juliana Corrêa do Carmo Cancino	19 anos
Luciana Araújo Guimarães	18 anos
Marcela Melquíades de Melo	06 anos
Marcio Fernandes dos Reis	20 anos
Marcos Eduardo dos Santos	18 anos
Maria Helena Feres Vale	21 anos
Nathália Barbosa do Espírito Santos Mende	19 anos
Petrônio Granato de Souza	21 anos

2.8 Atuação do colegiado de curso ou equivalente

A atuação do Colegiado do curso de Nutrição está regulamentada e institucionalizada, possui representatividade dos segmentos docente, tutorial e discente:

- I. Coordenador de Curso, como presidente;
- II. 30% (trinta por cento) dos docentes do Curso com regime de trabalho de maior duração;
- III. 1 (um) representante do corpo discente do curso. - o representante discente tem mandato de 2 (dois) semestres consecutivos o qual poderá ser renovado por igual período.

O Coordenador de Curso é também Presidente do Colegiado. As reuniões ocorrem ordinariamente, 1 (uma) vez por semestre e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo Presidente, sendo suas reuniões e as decisões associadas registradas em atas, que após aprovação são assinadas pelos presentes e arquivadas para fins de registro documental da coordenação do curso. Na ata da reunião deve constar, além da pauta e deliberações, a indicação dos responsáveis pelos encaminhamentos/execução dos processos e o prazo final para apresentação da conclusão da atividade

O Colegiado do Curso pauta suas ações no Regimento Geral do UNIPAC e tem como finalidade maior fazer cumprir o Projeto Pedagógico do Curso cuidando para

que os objetivos previstos sejam de fato alcançados em conformidade com o perfil de egresso estabelecido no PPC, no PDI e em consonância com as DCN's.

2.9 Produção científica, cultural, artística ou tecnológica

As políticas e as práticas de iniciação científica, inovação tecnológica e de desenvolvimento artístico e cultural são elementos constitutivos do UNIPAC. A iniciação científica revela-se como um princípio educativo, formativo e científico, que é fomentado centrando-se na produção do conhecimento e na sua aplicação, de modo a estreitar a relação da Instituição com a sociedade.

O UNIPAC promove ações de incentivo à difusão das produções acadêmicas, sejam elas científicas, didático-pedagógicas, tecnológicas, artísticas ou culturais.

Quadro 12 - Produção científica, cultural, artística ou tecnológica dos docentes do curso

Nome	CPF	Titulação Máxima	Regime de trabalho	Vínculo empregatício	Tempo de vínculo com o curso (m = meses)	Docente com formação/capacitação/experiência	Artigos publicados em		Livros ou capítulos em livros		Trabalhos publicados em anais		Traduções de livros, capítulos de livros ou artigos publicados / de livros ou artigos publicados	Propriedade intelectual (dos últimos		Projetos e/ou produções técnicas e culturais (dos últimos 3 anos)	Produção didático-pedagógica relevante, publicada em livros, artigos, teses, dissertações, etc.
							em outras áreas	na área	em outras áreas	na área	completos	resumos		registrado	depositado		
Alesandra Freitas Angelo Toledo	005.745.006-42	Especialista	Horista	CLT	132	Sim	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Alessandra Christine Antunes	038.349.546-67	Mestrado	Parcial	CLT	149	Sim	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0
Anna Marcella neves Dias	032.729.2067-6	Mestrado	Integral	CLT	132	Sim	0	13	0	0	0	1	0	0	0	24	0
Ariane De Oliveira Gomes	013.953.836-42	Mestrado	Horista	CLT	87	Sim	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Carolina dos Santos Fernandes da Silva	012.541.246-08	Doutorado	Horista	CLT	126	Sim	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
Daniel Gustavo Schimitz de Freitas	047.881.716-94	Mestrado	Horista	CLT	195	Sim	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Danielle Cristina Zimmermann Franco	081.451.066-30	Doutorado	Integral	CLT	72	Sim	4	0	5	0	0	12	0	0	0	0	0	0
Deusângela Graçano Araújo	597.341.756-53	Mestrado	Parcial	CLT	216	Sim	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	06	0
Elieth Martins Padovani	051.056.356-20	Especialista	Horista	CLT	29	Sim	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fernando Teixeira Gomes	452.173.516-91	Doutorado	Integral	CLT	144	Sim	0	8	0	0	0	15	0	0	0	0	02	0
Guillermo Patricio Ortega Jácome	015.114.146-00	Doutorado	Horista	CLT	180	SIM	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Helba Helena Santos Prezoto	038.065.266-80	Doutorado	Horista	CLT	201	Sim	-	06	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0
Hugo Vieira Fajardo	014.387.036.00	Mestrado	Horista	CLT	48	Sim	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	09	0

Juliana Corrêa do Carmo Cancino	044.600.566-58	Mestrado	Horista	CLT	204	Sim	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Luciana Araújo Guimarães	033.750.176-93	Especialista	Horista	sim	48	Sim	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
Marcela Melquiades de Melo	080.797.256-83	Doutorado	Horista	CLT	46	Não	0	1	0	1	0	10	0	0	0	0	2	0
Marcio Fernandes dos Reis	046.635.636-60	Mestrado	Integral	CLT	120	Sim	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Marcos Eduardo dos Santos	992414396-53	Mestrado	Integral	CLT	192	sim	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Maria Helena Feres Valle	284.708.266-20	Mestrado	Integral	CLT	96	sim	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Nathália Barbosa do Espírito Santo Mendes	032.316.856-64	Mestrado	Parcial	CLT	65	Sim	15	0	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0
Petrônio Granato de Souza	840.522.876-49	Mestrado	Parcial	CLT	186	Sim	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

DIMENSÃO 3 – INFRAESTRUTURA

3.1 Espaço de trabalho para docentes em tempo integral

A sala destinada para os professores em regime integral ou parcial é constituída de 7 (sete) gabinetes privativos, com armário, mesa, cadeiras, acesso à Internet wireless. É uma sala de aproximadamente 70m², espaçosa, iluminada e ventilada, com acesso a pessoas com deficiência de locomoção, destinada para atividades acadêmicas nas dependências da instituição.

O espaço de trabalho para docentes em Tempo Integral viabiliza ações acadêmicas, como planejamento didático-pedagógico, atendem às necessidades institucionais, possuem recursos de tecnologias da informação e comunicação apropriados, garantem privacidade para uso dos recursos, para o atendimento a discentes e orientandos, e para a guarda de material e equipamentos pessoais, com segurança.

3.2 Espaço de trabalho para o coordenador

Para suas atividades administrativas, a coordenação do curso conta com uma sala com aproximadamente 9 m², equipada com 01 mesa, 03 cadeiras, 02 armários, 01 aparelho de telefone, 01 computador, 01 impressora laser conectada em rede e acesso à Internet via rede sem fio.

O gabinete de coordenação da Nutrição está integrado com todas as coordenações de curso do Campus Juiz de Fora, tendo livre acesso à professores e alunos.

O espaço de trabalho para o coordenador viabiliza as ações acadêmico-administrativas, possui equipamentos adequados, atende às necessidades institucionais, permite o atendimento de indivíduos ou grupos com privacidade e dispõe de infraestrutura tecnológica diferenciada, que possibilita formas distintas de trabalho.

3.3 Sala coletiva de professores

A sala dos professores, com aproximadamente 90 metros quadrados, possui 4 mesas, cadeiras, um sofá, bebedouro, armários e 2 computadores com acesso à Internet e rede “wireless”.

A sala coletiva de professores viabiliza o trabalho docente, possui recursos de tecnologias da informação e comunicação apropriados para o quantitativo de docentes, permite o descanso e atividades de lazer e integração e dispõe de mobiliário para a guarda de equipamentos e materiais.

3.4 Salas de Aula

As salas de aula possuem 70 metros quadrados com capacidade de 60 alunos, bem iluminadas, com carteiras individuais e com quadro negro, quadro de avisos e projetor multimídia. Atendem às necessidades institucionais e do curso, apresentando manutenção periódica, conforto, disponibilidade de recursos de tecnologias da informação e comunicação adequados às atividades a serem desenvolvidas e flexibilidade relacionada às configurações espaciais, oportunizando distintas situações de ensino-aprendizagem.

3.5 Acesso dos alunos a equipamentos de informática

A estrutura tecnológica atende às necessidades Institucionais tendo em vista a capacidade de armazenamento e segurança das informações, capacidade de processamento, tecnologia aplicada em diversas áreas da instituição, seguridade de disponibilidade, estabilidade da rede elétrica, redundância e contingência de serviços, acordo de nível. Normas como a ISO 20000 norteiam os serviços tecnológicos para que haja excelência na entrega do produto final ao usuário.

Servidores e disponibilidade 24 x 7

Com o objetivo em manter os sistemas e aplicações disponibilizados 24 horas por dia e 7 dias por semana, o UNIPAC possui servidores de alta capacidade, baseado em sistemas de Alta Disponibilidade - HA (High Availability) em plataformas redundantes.

A sala dos servidores é ampla e devidamente refrigerada. Aparelhos de ar-condicionado funcionam em tempo integral contando com um sistema de redundância e centrais de alerta caso a temperatura da sala ultrapasse um limite pré-estabelecido.

Backup

Os backups da infraestrutura são feitos diariamente de forma automatizada em “storage” em rede local e sincronia no Google Cloud.

Internet e disponibilidade 24 X 7

O UNIPAC conta com links de acesso à Internet de alta velocidade, com transmissão por meio de fibra ótica, links estes dedicados e com um sistema de redundância de sinal que garante acesso à Internet 24 x 7. Sendo 1 link de 20Mb, utilizado pela rede administrativa e outros dois de 50Mb. Serviços de “load balance” são adotados, garantindo que cada usuário tenha uma navegação confortável e que atenda toda sua demanda.

Os usuários têm acesso a rede mundial tanto por meio dos computadores ligados à rede cabeada quanto à rede sem fio, disponibilizada por serviço de “hostpot” distribuída via “Mikrotik” e pontos de acesso que garantem cobertura em todo o campus, garantindo o acesso a quaisquer recursos da Internet. A rede sem fio ainda permite a conexão à Internet de visitantes da IES.

Acordo de Nível de Serviço - SLA

Para a contribuição na execução da estratégia da Instituição, há a necessidade da previsão de Service Level Agreement (SLA), ou Acordos de Nível de Serviço, dos serviços de TI ofertados pelo UNIPAC, seguindo a norma ABNT NBR ISSO-IEC 20000-1.

Os Acordos de Nível e Serviço - SLA são previstos para os serviços internos e compactuado com fornecedores prestadores de serviços e TI externos. Tais acordos são parte integrante e podem ser verificados no plano de contingência, redundância e expansão do UNIPAC.

Segurança da Informação

Para segurança, confidencialidade, integridade, disponibilidade e autenticidade da rede e dos dados, é utilizado um servidor de Firewall físico de rede que gerencia todos acessos da rede, restringindo e liberando acessos através

de IP e portas, antivírus sempre atualizado, balanceamento de rede, bloqueios e liberações de acessos que asseguram consulta a conteúdos que condizem com os fins da Instituição. Há uma separação física e lógica via cabeamento, switches, firewall e VLANs dos links de Internet para o corpo administrativo, discente e docente, o que contribui para a segurança do tráfego de dados da rede.

Os sistemas disponibilizados pelo UNIPAC utilizam-se de criptografias com objetivo de evitar a leitura de dados por terceiros ou pessoas não autorizadas, os sites possuem certificação SSL garantindo a privacidade e integridade dos dados e das aplicações que se comunicam pela Internet.

Todos os processos de desenvolvimento são inicialmente realizados em ambiente de testes e mantido por meio de um sistema de controle de versões - GIT, de modo a se ter um sistema de controle de versão distribuído, seguro e flexível.

Os serviços de disponibilização de conteúdos para alunos são contratados de terceiros, e possuem garantia de acordo de nível de serviço - SLA, tanto no que se refere a estrutura de armazenamento quando dos serviços de ambiente e banco de dados. A IES utiliza as plataformas virtuais Moodle e Learnpress, ambas hospedadas em servidores em nuvem que garantem o acesso *full time* para a população discente e docente da instituição.

Plano de Contingência

O Plano de contingência é um planejamento de respostas e procedimentos a serem adotados em situação de crise, para a mitigação dos efeitos negativos e restabelecimento do cenário anterior à crise.

Visando a agilidade e segurança para evitar estes riscos e crise, existe um plano de contingência que abrange a infraestrutura tecnológica. Esse plano tem como objetivo reduzir os impactos e danos caso enfrente algum problema. O plano de contingência foi criado a partir da análise de risco e de chamados advindos do sistema de HelpDesk, que orientou as ações de prevenção e ação das maiores frequências de problemas que impactam na área de infraestrutura: necessidade de manutenção e instalação de hardwares, falhas técnicas, suporte na utilização dos sistemas, entre outros.

Infraestrutura e Execução e Suporte

A capacidade em oferecer serviços tecnológicos com qualidade aos alunos e funcionários do UNIPAC, depende de uma infraestrutura tecnológica sólida, baseando nos princípios da segurança da Informação.

Para atender as necessidades institucionais observando especificamente naquilo que se refere à disponibilidade de serviços previstos, assim como meios apropriados para a oferta e para prevenir, evitar falhas, instabilidade, inoperância, restabelecer e recuperar serviços tecnológicos disponibilizados, problemas de acesso e demais dúvidas, o UNIPAC conta com uma equipe de sustentação da infraestrutura de execução e suporte.

O conjunto da equipe é preparada para atuar no desenvolvimento de pequenas aplicações, gerenciamento dos servidores e serviços, na manutenção de equipamentos, redes física e de internet, instalação e atualização de softwares, monitoramento de disponibilidade de serviços em tempo real, backup, banco de dados, prontos para agir em casos de falhas físicas e lógicas, além de suporte ao usuário, problemas de acesso, dificuldades de navegação e demais dúvidas.

A infraestrutura de execução e suporte atende as necessidades institucionais, contando com funcionários capacitados e atualizados. A reciclagem e treinamento são feitos constantemente, visando a excelência da oferta dos serviços previstos e suporte aos usuários.

Há plano de contingência, redundância e expansão nos quais constituem um conjunto de medidas, procedimentos e ações a serem executadas em caráter preventivo ou emergencial.

O Plano de Contingência, redundância e expansão do UNIPAC visa a garantia da qualidade e entrega dos serviços prestados pelo UNIPAC e é o documento norteador para que a equipe de sustentação da infraestrutura de execução e suporte possa trabalhar e executar suas funções para o atendimento das necessidades institucionais.

O parque tecnológico conta com cerca de 130 computadores dos quais 87 equipamentos são destinados exclusivamente para alunos, além de 43 computadores disponíveis em sala de aula como recursos didáticos.

A infraestrutura tecnológica conta com 3 links de internet de alta velocidade, em funcionamento redundante que garante disponibilidade de acesso à rede Internet e funcionamento 24x7.

É utilizado programas de monitoramento e inventariado de computadores para levantamento relativos aos equipamentos, rede, softwares e hardware. Dessa forma

é possível atuar mais rapidamente caso seja necessária a troca do equipamento, além de remoção, instalação ou manutenção de softwares diversos.

A equipe de manutenção e suporte ainda conta com equipamentos em status de reserva e backup, que podem ser utilizados quando da necessidade de substituição emergencial de computadores, que podem ser customizados conforme o perfil do usuário e setor para onde serão destinados.

Normas e políticas são aplicadas para a manutenção e conservação de equipamentos, suporte ao usuário, instalação de infraestrutura, aquisição de equipamentos, dentre outros pontos relativos à execução dos serviços da equipe de infraestrutura e suporte.

