

UNIVERSIDADE ALTO VALE DO RIO DO PEIXE – UNIARP

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO
EM NUTRIÇÃO**

CAÇADOR

2023

APRESENTAÇÃO

O Campus Universitário de Caçador da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP, encaminha ao Conselho Universitário - CONSUN, o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, cujos diplomados no referido curso de formação profissional superior portarão o título de Nutricionista.

O Curso de Nutrição da UNIARP busca atender aos avanços da ciência e da tecnologia, caracterizando a importância de sua oferta a partir de critérios de necessidades sociais, políticos e profissionais. Tendo como subsídio as Diretrizes Curriculares Nacionais da Graduação em Nutrição.

De acordo com o movimento de mudança no ensino superior de profissionais da Saúde e as Diretrizes Curriculares Nacionais para graduação, o Curso de Nutrição pretende formar nutricionista generalista, humanista e crítico, voltado para as necessidades de saúde da população, com conhecimento amplo e sólido de todas as etapas e das dimensões que envolvem o processo de alimentação e nutrição humana, tanto no indivíduo como em grupos populacionais, sadios e enfermos, buscando a promoção, prevenção, manutenção, recuperação e reabilitação de saúde.

O Curso de Nutrição da UNIARP está planejado em uma concepção inovadora, focada na integralização de conteúdo, disciplinas e profissões. Nesse contexto, as disciplinas estão contextualizadas em dois eixos: Eixo de Formação Fundamental e Eixo de Formação Profissional. As disciplinas do Eixo Comum são oferecidas aos cursos da Área da Saúde (Nutrição, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia e Biomedicina) em forma de turmas mistas dos cursos, possibilitando o trabalho interdisciplinar desde o início da graduação.

Para o fim a que se destina, o projeto apresenta os indicadores para que o Curso de Nutrição ofereça 50 vagas em modo presencial, com ingresso anual. A integralização do currículo ocorrerá com o cumprimento de uma carga de 3.027,5 horas em 8 semestres e mais 177,5 horas de atividades complementares, completando o total de 3.205 horas.

O Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição é uma construção coletiva, centrado no acadêmico – aluno – como sujeito da aprendizagem, tendo o professor como mediador e facilitador do processo de ensinar e de aprender.

Visa à formação integral e adequada do acadêmico através de uma articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão.

A formação desse profissional acontecerá mediante o desenvolvimento de conteúdos teóricos e práticos, com atividades individuais ou coletivas, bem como, a realização de experiências proporcionadas pelos estágios curriculares, sustentada em princípios e valores éticos, com a intervenção profissional fundamentada em princípio, conceitos e métodos integrantes das atividades do Nutricionista.

SUMÁRIO

1	CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES	9
1.1	HISTÓRICO DA MANTENEDORA.....	9
1.2	HISTÓRICO DA UNIVERSIDADE.....	9
1.3	CONCEPÇÃO E PERFIL DA UNIARP	12
1.3.1	Credenciamento da IES	14
1.3.2	Estrutura Organizacional.....	15
1.3.3	Identificação dos Dirigentes.....	15
1.4	EXPERIÊNCIA NA EDUCAÇÃO SUPERIOR	16
1.4.1	Realidade e Contexto Educacional.....	16
1.5	MISSÃO E VISÃO	23
1.5.1	Missão	23
1.5.2	Visão.....	23
1.5.3	Valores	23
2	CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO.....	24
2.1	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	26
2.1.1	Políticas de Ensino.....	26
2.1.2	Políticas de Pesquisa.....	32
2.1.3	Políticas de Extensão.....	35
2.1.4	Políticas de Gestão	39
3	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO DE NUTRIÇÃO...	42
3.1	OBJETIVOS DO CURSO	42
3.1.1	Objetivo Geral.....	42
3.1.2	Objetivos Específicos	42
3.2	PERFIL DO PROFISSIONAL EGRESSO	41
3.3	ESTRUTURA CURRICULAR	44
3.3.1	Disciplinas Optativas	51
3.4	CONTEÚDOS CURRICULARES	49
3.5	METODOLOGIA.....	92
3.5.1	Estratégias de Flexibilização Curricular.....	92
3.5.2	Atividades extensionistas	93

