PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

NUTRIÇÃO

Bacharelado

UNIVAS

UNIVERSIDADE DO VALE DO SAPUCAÍ

ESTRUTURA UNIVERSITÁRIA

Fundação de Ensino Superior do Vale do Sapucaí – Presidente
Professor Me. Pythágoras de Alencar Olivotti

Reitor da Universidade do Vale do Sapucaí – Prof. Dr. José Dias da Silva Neto
Vice-Reitor da Universidade do Vale do Sapucaí – Prof. Dr. Taylor Brandão Schnaider

Pró-Reitor de Graduação – Prof. Me. Guilherme Luiz Ferrigno Pincelli
Pró-Reitor Adjunto de Graduação – Prof. Me. Peterson Beraldo de Andrade
Pró-Reitora Adjunta de Graduação – Prof.ª Dra. Fiorita Gonzales Lopes Mundim

Pró-Reitora de Pós-Graduação e Pesquisa – Prof.ª Dra. Joelma Pereira de Faria Nogueira
Pró-Reitora Adjunta de Pós-Graduação e Pesquisa – Prof.ª Dra. Adriana Rodrigues dos Anjos Mendonça

Pró-Reitora de Extensão e Assuntos Comunitários – Prof.ª Ma. Silvia Mara Tasso
Pró-Reitor Adjunto de Extensão e Assuntos Comunitários – Prof. Me. Jair Pinto de Assis Júnior

UNIVÁS
UNIVERSIDADE DO VALE DO SAPUCAÍ

Faculdade de Ciências da Saúde Dr. José Antônio Garcia Coutinho / Unidade Central
Diretor Acadêmico – Prof. Me. Marcelo Renato Massahud Junior

Curso de Nutrição
Coordenadora - Profa. Me. Camila Blanco Guimarães

SUMÁRIO

1 A INSTITUIÇÃO 04
1.1 Contexto educacional: apesctos econômicos, sociais, demográficos e educacionais da região 04
1.2 Missão, visão e valores da Univas 05
1.3 Objetivos da Univas 06
1.4 Perfil do Egresso 07
2 O CURSO 08
2.1 Descritores do curso 08
2.2 Histórico do curso 08
2.3 Integração do curso com a comunidade local e regional 10
2.4 Integração do curso com a rede pública de ensino (obrigatório para as licenciaturas).....11
3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO.....11
3.1 Objetivos geral e específicos do curso 11
3.2 Perfil do Egresso do curso 12
3.3 Competências a serem desenvolvidas 14
3.4 Estrutura Curricular 15
3.4.1 Eixos temáticos ou núcleos.....16
3.4.1.1 Eixo de Formação Básica 18
3.4.1.2 Eixo de Formação Específica.....19
3.4.1.3 Eixo de Formação Supervisionado.....21
3.5 Matriz curricular do curso de Nutrição.....21
3.6 Indicadores fixos.....24
3.7 Representação Gráfica do Perfil de Formação.....24
3.9 Unidades Curriculates 26
4. METODOLOGIA 77
4.1.1 Flexibilidade curricular 78
4.1.2 Atividades acadêmicas 78
4.1.3 Tecnologias de Informação e Comunicação aplicadas ao Ensino e à Aprendizagem 79
4.3 Extensão 80
4.4 Pesquisa 80
4.4.1 Diretrizes para o Trabalho de Conclusão de Curso 81
4.5. Atividades complementares.....82
4.6. Atividades práticas e de Estágio.....83
4.6.1 Atividades práticas.....83

UNIVÁS
UNIVERSIDADE DO VALE DO SAPUCAÍ

4.6.2 Estágio Curricular Supervisionado **84**
4.7 Procedimentos de Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem **85**
4.8. Política institucional de acompanhamento do egresso **87**
5 CORPO DOCENTE 87
5.1 Coordenadora do curso **88**
5.2 NDE **89**
5.3 Colegiado de Curso **89**
5.4 Titulação **89**
5.5 Regime de Trabalho **90**
5.6 Equipe Multidisciplinar do AVA **90**
5.7 Planejamento didático-pedagógico **91**
5.8 Política de Formação **93**
6 INFRAESTRUTURA 93
6.1 Sala da coordenação de curso **93**
6.2 Sala coletiva de professores **94**
6.3 Salas de aula utilizadas pelo curso **94**
6.4 Laboratórios e outros espaços pedagógicos utilizados pelo curso **94**
6.5 Biblioteca **97**
7 AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL 99
7.1 CPA **99**
ANEXO A – Regulamento das AACCs 100
ANEXO B – Portarias de Nomeação do Coordenador e do Vice-Coordenador de curso 107
ANEXO C – Portaria de Nomeação do NDE 108
ANEXO D- Regulemanto do colegiado de curso e Portaria de Nomeação de seus membros .....
APÊNDICE A – Matriz para o período de 2022 a 2023/2025/2026 .....
APÊNDICE B – Regulamento para o Trabalho de Conclusão de Curso 110
APÊNDICE C – Regulamento do Estágio Curricular Supervisionado 123
APÊNDICE D – Atributos Docentes (presenciais e AVA) .....
APÊNDICE E – Corpo Docente..... .....

UNIVÁS
UNIVERSIDADE DO VALE DO SAPUCAÍ

1 A INSTITUIÇÃO

A Universidade do Vale do Sapucaí – Univás é uma universidade de ensino superior mantida pela Fundação de Ensino Superior do Vale do Sapucaí - Fuvs, com personalidade jurídica própria, sem fins lucrativos, com sede e foro na cidade de Pouso Alegre-MG, sendo administrativa e financeiramente autônoma.

A Univás é composta por duas unidades acadêmicas e pelo Hospital das Clínicas Samuel Libânio, hospital universitário. Atende mais de 3.000 alunos, distribuídos em cursos de graduação e de pós-graduação (doutorado, mestrado acadêmico, mestrado profissional e lato sensu).

1.1 Contexto educacional: aspectos econômicos, sociais, demográficos e educacionais da região

Com um campo de atuação que se estende por todo o Vale do Sapucaí, a Univás está inserida no município de Pouso Alegre. De acordo com o IBGE (prévia do censo de 2022), Pouso Alegre tem uma população de 162.028 habitantes.

Situada no centro da mesorregião Sul de Minas Gerais, Pouso Alegre situa-se numa área estratégica e de acesso aos três maiores centros de produção e consumo do País, pois está a 200 km de São Paulo, a 385 km de Belo Horizonte e a 390 km do Rio de Janeiro. Esta posição é privilegiada por estar ligada à BR 459 e à BR 381, pela circulação de mercadorias e por ser o corredor do transporte de 20% da produção industrial de Minas Gerais e São Paulo.

A economia da cidade é de base principalmente agropecuária e industrial, com 301 indústrias. Também apresenta um comércio diversificado, que atende a população de toda a região. Na área de serviços, conta com hotéis, bares e restaurantes diversos. Há forte presença também dos setores de educação e saúde.

Além de ser importante polo exportador de produtos alimentícios, Pouso Alegre congrega cerca de 4.500 empresas. Quanto ao porte, classificam-se como micro e pequenas (3.764) e médias e grandes (111). Os principais setores com investimentos e geração de empregos são: alimentício, automotivo, farmacêutico e porto seco. Ressalta-sa ainda que, conta com 10.984 habitantes no campo, responsáveis por tornar a cidade a segunda maior produtora de morangos em Minas Gerais, com 17,7 mil toneladas (dados da Prefeitura Municipal de Pouso

Alegre, 2017 e 2020).

A cidade é também um dos principais polos de serviços do sul de Minas Gerais, principalmente, na área da Saúde, contando com o Hospital das Clínicas Samuel Libâneo (HCSL), que também é hospital escola, pertencente à Fundação do Vale do Sapucí. A instituição atende, atualmente, a população de 16 microrregiões do Estado de Minas Gerais, correspondendo a 191 municípios, com uma população estimada de 3.500.000 habitantes. Também estão presentes outros hospitais, clínicas e centros de diagnóstico que atendem a mais de 50 municípios de toda a região. No setor público, encontra-se toda a estrutura da rede básica de saúde, tanto em Pouso Alegre, como nas cidades da região.

No setor de comunciação, a cidade e a região possuem várias emissoras de rádio e de TV, várias agências de publicidade e propaganda, jornais e revistas impressos e canais de mídia digital em diversos formatos e conteúdo. Em relação à cultura, Pouso Alegre sedia um dos mais importantes conservatórios de música, o Conservatório Estadual de Música Juscelino Kubistchek de Oliveira que, além de formar artistas em diversas áreas culturais, também promove eventos significativos na cidade e região. Outros espaços importantes de gestão e divulgação da cultura são o Teatro Municipal e a Galeria Artigas. A cultura popular é significativa em toda a região, principalmente nas manifestações de cunho religioso, como congadas e folias de reis. Significativa também é a presença de artesãos e artesãs. Muitos deles comercializam seus produtos na feirinha do artesanato, na praça central da cidade. A culinária se apresenta como outro ponto forte do município e da região, com comidas típicas mineiras e toda uma variedade que vai da comida de rua à gastronomia com inspiração internacional, presentes em vários restaurantes, padarias, cafeterias e *food truck*.

Na área de educação, a cidade conta com um polo do Instituto Federal do Sul de Minas, 34 instituições de ensino municipais (14 creches, 03 pré-escolas, 1 escola especial, 1 EJA, 15 escolas municipais), 11 estaduais (Ensinos Fundamental e Médio) e 13 escolas particulares. A taxa de escolarização, de 6 a 14 anos, chega à casa de 98,2%. (Prefeitura Municipal de Pouso Alegre, 2022). Além disto, seis instituições de ensino superior em modalidade presencial, a maior das quais é a Univás, sendo a única Universidade da Microrregião de Pouso Alegre/MG. Neste aspecto, a Univás é a principal formadora de recursos humanos da região.

Como maior e principal instituição de ensino superior do Vale do Sapucaí, a Univás

representa a conquista social da região no que concerne à formação da cidadania. Como universidade regional, seu objetivo precípuo é o de que cada jovem que a integra se forme no próprio meio onde vive, e que se transforme em uma fonte de energia para as transformações históricas. Transformações que requerem, como indispensável, a integração entre a Univás e a comunidade, que se estabelece como um dos princípios diretores da política pedagógica da Univás.

1.2 Missão, visão e valores da Univas

Missão: Contribuir para a formação de indivíduos éticos, socialmente responsáveis e competentes, que possam ser elementos de transformação social na construção de um mundo sempre mais justo, livre e democrático.

A **Visão** da Univás é ser uma organização que se destaque pelas suas ações em prol da vida, do ser humano e de uma sociedade fundada em valores éticos. A Univás se projeta no futuro na busca de uma identidade que marcará sua trajetória. Caminho que deve ser pautado por princípios éticos de conduta e compromisso com o desenvolvimento do país.

Os principais **Valores** da Univás são:

I. promover o ser humano, enquanto artífice da sociedade;

II. valorizar todos os segmentos universitários, respeitando a individualidade e investindo na sua capacitação e qualificação;

III. estimular a gestão democrática e assegurar o funcionamento de órgãos colegiados deliberativos, dos quais participem segmentos da comunidade acadêmica;

IV. assegurar a ética nas relações entre os segmentos universitários;

V. estimular a prestação de serviços especializados à comunidade, estabelecendo com esta uma relação de reciprocidade;

VI. promover a disseminação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos, comunicando o saber por intermédio das atividades de ensino, pesquisa e extensão;

VII. otimizar a utilização dos recursos materiais, tecnológicos, financeiros e humanos disponíveis; e

VIII. flexibilizar os métodos e critérios, com vista às diferenças individuais dos alunos e às peculiaridades da região.

1.3 Objetivos da Univas

Principais objetivos:

I. cumprir função humanística, contribuindo para o processo de consolidação da cidadania brasileira, mediante a primazia da pessoa humana sobre a matéria; primazia do bem comum sobre o bem individual; primazia da justiça e da fraternidade no relacionamento entre as pessoas e da correlação dos direitos e deveres de cada um;

II. cumprir função cultural, estimulando as diversas produções culturais, principalmente as regionais, promovendo a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber por meio do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação;

III. cumprir função social, atendendo permanentemente a comunidade por meio de projetos e ações integradas, estimulando propostas junto aos diversos setores da sociedade em todos os campos e níveis do saber;

IV. cumprir função formadora e transformadora, investindo no aluno, para formar cidadãos competentes, socialmente responsáveis e empreendedores nas diversas áreas do conhecimento, aptos para a inserção em setores profissionais e para a participação no desenvolvimento da sociedade brasileira, e colaborar na sua formação contínua;

V. cumprir função renovadora, buscando o ajuste contínuo às mudanças por que passa a sociedade, criando e reformulando cursos, adotando a flexibilidade como característica de métodos, critérios e currículos;

VI. cumprir função científica, incentivando o trabalho de pesquisa e a investigação, desenvolvendo o entendimento do homem e do meio em que vive e mantendo a possibilidade de expressão de diferentes linhas de pensamento;

VII. cumprir função administrativa buscando a viabilidade financeira das atividades exercidas, aumentando a produtividade e a competitividade com redução de custos e sem prejuízo do nível de qualidade; e

VIII. cumprir função empreendedora, valorizando o corpo discente como polo convergente das atividades da Univás; valorizando o corpo técnico-

administrativo como apoio imprescindível; valorizando o corpo docente como agente fundamental no desenvolvimento das ações que propiciem o alcance dos objetivos da Univás.

1.4 Perfil do Egresso

O Egresso da Univás, nas diversas áreas de formação, será um profissional e cidadão:

a) ético, conhecendo e exercendo as responsabilidades sociais e profissionais que lhe cabe;

b) competente, capaz de reunir os aprendizados construídos, apresentando uma excelente base de informação e formação, e de desenvolver suas atividades com qualidade e criatividade; e

c) participativo, contribuindo para o desenvolvimento social, seja por meio das atividades inerentes à sua profissão, seja como pesquisador e/ ou cientista, e ainda como sujeito consciente de seu papel político, cultural e social.

2 O CURSO

2.1 Descritores do curso

Denominação do Curso	Nutrição
Modalidade	Bacharelado - Presencial
Regime	Semestral
Carga horária do curso (DCN)	3200 horas
Carga horária do curso (PPC)	3200 horas
Processo Seletivo	Vestibular / Nota do Enem
Número de vagas/ano	60
Turno de funcionamento	Noturno, sendo diurno também nos 7º e 8º semestre
Tempo de Integralização	Mínimo = 8 (oito) semestre Máximo = 12 (doze) semestre
Última mudança curricular	2020
Coordenador(a) do Curso	Profa. Me. Camila Blanco Guimarães
Formação do(a) Coordenador(a)	Mestre em Bioética – Universidade do Vale do

	Sapucaí
Graduação do(a) Coordenador(a)	Bacharelado em Nutrição – Centro Universitário do Pará (CESUPA)
Regime de trabalho do(a) Coordenador (na Universidade)	Parcial
Tempo dedicado à Coordenação	6h
Autorização	Portaria Consuni nº 25/2002 de 17/09/2002
Reconhecimento	Portaria Consuni nº 25/2002 de 17/09/2002 Portaria SERES / MEC nº 136, de 01 de março de 2018.
Diretrizes Curriculares Nacionais	Parecer CNE/CES nº 1.133/2001, aprovado em 7 de agosto de 2001 Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001 RESOLUÇÃO do CNS Nº 704, DE 20 DE OUTUBRO DE 2022.

Quadro 1 – Descritores do curso

2.2 Histórico do curso

A demanda da sociedade pelo profissional em Nutrição e a procura, por parte dos jovens, por esta profissão, despertaram a Univás para a necessidade da criação de um curso de Nutrição no sul do Estado de Minas Gerais.

O Conselho Federal de Nutricionistas – CFN – faz especificações distintas com relação ao número de nutricionistas necessário para cada tipo de serviço de alimentação, considerando as características e o número de comensais atendidos. Minas Gerais possui mais de 40.000 indústrias cadastradas na Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais – FIEMG, além de inúmeros hospitais, clínicas, creches, ambulatórios, instituições de longa permanência para idosos. Considerando que cada setor de produção de alimentos para coletividades deve ter pelo menos um nutricionista, observa-se que o mercado para este profissional é amplo e tende a crescer. Atualmente, o nutricionista ampliou sua área de atuação, realizando atendimentos na área de nutrição esportiva, na área de nutrição funcional, *personal diet* entre outros. Com o aumento crescente das doenças crônicas não transmissíveis, há um aumento na necessidade dos cuidados em relação à alimentação para garantia e

melhoria da qualidade de vida. Assim, a nutrição está entre as profissões que serão mais requisitadas nos próximos anos.

A proposta de criação do curso de Nutrição da Univás, em maio de 2002, constituiu uma nova etapa na formação de profissionais qualificados para atuarem nos serviços de Nutrição, ao mesmo tempo em que reafirmou o compromisso da Instituição em promover melhores condições de saúde e qualidade de vida para a população.

A partir do relatório elaborado pela Comissão de Verificação *in loco* designada pelo CEE, n. 82, de 13 de outubro de 2004, a coordenação do curso de Nutrição acatou as sugestões apresentadas pela referida Comissão Avaliadora.

O Projeto Pedagógico do Curso – PPC, criado em 2002, foi atualizado em 2005. As mudanças incluíram uma revisão geral da estrutura curricular, principalmente em relação à distribuição das disciplinas nos períodos. Tais alterações tiveram como objetivo atender, de forma mais adequada, às Diretrizes Curriculares Nacionais – DCN – do curso de Nutrição, viabilizando um melhor entendimento do conteúdo programático.

A partir das exigências legais de aplicação do sistema de horas, em detrimento de horas/aula, houve a necessidade de adaptação da matriz curricular, objetivando alcançar a carga horária mínima de 3.200 horas.

No ano de 2009, o PPC foi novamente atualizado, diante das necessidades observadas e sinalizadas pelo corpo docente. Tais mudanças incluíram aumento de carga horária e desmembramento de alguns componentes curriculares, reorganização dos estágios, além de mudanças na disposição dos componentes curriculares nos períodos. A carga horária das anteriormente denominadas disciplinas optativas, foram inseridas na carga horária de disciplinas obrigatórias e as atividades desenvolvidas nas mesmas passaram a ser realizadas como projetos de extensão, com constante participação dos acadêmicos, e crescimento do número de projetos, sobretudo em Ambulatórios.

No ano de 2014, uma nova atualização do projeto pedagógico foi realizada com atualização das bibliografias básicas e complementares, assim como reorganização dos estágios em decorrência da visita *in loco* do Ministério da Educação – MEC. A partir do relatório elaborado pela Comissão de Verificação *in loco* designada pelo MEC, a coordenação do curso de Nutrição acatou as sugestões apresentadas pela referida Comissão Avaliadora.

Nos anos de 2011 e 2012 não houve abertura de turmas no curso de Nutrição e para 2013 foram ofertadas 40 vagas, conforme disposto em Despacho n. 250/2011, MEC/SERES. Nos

anos de 2014, 2015 e 2016 não foram ofertadas vagas para o vestibular do curso de Nutrição. Para o ano de 2017 serão ofertadas 60 vagas para o vestibular.

No ano de 2016 foi feita nova atualização do projeto pedagógico do curso com objetivo de adequar a matriz curricular e carga horária dos componentes curriculares segundo as DCNs do curso. Nos últimos anos do curso, percebeu-se uma necessidade de reformulação dos estágios supervisionados. Para melhor aproveitamento dos estágios curriculares optou-se por colocá-los apenas no último semestre do curso após a finalização de todos os componentes curriculares do curso.

A renovação de reconhecimento do curso deu-se pela Portaria Decreto MG, de 02/03/18. Portaria SERES/MEC n. 136, de 01 de março de 2018, D.O.U de 02 de março de 2018.

2.3 Integração do curso com a comunidade local e regional

Como universidade regional, o objetivo da Univas é de que cada pessoa que a integra se forme no próprio meio onde vive, e que se transforme em uma fonte de energia para as transformações históricas. Transformações que requerem, como indispensável, a integração entre a Univás e a comunidade, que se estabelece como um dos princípios diretores da política pedagógica da Univás.

O curso conta com projetos de ensino aprendizagem comunidades, o qual realiza atividades de atendimento, orientação e acompanhamento nutricional, assim como, rodas de conversas, sobre assuntos relacionados à saude e nutrição, além de elucidações sobre a atuação do profissional na Saude Publica.

Conta atualmente com 1 projeto na Comunidade Do Bairro São João, no municipio de Pouso Alegre, onde os alunos realizam atendimentos nutricionais, sob a supervisão de um professor orientador, além de visitas domiciliares para pacientes impossibilitados de deslocamento.

Outro projeto de extensão, ligado ao Curso e ao Hospital de Clínicas Samuel Libâneo (HCSL), é o ambulatorio de Patologias e Dietoterapia, no qual os alunos, sob orientação de um professor, realizam atendimentos e acompanhamtos a pacientes que necessitam de consultas na area de nutrição, seja para prevenção ou tratameto.

Ademais, o curso tambem conta com o projeto “Viva FUVS”, no qual são

desenvolvidos, junto aos colaboradores da Instituição, ações na area de Saúde, para fomentar os conheciemntos acerca da alimentação e sua relaçao com o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT).

Nos projetos de atendimeto o curso abrange mais de 200 pessoas semanalmente, melhorando assim a qualidae de vida da populção dos municípios atendidos pelo HCSL.

Já no projeto Viva FUVS, são contemplados todos os colaboradoes da instituição.

2.4 Integração do curso com a rede pública de ensino (obrigatório para as licenciaturas)

Não consta.

3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO

3.1 Objetivos geral e específicos do curso

a) Geral

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

b) Específicos

1) atuar nos programas de alimentação em creches, escolas, vigilância sanitária de alimentos, em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional e alimentar;

2) atuar em consultórios, ambulatórios, hospitais, postos de saúde e clínicas especializadas, em equipes multiprofissionais de saúde e terapia nutricional;

3) gerenciar e programar alimentação em empresas e restaurantes, exercendo controle de qualidade dos alimentos;

4) desenvolver as características profissionais para empreender e analisar o mercado da nutrição;

5) desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de nutrição;

6) atuar em outras áreas como *marketing* em alimentação e nutrição, e nutrição esportiva, previstas na resolução do CFN n. 380/2005.

3.2 Perfil do Egresso do curso

Fundamentada nas DCN e nas orientações do Projeto Pedagógico Institucional – PPI, a Univás tem por objetivo formar "indivíduos éticos, socialmente responsáveis e competentes que possam ser elementos de transformação social na construção de um mundo sempre mais justo, livre e democrático" tornando-os aptos para participar do desenvolvimento da sociedade, por meio da pesquisa e da investigação científica. Por este motivo, o egresso da Univás, nas diversas áreas de formação, deve ser um profissional diferenciado no mercado, deve reunir todos os instrumentos de aprendizados e apresentar uma considerável base de informação e formação, com capacidade para desenvolver projetos completos, com consciência e qualidade.

Ao final de sua trajetória acadêmica deve ser um cidadão consciente de seus direitos e deveres para com a sociedade, pautando-se por atitudes éticas, políticas e humanísticas e ser capaz de inserir-se no âmbito das mudanças sociais.

A formação acadêmica deve dar-lhe condições para o exercício de uma profissão e capacidade para identificar problemas relevantes em sua realidade, permitindo-lhe avaliar e oferecer diferentes posicionamentos frente a essa problemática.

Deve buscar o desenvolvimento da ciência e da tecnologia, além do aperfeiçoamento cultural permanente e ter condições de realizar conexões entre ensino, pesquisa e extensão quando estimulado e também por iniciativa própria.

O perfil profissiográfico almejado do curso se caracteriza por oferecer uma formação generalista, humanista e crítica, capacitando o egresso a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da

qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

A profissão do nutricionista foi regulamentada pela Lei n. 5.276, de 24 de abril de 1967, a qual foi revista e ampliada com a sanção da Lei n. 8.234, de 17 de setembro de 1991. De acordo ainda com a Lei 8.234, publicada no Diário Oficial da União –DOU, n. 181, de 18 de setembro de 1991, o perfil profissiográfico do curso deve capacitar o egresso para executar as seguintes atividades privativas dos nutricionistas:

1) direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição;
2) planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;
3) planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos;
4) ensino de matérias profissionalizantes dos cursos de graduação em nutrição;
5) ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins;
6) auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;
7) assistência e educação nutricional à coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética;
8) assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em nível de consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dieta para enfermos.

Atribuem-se, também, aos nutricionistas as seguintes atividades, desde que relacionadas com alimentação e nutrição humanas:

1) elaboração de informes técnico-científicos;
2) gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;
3) assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição;
4) controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios;
5) atuação em marketing na área de alimentação e nutrição;
6) estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição;
7) prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação da dieta;
8) solicitação de exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico;
9) participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos;

10) análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados;

11) participação em projetos de equipamentos e utensílios na área de alimentação e nutrição.

A Lei supracitada afirma, ainda, que é obrigatória a participação de nutricionistas em equipes multidisciplinares, criadas por entidades públicas ou particulares e destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionados com alimentação e nutrição, bem como elaborar e revisar legislação e códigos próprios desta área.

3.3 Competências a serem desenvolvidas

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

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

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

III - Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a

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

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

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

VI - Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

3.4 Estrutura Curricular

A estrutura do Curso de Graduação em Nutrição deverá assegurar:

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

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

III - a visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade;

IV - os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;

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

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

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

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

IX - a articulação da Graduação em Nutrição com a Licenciatura em Nutrição.

Ressalta-se que o curso busca, dentro das unidades curriculares oferecidas e em outras atividades acadêmicas, de forma específica e em atividade conjunta com os demais cursos da instituição, atender as legislações e diretrizes nacionais:

1. Lei nº 9.795 de 1999 e o
   Decreto nº 4.281 de 2002, que institui a Política Nacional da Educação Ambiental.
2. Decreto nº 5626/2005 - Dispõe sobre a oferta de Libras
3. Lei 11.645/2008 e Resolução CNE/CP nº
   1 de 2004, que institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
4. Resolução CNE/CP n° 2/2012); Decreto n° 7.746/2012 e Instrução Normativa n° 10/2012, sobre o Desenvolvimento Nacional Sustentável;
5. Resolução CNE/CP nº 01
   de 30 de maio de 2012, que trata das Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

3.4.1 Eixos temáticos ou núcleos

A graduação em Nutrição deve formar o profissional em três grandes áreas: Saúde coletiva, Unidades de alimentação e Nutrição - UAN – e Nutrição clínica.

Conforme disposto na Resolução CFN n. 308/2005, as atribuições do nutricionista nestas áreas de atuação, são:

1) **Saúde coletiva**: compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em saúde coletiva, prestar assistência e educação nutricional à coletividade ou indivíduos sadios, ou enfermos, em instituições públicas ou privadas e em consultório de nutrição e dietética, através de ações, programas, pesquisas e eventos, direta ou indiretamente relacionados à alimentação e nutrição, visando à prevenção de doenças, promoção, manutenção e recuperação da saúde;

2) **Unidade de alimentação e nutrição - UAN**: compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em UAN, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Ainda, realizar assistência e educação nutricional à coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas ou privadas;

3) **Nutrição clínica**: compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição clínica, prestar assistência dietética e promover educação nutricional a indivíduos, sadios e enfermos, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e em consultórios de nutrição e dietética, visando à promoção, manutenção e recuperação da saúde.

Conforme resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, todo o curso de Nutrição, independentemente de sua modalidade, deve possuir, em seu currículo, um eixo de formação básica, um eixo de formação profissional e um eixo de formação específica que caracterizem a modalidade. Os conteúdos devem contemplar:

I - **Ciências Biológicas e da Saúde** – incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;

II - **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas** – inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença;

III - **Ciências da Alimentação e Nutrição** - neste tópico de estudo, incluem-se: a) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão

ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente; b) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

IV - **Ciências dos Alimentos** - incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

Conforme o Art. 6º das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição devem estar relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em Nutrição.

Os conteúdos referentes às Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, compõem em sua grande parte o Eixo de Formação Básica. Já o Eixo de Formação Específico contempla conhecimentos sobre Ciência da Alimentação e Nutrição, e Ciência dos alimentos.

Conforme o Art. 7º o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente está contemplado no Eixo de Formação Supervisionado.

Visando atender a Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018 do Ministério da Educação a qual determina as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira complementamos todos os eixos com o componente curricular extensionista.

Seguindo tais resoluções, para o curso de Nutrição e para melhor apresentação quanti-qualitativa, os componentes curriculares foram distribuídos em conteúdos de formação voltados a cada ciência, conforme apresentados a seguir:

3.4.1.1 – Eixo de formação básica

A formação do academico do curso de nutrição, necessita ser pautado na ciencia da saude, para que assim o academico tenha o saber comungando com os demais profissionas da área da saude.

Para isso, o curso é alinhado com os eixos de ciencias Biologicas e da Saude, que engloba, por exemplo, noções de Anatomia, Fisiologia e Fisiopatologia, que auxiliará o academico no seu raciocio clinico e na sua tomada de decisões, além do eixo de Ciencias Sociais, Economicas e Humana, onde o curso visa capacitar o acadêmico para uma visão mais humanitarista, conferindo à sua formação uma perspectiva magnânima, com discernimento no julgamento ético e profissional.

3.4.1.1.1 Ciências Biológicas e da Saúde

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Anatomia humana (1º período)	64
Bases biológicas da nutrição (1º período)	64
Histologia e embriologia (1º período)	32
Microbiologia e Imunologia (1º período)	64
Bioquímica aplicada à nutrição (2º período)	64
Fisiologia humana (2º período)	64
Parasitologia (2º período)	32
Fisiopatologia I (3º período)	32
Fisiopatologia II (4º período)	32
Farmacologia aplicada à nutrição (5º período)	32
Semiologia (2º período)	32

3.4.1.1.2 Ciências Sociais, Humanas e Econômicas

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Metodologia científica (5º período)	16

Elementos de estatística (5º período)	32
Marketing e saúde (1º período)	32
Saúde pública e Epidemiologia (3º período)	32
Sociologia da alimentação (1º período)	32
Nutrição e trantornos alimentares (7º período)	32
Introdução à administração (3º período)	32
Empreendedorismo (2º período)	32
Introdução à Pesquisa na Universidade (3º período)	32
Psicologia Social (6º período)	32
*Língua Brasileira de sinais – LIBRAS (1º período)	32

3.4.1.2 – Eixo de formação específica

3.4.1.2.1 Ciências da Alimentação e Nutrição

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Nutrição humana I (1º período)	32
Nutrição humana II (2º período)	32
Avaliação nutricional I (3º período)	64
Nutrição e dietética I (3º período)	64
Técnica dietética I (4º período)	32
Fisiologia do exercício (5º período)	32
Avaliação nutricional II (4º período)	48
Nutrição e dietética II (4º período)	48
Técnica dietética II (5º período)	48
Saúde pública aplicada à nutrição (4º período)	32
Administração em Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN I (4º período)	32
Gastronomia aplicada à nutrição (4º período)	32

Nutrição materno infantil I (5º período)	64
Patologia da nutrição e dietoterapia I (5º período)	64
Nutrição e exercício físico (6º período)	48
Nutrição materno infantil II (6º período)	48
Terapia nutricional (6º período)	32
Bases da nutrição funcional (8º período)	32
Pediatria aplicada à nutrição (7º período)	32
Nutrigenética e nutrigenômica (8º período)	16
Patologia da nutrição e dietoterapia II (6º período)	64
Administração em Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN II (5º período)	32
Patologia da nutrição e dietoterapia III (7º período)	48
Educação nutricional (8º período)	32
Ética e orientação profissional (6º período)	32

3.4.1.2.2 Ciências dos Alimentos

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Microbiologia e higiene dos alimentos (2º período)	64
Análise de alimentos (3º período)	48
Tecnologia de alimentos (3º período)	48

A inquietação em formar nutricionistas com um perfil profissional que atenda às demandas das práticas profissionais na Nutrição Clínica, Saúde Coletiva e Alimentação Coletiva e ainda, profissionais que se posicionem de forma crítica e contribuam para a transformação social e para crescimento nos campos da Nutrição com foco no benefício das pessoas é um desafio. A busca pelo ensino de excelencia, visando o melhor atendimento às necessidades das práticas profissionais, faz com que a inclusão das práticas em saúde seja um processo educativo inovador, centrado no aluno e no seu processo de aprendizagem, com um maior enfoque na promoção da saúde, tendo a realidade social e o sistema único de saúde

como campo de prática desde o início do processo formativo, além de atender a formação de alunos que sejam líderes, empreendedores e gestores

O curso de Graduação em Nutrição, bacharelado, tem como objetivo geral formar o profissional nutricionista capacitado a atuar de forma critica, ética e com autonomia, por meio do conhecimento do campo da Saúde e da Ciência da Nutrição. A formação em Nutrição visa promover ao aluno o seu reconhecendo e o seu compromisso em desenvolver ações de promoção, prevenção e reabilitação da saúde individual e coletiva.

A organização curricular do curso está estruturada em quatro eixos: *Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas e os eixos de formação profissional; Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos.* O currículo do curso prevê uma formação generalista, perpassando por esses eixos de formação que contemplam disciplinas que complementem as aspirações intelectuais e a obtenção do perfil profissional desejado.

Os eixos *Ciências Biológicas e da Saúde e Ciências Sociais, Humanas e Econômicas* ofertam disciplinas que fornecem conhecimentos básicos sobre o funcionamento do corpo humano e das doenças que acometem os seres humanos de interesse do nutricionista; além de trazer conhecimento sobre a Saude Publica e disciplinas da área humana. Os eixos especificos, *Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos*, estuda-se o alimento, seus nutrientes e suas tranformações.

3.4.1.3 – Eixo de Formação Supervisionado

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Trabalho de conclusão de curso I (6º período)	32
Trabalho de conclusão de curso II (7º período)	16
Trabalho de conclusão de curso III (8º período)	16
Estágio supervisionado em Nutrição Clínica (7º e 8º período)	240
Estágio supervisionado em Saúde Coletiva (7º e 8º período)	240
Estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e	240

Nutrição – UAN (7º e 8º período)	

3.5 Matriz curricular do curso de Nutrição

	Unidades Curriculares	T	P	AVA	EXT	APS	CH
1º Período	Microbiologia e Imunologia	32	32				64
	Sociologia da Alimentação	32					32
	Bases Biológicas da Nutrição	32	32				64
	Nutrição Humana I	32					32
	Histologia e Embriologia	16	16				32
	* Marketing * Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	*32		*32			32
	Anatomia	32	32				64
						Subtotal	**320**

	Unidades Curriculares	T	P	AVA	EXT	APS	CH
2º Período	Bioquímica Aplicada à Nutrição	64					64
	Nutrição Humana II	32					32
	Semiologia	16	16				32
	Fisiologia Humana	64					64
	Microbiologia e Higiene de Alimentos	32	32				64
	Empreendedorismo			32			32
	Projeto Integrador I - Extensão				32	74	106
	Parasitologia	32					32
						Subtotal	**426**

3	Unidades Curriculares	T	P	AVA	EXT	APS	CH

	Avaliação Nutricional I	32	32				64
	Fisiopatologia I	32					32
	Nutrição e Dietética I	32	32				64
	Introdução à Administração	32					32
	Tecnologia de Alimentos	16	32				48
	Análise de Alimentos	32	16				48
	Saúde Pública e Epidemiologia	32					32
					Subtotal		**320**

	Unidades Curriculares	**T**	**P**	**AVA**	**EXT**	**APS**	**CH**
4º Período	Avaliação Nutricional II	32	16				48
	Saúde Pública Aplicada à Nutrição	32					32
	Nutrição e Dietética II	32	16				48
	Fisiopatologia II	16	16				32
	Técnica Dietética I		32				32
	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I	32					32
	Projeto Integrador II - Extensão				32	74	106
	Gastronomia aplicada à nutrição		32				32
	Introdução à Pesquisa na Universidade			32			32
					Subtotal		**394**

	Unidades Curriculares	**T**	**P**	**AVA**	**EXT**	**APS**	**CH**
5º Período	Elementos de Estatística			32			32
	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II	32					32
	Fisiologia do Exercício	32					32
	Nutrição Materno Infantil I	32	32				64
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	32	32				64
	Técnica Dietética II	16	32				48

	Farmacologia aplicada à nutrição	32					32
	Metodologia Científica	16					16
					Subtotal		**320**

	Unidades Curriculares	**T**	**P**	**AVA**	**APS**	**EXT**	**CH**
6º Período	Psicologia Social			32			32
	Ética e Orientação Profissional	32					32
	Terapia Nutricional	16	16				32
	Nutrição Materno Infantil II	32	16				48
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	32	32				64
	Nutrição e Exercício Físico	32	16				48
	TCC I	32					32
	Projeto Integrador III - Extensão				32	76	108
					Subtotal		**396**

	Unidades Curriculares	**T**	**P**	**AVA**	**APS**	**EXT**	**CH**
7º Período	Nutrição e Transtornos Alimentares	32					32
	Pediatria Aplicada à Nutrição	32					32
	Trabalho de Conclusão de Curso II	16					16
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	32	16				48
	Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva	32	32			56	120
	Estágio em UAN	32	32			56	120
	Estágio em Nutrição Clínica	32	32			56	120
					Subtotal		**488**

	Unidades Curriculares	**T**	**P**	**AVA**	**APS**	**EXT**	**CH**
8º	Trabalho de conclusão de curso III	16					16
	Educação alimentar e nutricional	32	16				48

	Bases de Nutrição Funcional	32					32
	Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva	32	32			56	120
	Estágio em UAN	32	32			56	120
	Estágio em Nutrição Clínica	32	32			56	120
	Trabalho de conclusão de curso III	16					16
	Atividades Complementares						80
	Subtotal						**536**

*As Unidades curriculares Organização de "marketing e saúde" e "Lingua Brasileira de Sinais – LIBRAS", são optativos (Decreto n° 5.626, de 22 de dezembro de 2005), devendo o aluno obrigatoriamente escolher entre um deles. É oferecido apenas aquele que obtém a maior porcentagem (50% + 1) de votação entre alunos, em consulta realizada antes do final do semestre letivo anterior ao de oferecimento.