Plano de Expansão e Atualização dos Equipamentos

O UNIPAC possui um plano de expansão e atualização de equipamentos. A expansão da infraestrutura tecnológica se baseia nas metas estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional e no planejamento do orçamento anual estabelecido pela Entidade Mantenedora, envolvendo a compra de equipamentos, softwares e mobiliários e redimensionamentos de espaços existentes.

Para o orçamento anual, os diretores das faculdades, articulado com as Coordenações de curso, ao final de cada ano, especificam os equipamentos necessários a serem adquiridos no ano seguinte e caso necessário solicitam o apoio de um técnico especializado à Entidade Mantenedora.

A atualização e expansão de equipamentos para as atividades do UNIPAC e seus cursos não previstas no orçamento anual é feita a partir do pedido do setor de TI ou coordenações de cursos, mediante a aprovação da Pró-reitoria de Ensino, Assuntos Acadêmicos e Institucionais e pelo setor financeiro.

O pedido de aquisição de novos recursos para os Laboratórios também pode ser feito pelos professores perante as coordenações, que devem justificar a utilidade do referido equipamento para sua(s) disciplina(s).

As tecnologias a serem utilizadas pelo UNIPAC são sempre analisadas e testadas tornando seguras e eficazes às atividades, em especial o ambiente virtual de aprendizagem, o sistema de controle e registro acadêmico e os equipamentos para interação com os alunos. A tecnologia de hardware e software está presente em vários setores e é utilizada para agilizar e melhorar a qualidade das atividades acadêmicas e institucionais nas atividades presenciais e EaD.

Tendo em vista que os equipamentos de informática se tornam rapidamente obsoletos, o hardware dos setores e Laboratórios são atualizados de acordo com a

necessidade. A atualização consiste na troca de um ou mais componentes do computador por componentes de melhor desempenho.

A aquisição/expansão de novos hardwares para alguns setores como a Biblioteca e os Laboratórios de Informática, está vinculada à quantidade de alunos matriculados na instituição e necessidades de cada curso. No caso de criação de novos cursos, setores ou ampliação de algum, o responsável pelo TI deverá indicar a quantidade e capacidade dos referidos recursos a serem instalados em cada um.

A ampliação e melhoria da rede de informação do UNIPAC leva em conta a demanda apresentada face à abertura de novas turmas dos cursos existentes e daqueles a serem criados, bem como as atividades realizadas de forma remota. Há um plano anual orçamentário que prevê investimentos em equipamentos, programas, softwares e tecnologias educacionais informatizadas.

A instituição, portanto, tem previsto a atualização e expansão de equipamentos envolvidos nas atividades dos cursos presenciais e a distância e faz a previsão de recursos específicos para essa finalidade, demonstrando plena capacidade para sua execução. Os recursos necessários para a expansão e atualização de equipamentos, serão supridos com recursos provenientes da receita distribuídos conforme critérios estabelecidos pela Mantenedora, após a solicitação da Instituição e atendendo ao planejamento existente.

A atualização e expansão tecnológica é o caminho mais seguro para a garantia do desenvolvimento das atividades do UNIPAC.

Recursos de Tecnologias de Informação e Comunicação

A revolução tecnológica trouxe grandes avanços e impactos significativos no modo de vida das pessoas, com a globalização e os avanços científicos e tecnológicos o mundo mudou seus processos e sua maneira de produzir, se comunicar e se informar.

Essas transformações há muito vêm impactando as pessoas e, conseqüentemente, o processo educativo, exigindo mudanças tanto na concepção de educação quanto nos meios para promovê-la. Na era da informação e comunicação as relações aluno/ professor/instituição/família/sociedade estão em constantes transformações, se constituindo tema emergente na educação e, em função disso, as instituições de ensino vem se adaptando a este contexto.

O sucesso na aplicação das Tecnologias de Informação e Comunicação – TICs como forma de inovação e significação com vistas à qualidade do processo ensino-

aprendizagem, passa também pela formação continuada dos professores e este, talvez, seja o desafio mais urgente na renovação da linguagem pedagógica.

É uma preocupação constante no UNIPAC a renovação tecnológica e a implantando das TICs no processo ensino-aprendizagem, assim como a capacitação docente, reconhecendo que estas proporcionam aos alunos e professores um ambiente de ensino aprendizagem mais interativo, conectado, dinâmico e integrador, auxiliando na construção de competências fundamentais para sua inserção em um mundo cada vez mais tecnológico.

Considerando isso, o UNIPAC conta com Tecnologias da Informação e Comunicação em sua sede e polos de apoio presencial com variados recursos.

Se tratando a tecnologia da informação para as ações acadêmico-administrativas, o Unipac conta com o ERP Totvs RM - Enterprise Resource Planning ou Sistema Integrado de Gestão Empresarial, um sistema robusto líder no mercado brasileiro. O Totvs RM integra diversos módulos e atividades como Registro Acadêmico, Financeiro, RH e Fiscal do UNIPAC.

O UNIPAC conta com uma plataforma virtual e inovadora, a Secretaria Digital, criada para racionalizar e padronizar procedimentos técnicos e administrativos adotados na efetivação de registro e guarda de documentos que envolve a gestão diária da administração da Faculdade, professores e alunos. A Secretaria Digital é basicamente uma ferramenta de gestão de documentos, onde através de um serviço de digitalização e a ferramenta de gestão online, armazena toda a documentação dos alunos de forma segura e de fácil acesso permitindo consultas rápidas e eficazes aos documentos.

Após a digitalização, os documentos são indexados e conferidos para que seja armazenado em classificações de acordo com cada tipo de documento, e para cada classificação são atribuídos campos de pesquisa para fácil recuperação e visualização dos mesmos.

A Secretaria Digital atende as exigências da Portaria de nº 315, de 04 de Abril de 2018 do Ministério da Educação - MEC.

Para atendimento e suporte técnico ou qualquer tipo de solicitação de suporte ou manutenção dos setores administrativos da Instituição, é utilizado o sistema GLPI. O software possibilita documentar o ciclo de vida de requisições e enviar notificações via e-mail para usuários e gestores sobre o andamento da solicitação aberta.

O GLPI contribui para que o UNIPAC se organize e demonstre transparência e efetividade para os seus colaboradores.

Para a garantia da acessibilidade comunicacional, a interatividade entre os membros da comunidade acadêmica é feita através de diversos formatos e possibilidades, seja ela através Portal Educacional, Ambiente Virtual de Aprendizagem, WhatsApp institucional, Facebook, Instagram, além do site institucional.

As Tecnologias da Informação e Comunicação - TICs são aliadas importantes no processo de inclusão e acessibilidade ao ensino superior das pessoas com deficiência e/ou necessidades educacionais especiais, incluindo aqueles com Transtorno do Espectro Autista (Lei 12.764/2012), facilitando a remoção de barreiras nas comunicações.

O UNIPAC reconhece a importância dessas tecnologias no processo de acessibilidade, disponibilizando para seus alunos com deficiência e/ou necessidades educacionais especiais, além daqueles recursos gerais, outros mais específicos.

Para a acessibilidade digital também se faz necessário eliminar as barreiras na comunicação, sendo assim, o UNIPAC disponibiliza em seus recursos de tecnologias de informação e comunicação, tecnologias assistivas e adaptativas para promover uma maior independência e acessibilidade a seus usuários nas informações.

No site institucional, seu principal veículo de comunicação, a comunicação pode ser realizada com suporte às principais línguas utilizadas no mundo, evitando assim barreiras na comunicação para usuários de outros países ou estrangeiros, há também condições ampliação e ajustes no tamanho da fonte/texto e contraste do site, facilitando a comunicação para os portadores de baixa visão, além de um poderoso intérprete em libras para auxiliar os portadores de baixa audição ou surdez com conhecimento na linguagem dos sinais. O site também possui uma assistência auditiva, facilitado e permitindo que seja executado os conteúdos de forma audível.

Nos computadores dos laboratórios, biblioteca, sala dos professores são disponibilizados recursos específicos para deficientes visuais, como o programa Gnome ORCA, que permite transformar todo texto em conteúdo audível, facilitando a interatividade e comunicação com as pessoas de baixa visão ou cegas.

O UNIPAC utiliza recursos de tecnologia da informação como projetores multimídia e computadores em cada sala de aula; TVs; aparelhos de viva voz auricular; caixas de som, sons portáteis; um extenso parque de informática e laboratórios, 03 (três) laboratórios de Informática fixos com um total de 82 computadores, considerando os aspectos de equipamentos, normas de segurança,

espaço físico, acesso à internet, atualização de software, acessibilidade digital, acessibilidade física, condições, serviços, suporte e plano de atualização ; além de 15 terminais para realização de pesquisa e consulta ao acervo na biblioteca da sede e dos polos.

Todos os laboratórios possuem navegadores de internet, leitores de PDF e ferramentas de edição de texto, planilhas eletrônicas e apresentação de slides, além de softwares específicos conforme necessidades pedagógicas de cada curso. Software de congelamento do computador são utilizados, possibilitando que todas as alterações indesejadas sejam apagadas, mantendo a integridade dos softwares e suas configurações, dispensando análises posteriores e desinstalação manual de aplicativos evitando danos e economizando tempo de suporte.

Há também acesso à Internet via rede sem fio em todos os espaços da instituição; Biblioteca Virtual contendo diversos links para revistas eletrônicas e bibliotecas virtuais indicadas pelas coordenações de cursos juntamente com corpo docente: Domínio Público, SCIELO, Biblioteca Virtual de Saúde - BIREME e Portal Capes, Biblioteca Digital do Grupo A, além de um canal de atendimento especializado para manter a proximidade entre a IES e a comunidade acadêmica.

Ambiente Virtual de Aprendizagem

Especificamente para atender ao modelo pedagógico de Educação a Distância do UNIPAC é utilizada uma plataforma LMS (Learning Management System) de acesso e funcionamento integral via web, que garante ao aluno flexibilidade de acesso considerando-se a esfera temporal (qualquer dia e hora) e a esfera espacial/geográfica (de qualquer local), além de flexibilidade na organização dos estudos. Trata-se da plataforma Moodle, um Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA que, originalmente, contém ferramentas de ensino, colaboração, avaliação e gestão.

Reserva-se à plataforma de Educação a Distância a atribuição de operacionalizar os cursos no tocante a acesso à conteúdos, interação aluno/professor, proposição de atividades de aprendizagem, acompanhamento do desempenho do aluno e transferência dos resultados (notas). A Plataforma segue protocolos que garantem a manutenção, segurança, recursos e ferramentas necessárias para o pleno funcionamento das atividades remotas, como:

I. Manutenção: a plataforma é mantida e hospedada em Data Center externo para o provimento de toda infraestrutura necessária: backup, suporte técnico 24x7, acessibilidade adequada e alta disponibilidade. À equipe de informática

competete o monitoramento, soluções de eventuais problemas e integração dos processos e dados junto ao sistema acadêmico.

II. Acesso e segurança: a plataforma permite autenticação e acesso por meio de login e senha pessoal. Os níveis de acesso e operação dentro do ambiente são determinados pelo setor de TI e Coordenação de cursos.

III. Recursos do AVA: Os principais recursos tecnológicos do AVA podem ser agrupados em categorias, a saber:

a) Informação e documentação: permite apresentar as informações institucionais do curso, veicular conteúdos e materiais didáticos, fazer upload e download de arquivos;

b) Comunicação e Suporte: possibilitam a comunicação e suporte síncrono e assíncrono para tratativas sobre atividades, uso do ambiente e comunicação com o professor.

c) Gerenciamento pedagógico e administrativo: permite acesso a todos conteúdos, atividades e avaliações das disciplinas nos cursos e às informações acadêmicas e de desempenho dos aprendizes, entre outros. A plataforma também permite desenvolver análises e resoluções de problemas dentro do ambiente.

d) Textos e Ferramentas de Orientação: objetivam o auxílio ao aluno na organização contínua dos estudos. Os textos de orientação são inseridos na área central do ambiente e organizados em páginas web de formato simples. Apresentam estruturas tais como: boas-vindas, orientações gerais, plano de ensino e planos de aulas.

O AVA ainda possui ferramentas de orientação como Calendário e Linha do tempo. O Calendário apresenta informações relevantes sobre eventos diversos dos cursos, onde inclui informações de futuras atividades a serem realizadas, prazos de entrega de atividades on-line, e permite a personalização das informações por dia, semana ou mês. A Linha do tempo traz alertas e notificações e ajuda aos aprendizes na identificação e acompanhamento dos acontecimentos, atividades e suas atualizações dentro das disciplinas, além de facilitar o acesso direto para o evento ou atividade listada na Linha do tempo.

A plataforma é responsiva e permite o uso de recursos de acessibilidade. Também permite ampla comunicação e interação entre aluno, professor e coordenador.

3.6 Biblioteca

A Biblioteca é o órgão suplementar que dá suporte à realização das atividades acadêmico-pedagógicas, destinada aos professores e alunos, organizada de modo a atender aos objetivos da Instituição, funcionando diariamente, durante

os períodos de trabalho escolar e no decorrer das férias, no horário estabelecido em seu Regulamento. Ocupa um espaço físico de 570m² e está devidamente informatizada para fornecer informações rápidas e precisas a seus usuários. Tal procedimento oferece as vantagens de disseminação seletiva da informação, obtenção de dados para avaliação quantitativa do acervo, controle de empréstimos, etc. O programa de automação utilizado é o *software Personal Home Library* (PHL), sistema desenvolvido especificamente para a administração, organização e disponibilização de acervos e serviços através da Internet com bases de dados no padrão CDS/ISIS[®] UNESCO. O Sistema permite ao usuário o acesso aos serviços e catálogos das Bibliotecas da Rede e integra, em tempo real, os catálogos às rotinas de controle e oferece ao usuário recursos de buscas, reservas e renovações, sem se deslocar de sua casa ou ambiente de trabalho.

A Rede de Biblioteca adota padrões internacionais para o tratamento e organização da informação utilizando as normas de catalogação AACR2; a Classificação Decimal de Direito para o acervo da área jurídica; a Classificação Decimal Dewey (CDD) para as demais áreas e a Tabela Cutter-Sanborn para a notação de autor. Para a indexação dos materiais é utilizada o DeCs (Descritores em Ciências da Saúde) e para as demais áreas utiliza-se o vocabulário controlado da Fundação da Biblioteca Nacional (FBN). O formato de saída dos catálogos é de acordo com a Norma NBR/6023 da ABNT. O sistema contém dados da descrição física das obras, do seu conteúdo e os dados patrimoniais.

A Biblioteca possui ainda cabines de estudo individuais, salas de estudo em grupo, laboratório para atividades acadêmicas e sala de processamento técnico. Os ambientes da Biblioteca respeitam os padrões arquitetônicos de dimensão, iluminação, acústica, ventilação e acessibilidade e são higienizados diariamente por equipe especializada.

Indexação de Periódicos

A indexação dos Periódicos Científicos full text, disponibilizados no site da Rede de Bibliotecas da FUPAC, está pautada na integridade das pesquisas, respeitando as autorias dos pesquisadores e comprometendo-se com uma divulgação científica ética e transparente com a missão de promover e disseminar o conhecimento científico para toda a comunidade acadêmica e a sociedade em seu entorno.

A política de escolha dos periódicos a serem indexados segue os critérios de avaliação do Qualis/CAPES, extraídos da plataforma Sucupira com avaliações A e B.

Repositório da Produção Científica e Intelectual da FUPAC/UNIPAC

O Repositório da Produção Científica e Intelectual da FUPAC/UNIPAC é o instrumento oficial para coleta, organização, disseminação e preservação de todo o conhecimento produzido pelas Faculdades mantida pela Fundação.