3.6 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO.....	95
3.7 ATIVIDADES COMPLEMENTARES	95
3.8 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO.....	97
3.9 APOIO AO DISCENTE.....	97
3.9.1 Bolsas de Estudo	97
3.9.2 Programas de Nivelamento	98
3.9.3. Monitoria	98
3.9.4 Intercambio estudantil	100
3.9.5 Apoio financeiro	100
3.9.6 Gestão da permanência	100
3.9.7 Programa de Atendimento a Pessoas com Deficiência – PAD 101	
3.9.8 Acompanhamento dos egressos	110
3.10 AÇÕES DECORRENTES DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DO CURSO.....	106
3.10.1 Avaliação Interna.....	111
3.10.2 Avaliações Externas	112
3.11 EAD – ENSINO À DISTÂNCIA.....	113
3.11.1. Atividades de Tutoria.....	114
3.11.2 Conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria	115
3.11.3 Tecnologias de Informação e Comunicação – TICs – No Processo Ensino-Aprendizagem	117
3.11.4 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).....	119
3.11.5 Material Didático Institucional.....	119
3.12 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM.....	120
3.12.1 Procedimentos de avaliação dos processos de ensino aprendizagem – Presencial.....	122
3.12.2 Procedimentos de avaliação dos processos de ensino aprendizagem - EAD.....	123
3.13 NÚMERO DE VAGAS	124
3.14 SAÚDE – INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL DE SAÚDE (SUS)	124
3.15 SAÚDE – ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE.....	128
4 CORPO DOCENTE E TUTORIAL.....	129

4.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE	129
4.2 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR.....	130
4.3 COORDENAÇÃO DO CURSO.....	131
4.3.1 Atuação do Coordenador	131
4.3.2 Regime de Trabalho do Coordenador do Curso.....	137
4.4 CORPO DOCENTE DO CURSO	137
4.4.1 Titulação do Corpo Docente do Curso	137
4.4.2 Regime de Trabalho do Corpo Docente do Curso	138
4.4.3 Experiência Profissional do Corpo Docente	139
4.4.5 Experiência no Exercício da Docência na Educação à Distância.....	142
4.4.6 Experiência no Exercício da Tutoria na Educação à Distância	Erro! Indicador não definido.
4.4.7 Atuação do Colegiado de Curso.....	142
4.4.8 Titulação e Formação do Corpo de Tutores do Curso no EAD	143
4.4.9 Experiência do Corpo de Tutores em Educação à Distância	144
4.5 Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica –	139
5 INFRAERSTRUTURA.....	146

5.1 ESPAÇO DE TRABALHO PARA PROFESSORES TEMPO INTEGRAL – TI (GABINETES)	151
5.2 ESPAÇO DE TRABALHO PARA A COORDENAÇÃO DO CURSO	153
5.3 SALA DOS PROFESSORES	154
5.4 SALAS DE AULA	154
5.5 BIBLIOTECA	162
5.5.1 Bibliografia Básica.....	164
5.5.2 Bibliografia Complementar	165
5.5.3 Periódicos Especializados.....	165
5.6 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS ERRO! INDICADOR NÃO DEFINIDO.	
5.6.1 Laboratório de Bioquímica.....	Erro! Indicador não definido.
5.6.2 Laboratório de Histologia.....	Erro! Indicador não definido.
5.6.3 Laboratório de Anatomia	Erro! Indicador não definido.
5.6.4 Laboratório de Microbiologia	Erro! Indicador não definido.
5.6.5 Laboratório de Química	Erro! Indicador não definido.
5.6.6 Laboratório Morfofuncional.....	Erro! Indicador não definido.
5.6.7 Consultórios	Erro! Indicador não definido.
5.6.8 Laboratório de Técnica Dietética e Gastronomia Erro! Indicador não definido.	
5.6.9 Laboratório de Nutrição	Erro! Indicador não definido.
ANEXOS	166
ANEXO A - REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO DO CURSO DE NUTRIÇÃO.....	167
ANEXO B – REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE NUTRIÇÃO.....	193
ANEXO C - REGULAMENTO PARA TCC DO CURSO DE NUTRIÇÃO	197
ANEXO D - REQUISITOS LEGAIS DO CURSO DE NUTRIÇÃO Erro! Indicador não definido.	
ANEXO E - INFORMAÇÕES GERAIS	233