Legenda:
T: Carga Horária Teórica
AVA: Ambiente Virtual de Aprendizagem
APS: Atividade Prática Supervisionada
P: Carga Horária Prática
Ext: Carga horária de ensino com extensão
CH: Carga Horária Total

3.6 Indicadores fixos

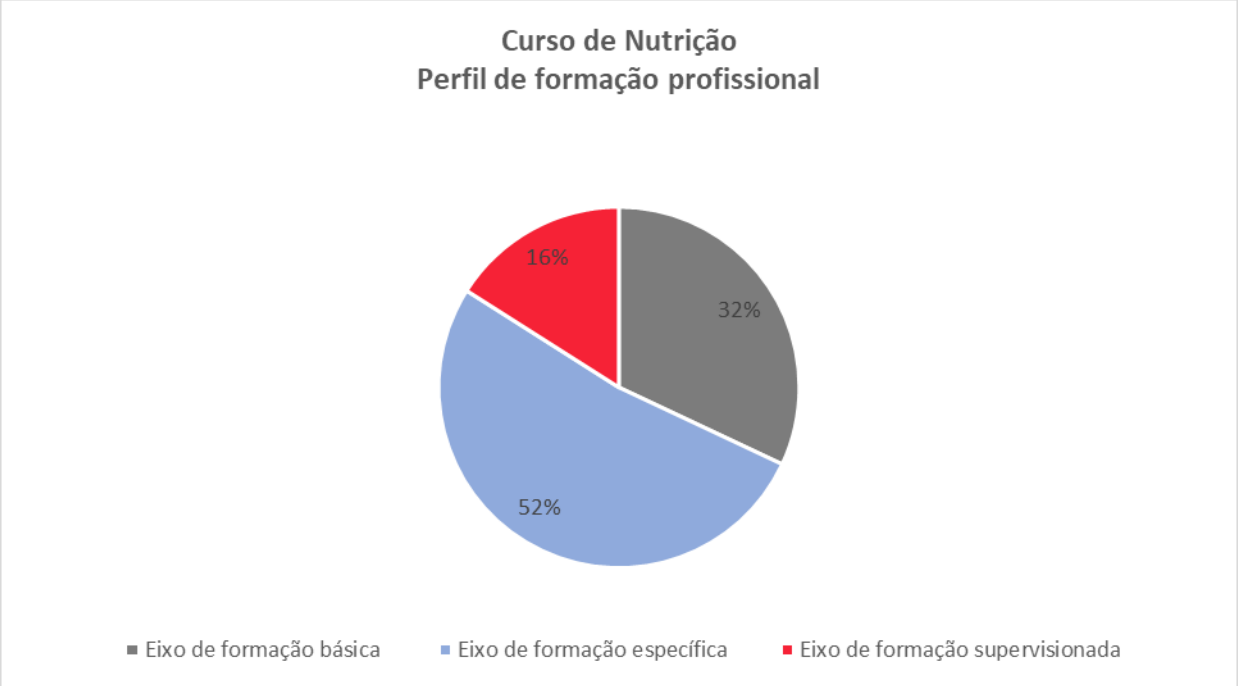
Estrutura Curricular		
Descrição	**Horas**	**Observação**
Unidades Curriculares	2400	2.880 aulas de 50 minutos
Estágio Supervisionado	400	
Extensão	320	
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais	80	
TOTAL GERAL	3200	

3.7 Representação Gráfica do Perfil de Formação

1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período	6º Período	7º Período	8º Período

Anatomia humana	Empreendedorismo	Avaliação nutricional I	Avaliação nutricional II	Administração em UAN II	Ética e orientação profissional	Nutrição trantornos alimentares	Estágio Supervisionado em Nutrição Clinica II
Microbiologia e Imunologia	Bioquímica aplicada à nutrição	Fisiopatologia I	Saúde pública aplicada à nutrição	Fisiologia do exercício	Nutrição e exercício físico	Estágio supervisionado em Saúde coletiva I	Estágio supervisionado em Saúde coletiva II
Sociologia da alimentação	Nutrição Humana II	Saúde pública e Epidemiologia	Nutrição e dietética II	Metodologia Cinetífica	Patologia da nutrição e dietoterapia II	Pediatria aplicada à nutrição	Estágio supervisionado em UAN II
Bases biológicas da nutrição	Semiologia	Nutrição e dietética I	Técnica dietética I	Nutrição materno infantil I	Nutrição materno infantil II	Estágio supervisionado em UAN I	Bases de nutrição funcional
Histologia e embriologia	Fisiologia humana	Introdução à administração	Fisiopatologia II	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	Trabalho de conclusão de curso I	Trabalho de conclusão de curso II	Educação Alimentar e Nutricional
Nutrição humana I	Microbiologia e higiene dos alimentos	Tecnologia de alimentos	Administração em UAN I	Técnica dietética II	Projeto integrador III	Estágio Supervisionado em Nutrição Clinica I	Trabalho de conclusão de curso III

Marketing e saúde* Libras*	Parasitologia	Análise de alimentos	Projeto integrador II	Farmacologia aplicada à nutrição	Terapia Nutricional	Patologia da nutrição e dietoterapia III	
	Projeto integrador I		Gastronomia aplicada à nutrição	Elementos de estatísistica	Psicologia Social		
			Introdução à pesquisa na universidade				



3.9 Unidades Curriculares.

1º Período

Componente curricular: Anatomia Humana

Carga Horária: 64 h

Ementa: Introdução ao estudo da anatomia. Osteologia, músculos e junturas. Sistema nervoso, sistema sensorial e sistema endócrino. Sistema circulatório. Sistema respiratório. Sistema digestório. Sistema urinário, sistema genital feminino e masculino.

Conteúdo: Introdução ao estudo da anatomia. Sistemas orgânicos. Terminologia anatômica. Divisão do corpo humano. Posição de descrição anatômica. Planos de delimitação do corpo humano. Planos de secção do corpo humano. Eixos do corpo humano. Sistema esquelético: Conceito. Funções. Divisão. Número de ossos. Classificação. Tipo de substância óssea. Periósteo. Elementos descritivos da superfície óssea. Sistema articular. Conceito. Classificação das articulações. Sistema Nervoso. Conceito. Divisão do sistema nervoso. SNC. Partes do SNC. Organização morfofuncional do SNC. Classificação Funcional do córtex cerebral. SN Periféricos. Organização geral do SN autônomo. Anatomia do SN simpático, parassimpático e plexos viscerais. Grandes vias aferentes e eferentes. Sistema nervoso autônomo. Conceito. Diferenças entre o SN somático eferente e o SN somático eferente ou autônomo. Organização geral do SN autônomo. Sistema Circulatório. Conceito. Divisão. Pericárdio. Coração. Morfologia interna. Vasos da base. Esqueleto fibroso. Irrigação do coração. Drenagem do coração. Complexo estimulante do coração. Circulação do sangue. Tipos de circulação. Tipos de vasos sanguíneos. Artérias. Veias. Sistema linfático. Baço. Timo. Sistema respiratório. Divisão. Nariz. Faringe. Laringe. Traqueia e brônquios. Pleura e pulmão. Sistema urinário. Conceito. Rim. Ureter. Bexiga. Sistema genital feminino. Conceito de reprodução. Órgãos genitais femininos. Sistema genital masculino. Conceito de reprodução. Órgãos genitais masculinos. Sistema digestório. Conceito. Divisão. Cavidades da boca. Fauces. Língua. Dentes. Glândulas salivares. Faringe. Esôfago. Abdome. Peritônio. Estomago. Duodeno. Jejuno. Íleo. Colon. Canal anal. Fígado Vesícula biliar. Pâncreas. Carie. Sistema Endócrino. Conceito anatômico e estrutural. Glândulas endócrinas. Glândula pineal. Órgão subcomissural. Hipófise. Tireoide. Paratireoides. Timo. Supra-renais. Ilhotas pancreáticas. Ovários. Testículos. Orgãos do sentido.

Bibliografia Básica:
LAROSA, P.R.R. **Anatomia humana: texto e atlas**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2018.
PUTZ, R.; PABST, R. (Eds.). **Sobotta**: atlas de anatomia humana. 23. ed. Rio de Janeiro: 2012.
TORTORA, G. J.; NIELSEN, M. T. **Princípios da anatomia humana**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

Bibliografia Complementar:
DÂNGELO, J. G., FATTINI, C. A. **Anatomia humana sistêmica e segmentar**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.
DRAKE, R. L.; VOGL, A. W.; MITCHELL, A. W. M. **Gray's anatomia para estudantes**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
GILROY, A.M. **Atlas de anatomia.** 3 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017.
HANKIN, M.H. **Anatomia clínica: uma abordagem ao estudo de caso.** Porto Alegre, RS: AMGH, 2015.
MOORE, K. L.; DALLEY, A. F.; AGUR, A. M. F. **Anatomia orientada para a clínica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

Componente curricular: Microbiologia e Imunologia

Carga Horária: 64h

Ementa: Unidade de Microbiologia: organização celular e princípios da fisiologia, genética e taxonomia de bactérias, fungos e vírus. Grupos de maior interesse em patologia humana, suas relações com o hospedeiro, ação patogênica, epidemiológica, profilaxia, controle. Infecções, métodos de isolamento e identificação de microrganismos. Unidade de imunologia: histologia, citologia e diferenciação do sistema imune e mecanismos fisiológicos que regulam a resposta imunitária, a natureza da imunoquímica e os processos genéticos envolvidos. A função do sistema imune nos mecanismos de defesa e processos patogênicos da própria atividade do sistema. Técnicas imunológicas. Alérgenos presentes nos alimentos e desenvolvimento de alergias alimentares, intolerância e reações tóxicas. Relações entre deficiências nutricionais e sistema imunológico.

Conteúdo: Imunologia: introdução à imunologia. Determinantes de imunidade-específica. Imunidade celular versus imunidade humoral. Interação antígeno-anticorpo. Ação de diversos fatores sobre a formação de anticorpos. Imunidade passiva. Regulação da resposta imunológica pelo anticorpo. Doenças por deficiência imunológica. Efeito protetor dos anticorpos nas viroses. Imunidade antibacteriana. Imunidade nas protozooses. Imunidade nas micoses. Hipersensibilidade em outras doenças. Transferência passiva da hipersensibilidade

celular. Bases imunológicas da rejeição de enxertos. Antígenos de histocompatibilidade. Tratamento imunossupressor. Soro antilinfocitário. Proteção imunológica contra os tumores. O papel da tolerância imunológicas. Imunização passiva com anticorpos. Doenças humanas atribuídas à auto-imunidade. Microbiologia: Morfologia bacteriana. Metabolismo bacteriano. Genética bacteriana. Taxonomia e nomenclatura de microrganismos. Ubiguidade de microrganismos. Respiração bacteriana. Princípios do diagnóstico bacteriológico. Cocos Gram positivos, Cocos Gram negativos, Bastonetes Gram positivos, Bastonetes Gram negativos, Infecções anaeróbicas, Espiroquetas. Análise microbiana da água. Micologia. Fungos filamentosos e Leveduras. Citologia e reprodução dos fungos. Morfologia macroscópica de fungos. Fungos anemófilos. Morfologia microscópica de fungos. Reprodução de fungos. Micoses. Vírus. Natureza dos vírus. Multiplicação. Diagnóstico vírico. Infecções virais.

Bibliografia Básica:

JAWETZ, E.; MELNICK, J. L.; ADELBERG, E. A. **Microbiologia médica.** 25 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012.
PLAYFAI, J.H.L. **Imunologia básica: guia ilustrado de conceitos fundamentais.** 9 ed. Barueri, SP: Manole, 2013.
TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia.** 12. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017.

Bibliografia Complementar :

ENGELKILK, P.G. **Microbiologia para ciências da saúde.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012.
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 5. ed. São Paulo, SP: Manole, 2015.
LEVINSON, W. **Microbiologia médica e imunologia.** 13 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2016.
ROITT, I.M. **Roitt: fundamentos de imunologia.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2013.
SALVATIERRA, C.M. **Microbiologia: aspectos morfológicos, bioquímicos e metodológicos.** São Paulo, SP: Érica, 2014.

Componente curricular: Sociologia da alimentação

Carga Horária: 32h

Ementa: A sociologia no quadro geral das ciências sociais. A sociologia da alimentação no Brasil. A história da alimentação no mundo e no Brasil. Epistemologia das ciências sociais voltadas para a questão da alimentação e da fome. A carência de nutrientes, segurança

alimentar e a questão político-social. Práticas alimentares. Constituição Histórica e Cultural do Brasil com ênfase na Influência dos Indígenas e Afro-Descendentes na Cultura Brasileira (Leis n. 11.645/08 e 10.639/04). Direitos Humanos: Resolução CNE/CP n. 1, de 30 de maio de 2012.

Conteúdo: Introdução geral. Inter-relação: Alimentação x Aspectos Sociais. Sociologia como ciência. História da alimentação. Direito humano à alimentação. Sociologia da alimentação. Educação em direitos humanos. O paradoxo da Pobreza e Desnutrição no Brasil. Conceito de "Fome Oculta". Geografia da fome. O que significa a expressão do conceituado Nutrólogo Josué de Castro "Dois Brasis"? Desenvolvimento social e economia. Cooperativismo e economia solidária. Sociólogos que se destacaram ao longo da história e o que se relaciona com a atualidade. Sociologia e Saúde. História da África e cultura afro-brasileira e indígena.

Bibliografia Básica:

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2014.
FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. **Comida**: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.
ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2008.

Bibliografia Complementar:

BAUMAN, Z. **Vida para consumo**: a transformação das pessoas em mercadoria. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.
BRASIL. **Diretrizes curriculares nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino da história e cultura afro-brasileira e africana**. Brasília, DF, 2005. CD-ROM
_____. **Resolução CNE/CP n. 1 de 30 de maio de 2012**. Estabelece diretrizes nacionais para a educação em direitos humanos. Brasília, DF, 2012. CD-ROM.
CASTRO, J. **Geografia da Fome, o Dilema Brasileiro: pão ou aço.** 1ª ed. São Paulo: Todavia, 2022.
LAKATOS, M. E.; MARCONI, M. A. **Sociologia geral**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

Componente curricular: Bases biológicas da nutrição

Carga Horária: 64h

Ementa: Bases moleculares das estruturas celulares e funções das organelas e moléculas. DNA; Genes; Transcrição do DNA; *splicing*; expressão gênica e tradução do RNA, micro RNAs, RNAs de interferência e síntese de proteínas. Regulação da atividade celular

Conteúdo: Membrana Plasmática. Comunicações intercelulares. Citoplasma. Matriz Extracelular e Citoesqueleto. Ciclo celular. Estrutura geral dos cromossomos. Bases genéticas das doenças cardiometabólicas.

Bibliografia Básica:
ALBERTS, B. **Biologia molecular da célula**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
GRIFFITHS, A. J. F. *et al*. **Introdução à genética**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO. J. **Biologia celular e molecular**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

Bibliografia Complementar :
BRUNONI, D.; PEREZ, A. B. A (Coords.). **Guia de genética médica**. Barueri, SP: Manole, 2013.
CARVALHO, H. F.; RECCO-PIMENTEL, S. M. **A célula 2001**. São Paulo: Manole, 2001.
NORA, J. J.; FRASER, F. C. **Genética médica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.
NUSSBAUM, R. L; MCINNES, R. R.; WILARD, H. F. **Thompson & Thompson**: genética médica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
VALLE, F. C. **Práticas de citologia e genética**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

Componente curricular: Nutrição Humana I
Carga Horária: 32h

Ementa:. Introdução ao estudo da nutrição. Implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais da alimentação O desenvolvimento da ciência da nutrição e sua inter-relação com outras ciências. A Grade Curricular do Curso de Nutrição. A profissão de Nutricionista no Brasil. Organizações profissionais e sociedades científicas. Introdução ao estudo da nutrição: grupos de alimentos, macronutrientes e composição nutricional dos alimentos: açúcares, cereais, óleos e gorduras, carnes, aves e pescado, ovos, leite e derivados, leguminosas, castanhas e nozes, frutas, verduras e legumes.

Conteúdo: Evolução das práticas alimentares da humanidade das origens até a atualidade. Hábitos alimentares relacionados à cultura e modo de vida de cada povo. Apresentação do perfil do curso, do egresso/profissional. Apresentação das competências e habilidades do profissional. Apresentação da grade curricular do curso. O desenvolvimento da ciência da nutrição e sua inter-relação com outras ciências. Conceitos e objetos de estudo da nutrição. A profissão do nutricionista no Brasil. Organizações profissionais (com abordagem online). Sociedades científicas (com abordagem online). Pirâmide de alimentos. Introdução ao estudo dos macronutrientes e composição nutricional dos alimentos pertencentes a cada grupo alimentar. Leites: tipos de leite modificados e produtos. Ovos: produtos de ovos encontrados no mercado. Carnes, aves e pescados. Leguminosas, castanhas e nozes. Cereais e derivados:

raízes e tubérculos. Mel e açúcares. Óleos e gorduras. Frutas e hortaliças: importância das fibras e fitoquímicos. Alimentos para fins especiais: *diet* e *light*.

Bibliografia Básica:

CASCUDO, L. C. **A história da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo, SP: Global, 2014.
CUPPARI, L. (Org.). **Guia de nutrição**: **nutrição clínica no adulto**. 3 ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

Bibliografia Complementar:

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Inserção profissional dos nutricionistas no Brasil**. Brasília: CFN, 2006.
COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímica e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.** Barueri, SP: Manole, 2013.
SANTOS, E.C.;GOMES, C.E.T. **Nutrição e dietética**. 2 ed. São Paulo: Érica, 2014.
VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J. S (Coords.) **Nutrição clínica**: nutrição e metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabra Koogan, 2007.
WARDLAW, G.M. Nutrição contemporânea. 8 ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2013.

Componente curricular: Histologia e embriologia

Carga Horária: 48h

Ementa: Estudo dos sistemas e aparelhos, com ênfase no aparelho digestório e glândulas do tubo digestivo. Estudo do desenvolvimento embrionário geral e da embriologia dos principais sistemas e aparelhos com ênfase no aparelho digestório.

Conteúdo: Tecido epitelial. Tecido conjuntivo. Tecido adiposo e cartilaginoso. Tecido muscular. Tecido ósseo. Tecido nervoso. Sistema Digestivo. Embriologia geral e dos principais sistemas e aparelhos com ênfase no aparelho digestório.

Bibliografia Básica:

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. **Histologia básica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. **Embriologia básica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
ROSS, M. H.; PAWLINA, W. **Histologia**: texto e atlas em correlação com biologia celular e molecular 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

Bibliografia Complementar :

DI FIORI, M. S. H. **Atlas de histologia**. 7. ed. São Paulo: Guanabara Loogan, 1997.

GLEREAN, A. **Manual de histologia**: texto e atlas para estudantes da área de saúde. São Paulo: Atheneu, 2003.
MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. **Embriologia clínica**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
SADLER, T. W. **Langman**: embriologia médica. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
TELSER, A. G.; YOUNG, J. K.; BALDWIN, K. M. **Histologia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

Componente curricular: *Marketing* e saúde

Carga Horária: 32h

Ementa: Essa unidade curricular abordará o papel do marketing nas empresas e, de modo particular, sua função estratégica para serviços e profissionais de saúde. A partir de um entendimento sobre as diversas tipologias organizacionais e sobre o mercado tendo como base o direcionamento estratégico e o propósito organizacional como alicerce para a construção de marcas sólidas na área da saúde.

Conteúdo: Conceitos e terminologias de comunicação e marketing. Processos organizacionais. Marketing e sua função estratégica. Marketing em saúde. Análise de Mercado. Planejamento de marketing.

Bibliografia Básica:

COBRA, Marcos. **Administração de marketing no Brasil**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

COBRA, Marcos. **Marketing básico**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

KOTLER, Philip. **Administração de marketing:** análise, planejamento, implementação e controle. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1998.

Bibliografia Complementar:

KOTLER, Philip. **Princípios de marketing**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008.

LAS CASAS, Alexandre Luzzi. **Marketing de serviços**. São Paulo: Atlas, 2012.

MALHOTRA, Naresh K. **Pesquisa de marketing: uma orientação aplicada**. Porto Alegre: Bookman, 2012.

PINHO, J. B. **Comunicação em marketing: princípios da comunicação mercadológica**. Campinas: Papirus, 1991.

SPILLER, Eduardo Santiago. **Gestão de serviços e marketing interno**. Rio de Janeiro: FGV, 2010.

Componente curricular: **Língua Brasileira de Sinais - Libras (Disciplina OPTATIVA em atendimento ao Decreto Lei 5.626/2005)**

Carga Horária: 32 horas

Ementa: Noções linguísticas de LIBRAS; sistema de transcrição; tipos de frases em LIBRAS. Classificadores de LIBRAS, técnica de tradução da LIBRAS/ Português; técnicas.

Conteúdo: Histórico das LIBRAS. Importância da comunicação para o ser humano. O alfabeto Manual e Expressões faciais. Os numerais, família e profissões. Locais de trabalho. Dias da semana, cores. Noções de tempo. Substantivos, verbos, advérbios e adjetivos. Animais e Materiais escolares. Casa e alimentos. Escola e sala de aula. Férias da família. Construção de frases.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, E. C.; DUARTE, P. M. **Atividade Ilustrada em sinais da LIBRAS. Rio de Janeiro: Revinter, 2004.**
CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. **Dicionário enciclopédico ilustrado trilíngue da língua de sinais brasileira**. São Paulo: EDUSP, 2008.
OATES, E. **Linguagem das mãos.** Aparecida do Norte: Santuário, 2008.

Bibliografia Complementar:

FELIPE, T. A. Língua brasileira de sinais. In Srobel, K.L., Dias, S. M. S. **Surdez: abordagem geral.** FENEIS. Curitiba: Apta, 1995.
FERNANDES, Eulália (Org.). **Surdez e bilinguismo.** Porto Alegre: Mediação, 2005.
FERREIRA BRITO, L. **Por uma gramática de língua de sinais.** Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995.
GOES, M. C. R. **Linguagem, surdez e educação.** Campinas: Autores Associados, 2002.
PIMENTA, N. **Coleção Aprendendo LSB**. Rio de Janeiro: Regional, v. IV Complementação, 2004.

2º Período

Componente curricular: Empreendedorismo

Carga Horária: 32h

Ementa:

Conteúdo:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

Componente curricular: Bioquímica aplicada à nutrição

Carga Horária: 64 h

Ementa: Bioquímica da digestão e absorção. Metabolismo energético de carboidratos. Ciclo de Krebs. Cadeia respiratória. Síntese de ATP. Gliconeogênese. Via das pentoses. Metabolismo dos lipídios. Metabolismo das proteínas. Vitaminas e minerais. Hormônios. Regulação do metabolismo.

Conteúdo: Bioquímica da digestão, Bioquímica da absorção. Introdução ao metabolismo energético dos carboidratos. Metabolismo energético dos carboidratos. Gliconeogênese. Ciclo de Krebs. Cadeia respiratória - Síntese de ATP. Via das pentoses. Metabolismo dos lipídeos. Metabolismo das proteínas. Regulação Hormonal.

Bibliografia Básica:

HARVEY, R.A. **Bioquímica ilustrada**. 5 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012.
MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2018.
NELSON, D. L., COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

Bibliografia Complementar:

BELLÉ, L.P. **Bioquímica aplicada: reconhecimento e caracterização de biomoléculas.** São Paulo, SP: Érica, 2014.
BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. **Bioquímica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
DEVLIN, T. M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. 6. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.
PRATT, C. W.; CORNELLY, K. **Essential biochemistry**. New York: John Wiley & Sons, 2004.
VOET, D.; VOET, J. G. **Fundamentos de bioquímica**: a vida em nível molecular. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

Componente curricular: Nutrição humana II

Carga Horária: 32 h

Ementa: Estudo dos fundamentos da nutrição humana em relação aos micronutrientes. Metabolismo de vitaminas lipo e hidrossolúveis e minerais nos seus aspectos bioquímicos, fisiológicos e moleculares no organismo como um todo e os fatores que podem influenciá-lo, bem como a interação entre outros nutrientes.

Conteúdo: Vitaminas: Vitaminas lipossolúveis - A, D, E, K, Vitaminas hidrossolúveis - C, Vitamina do Complexo B -Funções e metabolismo das vitaminas lipo e hidrossolúveis - Desordens decorrentes do consumo inadequado – Biodisponibilidade. Minerais: Macrominerais - Cálcio, Fósforo, Sódio, Cloro e Potássio. Microminerais: Ferro, Iodo, Zinco e Cobre - Função e metabolismo dos macro e microminerais - Desordens decorrentes do consumo inadequado –Biodisponibilidade.

Bibliografia Básica:

PHILIPPI, S.T. **Tabela de composição de alimentos – suporte para decisão nutricional.** 5 ed. Barueri, SP: Manole, 2016.
SCHIEFERDECKER, M.E.M; THIEME, R. D; HAUSCHILD, D. B. **Vitaminas, Minerais e eletrólitos: aspectos fisiológicos, nutricionais e dietéticos.** Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
SHILS, M.E; OLSON, J.A.; SHIKE, M. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. 11 ed. Barueri, SP: Manole, 2016.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Secretaria de atenção à saúde. Coordenação geral da política de alimentação e nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª edição: Brasília: MS, 2014.
COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímica e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.** Barueri, SP: Manole, 2013.
GIBNEY, M. J. **Introdução à nutrição humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
KOBLITZ, M.G.B. **Bioquímica de alimentos – teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017.
SANTOS, E.C.;GOMES, C.E.T. **Nutrição e dietética**. 2 ed. São Paulo: Érica, 2014.

Componente curricular: Semiologia

Carga horária: 32h

Ementa: Estudo da avaliação do estado de saúde do indivíduo nas diferentes fases do ciclo vital. A importância da semiologia para o desenvolvimento do processo assistencial ao usuário do cuidado nutricional. Abordagem ao paciente no leito e no consultório/ambulatório. Técnicas de entrevista. Exame Físico: Técnicas Básicas de Exame, Somatoscopia. Exame Físico dos diferentes sistemas. Exame clínico nutricional

Conteúdo: Sinais e sintomas clínicos, fisiológicos e patológicos voltados aos aspectos preventivos, curativos e de reabilitação do processo de cuidar. Abordagem ao paciente no leito e no consultório/ambulatório. Sinal, sintoma, doença e síndrome. Anamnese geral, exame físico fundamentado nos métodos propedêuticos na integralidade humana. Semiologia nutricional em enfermos.

Bibliografia Básica:

MUSSOI, T.D. **Avaliação nutricional – prática clínica da gestação ao envelhecimento**. Rio de janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017.
PORTO, C.C.; PORTO, A.L. **Semiologia médica.** 8 ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2019.
RIBEIRO, S.M.L.; MELO, C.M.; TIRAPEGUI, J. **Avaliação nutricional**. 2 ed. Rio de janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2018.

Bibliografia Complementar:

COSENDY, C.H.; GOMES, I.L.; VALEJO, M.A.; JACOBSON, R.G.S. **Semiologia bases para a prática assistencial.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011.
COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.** Barueri, SP: Manole, 2013.
CUPPARI, L. (Org.). **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
FISBERG, R. M. *et al*. **Inquéritos alimentares**: métodos e bases científicos. Barueri, SP: Manole, 2007.
SHILS, M.E; OLSON, J.A.; SHIKE, M. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença.** 11 ed. Barueri, SP: Manole, 2016.

Componente curricular: Fisiologia Humana

Carga Horária: 64 h

Ementa:. Neurofisiologia. Fisiologia cardiovascular. Fisiologia do sangue. Fisiologia gastrintestinal. Fisiologia respiratória. Fisiologia renal. Fisiologia dos sistemas endócrinos e reprodutor.

Conteúdo: Fisiologia do sistema nervoso: Sistema nervoso periférico. Sistema nervoso central. Fisiologia do sistema sanguíneo: plasma e elementos figurados. Funções dos elementos do sangue. fisiologia do sistema sanguíneo. Coagulação sanguínea. Fisiologia do sistema digestório: anatomia, secreção salivar, mastigação e deglutição. Digestão na boca. Fisiologia do sistema digestório: funções do estômago, glândulas gástricas e suas secreções. Digestão no estômago. Secreção exócrina do pâncreas. Movimentos do intestino delgado,

digestão no intestino delgado. Absorção dos alimentos. Intestino grosso e formação das fezes. Fisiologia do sistema respiratório: anatomia, mecânica da ventilação pulmonar, trocas gasosas, transporte de gases. Hemodinâmica respiratória. Fisiologia do sistema cardiovascular: o coração, vasos sanguíneos e hemodinâmica cardiovascular. Sistema endócrino. Fisiologia do sistema endócrino: anatomia das glândulas e conceitos. Gônadas masculinas. Gônadas femininas.. Fisiologia do sistema renal: anatomia do aparelho urinário, filtração glomerular, secreção e reabsorção tubulares, rim x hormônios.

Bibliografia Básica:

BARRETT, K. E. *et al*. **Fisiologia médica de Ganong**. 24. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.
GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. **Princípios de anatomia e fisiologia**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

Bibliografia Complementar :

BARRET, K.E. **Fisiologia gastrintestinal.** 2 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2015.
DOUGLAS, C.R. **Fisiologia aplicada à nutrição.** 2 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2006.
GUYTON, A. C. **Fisiologia humana e mecanismos das doenças**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
MAUREN, M.H. **Fisiologia humana ilustrada**. 2 ed. São Paulo, SP: Manole, 2014.
WIDMAIER, E.P. **Vander: fisiologia humana**. 14 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017.

Componente curricular: Microbiologia de alimentos e higiene dos alimentos

Carga Horária: 48h

Ementa: Conhecimento, execução e interpretação dos métodos da análise microbiológica de alimentos e água. Parâmetro dos alimentos que influem na sua microbiologia. Grupos de microrganismos e doenças transmitidas pelos alimentos, a contaminação e alteração microbiana dos alimentos. Índole microbiológica aplicada na manipulação, tratamento dos alimentos. Produção de alimentos por microrganismos. Doenças microbianas disseminadas por alimentos, profilaxia e controle da transmissão. Toxinfecções alimentares. Diagnóstico microbiano de alimentos e microbiologia aplicada à nutrição. Avaliação da qualidade de alimentos. Práticas de limpeza e sanitização em unidades de alimentação e nutrição. Higiene ambiental. Higiene dos alimentos. Higiene dos manipuladores. Implementação dos sistemas

de prevenção e controle. Sistema *Hazard Analysis Critical Control Points* – HACCP – aplicado em Unidades de Alimentação. Legislações da ANVISA.

Conteúdo: Os alimentos como substrato dos microrganismos. Microrganismos importantes na microbiologia dos alimentos. Características culturais importantes em bacteriologia dos alimentos. Contaminação, conservação e alteração de alimentos: relação com microrganismos. Fermentação de alimentos. Alterações e defeitos dos produtos lácteos fermentados. Alimentos e enzimas de origem microbiana. Transmissão de doenças via alimentos. Processos patológicos em doenças de origem alimentar. Mecanismos imunológicos. Principais infecções de origem alimentar. Fungos toxigênicos e micotoxinas. Bases para diagnóstico de surtos. Avaliação da qualidade de alimentos. Planos de amostragem. Manual de boas práticas de produção e manipulação. POPs. Higiene ambiental. Técnicas de limpeza e sanitização. Higiene dos manipuladores e alimentos. Sistema APPCC. Pesquisa e *links* da Anvisa.

Bibliografia Básica:

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da segurança dos alimentos.** 2 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013.
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S**. Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** 5. ed. São Paulo: Varela, 2015.
TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia.** 10. ed. Porto Alegre:Artmed, 2012.

Bibliografia Complementar:

BIER, O. **Microbiologia e imunologia**. 30. ed. São Paulo: Melhoramentos, 1994.
HAZELWOOD, M. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.
JAWETZ, E.; MELNICK, J. L.; ADELBERG, E. A. **Microbiologia médica**. 25. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.
MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**. 2. ed. São Paulo: Metha, 2010.
SILVA, N. *et al*. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001.

Componente curricular: Parasitologia

Carga Horária: 32h

Ementa: Introdução ao estudo da parasitologia humana. Helmintologia. Schistosoma mansoni, planorbídeos, esquistossomose. Ascaris lumbricóides. Strongiloidose, ancilostomose. Enterobius vermiculares, euterobiose. Trichocephalus trichiurus,

Tricocefalose. Introdução à entomologia, moscas e miíases. Acarianos. sarna. Protozoários em geral. Giardia lamblia. Trichomonas vaginalis. Entamoeba hystolítica. Plasmódios. Malária. Toxoplasma gondii. Toxoplasmose.

Conteúdo: Introdução à parasitologia: noções de epidemiologia; a relação parasito-hospedeiro classe cestoda. Teníase e cisticercose. Outros cestódeos. Classe nemátoda. Tricuríase. Enterobíase. Ascaridíase. Estrongiloidíase, ancilostomíase. Toxoplasmose. Sarcocystis, Isospora e Cryptosporidium. Amebíase. Giardíase. Parasitoses veiculadas em diferentes meios e fases da vida.

Bibliografia Básica:

MORAES, R. G.; LEITE, I. C.; GOULART, E. G. **Moraes**: parasitologia e micologia humana. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
NEVES, D. P. *et al*. **Parasitologia humana**. 12. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.
REY, L. **Bases da parasitologia médica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

Bibliografia Complementar:

CIMERMAN, S.; CIMERMAN, B (Eds.). **Condutas em infectologia**. São Paulo: Atheneu, 2004.
COURA, J. R. **Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias**. Rio de Janeiro: Guanabara, 2005. (v. 2)
MONTEIRO, C. A. **Velhos e novos males da saúde no Brasil**: a evolução do país e suas doenças. 2. ed. Rio de Janeiro: Hucitec, 2000.
SALOMÃO, R.; PIGNATARI, A. C. C. (Coords.) **Guia de infectologia**. Barueri, SP: Manole, 2006.
TAVARES, W.; MARINHO, L. A. C. **Rotinas de diagnóstico e tratamento das doenças infecciosas e parasitárias**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

Componente curricular: Projeto integrador I

Carga Horária: 32h

Ementa: Ensino interdisciplinar que tem como objetivo articular e experimentar os processos de aprendizado de forma criativa e inovadora promovendo ideias, produtos e serviços junto à comunidade por meio da extensão universitária.

Bibliografia Básica:

CAMARGO, F.; DAROS, T. A Sala de aula inovadora: estratégias pedagógicas para fomentar o aprendizado ativo – desafios da educação. Porto Alegre: Penso, 2018. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584291205/. Acesso em: 18 ago. 2022.
LEVINSON, M. Fora da Caixa: como a globalização passou de mover coisas para disseminar

ideias. Rio de Janeiro: Editora Alta Books, 2021. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555205022/. Acesso em: 18 ago. 2022. MATEUS, M. Ideias Rebeldes. Rio de Janeiro: Editora Alta Books, 2021. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788550815237/. Acesso em: 18 ago. 2022. TAJRA, S.; RIBEIRO, J. Inovação na Prática. Rio de Janeiro: Editora Alta Books, 2020. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555201574/. Acesso em: 18 ago. 2022. SHIRLEY, D.; HARGREAVES, A. Cinco caminhos para o engajamento: rumo ao aprendizado e ao sucesso do estudante. Porto Alegre: Penso, 2022. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559760114/. Acesso em: 18 ago. 2022.

Bibliografia complementar:

BARBIERI, J. C. Gestão de ideias para inovação continua. Porto Alegre: Bookman, 2009.Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788577804429/. Acesso em: 18 ago. 2022. GUILLÉN, M. F. 2030: como as maiores tendências de hoje vão colidir com o futuro de todas as coisas e 7emodela-las. Rio de Janeiro: Editora Alta Books, 2021. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555202113/. Acesso em: 18 ago. 2022. JR, A. P.; FERNANDES, V.; PACHECO, R. C. S. Ensino, pesquisa e inovação: desenvolvendo a interdisciplinaridade. São Paulo: Editora Manole, 2017. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455371/. Acesso em: 18 ago. 2022. MENDES, J. Empreendedorismo 360º - a prática na prática. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2017. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books /9788597012 422/. Acesso em: 18 ago. 2022. SILVA, Ricardo da S. E. et al. Empreendedorismo social. Porto Alegre: SAGH, 2019. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788533500204/. Acesso em: 18 ago. 2022.