Através deste repositório, docentes, pesquisadores, alunos de graduação, alunos de pós-graduação e servidores técnicos administrativos vinculados à FUPAC devem depositar seus resultados de pesquisas, de modo a:

- proporcionar acesso aberto e público à produção científica e intelectual da FUPAC/UNIPAC, propiciando o aumento de sua visibilidade, acessibilidade e difusão;
- facilitar a gestão e o acesso à informação sobre a produção científica e intelectual da FUPAC, por meio da oferta de indicadores confiáveis e validados;
- integrar-se a um conjunto de iniciativas nacionais e internacionais, por meio de padrões e protocolos de integração qualificados e normalizados.

3.6.1 Bibliografia básica por Unidade Curricular (UC)

O acervo físico do curso está tombado e informatizado, o virtual possui contrato que garante o acesso ininterrupto pelos usuários e ambos estão registrados em nome da IES.

O acervo da bibliografia básica é adequado em relação às unidades curriculares e aos conteúdos descritos no PPC e está atualizado, considerando a natureza das UC.

Da mesma forma, está referendado por relatório de adequação, assinado pelo NDE, comprovando a compatibilidade, em cada bibliografia básica da UC, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo.

Nos casos dos títulos virtuais, há garantia de acesso físico na IES, com instalações e recursos tecnológicos que atendem à demanda e à oferta ininterrupta

via internet, bem como de ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem.

O acervo possui exemplares, ou assinaturas de acesso virtual, de periódicos especializados que suplementam o conteúdo administrado nas UC.

O acervo é gerenciado de modo a atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas, sendo adotado plano de contingência para a garantia do acesso e do serviço.

Considerando o calendário trienal estabelecido na Resolução CONSUN nº 01/2017, a bibliotecária do Campus emite relatório do acervo bibliográfico do curso de acordo com o disposto em seu Projeto Pedagógico - PPC, encaminhando o mesmo ao coordenador do curso para apreciação, sempre na segunda quinzena do mês de março do ano de sua atualização. O relatório deve conter a quantidade de exemplares e ano de publicação de cada obra que compõe a referência bibliográfica do Curso em processo de atualização.

Cabe ao coordenador de curso realizar, dentro do período de 30 (trinta) dias, consulta pública aos docentes e discentes de seu curso, permitindo sugestões para aquisição de obras atualizadas e de novas obras, necessárias ao desenvolvimento das competências e habilidades descritas no Plano de Aprendizagem de cada componente curricular. Os coordenadores de curso devem incentivar seus docentes e discentes a fazerem sugestões, esclarecendo que as mesmas serão encaminhadas ao NDE para validação e, posteriormente, ao Colegiado de Curso para homologação.

O coordenador de curso apresenta, respectivamente, ao Núcleo Docente Estruturante - NDE e ao Colegiado de Curso para deliberação sobre:

- I. Lista de sugestões de compra para a atualização de bibliografias;
- II. Lista de sugestão para aquisição de novas obras;
- III. Lista de sugestão para aquisição devido à alteração curricular, quando houver;
- IV. Lista de sugestão para aquisição para atender a implantação de novos cursos;

A aquisição de obras para atualização de bibliografias é deferida quando ocorrerem inovações doutrinárias, normativas e legislativas.

A sugestão para aquisição de novas obras é deferida quando esta for acompanhada de justificativa para análise de sua relevância para o curso, observadas as prioridades para alocação de recursos.

O coordenador de curso, após o processo de consulta e as considerações e validação do NDE, consolida a lista de sugestão para aquisição das obras. A lista consolidada deve ser remetida à Direção Acadêmica, para aprovação e esta, posteriormente ao bibliotecário para análise e alinhamentos das referências indicadas. Em seguida deve ser encaminhada ao setor de compras da UNIPAC com as devidas justificativas para que proceda a cotação. O setor de compras remete a cotação com as justificativas à Direção Geral, em, no máximo, 40 (quarenta) dias contados do recebimento da lista consolidada, para aprovação da compra.

O bibliotecário comunica ao coordenador de curso o recebimento das obras, através de lista das novas aquisições, para inclusão no PPC e nos planos de aprendizagem. O coordenador de curso deve divulgar amplamente o recebimento das obras aos discentes e docentes.

A Minha Biblioteca é um consórcio formado pelas quatro principais editoras de livros acadêmicos do Brasil: Grupo A, Grupo Gen-Atlas, Manole e Saraiva que oferece às instituições de ensino superior uma plataforma prática e inovadora para acesso digital a um conteúdo técnico e científico de qualidade. Através dela estudantes, professores e tutores terão acesso a milhares de títulos acadêmicos entre as diversas áreas de especialização: direito, ciências sociais aplicadas, saúde, entre outras. A Minha Biblioteca conta atualmente com aproximadamente 8.890 títulos.

A Biblioteca digital Minha Biblioteca permite o acesso remoto ininterrupto, 24 horas por dia, através de computador, tabletes e dispositivos móveis conectados na Internet. Os usuários têm número ilimitado de acessos e simultâneos. Esta plataforma disponibiliza diversos recursos como: seleção de trechos, compartilhamento de conteúdo por e-mail, navegação intuitiva com pesquisas realizadas por título, autor, ISBN e termos. A leitura dos livros pode ser feita por figuras, blocos de notas e sumário. Diversas ferramentas interativas são disponibilizadas como o modo de realce, redimensionamento de texto com zoom, impressão de páginas (limitada), criação de anotações todas com direito a serem compartilhadas com colegas, grupo de trabalho, professor etc.

3.7 Bibliografia complementar por Unidade Curricular (UC)

O acervo da bibliografia complementar é adequado em relação às unidades curriculares e aos conteúdos descritos no PPC e está atualizado, considerando a natureza das UC.

Da mesma forma, está referendado por relatório de adequação, assinado pelo NDE, comprovando a compatibilidade, em cada bibliografia complementar da UC, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo.

Nos casos dos títulos virtuais, há garantia de acesso físico na IES, com instalações e recursos tecnológicos que atendem à demanda e à oferta ininterrupta via internet, bem como de ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem.

O acervo possui exemplares, ou assinaturas de acesso virtual, de periódicos especializados que complementam o conteúdo administrado nas UC.

O acervo é gerenciado de modo a atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas, sendo adotado plano de contingência para a garantia do acesso e do serviço.

3.8 Laboratórios didáticos especializados

O UNIPAC/*campus* II dispõe de 02 laboratórios especializados para atender ao curso de Nutrição. Todos os laboratórios são acessíveis às pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida. Os laboratórios estão devidamente identificados e possuem equipamentos em quantidades necessárias para atender ao número de vagas anuais.

Os laboratórios especializados contam com procedimentos técnicos para preparação das aulas, regulamentos próprios, bem como normas de utilização e segurança, com objetivo de garantir seu bom funcionamento.

Os laboratórios especializados para o curso de Nutrição são: Laboratório de Nutrição e dietética, onde são realizadas as aulas práticas das disciplinas de Nutrição e técnica dietética, Técnica dietética aplicada e algumas aulas das disciplinas de Bromatologia e composição dos alimentos e análise sensorial dos alimentos; Laboratório de Análise sensorial e tecnologia dos alimentos onde são realizadas as aulas práticas da disciplina de análise sensorial dos alimentos.

Nos quadros abaixo estão listados os materiais contidos em cada um.

CURSO(S): Nutrição							
DISPONIBILIDADE DO LABORATÓRIO: Próprio							
ID	QT	AT	CO	RE	RE/A	CA	DM
Laboratório de Nutrição e Dietética	01	70	Laboratório dividido em 6 box com, 6 armários de parede em 2 portas, 5 armários de parede em 4 portas sendo 2 de vidro, 1 armário de parede em	06 Armário de fórmica de 2 portas com 5 prateleiras 06 armários de fórmica com 1 porta 06 Jogo de jantar 06 Jogo de sobremesa 06 Jogo de chá Copos 06 Jogo de taça (para cocktail, sorvete, milkshake, champagne, água, suco, vinho tinto e branco, congnac, licor, chopp, whisky) 37 terrinas para caldos 06 faqueiros 04 Batedeiras ARNO 01 Liquidificador ARNO 06 Tabuleiros 06 Travessas 06 Escorredores de inox para louças e copos 08 galheteiros 08 pimenteiros 03 raladores		30 alunos	04 Balanças 01 Suporte para papel toalha 01 armário de fórmica com 1 porta 01 lixeira 01 geladeira Consul 01 freezer Eletrolux 01 forno elétrico SUGGAR 02 máquinas de lavar louça 01 forno de microondas BRASTEMP 01 cafeteira industrial MONARCHA

		fórmica com 3 portas, sendo 2 de vidro, 6 armários em fórmica com 3 portas e 4 gavetas com pia inox e tampo de granito, 6 armários em fórmica com 2 portas, 4 gavetas e tampo de granito. O laboratório é acessível a	Porta temperos 02 balanças 01 máquina de moer carne SKYMPSEN 01 pirâmide nutricional com modelos de alimentos 01 medidor 03 medidores de ½ litro 03 medidores de 1 litro 03 medidores equivalente a 1 xícara 04 medidores de ½ xícara 03 medidores de ¼ de xícara 03 funis grandes 02 funis médios 05 funis pequenos 03 socares de alho 01 porta coador de café 03 jarras para água grandes 04 jarras para água pequenas 01 conjunto de fondue 05 garrafas térmicas 07 caçarolas grandes de 24cm 11 caçarolas médias de 20cm 11 caçarolas pequenas de 16cm 04 panelas de pressão		01 forno PPIENK 02 mesas com armação de ferro tubular com tampo revestido em fórmica 18 cadeiras com tampo em fórmica 07 tamboretos altos
--	--	---	--	--	--

		<p>portadores de necessidade especiais ou mobilidade reduzida.</p> <p>04 baldes de gelo</p> <p>10 travessas de louça grande de 40cm</p> <p>06 travessas de louça média de 36cm</p> <p>05 travessas de louça pequena de 30 cm</p> <p>05 travessas tipo pirex retangular de 40cm</p> <p>04 travessas tipo pirex quadrada</p> <p>03 travessas tipo pirex quadrada pequena</p> <p>03 travessas de louça com borda grande</p> <p>05 travessas de louça com borda pequena</p> <p>05 travessas inox 36cm</p> <p>05 travessas inox 20cm</p> <p>05 travessas inox sem borda</p> <p>07 medidores de plástico tubular 1000ml</p> <p>06 medidores de plástico tubular 250ml</p> <p>03 medidores de plástico tubular 100ml</p> <p>04 canecas de alumínio tipo leiteira com tampa</p> <p>01 bandeja inox ovalada</p> <p>02 bandejas inox retangular com abas</p> <p>05 formas para bolo/pudim antiaderente</p> <p>06 formas para bolo/pudim alumínio</p> <p>06 assadeiras retangulares antiaderentes 22cm</p> <p>06 assadeiras retangulares antiaderentes 40 cm</p> <p>01 assadeira redonda antiaderente 35cm</p> <p>03 frigideiras de alumínio 20cm</p>		
--	--	--	--	--

			13 pegadores de inox 15 pegadores de gelo inox 22 conchas inox 22 escumadeiras 14 colheres de plástico grande 05 espátulas para bolo inox 03 batedores/mexedores de ovos 01 peneira de plástico grande 06 amassadores de plástico 06 rolos para massas 01 colher de plástico redonda 01 tesoura trinchante 01 faca serrilhada			
--	--	--	---	--	--	--

ID = Identificação da Instalação; QT = Quantidade; AT = Área Total (m²); CO = Complemento; RE = Recursos Específicos;

RE/A = Relação Equipamento/Aluno; CA = Capacidade; DM = Descrição do Mobiliário.

CURSO(S): Nutrição							
DISPONIBILIDADE DO LABORATÓRIO: Próprio							
ID	QT	AT	CO	RE	RE/A	CA	DM
Laboratório de Tecnologia de Alimentos e Avaliação Sensorial	01	70		01Balança de Bioimpedância - in body 120 04 Esfigmomanômetro e Estetoscópio Completo Marca PA Med 01 Estadiômetro Seca mod. 206 02 Estadiômetros Compactos Sanny - Tipo Trena ES2040 01 Plicômetro Lange Acutrende GCT 01 Adipômetros Científicos 02 Balança digital de vidro Tech Line 01 Liquidificador industrial 01 Fatiador de frios 01 Batedeira industrial 01 Régua pediátrica	30	30 alunos	Armários embutidos

ID = Identificação da Instalação; QT = Quantidade; AT = Área Total (m²); CO = Complemento; RE = Recursos Específicos;

RE/A = Relação Equipamento/Aluno; CA = Capacidade; DM = Descrição do Mobiliário.

3.9 Laboratórios didáticos de formação específica

Os laboratórios da UNIPAC propiciam um espaço físico variado, a capacidade é para no máximo 30 alunos, adequado para as práticas propostas com suas respectivas normas de funcionamento, utilização e segurança. As bancadas foram projetadas de forma que durante as aulas práticas o professor e os alunos possam ter livre acesso as pias, materiais de consumo preparados anteriormente pelos técnicos.

Todos os laboratórios didáticos especializados para o curso de Nutrição são localizados no primeiro e segundo andar com acesso via rampas.

Os equipamentos disponíveis nos laboratórios passam semestralmente por revisão e atualização por equipe terceirizada. Em todos os laboratórios os professores têm disponível kit de primeiros socorros e Equipamentos de Proteção Individual.

Os laboratórios são designados de acordo com os equipamentos, vidrarias e reagentes específicos locados e as aulas práticas mais comuns que acontecem. Eventualmente aulas de conteúdos que não possuem laboratórios específicos são realizadas naqueles onde os equipamentos que serão utilizados estão locados. Os reagentes e vidrarias de uso comuns a todos os laboratórios são armazenados e organizados em almoxarifado adequado com acesso exclusivo aos técnicos.

As aulas práticas são distribuídas pela coordenação de curso no início de cada semestre e para que não ocorra conflito de horário de práticas entre os professores.

3.10. Laboratórios de ensino para a área de saúde

O curso de Nutrição da UNIPAC dispõe de laboratórios específicos e multidisciplinares destinados à aprendizagem teórica-prática equipados com todo material necessário para atender ao número de vagas pretendidas/autorizadas. Os laboratórios estão distribuídos em cerca de 1.000 m², devidamente identificados e com acesso via rampas, possuindo normas de segurança e rotinas para as atividades e são divididos em: Laboratório de Embriologia, Laboratório de Anatomia I, Laboratórios de Microscopia I e II, Laboratório de Microbiologia, Laboratório de Bioquímica e Laboratórios Multidisciplinar I e II onde são realizadas as atividades práticas das disciplinas de Anatomia humana, Microbiologia básica, Microbiologia dos Alimentos, Patologia geral, Parasitologia aplicada à nutrição, Bioquímica aplicada à nutrição e Bromatologia e composição dos alimentos. As

aulas práticas da disciplina de Nutrição clínica aplicada são realizadas em salas específicas da Clínica de Fisioterapia, sendo estas preparadas e equipadas para tais atividades.

A estrutura de funcionamento desses laboratórios conta com a assessoria permanente de funcionários exclusivos para preparação das aulas práticas e conservação dos equipamentos e materiais utilizados nos mesmos. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos é feita por empresa terceirizada.

O corpo técnico é formado pelo auxiliar de laboratório para atuar nos Laboratórios de Microbiologia, Bioquímica e Microscopia, assim como técnico para o laboratório de anatomia humana, além de dois assistentes administrativos para atuarem no laboratório de informática que auxiliam os professores e acadêmicos, nas diversas aulas práticas nos laboratórios didáticos especializados.