1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES

1.1 HISTÓRICO DA MANTENEDORA

A Fundação Universidade Alto Vale do Rio Do Peixe - FUNIARP, com sede na cidade de Caçador, Estado de SC, estabelecida na Rua Victor Baptista Adami, nº 800, advém da alteração estatutária da Fundação Educacional do Alto Vale do Rio do Peixe – FEARPE, constituída pela sociedade civil em assembleia geral de 31 de julho de 1971 e pelo Município de Caçador, por meio da Lei nº 27 de 23/09/1971, modificada pela Lei nº 01 de 24/03/1972.

É uma entidade pública com personalidade jurídica de direito privado, com inscrição no CNPJ sob nº 82.798.828/0001-00, reconhecida como de utilidade pública pela Lei nº 09 de 03/04/1972 do Município de Caçador, pela Lei Estadual 4.711 de 15/02/1972 e pelo Decreto Federal nº 85.752 de 24/02/1981. É entidade sem fins lucrativos, dotada de autonomia administrativa, patrimonial, econômico-financeira e didático-disciplinar.

Como Instituição de Ensino Superior – IES, juntamente com as fundações educacionais de Mafra, Canoinhas, Concórdia e Curitiba, em 1990, a FEARPE, constituiu a Federação das Fundações Educacionais do Contestado – FENIC, para criar a Universidade do Contestado – UnC, com base na legislação de ensino superior e para o incremento das suas atividades educacionais, culturais e sociais, por decisão soberana da Assembleia Geral. A transformação da FEARPE em Fundação Universidade do Contestado – Campus Universitário de Caçador – UnC/Caçador, com sede à Rua Victor Baptista Adami nº 800, na cidade de Caçador, Estado de Santa Catarina, deu-se no ano de 1995, para a consolidação da UnC, uma vez que, ao mesmo tempo, a FENIC foi transformada em Fundação Universidade do Contestado – UNC, que tem sede à Rua Atílio Faoro (Reitoria), também na cidade de Caçador, estado de Santa Catarina.

1.2 HISTÓRICO DA UNIVERSIDADE

A partir de decisão em Assembleia Geral que se realizou no dia 15 de dezembro de 2009, ocorreu a criação da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP, que resultou da alteração estatutária da Fundação Universidade do

Contestado - Campus Universitário de Caçador – UnC – Caçador, e da alteração estatutária da FEARPE.

A UNIARP é mantida pela FUNIARP, fundação pública municipal, entidade filantrópica e sem fins lucrativos, dotada de autonomia administrativa, patrimonial, econômico-financeira e didático-disciplinar, pessoa jurídica de direito privado. A transformação da FEARPE em FUNIARP, com sede à Rua Victor Baptista Adami nº 800, Caçador/SC, deu-se no ano de 2009, para a consolidação da UNIARP, que tem sede à Rua Victor Baptista Adami, também na cidade de Caçador, Estado de Santa Catarina.

A UNIARP, mantida pela FUNIARP, foi credenciada por aditamento através da Resolução nº 094 de 10 de novembro de 2009, e homologada pelo Decreto nº 2.931, de 21 de dezembro de 2009, do Diário Oficial do Estado nº 18.756 de 21 de dezembro de 2009. O recredenciamento se deu por meio do Decreto nº 344/2015, publicado no DOESC nº 20136/2015.