3º Período

Componente curricular: Avaliação nutricional I

Carga Horária: 64h

Ementa: Estado Nutricional. Avaliação Sócio-econômica. Avaliação Dietética. Avaliação Antropométrica. Avaliação da Composição Corporal. Avaliação Bioquímica. Avaliação Subjetiva Global. Softwares em Avaliação Nutricional.

Conteúdo: Introdução à Avaliação do Estado Nutricional: definições, fatores determinantes, métodos de avaliação. Definições, aplicações, fatores determinantes, métodos de avaliação, vantagens e desvantagens das avaliações: Sócio-Econômica, Dietética, Antropométrica, Composição Corporal, Bioquímica, Avaliação Subjetiva Global. Softwares em Avaliação Nutricional.

Bibliografia Básica:

MUSSOI, T.D. **Avaliação nutricional – prática clínica da gestação ao envelhecimento**. Rio de janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017

RIBEIRO, S.M.L.; MELO, C.M.; TIRAPEGUI, J. **Avaliação nutricional**. 2 ed. Rio de janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2018.

ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A.P. **Avaliação nutricional – novas perspectivas.** 2 ed. Rio de janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017.

Bibliografia Complementar:

COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.** Barueri, SP: Manole, 2013.

CUPPARI, L. (Org.). **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

FAGUNDES, A. A. *et al*. **Vigilância alimentar e nutricional** – **SISVAN**: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

FISBERG, R. M. *et al*. **Inquéritos alimentares**: métodos e bases científicos. Barueri, SP: Manole, 2007.

SHILS, M.E; OLSON, J.A.; SHIKE, M. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença.** 11 ed. Barueri, SP: Manole, 2016.

Componente curricular: Nutrição e dietética I

Carga Horária: 64h

Ementa: Necessidades e recomendações nutricionais de acordo com a FAO, RDA, SBAN, DRIS. Métodos para determinação de peso ideal. Métodos para cálculo de VCT. Cálculo da biodisponibilidade de ferro. Nutrição do pré-escolar: desenvolvimento evolutivo, hábitos e distúrbios alimentares, avaliação do crescimento e necessidades nutricionais. Nutrição do escolar: características comportamentais do escolar, problemas nutricionais - obesidade e

baixo peso, merenda escolar, necessidades nutricionais. Nutrição do adolescente: alterações fisiológicas, avaliação do crescimento, necessidades nutricionais, distúrbios alimentares.

Conteúdo: Necessidades e recomendações nutricionais de acordo com a FAO, RDA, SBAN, DRIS. Métodos para determinação de peso ideal e VCT. Cálculo da biodisponibilidade de ferro. Tabela de composição dos alimentos. Introdução à Nutrição da criança e do adolescente. Nutrição do pré-escolar: Desenvolvimento evolutivo - aspectos fisiológicos; Avaliação do crescimento. Nutrição do pré-escolar: Hábitos e Distúrbios alimentares; Anamnese alimentar. Nutrição do pré-escolar: Recomendações e necessidades nutricionais; Planejamento de refeições e atividade física. Nutrição do escolar: Avaliação do crescimento; Hábitos e Distúrbios alimentares. Desnutrição, Obesidade e Merenda escolar. Anamnese alimentar; Recomendações e necessidades nutricionais; Planejamento de refeições. Nutrição do adolescente: Alterações fisiológicas e Avaliação do crescimento. Hábitos alimentares. Distúrbios alimentares. Anamnese alimentar. Recomendações e Necessidades nutricionais. Planejamento de refeições.

Bibliografia básica:

PHILIPPI, S. T; AQUINO, R.C. **Dietética: Princípios para o planejamento de uma alimentação saudável**. Barueri, SP: Manole, 2015.
PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
VITOLO, M. R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008.

Bibliografia Complementar:

CUPPARI, L. **Guia de Nutrição clínica no Adulto**. 3 ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
NUCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTACAO. Universidade Estadual de Campinas. Tabela brasileira de composição de alimentos: versão 2. 2. ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2006.
PINHEIRO, A. B. V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5. ed. Barueri, SP: Atheneu, 2004.
SILVA, M. L; MARUCCI, M. N; ROEDIGER, M. A. **Tratado de Nutrição em gerontologia**. Barueri, Sp: Manole, 2016.
WARDLAW, G.M; SMITH, A.M. **Nutrição contemporânea**. 8 ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2013.

Componente Curricular: Introdução à administração

Carga horária: 32 h

Ementa: Fundamentos de administração geral. Estrutura organizacional. Administração em unidades de alimentação e nutrição. Administração de materiais. Princípios conceituais necessários para o estudo da aquisição dos alimentos. Noções de pesos, medidas e equivalência. Per capita. Fator de correção e de cocção. Ficha técnica.

Conteúdo: Introdução à Administração. Conhecimento referente a confecção de ficha técnica, Rendimento dos alimentos. Alimentos Equivalentes X Valor nutritivo; Fator de Correção (FC); Índice de Conversão (IC); Fator de Cocção (FCc). Cálculos para aquisição de insumos. Controle de estoque.

Bibliografia básica:

KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003.
MEZOMO, I. F. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2015.
ZANELLA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.

Bibliografia Complementar:

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
KNIGHT, J. F.; KOTSCHEVAR, L. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005.
MAXIMIANO, A. C. A. **Teoria geral da administração**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2004.
SILVA, A. T. **Administração básica**. 2 ed. São Paulo, SP: Atlas, 2011
TEIXEIRA, S. *et al*. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2004.

Componente curricular: Tecnologia de alimentos

Carga Horária: 48h

Ementa: Introdução à tecnologia de alimentos. Fatores que condicionam a estabilidade de alimentos. Princípios e métodos de conservação de alimentos. Aditivos alimentares. Embalagens de alimentos. Métodos de análise sensorial. Processamento de produtos agropecuários. Qualidade na indústria de alimentos.

Conteúdo: Introdução à tecnologia de alimentos. Microrganismos em alimentos. Alterações e deteriorações em alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Embalagem de alimentos. Aditivos alimentares. Métodos de análise sensorial. Controle de qualidade na indústria de alimentos. Processamento de carnes e produtos lácteos. Processamento de produtos

agropecuários: frutas e hortaliças. Processamento de produtos agropecuários: cereais e leguminosas.

Bibliografia básica:

CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2015.
KLOBITZ, M.G.B. **Bioquímica de alimentos**: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017.
NESPOLO, C.R.; OLIVEIRA, F.A.; PINTO, F.S.T.; OLIVEIRA, F.C. **Práticas em tecnologias de alimentos**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2015.

Bibliografia Complementar:

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos**: teoria e prática. 2. ed. Viçosa, MG: UFV, 2004.
BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.
CHAVES, J. B. P. **Análise sensorial**. Viçosa, MG: UFV, 1998.
DAMADORAN, S. **Química de alimentos de Fennema.** 4 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010.
PROENÇA, R. P. C. *et al*. **Qualidade sensorial e nutricional na produção de refeições**. Florianópolis: UFSC, 2006.

Componente curricular: Análise de alimentos

Carga Horária: 48h

Ementa: Legislação e padrão de identidade e qualidade (PIQs). Composição centesimal e métodos analíticos para determinação dos teores de umidade, lipídeos, proteínas, fibras, carboidratos, cinzas, vitaminas e minerais. Tratamento estatístico de dados analíticos. Tratamento estatístico de resultados.

Conteúdo: Alimentos: Definição – Constituição química e amostragem. Revisão dos conceitos de química: molaridade, concentração de soluções, ppm, normalidade e diluição de soluções. Água nos alimentos e resíduo mineral fixo. Carboidratos: composição centesimal e métodos analíticos. Lipídeos: composição centesimal e métodos analíticos. Proteínas: composição centesimal e métodos analíticos. Enzimas e vitaminas em alimentos: composição centesimal e métodos analíticos. Aditivos em alimentos: importância e métodos analíticos. Fibras: composição centesimal e métodos analíticos. Escurecimento enzimático e não enzimático. Toxicantes em alimentos/ Corantes naturais e artificiais: métodos analíticos. Legislação de Alimentos- órgãos competentes - normas básicas para alimentos. Rotulagem nutricional obrigatória/Padrão de Identidade e Qualidade.

Bibliografia básica:
BOBBIO, F. O. **Introdução à química dos alimentos**. 3 ed. São Paulo: Varela, 2003.
DAMADORAN, S. **Química de alimentos de Fennema.** 4 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010.
KLOBITZ, M.G.B. **Bioquímica de alimentos**: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017.

Bibliografia Complementar:
ARAUJO, J. M. A. **Química de alimentos**: teoria e prática. 2. ed. Viçosa, MG: UFV, 2004.
BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.
CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Campinas: UNICAMP, 2003.
_____. **Manual de laboratório de química dos alimentos.** São Paulo: Varela, 2003.
PROENÇA, R. P. C. et al. **Qualidade sensorial e nutricional na produção de refeições.** Florianópolis: UFSC, 2006.

Componente curricular: Saúde pública e epidemiologia

Carga Horária: 32 h

Ementa: Histórico e importância da saúde pública. As políticas de saúde no Brasil. O Sistema Único de Saúde – SUS: modelos de gestão, financiamento, diretrizes, forma de organização, programas. A organização do Sistema de Saúde no Brasil. Site do Ministério da Saúde. Estudo do processo da geração dos agravos à saúde enquanto fenômeno coletivo. Estrutura da causalidade, fatores e grupos de risco nos agravos. Técnicas de mensuração dos problemas da saúde coletiva. Transição epidemiológica. Vigilância em saúde. A utilização do método epidemiológico na descrição e análise dos agravos.

Conteúdo: História da saúde pública no mundo e especialmente no Brasil. Organização do sistema de saúde no Brasil. Campo de Construção do SUS. Políticas de saúde no Brasil. Planejamento e normatização no setor saúde. Sistema único de saúde-Pacto pela saúde 2006. História e conceitos básicos de epidemiologia. Usos da epidemiologia na saúde e doença. Indicadores de saúde. Epidemiologia descritiva: variáveis relativas às pessoas, ao lugar e ao tempo. Transição demográfica e epidemiológica. Doenças infecciosas. Doenças e agravos não transmissíveis Vigilância epidemiológica e ambiental.

Bibliografia Básica:
ALMEIDA FILHO, N.; BARRETO, M. L. **Epidemiologia & saúde**: fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
CAMPOS, G. W. S. *et al.* **Tratado de saúde coletiva**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2012.
ROUQUAYROL, M. Z. **Epidemiologia & Saúde**. 7. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2013.

Bibliografia Complementar :

ANDRADE, L. O. M.; BARRETO, I. C. H. C. **SUS passo a passo:** história, regulamentação, financiamento, políticas nacionais. 2.ed. São Paulo: Hucitec, 2007.
BRASIL. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Guia de vigilância epidemiológica**. 6. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.
SOLHA, R. K.T. **Sistema único de Saúde- Componentes, Diretrizes e Políticas Públicas**. São Paulo, SP: Érica, 2014.
OHARA, E. C. C.; SAITO, R. X. S. (Orgs.). **Saúde da família:** considerações teóricas e aplicabilidade. 2. ed. São Paulo: Martinari, 2010.
PEREIRA, M. G. **Epidemiologia**: teoria e prática. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

Componente curricular: Fisiopatologia I
Carga Horária: 32h

Ementa: Degenerações. Necroses. Acúmulos anormais. Edemas. Inflamações. Alterações locais da circulação. Transtornos locais do crescimento e da diferenciação celular. Infecção e patogenicidade. Fisiopatologia dos distúrbios do aparelho respiratório. Fisiopatologia dos distúrbios cardiológicos. Fisiopatologia dos distúrbios hematológicos.

Conteúdo: Introdução à Fisiopatologia, Fisiopatologia X Nutrição. Fisiopatologia do Edema e Inflamação. Doenças Infecciosas. Doenças Respiratórias: gripes e resfriados. Doenças Respiratórias: pneumonias. Doenças Respiratórias: bronquite, asma e enfisema. Hipertensão Arterial. Dislipidemias. Doença Coronariana. Síndromes Anêmicas. Anemias Carenciais

Bibliografia Básica:

DANI, R. **Gastroenterologia essencial**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
GROSSMAN, S.C. **Fisiopatologia.** 9 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2019.
HAMMER, G.D.; MCPHEE, S.J. **Fisiopatologia da doença.** 7 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2016.

Bibliografia Complementar:

RIELLA, M. C. **Princípios de nefrologia e distúrbios hidroeletrolíticos**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
SAAD, M. J. A.; MACIEL, R. M. B.; MENDONÇA, B. B. **Endocrinologia**. São Paulo: Atheneu, 2007.
TARANTINO, A. B. **Doenças pulmonares**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
VERONESI, R.; FOCACCIA, R. (Eds.). **Tratado de infectologia**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, Rio de Janeiro, 2006. (v. 2)
VILAR, L. (Ed.). **Endocrinologia Clínica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

4º Período

Componente curricular: Avaliação nutricional II

Carga Horária: 48h

Ementa: Avaliação nutricional de crianças, escolares, adolescentes, adultos, idosos, gestantes. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado.

Conteúdo: Avaliação nutricional de crianças, escolares, adolescentes, adultos, idosos, gestantes e pacientes hospitalizados: características gerais dos grupos, fatores que interferem no EN de todos os grupos etários e hospitalizados, métodos atuais de avaliação antropométrica/nutricional, interpretação e diagnóstico nutricional.

Bibliografia básica:

MUSSOI, T.D. **Avaliação nutricional – prática clínica da gestação ao envelhecimento**. Rio de janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017

RIBEIRO, S.M.L.; MELO, C.M.; TIRAPEGUI, J. **Avaliação nutricional**. 2 ed. Rio de janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2018.

SHILS, M.E; OLSON, J.A.; SHIKE, M. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença.** 11 ed. Barueri, SP: Manole, 2016.

Bibliografia Complementar:

COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímica e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.** Barueri, SP: Manole, 2013.

CUPPARI, L. (Org.). **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

FAGUNDES, A. A. *et al*. **Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN**: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

FISBERG, R. M. *et al*. **Inquéritos alimentares**: métodos e bases científicos. Barueri, SP: Manole, 2007.

ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A.P. **Avaliação nutricional – novas perspectivas.** 2 ed. Rio de janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017.

Componente curricular: Saúde pública aplicada à Nutrição

Carga Horária: 32h

Ementa: Responsabilidades do nutricionista em saúde coletiva. Situação nutricional brasileira. Vigilância alimentar e nutricional. Programas de saúde coletiva e nutrição. Sites de nutrição em Saúde Pública.

Conteúdo: A transição nutricional no Brasil. Estratégia global de promoção da Alimentação saudável, atividade física e saúde. Promoção da alimentação saudável nas escolas. Portaria no.1010 de 08 de maio de 2006. Nutrição e saúde da família. SISVAN – Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Inquéritos populacionais. Curvas de crescimento. Nutrição na atenção básica. Programa Nacional de suplementação de iodo. Programa Nacional de suplementação de ferro. Programa Nacional de suplementação de vitamina A. Segurança alimentar e Nutricional. PNAN – Política Nacional de Alimentação e Nutrição. PNAE – Política Nacional de Alimentação do Escolar. Programa Fome Zero. Pesquisas em sites de Nutrição em Saúde Coletiva.

Bibliografia Básica:

CERVATO, A. M; FIORE, E.G; REDOLFI, S. C. S. **Guia de segurança alimentar e nutricional.** Barueri, SP: Manole, 2015.
FAGUNDES, A. A. *et al*. **Vigilância alimentar e nutricional – SISVAN**: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.
SOLHA, R. K.T. **Sistema único de Saúde- Componentes, Diretrizes e Políticas Públicas**. São Paulo, SP: Érica, 2014.

Bibliografia Complementar:

ANDRADE, L. O. M.; BARRETO, I. C. H. C. **SUS passo a passo:** história, regulamentação, financiamento, políticas nacionais. 2.ed. São Paulo: Hucitec, 2007.
CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL SUSTENTÁVEL DE MINAS GERAIS. A contribuição de instituições de ensino superior para a segurança alimentar e nutricional sustentável em Minas gerais. Belo Horizonte: CONSEA, 2010.
CASTANHEIRA, M. **Vigilância nutricional na fase pré-escolar.** Rio de Janeiro, SP: Roca, 2016.
MONTEIRO, C. A. (Org.) **velhos e novos males da sáude no Brasil: a evolução do país e de suas doenças**. 2. ed. São Paulo, SP: Hucitec, 2000.
OHARA, E. C. C.; SAITO, R. X. S. (Orgs.). **Saúde da família: considerações teóricas e aplicabilidade.** 2. ed. São Paulo: Martinari, 2010.

Componente curricular: Nutrição e dietética II

Carga Horária: 48h

Ementa: Necessidades e recomendações nutricionais de acordo com a FAO, RDA, SBAN, DRIS. Métodos para determinação de peso ideal. Métodos para cálculo de VCT. Cálculo da biodisponibilidade de ferro. Nutrição do pré-escolar: desenvolvimento evolutivo, hábitos e distúrbios alimentares, avaliação do crescimento e necessidades nutricionais. Nutrição do escolar: características comportamentais do escolar, problemas nutricionais - obesidade e

baixo peso, merenda escolar, necessidades nutricionais. Nutrição do adolescente: alterações fisiológicas, avaliação do crescimento, necessidades nutricionais, distúrbios alimentares.

Conteúdo: Necessidades e recomendações nutricionais de acordo com a FAO, RDA, SBAN, DRIS. Métodos para determinação de peso ideal e VCT. Cálculo da biodisponibilidade de ferro. Tabela de composição dos alimentos. Introdução à Nutrição da criança e do adolescente. Nutrição do pré-escolar: Desenvolvimento evolutivo - aspectos fisiológicos; Avaliação do crescimento. Nutrição do pré-escolar: Hábitos e Distúrbios alimentares; Anamnese alimentar. Nutrição do pré-escolar: Recomendações e necessidades nutricionais; Planejamento de refeições e atividade física. Nutrição do escolar: Avaliação do crescimento; Hábitos e Distúrbios alimentares. Desnutrição, Obesidade e Merenda escolar. Anamnese alimentar; Recomendações e necessidades nutricionais; Planejamento de refeições. Nutrição do adolescente: Alterações fisiológicas e Avaliação do crescimento. Hábitos alimentares. Distúrbios alimentares. Anamnese alimentar. Recomendações e Necessidades nutricionais. Planejamento de refeições.

Bibliografia Básica:

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

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2012.

SANTOS, E.; GOMES, C.T. **Nutrição e dietética**. 2. ed. São Paulo, SP: Érica, 2014.

Bibliografia Complementar:

GIBNEY, M. J**. Introdução à nutrição humana**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2005.

NUCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTACAO. Universidade Estadual de Campinas. Tabela brasileira de composição de alimentos: versão 2. 2. ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2006.

PINHEIRO, A. B. V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. Barueri, SP: Atheneu, 2004.

VITOLO, M. R**. Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008.

WEFFORT, V.S; LAMOUNIER, J. **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência**. Barueri, SP: Manole, 2009.

Componente curricular: Fisiopatologia II
Carga Horária: 32h

Ementa: Fisiopatologia dos distúrbios do aparelho digestório abordando as lesões: gastroesofágicas, gastroduodenais, intestinais, hepáticas, pancreáticas e litíase biliar. Fisiopatologia dos distúrbios renais. Fisiopatologia dos distúrbios do sistema endócrino.

Conteúdo: Doenças Renais agudas e crônicas. Insuficiência Renal Crônica. Doenças da Hipófise. Doenças da Tireoide. Doenças das Adrenais. Gastrites. Úlceras Pépticas. Neoplasias do Sistema Digestório. Síndrome de Má-absorção e Doenças Inflamatórias Intestinais. Pancreatite aguda e crônica. Hepatites. Cirrose Hepática. Litíase Biliar. Fisiopatologia e epidemiologia do Diabetes Mellitus. Aspectos Clínicos do Diabetes Mellitus.

Bibliografia Básica:

DANI, R. **Gastroenterologia essencial**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
GROSSMAN, S.C. **Fisiopatologia.** 9 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2019.
HAMMER, G.D.; MCPHEE, S.J. **Fisiopatologia da doença.** 7 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2016.

Bibliografia Complementar:

RIELLA, M. C. **Princípios de nefrologia e distúrbios hidroeletrolíticos**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
SAAD, M. J. A.; MACIEL, R. M. B.; MENDONÇA, B. B. **Endocrinologia**. São Paulo: Atheneu, 2007.
TARANTINO, A. B. **Doenças pulmonares**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
VERONESI, R.; FOCACCIA, R. (Eds.). **Tratado de infectologia**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, Rio de Janeiro, 2006. (v. 2)
VILAR, L. (Ed.). **Endocrinologia Clínica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

Componente curricular: Técnica dietética I

Carga Horária: 32h

Ementa:. Cortes padronizados de vegetais, de carnes, de aves, de peixes e frutos do mar. Utensílios e equipamentos de cozinha. Procedimentos mise-en-place. Normas de padronização da produção. Preparo e finalização de pratos. Caldos e molhos básicos.

Conteúdo: Propriedades funcionais dos alimentos. Modificações decorrentes do preparo; Processos físicos, químicos e biológicos. Pesos e medidas. Manuseio adequado de utensílios e equipamentos da cozinha. Técnicas de mise-en-place. Conhecer, classificar e preparar os caldos e molhos básicos.

Bibliografia básica:

DOMENE, S.M.A. **Técnica dietética: teoria e aplicações.** 2 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2018.
PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 3 ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

Bibliografia Complementar:
ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 3. ed. Viçosa, MG: UFV, 2004.
FRANCO, G.; CHALOUB, S. R. **Dietas e receitas**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 1992.
MCWILLIANS, M. **Preparo de alimentos: um guia prática para profissionais**. 11 ed. Barueri, SP : Manole, 2013.
PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional.** 2. ed. Brasília: Coronário, 2016.
PINHEIRO, A. B. V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

Componente curricular: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN I

Carga Horária: 32 h

Ementa: Administração em unidades de alimentação e nutrição. Administração de pessoal e simplificação do trabalho. Planejamento e organização do trabalho em unidades de alimentação e nutrição: cozinha industrial e hospitalar. Sistema de distribuição de refeições. Restaurante próprio x concessão. O uso da informação como ferramenta de trabalho. Saneamento e segurança em unidades de alimentação e nutrição. Programas de alimentação para coletividades. Sustentabilidade na Produção de refeições.

Conteúdo: A Estrutura Organizacional. Administração de Pessoal. Administração de Materiais. Planejamento do Serviço de Alimentação. Planejamento de serviço de alimentação hospitalar. A informação como ferramenta de trabalho. Saneamento e Segurança em UAN. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Sustentabilidade na produção de refeições. Montagem de Organograma. Montagem de Programa de treinamento. Dimensionamento de equipe. Planejamento de compras e política de abastecimento. Montagem de impressos para um S. A.

Bibliografia básica:
KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003.
MEZOMO, I. F. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2015.
ZANELLA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.

Bibliografia Complementar:

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
KNIGHT, J. F.; KOTSCHEVAR, L. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005.
MAXIMIANO, A. C. A. **Teoria geral da administração**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2004.
SILVA, A. T. **Administração básica**. 2 ed. São Paulo, SP: Atlas, 2011
TEIXEIRA, S. *et al*. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2004.

Componente curricular: Introdução à Pesquisa na Universidade

Ementa:

Conteúdo:

Bibliografia básica:

Bibliografia comlementar:

Componente curricular: Gastronomia aplicada à nutrição

Carga Horária: 32 h

Ementa: Alimentação x gastronomia. Preparo e utilização de alimentação para fins especiais. Propriedades funcionais dos alimentos. Seleção, modificações e técnicas de preparo de alimentos, buscando atender a alterações da dieta normal. Elaboração de cardápios com dietas especiais. Recomendações para uma alimentação equilibrada. Alergia e intolerância à leites e derivados. Reações ao trigo e glúten. Restrições alimentares em hipertensão arterial, obesidade e diabetes mellitus. Restrições alimentares para fenilcetonúricos. Dieta desintoxicante.

Conteúdo: Desenvolvimento da alimentação e gastronomia. Tendências gastronômicas. Gastronomia como parte da recuperação da saúde nas unidades hospitalares. Aplicação dos princípios da gastronomia nos serviços da área da saúde. Dietas Hospitalares – Composição. Dietas Hospitalares – Consistência. Análise Sensorial. Ervas e condimentos em gastronomia hospitalar. Alergia à Proteína do Leite de Vaca. Intolerância à lactose. Reações ao trigo e ao glúten – Doença celíaca e sensibilidade ao glúten. Hipertensão arterial e Diabetes mellitus. Sugestões gastronômicas em dietas para perda de peso. Soluções criativas aplicadas à gastronomia para indivíduos que sofrem com disfunções orgânicas e restrições alimentares

Bibliografia básica:

KENDRICK, P. **Culinária gourmet: para quem tem alergia ou intolerância alimentar e para todos os que apreciam um bom prato**. São Paulo, SP: Publifolha, 2013.

LETHIAIS, H.; QUARESMA, L. S. **Nutrição, dietética e boa cozinha: soluções criativas para restrições alimentares.** São Paulo, SP: Senac, 2014.
NIZER, C. et al. **Não contém glúten nem lactose.** Rio de Janeiro, RJ: Senac, 2014.

Bibliografia Complementar:

ABICAIR, M. **Banquetes diet**. São Paulo, SP: Gaia, 2006.
BACCARIN, F. **Alta gastronomia diet e light: sem glúten, sem lactose, com redução de sal e calorias**.São Paulo, SP: Senac, 2015.
CUPPILARD, V. **Naturalmente sem glúten**. São Paulo, SP: Senac, 2014.
_____.; FENDRIK, P. **Cozinha gostosa & light**. Cotia, SP: Vergara & Riba, 2008.
SEDLMAYER, S**. 100 receitas sem leites e derivados**. Belo Horizonte, MG: Gutenberg, 2012.

Componente curricular: Projeto integrador II

Carga Horária: 32h

Ementa: Ensino interdisciplinar que tem como objetivo articular e experimentar os processos de aprendizado de forma criativa e inovadora promovendo ideias, produtos e serviços junto à comunidade por meio da extensão universitária.

Bibliografia Básica:

CAMARGO, F.; DAROS, T. A Sala de aula inovadora: estratégias pedagógicas para fomentar o aprendizado ativo – desafios da educação. Porto Alegre: Penso, 2018. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584291205/. Acesso em: 18 ago. 2022.
LEVINSON, M. Fora da Caixa: como a globalização passou de mover coisas para disseminar ideias. Rio de Janeiro: Editora Alta Books, 2021. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555205022/. Acesso em: 18 ago. 2022.
MATEUS, M. Ideias Rebeldes. Rio de Janeiro: Editora Alta Books, 2021. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788550815237/. Acesso em: 18 ago. 2022.
TAJRA, S.; RIBEIRO, J. Inovação na Prática. Rio de Janeiro: Editora Alta Books, 2020. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555201574/. Acesso em: 18 ago. 2022. SHIRLEY, D.; HARGREAVES, A. Cinco caminhos para o engajamento: rumo ao aprendizado e ao sucesso do estudante. Porto Alegre: Penso, 2022. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559760114/. Acesso em: 18 ago. 2022.

Bibliografia complementar:

BARBIERI, J. C. Gestão de ideias para inovação continua. Porto Alegre: Bookman, 2009.Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788577804429/. Acesso em: 18 ago. 2022. GUILLÉN, M. F. 2030: como as maiores tendências de hoje vão colidir com o futuro de todas as coisas e 7emodela-las. Rio de Janeiro: Editora Alta Books, 2021. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555202113/. Acesso em: 18 ago. 2022. JR, A. P.; FERNANDES, V.; PACHECO, R. C. S. Ensino, pesquisa e inovação: desenvolvendo a interdisciplinaridade. São Paulo: Editora Manole, 2017. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455371/. Acesso em: 18 ago. 2022. MENDES, J. Empreendedorismo 360º - a prática na prática. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2017. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books /9788597012 422/. Acesso em: 18 ago. 2022. SILVA, Ricardo da S. E. et al. Empreendedorismo social. Porto Alegre: SAGH, 2019. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788533500204/. Acesso em: 18 ago. 2022.

5º Período:

Componente curricular: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN II

Carga Horária: 32 h

Ementa: Atividades do Serviço de Alimentação. Planejamento de serviços de Lactário. Dimensionamento e Planejamento de área física de UANs. Dimensionamento e recomendação de Equipamentos para cozinhas industriais. Restaurantes "nova-geração": *Fast Food* e Serviço de bordo. Estudos de projetos de unidades de alimentação e nutrição.

Conteúdo: Atividades do Serviço de Alimentação: Princípios do Planejamento; Fluxograma de atividades; Áreas de atividades; Fluxo de matéria-prima em uma UAN; Fluxo de marcha à frente. Planejamento de Serviço de Lactário: Atividades desenvolvidas; Fluxograma; Normas de trabalho; Logística de funcionamento: requisição e padronização de fórmulas; Cuidados no serviço; Aspectos da área física: estrutura e equipamentos. Planejamento físico de UAN: Dimensionamento das áreas; Tipos de pisos e revestimentos; Projetos hidráulicos; Normas técnicas. Dimensionamento de Equipamentos: Cálculo de necessidades; Cálculo de volume; Manutenção. Equipamentos para Cozinhas Industriais: Classificação e distribuição por área; Distribuição de acordo com o fluxo; Tipos de utensílios e dotação. Planejamento de cozinhas

diferenciadas: "*Fast-food*"; Serviços de Bordo; Sistema "*Cook-chill*" e cozinhas de acabamento.

Bibliografia básica:

KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003.
KNIGHT, J. F.; KOTSCHEVAR, L. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes.** 3.ed. São Paulo, SP: Roca, 2005.
MEZOMO, I. F. B. **Os serviços de alimentação**: planejamento e administração. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2002.

Bibliografia Complementar:

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**. 2. ed. São Paulo: Metha, 2010.
MEZOMO, I. F. B. **Os serviços de alimentação**: planejamento e administração. 5. ed. Barueri: Manole, 2002.
SILVA, A. T. **Administração básica**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2003.
TEIXEIRA, S. *et al*. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2004.
VAZ, C. S. **Restaurantes**: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: Ed. do Autor, 2006.

Componente curricular: Elementos de estatística

Ementa:

Conteúdo:

Bibliografia básica:

Bibliografia comlementar:

Componente curricular: Fisiologia do exercício

Carga horária: 32 h

Ementa: Efeitos do exercício físico sobre o sistema musculoesquelético, cardiovascular, respiratório, imunológico, endócrino, renal e hepático.

Conteúdo: Ajustes e adaptações fisiológicas musculoesqueléticas aos exercícios aeróbio e força; adaptações fisiológicas cardiovasculares aos exercícios aeróbio e força; respostas fisiológicas respiratórias aos exercícios aeróbio e força; imunologia do exercício; respostas fisiológicas agudas e crônicas do sistema endócrino aos exercícios aeróbio e força; respostas fisiológicas renais e hepáticas aos exercícios aeróbio e força.

Bibliografia Básica

MCARDLE, W.D.; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. **Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano.** 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.
POWERS, S. K.; HOWLEY, E. T. **Fisiologia do exercício**: teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho. 9. ed. Barueri, SP: Manole, 2017.
PITHON CURI, T. C. **Fisiologia do exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

Bibliografia Complementar

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
KENNEY, W.L.; WILMORE, J.H.; COSTILL, D.L. **Fisiologia do esporte e do exercício**. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.
PASCHOAL, V.; NAVES, A. **Tratado de nutrição esportiva funcional**. São Paulo, SP: Roca, 2017.
PEREIRA, B.; SOUZA JR., T. P**. Metabolismo celular e exercício físico:** aspectos bioquímicos e nutricionais. São Paulo: Phorte, 2004.
PLAYFAI, J.H.L. **Imunologia básica: guia ilustrado de conceitos fundamentais.** 9 ed. Barueri, SP: Manole, 2013.

Componente curricular: Nutrição materno infantil I

Carga Horária: 64h

Ementa: Introdução ao estudo da nutrição materno-infantil. A saúde materno-infantil e seus determinantes no Brasil. Nutrição na gestação. Bases fisiológicas das necessidades nutricionais na gestação. Orientação nutricional na assistência pré-natal. Fatores de risco na gravidez. Avaliação do estado nutricional e recomendações nutricionais durante a gestação. Conduta nutricional para gestantes adolescentes e gestantes gemelares. Aids e Gestação. Diabetes na gestação. Anemia ferropriva na gestação. Síndromes hipertensivas na gestação.

Conteúdo: Caracterização da população materno-infantil. Índices de saúde materno e infantil. Assistência médica e nutricional no pré-natal. Modificações fisiológicas na gestação. Fatores que interferem no resultado da gestação. Necessidades e recomendações nutricionais na gestação. Gestação e anemia. Gestação e idade materna. Síndromes hipertensivas da gravidez. Fatores de risco na gravidez. Deficiência de micronutrientes. Nutrição na lactação. Nutrição do lactente. Aleitamento materno. Aleitamento Artificial. Alimentação Complementar.

Bibliografia básica:

ACCIOLY, C.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.
SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M. (Eds.). **Nutrição moderna na saúde e na doença.** 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
VITOLO, M. R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

Bibliografia Complementar:

CARVALHO, M. R.; GOMES C.F. **Amamentação: bases científicas**. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017.
CUPPARI, L. (Org.). **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
EUCLYDES, M. P. **Nutrição do lactente**: base científica para uma alimentação adequada. 2. ed. Viçosa, MG: UFL, 2000.
GIBNEY, M. J. **Introdução à nutrição humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause**: alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.

Componente curricular: Patologia da Nutrição e Dietoterapia I

Carga Horária: 64h

Ementa: Introdução à Dietoterapia, finalidade, importância, princípios de prescrição dietoterápica. Função do nutricionista dietoterapeuta. Modificações da dieta normal - dietas progressivas hospitalares. Estudo do paciente e da doença. Patologia e dietoterapia nas enfermidades orais. Patologia e dietoterapia nas enfermidades esofágicas. Patologia e dietoterapia nas enfermidades gástricas. Patologia e dietoterapia nas enfermidades intestinais. Acompanhamento, estudo e discussão de caso.

Conteúdo: Princípios de prescrição dietoterápica. Interpretação de prescrição dietoterápica. Atribuições do nutricionista clínico. Interação do nutricionista clínico com equipe multiprofissional hospitalar. Características das clínicas hospitalares. Dietas Hospitalares – modificações da dieta normal e progressão de dietas hospitalares. Estudo do paciente e da doença. Patologia e dietoterapia na disfagia, cirurgias orais, esofagite, refluxo gastroesofágico, hérnia de hiato, hipocloridria, gastrite, úlcera, câncer gástrico, diarreias e obstipação intestinal, retocolite ulcerativa, doença de Crohn e Síndrome do Intestino Curto, ileostomia e colostomia.

Bibliografia básica

CUPPARI, L. (Org.). **Guia de nutrição**: **nutrição clínica no adulto**. 3 ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

SHILS, M.E; OLSON, J.A.; SHIKE, M. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença.** 11 ed. Barueri, SP: Manole, 2016.
WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. (v. 2)

Bibliografia Complementar

COMINETII, C.; ROGERO, M.M.; HORST, M.A. **Genômica nutricional – dos fundamentos à nutrição molecular**. Barueri, SP: Manole, 2017.
MACHADO, J.D.C.; SILVESTRE, S.C.M.; MARCHINI, J.S. **Manual de procedimento em nutrologia.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2009.
MARTINS, M.A.; CARRILHO, F.J.; ALVES, V.A.F.; CASTILHO, E.A.; CERRI, G.G.; WEN, C.L. **Clínica médica – doenças do aparelho digestivo – nutrição e doenças nutricionais**. Barueri, SP: Manole, 2009.
PHILIPPI, S.T.; AQUINO, R.C. **Nutrição clínica: estudos de casos comentados**. Barueri, SP: Manole, 2009.
WIDTH, M. **MDS – manual de sobrevivência para nutrição clínica.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011.

Componente curricular: Técnica dietética II

Carga Horária: 48 h

Ementa: Propriedades funcionais, técnicas de preparo e modificações decorrentes do preparo de alimentos: açúcares e doces, cereais; amidos e féculas; óleos e gorduras; carnes, aves e pescado; ovos; leite e derivados; leguminosas, castanhas e nozes; frutas e hortaliças.