Os professores fazem a programação das aulas práticas ao final de cada semestre. Os técnicos por sua vez fazem a contagem do material, e caso necessário passam a lista de compras à coordenadora de curso que a transfere ao setor de compras. No início de cada semestre letivo, os professores entregam seus protocolos aos técnicos os quais providenciam as montagens das aulas anteriormente ao início das mesmas, para que os alunos possam praticá-las em tempo integral.

Durante os períodos de férias letivas são providenciadas visitas de equipes de assistência técnica especializada terceirizada, que vistoriam todos os equipamentos. A manutenção é preventiva e regular, caso seja necessário, os equipamentos são substituídos. Todos os laboratórios didáticos especializados são destinados única e exclusivamente às aulas práticas.

Os quadros abaixo expressam a relação dos laboratórios de ensino utilizados pelo curso:

CURSO(S): Biomedicina, , Farmácia, Fisioterapia, Medicina, Nutrição							
DISPONIBILIDADE DO LABORATÓRIO: Próprio							
ID	QT	AT	CO	RE	RE/A	CA	DM
Laboratório de Anatomia	1	163	O laboratório é acessível a portadores de necessidades especiais ou mobilidade reduzida.	10 Mesas Inox para anatomia com balde coletor (fixas) 01 Maca Inox com rodízios 02 Cadáveres inteiros (parcialmente dissecado) 04 Cadáveres inteiros dissecados 06 Membros superiores dissecados 05 Membros inferiores dissecados 01 Membro superior dissecado para Articulações 01 Membro inferior dissecado para Articulações 10 Metades da face dissecada 01 Cabeça dissecada 30 Cérebros	4/30	120 alunos	02 Ventiladores de teto Retroprojektor 01 TV's 29'' Tela Plana PHILIPS 01 Carrinho de Suporte da TV 01 Estabilizador 01 computador Sistema Operacional - 01 máquina com Linux Ubuntu. 72 Bancos para estudo 60 Cadeiras acolchoadas para auditório (cor azul) c/ apoio 01 Cortina black-out (na janela do auditório) 02 Armários c/ portas de vidro 04 Câmeras

				02 Torsos humanos dissecados 01 Intestino 05 Fígados 09 Pulmões 10 Corações 01 Laringe 10 Placentas 02 Medulas espinhais 03 Rins 02 Pênis 03 Vaginas 03 Meninges 06 Pélvis 05 Bases de crânio 11 Calotas cranianas 05 Mandíbulas 08 Escápulas 06 Clavículas 10 Úmeros 18 Ulnas 05 Rádios 03 Esternos 23 Costelas 24 Vértebras 04 Sacros 18 Pélvis			
--	--	--	--	---	--	--	--

				<p>14 Fêmures</p> <p>13 Tíbias</p> <p>10 Fíbulas</p> <p>04 Patelas</p> <p>89 Ossos dos pés e das mãos</p> <p>Modelos Anatômicos 3B</p> <p>Esqueletos padrão “Stan”, com base móvel montado sob a pélvis A10</p> <p>Coluna clássica flexível A58/1</p> <p>Sistema Digestório (modelo de tamanho natural fixo) K21</p> <p>Torso de luxo, masculino e feminino, com o dorso aberto B35</p> <p>Cérebro, 2,5 vezes o tamanho natural VH409</p> <p>Metade de cabeça com musculatura C14</p> <p>Cérebro com artérias montado sobre a base da cabeça C25</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>Crânio montado sobre a coluna cervical A20/1</p> <p>Crânio clássico A20</p> <p>Cérebro com artérias C20</p> <p>Ventrículos cerebrais VH410</p> <p>Laringe funcional, 4 vezes o tamanho natural W42503</p> <p>Olho, 3 vezes o tamanho natural F13</p> <p>Ouvido, 3 vezes o tamanho natural E10</p> <p>Esqueleto do pé direito A30R</p> <p>Esqueleto do pé esquerdo A30L</p> <p>Esqueleto da mão direita A40R</p> <p>Esqueleto da mão esquerda A40L</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--

ID = Identificação da Instalação; QT = Quantidade; AT = Área Total (m²); CO = Complemento; RE = Recursos Específicos; RE/A = Relação Equipamento/Aluno; CA = Capacidade; DM = Descrição do Mobiliário.

DISPONIBILIDADE DO LABORATÓRIO: Próprio							
ID	QT	AT	CO	RE	RE/A	CA	DM
Laboratório de Embriologia	01	70	Laboratório com bancadas laterais em granito, 3 bancadas centrais em madeira, pias, quadro branco. 0 laboratório é acessível a portadores de	21 microscópios estereoscópicos binoculares	1/30	30 aluno s	01 armário com 8 prateleiras e 8 portas com vidro com modelos utilizados em disciplinas de embriologia 01 armário em fórmica com tampo de granito e pia com 6 portas e 5 gavetas
				01 centrífuga			
				01 barrilete para água destilada de 20l			
				01 suporte para coloração de lâminas			
				01 tela de projeção			
				01 caixa para dissecação de plantas			
				01 suporte para funil			
				01 projetor de lâminas			
01 estufa							

		necessidades especiais ou mobilidade reduzida.	01 retroprojektor visiograf cb2260			01 armário de aço com 2 portas 02 estantes de aço com 5 prateleiras 02 caixas de compensado com alça e fechadura 03 porta papel toalha 01 porta sabão líquido 01 tamborete alto 31 tamboretos baixos 04 cadeiras com tampo de fórmica 01 cadeira estofada 03 mesas com tampo de fórmica 01 prateleira de fórmica grande 01 prateleira de fórmica pequena 01 liquidificador
--	--	--	------------------------------------	--	--	--

ID = Identificação da Instalação; QT = Quantidade; AT = Área Total (m²); CO = Complemento; RE = Recursos Específicos; RE/A = Relação Equipamento/Aluno; CA = Capacidade; DM = Descrição do Mobiliário.

DISPONIBILIDADE DO LABORATÓRIO: Próprio

ID	QT	AT	CO	RE	RE/A	CA	DM
Laboratório de Microscopia I	01	70	Laboratório com 6 bancadas centrais em granito, bancadas laterais em granito, , pias, quadro branco. laboratório acessível portadores de necessidades especiais mobilidade reduzida.	32 microscópios binoculares	2/30	30 alunos	01 porta álcool gel/antisséptico 01 porta papel toalha 01 porta sabão líquido 01 caixa de compensado com alça e fechadura para primeiros socorros 01 retroprojektor 01 tela de projeção 01 tv's 29'' 01 estabilizador 01 Armário de aço com 2 portas para Laminários de Histologia/Biologia Celular, Parasitologia e Anatomia Vegetal 42 tamboretas altas 01 cadeira estofada 01 mesa com tampo e fechamento em fórmica 02 Estantes de aço com 5 prateleiras, dupla para armazenagem de modelos de Histologia
				Laminários de histologia/biologia celular, parasitologia e anatomia vegetal			
				31 caixas de lâminas			
				Epidídimo - complexo de golgi aoyama			
				Fígado - mitocôndria			
				Fígados - glicogênio			
				Glândula sublingual (grânulos de secreção)			
				Intestino grosso - grânulos de secreção Azul de Alcian			
				Raíz de cebola - mitose			
				Intestino grosso - grânulos de secreção			
				Fígados - cromatina feulgen			
				Pele pilosa Tricrômico de Mallory			
				Testículo - Meios			
				Lábio - mastócitos azul de touluidina			
Pólipo nasal - plasmócitos, linfócitos, eosinófilos							
Pele espessa - fibras de colágeno Tricrômico de Mallory							
Epiglote, artéria e pulmão							
Fígado e rim - fibras reticulares Del Rio Hortega							
Tecido adiposo unilocular							

				Tecido adiposo multilocular			01 arquivo de aço com 4 gavetas 01 armário de aço com 40 escaninhos
				Tecido adiposo- lipídios Tetróxido de ósmio			
				Tecido conjuntivo mucoso - cordão umbilical			
				Tendão - Tecido conjuntivo denso modelado			
				Cartilagem hialina - traquéia			
				Cartilagem fibrosa - disco intervertebral			
				Tricrômico de Gomori			
				Osso trabecular e ossificação endocondral			
				Osso compacto Schmorl			
				Ossificação intramembranosa			
				Osso trabecular e ossificação intramembranosa			
				Osso trabecular e ossificação endocondral			
				Tecido muscular liso			
				Tecido muscular estriado esquelético			
				- 01 Estabilizador			
				- 1 computador com Sistema Operacional Linux Ubuntu.			

ID = Identificação da Instalação; QT = Quantidade; AT = Área Total (m²); CO = Complemento; RE = Recursos Específicos; RE/A = Relação Equipamento/Aluno; CA = Capacidade; DM = Descrição do Mobiliário.

ID	QT	AT	CO	RE	RE/A	CA	DM
Laboratório de Microscopia I (cont.)				Tecido muscular estriado cardíaco			
				Medula e gânglio espinhal			
				Cérebro			
				Cerebelo, tronco encefálico e 4º ventrículo			
				Nervo tricrômico de gomori			

				Astrócios			
				Micróglia			
				Artéria de grande calibre			
				Artéria de médio calibre			
				Feixe vaso nervoso			
				Tonsila palatina			
				Apêndice cecal			
				Timo			
				Linfonodo			
				Baço			
				Sangue May-Grunwald-Giemsa			
				Pele palmar			
				Pele axilar			
				Pele pilosa			
				Lábio			
				Esôfago			
				Estômago (cárdia)			
				Estômago (fundo/corpo)			
				Estômago (antro/piloro)			
				Duodeno			
				Jejuno-íleo			
				Intestino grosso			
				Glândula parótida			
				Glândula submandibular			
				Glândula sublingual			
				Pâncreas - Secreção Hematoxilina -floxina			

				Fígado			
				Vesícula biliar			
				Pulmão			
				Traqueia			
				Fossas nasais			
				Rim			
				Ureter			

ID = Identificação da Instalação; QT = Quantidade; AT = Área Total (m²); CO = Complemento; RE = Recursos Específicos; RE/A = Relação Equipamento/Aluno; CA = Capacidade; DM = Descrição do Mobiliário.

ID	QT	AT	CO	RE	RE/A	CA	DM
Laboratório de Microscopia I (cont.)				Bexiga			
				Hipófise			
				Suprarrenal			
				Tireóide e paratireóide			
				Pineal			
				Testículo Tricrômico de Gomori			
				Epidídimo			
				Cordão espermático			
				Vesícula seminal			
				Próstata			
				Pênis			
				Ovário			
				Corpo lúteo Tricrômico de Gomori			
				Tuba uterina			
Útero - fase proliferativa							

			Útero - fase secretora			
			Colo uterino			
			Vagina			
			Glândula mamária - em repouso			
			Glândula mamária - em lactação			
			Rim - Mitocôndria			
			Rumem			
			Retículo			
			Omaso			
			Abomaso			
			Pele - Corpúsculo de Meissner			
			Tireóide			
			Rim - Secreção			
			Rim - Grânulos de secreção			
			Língua			
			Glândula submandibular			
			Ø3 caixas de lâminas			
			Trypanossoma cruzi - Epimastigota			
			Trypanossoma cruzi - Tripomastigota			
			Giardia lambia - Trofozoítas			
			Entamoeba histolítica - Trofozoítas			
			Leishmania sp - Promastigota			
			Toxoplasma gondii - Cistos - corte histológico			
			Toxoplasma gondii - Taquizoítas			

ID = Identificação da Instalação; QT = Quantidade; AT = Área Total (m²); CO = Complemento; RE = Recursos Específicos; RE/A = Relação Equipamento/Aluno; CA = Capacidade; DM = Descrição do Mobiliário.

ID	QT	AT	CO	RE	RE/A	CA	DM
Laboratório de Microscopia I (cont.)				Plasmodium berghei - esfregaço			
				Trichomonas sp - esfregaço			
				Leishmania sp - Amastigota			
				Ancylostoma braziliense - Macho			
				Ancylostoma braziliense - Fêmea			
				Cysticercus cellulosae - Cisticerco			
				Ascaris lumbricoides - corte			
				Ascaris lumbricoides - Ovos intra-uterinos			
				Echinococcus granulosus - Areia hidática			
				Oxiurídios			
				Schistosoma mansoni - Casal			
				Schistosoma mansoni - Cercaria			
				Schistosoma mansoni - Ovos (Kato)			
				Strongyloides sp - Fêmea partenogenética			
				Strongyloides sp - Larva filariaóide			
				Strongyloides sp - Larva rabditóide			
				Wuchereria bancrofti - Microfilária			
				Anocenter nitens Macho			
				Amblyoma cajennense - Fêmea e Macho			
Boophilus sp - Fêmea e Macho							
Pediculus captis - Macho e Fêmea							
Rhipicephalus sanguineus - Fêmea e Macho							

				Sarcoptes scabiei - Fêmea			
				Tunga penetrans - Fêmea e Macho			
				Kenopsylla cheopis - Fêmea e Macho			
				Lutzomya sp - Fêmea e Macho			
				Rhodnius prolixus - Adulto			
				Triatoma infestans - Adulto			
				Dermatobia hominis - Adulto			
				Musca domestica - Adulto			
				Aedes aegypti - Kit do ciclo biológico do mosquito: ovo, larva, pupa e adulto			
				Culex quinquefasciatus - Kit do ciclo biológico do mosquito: ovo, larva, pupa e adulto			
				Macerado de Tabernaemontana sp Safranina			
				Macerado do caule de Pinus sp Safranina			
				Corte longitudinal da raiz de Allium cepa (cebola) Safranina/ Azul de Astra			

ID = Identificação da Instalação; QT = Quantidade; AT = Área Total (m²); CO = Complemento; RE = Recursos Específicos; RE/A = Relação Equipamento/Aluno; CA = Capacidade; DM = Descrição do Mobiliário.

ID	QT	AT	CO	RE	RE/A	CA	DM
Laboratório de Microscopia I (cont.)				Corte longitudinal do caule de Phaseolus vulgaris Safranina/ Azul de Astra			
				Corte transversal, longitudinal e radial do Lenho de Pinus sp (Gimn) Safranina			
				Corte transversal longitudinal e radial de Bixa arbórea (Dic) Safranina			
				Corte transversal da raiz de Phaseolus vulgaris Safranina/ Azul de Astra			
				Corte transversal da raiz de Ricinus communis Azul de Astra			
				Corte transversal de Lanium avicula (Orquídea) Azul de Astra			
				Corte transversal do caule de Hibiscus Azul de Astra			
				Corte transversal do caule de Geranium sp Azul de Astra			
				Corte transversal do caule de Poaceae sp Azul de Astra			
				Corte transversal do caule de Michelia champaca (Magnólia)Azul de Astra			

				Corte transversal do caule de Cordyline sp Azul de Astra			
				Corte transversal da folha de Pinus sp Azul de Astra			
				Corte transversal da folha de Araucária sp Azul de Astra			
				Corte transversal da folha de Cattleya sp Azul de Astra			
				Corte transversal do pecíolo de Tibouchina sp Azul de Astra			
				Corte transversal de botão floral de Eugenia uniflora Azul de Astra			
				Corte transversal da antera de Datura suaveolens Azul de Astra			
				Corte transversal do ovário de Datura suaveolens Azul de Astra			

ID = Identificação da Instalação; QT = Quantidade; AT = Área Total (m²); CO = Complemento; RE = Recursos Específicos; RE/A = Relação Equipamento/Aluno; CA = Capacidade; DM = Descrição do Mobiliário.