A prestação de serviços pela UNIARP, sucessora da UnC/Caçador, se deu a partir de 01 de janeiro de 2010, conforme Acordo celebrado entre a UnC e a UNIARP, homologado pelo Parecer CEE/SC no 023/2010. A Universidade possui o Campus Universitário em Caçador, a sua Sede, e o Campus Universitário de Fraiburgo.

A UNIARP possui 28 cursos, entre bacharelados, licenciaturas e curso superior de tecnologia presenciais, nas diferentes áreas de conhecimento. No Campus de Caçador, oferta os seguintes cursos: Administração, Agronomia, Análise e Desenvolvimento de sistemas, Arquitetura e Urbanismo, Biomedicina, Ciências Biológicas Licenciatura, Ciências Biológicas Bacharelado, Ciências Contábeis, Direito, Educação Física Licenciatura, Educação Física Bacharelado, Enfermagem, Engenharia Ambiental e Sanitária, Engenharia Civil, Engenharia de Controle e Automação, Engenharia Elétrica, Engenharia Mecânica, Farmácia, Fisioterapia, Jornalismo, Letras – Trilíngue, Medicina, Medicina Veterinária, Nutrição, Pedagogia, Psicologia, Serviço Social, Sistemas de Informação e Tecnologia em Estética e Cosmética.

No campus de Fraiburgo, são oferecidos os cursos de Administração, Ciências Contábeis, Direito, Enfermagem, Engenharia de Produção, Pedagogia, Psicologia e Tecnologia em Estética e Cosmética.

A graduação na modalidade de Educação a Distância - EaD, está pautada na Portaria número 407, de 24 de março de 2017, publicada pelo Ministério da Educação - MEC, à qual credencia a UNIARP para a oferta de cursos superiores na modalidade a distância. Na Educação a Distância - EaD a UNIARP atua com quatro polos no estado de Santa Catarina, são eles: Caçador, Fraiburgo, Santa Cecília e Timbó.

Na modalidade EaD, oferta as seguintes graduações: Administração, Ciências Contábeis, Comércio Exterior, Gestão de Recursos Humanos, Gestão Financeira, Processos Gerenciais, Engenharia de Produção, Jornalismo, Logística, Marketing e Pedagogia. A partir do ano de 2020 ofertou-se cursos no formato híbrido, sendo eles: Educação Física Licenciatura e Bacharelado e Serviço Social.

Em nível de Pós-Graduação stricto sensu, a UNIARP oferta dois cursos, recomendados pela CAPES: Mestrado Acadêmico em Desenvolvimento e Sociedade e Mestrado Profissional em Educação Básica. Em nível de Pós-Graduação lato sensu, oferta cursos em todas as suas áreas de atuação.

Em termos de infraestrutura, a UNIARP é reconhecida por manter a maior biblioteca física da região, além do acesso a obras digitais através do portal acadêmico, no qual a instituição possui parceria com a rede Minha Biblioteca, disponibilizando várias obras online, além do acesso a periódicos Capes. Ainda, dispõem a comunidade acadêmica importantes laboratórios de ensino, desde aqueles destinados a atender diretamente a comunidade, como: o Núcleo de Práticas Jurídicas, a Farmácia Escola, o Núcleo de Psicologia, a Clínica de Fisioterapia, a Clínica de Nutrição e o Escritório Modelo.

Além destes a UNIARP disponibiliza para a comunidade acadêmica laboratórios de ensino e pesquisa, sendo que para as práticas da área da saúde, tem-se os seguintes laboratórios: Laboratório de nutrição e dietética, laboratório morfofuncional 2, Laboratório de práticas funcionais 1, Laboratório de farmacotécnica, Laboratório de química, Laboratório de bioquímica, Laboratório de microbiologia, Laboratório de anatomia, Laboratório de práticas funcionais 1, Laboratório de práticas funcionais 2, Simulação Harvey, Laboratório morfofuncional 1, Consultório 1 a 12, Enfermaria 1 e 2, Sala de espelhos 1 a 4, Sala de simulação 1 a 4 e Centro cirúrgico.