Conteúdo: Gorduras: composição e classificação; valor nutricional; propriedades funcionais; ação da temperatura; reações químicas; aplicações. Alterações de valor nutricional e características sensoriais das gorduras. Açúcares: Utilização de açúcares para o preparo dos alimentos e composição da dieta. Composição e propriedades físicas. Cereais, massas, amidos e féculas: classificação; modificações químicas; propriedades funcionais; reações químicas. Tipos de cozimento e suas aplicações; solução coloidal. Carnes bovinas, suínas, aves e pescados: estrutura e composição; reações ao calor. Tipos de cozimento, amaciamento, tipos de cortes de carne. Ovos: estrutura e características; composição; qualidade; aspectos sensoriais; conservação; transformações estruturais; aplicações. Valor nutritivo e efeitos da cocção sobre o mesmo. Laticínios: composição e características sensoriais; conservação. Industrialização (padronização legal). Reações químicas; subprodutos; alterações no preparo. Aplicações culinárias. Leguminosas, castanhas e nozes: classificação e estrutura; composição e valor nutritivo; formas de cocção; aplicações culinárias. Misturas nutritivas. Soja – propriedades nutricionais; utilização dietética. Frutas e Hortaliças: estrutura e composição;

pigmentos e suas alterações ao calor; sabor; métodos de cocção; alterações no preparo; alterações; aplicações.

Bibliografia básica:

DOMENE, S.M.A. **Técnica dietética: teoria e aplicações.** 2 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2018.
PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 3 ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

Bibliografia Complementar:

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 3. ed. Viçosa, MG: UFV, 2004.
FRANCO, G.; CHALOUB, S. R. **Dietas e receitas**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 1992.
MCWILLIANS, M. **Preparo de alimentos: um guia prática para profissionais**. 11 ed. Barueri, SP : Manole, 2013.
PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional.** 2. ed. Brasília: Coronário, 2016.
PINHEIRO, A. B. V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

Componente curricular: Farmacologia aplicada à nutrição

Carga Horária: 32h

Ementa: Introdução à farmacologia. Interação entre droga-nutriente. Drogas que atuam no sistema cardiovascular; sistema digestório; sistema nervoso; sistema renal. Efeitos de drogas de ação anti-inflamatórias; antibióticas.

Conteúdo: Introdução à farmacologia. Noções de farmacocinética. Noções de farmacodinâmica. Anti-inflamatórios. Antidiarreicos. Antiespasmódicos. Diuréticos. Medicamentos utilizados para perda de peso. Antibióticos e antifúngicos. Drogas de uso mais comum. Indicações e interações. Glicocorticoides. Contraceptivos orais.

Bibliografia básica:

CARELLE, A. C. **Nutrição e farmacologia.** 2 ed. São Paulo, SP: Érica, 2014.
GOLAN, D.E. **Princípios de farmacologia: a base fisiopatológica da farmacoterapia.** 3 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2014.
SILVA, P. **Farmacologia**. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017.

Bibliografia Complementar:

BRUNTON, L. L. *et al*. (Eds). **Goodman e gilman**: as bases farmacológicas da terapêutica. 11. ed. Rio de Janeiro: McGraw Hill, 2010.
DANNI, F.F. **Farmacologia clínica e terapêutica**. 5 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017.
GENNARO, A. R. **Remington**: a ciência farmacêutica e a prática da farmácia. 20. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
RANG, H. P. *et al*. **Farmacologia**. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2011.
WELLS, B. G. *et al*. **Manual de farmacoterapia**. Rio de Janeiro: McGraw Hill, 2007.

Componente curricular: Metodologia científica

Carga Horária: 16 h

Ementa: Análise dos procedimentos técnicos e metodológicos de preparação, execução e apresentação da pesquisa científica. O assunto da pesquisa. A delimitação do problema. Preparação da coleta de dados. Estudo das formas de elaboração dos trabalhos acadêmicos.

Conteúdo: Leitura Analítica. Pesquisa Bibliográfica, Referências e Bibliografia. Relatório. Tipos de Pesquisa. Comitê de Ética em Pesquisa. Projeto de Pesquisa. Aspectos Éticos da Pesquisa envolvendo Seres Humanos. Aspectos Éticos da Pesquisa envolvendo Animais.

Bibliografia Básica:

APOLINARIO, F. **Metodologia científica.** São Paulo, SP: Cengage Learning, 2016.
MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. **Metodologia científica.** São Paulo, SP: Atlas, 2017.
SANTOS, J.A.; FILHO, D.P. **Metodologia científica**. 2. ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2011.

Bibliografia Complementar:

APOLINARIO, F. **Dicionário de metodologia científica: um guia para produção do conhecimento científico.** São Paulo: Atlas, 2011.
BREVIDELLI, M. M.; SERTÓRIO, S. C. M. **TCC**: Trabalho de conclusão de curso: guia prático para docentes e alunos da área da saúde. 4. ed. São Paulo: Iátria, 2013.
NASCIMENTO, L.P. **Elaboração de projetos de pesquisa – monografia, dissertação, tese e estudo de caso com base em metodologia científica.** São Paulo: Cengage Learning, 2012.
SAMPIERI, R. H.; COLLADO, C. F.; LUCIO, M. P.B. **Metodologia de pesquisa**. 5. ed. Porto Alegre: Penso, 2013.
SCHNAIDER, T. B. **Manual de metodologia científica e recursos técnicos**. Pouso Alegre: [s.n], 2012.

6º Período

Componente curricular: Nutrição materno infantil II

Carga Horária: 48h

Ementa: Nutrição na lactação: aspectos fisiológicos. Avaliação nutricional e recomendações nutricionais para as nutrizes. Nutrição do lactente: crescimento e desenvolvimento do lactente. Bases fisiológicas para a alimentação do lactente. Necessidades e recomendações nutricionais do lactente. Aleitamento materno. Banco de Leite. Aleitamento artificial. Alimentação complementar.

Conteúdo: Nutrição na lactação: aspectos fisiológicos. Avaliação nutricional e recomendações nutricionais para as nutrizes. Nutrição do lactente: crescimento e desenvolvimento do lactente. Bases fisiológicas para a alimentação do lactente. Necessidades e recomendações nutricionais do lactente. Aleitamento materno: intercorrências e desmame precoce. Banco de Leite: iniciativas para promoção da amamentação. Aleitamento artificial: diferentes tipos de leite e fórmulas industrializadas. Alimentação complementar: introdução de novos alimentos e planejamento da alimentação complementar.

Bibliografia básica:

ACCIOLY, C.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.
SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M. (Eds.). **Nutrição moderna na saúde e na doença.** 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
VITOLO, M. R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

Bibliografia Complementar :

BRASIL. Ministério da Saúde. **Dez passos para uma alimentação saudável**: guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Brasília: MS, 2002.
CARVALHO, M. R.; GOMES C.F. **Amamentação: bases científicas.** 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017.
EUCLYDES, M. P. **Nutrição do lactente**. 2. ed. Viçosa, MG: UFV, 2000.
FISBERG, M.; BARROS, M. J. L. (Coords.). **O papel dos nutrientes no crescimento e desenvolvimento infantil**. São Paulo: Sarvier, 2008.
SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. **Manual de orientação para alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola**. 2. ed. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Pediatria, 2005.

Componente curricular: Patologia da nutrição e dietoterapia II

Carga Horária: 64h

Ementa: Patologia e dietoterapia nas glândulas hepáticas e vesiculares. Patologia e dietoterapia na obesidade e magreza. Patologia e dietoterapia nas anemias, doenças cardiovasculares, Hipertensão arterial, Dislipidemias. Patologia e dietoterapia na glândula

pancreática. Diabetes mellitus, pancreatite. Acompanhamento, estudo e discussão de caso. Patologia e dietoterapia no tratamento da Gota, Artrite, Osteoporose.

Conteúdo: Patologia e dietoterapia nas glândulas anexas: pancreatite. Patologia e dietoterapia nas glândulas anexas: doenças hepáticas. Patologia e dietoterapia na magreza e obesidade. Patologia e dietoterapia nas anemias: tipos e tratamento. Patologia e dietoterapia em doenças cardiovasculares: hipertensão arterial, dislipidemias, aterosclerose, infarto agudo do miocárdio, insuficiência cardíaca congestiva. Patologia e dietoterapia em diabetes mellitus: tipo 1 e 2. Patologia e dietoterapia na gota (ácido úrico). Patologia e dietoterapia na artrite reumatóide, osteoartrite e osteoporose.

Bibliografia básica

CUPPARI, L. (Org.). **Guia de nutrição**: **nutrição clínica no adulto**. 3 ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
SHILS, M.E; OLSON, J.A.; SHIKE, M. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença.** 11 ed. Barueri, SP: Manole, 2016.
WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. (v. 2)

Bibliografia Complementar

DOLINSKY, M. **Emagrecimento permanente – nutrição para uma vida saudável**. Rio de Janeiro, RJ: Roca, 2015.
MACHADO, J.D.C.; SILVESTRE, S.C.M.; MARCHINI, J.S. **Manual de procedimento em nutrologia.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2009.
PHILIPPI, S.T.; AQUINO, R.C. **Nutrição clínica: estudos de casos comentados**. Barueri, SP: Manole, 2009.
RIELLA, M.C.; MARTINS, C. **Nutrição e o rim.** 2ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2013.
WIDTH, M. **MDS – manual de sobrevivência para nutrição clínica.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011.

Componente curricular: Nutrição e exercício físico

Carga Horária: 48h

Ementa: Introdução à nutrição e exercício físico. Metabolismo energético na prática esportiva. Necessidades nutricionais para o esportista. Recursos ergogênicos nutricionais. Orientações dietéticas para o atleta de elite. Radicais livres no exercício físico. Importância da equipe multiprofissional na orientação à prática esportiva. O nutricionista em atendimento nutricional na academia.

Conteúdo: Introdução à nutrição e exercício físico. Avaliação nutricional do atleta. Metabolismo energético e de macronutrientes na prática esportiva. Necessidades nutricionais para o esportista. Recursos ergogênicos nutricionais. Orientações dietéticas. Radicais livres no exercício físico. Importância da equipe multiprofissional na orientação à prática esportiva

Bibliografia básica:

PASCHOAL, V.; NAVES, A. **Tratado de nutrição esportiva funcional**. São Paulo, SP: Roca, 2017.
POWERS, S.K.; HOWLEY, E.T. **Fisiologia do exercício – teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho.** Barueri, SP: Manole, 2014.
ROSSI, L. **Nutrição em academias – do fitness ao wellness.** São Paulo, SP: Roca, 2018.

Bibliografia Complementar

BIESEK, S.; ALVES, L.A.; GUERRA, I. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte.** 3 ed. Barueri, SP: Manole, 2015.
CLARK, N. **Guia de nutrição desportiva – alimentação para uma vida ativa.** 5 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2015.
DUNFORD, M. **Fundamentos de nutrição no esporte e no exercício.** Barueri, SP: Manole, 2012.
KLEINER, S.M.; ROBINSON, M.G. **Nutrição para o treinamento de força.** 3 ed. Barueri, SP: Manole, 2009.
RIBEIRO, S.M.L.; MELO, C.M.; TIRAPEGUI, J. **Avaliação nutricional**. 2 ed. Rio de janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2018.

Componente curricular: Ética e orientação profissional

Carga Horária: 32h

Ementa: Consciência humana: mítica, filosófica e científica. Introdução à moral. Concepções éticas. Código de Ética dos nutricionistas. Legislação profissional. Entidades representativas: CFN, CRN, ASBRAN, FNN e Sindicatos. Histórico do nutricionista. Mercado de trabalho. Elaboração de "curriculum vitae".

Conteúdo: Introdução. Consciência Humana. Introdução à moral. Concepções éticas. Casos éticos: análise ética. Código de Ética do Nutricionista. Casos éticos: análise ética. Histórico do nutricionista no Brasil. Entidades representativas. *Curriculum vitae*. Mercado de trabalho. Orientação profissional.

Bibliografia básica:

ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. **Filosofando**: introdução à filosofia. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2009.
CHALITA, G. **Os dez mandamentos da ética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

CHAUI. M. **Convite à filosofia**. 14. ed. São Paulo: Ática, 2011.

Bibliografia Complementar:

CAMARGO, M. **Fundamentos de ética geral e profissional**. 8. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Código de ética do nutricionista**. Brasília: CFN, 2004.
FERRY, L. **Aprender a viver**: filosofia para os novos tempos. Rio de Janeiro: Objetiva, 2010.
GALLO, S. (Coord.). **Ética e cidadania**: caminhos da filosofia: elementos para o ensino de filosofia. 16. ed. Campinas, SP: Papirus, 2008.
MO SUNG, J. **Conversando sobre ética e sociedade**. 9. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001.

Componente curricular: Trabalho de conclusão de curso I

Carga Horária: 32h

Ementa: Sistematização de um trabalho, detecção de um problema. Levantamento de informações através de revisão bibliográfica. Planejamento do Trabalho. Confecção de Projeto de Pesquisa. Procedimentos para encaminhamento ao Comitê de Ética em Pesquisa.

Conteúdo: Normas metodológicas da Univás. Busca de informações em bases de dados. Elaboração de projeto de pesquisa em suas diversas etapas: introdução, revisão de literatura, justificativa, objetivos, metodologia. Procedimentos para submissão ao CEP.

Bibliografia básica:

JACOBINI, M. L. **Metodologia do trabalho acadêmico**. 4. ed. Campinas: Alínea, 2011.
MARCONI, M.A; LAKATOS. E. **Metodologia do Trabalho Científico.** 9 ed. São Paulo, SP: Atlas, 2021.
WALLIMAN, N. **Métodos de Pesquisa**. São Paulo, SP: Saraiva, 2014.

Bibliografia Complementar:

ANDRADE, M. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 10 ed. São Paulo, SP: Atlas, 2012.
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação referências: elaboração. Rio de Janeiro, RJ: ABNT, 2002.
CARVALHO, M. C. M. **Construindo o saber**. 21. ed. Campinas, SP: Papirus, 2009.
MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa**. 9. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2021.
SEVERINO, J. A. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. São Paulo, SP: Cortez, 2009.

Componente curricular: Terapia nutricional

Carga Horária: 32h

Ementa: Uso de suplementos por via oral. Terapia nutricional enteral e parenteral adulto e pediátrico, indicação, vias de acesso, monitoramento da terapia, complicações; desenvolvimento e avaliação de fórmulas enterais e parenterais; importância da equipe multiprofissional para estabelecimento do serviço de terapia nutricional. Acompanhamento e discussão de casos.

Conteúdo: Uso de suplementos na prática clínica. Suporte nutricional Enteral e Parenteral-conceito, indicações, classificação, vias de acesso, complicações e monitoramento da dieta, substratos novos utilizados em dietas enterais. Suporte nutricional pediátrico na prática clínica. Suporte nutricional adulto na prática clínica.

Bibliografia básica:

CUPPARI, L. (Org.). **Guia de nutrição**: **nutrição clínica no adulto**. 3 ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
SHILS, M.E; OLSON, J.A.; SHIKE, M. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença.** 11 ed. Barueri, SP: Manole, 2016.
WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. (v. 2)

Bibliografia Complementar :

MACHADO, J.D.C.; SILVESTRE, S.C.M.; MARCHINI, J.S. **Manual de procedimento em nutrologia.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2009.
MARTINS, M.A.; CARRILHO, F.J.; ALVES, V.A.F.; CASTILHO, E.A.; CERRI, G.G.; WEN, C.L. **Clínica médica – doenças do aparelho digestivo – nutrição e doenças nutricionais**. Barueri, SP: Manole, 2009.
PEREIRA, A.F.; BENTO, C.T. **Dietoterapia: uma abordagem prática.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007.
PHILIPPI, S.T.; AQUINO, R.C. **Nutrição clínica: estudos de casos comentados**. Barueri, SP: Manole, 2009.
WIDTH, M. **MDS – manual de sobrevivência para nutrição clínica.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011.

Componente curricular: Psicologia Social

Ementa:

Conteúdo:

Bibliografia básica:

Bibliografia comlementar:

Componente curricular: Projeto integrador III

Carga Horária: 32h

Ementa: Ensino interdisciplinar que tem como objetivo articular e experimentar os processos de aprendizado de forma criativa e inovadora promovendo ideias, produtos e serviços junto à comunidade por meio da extensão universitária.

Bibliografia Básica:

CAMARGO, F.; DAROS, T. A Sala de aula inovadora: estratégias pedagógicas para fomentar o aprendizado ativo – desafios da educação. Porto Alegre: Penso, 2018. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584291205/. Acesso em: 18 ago. 2022. LEVINSON, M. Fora da Caixa: como a globalização passou de mover coisas para disseminar ideias. Rio de Janeiro: Editora Alta Books, 2021. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555205022/. Acesso em: 18 ago. 2022. MATEUS, M. Ideias Rebeldes. Rio de Janeiro: Editora Alta Books, 2021. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788550815237/. Acesso em: 18 ago. 2022. TAJRA, S.; RIBEIRO, J. Inovação na Prática. Rio de Janeiro: Editora Alta Books, 2020. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555201574/. Acesso em: 18 ago. 2022. SHIRLEY, D.; HARGREAVES, A. Cinco caminhos para o engajamento: rumo ao aprendizado e ao sucesso do estudante. Porto Alegre: Penso, 2022. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559760114/. Acesso em: 18 ago. 2022.

Bibliografia complementar:

BARBIERI, J. C. Gestão de ideias para inovação continua. Porto Alegre: Bookman, 2009.Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788577804429/. Acesso em: 18 ago. 2022. GUILLÉN, M. F. 2030: como as maiores tendências de hoje vão colidir com o futuro de todas as coisas e 7emodela-las. Rio de Janeiro: Editora Alta Books, 2021. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555202113/. Acesso em: 18 ago. 2022. JR, A. P.; FERNANDES, V.; PACHECO, R. C. S. Ensino, pesquisa e inovação: desenvolvendo a interdisciplinaridade. São Paulo: Editora Manole, 2017. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455371/. Acesso em: 18 ago. 2022. MENDES, J. Empreendedorismo 360º - a prática na prática. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2017. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books /9788597012 422/. Acesso em: 18 ago. 2022. SILVA, Ricardo da S. E. et al.

Empreendedorismo social. Porto Alegre: SAGH, 2019. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788533500204/. Acesso em: 18 ago. 2022.

7º Período

Componente curricular: Nutrição e trantornos alimentares

Carga Horária: 32h

Ementa: Comportamento social. Relações familiares. A psicogênese de hábitos e transtornos alimentares. Percepção da atitude nas relações nutricionista-paciente, nutricionista-cliente além de princípios éticos indispensáveis para a formação profissional.

Conteúdo: Noções de formação de personalidade. Aspectos emocionais, afetivos e cognitivos do comportamento. Comportamento social e relações familiares. Psicologia da alimentação. A imagem corporal. Relação de ajuda. Revisão do conteúdo. O nutricionista como cuidador. Relações multiprofissionais e institucionais. Aspectos psicológicos do paciente hospitalizado. Transtornos alimentares.

Bibliografia básica:

ALVARENGA, M.; SCAGLIUSI, F.B.; PHILIPPI, S.T. **Nutrição e transtornos alimentares – avaliação e tratamento.** Barueri, SP: Manole, 2011.
CUNHA, L. N. **Anorexia, bulimia e compulsão alimentar**. São Paulo: Atheneu, 2008.
FELDMAN, R.S. Introdução à Psicologia. 10ª ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2015.

Bibliografia Complementar

ANGERAMI, V.A. **Psicologia da saúde – um novo significado para a prática clínica**. 2ª ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2014.
BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. T. **Psicologias**: uma introdução ao estudo da psicologia. 14. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.
DEL PRETTE, A. *et al*. **Psicologia das relações interpessoais e habilidades sociais**: vivências para o trabalho em grupo. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.
PHILIPPI, S.T. **Transtornos alimentares – uma visão nutricional**. Barueri, SP: Manole, 2004.
STRAUB, R.O. **Psicologia da saúde – uma abordagem biopsicossocial**. 3ª ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2014.

Componente curricular: Pediatria aplicada à nutrição

Carga horária: 32 h

Ementa: Avaliação nutricional pediátrica em crianças especiais. Cuidados nutricionais em recém nascidos baixo peso e pré termo. Doenças crônicas na infância. Doenças neurológicas

na infância. Alergia e intolerância alimentar. Oncologia pediátrica. Erros inatos do metabolismo.

Conteúdo: Avaliação nutricional em crianças em situações especiais. Cuidado nutricional e dietoterápico em recém nascidos baixo peso e pré termo. Doenças crônicas na infância e dietoterapia: obesidade infantil, hipertensão arterial, dislipidemia, diabetes mellitus. Doenças neurológicas na infância e dietoterapia: hiperatividade e déficit de atenção, cefaleia, epilepsia, paralisia cerebral, doenças musculares, doenças degenerativas do sistema nervoso central e periférico. Alergia e intolerância alimentar e dietoterapia. Oncologia pediátrica e dietoterapia: tumores mais frequentes em crianças e cuidado nutricional para crianças em quimio e radioterapia. Erros inatos do metabolismo: Patologia e dietoterapia em erros inatos de metabolismo: fenilcetonúria, xarope de bordo, tirosinemia, homocistinúria, galactosemia, intolerância à frutose.

Bibliografia básica:

CUPPARI, L. (Org.). **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2010.
SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M. (Eds.). **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 10. ed. São Paulo: Manole, 2009.
WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. (v. 2)

Bibliografia Complementar

COMINETII, C.; ROGERO, M.M.; HORST, M.A. **Genômica nutricional – dos fundamentos à nutrição molecular**. Barueri, SP: Manole, 2017.

Componente curricular: Trabalho de conclusão de curso II

Carga Horária: 16h

Ementa: Sistematização de um trabalho, detecção de um problema. Levantamento de informações através de revisão bibliográfica. Planejamento do trabalho. Metodologia. Resultado e discussões. Conclusões. Redação do trabalho nos moldes científicos utilizados em dissertações e teses.

Conteúdo: Normas metodológicas da Univás. Orientação para elaboração da monografia em suas diferentes etapas. Orientação para elaboração da apresentação do projeto.

Bibliografia básica:

ALMEIDA, M. S. **Elaboração de projeto, TCC, Dissertação e Tese: Uma abordagem simples, prática e objetiva.** 2 ed. São Paulo, SP: Atlas, 2014.

JACOBINI, M. L. P. **Metodologia do trabalho acadêmico**. 4. ed. Campinas: Alínea, 2011.
LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do trabalho científico**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, M. S. **Elaboração de projeto, TCC, Dissertação e Tese: Uma abordagem simples, prática e objetiva.** 2 ed. São Paulo, SP: Atlas, 2014.
GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
SAMPIERI, R. H.; COLLADO, C. F.; LUCIO, M. D. P. B. **Metodologia de pesquisa**. 5. ed. Porto Alegre: Penso, 2013.
SCHNAIDER, T. B. **Manual de metodologia científica e recursos técnicos**. Pouso Alegre: [s.n], 2012.
SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2009.
MACHADO, J.D.C.; SILVESTRE, S.C.M.; MARCHINI, J.S. **Manual de procedimento em nutrologia.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2009.
PHILIPPI, S.T.; AQUINO, R.C. **Nutrição clínica: estudos de casos comentados**. Barueri, SP: Manole, 2009.
WEFFORT, V.S; LAMOUNIER, J. **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência**. Barueri, SP: Manole, 2009.
WIDTH, M. **MDS – manual de sobrevivência para nutrição clínica.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011.

Componente curricular: Patologia da nutrição e dietoterapia III

Carga Horária: 48h

Ementa: Patologia e dietoterapia nos estados infecciosos, agudos e crônicos. Dietoterapia no pré e pós-operatório. Patologia e dietoterapia em queimados. Patologia e dietoterapia em nefropatias Patologia e dietoterapia no tratamento da AIDS, Câncer, Transplantes. Doenças Neurológicas. Doenças Pulmonares. Interpretação de exames bioquímicos. Acompanhamento e discussão de casos.

Conteúdo: Patologia e dietoterapia em sepse e trauma. Dietoterapia no pré-operatório e pós-operatório. Patologia e dietoterapia em queimados. Patologia e dietoterapia em nefropatias: litíase renal. Patologia e dietoterapia em nefropatias: síndrome nefrítica e nefrótica. Patologia e dietoterapia em nefropatias: insuficiência renal aguda. Patologia e dietoterapia em nefropatias: insuficiência renal crônica.Patologia e dietoterapia na AIDS. Patologia e dietoterapia no câncer: base molecular das neoplasias humanas, dieta, nutrição e prevenção. Dietoterapia em Transplantes. Patologia e dietoterapia em doenças neurológicas: esclerose lateral amiotrófica, epilepsia, esclerose múltipla, mal de Alzheimer, mal de Parkinson e AVC.

Patologia e dietoterapia em doenças pulmonares: DPOC e fibrose cística. Interpretação de exames bioquímicos.

Bibliografia básica: CUPPARI, L. (Org.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2010. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M. (Eds.). Nutrição moderna na saúde e na doença. 10. ed. São Paulo: Manole, 2009. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. (v. 2) Bibliografia Complementar COMINETII, C.; ROGERO, M.M.; HORST, M.A. Genômica nutricional – dos fundamentos à nutrição molecular. Barueri, SP: Manole, 2017. 74 MACHADO, J.D.C.; SILVESTRE, S.C.M.; MARCHINI, J.S. Manual de procedimento em nutrologia. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2009. PHILIPPI, S.T.; AQUINO, R.C. Nutrição clínica: estudos de casos comentados. Barueri, SP: Manole, 2009. RIELLA, M.C.; MARTINS, C. Nutrição e o rim. 2ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2013. WIDTH, M. MDS – manual de sobrevivência para nutrição clínica. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011.

Componente curricular: Estágio supervisionado em Nutrição Clínica I

Carga Horária: 120h

Ementa: O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica será realizado em Instituições Hospitalares, em diferentes especialidades clínicas. Neste estágio, sob a supervisão do Coordenador de Estágios e orientação de profissionais especializados, o estagiário deverá desenvolver as seguintes atividades: conhecimento/orientações teórico-práticas sobre o desenvolvimento do estágio: objetivos, critérios de avaliação, campos de atuação, funcionamento geral do estágio; conhecer as normas de funcionamento de um Hospital: dinâmica e organograma; técnicas de abordagem ao paciente; trabalhos em equipe; manuseio de prontuários; sigilo profissional; estudo de caso clínico de interesse em nutrição; conhecimento da organização e funcionamento de clínicas especializadas: organograma e dinâmica; atividades desenvolvidas pelo nutricionista; relatório final das atividades do Estágio.

Conteúdo: Acompanhamento do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) integrado à Clínica: apresentação à instituição e conhecimento do seu cronograma; apresentação do fluxograma do serviço pelo Nutricionista do SND; apresentação e discussão das rotinas diárias;

conhecimento dos padrões de dietas utilizadas pela instituição; aplicação prática da Dietoterapia e Terapia Nutricional; apresentação do fluxograma da unidade de internação pelo nutricionista; apresentação e discussão da rotina diária do nutricionista clínico; realização das rotinas pertinentes; participação em discussões de caso clínico com a equipe multidisciplinar; acompanhamento da rotina de distribuição das refeições aos pacientes; elaborar e aplicar o plano de cuidado nutricional aos pacientes; elaborar e aplicar a educação nutricional ao paciente; discussões semanais de casos com o supervisor.

Bibliografia básica:

CUPPARI, L. (Org.). **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2010.
SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M. (Eds.). **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 10. ed. São Paulo: Manole, 2009.
WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. (v. 2)

Bibliografia Complementar

COMINETII, C.; ROGERO, M.M.; HORST, M.A. **Genômica nutricional – dos fundamentos à nutrição molecular**. Barueri, SP: Manole, 2017.
MACHADO, J.D.C.; SILVESTRE, S.C.M.; MARCHINI, J.S. **Manual de procedimento em nutrologia.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2009.
PHILIPPI, S.T.; AQUINO, R.C. **Nutrição clínica: estudos de casos comentados**. Barueri, SP: Manole, 2009.
RIELLA, M.C.; MARTINS, C. **Nutrição e o rim.** 2ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2013.
WIDTH, M. **MDS – manual de sobrevivência para nutrição clínica.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011.

Componente curricular: Estágio supervisionado em Saúde Coletiva I

Carga Horária: 120h

Ementa: O Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva II será na área de Alimentação Escolar, devendo ser cumprido em Escolas e Centros de Educação Infantis Municipais e Filantrópicos da Secretaria da Educação.

Conteúdo: Em se tratando da realização do estágio em na área de Alimentação Escolar o aluno realizará suas atividades no serviço de alimentação e juntamente aos alunos; as principais atividades a serem realizadas são: reconhecimento do serviço de alimentação / rotina / acompanhamento do preparo de refeições / interação com os demais profissionais atuantes com incentivo e proposta de capacitação dos manipuladores de alimentos;

acompanhamento das atividades do responsável técnico; avaliação, elaboração e cálculos de cardápios das refeições oferecidas (merenda escolar); avaliação Nutricional do público-alvo; educação nutricional do público-alvo.

Bibliografia básica

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

FAGUNDES, A. A. et al. **Vigilância alimentar e nutricional – SISVAN: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde.** Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

VITOLO, M. R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008.

Bibliografia Complementar

BRASIL. **Secretaria da Vigilância Sanitária. Portaria n. 216, de 15 de setembro de 2004.** Aprova o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União; Poder Executivo, 2004.

BRASIL. **Secretaria de Atenção à Saúde. Política nacional de promoção da saúde.** Brasília: Ministério da Saúde; 2007. CD-ROM

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.** 7. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2001.

PINHEIRO, A. B. V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2004.

ZABOTO, C. B.; VIANA, R. P. T.; GIL, M. F. **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos: utensílios e porções**. Campinas, SP: Unicamp, 2002.

Componente curricular: Estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN I

Carga Horária: 120h

Ementa: O Estágio Supervisionado em Administração e Serviços de Nutrição será realizado em empresas especializadas em unidades de alimentação e nutrição, restaurantes e hotéis, com os quais a Instituição estabelecerá convênios para a realização de estágio. Neste estágio, sob a supervisão e orientação do Coordenador de Estágios, o estagiário deverá desenvolver as seguintes atividades: conhecimento/orientações teórico-práticas sobre o desenvolvimento do estágio: objetivos, critérios de avaliação, campos de atuação, funcionamento geral do estágio; conhecimento do funcionamento de uma empresa: organização e direção do trabalho; análise da estrutura física; programação de cardápios e compras; execução dos processos de produção (recepção, pré-preparo e cocção, distribuição); higienização; serviços especiais; controle de

custos; administração de pessoal; apresentação de resultados; relatório final das atividades do estágio.

Conteúdo: Aspectos gerais da UAN. Aspectos relacionados ao Quadro de Pessoal. Aspectos físicos da UAN. Aspectos do cardápio. Aspectos sobre o planejamento de compras e recebimento de mercadorias. Acompanhamento da distribuição. Acompanhamento da Higienização Ambiental, Pessoal e dos alimentos. Aspectos relacionados a custos. Cada estagiário deverá desenvolver uma atividade extra de acordo com a demanda do local. Tal atividade deverá ser planejada e apresentada à nutricionista do local para sua apreciação e aprovação. Poderão ser desenvolvidas atividades educativas com os clientes (educação nutricional, campanha contra desperdício de alimentos etc.), atividades com os funcionários da produção (treinamentos específicos, campanhas educativas, *etc*); elaboração de manuais que se façam necessários, *etc*.

Bibliografia básica:

KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003.
SILVA, C. S. S. M.; MARTINEZ, S. **Cardápio**: guia prático para elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2004.
ZANELLA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.

Bibliografia Complementar:

GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. **Avaliação de serviços de nutrição e alimentação**. São Paulo: Savier, 1986.
KNIGHT, J. F.; KOTSCHEVAR, L. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005.
LÔBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
MEZOMO, I. F. B. **Os serviços de alimentação**: planejamento e administração. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2002.
TEIXEIRA, S. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo, SP: Atheneu, 2004

8º período:

Componente curricular: Bases da Nutrição Funcional

Carga Horária: 32h

Ementa: Introdução ao estudo dos alimentos funcionais e nutracêuticos. Principais grupos de alimentos funcionais. Alimentos transgênicos e atuais pesquisas. Legislação para alimentos funcionais e nutracêuticos. Fitoterapia. Uso correto e seguro de plantas medicinais no âmbito de atuação do nutricionista.

Conteúdo: Bases fisiopatológicas da nutrição funcional. Aspectos gerais e definições relacionadas à Fitoterapia - Políticas Públicas de Plantas Medicinais e de Fitoterápicos e outras normativas. Estresse oxidativo. Envelhecimento. Fisiopatologia das doenças cardiovasculares. Obesidade e inflamação. Disbiose intestinal. Fisiopatologia do câncer. Compostos funcionais presentes em alimentos. Principais compostos funcionais em alimentos. Alimentação funcional e nutracêuticos. Legislação. Evidências científicas sobre nutrição funcional e saúde. Nutrição funcional e estética. Função intestinal e detoxificação. Anamnese nutricional. Interpretação de exames bioquímicos. Elaboração de cardápio.

Bibliografia básica:

PASCHOAL, V. **Nutrição clínica funcional: dos princípios à prática clínica.** São Paulo, SP: Valéria Paschoal Ltda, 2007.
SAVIOLI, G. **Escolas e impactos: gastronomia funcional.** São Paulo, SP: Loyola, 2016.
SIMÕES, C, O; SCHENKEL, E, P; MELLO, J.C. MENTZ. L. **Farmacognosia do produto natural ao medicamento**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017.

Bibliografia Complementar:

COSTA, N. M. B. **Alimentos funcionais: benefícios à saúde.** Viçosa, MG: UFV, 2006.
CRAVEIRO, A. C.; CRAVEIRO, A. A. **Alimentos funcionais: a nova revolução.** Fortaleza, CE: PADETEC/UFC, 2003.
DUARTE, V. **Alimentos funcionais.** Porto Alegre, RS: Artes e ofícios, 2006.
PIMENTEL, C. V. M. B.; FRANCKI, V. M.; GOLLUCKE, A. P. **Alimentos funcionais: introdução às principais substâncias bioativas em alimentos.** São Paulo, SP: Varela, 2005.
PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

Componente curricular: Trabalho de conclusão de curso III

Carga Horária: 16h

Ementa: Sistematização de um trabalho, detecção de um problema. Levantamento de informações através de revisão bibliográfica. Planejamento do Trabalho. Metodologia. Resultado e discussões. Conclusões. Redação do trabalho nos moldes científicos utilizados em dissertações e teses.

Conteúdo: Normas metodológicas da Univás. Orientação para elaboração da monografia em suas diferentes etapas. Orientação para elaboração da apresentação do projeto.

Bibliografia básica

ALMEIDA, M. S. **Elaboração de projeto, TCC, Dissertação e Tese: Uma abordagem simples, prática e objetiva**. 2 ed. São Paulo, SP: Atlas, 2014.
FILHO, F; MILTON, C; ARRUDA, F.E.J.M. **Planejamento da pesquisa científica.** 2 ed. São Paulo, SP: Atlas, 2015.
LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Metodologia **do trabalho científico**. 5. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010.

Bibliografia Complementar

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação referências: elaboração. Rio de Janeiro, RJ: ABNT, 2002.
BREVIDELLI, M. M.; SERTÓRIO, S. C. M. **TCC: trabalho de conclusão de curso: guia prático para docentes e alunos da área da saúde**. 4. ed. São Paulo, SP: Iátria, 2013.
GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
SAMPIERI, R. H.; COLLADO, C. F.; LUCIO, M. D. P. B. **Metodologia de pesquisa**. 5. ed. Porto Alegre: Penso, 2013.
SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2009.

Componente curricular: Educação Alimentar e Nutricional

Carga Horária: 48h

Ementa: Educação. História geral da Educação. Teorias pedagógicas. Educação nutricional. História da Educação Nutricional. Educação nutricional crítica. Consumo alimentar. Planejamento e ação em educação nutricional.

Conteúdo: Introdução à educação. Educação nutricional: origem e fundamentação teórica. Educação nutricional: desenvolvimento, publicações e aplicações. Aspectos sócio-culturais da alimentação. Intervenção educativa em nutrição: objetivos, diagnóstico, métodos e avaliação. Apresentação de métodos em Educação Nutricional. Aconselhamento dietético e dinâmicas de grupo como métodos em educação nutricional. Consumo alimentar: história da alimentação geral e no Brasil. Modelo transteórico. Conceitos: hábitos, crenças, tabus e preconceitos. Guias alimentares brasileiros. Segurança Alimentar e Nutricional. A utilização da mídia e sua influência na Educação Nutricional.

Bibliografia básica:

NASCIMENTO, A.G. et al. **Educação nutricional em pediatria**. Barueri, SP: Manole, 2018.
TRECCO, S. **Guia prático de Educação Nutricional**. Barueri, SP: Manole, 2016.

GOMES, C.T; SANTOS, E. **Planejamento alimentar- Educação nutricional nas diversas fases da vida**. São Paulo, SP: Érica, 2014.