DISPONIBILIDADE DO LABORATÓRIO: Próprio

ID	QT	AT	CO	RE	RE/A	CA	DM
Laboratório de Microbiologia	01	105	Laboratório com 6 bancadas 1 armário de fórmica com 6 portas e tampo de granito, 1 armário de fórmica com 8	06 Microscópios Bioculares Marca Coleman	3/25	25 aluno s	03 porta sabão líquido 04 porta papel toalha 01 porta álcoolgel/antisséptico 02 Geladeiras
				04 Microscópios Esteroscópicos Bioculares			
				01 Estufa para esterelização e secagem TECNAL			
				01 Phmetro			
				01 Balança de precisão GEHAKA BG 1000			
				01 chapa aquecedora			

		gavetas e 2	10 suportes para placas de Petri			03 caixas de compensado com alça e fechadura para primeiros socorros
		prateleiras e	01 Autoclave vertical tamanho pequeno			01 Mesa de metalon com tampo de fórmica e 1 prateleira para preparo de aulas
		tampo de granito,	01 autoclave vertical tamanho grande			01 mesa de metalon com tampo de fórmica para professor
		pias, quadro	01 Banho-Maria			01 cadeira estofada
		branco. Sala de	01 Destilador de água			05 cadeiras com tampo de fórmica
		preparo de	01 Deionizador de água			01 tamborete pequeno
		material com 35m ²	02 Contadores de colônia manual PHOENIX CP 608			33 tamboretos grandes;
		contendo sala	01 Agitador magnético de bancada com aquecimento Quimis			01 armário de aço com 40 escaninhos
		isolada para o	01 bancada de fluxo laminar PACHANE			01 mesa de metalon com tampo em fórmica
		fluxo laminar.	01 Barrilete para água destilada de 20 litros e 1 de 50 litros			01 mesa prateleira de fórmica
		O laboratório é	01 cronômetro de laboratório			01 mesa de compensado
		acessível	03 cubas para crescimento microbiológico			
		portadores de	01 Fluxo Laminar			
		necessidades	01 Estufa de CO ²			
		especiais ou	01 Banho ultratermostático			
		mobilidade	09 suportes para pipetas			
		reduzida.	06 suportes para coloração de lâminas			
			05 pipetadores fixos de 1000ul			
			01 pipetador fixo de 500ul			
			01 pipetador ajustável 50/200ul			
			06 pipetadores fixos de 100ul			
			01 pipetador ajustável 1/10ul			
			01 pipetador automático ACCUJET			
			01 lavador de pipetas			

				01 vortex Biomatic 1005A			
--	--	--	--	--------------------------	--	--	--

ID = Identificação da Instalação; QT = Quantidade; AT = Área Total (m²); CO = Complemento; RE = Recursos Específicos; RE/A = Relação Equipamento/Aluno; CA = Capacidade; DM = Descrição do Mobiliário.

DISPONIBILIDADE DO LABORATÓRIO: Próprio

ID	QT	AT	CO	RE	RE/A	CA	DM
Laboratório de Bioquímica	01	70	Laboratório com 6 bancadas centrais em granito, bancadas laterais em granito, bancada para professor em granito, pias, quadro branco. O laboratório é acessível a portadores de necessidades especiais ou mobilidade reduzida. 01 chuveiro de segurança	01 Microscópio Binocular Marca Quimis Academic	4/25	25 aluno s	03 caixas de compensado com alça e fechadura para primeiros socorros 02 porta papel toalha 01 porta álcoolgel/desinfetante 01 porta sabão líquido 01 geladeira 01 mesa de metalon com tampo de fórmica 01 armário de aço com 40 escaninhos 30 tamboretas altos 03 tamboretas baixos 01 cadeira estofada
				01 Leitor de ELISA			
				01 aparelho Bio Plus			
				01 Estufa de secagem			
				01 Balança de precisão			
				01 Balança com tríplex escala			
				01 Agitador magnético Fisatom			
				01 Espectrofotômetro			
				01 Banho-Maria DELTA MC220			
				01 Centrífuga Fanem - Excelsa II 206 BL			
				01 aparelho de eletroforese CELM FEA 250			
				02 contadores de Células Sanguíneas			
				01 Centrífuga - Bio Eng			
				01 Centrífuga de microhematócritos BIO ENG EUREKA			
01 Barrilete para água destilada de 20 litros							
01 Banho de Areia - Nova Ética 315/1							
01 suporte para pipetas de hematologia							
01 pipetador octapete 50 mcl							

			01 capela de exaustão Quimis	01 Homogeneizador - MC II - DELLTA			
				01 Homogeneizador/ Hemoquímica			
				10 micropipetas fixas de 50ul			
				25 micropipetas fixas de 25ul			
				20 micropipetas fixas de 20ul			
				05 micropipetas fixas de 5ul			
				05 micropipetas fixas de 100ul			
				08m micropipetas fixas de 500ul			
				02 micropipetas fixas de 10ul			
				02 micropipetas fixas de 250ul			
				03 micropipetas fixas de 300ul			

ID = Identificação da Instalação; QT = Quantidade; AT = Área Total (m²); CO = Complemento; RE = Recursos Específicos; RE/A = Relação Equipamento/Aluno; CA = Capacidade; DM = Descrição do Mobiliário.

DISPONIBILIDADE DO LABORATÓRIO: Próprio

ID	QT	AT	CO	RE	RE/A	CA	DM
Laboratório de Microscopia II	01	70	Laboratório com 6 bancadas centrais em granito, bancadas laterais em granito e lousa branca. laboratório acessível a portadores de necessidades	24 Microscópios Monoculares Marca Lambda	1/30	30 aluno s	01 tela de projeção 01 porta papel toalha 01 caixa de compensado com fechadura para microscópio binocular com câmera 01 TV 29 Philips 1 Mesa para professor de metalon/fórmica; 40 tamboretos altos
				06 Microscópios Binoculares Marca Quimis			
				01 microscópio binocular com câmera de projeção BIOVAL			
				02 conjuntos de lâminas de Histologia			
				0 Artéria de grande calibre			
				Astrócitos - Complexo de Golgi			
				Bexiga			
				Cartilagem fibrosa - disco intevertebral			
Tricrômico de Gomori							

		especiais mobilidade reduzida.	ou	Cordão umbilical			01 armário de aço com 2 portas para os Laminários de Histologia e Patologia
				Duodeno			01 armário de aço com 40 boxes
				Epiglote			01 cadeira estofada
				Estômago - cárdia			01 armário de metalon/fórmica com rodízios, 2 portas e 2 prateleiras
				Estômago - fundo			03 cadeiras com tampo de fórmica
				Estômago - piloro			
				Fígado - reticulina			
				Intestino grosso HE			
				Intestino grosso PAS			
				Jejuno / Íleo			
				Lábio			
				Lábio Azul de Toluidina			
				Língua			
				Medula com gânglio Tricrômico de Gomori			
				Microglia Del Rio Hortega			
				Músculo cardíaco			
				Músculo esquelético			
				Músculo liso			
				Nervo Tricrômico de Gomori			
				Ossificação endocondral / trabécula			
				Ossificação intramenbranosa			
				Osso compacto Schmorl			
				Pâncreas Hematox. E floxina			
				Pele axilar			
				Pele grossa Tricrômico de Mallory			
				Pele palmar			

				Pele pilosa Tricrômico de Mallory			
--	--	--	--	-----------------------------------	--	--	--

ID = Identificação da Instalação; QT = Quantidade; AT = Área Total (m²); CO = Complemento; RE = Recursos Específicos; RE/A = Relação Equipamento/Aluno; CA = Capacidade; DM = Descrição do Mobiliário

ID	QT	AT	CO	RE	RE/A	CA	DM
Laboratório de Microscopia II (cont.)				Pele pilosa HE			
				Sangue Giemsa			
				Sublingual			
				Tecido adiposo Tetróxido de ósmio			
				Tensão HE			
				Tireóide - paratireóide			
				Traquéia / Esôfago			
				Adenocarcinoma gástrico			
				Adenocarcinoma intestinal			
				Adenomiose			
				Amiloidose ganglionar			
				Amiloidose renal			
				Apendicite aguda			
				Aterosclerose Tricrômico de Gomori			
				Paracoccidiodomicose em linfonodo			
				Calcinose cutis			
				Carcinoma de células escamosas de gengiva			
				Carcinoma de tireóide			
Cirroze hepática Tricrômico de Gomori							
Cirroze hepática HE							
Colecistite e colesterolose							

				Degeneração hidrópica em condiloma acuminad			
				Edema exudativo em pulmão			
				Embolia gordurosa pulmonar			
				Esteatose hepática			
				Fibroadenoma de mama			
				Hemorragia antiga em cisto ovariano			
				Hemorragia pulmonar recente			
				Hiperplasia prostática			
				Hiperplasia, hipoplasia e tireóide normal			
				Hipoplasia testicular			
				Infarto pulmonar			
				Inflamação experimental (Cinética c/ 2, 4 e 24h)			
				Leiomioma sub-mucoso intestinal			
				Metátase hepática de adenocarcinoma			
				Metástase pulmonar de adenocarcinoma de mama			
				Necrose caseosa em tuberculose ganglionar			
				Osteossarcoma			
				Papiloma fibroepitelial			

ID = Identificação da Instalação; QT = Quantidade; AT = Área Total (m²); CO = Complemento; RE = Recursos Específicos; RE/A = Relação Equipamento/Aluno; CA = Capacidade; DM = Descrição do Mobiliário.

ID	QT	AT	CO	RE	RE/A	CA	DM
Laboratório de Microscopia II (cont.)				Pneumonia lobar			
				Polipose intestinal			
				Quelóide HE			
				Quelóide Tricrômico de Gomori			
				Tecido de granulação			
				Tireóidite de Hashimoto			
				Trombose organizada Tricrômico de Gomori			
				Trombose recente			
				Tuberculose intestinal			
				Úlcera péptica			
				Antracose pulmonar			
				Carcinoma basocelular			
				Carcinoma de mama			
				Glicogenose hepática			
				Hepatite crônica em processo de cirrose			
				Infarto renal			
				Infarto testicular			
				Metaplasia de colo uterino			
				Mioma uterino			
				Salpingite aguda purulenta			
Displasia epitelial (útero)							
Câncer de pulmão							
Câncer de próstata							
Câncer de colo de útero							
Infecção por HPV (útero)							

				Tuberculose pulmonar			
				Hanseníase tuberculóide			
				Hanseníase lepromatosa			
				Hanseníase WADE			
				Tuberculose Ziehl-Nielsen			
				Paracoccidioidomicose Grocott			
				Linfoma de Hodgkin			
				Linfoma não Hodgkin			
				Mieloma múltiplo			
				Leucemia LLA, LLC e LMC			
				Sarcoma de Kaposi			
				Queratose actínica			
				Psoríase			
				Candidíase			
				Infarto do miocárdio			

ID = Identificação da Instalação; QT = Quantidade; AT = Área Total (m²); CO = Complemento; RE = Recursos Específicos; RE/A = Relação Equipamento/Aluno; CA = Capacidade; DM = Descrição do Mobiliário.

Curso: FISIOTERAPIA/ UNIPAC - JF								
Disponibilidade do Laboratório: Próprio								
ID	QT	AT	CO	RE	RE	RE/A	CA	DM
Clínica de Fisioterapia	01	968	Acessível a portadores de necessidades especiais ou mobilidade reduzida.	Consultório 1	01 balança Balança digital de vidro Tech Line 01 Estadiômetros Compactos Sanny - Tipo Trena ES2040 01 adipômetro 02 esfigmomanômetro	Para o desenvolvimento das aulas práticas neste Laboratório os alunos são divididos em pequenos grupos, de acordo com o material disponível para um determinado número de alunos permitindo, dessa forma, uma perfeita	De acordo com o nº de pacientes	Recepção 21 cadeiras; 01 bebedouro; 01 lixeira; 01 quadro de aviso; 01 cadeira de rodas; 01 extintor de água.
				Consultório 2	01 Balança digital de vidro Tech Line 01 Estadiômetros Compactos Sanny - Tipo Trena ES2040 02 adipômetro 02 esfigmomanômetro			Consultório 1 01 pia; 01 saboneteira; 01 papeteira; 01 mesa; 03 cadeiras; 01 lixeira; 01 escada; 01 balança 01 estadiômetro 01 adipômetro 01 esfigmomanômetro
								Consultório 2 01 balança

Curso: FISIOTERAPIA/ UNIPAC - JF								
Disponibilidade do Laboratório: Próprio								
ID	QT	AT	CO	RE	RE	RE/A	CA	DM
						<p>integração entre os materiais e equipamentos disponíveis no laboratório, sem prejuízo ao bom acompanhamento das aulas.</p>		<p>01 estadiômetro 01 adipômetro 01 esfigmomanômetro 01 maca; 01 escada para maca; 01 pia; 01 papeteira; 01 saboneteira; 01 lixeira; 01 mesa; 03 cadeiras.</p> <p>Sala de Observação 1 02 mesas 06 cadeiras;</p> <p>Sala de Observação 2 01 mesa 01 maca 03 cadeiras</p> <p>Sala de reunião 02 mesas 06 cadeiras</p>

Curso: FISIOTERAPIA/ UNIPAC - JF								
Disponibilidade do Laboratório: Próprio								
ID	QT	AT	CO	RE	RE	RE/A	CA	DM

3.11 Laboratórios de informática e acesso à internet

O curso de Nutrição, conta com 01 laboratório de informática, que é utilizado nas mais diversas disciplinas do curso para pesquisas bibliográficas, desenvolvimento de trabalhos científicos e desenvolvimentos de projetos de Trabalho de Conclusão de Curso I e II.

O horário de uso de laboratório é agendado pelo professor da disciplina, em uma planilha própria localizada na secretaria geral.

Os alunos do curso de Nutrição também têm livre acesso aos computadores ligados à internet na Biblioteca da instituição. O acesso pode ser realizado durante todo o horário de funcionamento do setor.

O quadro abaixo relaciona os materiais presentes no laboratório de informática.

Laboratório de Informática	Área (m ²)	m ² estação por	m ² por aluno
LABORATÓRIO I – sala 416			
Descrição (Software Instalado, e/ou outros dados)			
Software	Fabricante	Versão	Licenças
LINUX MINT		20.01	FREE
LEITOR PDF			FREE
COMPACTADOR DE ARQUIVOS GZIP			FREE
Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)			
Quantidade e descrição detalhada			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 02 No-breaks – 01 SMS 1,3 KVA ✓ 01 Switche 3Com 24 Portas 10/100 Mbps ✓ 01 Switche D-Link 24 Portas 10/100 Mbps ✓ 01 Hack ✓ 01 Roteador Wireless UNIFI ✓ 01 Repetidor Wireless UNIFI (Primeiro Andar) ✓ Data Show – 01 Projetores Multimídia Epson Power Lite S8+ ✓ Sistema Operacional – 31 máquinas Dell, Vostro 2700S, Core i3-3240, 4GB de memória e HD 500GB, entradas USB, gravador de DVD - com Linux Mint 20.01 			
Capacidade: 30 alunos			

DISPONIBILIDADE DO LABORATÓRIO: Próprio.								
ID	QT	AT	CO	RE		RE/A	CA	DM
Laboratório de Informática	01	70	Horário de funcionamento Manhã Tarde/Noite. 4º andar. Forma de acesso: rampa Acessível a indivíduos com deficiência. Utilizado por todos os cursos. Agendamento pelo aluno na secretaria.	31	Computadores Dell Core I3	Individual ou em grupos de até dois alunos (de acordo com o tipo de aula prática).	30	08 Bancadas 30 Cadeiras estofadas 01 Cadeira estofada 01 Quadro branco
				31	Monitores LCD 15 polegadas			
				31	Sistemas Operacionais Linux Mint 20.01 e pacote de escritório LibreOffice 4.0			
				01	Retroprojetor			
				01	Tela de projeção			
				01	Projektor multimídia Epson Power Lite S8+			
				01	Roteador Wireless			
				02	Switchs 24 portas 10/100 Mbps			
				03	4x Ventiladores de teto			
				01	Armário para equipamentos de rede			
				01	Mesa com 3 gavetas			
				01	Mesa de computador			

Laboratório Aberto: Biblioteca

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	por m ² por aluno
LABORATÓRIO I – Biblioteca			
Descrição (Software Instalado, e/ou outros dados)			
Software	Fabricante	Versão	Licenças
LINUX MINT		15.14	FREE
LEITOR PDF			FREE
COMPACTADOR DE ARQUIVOS GZIP			FREE
Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)			
Quantidade e descrição detalhada			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 02 No-breaks – 01 SMS 1,3 KVA ✓ 01 Switch 3Com 24 Portas 10/100 Mbps ✓ 01 Hack ✓ 01 Roteador Wireless UNIFI ✓ Sistema Operacional – 18 máquinas IBM, Pentium, 1GB de memória e HD 128GB, entradas USB - com Linux Mint 15.14 			

3.12 Comitê de Ética em Pesquisa (CEP)

O Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Centro Universitário Presidente Antônio Carlos – UNIPAC é um órgão credenciado na Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) e vigente desde o dia 03 de junho de 2004.