Para as áreas das Engenharias estão disponíveis os seguintes laboratórios: Materiais – Concreto e Argamassa, Materiais - Solos, Topografia, Instalações

elétricas, Projeto Arquitetônico/Desenho, Metrologia, Construção Civil, Instalações Hidrossanitárias, Cálculo e Análise Estrutural, Automação, Materiais e Ensaio – Metalografia, Usinagem, Robótica, Motores e Refrigeração.

Por meio da extensão, busca a integração do ensino e pesquisa com a comunidade interna e com seu entorno. A matriz dialógica se configura pelas interfaces que esta estabelece com todos os segmentos da sociedade, com todos tipos de saberes e de realidades. É, portanto a efetivação de um movimento que comunica e troca novos conhecimentos, dialogicamente, permitindo a abertura operacional da universidade ao seu meio, no sentido da circulação de informações, formando novas mentalidades, num processo contínuo, permanente, educativo, cultural e científico. A extensão tem caráter mobilizador e transformador, pois interfere na própria ação da universidade, avaliando-a; e nos movimentos da sociedade, promovendo melhores condições para o exercício da cidadania.

A atuação na pesquisa, que tem como um dos estímulos o Fundo de Apoio à Pesquisa – FAP, possibilita que os estudantes tenham contato com o aprofundamento teórico e a busca de soluções por meio de projetos de iniciação científica, e também aos projetos de pesquisa do artigo 170 em parceria com o UNIEDU. Nesse ínterim, a iniciação científica caracteriza-se como instrumento de apoio teórico e metodológico no processo de aprendizagem. É nessa perspectiva que a inserção dos estudantes em projetos de pesquisa se torna um instrumento valioso para aprimorar as qualidades desejadas em um profissional de nível superior, bem como para estimular e iniciar a formação daqueles mais vocacionados para a pesquisa.

É dessa forma que a UNIARP se constitui em uma instituição comprometida com as demandas da sociedade em que está inserida. Como instituição comunitária, seus fins e compromissos são definidos em íntima relação com seu contexto e, em decorrência, estabelece sua estrutura e define seus projetos de ação. Sua filosofia, concepção e políticas emergem da realidade que a circunda e, em função desta mesma realidade, justifica sua razão de ser e de fazer.

1.3 CONCEPÇÃO E PERFIL DA UNIARP

A Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP tem sua concepção fundada na realidade e nas potencialidades que a circundam. Esta concepção leva

em consideração, tanto em seus fundamentos, quanto em suas propostas, a história espaço-temporal relativa à região onde a Universidade está inserida. Neste sentido, o conceito universal da Universidade se reveste do constructo real e inerente à história e à cultura desta região, bem como ao futuro que lhe cabe construir.

O mundo de uma universidade não se prende a fronteiras. O seu objeto ou campo de conhecimento ultrapassa-as, de tal maneira, que o ilimitado é o único limite da universidade. Tudo o que o mundo e a vida podem oferecer e apresentar é objeto do olhar da universidade e do homem.

Assim, a universidade é o local adequado para a elaboração do conhecimento crítico, o laboratório das criações, local onde os esforços são acumulados e difundidos, para impulsionar o crescimento intelectual da humanidade, abrindo constantemente espaços que assegurem a reflexão epistemológica e crítica sobre a realidade.

A Universidade Alto Vale do Rio do Peixe é uma iniciativa que emerge da realidade social e com ela se compromete. Como toda instituição, sua finalidade não se volta para interesses unilaterais de qualquer natureza. Seus fins são públicos porque sua origem é comunitária e todos os seus programas e serviços voltam-se para a coletividade. Além disto, a UNIARP tem muito claro que sua especificidade - o ensino, a pesquisa e a extensão - não podem ser propriedades de pessoas ou organismos privados; devem ser coletivos, portanto, públicos e de domínio das comunidades.

Identificada como uma Instituição da sociedade e para a sociedade, a concepção da UNIARP assume um caráter comunitário e interativo, estabelecendo interfaces com todas as instituições especializadas que possibilitem consolidar seu projeto institucional e contribuir para o desenvolvimento e aperfeiçoamento social.