Bibliografia Complementar

CTENAS, M. L. B. (Coord.). **Crescendo com saúde**: o guia de crescimento da criança. São Paulo: C2, 1999.
DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 2000.
MIZUKAMI, M. G. N. **Ensino**: as abordagens do processo. São Paulo: EPU, 1986.
PHILIPPI, S. T**. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2014.
SILVA, S. M. C.; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** 3 ed. São Paulo, SP: Roca, 2014

Componente curricular: Estágio supervisionado em Nutrição Clínica II

Carga Horária: 120h

Ementa: O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica será realizado em Instituições Hospitalares, em diferentes especialidades clínicas. Neste estágio, sob a supervisão do Coordenador de Estágios e orientação de profissionais especializados, o estagiário deverá desenvolver as seguintes atividades: conhecimento/orientações teórico-práticas sobre o desenvolvimento do estágio: objetivos, critérios de avaliação, campos de atuação, funcionamento geral do estágio; conhecer as normas de funcionamento de um Hospital: dinâmica e organograma; técnicas de abordagem ao paciente; trabalhos em equipe; manuseio de prontuários; sigilo profissional; estudo de caso clínico de interesse em nutrição; conhecimento da organização e funcionamento de clínicas especializadas: organograma e dinâmica; atividades desenvolvidas pelo nutricionista; relatório final das atividades do Estágio.

Conteúdo: Acompanhamento do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) integrado à Clínica: apresentação à instituição e conhecimento do seu cronograma; apresentação do fluxograma do serviço pelo Nutricionista do SND; apresentação e discussão das rotinas diárias; conhecimento dos padrões de dietas utilizadas pela instituição; aplicação prática da Dietoterapia e Terapia Nutricional; apresentação do fluxograma da unidade de internação pelo nutricionista; apresentação e discussão da rotina diária do nutricionista clínico; realização das rotinas pertinentes; participação em discussões de caso clínico com a equipe multidisciplinar; acompanhamento da rotina de distribuição das refeições aos pacientes; elaborar e aplicar o

plano de cuidado nutricional aos pacientes; elaborar e aplicar a educação nutricional ao paciente; discussões semanais de casos com o supervisor.

Bibliografia básica:

CUPPARI, L. (Org.). **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2010.
SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M. (Eds.). **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 10. ed. São Paulo: Manole, 2009.
WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. (v. 2)

Bibliografia Complementar

COMINETII, C.; ROGERO, M.M.; HORST, M.A. **Genômica nutricional – dos fundamentos à nutrição molecular**. Barueri, SP: Manole, 2017.
MACHADO, J.D.C.; SILVESTRE, S.C.M.; MARCHINI, J.S. **Manual de procedimento em nutrologia.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2009.
PHILIPPI, S.T.; AQUINO, R.C. **Nutrição clínica: estudos de casos comentados**. Barueri, SP: Manole, 2009.
RIELLA, M.C.; MARTINS, C. **Nutrição e o rim.** 2ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2013.
WIDTH, M. **MDS – manual de sobrevivência para nutrição clínica.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011.

Componente curricular: Estágio supervisionado em Saúde Coletiva II

Carga Horária: 120h

Ementa: O Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva II será na área de Alimentação Escolar, devendo ser cumprido em Escolas e Centros de Educação Infantis Municipais e Filantrópicos da Secretaria da Educação.

Conteúdo: Em se tratando da realização do estágio em na área de Alimentação Escolar o aluno realizará suas atividades no serviço de alimentação e juntamente aos alunos; as principais atividades a serem realizadas são: reconhecimento do serviço de alimentação / rotina / acompanhamento do preparo de refeições / interação com os demais profissionais atuantes com incentivo e proposta de capacitação dos manipuladores de alimentos; acompanhamento das atividades do responsável técnico; avaliação, elaboração e cálculos de cardápios das refeições oferecidas (merenda escolar); avaliação Nutricional do público-alvo; educação nutricional do público-alvo.

Bibliografia básica

SOLHA, R. K.T. **Sistema único de Saúde- Componentes, Diretrizes e Políticas Públicas.** São Paulo, SP: Érica, 2014
FAGUNDES, A. A. et al. **Vigilância alimentar e nutricional – SISVAN: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde.** Brasília: Ministério da Saúde, 2004.
VITOLO, M. R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008.

Bibliografia Complementar

BRASIL. **Secretaria da Vigilância Sanitária. Portaria n. 216, de 15 de setembro de 2004.** Aprova o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União; Poder Executivo, 2004.
BRASIL. **Secretaria de Atenção à Saúde. Política nacional de promoção da saúde.** Brasília: Ministério da Saúde; 2007. CD-ROM
ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.** 7. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2001.
PINHEIRO, A. B. V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2004.
ZABOTO, C. B.; VIANA, R. P. T.; GIL, M. F. **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos: utensílios e porções**. Campinas, SP: Unicamp, 2002.

Componente curricular: Estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN II

Carga Horária: 120h

Ementa: O Estágio Supervisionado em Administração e Serviços de Nutrição será realizado em empresas especializadas em unidades de alimentação e nutrição, restaurantes e hotéis, com os quais a Instituição estabelecerá convênios para a realização de estágio. Neste estágio, sob a supervisão e orientação do Coordenador de Estágios, o estagiário deverá desenvolver as seguintes atividades: conhecimento/orientações teórico-práticas sobre o desenvolvimento do estágio: objetivos, critérios de avaliação, campos de atuação, funcionamento geral do estágio; conhecimento do funcionamento de uma empresa: organização e direção do trabalho; análise da estrutura física; programação de cardápios e compras; execução dos processos de produção (recepção, pré-preparo e cocção, distribuição); higienização; serviços especiais; controle de custos; administração de pessoal; apresentação de resultados; relatório final das atividades do estágio.

Conteúdo: Aspectos gerais da UAN. Aspectos relacionados ao Quadro de Pessoal. Aspectos físicos da UAN. Aspectos do cardápio. Aspectos sobre o planejamento de compras e recebimento de mercadorias. Acompanhamento da distribuição. Acompanhamento da Higienização Ambiental, Pessoal e dos alimentos. Aspectos relacionados a custos. Cada

estagiário deverá desenvolver uma atividade extra de acordo com a demanda do local. Tal atividade deverá ser planejada e apresentada à nutricionista do local para sua apreciação e aprovação. Poderão ser desenvolvidas atividades educativas com os clientes (educação nutricional, campanha contra desperdício de alimentos etc.), atividades com os funcionários da produção (treinamentos específicos, campanhas educativas, *etc*); elaboração de manuais que se façam necessários, *etc*.

Bibliografia básica:

KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003.
SILVA, C. S. S. M.; MARTINEZ, S. **Cardápio**: guia prático para elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2004.
ZANELLA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.

Bibliografia Complementar:

GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. **Avaliação de serviços de nutrição e alimentação**. São Paulo: Savier, 1986.
KNIGHT, J. F.; KOTSCHEVAR, L. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005.
LÔBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
MEZOMO, I. F. B. **Os serviços de alimentação**: planejamento e administração. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2002.
TEIXEIRA, S. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo, SP: Atheneu, 2004

4 METODOLOGIA

Os princípios metodológicos que orientam a prática pedagógica do curso são:

1 - Princípios pedagógicos integradores: a integração entre teoria e prática, entre conhecimento científico e a busca de soluções aos problemas do cotidiano, entre a observação, a reflexão crítica e a resolução de problemas, entre as diversas áreas do conhecimento e o conhecimento empírico do acadêmico.

2 – O uso de diversos recursos tecnológicos e de várias linguagens para a compreensão dos diversos temas, em sala de aula e fora dela, a aplicação da aprendizagem, o acompanhamento das atividades e a divulgação do conhecimento adquirido.

3 - Metodologias ativas de ensino e aprendizagem, com atividades planejadas, mobilizando as competências desejadas, intelectuais, emocionais, pessoais e comunicacionais. Sempre que possível, de forma inter, trans e multidisciplinar.

4.1 Flexibilidade curricular

Conforme o Parecer CNE/CES 67/2003, a flexibilidade permite:

a) criar diferentes formações e habilitações para cada área do conhecimento;

b) definir múltiplos perfis profissionais, garantindo uma maior diversidade de carreiras;

c) promover a integração do ensino de graduação com a pós-graduação, privilegiando, no perfil dos formandos, as competências intelectuais que reflitam a heterogeneidade das demandas sociais.

Compreende-se, a partir das diversas legislações e estudos sobre a flexiblidade curricular que o foco deve estar na aquisição e no desenvolvimento de um conjunto de competências ao longo do curso, por parte do discente. Isso poderá ser feito por meio de conteúdos curriculares articulados e apresentados de várias maneiras: formais, informais, teóricos, práticos ou tácitos. A qualificação do discente só será conseguida por meio de um Projeto Pedagógico dinâmico, caracterizado pela sua característica orgânica, flexível, interdisciplinar e transversal.

Ao organizar o conteúdo a ser trabalhado pelos cursos, sempre em diálogo com as DCNs respectivas, opta-se por unidades curriculares, que se apresentam como espaços de construção do conhecimento, que podem ser adaptados às diversas realidades, considerando a formação discente, a realidade local-regional, a formação e experiência docente. Dessa forma, o curso terá maior flexibilidade para organizar o conteúdo, inclusive com a transversalidade e a interdisciplinaridade tão caras à educação superior.

Nessa forma de organização, parte-se das áreas de conhecimento que, em muitos casos, são compartilhadas por diversos cursos, o que possibilita também o diálogo entre os futuros profissionais de áreas diferentes, mas em constante intercâmbio, como gestão de negócios, comunicação, sistemas de informação e educação.

Salienta-se também a possibilidade do aproveitamento de estudos e competências desenvolvidas no trabalho, conforme a regulamentação institucional.

O curso de Nutrição tem as suas unidades curriculares revisadas e suas ementas atualizadas conforme as necessidaes do mercado e aos avanços da ciência e da tecnologia.

O curso proporciona ao aluno possibilidades de ampliar sua formação, como incentivar a iniciação científica, atraves dos grupos de pesquisa já existentes em Nutrição Clínica, Avaliação Nutricional e Tecnologia de Novos Produtos. As publicaçoes nesta area tambem ajuda ao aluno direcionar sua visão sobre o curso e suas possibilidades de atuação.

Alem disso, existe a buscativa por estágios não obrigatórios de vivência profissional nas mais diversas áreas.

O curso incentiva a participação em eventos científicos, como o proprio Congresso de Nutrição do Curso de Nutrição, onde o aluno participa nas comissões de execuç

O Aluno tambem participa ativamente dos colegiados, atividades extensionistas, como os ambulatorios de Patologias e Dietoterapia e as Ligas academicas.

Esse modelo de flexibilização de formação proporciona ao aluno oportunidades de cumprir o currículo básico essencial à sua formação e, ainda, construir seu proprio caminho, conforme seus interesses profissionais, dando ao aluno uma maior autonomia no se processo de formação.

4.2 Atividades acadêmicas

Entre as diversas técnicas a serem utilizadas na construção do conhecimento, destacam-se:

a) uso de materiais e comunicações escritos, orais e audiovisuais, previamente selecionados ou elaborados;
b) leituras programadas e outras dinâmicas de leitura;
c) ensino com pesquisa;
d) estudo dirigido;
e) estudo de caso;
f) estudo de meio;
g) atividades em grupos: seminários, projetos, debates etc.;
h) exposição oral dialogada;
i) excursões, trabalhos de campo,

j) pesquisas e trabalhos nos laboratórios,
k) aulas práticas supervisionadas no hospital escola e ambulatório escola
l) planejamento e execução de projetos, palestras, conferências, minicursos, dentre outros.
m) projetos integradores e aprendizagem baseada em problemas;
n) projetos e atividades de extensão;
o) rodas de conversa, palestras e seminários com profissionais de diversas áreas;
p) o desenvolvimento de tecnologias, nas diversas áreas do conhecimento;

4.2.1 Tecnologias de Informação e Comunicação aplicadas ao Ensino e à Aprendizagem

São ferramentas de modificação de modelos cognitivos: a *internet*, os Ambientes Virtuais de Aprendizagem – AVA, os *softwares* educacionais e outros dispositivos relacionados à sociedade da informação. Para isso, as salas de aula são equipadas com recursos multimídia.

Pontua-se, também, o uso de plataformas e programas que permitem:

a) as atividades de registro do trabalho docente, como a elaboração do plano de ensino e o preenchimento do diário de classe;
b) a consulta pelos acadêmicos sobre o seu desempenho em cada componente curricular;
c) a elaboração, pelos acadêmicos, de sua matriz curricular, respeitando-se as regras de formação aprovadas pelo NDE do curso;
d) o compartilhamento de subsídios didático-pedagógicos entre docentes e acadêmcios e entre esses e seus pares;
e) a consulta do acervo físico da biblioteca, bem como a consulta e acesso ao acervo digital.

A Univás ainda oferece laboratórios com o uso de tecnologias digitais, como a Sistema de Estudos de Anatomia MedRoom e os Laboratorios Virtuais Algetec. A Univás Virtual, unidade específica do ensino à distância, é responsável por organizar o Ambiene Virtual de Aprendizagem (AVA) e o Programa de Nivelamento Docente – Pronid.

4.3 Extensão

Entende-se a extensão como o processo educativo, cultural e científico que articula o ensino e a pesquisa de forma indissociável e viabiliza a relação transformadora entre universidade e sociedade. Trata-se de uma das dimensões da vida acadêmica, como uma forma de vivenciar o processo ensino-aprendizagem além dos limites da sala de aula, articulando-se às diversas organizações da sociedade, numa enriquecedora troca de conhecimentos e experiências que favorece a visão integrada do social.

As ações de extensão na Univás, desenvolvidas como processo educativo, visam, sobretudo, colaborar como parte indissociável na formação de profissionais éticos que possam contribuir na elevação das condições de vida da comunidade local e para o progresso e desenvolvimento regional. Essas ações se consubstanciam em forma de programas, projetos, cursos de extensão, eventos, prestação de serviço, produções e produtos acadêmicos.

Em atendimento à Resolução n° 7 de 18 de dezembro 2018, sobre as Diretrizes de Extensão nos PPCs dos cursos de graduação, as unidades curriculares que contemplam estes programas de extensão são Projeto Integrador I, Projeto Integrador II e Projeto Integrador III. Essa unidades curriculares correspontes a 10% (320 horas) da Carga Horaria total do Curso (3200 horas), conforme Recomendação da Pró Reitoria de Extensão e Assuntos Comunitários da UNIVAS. O projeto Integrador I será ofertado no 2º semestre letivo; o projeto Integrador II, no 4º semestre letivo e o projeto Integrador III, no 6 º semestre letivo, conforme descrito abaixo:

UNIDADES CURRICULARES	EXT	APS	CH
Projeto integrador II – extensão (2º PERIODO)	32	74	106
Projeto integrador II – extensão (4º PERIODO)	32	74	106
Projeto integrador II – extensão (6º PERIODO)	32	76	108

As unidades curriculares projeto Integrador I, projeto Integrador II e o projeto Integrador III seguirão os mesmos criterios de avaliação e desenvolvimento das demais Unidades Curriculares, sendo necessario a formulaçao de um plano de ensino e o acompanhamento de um professor.

Tais unidades curriculares tem como premissa o processo interdisciplinar e educativo, para que o aluno consiga compreeender a interação dialógica e transformadora entre universidade e a sociedade. As ações desenvolvidas pelas unidades curriculares extensionistas apoiam a formação do discente, no enfrentamento às diferentes facetas da desigualdade econômico, social, cultural e política, fazendo do aluno um profissional critico nos diferentes âmbitos e espaços da sociedade.

4.4 Pesquisa

Tendo como foco a produção do conhecimento, a Univás vem instituindo condições para que a pesquisa científica possa ganhar vigor e realizar-se com rigor e responsabilidade. Nesse sentido, são desenvolvidas ações tanto na graduação como na pós-graduação, em lato e stricto sensu. Com incentivos específicos em editais e outros instrumentos, pretende induzir o desenvolvimento de projetos de pesquisa que visem equacionar problemas que dizem respeito à comunidade na qual está inserida, indo assim ao encontro de sua missão institucional, aumentando sua participação ativa na melhoria da qualidade de vida da população.

Para a graduação, destacam-se a iniciação científica e os trabalhos de conclusão de curso, além de outras atividades realizadas durante o curso, como atividades de ensino nas unidades curriculares.

4.4.1 Diretrizes para o Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso é componente curricular e tem caráter obrigatório, sendo requisito indispensável para a obtenção do título de Nutricionista pelo curso de Nutrição da Universidade do Vale do Sapucaí, conforme previsto no artigo 12 da Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de Novembro de 2001.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) tem por objetivos:

I. possibilitar ao aluno o desenvolvimento de sua capacidade científica;

II. habilitar o aluno a utilizar a metodologia científica adequada à elaboração de trabalho de pesquisa;

III. possibilitar a integração e a revisão dos conceitos e conhecimentos obtidos durante o curso, nas diferentes disciplinas.

O TCC é uma exigência curricular na formação acadêmica e profissional dos alunos de nutrição e consiste no desenvolvimento de um trabalho de pesquisa sobre tema relacionado aos eixos norteadores do curso.

O presente regulamento baseia-se na obrigatoriedade de o aluno em realizar um TCC, que é parte integrante das disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso I, II e III matriculado a partir do 6º, 7º e 8º semestres, respectivamente.

O TCC a ser apresentado pelo aluno deverá ser formatado com base nas normas estabelecidas na ABNT, na sua versão mais atualizada e seguindo os modelos de estrutura gráfica para elaboração de projeto de pesquisa, modelos de estrutura gráfica da monografia ou regulamento de revistas científicas indexadas pré-estabelecidos pelas disciplinas citadas.

Os trabalhos serão elaborados e apresentados pelos alunos individualmente ou em dupla.

As demais informações relacionadas às diretrizes do TCC estão presentes no Regulamento do TCC do curso encontra-se no Apêndice B deste PPC.

4.5 Atividades complementares

A Atividade Complementar de Graduação é uma modalidade específica de atuação acadêmica. Essas atividades contemplam as seguintes modalidades: atividades de ensino, atividades de pesquisa e atividades de extensão.

As Atividades de Ensino compreendem:

1. atividades de monitoria;
2. participação em cursos afins ao de graduação, em que o acadêmico se encontra matriculado;
3. cursos na área de informática, língua estrangeira e língua brasileira de sinais; e
4. estágios extracurriculares desenvolvidos com base em convênios firmados pela

Univás.

As Atividades de Pesquisa compreendem:

1. livro publicado;
2. capítulo de livro publicado;
3. artigo publicado em periódico como autor;
4. artigo publicado em periódico como coautor;
5. artigo publicado em anais como autor;
6. artigo publicado em anais como coautor;
7. resumo em anais;
8. projetos de iniciação científica;
9. projetos de pesquisa institucional;
10. apresentação de trabalhos em eventos de forma oral, em painéis e congêneres; e
11. participação em grupos institucionais de estudos e pesquisas.

As Atividades de Extensão compreendem:

1. participação na organização de eventos;
2. participação como ministrante de conferências ou palestras;
3. participação como ouvinte em eventos tais como: conferências, palestras, congressos, simpósios, semanas científicas, oficinas, encontros, workshops e outros aprovados pela Coordenação de Curso;
4. apresentação de trabalhos em eventos de forma oral, em painéis e congêneres;
5. participação ou trabalho na organização de Empresa Júnior, Incubadora, Agência ou Escritório Experimental/Modelo, Veículos de Comunicação da IES do curso;
6. participação em campanhas comunitárias e trabalhos voluntários;
7. visitas técnicas e de campo acompanhadas pelo professor;
8. atividades extracurriculares desenvolvidas com base em convênios firmados pela Univás;
9. outras atividades propostas pelo acadêmico, em qualquer campo de conhecimento e previamente aprovadas pelo Coordenador do Curso; e
10. representação em órgãos da Univás (Consuni, Conselho Acadêmico, Colegiado de

Curso e outras representações institucionais).

As Atividades Complementares e Atividades Acadêmico-Científico-Culturais dos cursos de graduação da Universidade do Vale do Sapucaí – Univás são indispensáveis à colação de grau. Elas são regidas por regulamento institucional (ANEXO A)

4.6 Atividades práticas e de Estágio

Com o objetivo de aproximar o discente e a própria instituição do mundo do trabalho e da realidade social onde estão inseridos, são propostas atividades práticas e estágio. O estágio supervisionado, na Univás, é regulamentado por normas próprias e acompanhado e registrado pelo Nespe – Núcleo de Estágio Supervisionado e Prática de Ensino, no que se refere aos cursos oferecidos na Unidade Fátima.

4.6.1 Estágio Curricular Supervisionado

De acordo com a Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008, estágio é "ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos". Nesse sentido, em atendimento às DCN´s, o curso prevê a execução de estágio supervisionado obrigatório.

O estágio supervisionado é regulamentado por normas próprias e acompanhado e registrado pelo Núcleo de Estágio Supervisionado e Prática de Ensino – NESPE, que relaciona o ambiente acadêmico e o meio empresarial, o que contribui para a inserção do aluno no mercado de trabalho.

O estágio supervisionado constitui parte essencial do curso de Nutrição. Ele é como ponte que liga a aprendizagem teórico/prática com uma atuação assistida no exercício da profissão. De grande relevância para a formação do nutricionista, o estágio supervisionado se encontra estruturado nos últimos períodos (sétimo e oitavo) perfazendo um total de 744

(setecentos e quarenta e quatro) horas, divididas em três áreas específicas, a saber: Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN. A área de Nutrição em Saúde Coletiva está dividida em duas subáreas: Alimentação Escolar e Saúde Pública. Somente poderão realizar os estágios supervisionados os alunos aprovados em todos os componentes curriculares dos períodos letivos anteriores.

O estágio supervisionado em Nutrição Clínica é realizado em hospitais e o estágio supervisionado em UAN deve ser cumprido em restaurantes industriais ou comerciais.

O estágio supervisionado em Saúde Coletiva compreende atividades desenvolvidas em Unidades Básicas de Saúde (UBS), Estratégia em Saúde da Família (ESF), Instituições de Longa Permanência de Idosos (ILPI) e Ambulatórios de Patologias do Hospital das Clinicas Samuel Libânio, além de atividades desenvolvidas em escolas públicas e, eventualmente em escolas particulares.

Os estágios são realizados na forma de rodízio, de tal forma que todos os alunos cumpram os três estágios no oitavo período.

Quanto à sistemática de seu desenvolvimento, no oitavo período a turma é dividida em 3 grupos que se alternam para o cumprimento dos estágios. Um grupo realiza estágio na área de UAN, enquanto o outro realiza estágio na área de Saúde Coletiva e o outro na área de Nutrição Clínica. Após o cumprimento da carga horária, os grupos invertem os estágios realizados.

Nos locais onde se realiza o estágio, um nutricionista será responsável para acompanhar o grupo de alunos, orientando-os, ensinando-os e supervisionando-os no exercício e prática da Nutrição. A esse profissional damos a denominação de orientador de Estágio. As atividades desenvolvidas nas áreas de estágio recebem sua fundamentação teórica de forma sistematizada, em atividades teórico-práticas de ensino e pesquisa.

A supervisão docente, controle de frequências, relatórios, registros e avaliações dos estagiários pelos supervisores e orientadores (nutricionistas responsáveis pelo local de estágio) têm sua normatização específica em Regulamento Próprio e Manual do Estagiário.

Estágios não obrigatórios em Hospitais, Restaurantes, Estratégia em Saúde da Família, Unidades Básicas de Saúde, Hotéis, Academias, Escolas, Creches e outros locais em que se aplicam conceitos de Alimentação e Nutrição, poderão ser realizados, desde que sejam de interesse do aluno, sob supervisão do Nutricionista responsável. As horas correspondentes a

esses estágios poderão ser consideradas para cumprimento da carga horária em Atividades Complementares.

Para o cumprimento dos estágios, existe um Regulamento Próprio e o Manual do Estagiário, onde são descritos: objetivos, características gerais, critérios de avaliação, plano de atividades de cada área de estágio e normatização para confecção do relatório final.

O Regulamento do Estágio Curricular Supervisionado e o Manual, se encontram no Apêndice C.

4.7 Procedimentos de Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem

Ao longo do curso, o acadêmico será continuamente avaliado por meio de avaliações individuais e atividades em grupo, pesquisas e seminários. A avaliação tem como objetivo acompanhar o desenvolvimento da aprendizagem do acadêmico, de acordo com os objetivos previstos e possibilitar a reformulação do plano, caso necessário, para atender às especificidades de cada turma.

Devem ser considerados nesse processo:

a) a frequência mínima de 75% nas atividades acadêmicas verificadas pelo docente;
b) o aproveitamento em cada componente curricular em pontos inteiros de 0 a 100;
c) os instrumentos avaliativos, previstos no plano de ensino dos componentes curriculares com determinação de valores e datas de aplicação;
d) a aplicação de, no mínimo, dois instrumentos de avaliação escritos e individuais e nenhum deles pode concentrar mais de 50% do total de pontos;
e) a apresentação dos instrumentos avaliativos aos acadêmicos e discussão em sala de aula, após a correção.

As avaliações podem ser concedidas em segunda chamada, desde que o acadêmico a requeira após a sua realização e seja homologada pelo coordenador de seu curso.

É considerado aprovado o acadêmico que, tendo cumprido a exigência de frequência mínima, tenha obtido no mínimo 60 (sessenta) pontos.

O acadêmico que não lograr a aprovação pode realizar, no prazo constante do calendário acadêmico, uma avaliação especial que abrange todo o conteúdo ministrado no

componente curricular no semestre/ano. Esta avaliação corresponde a uma prova escrita com o valor de 100 (cem) pontos e peso 2 (dois). O total de pontos obtidos nas avaliações durante o semestre/ano será considerado e somado ao resultado da avaliação especial e dividido por 3 (três), devendo a média dos pontos ser, no mínimo, 60 (sessenta) para aprovação do acadêmico. A fórmula utilizada para se obter o resultado final é:

$$MF = \frac{\sum A + AE.2}{3}$$

Onde:

MF = Média Final

ΣA = Somatório das avaliações realizadas durante o semestre/ano AE.2 = Avaliação Especial multiplicada por dois

3 = Total dos pesos - dividido por 3

Não são passíveis de avaliação especial os componentes curriculares de estágio supervisionado, trabalho de conclusão de curso, monografia e outras que acompanham o regime didático especial de acordo com o PPC.

No prazo máximo de 20 (vinte) dias a contar da data da aplicação, os resultados dos instrumentos avaliativos devem ser entregues à secretaria pelo respectivo professor e divulgados de imediato no *site* da Univás, na área do acadêmico.

A revisão de cada instrumento avaliativo pode ser requerida, no prazo máximo de 3 (três) dias, após sua publicação no *site* da Univás, na área do acadêmico. O resultado final do semestre/ano deve ser entregue à Secretaria até 5 (cinco) dias úteis antes do término do semestre/ano letivo. Caso ocorra discordância da revisão, no prazo de 3 (três) dias úteis após a publicação do resultado, o acadêmico pode requerer, mediante justificativa, uma banca examinadora, a ser nomeada pelo coordenador do curso, composta por 3 (três) professores, da qual faz parte o professor do componente curricular, que se reúne e elabora um parecer em até 7 (sete) dias úteis. Da decisão da banca examinadora não cabe recurso.

Sobre a avaliação das disciplinas virtuais, considera-se alguns destes indicadores que são quantificados e auxiliam no monitoramento da participação do acadêmico:

a) número de acessos dia/semana/mês no AVA;

b) tempo de acessibilidade;

c) intervalo de tempo entre a tarefa dada e a ação devolutiva;

d) número de intervenções nos *chats* de discussão (síncronos) ou nos fóruns (assíncronos);

e) número de solicitações de orientação ou apoio aos tutores;

f) além, é claro, do teor do conteúdo produzido pelo aluno, avaliado com critérios qualitativos pelo professor mediador ou tutor, que permita a aprovação ou reformulação do mesmo para atender aos objetivos específicos de cada componente curricular.

4.8 Política institucional de acompanhamento do egresso

A Univás possui egressos atuando nas mais diversas esferas sociais e, por isso, entende que a relação com seus ex-alunos precisa ser estimulada constantemente, por meio de acompanhamento, bem como com o oferecimento de oportunidades de formação continuada. Este acompanhamento permite avaliar os resultados do desempenho da Univás no processo de formação e na transformação social.

A Univás entende que é imprescindível manter um adequado relacionamento com seus egressos, por meio de redes sociais e interatividade virtual, além da aplicação de questionários, com coleta de informações sobre satisfação com os serviços que lhe foram proporcionados, empregabilidade e desenvoltura frente às exigências do mercado de trabalho. Além disto, entende que é importante manter um sistema integrado de avaliação que abranja todas as dimensões de avaliação do Sinaes. Acima de tudo, considera o egresso como sujeito fundamental no processo de construção da Univás.

5 CORPO DOCENTE

O corpo docente do curso é formado por professores que atuam nas unidades curriculares presenciais e em Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). O trabalho docente é acompanhado e avaliado, em primeira instância, pela coordenação do curso. Junto à coordenação, os docentes recebem as orientações para o planejamento e execução de seu trabalho. A Univas Virtual é a responsável por organizar o trabalho dos docentes do AVA, bem como dos seus tutores.

De acordo com o Regimento Geral da Univás, o pessoal docente tem autonomia no exercício de sua função, respeitando as respectivas disposições estatutárias e regimentais da Universidade.

5.1 Coordenadora do curso

A Coordenadoria de Curso, composta por seu Coordenador e Vice-Coordenador, é o órgão executivo da administração básica da Univás. Coordenador e vice são indicados pelo Diretor da Unidade Acadêmica à qual o curso está subordinado e nomeados pelo Reitor e sua escolha deve recair em professor que tenha graduação na área do curso ou em área afim, titulação obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu*, preferencialmente na área, e experiência de magistério superior de, no mínimo, 3 (três) anos.

Ao Coordenador de curso compete, entre outras funções, a de responsabilizar-se pela elaboração, execução e aperfeiçoamento contínuo do Projeto Pedagógico do Curso; emitir parecer sobre as questões acadêmicas, observadas as normas aprovadas pelos colegiados superiores; emitir relatório de atividades do curso, encaminhando-o à Diretoria da Unidade Acadêmica; responder pelo reconhecimento do curso e por suas renovações periódicas e convocar e presidir reuniões do Colegiado de Curso.

Para melhor organização de seu trabalho, indica-se a produção de um Plano de Ação, que contemple atividades como reuniões dos colegiados; atendimento aos discentes e docentes do curso, incluindo a equipe multidisciplinar da Univas Virtual; produção, análise e publicidade de relatórios, documentos e legislações; atividades que promovam a integração e melhoria do corpo docente.

Para acompanhar e avaliar o desenvolvimento das ações de coordenação de curso, é realizada a Avaliação de Desempenho da Coordenação, pela Pró-Reitoria de Graduação (Prograd), junto às diretorias das Unidades Acadêmicas, com indicadores que buscam contemplar a gestão do curso, a relação com docentes, discentes e equipe da Univas Virtual e a integração e melhoria do corpo docente. Essa avaliação é realizada anualmente, junto aos corpos discente e docente do curso, gerando um relatório quanti e qualitativo que retorna ao coordenador de curso, em vista do aprimoramento das ações de coordenação, em diálogo cooperativo e construtivo, com foco na qualidade das relações pedagógicas e acadêmicas.

5.2 NDE

O Núcleo Docente Estruturante - NDE é constituído:

a) por um mínimo de 5 (cinco) professores pertencentes ao corpo docente do curso, em regime de trabalho de tempo parcial ou integral,
b) pelo menos 20% em tempo integral e,
c) 60%, no mínimo, com titulação acadêmica obtida em programa de graduação stricto sensu.

O NDE tem atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do PPC.

Os docentes do NDE são indicados pela coordenação do curso, aprovados pela Diretoria das Unidades Acadêmicas, homologados pela Pró-Reitoria de Graduação – Prograd – e nomeados pelo Reitor.

A portaria de nomeação pode ser consultada no Anexo C deste Projeto.

5.3 Colegiado de Curso

O Colegiado de curso é composto:

I - pelo Coordenador de Curso, como Presidente;

II - pelo Vice-Coordenador de Curso;

III - por cinco docentes representantes do curso, escolhidos pelos seus pares;

IV - por um representante discente regularmente matriculado no curso, indicado pelo órgão de representação discente, e, na falta deste, escolhido por seus pares, com mandato de 1 (um) ano, permitida uma recondução.

Ao Colegiado de Curso compete, entre outras funções, opinar, acompanhar e avaliar o currículo pleno do curso e deliberar sobre o aproveitamento de estudos, transferência, dispensa de componentes curriculares e outras questões acadêmicas quando apresentadas pelo Coordenador de Curso. O Regulamento do Colegiado, bem como a Portaria de Nomeação de seus membros, encontra-se no Anexo D deste projeto e a Portaria de Nomeação, no Anexo D.

5.4 Titulação

O Corpo Docente da Univás está hierarquizado em três classes funcionais, designadas como Professor Doutor, Professor Mestre e Professor Especialista, conforme abaixo especificado:

I. Professor Doutor (PD), quando portador do título de doutor, com experiência profissional e/ou no magistério superior e de produções científicas, culturais, artísticas ou tecnológicas;
II. Professor Mestre (PM), quando portador do título de mestre, com experiência profissional e/ou no magistério superior e de produções científicas, culturais, artísticas ou tecnológicas; e
III. Professor Especialista (PE), quando portador do título de especialista, com experiência profissional e/ou no magistério superior e de produções científicas, culturais, artísticas ou tecnológicas.

Cada docente enquadra-se em apenas uma classe.

Quadro 1 – Corpo Docente

Professor	**Titulação (Doutor; Mestre; Especialista)**	**Tempo de Dedicação (Integral; Parcial; Horista)**	**Atuação no curso**	**Formação**
Ana Carolina Brasil e Bernardes	Mestra	Integral	Presencial	Nutrição
Bruna Leonel	Doutora	Horista	Presencial	Fisioterapia
Camila Blanco Guimaraes	Mestra	Parcial	Presencial	Nutrição
Claudia Sebba Tosta de Souza	Mestra	Horista	Presencial	Nutrição
Frederico Johansehen	Especialista	Horista	Presencial	Gastronomia
Gabriela Reimberg Frazão da Silva	Especialista	Horista	Presencial	Nutrição
Ludmilla Scodeler de Camargo	Doutora	Horista	Presencial	Nutrição
Luiz Francisley de Paiva	Mestre	Horista	Presencial	Ciências Biológicas
Jair Pinto de Assis Júnior	Mestre	Parcial	Presencial	Publicitário

Paulo Muzetti Valente	Especialista	Parcial	Presencial	Farmacêutico
Ronaldo Júlio Baganha	Doutor	Integral	Presencial	Educação Física
Thaila Romanelli de Mello Mokarzel	Especialista	Horista	Presencial	Nutricionista
Sávia Perina Portilho Falci	Mestra	Horista	Presencial	Farmacêutica

5.5 Regime de Trabalho

Os docentes da Univás são admitidos em um dos seguintes regimes de trabalho:

I. docente em tempo integral: contratado com 40 horas semanais, sendo que destas, no mínimo 20 horas semanais são destinadas a estudos, pesquisa, trabalhos de extensão, orientações, planejamento, gestão e avaliação dos alunos, ou qualquer outra atividade inerente ao cumprimento do regime da Univás;

II. docente em tempo parcial: com pelo menos 12 horas semanais, sendo, no mínimo 25% do tempo destinados a estudos, pesquisa, trabalhos de extensão, planejamento, gestão e avaliação de alunos, ou qualquer outra atividade inerente ao cumprimento do regimento da Univás; e

III. docente horista: contratado exclusivamente para ministrar aulas, independentemente da carga horária contratada, ou que não se enquadre nos outros regimes de trabalho acima definidos.

5.6 Equipe Multidisciplinar do AVA

O Ambiente Virtual de Aprendizagem é coordenado pela Univas Virtual e a Equipe é formada por:

a) Professores(as) Formadores(as): responsáveis pela concepção da proposta pedagógica, pelo conteúdo do projeto, pelo componente curricular. Supervisiona o componente curricular; elabora atividades e avaliações, intervém em todos os momentos do curso, garantindo a qualidade do processo de ensino e de aprendizagem.

b) Coordenação Pedagógica: responsável pela integração entre aluno – professor –

universidade e pela organização do ambiente educacional virtual. Participa, também, da elaboração do conteúdo. Contribui no controle de fluxo de gravação, edição e transmissão de conteúdos, de agendas, grades, provas e notas. Sua tarefa também é a de supervisionar o trabalho dos tutores.

c) Supervisão Técnico-administrativa e Operador de Estúdio – Áudio e Vídeo: responsável pela organização da agenda do estúdio. Opera softwares de gravação de vídeo e áudio, na gravação e edição de aulas. Também opera interface com webcast. Supervisiona as atividades de estúdio e os lançamentos de aulas e material na plataforma nos diversos cursos. É sua tarefa ser a interface com setores administrativos e pedagógicos da Univás e Fuvs, controlar as agendas diárias; organizar arquivos e documentação; controlar e emitir correspondências e comunicados; elaborar relatórios e calendários.

d) Operadores de Estúdio – Áudio e Vídeo e Designer Gráfico: tem como responsabilidade a organização da agenda do estúdio, a operação de softwares de gravação de vídeo e áudio, a gravação e edição de aulas. Também, atua na operação de interface com webcast e participa da supervisão de estúdio, do controle de lançamentos de aulas e material na plataforma nos diversos cursos. Tem a tarefa de criar modelos gráficos utilizados nas aulas.

e) Operador de Ambiente Virtual de Aprendizagem e Webcast: Responsável pela operação da Plataforma Moodle e pelo suporte técnico à direção, aos docentes, aos tutores e aos discentes. Tem a tarefa de transmitir dados pela internet, através de áudio e vídeo.

f) Tutores: são responsáveis pelas ações de interatividade e comunicação com os alunos através do AVA, presencial e a distância. Incentivam, orientam, acompanham e controlam. Responsáveis por manter o diálogo com os alunos, facilitando o processo ensino-aprendizagem.

g) Estagiário: aluno do curso de Publicidade, atua com o objetivo de articular teoria e prática de forma sistemática, sob orientação e supervisão dos docentes e ou profissionais.