O CEP/UNIPAC segue determinação legal com base na Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde (CNS), onde consta que somente deverão ser submetidos à análise para aprovação: a) os projetos de pesquisa que envolvem investigações em seres humanos (intervenções físicas, utilização de fármacos, testes diagnósticos, técnicas manuais, terapêuticas e físicas, novos procedimentos, etc.); b) projetos com levantamentos estatísticos (entrevistas estruturadas, questionários, análise do discurso, etc.); c) projetos de extensão que envolvam atendimento clínico com fins de utilização dos dados para publicação; d) estudos histopatológicos com material de arquivo.

Os autores de projetos de pesquisa devem estar cientes que o CEP/UNIPAC está em acordo com as orientações dispostas na Resolução 466/12 do CNS quanto à avaliação dos aspectos éticos e que todos os itens, desde a relevância da pesquisa até o método proposto para responder às perguntas, são objetos de análise do CEP.

O CEP funciona de acordo com o seu regulamento que se encontra disponível no UNIPAC para consulta.

3.13 Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA)

A Comissão de Ética no Uso de Animais da Fundação Presidente Antônio Carlos – CEUA, mantenedora, é um órgão deliberativo e de assessoramento da Administração Superior da Faculdade em matéria normativa e consultiva, nas questões sobre a utilização de animais para o ensino e a pesquisa que foi criada seguindo as diretrizes da Lei 11.794, de 08 de outubro de 2008 e do Decreto n. 6.899, de 15 de julho de 2009.

A CEUA-UNIPAC foi regularizada mediante o Credenciamento Institucional para Atividades com Animais em Ensino ou Pesquisa – CIAEP, sob o número 01.0425.2016 (DOU 10/03/2016). Ela tem por finalidade cumprir e fazer cumprir, no âmbito da Faculdade e nos limites de suas atribuições, o disposto na legislação aplicável à criação e/ou utilização de animais para o ensino e a pesquisa do CONCEA (Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal). A CEUA – UNIPAC está lotada na unidade de Juiz de Fora e consta, entre seus membros interinos e suplentes, professores, pesquisadores de áreas relacionadas e afins, além de representantes da Faculdade Presidente Antônio Carlos de Conselheiro Lafaiete - instituição parceira e de ONG de Sociedade Protetora de Animais

ANEXOS

Anexo I - Regulamento de Estágio

Anexo II - Regulamento de Atividades Complementares

Anexo III - Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso

UNIPAC - CENTRO UNIVERSITÁRIO PRESIDENTE ANTÔNIO CARLOS
CURSO NUTRIÇÃO

REGULAMENTO DE ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO

Apresentação:

Na formação do Nutricionista, além dos conteúdos teóricos e práticos desenvolvidos ao longo de sua formação, incluem-se os estágios supervisionados.

Os estágios curriculares supervisionados do Curso de Graduação em Nutrição do Centro Universitário Presidente Antônio Carlos obedecem aos preceitos da Lei Federal 6494/77, regulamentada pelo Decreto no. 87497/82 que dispõe sobre os estágios de estudantes de estabelecimento de ensino superior; pela Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de Novembro de 2001, pela resolução CFN no 075/87 e pelo Regimento Geral do Centro Universitário Presidente Antônio Carlos.

Na elaboração do processo de supervisão do aluno em estágio curricular supervisionado pelo professor, será garantida e observada a integração docente-assistencial, com efetiva participação dos Nutricionistas da assistência. O estágio supervisionado será obrigatório no último período letivo (oitavo), perfazendo um total de 642 horas, sendo 214 horas na área de Nutrição Clínica, 214 horas em Nutrição social e 214 horas em Nutrição em Unidades de alimentação e Nutrição (UAN).

Os estágios serão disponibilizados para os alunos pelo UNIPAC através de parcerias, convênios e termos de compromisso de estágio que serão firmados com instituições públicas e privadas de assistência à saúde, tais como hospitais gerais e especializados, ambulatorios, clínicas, rede básica de serviços, instituições filantrópicas e comunidades, creches, escolas, instituições de Longa Permanência de Idosos, além de empresas de refeições para coletividades sadias e ou enfermas e refeições transportadas situadas tanto no município de Juiz de Fora quanto nos municípios circunvizinhos.

Os estágios realizados pelos alunos do Curso de Graduação em Nutrição da UNIPAC obedecem ao seguinte regulamento:

DOS OBJETIVOS DO ESTÁGIO:

O Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição da UNIPAC tem os seguintes objetivos:

- I. desenvolver atividades técnico-científicas nas áreas de formação do nutricionista, em suas dimensões individual e coletiva, de forma a promover, preservar e recuperar a saúde e contribuir para a melhoria da qualidade de vida;

- II. desenvolver a percepção crítica da realidade social, econômica, cultural e política por meio do debate da prática dos estágios;
- III. refletir, aplicar e aprofundar os conhecimentos adquiridos durante o Curso;
- IV. investigar e interpretar as situações da prática para realizar ações que venham a promover a saúde e nutrição de indivíduos e coletividades, assim como promover a qualidade dos processos de produção de refeições;
- V. desenvolver a habilidade de investigação e produção de textos de cunho científico.
- VI. Proporcionar contato com a profissão por meio de uma prática efetiva
- VII. Desenvolver atitudes éticas e consciência profissional;

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

a) O estágio terá duração de 214 (duzentos e quatorze) horas na área de Nutrição Clínica, 214 (duzentos e quatorze) horas na área de Nutrição Social e 214 (duzentos e quatorze) horas na área de Nutrição em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e será realizado no 8º. período curricular;

b) O estágio será supervisionado por um professor, para cada área os quais orientarão os alunos estagiários no desenvolvimento das atividades e avaliarão juntamente com os Nutricionistas de cada Unidade a sua performance geral e participação nas atividades de estágio, mediante instrumento de avaliação específico para cada área;

c) Os supervisores de estágios deverão elaborar planos de ação para os estágios realizados nas instituições e os estagiários deverão apresentar suas escalas de trabalho para conhecimento prévio e aprovação do seu supervisor de estágio;

d) A avaliação do estágio será feita pelo supervisor com efetiva participação dos Nutricionistas da instituição concedente, através da atribuição de conceitos. É considerado Apto, o discente que tiver avaliação de estágio pontuada em no mínimo 60 (sessenta) pontos e INAPTO aquele que não obtiver tal pontuação.

e) Ao aluno será facultado realizar o estágio em instituições localizadas na sua região de origem ou caso seja profissional de saúde no próprio local de trabalho, devendo para isto solicitar a formalização do Termo de Convênio de Estágio que será feito entre este e a Instituição escolhida, tendo como interveniente a UNIPAC.

f) O término do estágio poderá se efetuar:

- . “*ex officio*”, no interesse e por conveniência da Coordenação ou da Instituição, inclusive se comprovada falta de aproveitamento e rendimento do estagiário e/ou condições ideais para o estágio;
- . A pedido do estagiário ou na impossibilidade de permanecer estagiando por motivos relevantes que serão analisados pelo supervisor de estágio juntamente com a coordenação do curso;
- . Pelo não cumprimento do estágio, sem motivo justificado por 8 dias consecutivos ou 15 dias intermitentes, no período de um mês.

g) O desligamento do estagiário deverá ser comunicado imediatamente à Coordenação, pelo supervisor da unidade organizacional onde se realiza o estágio;

h) Não será expedido Diploma ao estudante que apresentar aproveitamento e rendimento insatisfatórios nos estágios curriculares;

i) O acompanhamento do estágio se faz com base em um ou mais relatórios parciais apresentados pelo estagiário e seu supervisor, dentro dos prazos que lhe forem especificados;

j) Caso não ocorra aprovação ou realização da carga horária total do estágio em cada período, o estágio será considerado nulo para todos os efeitos, devendo propor-se novo estágio a ser cumprido integralmente.

VIII DA ESTRUTURA TÉCNICA

Para a seleção das empresas ou órgãos, deverão ser observadas as seguintes condições mínimas para a formalização de convênios, parcerias ou termos de compromisso de estágio:

a) Possuir planta física, equipamentos, materiais e recursos humanos, adequados às especificidades de cada área de estágio;

b) Possuir formação pessoal adequada para prestar a necessária assistência ao estagiário;

c) Oferecer as condições de ambiente físico e social indispensáveis à formação técnica e ética;

d) Aceitar o estagiário como aluno e não como profissional;

e) Estabelecer um plano específico para o estagiário onde estejam delimitadas as atividades do estagiário e distribuição de sua carga horária de trabalho, que não deverá ultrapassar o total de 8. Deverá ser possibilitado ao estagiário vivenciar as ações de Nutrição na equipe, desenvolvidas integralmente em todos os horários da instituição.

COMPETÊNCIAS DO ESTAGIÁRIO

As atribuições dos estagiários devem seguir o que estabelece a resolução CFN no 075/87, cujo artigo principal estabelece: "o estagiário poderá desenvolver atividades específicas de Nutricionista desde que faça sob a supervisão direta deste, sendo-lhe vedado assumir, pessoalmente, a responsabilidade pelo exercício das funções de Nutricionista, sob a pena de se caracterizar o exercício ilegal da profissão".

§ 1º É considerado estagiário em Nutrição para fins desta Resolução o aluno do Curso de Nutrição, reconhecido ou autorizado pelo CFN e que já tenha cursado ou esteja cursando as disciplinas do ciclo profissional que envolva as atividades práticas que são desenvolvidas no campo de estágio.

§2º Em conformidade com esta resolução e de acordo com as possibilidades do local de estágio, o aluno pode desempenhar sob supervisão todas as atividades específicas ou permitidas ao Nutricionista.

Atitudes e condutas do estagiário:

a) Realizar seu estágio com zelo e probidade, obedecendo aos preceitos éticos e legais da profissão;

b) Ser pontual e assíduo, desenvolvendo suas atividades de acordo com o estabelecido no plano de estágio;

c) Apresentar-se devidamente uniformizado e obedecer rigorosamente às normas de biossegurança estabelecidas pela profissão e pela instituição;

d) Procurar inteirar-se das normas, rotinas e protocolos de atividades de Nutrição estabelecidos pela instituição;

e) Assinar diariamente sua folha de frequência sob supervisão do Nutricionista.

f) não fazer uso de fumo, bebidas alcoólicas e mascar chicletes durante os estágios;

g) Ao final de cada estágio o estagiário deverá entregar à instituição e ao seu supervisor um Relatório Final, constando:

COMPETÊNCIAS DO SUPERVISOR DE ESTÁGIO

O docente supervisor de estágio tem a atribuição de promover o processo de aprendizagem, assim como o processo de cooperação, quando num mesmo local houver mais de um estagiário. A sua atuação acontece no local de estágio, além de outros espaços acadêmicos, de acordo com as atividades planejadas em cada disciplina de Estágio Supervisionado.

O docente deve contar com experiência na área de supervisão e atuar como orientador e facilitador do processo de aprendizagem. O docente supervisor de estágio tem como função principal a orientação do aluno no planejamento, execução e avaliação pessoal e de desempenho, incentivando-o e abrindo-lhe horizontes nas formas de aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula, tendo como principais atribuições:

1) fazer levantamento das instituições em que os estudantes poderão estagiar;

2) propor parcerias e oficiar às unidades hospitalares e extra-hospitalares e de UAN, consultando-as sobre o interesse em receberem estagiários;

3) examinar as indicações dos estagiários solicitados pelas unidades;

4) receber e orientar os estudantes na escolha da unidade e na realização dos seus estágios;

5) formular os programas dos estágios, elaborados com vistas a proporcionar experiência na linha de formação dos estudantes;

- 6) fixar as datas dos estágios e mandar confeccionar a carta de apresentação, encaminhando o estudante à unidade;
- 7) elaborar os formulários de avaliação do estágio;
- 8) examinar e emitir parecer nas programações detalhadas do estagiário;
- 09) deliberar, “ad referendum” sobre assuntos inerentes aos estágios;
- 11) interagir de forma harmoniosa entre o estagiário e a instituição, propiciando parcerias de alto nível para a Universidade.

DAS ÁREAS TEMÁTICAS

De acordo com as áreas temáticas do Estágio Supervisionado, são considerados espaços para campo de estágio em:

I. Estágio em Nutrição Social: as unidades públicas e/ou privadas de assistência primária em saúde; as unidades municipais e/ou estaduais de Pré-escolas e Escolas de Ensino Fundamental; os clubes e/ou associações desportivas e os ambulatórios

II. Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN): os restaurantes industriais e comerciais, catering, empresas de refeições transportadas, hospitais, hotéis e similares; empresas de refeições convênio e de cesta básica;

II. Estágio em Nutrição Clínica: os hospitais públicos, filantrópicos e/ou privados de assistência geral e específica, clínicas, consultórios.

DA COORDENAÇÃO DO ESTÁGIO

Compete ao coordenador de estágio (coordenador do curso):

I. assessorar o Curso na gestão, planejamento, execução e desenvolvimentos dos estágios.

II. promover e favorecer discussões entre áreas, professores orientadores/supervisores e demais componentes da estrutura;

III. organizar as turmas de alunos em estágio;

IV. elaborar termos aditivos e convênios de estágio;

V. desenvolver avaliação periódica dos estágios;

VI. promover reuniões pedagógicas entre supervisores/orientadores incluindo ou não os alunos;

DOS RECEPTORES DE ESTÁGIO

Os nutricionistas receptores de estágio assumem o papel de orientadores. Entende-se por orientação de estágio o acompanhamento diário e rotineiro das atividades do estágio, visando o esclarecimento de dúvidas e aplicação dos conhecimentos teórico-práticos, de acordo com o campo de estágio.

Os receptores de estágio devem possibilitar a atuação do aluno, assumindo com a Universidade a responsabilidade pelo processo de ensino/aprendizagem, através de um trabalho de parceria. As práticas do estágio devem ser aquelas que privilegiam a reflexão-ação dos alunos, mas também dos docentes e outros profissionais envolvidos no processo.

Quando no local de estágio não houver nutricionista, o receptor indicado pela Instituição responsável pelo estagiário tem um papel auxiliar no desenvolvimento do estágio, cabendo ao supervisor da Universidade intensificar a orientação técnica específica da área de nutrição. Nesse sentido, o supervisor deve aumentar a frequência das supervisões "in loco".

DA COMISSÃO DE ESTÁGIOS

Os supervisores de estágio e o coordenador do Curso de Nutrição compõem a Comissão de Estágios do Curso de Nutrição, a qual tem a função de compatibilizar o Projeto de Implantação do Curso com a organização e o desenvolvimento dos Estágios Supervisionados.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Os parâmetros de vestimenta e apresentação pessoal/profissional para a realização do estágio são:

I. para a área de Nutrição Clínica: vestimenta completa, de cor branca (não transparente) ou conforme solicitação da instituição receptora;

II. para a área de Unidades de Alimentos e Nutrição - UAN: uso de jaleco branco sobre roupa normal;

III. para a área de Nutrição Social: uso de jaleco branco sobre roupa normal, exceto em ambulatórios onde a vestimenta deve ser como estipulado em Nutrição Clínica;

IV. roupas e calçados discretos e confortáveis, de maneira a favorecer todos os movimentos do corpo, facilitando a execução do trabalho;

V. cabelos presos e com rede durante seus estágios nas áreas de UAN, Nutrição Clínica (contato com alimentos) e Nutrição Social (Merenda Escolar).

O uso do crachá é obrigatório.

Quanto à frequência e abono de faltas:

I. A frequência aos estágios é obrigatória, tendo o aluno que cumprir 100% sobre o total de horas previstas em cada área de estágio. O aluno que não cumprir esta exigência está reprovado no respectivo estágio;

II. As eventuais faltas devem ser comunicadas em 24 horas ao supervisor ou secretaria do Curso, e justificadas com documentação legal pertinente no prazo de 24 a 72 horas. A reposição dessas faltas deve ser programada em período ajustado com o supervisor. O aluno não pode ultrapassar 2 faltas justificadas por área de estágio;

III. Aluno pode ser liberado para participar de um único evento científico por semestre, onde apresente trabalho oral ou pôster com apresentação de respectivos certificados e resumo/relatório do evento. A reposição dos dias e horas ausentes deve ser combinada com o supervisor e receptor da área;

IV. As licenças médicas e gestantes, bem como outras faltas com direito a abono, devem ocorrer conforme a orientação geral do UNIPAC. Os aspectos burocráticos devem ser tratados na Secretaria Acadêmica com participação do coordenador de estágio e de TCC para as orientações necessárias;

V. Os alunos podem participar ou serem convocados a participar de eventuais atividades estabelecidas no cronograma acadêmico do Curso nos sábados, domingos e feriados como treinamento/exercício do estágio ou participação voluntária. As fichas de frequência devem ser entregues diretamente ao supervisor ao final de cada período de estágio, apontando a carga horária total, do treinamento até a sua conclusão dos trabalhos;

VI. Os casos não contemplados neste documento são resolvidos em consenso pelos supervisores e coordenador de cada área de estágio, devendo a resolução ser devidamente documentada; se necessário, são encaminhados ao Conselho de Curso, para análise e parecer;

VII. Aos alunos que trabalham em período diurno, em incompatibilidade de horário com as instituições conveniadas de estágio, são alocados horários de estágios, quando possível no período noturno. A carga horária semanal de estágio para esses alunos deve ser cumprida aos sábados, domingos, feriados e durante as férias e recessos escolares. O Curso tentará, na medida do possível, organizar estágios para atender a demanda dos alunos que trabalham em período diurno, porém, o aluno ficará sujeito à disponibilidade regional de estágio no período noturno;

VIII. O estágio pode ser adaptado à área de trabalho do aluno, quando esta estiver relacionada à área de estágio a ser desenvolvida, e atender aos pré-requisitos de estágio curricular.

O estágio não cria vínculo empregatício de qualquer natureza.

As situações não contempladas por este Regulamento ficam submetidas à decisão do Conselho de Curso.

Este Regulamento pode ser alterado somente pelo Conselho Universitário.

**Coordenadora do Curso de Nutrição
Alessandra Christine Antunes**

Anexo II - Regulamento das Atividades complementares

UNIPAC - Centro Universitário Presidente Antônio Carlos

**Regulamento de Atividades
Complementares**

I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Este regulamento, sendo parte das normas disciplinadoras do currículo pleno de graduação, dispõe sobre o regime de atividades complementares própria do curso de NUTRIÇÃO da UNIPAC, e estabelece a sua forma de realização e posterior validação pela coordenadoria de curso.

Art. 2º. Compreende-se como atividade complementar aquela especificada no plano curricular respectivo ou nos programas das disciplinas respectivas, exigida para integralização da carga horária do curso e a ser cumprida pelo aluno sob as várias formas à sua escolha, de acordo com o planejamento ajustado com a coordenadoria do curso.

Art. 3º. As atividades complementares devem atender, em geral os objetivos do ensino, da pesquisa e os da ética profissional.

Art. 4º. As atividades complementares previstas e quantificadas na estrutura curricular serão cumpridas nas formas e condições descritas neste regulamento, abrangendo as modalidades descritas no Relatório Final das Atividades Complementares.

Art. 5º. A escolha e a validação das atividades complementares deverão objetivar a flexibilização do currículo pleno e a contextualização do ensino e aprendizagem, propiciando ao aluno a ampliação epistemológica, a diversificação temática e o aprofundamento interdisciplinar como parte do processo de individualização da sua formação acadêmica.

II - DO ÓRGÃO GESTOR

Art. 6º. A coordenação do curso é o órgão responsável pela administração das atividades complementares e pela observância das normas regimentais e regulamentares aplicáveis, cabendo-lhe especificamente coordenar a oferta geral dessas atividades, através de órgãos porventura integrantes da coordenadoria, acompanhar a execução dos planejamentos específicos e gerenciar as informações sobre a participação efetiva e avaliação dos discentes, para os efeitos curriculares.

III - DA VALIDAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 7º. O conjunto das atividades complementares será desenvolvido até o limite global da disciplina, respeitados os limites máximos de carga horária estabelecidos por modalidade durante o curso regular, inclusive habilitação específica, conforme o plano curricular e normas estabelecidas sob o patrocínio da UNIPAC, ou externamente à Instituição, sob forma de convênios, ajustes ou contratos.

Art. 8º. Serão consideradas válidas, independentes de justificativa do aluno ou de exame de compatibilidade, as atividades complementares oferecidas pela UNIPAC, ou em parceria ou co-patrocínio com outras instituições, desde que inseridas como oferta algumas das modalidades referidas acima.

Art. 9º. As atividades complementares realizadas em outras instituições, entidades ou órgãos, sem a chancela ou respaldo da UNIPAC, ficarão sujeitas à validação pela respectiva coordenação, mediante exame de compatibilidade com os objetivos didático-pedagógicos e profissionalizantes do curso, expressos no projeto Pedagógico da UNIPAC, e à vista da correspondente comprovação.

§1º. A validação da atividade complementar será requerida e justificada pelo aluno interessado, instruindo o pedido com a comprovação de frequência, comparecimento ou participação e, se for o caso, de aproveitamento, devendo juntar ainda relatório circunstanciado, no caso de extensão e eventos em geral.

§2º. O aluno deverá consultar previamente a coordenação respectiva para os fins previstos no caput deste artigo, sobre a pertinência da atividade complementar que pretenda desenvolver.

a) caso a atividade seja aceita, ficará sujeita à mesma comprovação referida no parágrafo anterior, bem como à supervisão e acompanhamento da participação discente, através da coordenação do curso.

§3º. O processo de requerimento, validação e comprovação da atividade complementar será encaminhado aos setores competentes, para os necessários registros acadêmicos, que deverão constar dos históricos escolares individuais, e final arquivamento.

§4º. É vedada a validação de qualquer modalidade de atividade complementar realizada anteriormente ao ingresso do aluno no respectivo curso de graduação.

IV - DA IMPLEMENTAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 10. O aluno deverá desenvolver a carga horária de atividades complementares determinadas no plano curricular do curso.

§1º - As atividades complementares poderão ser cumpridas externamente ao âmbito da UNIPAC, sob qualquer das seguintes vias:

I - como parceria, co-patrocínio, convênios ou contratos de intercâmbio ou cooperação celebrados pela UNIPAC com outras instituições;

II - em entidades públicas ou privadas diversas, mediante consulta prévia de validade pelo interessado.

Art. 11. A carga horária reservada às atividades complementares deverá ser desenvolvida ao longo do período de integralização do curso.

PARÁGRAFO ÚNICO: Nas atividades complementares sob forma de ensino ou disciplinas serão atendidas as condições exigidas na matrícula regular (frequência, avaliações e aprovação).

Art. 12. É vedado o cômputo concomitante ou sucessivo, como atividade complementar, de cargas horárias ou conteúdos, trabalhos, atividades ou práticas

próprias das disciplinas do currículo pleno, ou destinados à elaboração e defesa da monografia final de curso, ou desenvolvidos nos estágios supervisionados.

I - Não serão consideradas ainda as atividades de pesquisa ou extensão e demais modalidades que não estejam expressas e previamente vinculadas às modalidades de atividades complementares.

Art. 13. O aluno deverá comprovar a sua participação nas atividades previamente ajustadas com a coordenação do curso, e sob acompanhamento desta, atividades complementares (salvo disciplinas e cursos de extensão), observado o limite máximo de carga horária, concernente às seguintes modalidades:

I - Pesquisa (Iniciação científica), observado o limite máximo de 60 horas:

- a) elaboração de estudos ou trabalhos monográficos, de iniciação científica, de artigos, ensaios, opúsculos ou similares na área do curso de graduação respectivo, de autoria individual comprovada e sob orientação de docente e supervisão da coordenação do curso: até 30(trinta) horas por obra, a juízo do coordenador do curso;
- b) os trabalhos intelectuais, sob qualquer das formas referidas na alínea anterior, que tenham sido aceitos e publicados em revista ou seção especializada de periódicos (não computados para efeito da alínea "a"): até 30(trinta) horas por obra, a juízo da coordenação do curso.

II - pesquisa orientada, observada o limite máximo de 20 horas, não se computando as exigidas em cada habilitação específica:

- a) Elaboração de trabalhos de pesquisa na área do curso de graduação respectivo, sob orientação de docente e supervisão da coordenação do curso, exceto as exigidas como disciplinas curriculares, na forma da regulamentação específica: até 10 (dez) horas por obra, a juízo da coordenação do curso;
- b) Participação em projetos de pesquisa institucional ou de iniciativa docente, através da coordenação do curso, devidamente comprovada por certidão ou declaração do órgão responsável, de que conste o aproveitamento e a carga horária efetiva cumprida pelo aluno, na forma da regulamentação específica: até 10 (dez) horas por obra, a juízo da coordenação do curso.

III - Eventos na área do curso de graduação respectivo, patrocinados ou não pela UNIPAC, desde que aceitos pela coordenação do curso, na forma da regulamentação específica, excetuado o exigido como disciplina curricular, com no máximo de 150 (cento e cinquenta) horas:

- a) Comparecimento em palestras, defesas de teses ou dissertações, em seminários, simpósios, congressos ou conferências e afins: até 20(vinte) horas por evento, a juízo do coordenador do curso;
- b) Participação como debatedor em eventos na área do curso de graduação respectivo: até 10 horas por evento, a juízo do coordenador do curso.

IV - Atividades de extensão, com no máximo de 100 (cem) horas, não se computando para esse efeito as atividades inseridas na programação específica do estágio supervisionado:

- a) Participação efetiva em projetos, programas ou serviços de extensão na área do curso de graduação respectivo (extensão solidária ou comunitária), como função específica ou associados ao ensino, patrocinados ou não pela UNIPAC, através da coordenadoria do curso, ou por esta aceito e validado, na forma da regulamentação específica: até 40 (quarenta) horas, a juízo da coordenadoria do curso;
- b) Participação em cursos de extensão na área do curso de graduação respectivo, ministrados pela UNIPAC ou outra instituição congênere, desde que aprovados pela coordenadoria do curso, na forma da regulamentação específica: até 60 (sessenta) horas, a juízo da coordenadoria do curso;
- c) Participação em cursos de extensão em geral, patrocinados pela UNIPAC ou outra instituição congênere, desde que aprovados pela coordenadoria do curso: até 20 (vinte) horas, a juízo da coordenadoria do curso;
- d) Participação em atividades ou eventos culturais, patrocinados pela faculdade ou outra instituição congênere, desde que aprovados pela coordenadoria do curso, na forma da regulamentação específica: até 20 (vinte) horas, a juízo da coordenadoria do curso.

V - Monitoria, até o limite máximo de 50 (cinquenta) horas:

- a) Exercício, com proficiência, da função de monitor em disciplina do curso de graduação respectivo, comprovada perante a coordenadoria do curso.

VI - Gestão ou representação estudantil, comprovada perante a coordenadoria do curso, na forma da regulamentação específica, observado o limite máximo de 20 horas-aula e vedado o cômputo simultâneo das alíneas A e B abaixo:

- a) Participação em órgão de direção de entidades de natureza acadêmica e sociocultural no âmbito da UNIPAC: até 10 (dez) horas por série letiva, a juízo da coordenadoria do curso;
- b) Investidura como representante estudantil junto a colegiados acadêmicos ou administrativos da UNIPAC: até 10 (dez) horas por série letiva, a juízo da coordenação do curso.

VI - Disciplinas de domínios conexos, com máximo de 40 (quarenta) horas:

- a) aprovação em disciplina(s) de domínios conexos, não prevista(s) no currículo pleno, oferecida(s) pela UNIPAC ou instituição congênere, desde que aceita(s) pela coordenadoria do curso, que tenham no mínimo 40 horas, dentre outras que venham a ser aprovadas pelo conselho de ensino.

VII - Outras atividades não previstas nos itens anteriores relativas a quaisquer colaborações em atividades acadêmicas, com máximo de 60 (sessenta) horas, a critério da coordenação do curso.

V - DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 14. Cabe ao coordenador do curso e ao diretor, conforme o caso, na forma das regulamentações específicas, a co-responsabilidade de promover, gerenciar e implementar as atividades complementares, e de fazer observar o regime respectivo e a programação ajustada, a cada série letiva, com os alunos participantes.

Art. 15. Dos atos ou decisões do coordenador do curso caberá recurso ao conselho de ensino.

Art. 16. Os casos omissos serão dirimidos pelo diretor, ad referendum do conselho de ensino e da pró-reitoria.

UNIPAC - CENTRO UNIVERSITÁRIO PRESIDENTE ANTÔNIO CARLOS
 JUIZ DE FORA - CAMPUS II
 FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
 Av. Juiz de Fora, 1100, Granjas Bethânia - JUIZ DE FORA/MG

RELATÓRIO FINAL DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

ALUNO:		MATRÍCULA:					TOTAL
Modalidade da Atividade	Carga horária máxima	CARGA HORÁRIA CUMPRIDA					
		20__	20__	20__	20__	20__	
I - Iniciação Científica	60h						
I.A. Monografia ou Resumo em evento							
I.B. Artigo Completo							
II - Pesquisa Orientada	20h cada						
II.A. Participação em pesquisa							
II.B. Participação em projeto institucionalizado							
III - Participação em Eventos	150h						
III.A. Participação como aluno							
III.B. Participação como palestrantes							
IV - Atividades de Extensão	100h						
IV.A. Participação em projetos							
IV.B. Cursos na área							
IV.C. Cursos fora da área							
IV.D. Atividades culturais							
V - Monitoria	100h						
VI - Gestão ou Representação Estudantil	20h						
VI.A. Participação em colegiados							
VI.B. Representação estudantil							
VII - Disciplinas de Domínios Conexos	40h						
VIII - Outras Atividades	60h						
TOTAL:							

CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS

O (A) aluno (a) acima identificado (a) realizou o mínimo de 160 (cento e sessenta) horas de atividades complementares, cumprindo o disposto no Regulamento das Atividades Complementares do Curso de NUTRIÇÃO da UNIPAC, sendo considerado APTO na exigência curricular.