5.7 Planejamento didático-pedagógico

As Coordenadorias de Curso são responsáveis pelo planejamento, execução, avaliação e atualização dos projetos pedagógicos de seus respectivos cursos. O(a) Coordenador(a) de Curso é responsável pelas ações no âmbito do curso que garantem o bom andamento das atividades, tanto curriculares quanto extracurriculares. Por isso, o trabalho docente, na Univás, é acompanhado e avaliado, em primeira instância, pela coordenação do curso. Junto à coordenação, os docentes recebem as orientações para o planejamento e execução de seu trabalho.

De acordo com o Regimento Geral da Univás, o pessoal docente tem autonomia no exercício de sua função, respeitando as respectivas disposições estatutárias e regimentais da Universidade. Cabe a ele ministrar os componentes curriculares ou atividades e assegurar a execução da totalidade do programa aprovado pelo Colegiado de Curso, assim como elaborar, para cada período letivo, o plano de ensino de seu componente curricular e submetê-lo ao Colegiado de Curso para apreciação, dentro dos prazos previstos. Assim, o Colegiado de Curso também participa do acompanhamento e avaliação do planejamento e execução do trabalho docente.

Também cabe ao corpo docente cumprir e fazer cumprir as normas estabelecidas pelas Prós-Reitorias de Graduação, de Pesquisa e de Extensão, em relação ao ensino, à pesquisa e à extensão, bem como outras obrigações previstas no Regimento Geral ou oriundas de atos normativos dos órgãos competentes, ou estabelecidos pela Administração Superior. As Prós-Reitorias, os órgãos colegiados como o Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão e a Administração Superior participam do processo de acompanhamento e avaliação do planejamento e execução do trabalho docente.

O corpo discente também participa desse processo, diretamente junto ao docente, ou avaliando seu trabalho junto à coordenação de curso, bem como nos momentos de avaliação institucional, conduzida pela Comissão Própria de Avaliação, que retorna ao docente, em forma de relatório, as opiniões sobre seu trabalho, solicitando um plano de melhoria, quando necessário, por meio do formulário "5W2H": 5W: *What* (o que será feito?); *Why* (por que será feito?); *Where* (onde será feito?); *When* (quando?); *Who* (por quem será feito?); 2H: *How* (como será feito?); *How much* (quanto vai custar?). A Ouvidoria é outro canal para que os discentes possam apresentar suas críticas ao trabalho docente. Neste canal, a informação é sigilosa e anônima.

O sistema *on line*, mantido pela Instituição, possibilita ao docente registrar o conteúdo ministrado, observado o plano de ensino do componente curricular, e controlar a frequência e o desenvolvimento acadêmico dos discentes. Por meio dessa ferramenta, a coordenação de curso e a secretaria do curso podem fazer o acompanhamento das atividades docentes. As reuniões do corpo docente, bem como do colegiado, são espaços para que este acompanhamento se realize, de forma participativa e integrada.

5.8 Política de Formação

Ações com vistas a um Programa Institucional de Capacitação Docente, preveem formas incentivo ao aperfeiçoamento do corpo docente da Univás, incluindo os professores para a disciplina Língua Brasileira de Sinais – Libras.

A capacitação docente é estimulada pela UNIVÁS e regulada pelas normas do Programa Institucional de Capacitação Docente – PICD. O objetivo específico do PICD é de subsidiar a capacitação dos professores da UNIVÁS, visando ao aperfeiçoamento contínuo do corpo docente e ao desenvolvimento Institucional. A sua execução é coordenada e supervisionada pela Pró-Reitoria de Graduação e, nos casos previstos, pela Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa.

Cabe à UNIVÁS estabelecer em sua dotação orçamentária, aprovada pelo CONSUNI e pela Mantenedora, cota anual dos benefícios previstos para atender ao PICD. As candidaturas aos benefícios são feitas diretamente pelo docente à Diretoria de Unidade Acadêmica até 15 de setembro do ano anterior ao pleito e encaminhadas à Pró-Reitoria de Graduação ou Pós-Graduação.

O PICD é constituído das seguintes categorias de projetos:

I - projeto Categoria A – apoio para participação em cursos, seminários, congressos, estágios, treinamentos ou atividades compatíveis com as funções de docentes de relevância para a área de atuação na UNIVÁS; e

II - projeto Categoria B – apoio para a realização de pós-graduação stricto sensu em cursos/programas recomendados pela CAPES e atividades de pós-doutorado.

O apoio para os projetos da Categoria B é feito em conformidade com a Convenção Coletiva de Trabalho.

6 INFRAESTRUTURA

6.1 Sala da coordenação de curso

A sala de coordenação se localiza na unidade central da univás, sendo a primeira à direita, contígua à recepção da secretaria de cursos. Em termos de estrutura, possui além da porta com identificação, três janelas, 2 delas, para outras dependências internas e 1 para dependência externa.

Possui além disto, 1 ventilador de parede, 1 armário de ferro com chave, um arquivo de 2 gavetas, sem chaves, 2 quadros branco de aviso, 2 mesas e 6 cadeiras estofadas pretas.

Conta também com 1 aparelho de telefone, 1 computador (monitor + cpu) e acesso a internet por cabo e wi-fi.

6.2 Sala coletiva de professores

A sala coletiva de professores, localizada na unidade central, é composta por um espaço anterior contendo quadro de avisos e armários individuais com fechaduras. Contígua à este espaço, localiza-se a sala principal, contendo mesa com cadeiras, sofás, televisão, microondas, livros, além de um espeço com bebedouro e café. É seguida de uma segunda sala, contendo aparelhos de computador à disposição dos professores e, ao final, contém dois banheiros, sendo um feminino e outro masculino.

6.3 Salas de aula utilizadas pelo curso

São destinadas ao curso de Nutrição, as salas 01, 02, 07 e 28. Com excessão da sala 28, situada no 1º piso, com acessibilidade via rampa, as demais localizam-se no piso térreo, à direita do *hall* de entrada da unidade central. Possuem cadeiras com carteiras acopladas em número suficiente para a demanda do curso. Possuem também janelas para ventilação, e aparelhos de ar condicionado.

Além dos aspectos estruturais, são salas que contém aparelho de projeção Data Show (01 unidade), lousa branca, caixa de som, e rede wi-fi.

6.4 Laboratórios e outros espaços pedagógicos utilizados pelo curso

Os laboratórios utilizados pelo curso de nutrição contam com uma equipe de técnicos especializados nas diversas áreas de conhecimento a fim de preparar e orientar nas aulas práticas junto ao professor. Ao final de cada aula prática, os alunos apresentam um relatório com a descrição das atividades realizadas juntamente com exercícios de fixação de conhecimento. Os alunos participam das aulas práticas seguindo todas as recomendações de Biossegurança sendo observados pelo professor e também pelo técnico de laboratório. Qualquer incidente ou acidente o aluno ou técnico comunica diretamente o professor que tomará a devida providencia.

6.4.1 Laboratório de técnica dietética

Destinado às disciplinas de Técnica Dietética e Gastronomia aplicada à nutrição. Nessa estrutura os alunos estudam e experimentam diversas etapas da manipulação de alimentos, que vão desde a seleção, preparo e apresentação. Durante os experimentos são aplicados conceitos de outras disciplinas, como por exemplo, sanitização dos alimentos que demostra conhecimento de microbiologia dos alimentos. Ou ainda a aplicação do fator de correção que envolve planejamento e programação de cardápios, compras e custos, estudados nas disciplinas de Introdução a Administração e em Administração de Unidade de Alimentação. Entre outros exemplos.

Com tais práticas, é possibilitado ao aluno entender as transformações físicas, químicas e sensoriais ocorridas durante as diversas maneiras de manipular os alimentos. Na rotina deste laboratório os alunos são organizados em pequenos grupos de 3 a 4 integrantes e separados em bancadas de trabalho. Essas bancadas são estruturadas com pia, fogão industrial com forno acoplado. Na área central do laboratório existe uma bancada em comum para que os alunos realizem diversas tarefas.

O laboratório conta também com uma bancada móvel utilizada para apresentação, avaliação sensorial e degustação dos experimentos. Também conta com cabines individuais para avaliação sensorial

Além do descrito, possui diversos equipamentos e utensílios de cozinha doméstica e também de cozinha industrial, como: forno combinado, coifa, exaustores, fogão industrial,

dois queimadores com forno, ultracongelador, geladeira, forno de cocção lenta, balança, termômetros, multiprocessador, liquidificadores, batedeiras, panelas, caldeirões, travessas, gastronorms, talheres, pratos, copos, jarras, etc.

6.4.1.1 - Estoque do laboratório de técnica dietética

Para além do descrito, especificamento no laboratório, o curso de Nutrição conta ainda com um estoque em sala própria próxima, também na unidade central. Este estoque pode ser dividido em:

Estoque refrigerado, contendo: duas (02) geladeiras duplex, uma (01) pia de inox, uma (01) bancada de inox, palets de plástico para recebimento e prateleiras.

Estoque de não perecível, contendo: uma (01) bancada de pedra para separação de insumos das aulas, uma (01) balança, lixeira com tampa e a Ssala administrativa com computador

6.4.2 Laboratório Multidisciplinar

A disciplina de Análises de Alimentos apresenta em sua ementa e programa aulas teóricas e aulas práticas. As aulas práticas são realizadas no Laboratório Multidisciplinar da Univas, na unidade Central. Este laboratório conta com uma infraestrutura robusta, composta de grande variedade de vidrarias, reagentes e equipamentos diversos como, Balança analítica, Estufa, Mufla, Capela de exaustão, Agitador Vortex, Banho-Maria, Banho termostatizado, Aparelho Para Determinação de Gorduras (Godfish/Soxhlet), Destilador de Nitrogênio para Determinação de Proteínas.

Essa infraestrutura, permite a realização experimentos onde são analisados alimentos para a determinação de Carboidratos, Proteínas e Lipídeos, bem como a determinação de pH, Unidade e teor de cinzas, exigido na disciplina.

As aulas práticas das disciplinas de Histologia e Embriologia, Bases Biológicas da Nutrição, Parasitologia, Microbiologia e Imunologia tabém são realizadas nos laboratórios multidisciplinares da unidade central. Os laboratórios contam com um acervo de lâminas com preparo histológico dos principais tecidos e células do corpo humano, sendo este material utilizado nas aulas práticas de Histologia e Embriologia e Bases Biológicas da Nutrição.

Os alunos aprendem a reconhecer desde estruturas básicas celulares até a formação dos tecidos. Há também um acervo de lâminas com diversas espécies de helmintos e protozoários utilizados nas aulas práticas de Parasitologia e o laboratório conta ainda com uma coleção parasitológica com vários espécimes preservados em formol.

Nas aulas de Parasitologia, também são realizadas técnicas de exame parasitológico de fezes com finalidade diagnóstica onde os alunos aprendem a observar e diferenciar os ovos dos parasitas. Todos os laboratórios utilizados nas aulas práticas possuem bancadas contendo de 3 a 5 microscópios ópticos onde cada aluno possa utilizar de forma individual facilitando assim o aprendizado.

A disciplina de Microbiologia e Imunologia apresenta em sua ementa e programa aulas teóricas e aulas práticas. As aulas práticas são realizadas no Laboratório de Microbiologia da Univas, na unidade Central. Este laboratório conta com uma infraestrutura robusta, composta de equipamentos como Microscópios, Estufa de Esterilização e Cultura, Autoclave para esterilização de matérias e meios de cultura, Banho-Maria, Geladeira, Bicos de Bunsen, Balança, Videomicroscópio, etc. Também, neste laboratório se apresenta uma grande quantidade de vidrarias, de Meios de cultura diversos e reagentes.

Essa infraestrutura, permite o desenvolvimento de técnicas microbiológicas, como Colorações de microrganismos para estudo morfológico, técnicas de cultura para isolamento e identificação de bactérias e fungos, métodos de controle de microrganismos além de experimentos imunológicos para a compreensão da interação antígeno-anticorpo.

Os laboratórios onde acontecem as aulas de Microbiologia e Imunologia e Microbiologia de Alimentos e Higiene dos Alimentos possuem equipamentos que garantem desde o preparo dos meios de cultura até o correto descarte dos mesmos. Os laboratórios contam também com diversos microrganismos de referência para a realização das aulas práticas em que os alunos aprendem a isolar, diferenciar, identificar e manipular com segurança cada tipo de microrganismo.

6.5 Biblioteca

Denominada Biblioteca “Conselheiro Valnir Chagas”, foi criada juntamente com o curso de medicina da Faculdade de Ciências da Saúde “Dr. José Antônio Garcia Coutinho",

autorizado pelo decreto nº 63.666 em 21 de novembro de 1968, iniciando suas atividades no ano de 1969. A Biblioteca está localizada no prédio da Unidade Central, na Av. Coronel Alfredo Custódio de Paula, 320, Centro, instalada em uma de área de **363,6 m2**, distribuída da seguinte forma: acervo de livros, acervo de periódicos, referência, sala de estudo, processamento técnico, atendimento e administração. A Biblioteca adota o sistema de **Acervo fechado**.

Além de livros, o acervo físico é composto de periódicos, CDs, DVDs, teses, dissertações e trabalhos acadêmicos.

Oferece os seguintes serviços: empréstimos domiciliar e local; comutação bibliográfica; orientação aos usuários; normatização bibliográfica; horário de funcionamento diário e ininterrupto; serviços de ISBN e ISSN; acesso ao Portal de Periódicos CAPES; plataforma digital de e-books "Minha Biblioteca"; catálogo on-line; visitas orientadas ao acervo; rede *Wireless.*

Dispõe de acessibilidade, terminais de consulta ao acervo, meios de intervenção contra incêndio, iluminação de emergência e sinalização de segurança.

Todas as obras que compõem as bibliografias (básica e complementar) são referendadas pelo NDE.

O acervo está totalmente informatizado e disponível para consulta no site da Univás.

A Univás possui contrato anual com a **"Minha Biblioteca,** plataforma de livros digitais (e-books), desenvolvida para ser o maior provedor de conteúdo universitário do Brasil. É um recurso prático e inovador para acesso a conteúdos técnicos e científicos de qualidade. Alunos e professores dos cursos de graduação da Univás, regularmente inscritos e matriculados, estão habilitados ao uso da plataforma digital. A plataforma oferece: textos atualizados; acesso de qualquer device com internet 24 horas por dia/7 dias da semana; acesso de maneira simultânea; conta individual de uso; pesquisa por palavra-chave, autor e título.

A Univás possui paraceria com a CAPES e disponibiliza aos seus usuários o acesso ao **"Portal de Periódicos da CAPES"**, que é uma biblioteca virtual que reúne e disponibiliza a instituições de ensino superior e pesquisa no Brasil o melhor da produção científica nacional e internacional.

7 AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

A autoavaliação institucional, de caráter formativo, tem por objetivo a busca permanente da melhoria da qualidade acadêmica, científica e cultural da Univás, a fim de contribuir para ampliar e diversificar sua inserção nos âmbitos regional, nacional e internacional, bem como para atingir critérios elevados de desempenho.

As dimensões consideradas no processo de avaliação institucional são as estabelecidas pelo art. 3º, da Lei nº 10.861/2004 e são analisadas no processo de autoavaliação da Univás, por meio de uma metodologia participativa, envolvendo a comunidade acadêmica, de forma aberta e cooperativa. Para isso, são utilizados diversos instrumentos e métodos.

A divulgação dos relatórios de autoavaliação institucional também é realizada no portal eletrônico da Univás e em versões digital e impressa, tombadas nas bibliotecas, além de encaminhadas às diversas unidades setoriais.

Além disso, a divulgação dos resultados pode ocorrer por meio de fóruns, reuniões, de documentos informativos impressos e eletrônicos e outros, servindo para tornar públicas as oportunidades para ações transformadoras vindas do processo avaliativo.

7.1 CPA

A Comissão Própria de Avaliação - CPA é órgão suplementar da Reitoria, com atuação autônoma em relação aos Conselhos Superiores e demais Órgãos Colegiados da Univás, composta por representantes de todos os segmentos da comunidade acadêmica e da sociedade civil organizada, conforme diretrizes estabelecidas pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES.

ANEXO A – Regulamento das atividades complementares e acadêmico-científico-culturais

Dispõe sobre as normas que regulamentam as Atividades Complementares e Atividades Acadêmico-Científico-Culturais, no âmbito da Universidade do Vale do Sapucaí – Univás.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1° O presente conjunto de normas tem por finalidade regulamentar as Atividades Complementares e Atividades Acadêmico-Científico-Culturais dos cursos de graduação da Universidade do Vale do Sapucaí - Univás, sendo o seu integral cumprimento indispensável à colação de grau.

Art. 2º A Atividade Complementar de Graduação é uma modalidade específica de atuação acadêmica, na qual o corpo discente da Instituição deve interagir, por meio de sua participação em programas de ensino, pesquisa e extensão extracurriculares, atividades consideradas pertinentes e úteis para a sua formação humana, profissional e cultural.

Art. 3º Nos cursos de licenciatura, as Atividades Complementares são denominadas Atividades Acadêmico-Científico-Culturais.

Art. 4° As Atividades Complementares/Atividades Acadêmico-Científico-Culturais dos cursos da Univás contemplam as seguintes modalidades:

I - atividades de ensino;

II - atividades de pesquisa; e

III - atividades de extensão.

Art. 5° As Atividades Complementares/Atividades Acadêmico-Científico-Culturais atendem aos seguintes objetivos:

I - flexibilizar o currículo pleno do curso;

II - propiciar a aquisição de experiências diversificadas inerentes e indispensáveis ao seu futuro profissional, buscando aproximá-lo da realidade universidade/mercado de trabalho;

III - proporcionar o contínuo aperfeiçoamento crítico-teórico e técnico-instrumental;

IV - aprofundar o grau de interdisciplinaridade na formação dos acadêmicos, em conjunto com a comunidade;

V - fomentar a frequência nas atividades culturais, sociais e artísticas, relacionadas à formação profissional;

VI - incentivar a participação em atividades acadêmicas e científicas que permitam a permanente atualização; e

VII - capacitar para o desenvolvimento das atividades acadêmicas e profissionais inerentes ao processo de formação.

CAPÍTULO II

DA OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES/ATIVIDADES

ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS

Art. 6° As Atividades de Ensino compreendem:

I - atividades de monitoria;

II - participação em cursos afins ao de graduação, em que o acadêmico se encontra matriculado;

III - cursos na área de informática, língua estrangeira e língua brasileira de sinais; e

IV - estágios extracurriculares desenvolvidos com base em convênios firmados pela Univás.

Art. 7° As Atividades de Pesquisa compreendem:

I - livro publicado;
II - capítulo de livro;

III - artigo publicado em periódico como autor;

IV - artigo publicado em periódico como coautor;

V - artigo publicado em anais como autor;

VI - artigo publicado em anais como coautor;

VII - resumo em anais;

VIII - projetos de iniciação científica;

IX - projetos de pesquisa institucional;

X - apresentação de trabalhos em eventos de forma oral, em painéis e congêneres; e

XI - participação em grupos institucionais de estudos e pesquisas.

Art. 8° As Atividades de Extensão compreendem:

I - participação na organização de eventos;

II - participação como ministrante de conferências ou palestras;

III - participação como ouvinte em eventos tais como: conferências, palestras, congressos, simpósios, semanas científicas, oficinas, encontros, *workshops* e outros aprovados pela Coordenação de Curso;

IV - apresentação de trabalhos em eventos de forma oral, em painéis e congêneres;

V - participação ou trabalho na organização de Empresa Júnior, Incubadora, Agência ou Escritório Experimental/Modelo, Veículos de Comunicação da IES do curso;
VI - participação em campanhas comunitárias e trabalhos voluntários;

VII - visitas técnicas e de campo acompanhadas pelo professor;

VIII - atividades extracurriculares desenvolvidas com base em convênios firmados pela Univás;

IX - outras atividades propostas pelo acadêmico, em qualquer campo de conhecimento e previamente aprovadas pelo Coordenador do Curso; e

X - representação em órgãos da Univás (Consuni, Conselho Acadêmico, Colegiado de Curso e outras representações institucionais).

Art. 9º Para cumprimento da carga horária das Atividades Complementares/Atividades Acadêmico-Científico-Culturais, o acadêmico deve escolher atividades nas modalidades previstas no art. 4° deste Regulamento.

Art. 10. O acadêmico, para cumprimento das obrigações referentes às Atividades Complementares/Atividades Acadêmico-Científico-Culturais, deve:

I - entregar ao Núcleo de Atividades Complementares – NAC, para registro, os documentos comprobatórios das atividades realizadas, em duas vias, sendo uma original, anexados ao Formulário próprio com sua assinatura;

II - receber o protocolo da entrega dos documentos; e

III - receber os documentos originais.

Art. 11. O NAC, de posse dos documentos comprobatórios apresentados pelos acadêmicos referentes às atividades, deve:

I - receber e conferir a cópia com o original;

II - fornecer ao acadêmico o protocolo de recebimento;

III - devolver ao acadêmico os documentos originais;

IV - disponibilizar ao Coordenador de Curso os documentos apresentados pelos acadêmicos, os quais serão por ele validados;

V - proceder o registro dos documentos validados;

VI - arquivar os documentos registrados;

VII - manter em ordem os arquivos;

VIII - prestar orientações aos acadêmicos na área de sua atuação; e

IX - exercer outras funções inerentes à sua área de atuação.

CAPÍTULO III
DA CARGA HORÁRIA DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES OU ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS

Art. 12. A carga horária das Atividades Complementares/Atividades Acadêmico-Científico-Culturais a ser integralizada deve estar em conformidade com as Diretrizes Curriculares de cada curso.

Parágrafo único. Para os cursos tecnológicos não há obrigatoriedade de realização das Atividades Complementares, mas podem ser contempladas, desde que constem no Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

Art. 13. A carga horária das Atividades Complementares/Atividades Acadêmico-Científico-Culturais pode ser realizada no decorrer do curso, respeitando o respectivo Projeto Pedagógico.

Parágrafo único. Não há obrigatoriedade do cumprimento mínimo de carga horária por período letivo.

CAPÍTULO IV

DA VALIDAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES/ ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS

Art. 14. O Coordenador de Curso, de posse dos documentos comprobatórios apresentados pelos acadêmicos referentes às atividades, deve:

I - analisar os documentos no NAC;

II - colocar o número de horas para cada atividade, de acordo com a Tabela estabelecida no Projeto Pedagógico do Curso e a assinatura, no caso de validação.

§ 1º As Atividades Complementares/Atividades/Atividades Acadêmico-Científico-Culturais apresentadas somente têm validade quando realizadas durante o período de graduação.

§ 2º O acadêmico que não completar a carga horária das Atividades Complementares/Atividades Acadêmico-Científico-Culturais durante o período de graduação, não cola grau até que tenha integralizada a carga horária destinada a estas atividades.

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 15. O NAC tem um professor indicado pela coordenação dos trabalhos desenvolvidos, indicado pela Direção da Unidade Acadêmica e designado pelo Reitor.

Art. 16. Os acadêmicos ingressantes na Univás por meio de transferência ficam sujeitos ao cumprimento da carga horária de Atividades Complementares/Atividades Acadêmico-Científico-Culturais, podendo solicitar à Coordenação do Curso o cômputo da carga horária atribuída pela instituição de origem, desde que estejam em consonância com o projeto pedagógico do curso e compatíveis com as estabelecidas neste Regulamento.

Art. 17. Compete ao colegiado de cada curso determinar o número e o limite máximo de horas semestrais para cada tipo de atividade prevista na tabela de Atividades Complementares/Atividades Acadêmico-Científico-Culturais.

Art. 18. Os casos omissos neste Regulamento são resolvidos pela Pró-Reitoria de Graduação, no âmbito de suas competências.

Art. 19. Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEPE, revogadas as disposições em contrário.

Pouso Alegre, 2012 (Resolução Consepe n. 23/2012).

TABELA DE ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS

Modalidades	**Tipos de atividades – Por Semestre**	**Nº de horas**	**N° máximo por semestre**	**Limite de horas**
Ensino	1. Atividades de monitoria	10	2	20
	2. Participação como ouvinte de cursos com o mínimo de 6 horas.	6	5	30
	3. Participação como o organizador e ministrante de cursos- por curso	10	4	40
	4. Cursos na área de informática, língua e LIBRAS (com no mínimo 30 horas)	10	2	20
	5. Outro.	A ser definido pelo colegiado do curso.		
Pesquisa	6. Artigo publicado em periódico como autor- por artigo	20	2	40
	7. Artigo publicado em periódico como co-autor- por artigo	15	2	30
	8. Artigo publicado em anais como autor- por artigo	20	2	40

	9. Artigo publicado em anais como co-autor- por artigo	10	2	20
	10. Resumo em anais- por resumo	10	3	30
	11. Livro publicado- por livro	30	2	60
	12. Capítulo de livro- por capítulo	15	2	30
	13. Projeto de Iniciação Científica institucionalizado- por projeto	25	1	25
	14. Projeto Pesquisa Institucional- por projeto	10	2	20
	15. Apresentação de trabalhos em eventos de forma oral, em painéis e congêneres- por trabalho.	5	5	25
	16. Participação em grupos institucionais de estudos e pesquisa- por grupo	5	2	10
	17. Outro.	A ser definido pelo colegiado do curso.		
Extensão	18. Participação na organização de eventos da UNIVÁS- por evento	10	2	20
	19. Participação como ministrante de conferências ou palestras- por conferência ou palestra	10	4	40
	20. Participação como ouvinte em eventos- por evento	2	25	50
	21. Apresentação de trabalhos em eventos de forma oral, em painéis e congêneres- por trabalho.	2	10	20
	22. Participação em oficinas/Palestra- por oficina	2	25	50
	23. Participação ou trabalho na organização de Empresa Junior, Incubadora, Agência ou Escritório Experimental/Modelo, Jornal do Curso ou da IES- por organização	20	2	40
	24. Participação em campanhas comunitárias e trabalhos voluntários- por campanha e ou trabalho.	5	4	20
	25. Visitas técnicas e “dia de campo” acompanhadas por professor- por visita	12	5	60
	26. Estágios extracurriculares com o mínimo de 60 horas.	60	1	60
	27. Outras atividades propostas pelo aluno e aprovadas- por atividade.	5	2	10
	28. Representação discente em órgãos colegiados- por representação.	25	2	50
	Outro.	A ser definido pelo colegiado do curso.		

Obs. Na tabela de Atividades Acadêmico-Científico-Culturais, o número de horas correspondente a cada tipo de atividade deverá ser definido pelo Colegiado do Curso respeitado o limite de horas, e, homologado pela Pró-Reitoria de Graduação – PROGRAD.

ANEXO AO REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES/ ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS

Aluno: _____ RA_____ Ano de ingresso: _____

Telefone: _____ e-mail: _____

CURSO: _____Período_____

Ordene e numere as cópias dos comprovantes antes de relacioná-las

N° de ordem	Data do documento Comprobatório	Tipo de atividade realizada *	N° de horas adquiridas *	Validação pelo Coordenador do Curso
TOTAL DE HORAS				

* As Atividades Complementares/Atividades Acadêmico-Científico-Culturais e n. de horas devem ser de acordo com a tabela anexa ao Projeto Pedagógico do Curso.

___/___/_____ _____ _____

Assinatura do Aluno Assinatura do Funcionár

ANEXO B – Portaria de nomeação de coordenador de curso

UNIVÁS
UNIVERSIDADE DO VALE DO SAPUCAÍ

PORTARIA N.º 099/2022/REITORIA

PORTARIA/ 17:36:09

O Professor Doutor José Dias da Silva Neto, Reitor da Universidade do Vale do Sapucaí - Univás, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE:

Art. 1.º NOMEAR a professora **CAMILA BLANCO GUIMARÃES** para o cargo de Coordenadora do curso de **NUTRIÇÃO** da Universidade do Vale do Sapucaí – Univás.

Art. 2.º Esta portaria entra em vigor nesta data e revoga todas as disposições em contrário.

Pouso Alegre, 13 de julho de 2022.

Prof. Dr. José Dias da Silva Neto
Reitor

ANEXO C – Portaria de nomeação do Núcleo Docente Estruturante (NDE)

UNIVÁS
UNIVERSIDADE DO VALE DO SAPUCAÍ

PORTARIA N.º 110/2022/REITORIA

PORTARIA/09:41:28

O Professor Doutor José Dias da Silva Neto, Reitor da Universidade do Vale do Sapucaí - Univás, no uso de suas atribuições legais e,

Considerando a solicitação expedida pelo Professor Mestre Guilherme Luiz Ferrigno Pincelli, Pró-Reitor de Graduação,

RESOLVE:

Art. 1.º NOMEAR os seguintes membros, para compor o **Núcleo Docente Estruturante - NDE** do curso de **Nutrição** da Universidade do Vale do Sapucaí – Univás.

- Ana Carolina Brasil e Bernardes
- Camila Blanco Guimarães
- José Dias da Silva Neto
- Rodrigo Machado Pereira
- Ronaldo Júlio Baganha

Art. 2.º Esta portaria entra em vigor nesta data e revoga todas as disposições em contrário.

Pouso Alegre, 13 de setembro de 2022.

JOSE DIAS DA SILVA NETO:97290262620
Assinado de forma digital por JOSE DIAS DA SILVA NETO:97290262620
Dados: 2022.09.13 09:42:36 -03'00'

Prof. Dr. José Dias da Silva Neto
Reitor

APÊNDICE B - REGULAMENTO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO CURSO DE NUTRIÇÃO

1. DA SUPERVISÃO E DA ORIENTAÇÃO DO TCC

A orientação do TCC entendida como um processo de acompanhamento didático-pedagógico será de responsabilidade dos docentes do curso, definidos como professores supervisores e orientadores das disciplinas de Trabalho de Conclusão de Curso I, II e III, a partir do 6º, 7º e 8º semestre, respectivamente.

Cabe à Coordenação do Curso de Nutrição, juntamente com o Professor Supervisor das Disciplinas de Trabalho de Conclusão de Curso I, II e III, designar os docentes que poderão orientar os alunos no tema com menção das respectivas áreas temáticas.

Os docentes designados pela Coordenação e pelo professor supervisor serão denominados professores orientadores.

O desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso deverá ser feito com base nas sessões de orientação, realizadas individualmente com o orientador.

A frequência será atribuída para cada orientação em reunião definida pelo orientador e cada aluno deve comparecer no horário da disciplina. Cada reunião de orientação deverá ser realizada em horário pré-definido em comum acordo com o orientador, e estes encontros deverão ser registrados em ata, assinadas pelo orientador e seu orientando, recebendo a assinatura de visto ao final pelo responsável pelo componente curricular e pelo coordenador do curso. O aluno poderá ter 25% de falta nas orientações e nas aulas, o que determina uma frequência mínima de 75% dentro das disciplinas.

Todos os trabalhos que envolverem humanos ou qualquer outra situação que justifique, deverão ser encaminhados ao Comitê de Ética em Pesquisa pela Plataforma Brasil para subsequente apreciação e aprovação.

2. DA DISCIPLINA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I

A disciplina caracteriza-se pela elaboração do Projeto de Pesquisa para a elaboração da monografia a ser apresentado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso III, sendo esta de responsabilidade do professor supervisor, ao qual caberá a organização das atividades a serem desenvolvidas no período de vigência desta disciplina.

A disciplina deverá contemplar as linhas temáticas relacionadas ao Curso de Nutrição e pré-estabelecidas pelo Coordenador do curso juntamente com o professor responsável pela disciplina e professores Orientadores.

Os trabalhos deverão estar aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade até o final do semestre letivo onde está sendo cursado o componente curricular intitulado: Trabalho de Conclusão de Curso I.

3. DA ESCOLHA DA LINHA TEMÁTICA E DO ORIENTADOR

A escolha da linha temática e do professor Orientador deverá ocorrer no primeiro mês de desenvolvimento da disciplina de TCCI, através de Carta de Solicitação de Orientador e Declaração de Aceite da Orientação (Anexo 1) assinada pelo aluno e pelo Orientador, que deverá ser apresentada em duas (2) vias, sendo a primeira, ficando de posse do próprio aluno e a segunda, de posse do professor supervisor da disciplina.

O aluno não poderá solicitar oficialmente a orientação de mais de um professor orientador.

Cabe ao aluno procurar pessoalmente ao professor orientador e solicitar, através de Carta de Solicitação de Orientador e Declaração de Aceite da Orientação, a orientação do mesmo.

Cabe ao aluno entregar a Carta de Solicitação de Orientador e Declaração de Aceite da Orientação assinadas, junto ao professor supervisor, responsável pela disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I.

4. DO PROFESSOR SUPERVISOR DAS DISCIPLINAS DE TCC I, II e III.

O professor Supervisor será designado pelo Coordenador do Curso de Nutrição, de acordo com os critérios e o planejamento de atribuição de carga horária docente constante do regulamento da Universidade do Vale do Sapucaí.

Compete ao professor supervisor da disciplina de TCC I, II e III:

I. conhecer e aplicar as regras constantes deste Regulamento do TCC do curso de Nutrição;

II. definir juntamente com Coordenador do Curso de Nutrição os professores orientadores;

III. definir juntamente com o Coordenador do Curso de Nutrição, com os Professores Orientadores as linhas temáticas;

IV. elaborar o plano de ensino e o plano de atividades das disciplina de TCC I, II e III com base no calendário oficial da Universidade do Vale do Sapucaí, disponibilizando-os aos professores orientadores e alunos matriculados nas disciplinas através dos meios de comunicação disponíveis;

V. elaborar todos os formulários, fichas, cartas, declarações, convites e certificados inerentes ao desenvolvimento do Projeto de Pesquisa, submetendo-os a apreciação e aprovação do professor Coordenador do Curso de Nutrição, bem como, aos professores orientadores;

VI. informar aos professores orientadores quanto ao cronograma das atividades desenvolvidas nas aulas das disciplinas, enfatizando as datas e prazos a serem cumpridos pelos alunos e professores orientadores;

VII. determinar juntamente com os professores orientadores, as datas e horários de orientação de acordo com a carga horária baseada no número de alunos por professor orientador;

VIII informar aos orientandos as normas, procedimentos e critérios de avaliação do Projeto de Pesquisa, mediante a apresentação do plano de ensino e plano de atividades da disciplina;

VIX. Promover o processo de ensino-aprendizagem dos aspectos envolvidos na metodologia da pesquisa científica através de atividades condizentes com a ementa e com o conteúdo programático estabelecidos no plano de ensino das disciplinas objetivando a orientação teórica e prática dos acadêmicos, instrumentalizando-os para a elaboração do Projeto de Pesquisa.

X. acompanhar a elaboração do Projeto de Pesquisa em todas as suas fases, de acordo com o plano de atividades da disciplina;

XI. encontrar-se à disposição dos orientandos para fins de atendimento aos mesmos nos dias e horários previamente definidos segundo o plano de atividades da disciplina;

XII. avaliar os alunos quanto as atividades desenvolvidas nas disciplinas de acordo com os critérios estabelecidos neste regulamento e no plano de ensino respectivo;

XIII. controlar a frequência e finalizar as notas, que deverão ser digitadas no sistema no período estabelecido pelo calendário oficial da Universidade do Vale do Sapucaí;

XIV. manter organizados os documentos referentes as disciplinas.

5. DOS PROFESSORES ORIENTADORES DA DISCIPLINA TCC I, II e III

Os professores orientadores são prioritariamente professores componentes do quadro docente do Curso de Nutrição e são designados pelo Coordenador do Curso de Nutrição juntamente com o professor supervisor da Disciplina, mediante a consulta prévia dos prováveis professores orientadores. Poderão também, ser orientadores, professores dos demais cursos da Universidade do Vale do Sapucaí, perante consulta prévia pelo Coordenador do Curso de Nutrição juntamente com o professor supervisor da Disciplina.

Compete ao professor orientador:

I. responsabilizar-se pela orientação do orientando auxiliando-o e acompanhando-o na elaboração do projeto de pesquisa baseado em critérios científicos e normas estabelecidas pela disciplina de TCC I;

II. conhecer e aplicar e cumprir as regras constantes deste Regulamento;

III. estabelecer o plano e cronograma de trabalho em conjunto com o orientando através de cronograma de datas e horários de orientação, não cabendo o estabelecimento de datas e horários que coincidam com os horários de aulas do orientando e tão pouco com os horários de aulas do docente no curso de Nutrição.