Juiz de Fora, ___ de _____ de _____

 Coordenador do Curso

**REGULAMENTO DO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)
DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

CAPÍTULO I DO CONCEITO

Art. 1º A matéria Trabalho de Conclusão de Curso – TCC é atividade de integração curricular obrigatória do Curso de NUTRIÇÃO e consiste de um trabalho final de graduação, seguindo as normas descritas na ABNT, e deve abordar temas concretos da respectiva área de estudo. Este trabalho será elaborado pelo aluno, sob a orientação de um professor do curso por ele escolhido e do professor da disciplina TCC. O TCC pode ser apresentado das seguintes formas:

- I. Monografia;
- II. Livro ou Manual técnico;
- III. Artigo científico;

CAPÍTULO II DOS OBJETIVOS

Art. 2º São objetivos de elaboração do TCC:

- I. Dinamizar as atividades acadêmicas;
- II. Possibilitar ao aluno o desenvolvimento de sua capacidade científica e criativa em sua área de formação e em assuntos de seu interesse;
- III. Promover experiência de pesquisa e extensão;
- IV. Correlacionar teoria e prática na área;
- V. Favorecer a interação entre os Corpos Docente e Discente;

CAPÍTULO III DA MATRÍCULA, DA CARGA HORÁRIA E DA FREQUÊNCIA

Art. 3º A matéria TCC, do Curso de NUTRIÇÃO, está dividida em 2 (duas) disciplinas oferecidas ao longo do último ano do curso, sendo denominadas Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I) e Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II).

Art. 4º A matrícula no TCC está condicionada ao cumprimento dos seguintes pré-requisitos:

- I. O aluno deve estar necessariamente matriculado no último período do curso de NUTRIÇÃO;

Art. 5º O TCC tem uma carga horária total de 80 (oitenta) horas-aula, sendo 40 horas para a disciplina TCC I e 40 horas para disciplina TCC II.

Art. 6º O controle de frequência às aulas das disciplinas ficará sob a responsabilidade do(s) professor(es) de TCC.

CAPÍTULO IV
DO INÍCIO E DA CONCLUSÃO

I. **Art. 7º** Para iniciar o TCC, o aluno deverá:

- I. na disciplina de TCC I:
- a) atender ao disposto no art. 4º deste Regulamento;
 - b) registrar o projeto de pesquisa na coordenação;
 - c) elaborar o projeto de pesquisa, sob a supervisão do professor orientador e o professor de TCC.
 - d) encaminhar o projeto de pesquisa aos professores orientador e de TCC para avaliação, no prazo de 30 (trinta) dias antes do término do semestre letivo, no máximo;
 - e) entregar ao Coordenador do Curso de NUTRIÇÃO o projeto concluído no final da disciplina;
- II. na disciplina de TCC II:
- a) concluir o projeto de pesquisa e ser aprovado na disciplina de TCC I;
 - b) o tema do projeto de pesquisa só poderá ser alterado com aprovação do orientador, professor do TCC II e coordenador do curso, de forma justificada e até as primeiras 4 semanas do semestre.
 - c) desenvolver as atividades previstas no projeto de pesquisa elaborado na disciplina TCC I;
 - d) redigir o TCC sobre o tema desenvolvido;
 - e) entregar o TCC até 20 (trinta) dias antes do término do respectivo semestre letivo;
 - f) apresentar o TCC, perante uma banca examinadora, na forma e datas pré-estabelecidas pelo coordenador do curso;

CAPÍTULO V
DA ORGANIZAÇÃO

Art. 8º A orientação de conteúdo do TCC será feita por um professor, do quadro da UNIPAC-CAMPUS II, cujo nome será indicado pelo aluno e homologado pelo professor da disciplina TCC juntamente ao Coordenador do Curso de NUTRIÇÃO.

Art. 9º. A análise e avaliação dos projetos ficarão a cargo dos professores de TCC I e TCC II.

Art. 10º. O orientador, escolhido pelo aluno, deverá desenvolver sua linha de pesquisa, compatível com os objetivos do Curso.

CAPÍTULO VI
DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 11. Compete ao Coordenador do Curso de NUTRIÇÃO:

- I. Coordenar e agilizar o intercâmbio entre entidades, empresas ou setores da UNIPAC, visando a abrir oportunidades para o desenvolvimento do TCC;
- II. Administrar e supervisionar, de forma global, a elaboração dos TCCs, de acordo com este Regulamento;
- III. Submeter, ao Colegiado do Curso de NUTRIÇÃO, os nomes dos professores indicados para atividades de orientação do TCC e sua respectiva carga horária;
- IV. Verificar junto à secretária de Registros Acadêmicos da Universidade, ao final de cada semestre, as notas atribuídas aos alunos;
- V. Manter contato com os orientadores do TCC, visando ao aprimoramento e à solução de problemas relativos ao seu desenvolvimento e ao acompanhamento da execução dos planos de trabalho dos TCCs;
- VI. Apresentar este Regulamento aos alunos e aos orientadores do TCC;
- VII. Coordenar a apresentação dos TCCs juntamente com o Professor da disciplina TCC;
- VIII. Manter arquivo atualizado de todos os TCCs aprovados;
- IX. Homologar, juntamente do Professor de TCC, os planos de trabalho e respectivos orientadores propostos pelos alunos;
- X. Apresentar relatório, ao final de cada semestre, ao Colegiado do Curso de NUTRIÇÃO;
- XI. Estabelecer, juntamente com o Professor da disciplina TCC, o cronograma semestral de execução da matéria - prazos de entrega de projetos, relatórios e defesa.

Art. 12. Compete ao orientador e ao professor de TCC:

- I. Aprovar o tema do TCC;
- II. Estabelecer e cumprir o horário e o local de atendimento aos alunos;
- III. Orientar e aprovar o plano de trabalho;
- IV. Orientar e acompanhar o trabalho em todas as suas etapas;
- V. Contactar com o Coordenador do Curso de NUTRIÇÃO para solucionar possíveis dificuldades no desenvolvimento do TCC;
- VI. Entregar, ao Coordenador do Curso, 01 (um) exemplar de cada TCC em *formato eletrônico*, em data a ser fixada pelo mesmo;
- VII. Entregar, ao Coordenador do Curso, parecer e avaliação sobre as atividades do orientando.

Art. 13. Compete ao aluno:

- I. Frequentar as aulas de TCC I e TCC II;

- II. Selecionar o tema, atendendo ao disposto no art. 1º deste Regulamento;
- III. Escolher o orientador;
- IV. Elaborar o plano de trabalho, sob a supervisão do orientador;
- V. Cumprir as normas deste Regulamento;
- VI. Participar das reuniões e outras atividades para as quais for convocado pelo orientador ou professor do TCC;
- VII. Respeitar o cronograma de trabalho, de acordo com o plano aprovado pelo orientador;
- VIII. Cumprir o horário de atendimento estabelecido com o orientador;
- IX. Entregar 03 (três) exemplares do TCC, ao professor de TCC II, no prazo estabelecido juntamente como uma cópia em formato eletrônico.

CAPÍTULO VII DA AVALIAÇÃO DO TCC

Art. 14. A avaliação da matéria TCC - será realizada da seguinte forma:

- I. A avaliação será efetuada por uma banca examinadora, indicada pela coordenação do Curso, sendo esta composta por no mínimo:
 - a) Um (01) professor pertencente ao quadro docente do curso de NUTRIÇÃO e;
 - b) Um (01) professor da disciplina de TCC II;

Parágrafo único: em caráter excepcional, um destes professores anteriormente citados, poderá ser substituído por outro professor do quadro da Unipac-Campus II. Esta substituição deverá ser comunicado ao Coordenador do Curso de Administração com prazo mínimo de 10 dias antes da defesa do TCC.

Art. 15. A defesa do TCC será pública e constará de:

- I. Apresentação oral do trabalho, com duração mínima de 20 e máxima de 25 minutos com utilização dos recursos audiovisuais disponíveis;
- II. Arguição da banca examinadora, após a apresentação do trabalho;

Art. 16. A nota do TCC será constituída por:

- I. Cumprimento dos prazos estabelecidos neste regulamento;
- II. Avaliação do trabalho escrito;
- III. Apresentação oral do TCC.

Art. 17. A avaliação do TCC é expressa em uma única nota, de 0 a 100 (zero a cem), sendo considerado aprovado o aluno que obtiver nota igual ou superior a 60 (sessenta), satisfeitas outras exigências regimentais.

CAPÍTULO VIII DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 18. Será feita uma apresentação pública do TCC.

Art. 19. A estrutura e apresentação do projeto e execução do TCC deverão seguir as normas e orientações bibliográficas do Manual para Apresentação de Trabalho Científicos do Unipac.

Art. 20. Após a aprovação do TCC, pela banca examinadora, o aluno deverá entregar 01 (um) exemplar, corrigido em formato eletrônico ao Coordenador.

Parágrafo único. Uma cópia do trabalho que obtiver nota superior a 9,0 (nove), deverá ser encaminhada, pelo coordenador, para revisão final e publicação em periódicos (artigos), os demais trabalhos serão encaminhados à biblioteca para catalogação e inclusão em seu acervo.

Art. 21. Os casos omissos serão resolvidos pelo Coordenador do Curso de NUTRIÇÃO, ouvidas as partes envolvidas.

Alessandra Christine Antunes
Coordenadora do Curso de NUTRIÇÃO - UNIPAC/Campus II

REFERÊNCIAS

COUTINHO, Clara; LISBÔA, Eliana. SOCIEDADE DA INFORMAÇÃO, DO CONHECIMENTO E DA APRENDIZAGEM: DESAFIOS PARA EDUCAÇÃO NO SÉCULO XXI. In: Revista de Educação, Vol. XVIII, nº 1, 2011. Disponível em http://revista.educ.ie.ulisboa.pt/arquivo/vol_XVIII_1/artigo1.pdf. Acesso em: 28 de agosto de 2018.

DOROCINSKI, Solange Inês (2002). Teoria da aprendizagem significativa segundo Ausubel. In: Revista PEC, Curitiba, v.2, n.1, p.37-42.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: Saberes necessários à prática educativa. 31. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996. 148p.

MALVESTIT, L. Tutoria em cursos pela internet. Disponível em: www.abed.org.br/congresso2005. Acesso em: 06 de abril de 2021.

NOBRE, Isaura Alcina *et all*. Comunicação e interação entre os atores responsáveis pela gestão EAD - experiência do Curso Superior de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas em EAD - CEFETES. Disponível em: <http://www.abed.org.br/congresso2008/tc/55200853510pm.pdf>. Acesso em: 06 de abril de 2021.

PELIZZARI, Adriana; KRIEGL, Maria de Lurdes; BARON, Márcia Pirih; FINCK, Nelcy Teresinha Lubi ; SARAIVA, Mónica Peixeiro. O CONHECIMENTO DO ESTILO DE APRENDIZAGEM DO ALUNO COMO FERRAMENTA DE ENSINO. Disponível em: https://repositorio.ipl.pt/bitstream/10400.21/8025/1/Relat%C3%B3rio%20de%20est%C3%A1gio_M%C3%B3nica%20Saraiva_Final.pdf. Acesso em: 28 de agosto de 2018.

SARTORI, Ademilde S. Gestão da Comunicação: Relações entre Educação e Comunicação na Educação a Distância citado por Nobre, Isaura Alcina *et all*. Comunicação e interação entre os atores responsáveis pela gestão EAD - experiência do Curso Superior de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas em EAD - CEFETES. Disponível em: <http://www.abed.org.br/congresso2008/tc/55200853510pm.pdf>. Acesso em: 04 de setembro de 2018.

VOGT, Maria Saleti Lock (2007). Os princípios andragógicos no contexto do processo ensino-aprendizagem da Fisioterapia. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/5300/1/TESE%20-%20Maria%20Saleti%20Lock%20Vogt.pdf>. Acesso em: 06 de abril de 2021.

ASPECTOS DA ACESSIBILIDADE PLENA

ESPECTRO DA ACESSIBILIDADE	DEFINIÇÕES	PRÁTICAS E EXEMPLOS RELACIONADOS ÀS IES
Acessibilidade atitudinal	Refere-se à percepção do outro sem preconceitos, estigmas, estereótipos e discriminações. Todos os demais tipos de acessibilidade estão relacionados a essa, pois é a atitude da pessoa que impulsiona a remoção de barreiras.	Essa acessibilidade pode ser notada quando existe, por parte dos gestores institucionais, o interesse em implementar ações e projetos relacionados à acessibilidade em toda a sua amplitude. A priorização de recursos para essas ações é um indicativo da existência de acessibilidade atitudinal.
Acessibilidade arquitetônica (também conhecida como física)	Eliminação das barreiras ambientais físicas nas residências, nos edifícios, nos espaços e equipamentos urbanos.	Os exemplos mais comuns de acessibilidade arquitetônica são a presença de rampas, banheiros adaptados, elevadores adaptados, piso tátil, entre outras.
Acessibilidade metodológica (também conhecida como pedagógica)	Ausência de barreiras nas metodologias e técnicas de estudo. Está relacionada diretamente à concepção subjacente à atuação docente: a forma como os professores concebem conhecimento, aprendizagem, avaliação e inclusão educacional irá determinar, ou não, a remoção das barreiras pedagógicas.	É possível notar a acessibilidade metodológica nas salas de aula quando os professores promovem processos de diversificação curricular, flexibilização do tempo e utilização de recursos para viabilizar a aprendizagem de estudantes com deficiência, como por exemplo: pranchas de comunicação, texto impresso e ampliado, softwares ampliadores de comunicação alternativa, leitores de tela, entre outros recursos.

Acessibilidade Programática	Eliminação de barreiras presentes nas políticas públicas (leis, decretos, portarias, normas, regulamentos.entre outros.	Ocorre quando a IES promove processos de sensibilização que envolvem a informação, o conhecimento e a aplicação dos dispositivos legais e políticas relacionadas à inclusão e à acessibilidade de estudantes com deficiência na educação superior. Muitas vezes esses estudantes não têm conhecimento dos seus direitos e, em razão disso, não vislumbram a possibilidade de acessar a universidade. Essa acessibilidade se expressa, também, toda vez que novas leis, decretos, portarias são criadas com o objetivo de fazer avançar os direitos humanos em todos os seus âmbitos.
Acessibilidade instrumental	Superação das barreiras nos instrumentos, utensílios e ferramentas de estudo (escolar), de trabalho (profissional), de lazer e recreação (comunitária, turística, esportiva).	Esse tipo de acessibilidade envolve todas as demais e sua materialidade reflete a qualidade do processo de inclusão plena do estudante na educação superior.
Acessibilidade nas comunicações	É a acessibilidade que elimina barreiras na comunicação interpessoal (face a face, língua de sinais), escrita (jornal, revista, livro, carta, apostila etc., incluindo textos em braile, uso do computador portátil) e virtual (acessibilidade digital).	Um dos exemplos de acessibilidade nas comunicações é a presença do intérprete na sala de aula em consonância com a Lei de Libras – e Decreto de Acessibilidade.
Acessibilidade digital	Direito de eliminação de barreiras na disponibilidade de comunicação, de acesso físico, de equipamentos e programas adequados, de conteúdo e apresentação da informação em formatos alternativos.	Evidencia-se a existência dessa acessibilidade quando a IES possui os acervos bibliográficos dos cursos em formato acessível ao estudante com deficiência (prioritariamente os de leitura obrigatória) e utiliza diferentes recursos e ajudas técnicas para que o estudante tenha acesso a informação e ao conhecimento independentemente de sua deficiência.

Fonte: Referenciais de Acessibilidade na Educação Superior e a Avaliação in loco do SINAES, 2013