IV. informar o orientando quanto às normas, procedimentos e critérios de avaliação.

V. Conhecer, aplicar e fazer cumprir as normas estabelecidas na ABNT, na sua versão mais atualizada e seguindo os modelos de estrutura gráfica para elaboração de projeto de pesquisa pré-estabelecidos pela disciplina de TCCI,

VI. participar da avaliação do trabalho do orientando;

VII. designar tarefas e metas a serem alcançadas pelos orientandos, necessárias à elaboração do projeto de pesquisa, avaliando-as por escrito através da ficha de avaliação do orientando (Anexo 2);

VIII. registrar de forma individualizada, na ficha de avaliação do orientando, todos os atos em que vier a se desdobrar na orientação, emitindo parecer final e conclusivo acerca da atividade de orientação para o professor supervisor da disciplina.

VIX. atribuir nota referente as atividades de orientação, quanto ao desempenho dos orientandos de forma individual, através de Ficha de Avaliação de Orientação;

X. comprometer-se com o desenvolvimento do aluno quanto a sua capacitação para a pesquisa científica, baseando-se nos padrões éticos preconizados pela instituição e pela sociedade científica.

XI. responsabilizar-se pelo cadastramento da pesquisa na Plataforma Brasil e pela submissão do projeto de pesquisa ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade do Vale do Sapucaí, no período de vigência da disciplina de TCCI;

XII. somente realizar e permitir a realização da pesquisa envolvendo seres humanos quando obtiver do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) o perecer de aprovação;

6. DOS ORIENTANDOS

O aluno deverá estar matriculado no 6º, 7º e 8º Semestre

Compete ao orientando:

I. conhecer e cumprir as regras constantes deste Regulamento;

II. cumprir o plano e cronograma de atividades estabelecidos pelos os professores supervisores e professores orientadores no período de vigência da disciplina;

III. escolher o professor orientador, considerando as linhas temáticas dos professores orientadores disponíveis no período de sua matricula regular na disciplina;

IV. Realizar as atividades previstas no plano de atividades da disciplina;

V. Entregar e recolher do professor orientador, conforme estabelecido pelo professor supervisor das disciplinas de TCC I, II e III, todos os documentos referentes à orientação, avaliação ou demais documentos necessários, durante os prazos estabelecidos, na vigência da disciplina, além de também repassar estes documentos finalizados e assinados pelo professor orientador, ao professor supervisor da disciplina, para que este lance as notas e registre as informações necessárias ao fechamento da disciplina no sistema.

7. DA ESTRUTURA E APRESENTAÇÃO DO PROJETO DE PESQUISA

O projeto de pesquisa, elaborado na vigência da disciplina de TCC I, deverá contemplar: a delimitação do problema (objeto da pesquisa); a justificativa; hipóteses; os objetivos; a definição dos instrumentos de investigação, o cronograma de atividades, orçamento, referências bibliográficas, sendo que a formatação do projeto de pesquisa deverá seguir obrigatoriamente o modelo de estrutura gráfica para elaboração de projeto de pesquisa pré-estabelecido e disponibilizado pelo professor supervisor da disciplina, constante no Manual de Elaboração de trabalhos Acadêmicos, no site da Universidade do Vale do Sapucaí.

Os projetos de pesquisa, que envolvam seres humanos deverão ser submetidos à apreciação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade , devendo seu parecer e/ou protocolo de submissão ao CEP estar anexado à versão final do Projeto de Pesquisa.

O projeto de pesquisa deverá ser apresentado na forma oral ao professor supervisor da disciplina de TCC1.

A apresentação oral do projeto deverá seguir a formatação proposta no modelo de apresentação pré-estabelecido e disponibilizado pelo professor supervisor da disciplina, sendo que na apresentação o aluno terá no máximo 10 minutos para sua apresentação e 5 minutos para a arguição e considerações do professor supervisor da disciplina.

O professor supervisor atribuirá uma nota referente à apresentação oral, tendo esta, o peso estabelecido segundo os critérios de avaliação contemplados nesta resolução e no plano de ensino da disciplina.

O projeto de pesquisa deverá ser entregue em uma via impressa, ao final do período letivo, em conformidade com o cronograma da disciplina, como requisito parcial para obtenção de nota de acordo com os critérios de avaliação constantes desta resolução e do plano de ensino da disciplina.

8. DA DISCIPLINA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

A disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II caracteriza-se pela elaboração da monografia pelo acadêmico, sendo esta de responsabilidade do professor supervisor, ao qual caberá a organização das atividades a serem desenvolvidas no período de vigência desta disciplina.

O TCC deverá contemplar as linhas temáticas relacionadas ao Curso de Nutrição.

Compete ao professor supervisor da disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II:

I. conhecer e aplicar as regras constantes deste Regulamento do TCC do curso de Nutrição;

II. elaborar o plano de ensino e o plano de atividades da disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II com base no calendário oficial da Universidade do Vale do Sapucaí, disponibilizando-os aos professores orientadores e alunos matriculados na disciplina através dos meios de comunicação disponíveis;

III. elaborar todos os formulários, fichas, cartas, declarações, convites e certificados inerentes ao desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de CursoII submetendo-os a apreciação e aprovação do Coordenador do Curso, bem como, aos professores orientadores;

IV. informar aos professores orientadores quanto ao cronograma das atividades desenvolvidas nas aulas da disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II, enfatizando as datas e prazos a serem cumpridos pelos alunos e professores orientadores;

V. determinar juntamente com os professores orientadores, as datas e horários de orientação de acordo com a carga horária baseada no número de alunos por professor orientador;

VI. informar aos orientandos as normas, procedimentos e critérios de avaliação, mediante a apresentação do plano de ensino e plano de atividades da disciplina;

VII. Promover o processo de ensino-aprendizagem dos aspectos envolvidos na metodologia da pesquisa científica através de atividades condizentes com a ementa e com o conteúdo programático estabelecidos no plano de ensino da disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II objetivando a orientação teórica e prática dos acadêmicos, instrumentalizando-os para a elaboração da monografia.

VIII. acompanhar a elaboração da monografia em todas as suas fases, de acordo com o plano de atividades da disciplina;

VIX. encontrar-se à disposição dos orientandos para fins de atendimento aos mesmos nos dias e horários previamente definidos segundo o plano de atividades da disciplina;

X. avaliar os alunos quanto as atividades desenvolvidas na disciplina, de acordo com os critérios estabelecidos neste regulamento e no plano de ensino;

XI. controlar a frequência e finalizar as notas, que deverão ser digitadas no sistema no período estabelecido pelo calendário oficial da Universidade do Vale do Sapucaí;

XII. manter organizados os documentos referentes a disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II.

9. DA ESTRUTURA E APRESENTAÇÃO DA MONOGRAFIA

A monografia, elaborado no decorrer das disciplinas de TCC II e TCCIII, deverá contemplar: a delimitação do problema (objeto da pesquisa); a justificativa; hipóteses; os objetivos, a fundamentação teórica; a definição dos instrumentos de investigação, resultados, discussão, conclusão, considerações finais e referências bibliográficas, sendo que sua formatação deverá seguir obrigatoriamente o modelo de estrutura gráfica para elaboração de trabalhos acadêmcios pré-estabelecido e disponibilizado pelo professor supervisor da disciplina.

A monografia, ainda na vigência da disciplina de TCCII deverá ser apresentado na forma oral, na modalidade de qualificação, à banca examinadora composta pelo professor supervisor do Trabalho de Conclusão de Curso II e um professor do curso de Nutrição, escolhido pelo professor supervisor da disciplina, considerando disponibilidade de horários deste, sendo este, denominado professor convidado.

A apresentação oral da monografia deverá seguir a formatação proposta no modelo de apresentação pré-estabelecido e disponibilizado pelo professor supervisor da disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II sendo que na apresentação o aluno terá no máximo 10 minutos para sua apresentação e 5 minutos para a arguição e considerações do professor supervisor da disciplina e do professor convidado.

O professor supervisor atribuirá uma nota referente à apresentação oral, tendo esta, o peso estabelecido segundo os critérios de avaliação contemplados nesta resolução e no plano de ensino da disciplina.

A versão da monografia deverá ser entregue em uma via impressa ao final do período letivo, em conformidade com o cronograma da disciplina, como requisito parcial para obtenção de nota de acordo com os critérios de avaliação constantes desta resolução e do plano de ensino da disciplina.

10. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO NA DISCIPLINA TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I, II e III

Compete ao professor orientador:

I. responsabilizar-se pela orientação do orientando auxiliando-o e acompanhando-o no desenvolvimentos e na elaboração da monografia baseado em critérios científicos e normas estabelecidas pela disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I, II e III;

II. conhecer e aplicar e cumprir as regras constantes deste Regulamento;

III. definir juntamente com o professor coordenador do curso de Nutrição e o professor supervisor, a manutenção das linhas temáticas e número de vagas para orientação;

IV. estabelecer o plano e cronograma de trabalho em conjunto com o orientando através de cronograma de datas e horários de orientação, não cabendo o estabelecimento de datas e horários que coincidam com os horários de aulas do orientando e tão pouco com os horários de aulas do docente no curso de Nutrição;

V. informar o orientando quanto às normas, procedimentos e critérios de avaliação do TCC I, II e III;

VI. Conhecer, aplicar e fazer cumprir as normas estabelecidas na ABNT, na sua versão mais atualizada e seguindo os modelos de estrutura gráfica para elaboração da monografia pré-estabelecidos pelas disciplinas;

VII. participar da avaliação do trabalho do orientando;

VIII. designar tarefas e metas a serem alcançadas pelos orientandos, necessárias ao desenvolvimento da pesquisa e elaboração da monografia, avaliando-as por escrito através da Ficha de Avaliação;

X. organizar, juntamente com o professor supervisor do TCCIII, as bancas examinadoras;

XI. compor as bancas examinadoras para apresentação da monografia.

XII. atribuir nota referente as atividades de orientação, quanto ao desempenho dos orientandos de forma individual, através de ficha de Avaliação.

XIII. comprometer-se com o desenvolvimento do aluno quanto a sua capacitação para a pesquisa científica, baseando-se nos padrões éticos preconizados pela instituição e pela sociedade científica.

XIV. fazer cumprir por parte dos orientandos a apresentação nos anexos da monografia, a cópia do parecer com a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade do Vale do Sapucaí, para fins de validação do trabalho realizado, caso este não seja apresentado, tornar-se-a invalidado todos os resultados referentes as informações obtidas relacionadas a seres humanos envolvidos na pesquisa.

As tarefas e etapas durante o desenvolvimento do trabalho ficam submetidas às ordens dos orientadores e os alunos devem cumpri-las para a avaliação final do componene curricular intitulado: Trabalho de Conclusão de Curso II e trabalho de conclusão de curso III. O não cumprimento das atividades propostas pelo orientador e as faltas às orientações influenciarão na avaliação final do aluno.

O TCC III deverá ser apresentado em forma de monografia, de acordo com as normas da ABNT, na sua versão mais atualizada ou ainda, seguindo normatizações de revistas nacionais indexadas, de acordo, com as diretrizes do professor orientador.

A monografia resultante do TCC III deverá ser entregue em cópia eletrônica, ao final do período letivo, em conformidade com o cronograma constante do plano da disciplina do TCC III.

A monografia será avaliada por uma banca examinadora, composta por três docentes, a saber: o professor orientador do aluno e outros dois professores do curso ou da instituição, ou profissional da área, desde que em plena atuação profissional, designados pelo professor orientador.

11. DA ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO

Serão considerados para elaboração e avaliação do trabalho de Conclusão de Curso:

I. Termos de aceite do professor orientador de TCC I, II e III e elaboração do Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso (a partir do 6º semestre do curso).

II. Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (a partir do 6º semestre do curso).

III. Elaboração de monografia e apresentação pública do Trabalho de Conclusão de Curso (8º semestre do curso).

O aluno ou dupla de alunos terá 20 minutos máximos para apresentação oral e 15 minutos mínimos, além de 10 minutos de arguição para cada membro da banca examinadora.

A nota final da apresentação do TCC III será a média aritmética dos pontos atribuídos individualmente por cada avaliador.

Os artigos científicos oriundos da monografia aprovada na disciplina de TCCIII deverão ser submetidos à publicação em revista indexada escolhida em comum acordo pelo professor orientador e pelo aluno, fazendo parte do critério de avaliação da disciplina de TCCIII.

Terá nota máxima de 100 pontos o aluno que obtiver a aprovação de seu estudo para publicação em revista indexada da área específica do trabalho executado, apresentando a carta de aprovação assinada pelo coordenador da revista, ficando dispensado da apresentação para banca examinadora, contudo devendo cumprir a formalidade de apresentação.

A decisão da banca examinadora deverá ser unânime quanto ao aluno que obtiver nota inferior a 60 pontos e/ou não entregar exemplar definitivo com devidas correções

rigorosamente até a data pré-estipulada pelo docente responsável, reprovando-o automaticamente no Trabalho de Conclusão de Curso III.

É vedada a aplicação de Avaliação Final para as disciplinas de TCC I, II e III.

12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

As eventuais omissões do presente regulamento serão supridas pela Coordenação do Curso de Nutrição, sendo ouvidos os professores orientadores e observadas as normas dos Conselhos Superiores da Instituição.

APÊNDICE C – Regulamento de estágio supervisionado do curso de nutrição

CAPÍTULO I

DA CONSTITUIÇÃO

Art. 1º O curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde "Dr. José Antônio Garcia Coutinho" possui como exigência curricular obrigatória, a prática profissional sob a forma de estágio curricular supervisionado, em três áreas específicas: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Coletiva.

Art. 2º O Estágio Supervisionado deve ser cumprido na Univás e/ou em instituições conveniadas de acordo com cada área específica e tem a sua duração estabelecida conforme o Projeto Pedagógico do Curso – PPC.

CAPÍTULO II

DAS DENOMINAÇÕES

Art. 3º Será denominado campo de estágio, todo local onde será realizado o estágio.

Art. 4º Será denominado Supervisor de Estágio, o professor do curso de Nutrição da Univás, que será responsável por um campo de estágio.

Art. 5º Será denominado Orientador, o nutricionista responsável pelo campo de estágio.

Art. 6º Será denominado Estagiário, o aluno que estiver regularmente matriculado nos últimos períodos do curso em que os estágios são realizados.

CAPÍTULO III

DOS OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Art. 7º O Estágio Supervisionado deve oferecer a complementação do processo de ensino e aprendizagem a ser planejado, executado, acompanhado e avaliado de acordo com o Projeto Pedagógico do Curso, programas e calendários escolares, a fim de se constituírem em instrumento de integração entre teoria e prática, visando preparar o aluno para o exercício da profissão.

Art. 8º O objetivo do Estágio Supervisionado em qualquer uma das áreas específicas oferecidas pelo curso é formar nutricionistas críticos, generalistas, com capacidade técnica, e humanamente comprometidos com a profissão e a sociedade.

CAPÍTULO IV

DOS CAMPOS DE ESTÁGIOS

Art. 9º O Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva será realizado em Instituições de Ensino público ou privado; Órgãos Fiscalizadores, Executores, Normatizadores do Sistema de Saúde, Educação e Assistência Social; Unidades Básicas de Saúde; Programa de Saúde da Família; Instituições Geriátricas, Organizações não Governamentais e Ambulatórios de Especialidades

Art. 10. O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica será realizado no Hospital de Clínicas Samuel Libânio ou em outra Unidade Hospitalar que tenha um nutricionista como Responsável Técnico para fins de orientação do estagiário.

Art. 11. O Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição será realizado em Restaurantes Industriais ou Comerciais que tenham um nutricionista como Responsável Técnico para fins de orientação do estagiário.

Art. 12. O estagiário poderá, em quaisquer áreas, desenvolver o Estágio no local em que trabalha, desde que preencha requisitos previstos neste Regulamento, no Regimento Geral da Univás e na legislação vigente.

Art. 13. Quando dos estágios solicitados fora do município de Pouso Alegre, MG, o estagiário deverá apresentar carta do nutricionista responsável pelo campo de estágio, sendo submetido à banca de avaliação ao final do estágio.

Parágrafo único. Nas instituições e empresas que não disponham de nutricionista responsável, o estágio poderá ser realizado, desde que as atividades de orientação sejam exercidas pelo Supervisor de Estágio, de forma eficaz, garantindo o cumprimento do estágio de forma adequada.

CAPÍTULO V

DA COMISSÃO DE ESTÁGIO

Art. 14. A Comissão de Estágio é constituída pelo coordenador do curso e pelos supervisores das três áreas de estágio curricular obrigatório.

Art. 15. A Comissão de Estágio tem como objetivo fazer cumprir o Manual do Estagiário, o presente Regulamento, bem como propor alterações necessárias ao bom desenvolvimento dos estágios.

Art. 16. Cabe aos membros da Comissão de Estágio, como auxiliares no processo de aperfeiçoamento do estágio:

I – identificar oportunidades e campos de estágio;

II – avaliar instalações e organização dos campos de estágio, verificando sua adequação à formação cultural e profissional do estagiário;

III – ajustar as condições de realização de estágio;

IV – manter contato com as entidades concedentes de estágio para análise das condições dos campos de atuação e das informações relativas à celebração de convênio;
V – acompanhar os trâmites de documentação referente aos estágios;

VI – desenvolver, supervisionar e fazer cumprir as normas referentes aos estágios;

VII – realizar reuniões com os estagiários a fim de definir divisões em grupos, período e locais e distribuição dos locais de estágio.

Art. 17. A comissão de Estágio se reunirá antes do início de cada período de estágio e no final dos mesmos e, em caráter extraordinário quando convocada pelo coordenador do curso ou por dois terços de seus membros.

Parágrafo único. As deliberações e decisões da Comissão de Estágio somente produzirão efeito mediante aprovação de mais da metade dos membros presentes à reunião, devendo posteriormente ser submetidas à aprovação do Colegiado do Curso de Nutrição.

CAPÍTULO VI

DAS COMPETÊNCIAS

Art. 18. Ao Supervisor de Estágio compete:

a) orientar pedagogicamente os Estagiários na execução das atividades pertinentes ao estágio;

b) estabelecer contato com o Orientador de Estágio, solicitando a sua confirmação e posteriormente a avaliação do mesmo;

c) supervisionar e avaliar o desempenho do Estagiário;

d) avaliar o relatório de estágio;

e) deliberar, junto à Comissão de Estágio, sobre a escolha do Campo de Estágio.

Art. 19. Ao Orientador de Estágio compete:

a) orientar tecnicamente os Estagiários na execução das atividades pertinentes ao estágio;

b) supervisionar e avaliar o desempenho técnico do Estagiário;

c) controlar a frequência do Estagiário;

d) comunicar ao Supervisor de Estágio qualquer ocorrência relativa ao estagiário, como faltas e descumprimento das normas do campo de estágio, durante o período de sua realização.

CAPÍTULO VII

DA COMPROVAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO ESTÁGIO

Art. 20. O Estágio Supervisionado, em qualquer uma das áreas do Curso de Nutrição compreende as seguintes fases de comprovação de seu cumprimento:

I - a 1ª fase consta do cumprimento, por parte do estagiário, das seguintes etapas:

a) retirada da carta de apresentação, quando solicitado pelo responsável pelo campo de estágio, junto ao Supervisor de Estágio, e entrega no Campo de Estágio;

b) retirada junto ao Supervisor de Estágio da área específica, no prazo estabelecido, da pasta de estágio contendo o Manual do Estagiário, Regulamento do Estágio, folha de frequência e ficha de Avaliação do Orientador de Estágio.

II - A 2ª fase consta da apresentação ao Supervisor de Estágio, por parte do Estagiário, dos seguintes itens:

a) Ficha de avaliação e folha de frequência do Estágio preenchidas e assinadas pelo Orientador de Estágio em envelope lacrado.

CAPÍTULO VIII

DA AVALIAÇÃO

Art. 21. A avaliação dos Estágios Supervisionados é contínua, realizada diretamente pelo SUPERVISOR e pelo Orientador de Estágio e concluída com a pontuação registrada na Ficha de Avaliação do Estágio, quando as atividades são encerradas.

Parágrafo único. A avaliação será constituída pelas notas do Supervisor e do Orientador de Estágio, atividades semanais, atividade avaliativa e relatório final escrito. No caso do estagiário que cumprir suas atividades conforme Art. 13, a banca de avaliação deverá ser composta pelo supervisor, pelo coordenador de curso e um docente indicado pelo Supervisor de Estágio.

Art. 22. O aluno que atingir nota mínima de 60 (sessenta) pontos na avaliação do Estágio e obtiver frequência integral, estará aprovado.

Art. 23. A folha de controle de frequência do estágio, nas supervisões, deve ser assinada pelo ESTAGIÁRIO diariamente, ficando a mesma sob a responsabilidade do Orientador de Estágio.

Art. 24. Durante as atividades do estágio, o Estagiário deve registrar as horas cumpridas na Folha de Frequência e solicitar a assinatura do Orientador de Estágio.

Parágrafo único. É considerado reprovado o aluno que se ausentar das atividades do estágio sem justificativa.

Art. 25. Em caso de faltas justificadas, o Estagiário cumpre os dias em débito em período a ser determinado pelo Supervisor e pelo Orientador de Estágio, e somente após obedecida essa disposição poderá ser aprovado. Cada falta, o aluno perderá, na média, 5 pontos.

Art. 26. São consideradas faltas justificadas:

I – óbito de parentes até 2º grau;

II – doença infectocontagiosa;

III – matrimônio;

IV – participação em evento científico na condição de apresentador de trabalho ou integrante da comissão organizadora;

V – parto e licença paternidade;

VI – Atestado Médico com CID.

Parágrafo único. Toda falta deverá ser justificada mediante apresentação de documento comprobatório.

Art. 27. O Estagiário reprovado em qualquer dos estágios deverá cumpri-lo em turma subsequente, não sendo permitido, em hipótese alguma, o acúmulo de horas como forma de cumprir o estágio em que houve a reprovação.

§ 1º. Os estágios deverão ser cumpridos conforme sua distribuição no PPC, não sendo permitido ao estagiário o cumprimento de carga horária curricular obrigatória maior do que o previsto por semestre letivo.

§ 2º. O Estagiário poderá cumprir carga horária curricular não obrigatória, não caracterizando, contudo, registro das mesmas em banco de horas. Tal carga horária poderá ser comprovada na forma de declaração emitida pelo Orientador de Estágio ou responsável pelo campo de estágio.

CAPÍTULO IX

DOS DIREITOS DOS ESTAGIÁRIOS

Art. 28. São direitos do Estagiário, além daqueles assegurados pelo Regimento Geral da Univás e legislação vigente:

a) dispor dos elementos necessários à execução de suas atividades dentro das possibilidades científicas e técnicas da Universidade;

b) contar, respectivamente, com a supervisão e orientação do Supervisor e Orientador de Estágio para a realização de seu estágio;

c) ser previamente informado sobre o Regulamento de Estágio e sua programação;

d) sugerir Campos de Estágio.

CAPÍTULO X

DOS DEVERES DOS ESTAGIÁRIOS

Art. 29. São deveres do Estagiário, além dos previstos pelo presente regulamento, PPC, Regimento Geral da Univás e legislação em vigor:

a) Inteirar-se deste Regulamento, do Manual do estagiário e das Normas e Rotinas dos Campos de Estágio onde se desenvolvem os estágios;

b) cumprir este regulamento e as normas vigentes do Campo de Estágio;

c) tratar com humanidade e respeito supervisores, orientadores, colegas, funcionários, usuários, acompanhantes e membros da comunidade;

d) comparecer às atividades nos horários estabelecidos;

e) apresentar-se uniformizado de acordo com as normas do Campo de Estágio;

f) apresentar ao Supervisor de Estágio, para aprovação, as atividades propostas, dentro do prazo fixado;

g) nortear seu comportamento levando em consideração princípios éticos e normas estabelecidos no Código de Ética dos Nutricionistas.

CAPÍTULO XI

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 30. Os casos omissos neste Regulamento são resolvidos pela Comissão de Estágio e, quando necessário, levado à análise, deliberação e decisão do Colegiado de Curso.

Art. 31. Este Regulamento entra em vigor a partir da data de sua publicação, revogadas as disposições anteriores.

APÊNDICE C – Manual de estágio supervisionado do curso de Nutrição

1. INTRODUÇÃO

O Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Nutrição deve proporcionar a complementação do ensino e da aprendizagem a serem planejadas, executadas, acompanhadas e avaliadas em conformidade com os currículos, programas e calendários escolares, a fim de constituírem um instrumento de integração, em termos de treinamento prático, de aperfeiçoamento cultural, científico e de relacionamento humano, conforme a legislação específica.
Tem, portanto, a finalidade de colocar o acadêmico em contato direto com uma realidade concreta, para aquisição de uma experiência autêntica e, ao mesmo tempo, comprovar conhecimentos e aptidões para o exercício profissional.

2. OBJETIVOS DO ESTÁGIO

2.1. Geral

O Estágio Supervisionado tem como objetivo oportunizar ao acadêmico, através de uma prática orientada, a realização de atividades profissionais inerentes a sua área de formação. Além disso, proporcionar o aprofundamento dos conhecimentos adquiridos durante o curso, bem como a integração com o mercado de trabalho. O estágio auxilia, ainda, na adaptação do aluno ao seu futuro ambiente de trabalho e na colocação em prática de seus conhecimentos.

2.2. Específicos

1. Integrar a teoria com a realidade concreta, procurando elaborar conhecimentos e tecnologias que expliquem e transformem esta realidade;
2. Caracterizar as necessidades da população atendida no que se refere à área de saúde e em particular à Nutrição;

3. Conhecer e analisar a estrutura organizacional e atividades desenvolvidas nos campos de estágio;
4. Planejar, aplicar e avaliar métodos e técnicas de atenção nutricional.

3. CARGA HORÁRIA DE ESTÁGIO

Cada aluno deverá desenvolver o estágio curricular nas três principais áreas de atuação profissional, com a devida supervisão do professor nutricionista.

1. Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)
2. Nutrição Clínica
3. Saúde Coletiva

Para cada uma destas áreas de estágio está prevista uma carga horária mínima de 248 horas, conforme grade curricular do Curso de Nutrição da Univás, a serem realizados no 7º e 8º período do curso.

Para o cumprimento desta carga horária, por parte de cada um dos alunos, o 7º e 8º período do curso e está dividido da seguinte forma:

ESTÁGIO SUPERVISIONADO	CHT (h)	CHP (h)	CH TOTAL (h)
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	0	240	240
Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva I e II	0	240	240
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	0	240	240

Onde:
CHT = carga horária teórica;
CHP = carga horária prática.

A turma será dividida em grupos de estágio conforme escala distribuída previamente. Para aprovação, cada aluno deverá cumprir o período, a carga horária e as atividades programadas no estágio, conforme a orientação do professor supervisor e de acordo com as exigências dos campos de estágio. As regras para aprovação obedecerão às regras estabelecidas no Regulamento de Estágio do Curso de Nutrição da Univás.

4. CRONOGRAMA DE ESTÁGIO

Os Estágios Supervisionados terão duração média de 20 semanas, com 30 horas semanais, perfazendo a carga horária mínima estabelecida para cada estágio. Os acadêmicos do 7º e 8º período deverão completar o calendário de atividades de estágio, independente de já ter atingido o número mínimo de horas de estágio. O cumprimento de carga horária além do mínimo estabelecido não vale para estágio em período subsequente, porém, permite que o aluno receba certificado de estágio curricular não obrigatório. Diariamente deverão ser cumpridas 6 horas de estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição clínica e

Saúde Coletiva. Isso permite com certeza maior oportunidade de conhecimento e aprendizagem. Neste caso será cumprida a exigência do campo de estágio.
O calendário de estágio não segue, necessariamente, o calendário acadêmico, devendo o estagiário cumprir a rotina estabelecida em cada campo de estágio pelo orientador e/ou supervisor de estágio.
O horário de entrada e saída será determinado pelo próprio campo de estágio e em casos de trabalho com a comunidade o aluno poderá ser convocado para trabalhos nos finais de semana.
A distribuição dos alunos nos campos de estágio obedecerá às seguintes regras:

1. Sorteio dos grupos e dos locais onde cada aluno irá realizar o estágio;
2. Atendimento às exigências do campo de estágio, em relação ao perfil do estagiário;
3. Facilidade de acesso do aluno ao local de estágio, sempre que possível.

5. CAMPOS DE ESTÁGIO

Os estágios são realizados em locais que propiciam o bom rendimento e aprendizado dos acadêmicos, sendo previamente definidos pelos supervisores de estágio. Não será considerado Estágio Curricular qualquer atividade prática voluntária desenvolvida pelo aluno, no decorrer do Curso, sem a devida supervisão do professor nutricionista e sem ser no período letivo correspondente ao 8º período.
O Estágio Supervisionado em Administração em UAN é realizado em empresas localizadas, sobretudo, nas cidades de Pouso Alegre e Santa Rita do Sapucaí – MG e em outras localidades, quando necessário.
O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica é realizado, prioritariamente, no Hospital de Clínicas Samuel Libâneo, havendo a possibilidade de realização em outras unidades hospitalares.
O Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva é realizado em Unidades Básicas de Saúde, Ambulatórios do Hospital das Clínicas Samuel Libânio e Escolas.
O aluno poderá sugerir locais de estágio através do preenchimento de impresso próprio (ANEXO 1), a ser entregue ao supervisor de estágio com pelo menos 30 (trinta) dias de antecedência ao início do estágio, para avaliação e aprovação do professor supervisor. Não será permitida mudança de local de estágio.

6. SUPERVISOR DE ESTÁGIO

A Supervisão ao aluno caracteriza-se como assessoria, visando fornecer orientações, recomendações, apoio, auxílio às atividades e aconselhamento. As funções da supervisão devem se desenvolver dentro de uma perspectiva de ação conjunta professor-aluno, objetivando:

1. desenvolvimento pessoal e profissional dos estagiários;
2. capacitação para uma atuação racional e competitiva;
3. controle e avaliação das atividades desenvolvidas.

São consideradas estratégias de supervisão: reuniões semanais na Univás, visitas aos campos de estágio e outros contatos necessários para subsidiar o estágio.

7. ORIENTADOR DE ESTÁGIO

Responsável pelo acompanhamento, orientação técnica e determinação das atividades diárias desenvolvidas pelo estagiário. O orientador de estágio pertence ao quadro funcional do campo de estágio e será responsável pela avaliação do aluno, de acordo com os critérios mencionados no item 9.

8. REGRAS DE CONDUTA

Para que toda sociedade acadêmica caminhe em sua trajetória de forma produtiva é necessário que existam limites, regras e normas. Para isso é de extrema importância que os acadêmicos tenham ciência dos itens abaixo.

8.1. Vestuário

O aluno deverá apresentar-se ao local de estágio trajando roupas adequadas ao ambiente de trabalho. Será proibido ao aluno: roupas curtas como bermudas e saias, camisetas cavadas, regata, decotadas, transparentes, calçados de salto alto e abertos como chinelos e sandálias. Deverá utilizar, sempre que obrigatório, o jaleco por cima da roupa. É proibido o uso de: bijuterias, unhas compridas, esmalte, maquiagem e perfume em excesso, cabelos soltos ou qualquer outro item que comprometa a segurança do ambiente de trabalho e/ou infrinja as normas do setor.

8.2. Comportamento

O estagiário deverá sempre ter um comportamento gentil em relação às pessoas com as quais irá se relacionar, dirigindo-se com educação e cordialidade, lembrando-se de dizer: “bom dia”, “boa tarde”, “com licença”, “por favor”, “obrigado(a)”. Os aspectos discutidos no ambiente de trabalho deverão ficar restritos ao local do estágio, sendo proibida a passagem de informações mesmo corriqueiras e informais a colegas de salas e/ou do mesmo local.

8.3. Adequação às normas da organização

Cada Campo de Estágio possui um conjunto de normas internas que regem suas atividades, as quais não deverão ser questionadas, pois foram instituídas pelo Campo de Estágio no qual o acadêmico aceitou acompanhar as atividades. Estas normas deverão ser regiamente seguidas de modo a garantir o bom andamento do serviço e a sua segurança. Nunca devemos esquecer que estas empresas/instituições abriram suas portas para que os estágios fossem realizados.

8.4 Sigilo sobre as informações

As informações a respeito das rotinas de trabalho dos Campos de Estágios adquiridas durante o estágio deverão ser mantidas em mais absoluto sigilo, sejam elas dados numéricos, cadastrais, estatísticos e outros. Os mesmos somente serão divulgados para fins científicos, mediante autorização do responsável pelo serviço e com acompanhamento do professor supervisor

8.5. Pontualidade e assiduidade

Não serão permitidas, em hipótese alguma, faltas durante o estágio, salvo em casos referidos no Regulamento de Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição. A justificativa das faltas deverá ser levada ao conhecimento do orientador e do supervisor de estágio, devendo a falta ser compensada em outro dia. O horário de início e término do estágio poderá diferir de uma área para outra, porém o estagiário deverá chegar rigorosamente no horário, sendo este um dos critérios de avaliação do estagiário.

8.6. Hierarquia

Qualquer assunto não mencionado anteriormente deverá ser exposto, única e exclusivamente, ao supervisor de estágio.

8.7. Importante

O não cumprimento de qualquer uma das regras anteriores implicará em falta grave, passível de reprovação por má conduta ética.

9. AVALIAÇÃO

O aluno deverá cumprir a carga horária total do estágio, não sendo permitidas faltas. A frequência deverá ser registrada e assinada diariamente pelo estagiário, em impresso próprio, e assinada pelo orientador e supervisor de estágio.
A avaliação dos Estágios Supervisionados é contínua, realizada diretamente pelo Supervisor e pelo Orientador e concluída com a pontuação registrada na Ficha de Avaliação do Estágio, quando as atividades são encerradas.
O supervisor de estágio deverá avaliar cada estagiário individualmente, seguindo os seguintes critérios:

1. assiduidade e pontualidade: refere-se ao comparecimento ao local de estágio nos dias e horários pré-estabelecidos, garantindo o bom andamento do trabalho;
2. iniciativa/criatividade: refere-se à capacidade de tomar iniciativas responsáveis e de apresentar ideias úteis;
3. qualidade do trabalho: conhecimento e habilidade na execução das atividades;
4. dinamismo: refere-se à capacidade e à presteza na realização das atividades propostas;
5. aprendizado: capacidade de aprender técnicas, rotinas e novos conhecimentos;
6. didática: capacidade de transmitir conhecimentos;
7. julgamento: senso de equilíbrio e imparcialidade no julgamento do seu trabalho e do trabalho de terceiros;
8. responsabilidade: nível de comprometimento com o trabalho.

O Orientador de estágio será responsável pela avaliação do desempenho prático do acadêmico, em virtude de seu constante contato com o aluno. Esta avaliação basear-se-á nos seguintes critérios:

1. assiduidade e pontualidade: refere-se ao comparecimento ao local de estágio nos dias e horários pré-estabelecidos, garantindo o bom andamento do trabalho;

2. iniciativa / criatividade: refere-se à capacidade de tomar iniciativas responsáveis e de apresentar ideias úteis;
3. qualidade do trabalho: conhecimento e habilidade na execução das atividades;
4. dinamismo: refere-se à capacidade e à presteza na realização das atividades propostas;
5. cooperação: refere-se à capacidade de colaboração em benefício do trabalho. senso de equipe;
6. aprendizado: capacidade de aprender técnicas, rotinas e novos conhecimentos;
7. didática: capacidade de transmitir conhecimentos;
8. sociabilidade: habilidade para relacionar-se com a equipe, superiores, clientes e estabelecer um ambiente agradável e de respeito;
9. julgamento: senso de equilíbrio e imparcialidade no julgamento do seu trabalho e do trabalho de terceiros;
10. responsabilidade: nível de comprometimento com o trabalho.

A avaliação é composta dos seguintes itens: notas do supervisor, do orientador, das atividades semanais e do relatório final escrito, assim distribuídas:

1. 30% - pelo orientador do estágio;
2. 70% - pelo supervisor, dividido em:
    1. 20% - atividades semanais;
    2. 30% - relatório final;
    3. 20% - avaliação subjetiva e atividade avaliativa.

O aluno que atingir nota de 60 (sessenta) pontos na avaliação do Estágio e obtiver frequência integral, estará aprovado.

O Estagiário reprovado em qualquer dos estágios deverá cumprí-lo em turmas subsequentes, matriculando-se novamente no 8º período do curso no ano seguinte.

10. ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO

Segundo o dicionário Aurélio “A palavra relatório é, por definição, uma narração ou descrição verbal ou escrita, ordenada e mais ou menos minuciosa, daquilo que se viu, ouviu ou observou; exposição e relação dos principais fatos colhidos por pessoa encarregada de estudar determinado assunto”. Portanto, um relatório se refere a uma atividade desenvolvida e que se deseja comunicar a outrem.

O relatório deverá ser entregue no prazo estabelecido pelo Supervisor de Estágio

10.1. Estruturação

1. A capa (Modelo 1) deve ser padronizada. Deverá conter, na seguinte ordem: a identificação da Instituição de ensino, o curso, a disciplina (Estágio Supervisionado), a área de concentração do estágio, o nome do autor e o ano.
2. Folha de rosto (Modelo 2) deve conter:
    - Nome completo da Instituição na parte superior;
    - O título: Relatório de estágio supervisionado;
    - Área de concentração do trabalho e o local de estágio;
    - O nome do autor (Graduando);
    - O nome do orientador/supervisor;

- Local, mês e ano, na margem inferior.

3. Dedicatória: Folha opcional e deve ocupar uma página própria.
4. Agradecimentos: A folha de agradecimentos é opcional. Quando presente deve vir após a folha da dedicatória.
5. Sumário: Indica a ordem dos itens e subitens no corpo principal do relatório. Contém a página inicial dos mesmos.

10.2. Corpo principal

1. Introdução: Deve conter dados gerais que facilitem a introdução do leitor ao relatório. Descrever a área de estágio realizada, caracterizando a empresa ou instituição em que foi feito o estágio, suas atividades, sua inserção no mercado, suas áreas de atuação, produtos fabricados (em caso de indústria de alimentos), número de comensais (em caso de cozinha industrial) e demais detalhes da empresa/instituição em geral. Deve conter também os objetivos do estágio, período(s) da realização, carga horária, supervisão e/ou orientação, estabelecendo considerações gerais da realização do estágio.
2. Revisão da literatura: Consiste em apresentar fundamentos de revisão, teóricos e práticos, através de trabalhos, aos quais o relatório se relaciona.
3. Desenvolvimento: O desenvolvimento é o corpo do relatório, no qual devem aparecer as atividades desenvolvidas, discriminadas, ou não, em seções. É a síntese das atividades realizadas e desenvolvidas durante o estágio. Devem ser descritas com o maior nível de detalhes possível: relata as atividades desenvolvidas no decorrer do estágio, as quais podem ser discutidas. Para as atividades desenvolvidas, explicar que materiais e métodos foram utilizados durante o estágio. Relatar alterações no desempenho das atividades da empresa/instituição, traduzidas em resultados. Identificar os resultados que foram obtidos, analisar os mesmos, mostrando mudanças que ocorreram durante o desenrolar das atividades. Fazer uma análise com base nos resultados.

Podem aparecer ilustrações sob a forma de tabelas, quadros e/ou figuras, que retratem uma visão imediata do que foi vivenciado. As descrições das atividades podem ser agrupadas segundo os locais ou áreas de atuação no estágio, ou sob quaisquer outros aspectos segundo a criatividade do autor.

Atenção: O relatório não deve ser feito descrevendo atividades diárias realizadas pelo estagiário e sim descrever as atividades da empresa, em uma ordem lógica, não associada ao dia exato em que tal atividade foi acompanhada. Os itens Revisão de Literatura e Desenvolvimento deverão ser realizados de acordo com a orientação de cada supervisor de estágio, dadas as particularidades de cada área de atuação.

4. Conclusão: As conclusões do relatório devem estar relacionadas às hipóteses, às indagações e aos objetivos enunciados na introdução, bem como o relato do aproveitamento da experiência no estágio. Apresentar possíveis sugestões para melhoria da qualidade do serviço da empresa/instituição assim como do estágio propriamente dito.
5. Bibliografia: Consiste numa listagem alfabética e cronológica, para o caso de obras de um mesmo autor, de todas as publicações consultadas durante o estágio e/ou citadas no trabalho. As citações de obras e autores devem ter como referência as regras da ABNT, que constam no Manual de Normas para Apresentação de Trabalhos Acadêmicos da Univás.

10.3. Informações complementares

1. Anexos: É o conjunto de material ilustrativo ou complementar ao texto, utilizado durante o estágio, em que são incluídos materiais suplementares, tais como: fichas, leis, mapas, modelos estatísticos etc.

10.4. Apresentação gráfica

1. Papel: Na versão final deve ser utilizado papel branco formato A4 (21,0cm X 29,7cm). Apenas o anverso da página será utilizado.
2. Digitação: As margens devem permitir encadernação e reprodução corretas:

Margem esquerda: 3,0 cm
Margem direita: 2,0 cm
Margem superior: 3,0 cm
Margem inferior: 2,0 cm

Os relatórios devem ser apresentados de modo legível, mediante documento digitado em espaço entre linhas de 1,5 cm e em alinhamento justificado. As notas de rodapé, as referências, as legendas das ilustrações e as tabelas, devem ser digitadas em espaço simples, ocupando apenas o anverso da folha.

Os caracteres devem ser do tipo Arial e fonte 12. Notas de rodapé, sobrescrito ou subscrito em fonte 8. O espaço deve ser normal entre caracteres. Os caracteres devem ser sempre digitados em cor preta, em todo o texto.

Os títulos do corpo principal como INTRODUÇÃO, ATIVIDADES DESENVOLVIDAS, *etc*., devem ser escritos em maiúscula e enumerados em algarismo arábico seguido de ponto (1., 2., 3.), bem como os títulos das seções secundárias (1.1.) e terciárias (1.1.1.) devem ser enumerados em algarismo arábico, com letra maiúscula apenas para a primeira letra, e em negrito.

3. Paginação: As páginas da parte preliminar (capa, folha de rosto etc.) não devem ser enumeradas, porém contadas a partir da folha de rosto. No corpo principal, após a página inicial, deve ser enumerado em sequência com algarismo arábico. A numeração deve ser colocada na parte superior da página, à direita. A primeira página da introdução não deverá ser numerada.
4. Ilustrações: Figuras e quadros devem ser elaboradas de acordo com a ordem em que são citadas no texto, com cada item designado por seu nome específico.
    1. Figuras: São consideradas figuras todas as fotografias e esquemas distribuídos no corpo do texto, assim como os gráficos.
    2. Devem ser numeradas e conter uma referência e uma legenda abaixo da figura, que indique o que está sendo mostrado, respeitando os limites das margens laterais da figura.
    3. Quadros: Devem ser numerados e conter uma referência e uma legenda acima do quadro, que indique o que está sendo mostrado, respeitando os limites das margens laterais do quadro. Tabelas são consideradas como quadros.
5. Encadernação: Os relatórios deverão ser entregues encadernados com capa transparente e fundo preto, em duas vias, sendo uma para o professor supervisor e outra para o orientador, quando este for exigido pelo núcleo de estágio.

10.5. Modelos

A seguir são apresentados os modelos de capa e folha de rosto a serem utilizadas na confecção do relatório de estágio:

Modelo 1: Orientação para confecção da capa

UNIVERSIDADE DO VALE DO SAPUCAÍ
CURSO DE NUTRIÇÃO
(fonte 12, espaçamento simples)

+ 15 linhas

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA
(fonte 12, espaçamento simples)

+ 9 linhas

Fulano de Tal
(nome do autor – fonte 12, espaçamento simples)

+ 8 linhas

Pouso Alegre – MG
2023

Modelo 2. Orientação para confecção da folha de rosto.

UNIVERSIDADE DO VALE DO SAPUCAI
CURSO DE NUTRIÇÃO
(fonte 12, espaçamento simples)

+ 9 linhas

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA
(fonte 12, espaçamento simples)

+ 4 linhas

Local(is) de estágio(s) (Ex.: Realizado na GR S/A Unidade Operacional CIMED)
(fonte 12, espaçamento simples)

+ 6 linhas

Acadêmico: Fulano de Tal
(nome do autor – fonte 12, espaçamento simples)

+ 6 linhas

Supervisor: Prof (a). Ms Beltrano de Tal
(Nome(s) com titulação do(s) supervisor(es) do estágio)

+ 8 linhas

Pouso Alegre
2023

10.6. Avaliação

Os relatórios serão avaliados seguindo os critérios abaixo especificados.

TÓPICO	PONTOS
Formatação do Relatório – Encontra-se de acordo com as normas contidas	3,0

neste Manual e no Manual de Normas para Apresentação de Trabalhos Acadêmicos da Univás	
Introdução – Descrição sucinta das características do estágio incluindo os objetivos de forma clara	2,0
Revisão de literatura – Apresenta coerência e adequação com a área de estágio	6,0
Desenvolvimento – Contempla as atividades desenvolvidas de forma detalhada e em sequência lógica	10,0
Conclusão – Está em harmonia com os objetivos propostos e apresenta sugestões de melhoria quando necessário	3,0
Apresentação Escrita – Digitação, gramática, impressão, figuras, *etc*.	4,0
Referências – Adequação e correção das citações de acordo com as normas da ABNT.	2,0
TOTAL	30,0

11. PLANO DE ATIVIDADES

11.1. Estágio supervisionado em saúde coletiva

11.1.1. Objetivo geral

No final do estágio o aluno deverá ser capaz de realizar uma análise crítica das questões contempladas, identificando seus estrangulamentos e propondo alternativas viáveis para soluções de eventualidades nas áreas de gerenciamento, organização, sistema de informação, controle e avaliação dos aspectos técnicos e administrativos.

11.1.2. Objetivos específicos

1. identificar o perfil nutricional da realidade encontrada;
2. identificar as reais necessidades nutricionais do público alvo;
3. identificar e analisar os objetivos dos programas sociais propostos do ponto de vista social, político e técnico;
4. identificar o papel e as responsabilidades do profissional nutricionista no gerenciamento de tais programas;
5. identificar, analisar e aplicar os princípios de planejamento estratégico situacional;
6. identificar, descrever e analisar a estrutura funcional, administrativa e técnica dos níveis hierárquicos (federal, estadual e municipal) dos programas aplicados e a função do nutricionista nesses níveis;
7. identificar problemas e necessidades dos programas aplicados (análise diagnóstica) e propor soluções alternativas compatíveis com os recursos existentes;
8. planejar, organizar e executar atividades educativas que contribuam favoravelmente à comunidade a que estejam inseridos;
9. elaborar cardápios apropriados à realidade de qualquer uma das áreas de atuação;
10. elaborar fichas técnicas de alimentos formulados utilizados e padronizar receitas;
11. planejar: dimensionamento, compras, estocagem, distribuição e controle de gêneros nos programas abordados;
12. elaborar e implantar projetos e pesquisas operacionais a campo.

11.1.3. Critérios de avaliação

A aprovação do aluno está diretamente relacionada e será realizada pelo corpo docente com base nos critérios de avaliação: frequência, pontualidade, responsabilidade, ética, comportamento, capacidade de adaptação ao trabalho, desempenho técnico, organização, relatório final escrito, avaliação do supervisor e avaliação do Orientador de Estágio.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CUPPARI, L. (Org.). **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2010.

FAGUNDES, A. A. *et al*. **Vigilância alimentar e nutricional – SISVAN**: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da saúde, 2004.

MAHAN, K. L.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.

VITOLO, M. R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. Secretaria da Vigilância Sanitária. **Portaria n. 216, de 15 de setembro de 2004**. Aprova o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União: Poder Executivo, 2004.

_____. Secretaria de Atenção à Saúde. **Política nacional de promoção da saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_promocao_saude_2ed.pdf>.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. **Alimentação escolar**. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/home/index.jsp?arquivo=alimentacao_escolar.html>.

MALUF, R. S. J. **Segurança alimentar e nutricional**. Petrópolis: Vozes, 2007.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2003.

PINHEIRO, A. B. V. *et al*. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

ZABOTO, C. B.; VIANA, R. P. T.; GIL, M. F. **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos**: utensílios e porções. Goiânia: UFG, 1996.

11.1.4. Roteiro de estágio supervisionado em nutrição social

1ª. Parte

1. Introdução: Objetivo do estágio, descrição geral das áreas a serem abordadas (características populacionais, socioculturais, econômicas, *etc*.)

2. Caracterização da Instituição: Organograma administrativo (posição do Departamento de Nutrição nas áreas de atuação)
3. Caracterização do Departamento de Nutrição

3.1. Para Setor Municipal de Alimentação Escolar
3.1.1 Gestão do Programa de Alimentação Escolar local (análise comparativa com as diretrizes do PNAE)
3.1.2 Estrutura Organizacional (cargos/responsabilidades)
3.1.3 Número total de escolas/ creches/ instituições participantes do programa
Número total de alunos atendidos pelo programa
3.1.4 Condições das unidades visitadas
Pessoal responsável pelo atendimento ao programa
Condições de instalações das unidades: água, luz, esgoto, condições físicas
Técnicas de preparo da alimentação e aceitação
Condições sanitárias de todos os gêneros adquiridos
Condições de higiene, recebimento, armazenamento e distribuição de alimentos
Sistema de controle de entrada, saída, consumo e distribuição de alimentos
Controle de resto-ingesta da alimentação escolar
Motivação dos escolares, atuação dos professores e todos os funcionários em relação ao Programa
Principais dificuldades do Programa pelo ponto de vista da instituição, alunos, funcionários envolvidos no processo.

3.2. Para Ambulatórios e Unidades Básicas de Saúde
3.2.1 Gestão das Unidades Básicas de Saúde
3.2.2 Atendimentos ambulatoriais de crianças, adolescentes, adultos e idosos
3.2.3 Educação Nutricional com a população atendida
3.2.4 Visitas domiciliares

4. Metas

Para a Educação
Educação Nutricional;
Avaliação Nutricional (condição nutricional dos atendidos pelo programa);
Treinamentos para manipuladores de alimentos;
Atuação junto ao SEMAE referentes à Gestão e Administração do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE.

Para a Saúde
Inserção dos estagiários junto aos funcionários da Rede Básica de Saúde para auxiliar no desempenho das atividades desenvolvidas junto à população.

2ª. Parte

1. Para Saúde:
Análise das condições reais e comparativo com o proposto
Exposição das atividades realizadas e resultados obtidos

2. Para Educação:
2.1 Análise de Cardápios para Alimentação Escolar
Responsável pela elaboração
Periodicidade
Relatar 3 dias dos tipos de cardápios servidos
Calcular a composição centesimal da merenda servida nesses dias, através da pesagem da quantidade de alimento preparado e oferecido
Calcular a porcentagem de adequação dos cardápios à clientela, em relação às RDA's e aos parâmetros do programa

2.2 Pesquisa de aceitação de cardápios

Escola	Período	Cardápio	Qte. preparada	Qte. oferecida	Sobra suja %	Sobra limpa %

Resto Alimentar: $\frac{\text{Sobra suja x 100}}{\text{Qte oferecida}}$ (Média aceitável: 7% a 12%)

Aceitação: $\frac{\text{(Qte. Preparada – Sobra limpa – Resto alimentar) x 100}}{\text{Qte preparada – Sobra limpa}}$

2.3 Sugerir cardápios (mínimo de 1 semana) e receituário padrão
2.4 Sistema de Aquisição de Gêneros
Tipos: licitação, carta convite, concorrência, compra direta, fundo rotativo, etc.
Periodicidade
Responsáveis
Classificação e aprovação dos gêneros

2.5 Manual de organização:
Se não houver, propor os principais detalhamentos necessários a uma adequada administração do programa.
Elaborar fluxograma determinando PERIGOS e PONTOS CRÍTICOS de controle das preparações
Comentários

2.6 Sistema de Controle:
Preparação de merendas, horário, quantidade, etc.
Distribuição
Controle de sobras
Controle de aceitação

Comentários

2.7 Aspectos Financeiros
Verba
Custo da merenda servida
Controles realizados quanto ao planejamento de custos /Impressos utilizados
2.8 Análise quantitativa do cardápio da Alimentação Escolar
Elaborar mapa mensal de aquisição de gêneros
Elaborar procedimento padronizado para confecção de um determinado cardápio.

Gênero	***Per capita***	**F.C.**	**Frequência**	**Qtde. Total por aluno**	**UND**	**Total para a escola**	**Preço Unitário (R$)**	**Preço Total (R$)**

Escola:
Nº. de alunos:

11.2- Estágio supervisionado em administração de unidades de alimentação e nutrição

11.2.1. Objetivo geral

No final do estágio, o aluno deverá ser capaz de realizar uma análise crítica das situações vivenciadas, identificando as inter-relações da teoria com prática e propor alternativas capazes de solucionar e/ou inovar questões relacionadas ao gerenciamento, organização e direção do trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição.

11.2.2. Objetivos específicos

1. identificar as rotinas, as áreas de trabalho e os equipamentos existentes do serviço de alimentação institucional;
2. analisar o quadro de funcionários e descrever os cargos e funções;
3. analisar os aspectos físicos da UAN;
4. conhecer o processo de aquisição de gêneros desde o planejamento de compras até o recebimento e conferência dos produtos;
5. conhecer e analisar a estrutura dos cardápios;
6. conhecer o índice de partes comestíveis ou fator de correção, índice de cocção ou conversão e per capita utilizados na UAN;
7. elaborar fichas de preparação das receitas utilizadas nos cardápios;

8. analisar as técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos;
9. calcular o índice de partes comestíveis ou fator de correção, índice de cocção ou conversão;
10. elaborar cardápios;
11. conhecer o fluxo de trabalho e as rotinas de higiene pessoal e ambiental;
12. analisar as condições de segurança dos funcionários e do ambiente;
13. conhecer o processo adequado de distribuição das refeições incluindo a análise da aparência visual, a higiene e o respeito ao planejamento do número de refeições;
14. realizar educação nutricional com os usuários do restaurante.

11.2.3. Critérios de avaliação

A aprovação do aluno está diretamente relacionada aos seguintes critérios: assiduidade, pontualidade, responsabilidade, ética, comportamento, capacidade de adaptação ao trabalho, organização, relatórios e atividades semanais, relatório final, avaliação do Supervisor e do Orientador do Estágio.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003.
SILVA, C. S. S. M.; MARTINEZ, S. **Cardápio**: guia prático para elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2004.
ZANELLA, L. C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. **Avaliação de serviços de nutrição e alimentação**. São Paulo: Savier, 1986.
KNIGHT, J. F.; KOTSCHEVAR, L. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005.
LÔBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial**. São Paulo: Atheneu, 2009.
MEZOMO, I. F. B. **Os serviços de alimentação**: planejamento e administração. Barueri, SP: Manole, 2002.
TEIXEIRA, S. *et al*. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2004.

11.2.4. Roteiro de estágio supervisionado em administração de unidades de alimentação e nutrição

Cronograma específico:

1. Reunião geral – orientações gerais;
2. Reuniões semanais para acompanhamento das atividades.

Roteiro das Atividades a serem desenvolvidas e que deverão ser apresentadas sobre a forma de Relatório:

1. Aspectos gerais da UAN – 1ª semana

Descrever os dados gerais da empresa: endereço, CEP, CGC, fone e fax. Nome e cargo do Nutricionista; principal atividade da empresa (Unidade); caracterização da gestão, modalidade de contrato; características dos clientes atendidos (administrativo e/ou Operacional); número de funcionários da empresa; objetivos da UAN; posição da UAN no organograma da empresa; organograma da UAN; número e tipo de refeições; composição do cardápio; sistema de distribuição.

2. Aspectos relacionados ao Quadro de Pessoal -1ª semana

Descrever o dimensionamento de pessoal e calcular através de fórmulas, analisando a realidade como os cálculos. Verificar a distribuição do pessoal por categoria funcional e por áreas de serviços, descrevendo as funções de acordo com os cargos existentes. Verificar a jornada de trabalho, forma de admissão, e de recrutamento, os critérios de seleção, direitos e deveres (verificar existência de algum tipo de manual ou similar) dos funcionários; aplicação de treinamento de pessoal (local, periodicidade, abordagens); rotinas/roteiros de trabalho (se existem, se são cumpridos); como é feito o controle de freqüência e o controle de saúde (tipo, exames realizados, periodicidade). Verificar a existência de avaliação de desempenho e os impressos utilizados.

3. Aspectos físicos da UAN – 2ª semana

Descrever as condições ambientais gerais (ventilação, ruídos, iluminação, telas, piso, parede, teto, portas, janelas etc.); localização; tipo de configuração física. Analisar as áreas (recebimento, estocagem, processamento, distribuição, higienização, instalação sanitária e vestiário, combustível, lixo, material de limpeza e vasilhames), descrevendo fluxo, espaço físico, materiais existentes.
Elaborar um esboço da planta baixa do local incluindo todos os equipamentos disponíveis em cada área.

4. Aspectos do cardápio – 3ª semana

Descrever a estrutura geral do cardápio adotado pela UAN de acordo com os diferentes tipos de serviços oferecidos (café da manhã; almoço; jantar; ceia; lanches).
Elaborar um cardápio para uma semana considerando o padrão utilizado na UAN, respeitando as regras de elaboração de cardápios e as condições orçamentárias do local.
Transcrever e calcular o cardápio de 3 dias da empresa, analisando-o segundo os padrões do PAT.

5. Aspectos sobre o planejamento de compras e recebimento de mercadorias – 4ª semana

Descrever os aspectos de abastecimento e armazenamento de gêneros e materiais: política de compras (centralizada, descentralizada ou mista); responsável pela aquisição; solicitação de gêneros; teste de novos produtos; planejamento; programação do pedido; frequência da entrega. Descrever o recebimento e armazenamento de mercadorias: como é realizado o controle de qualidade e quantidades da estocagem; distribuição de gêneros e materiais para a cozinha; impressos utilizados.

Planejar um pedido de compras para o cardápio elaborado respeitando os per capitas e as características do sistema de entregas utilizado na UAN.
Escolher um tipo de produto e descrever como é o seu processo de aquisição, considerando: como é comprado, quem recebe, quais são as características ideais de recebimento, como é feita a conferência e como é armazenado.

6. Acompanhamento das atividades pré-preparo e preparo – 5ª semana

Descrever as etapas de pré-preparo e preparo de todas as preparações equivalentes a um cardápio de uma semana, considerando: tipo de gênero, quantidade total e per capita utilizados, data de entrada (no dia, na véspera, junto com o pedido do mês etc), funcionário(s) responsável(eis), local onde é feito, utensílios necessários, tempo da tarefa, antecedência do pré-preparo em relação ao preparo e onde fica armazenado (se for o caso). Caso seja possível, calcular o índice de partes comestíveis (ou fator de correção) e cocção dos produtos observados.
Elaborar um receituário padrão para cada uma das preparações observadas.

7. Acompanhamento da distribuição – 6ª semana

Descrever como é feita a distribuição de cada um dos componentes do cardápio, considerando: o tipo de equipamento envolvido, funcionário(s) envolvido(s), tempo de duração da distribuição, tipo de serviço (self-service, porcionado etc.). Descrever os aspectos de controle de tempo/temperatura; reposição das preparações, sobras, reposição dos utensílios, controles e impressos utilizados.
Descrever a execução e distribuição de um cardápio semanal, comparando o planejado e o realizado (verificar substituições de preparações, o motivo das substituições, etc.).
Acompanhar e descrever a sobra de alimentos deixada pelos clientes e o tipo de controle estabelecido pela UAN.

8. Acompanhamento da Higienização Ambiental, Pessoal e dos alimentos – 7ª semana

Descrever: rotinas e escalas de higienização dos diferentes setores; técnicas e produtos utilizados para a higienização; acondicionamento e destino dos resíduos e do lixo; controle de insetos e roedores; controle da água de abastecimento.
Descrever os aspectos de higienização de pessoal (aspectos de uniforme, cabelos, unhas, mãos, etc.), produtos e técnicas utilizadas.
Descrever os aspectos de higienização dos alimentos (hortifruti, controle de tempo/temperatura de cocção, armazenamento), produtos e técnicas utilizadas.
Verificar a existência de Manual de Boas Práticas de Manipulação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS) e a aplicabilidade (comentar).

9. Aspectos relacionados a custos – 8ª semana

Descrever as formas adotadas pela UAN para controle de custos e impressos utilizados.
Calcular o custo (total e per capita) da refeição de 3 cardápios.
Analisar o peso e custo das sobras e restos de um cardápio da Empresa explicando a metodologia utilizada. Resultados apresentados em porcentagens.

10. Atividades Extras – Ao longo do estágio

Cada estagiário deverá desenvolver uma atividade extra de acordo com a demanda do local. Tal atividade deverá ser planejada e apresentada à nutricionista do local para sua apreciação e aprovação.
Poderão ser desenvolvidas atividades educativas com os clientes (educação nutricional, campanha contra desperdício de alimentos etc.), atividades com os funcionários da produção (treinamentos específicos, campanhas educativas, etc); elaboração de manuais que se façam necessários, etc.
Observação: A determinação das atividades de acordo com cada semana de realização do estágio deve ser vista como um guia geral e também servirá para orientar as reuniões semanais. Entretanto, vale ressaltar que vários aspectos devem ser acompanhados durante todo o período de estágio.

11.2.5 Relatório final de estágio

As normas para apresentação do relatório final de estágio encontram-se descritas em anexo.
Dias e horários: Os estágios serão realizados durante toda a semana (Segunda a Sexta-feira) e em horários especificados pelo campo de estágio.
Os horários mencionados neste item poderão ser alterados em função da disponibilidade dos locais onde o estágio será desenvolvido.

11.3. Estágio supervisionado em nutrição clínica

11.3.1. Objetivo geral

O objetivo do Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica é proporcionar ao aluno habilidades e destrezas nessa área, bem como a oportunidade de reflexão crítica a partir da realidade e da efetiva relação entre a teoria aprendida e a prática vivenciada da Nutrição.

11.3.2. Objetivos específicos

1. Realizar avaliação e diagnóstico nutricional;
2. Planejar e garantir a implementação do cuidado nutricional;
3. Participar de discussões de casos clínicos junto à equipe multidisciplinar;
4. Fazer o acompanhamento da evolução dietoterápica;
5. Orientar paciente e/ou familiares por ocasião da alta hospitalar.

11.3.3. Atribuições do estagiário

1. Vivenciar a rotina do profissional nutricionista no âmbito hospitalar;
2. Desenvolver tarefas de rotina do nutricionista clínico com ênfase nas disciplinas pertinentes à área;
3. Reconhecer a importância de uma equipe interdisciplinar, mantendo bom relacionamento com a mesma.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, L. (Org.). **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2010.
SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M. (Eds.). **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 10. ed. São Paulo: Manole, 2009.
WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. (v. 2)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARUSO, L., SIMONY, R. F., SILVA, A. L. N. D. **Dietas hospitalares**: uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2002.
LAMEU, E. **Clínica nutricional**. Rio de Janeiro: Revinter, 2005.
MAHAN, K. L.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.
SOBOTKA, L. *et al*. (Eds.). **Bases da nutrição clínica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

11.3.4. Roteiro de estágio supervisionado nutrição clínica

1. ROTEIRO DE ATIVIDADES NO HOSPITAL

- Observação geral do serviço com objetivo de apreender as rotinas do mesmo, desenvolvendo suas atividades de forma a otimizar o andamento do SND.
- Implementação de todas as etapas de atenção dietética individualizada: anamnese nutricional, avaliação e diagnóstico nutricional, prescrição/ cálculo da dieta, planejamento do cuidado nutricional, acompanhamento dietoterápico e registro da evolução diária em impresso próprio.
- Execução diária das atividades de atenção dietética no hospital, além de acompanhamento do porcionamento das refeições na cozinha dietética, implementação da dieta, avaliação de resto/ingesta, evolução dietética.
- Promover educação nutricional em todas as etapas do desenvolvimento da atenção dietoterápica ao paciente e seus familiares ou responsáveis.
- Realizar orientação de alta de acordo com as necessidades nutricionais do paciente considerando suas condições psico-biológicas, socioeconômicas e culturais e respeitando suas preferências alimentares na medida do possível.

2. ROTEIRO DE ATIVIDADES DO ESTÁGIO

- Os estagiários terão pacientes sob seus cuidados com apoio da nutricionista do serviço (orientadora) e supervisão do (a) professor (a) responsável.
- Será realizada uma visita semanal do (a) professor (a) responsável com discussão dos casos.
- Ao final do estágio cada aluno deverá apresentar um estudo de caso.
- O relatório final deverá ser entregue na segunda etapa do estágio.
- A avaliação compõe-se de quesitos relativos a habilidades, atitudes, auto avaliação e conhecimento técnico pertinente.

11.3.4 Formulário para sugestão de campo de estágio

Nome do aluno: _____
Área para Estágio: _____
Nome da entidade: _____
Endereço: _____
_____

Responsável para contato:
Telefone: ( ) _____
_____

11.3.5 folha de frequência

Aluno: _____
Entidade: _____
Área de estágio:_____ Período: __/___/____ a ___/___/____

Data	Entrada	Saída	Assinatura do aluno	Assinatura do Orientador	Assinatura do Supervisor

Obs.: Favor não amassar, dobrar, sujar e usar corretivo nesta folha.

Data: ____/____/_____ _____

Assinatura da Chefia da Entidade e Carimbo

1.3.6 Avaliação de desempenho do estagiário – orientador

Prezado Avaliador,
O questionário apresentado a seguir servirá para avaliar o desempenho pessoal de cada acadêmico recebido em seu local de trabalho. Em cada quadro desta ficha, estão alguns critérios que irão auxiliar na escolha do conceito mais apropriado, para avaliar cada um em relação aos itens propostos. Lembramos que as informações aqui registradas serão mantidas no mais absoluto sigilo. Será considerado justificativa para faltas: óbitos, doenças (atestado) e casos especiais. Obrigado.

Nome do estagiário:.....
Local de Estágio:.....

ITEM	FATORES	CRITÉRIOS					PONTOS
1	PONTUALIDADE (Sem tolerância de atraso)	Nunca se atrasa 10	Raramente (Atrasa de 1 a 3 dias) 8	Ocasionalmente (Atrasa de 4 a 7 dias) 6	Pouco (Atrasa de 7 a 10 dias) 4	Sempre atrasado (Atrasa + de 10 dias) 0	
2	INICIATIVA/CRIATIVIDADE (Capacidade de tomar iniciativas responsáveis e de apresentar ideias úteis)	Capacidade limitada 4	Multo bem dotado. Seguro 10	Precisa ser motivado 6	Incapaz de soluções ou de ideias aproveitáveis 0	Multo bem dotado. Ideias sempre aproveitáveis 8	
3	QUALIDADE DO TRABALHO (Conhecimento e habilidade na execução das atividades)	Poucos erros. Resultados aceitáveis 6	Má qualidade. Resultados pouco satisfatórios 0	Comete poucos erros. Resultados satisfatórios 8	Erra com frequência. Resultados regulares 4	Raramente comete erros. Ótimos resultados 10	
4	ÉTICA (Capacidade de interagir com as pessoas, responsabilizando-se por seus atos e mantendo sigilo sobre informações recebidas)	Tem dificuldades em responsabilizar-se por suas atitudes e pelo sigilo sobre as informações recebidas. 4	Tem excelente postura profissional, responsabilidade por suas atitudes e pelo sigilo sobre as informações recebidas. 10	Nem sempre tem boa postura profissional, responsabilidade por suas atitudes e pelo sigilo sobre as informações recebidas. 6	Nunca tem boa postura profissional, responsabilidade por suas atitudes e pelo sigilo sobre as informações recebidas. 0	Tem boa postura profissional, responsabilidade por suas atitudes e pelo sigilo sobre as informações recebidas. 8	
5	APRENDIZADO (Capacidade de aprender técnicas, rotinas e novos conhecimentos)	Sempre aprende e se aperfeiçoa. Curiosidade positiva 10	Aprende quando motivado 6	Mantém-se no que conhece. Não avança 2	Aprende pouco ou devagar 4	Normalmente se aplica em aprender novas técnicas 8	
6	DIDÁTICA (Capacidade de transmitir conhecimentos)	Orienta e ensina bem e de bom grado 8	Orienta e ensina razoavelmente 6	Ensina pouco, com deficiência 4	Ensina multo bem e com satisfação 10	Nunca ensina ou orienta 0	
7	JULGAMENTO (Senso de equilíbrio e imparcialidade no julgamento do seu trabalho e do trabalho de terceiros)	Tende para o Personalismo 4	Razoável senso de equidade, embora cometa erros de Interpretação 6	Absolutamente imparcial. Possibilidade mínima de falhas 10	Sempre sujeito a Preferências e animosidades pessoais 0	Bom senso de equidade. Às vezes comete pequenas falhas de Interpretação 8	
8	RESPONSABILIDADE (Nível de comprometimento com o trabalho)	Nem sempre se aplica ao trabalho. Requer supervisão constante 4	Alto nível de responsabilidade. Orientação e supervisão mínimas 10	Evita responsabilidade. Foge às tarefas 0	Bastante responsável. Requer pouca supervisão 8	Normalmente se aplica ao trabalho. Requer supervisão normal 6	
	TOTAL						
	FALTAS NÃO JUSTIFICADAS						

Assinatura do orientador: _____Data: _____/_____/_____

ASSIDUIDADE: Para cada falta NÃO JUSTIFICADA o aluno perderá cinco pontos do valor TOTAL da avaliação. Lembrando que a 4ª. Falta NÃO JUSTIFICADA implicará em REPROVAÇÃO no estágio.

AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO ESTAGIÁRIO - SUPERVISOR

NOME DO ESTAGIÁRIO:_____ LOCAL DE ESTÁGIO: _____

ITEM	FATORES	CRITÉRIOS						PONTOS
1	PONTUALIDADE (Sem tolerância de atraso)	Nunca se atrasa 10	Raramente (Atrasa de 1 a 3 dias) 8	Ocasionalmente (Atrasa de 4 a 7 dias) 6	Pouco (Atrasa de 7 a 10 dias) 4	Sempre atrasado (Atrasa + de 10 dias) 0		
2	INICIATIVA/CRIATIVIDADE (Capacidade de tomar iniciativas responsáveis e de apresentar ideias úteis)	Capacidade limitada 4	Muito bem dotado. Seguro 10	Precisa ser motivado 6	Incapaz de soluções ou de ideias aproveitáveis 0	Muito bem dotado. Ideias sempre aproveitáveis 8		
3	QUALIDADE DO TRABALHO (Conhecimento e habilidade na execução das atividades)	Poucos erros. Resultados aceitáveis 6	Má qualidade. Resultados pouco satisfatórios 0	Comete poucos erros. Resultados satisfatórios 8	Erra com frequência. Resultados regulares 4	Raramente comete erros. Ótimos resultados 10		
4	ÉTICA (Capacidade de interagir com as pessoas, responsabilizando-se por seus atos e mantendo sigilo sobre informações recebidas)	Tem dificuldades em responsabilizar-se por suas atitudes e pelo sigilo sobre as informações recebidas. 4	Tem excelente postura profissional, responsabilidade por suas atitudes e pelo sigilo sobre as informações recebidas. 10	Nem sempre tem boa postura profissional, responsabilidade por suas atitudes e pelo sigilo sobre as informações recebidas. 6	Nunca tem boa postura profissional, responsabilidade por suas atitudes e pelo sigilo sobre as informações recebidas. 0	Tem boa postura profissional, responsabilidade por suas atitudes e pelo sigilo sobre as informações recebidas. 8		
5	APRENDIZADO (Capacidade de aprender técnicas, rotinas e novos conhecimentos)	Sempre aprende e se aperfeiçoa. Curiosidade positiva 10	Aprende quando motivado 6	Mantém-se no que conhece. Não avança 2	Aprende pouco ou devagar 4	Normalmente se aplica em aprender novas técnicas 8		
6	DIDÁTICA (Capacidade de transmitir conhecimentos)	Orienta e ensina bem e de bom grado 8	Orienta e ensina razoavelmente 6	Ensina pouco, com deficiência 4	Ensina muito bem e com satisfação 10	Nunca ensina ou orienta 0		
7	JULGAMENTO (Senso de equilíbrio e imparcialidade no julgamento do seu trabalho e do trabalho de terceiros)	Tende para o Personalismo 4	Razoável senso de equidade, embora cometa erros de Interpretação 6	Absolutamente imparcial. Possibilidade mínima de falhas 10	Sempre sujeito a Preferências e animosidades pessoais 0	Bom senso de equidade. Às vezes comete pequenas falhas de Interpretação 8		
8	RESPONSABILIDADE (Nível de comprometimento com o trabalho)	Nem sempre se aplica ao trabalho. Requer supervisão constante 4	Alto nível de responsabilidade. Orientação e supervisão mínimas 10	Evita responsabilidade. Foge às tarefas 0	Bastante responsável. Requer pouca supervisão 8	Normalmente se aplica ao trabalho. Requer supervisão normal 6		
	TOTAL							
	FALTAS NÃO JUSTIFICADAS							

Assinatura do supervisor: _____

Data: _____/_____/_____

ASSIDUIDADE: Para cada falta NÃO JUSTIFICADA o aluno perderá cinco pontos do valor TOTAL da avaliação. Lembrando que a 4ª. Falta NÃO JUSTIFICADA implicará em REPROVAÇÃO no estágio.

APÊNDICE E

Corpo Docente

Ana Carolina Brasil e Bernardes	Mestra
Bruna Leonel Carlos	Mestra
Camila Blanco Guimarães	Mestra
Carla Aparecida Pacheco	Mestra
Cláudia Sebba Tosta de Souza	Mestra
Frederico Valques Johansen	Graduado
Gabriela Frazão Reimberg Silva	Especialista
Jair Pinto de Assis Junior	Mestre
Ludmilla Scodeler de Camargo	Mestra
Luiz Francisley de Paiva	Mestre
Paulo Henrique Muzetti Valente	Mestre
Thaila Romanelli Mokarzel de Mello	Graduada