A Universidade Alto Vale do Rio do Peixe, portanto, se autodefine como uma instituição da sociedade, voltada para a sociedade regional. Como instituição, seus fins e compromissos são definidos em íntima relação com seu contexto e com o futuro. Decorrência necessária deste pressuposto é, portanto, seu caráter comunitário e interativo em torno do que ela explicita sua missão e, em função dela, estabelece sua estrutura e define seus projetos de ação. Sua filosofia, concepção e políticas emergem da realidade que a circunda e, em função desta mesma realidade, justifica sua razão de ser e de fazer.

O perfil da UNIARP pode ser identificado por diferentes ângulos. Em relação à sua concepção, dois são os princípios que a sustentam. O primeiro diz respeito à dimensão institucional. A dimensão institucional refere-se ao projeto político da Universidade. A ideia de instituição contém em si a concepção estratégica, diretamente relacionada à contextualidade. A dimensão estratégica diz respeito ao conjunto das relações e dos processos instituintes que se estabelecem entre a Universidade e a realidade social no seu contexto.

Outra característica, na dimensão institucional, é o seu vocacionamento de caráter histórico. A dimensão histórica inerente a uma instituição, diz respeito ao dinamismo, às interações e à dimensão prospectiva, configuradora de situações novas que a Universidade pode gerar na sociedade e que, por sua vez, pode gerar aquela. Neste sentido, a UNIARP é concebida como uma instituição em processo instituinte, isto é, em constante vir-a-ser. Ela se constitui à medida que contribui para a formação da sociedade que a informa.

O segundo princípio, em relação a sua concepção, diz respeito à dimensão organizacional. Fundamentalmente, a dimensão organizacional está relacionada ao plano e às condições necessárias para sua execução. Enquadram-se neste campo toda a linha programática relacionada ao ensino, à pesquisa, à extensão e à pós-graduação, bem como à infraestrutura e aos recursos necessários para garantir a execução dos projetos e a consecução dos fins da UNIARP.

1.3.1 Credenciamento da IES

A Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP foi credenciada por meio do Decreto Estadual nº 2931/2009, publicado no DOSC nº 18756/2009, páginas 23 e 24. Passou pela Renovação de Credenciamento por meio do Decreto nº 414 de 19 de dezembro de 2019, publicado no DOSC nº 21168/2019.

Importante salientar que até 31 de dezembro de 2009, os serviços educacionais foram ofertados pela Universidade do Contestado - Campus Universitário de Caçador -UnC/Caçador. A prestação de serviços pela Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP, sucessora da UnC/Caçador se deu a partir de 01 de janeiro de 2010, conforme Acordo celebrado entre a UnC e a UNIARP, homologado pelo Parecer CEE/SC nº 023/2010.

A Universidade Alto Vale do Rio do Peixe possui o Campus Universitário em Caçador, e o Campus Universitário de Fraiburgo.

1.3.2 Estrutura Organizacional

A estrutura administrativa da Instituição de ensino superior compõe-se de:

I - Administração Superior:

- a) Órgão Deliberativo: Conselho Universitário – CONSUN;
- b) Órgão Executivo: Reitoria;

II - Administração de Campus e Núcleos:

- a) Órgão Executivo: Pró-Reitores de Campus, caso venha a ser criado mais de um campus;
- b) Órgão de Apoio: Secretarias e Núcleos Específicos

III – Administração dos Cursos:

- a) Órgão Deliberativo: Colegiado de Curso
- b) Órgão Executivo: Coordenação de Curso

A estrutura executiva superior e setorial da Universidade é composta pelos seguintes órgãos:

- Reitoria;
- Vice-Reitorias;
- Pró-Reitoria;
- Coordenadorias de Cursos.

A estrutura administrativa da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe atende ao modelo “campus” da UNIARP, de tal forma que a administração superior está voltada para as questões centrais, enquanto a administração setorial, ocupa-se das atividades das unidades universitárias. O modelo da Universidade em funcionamento assegura a unidade de fins e a descentralização operacional, compatibilizando decisões e ações entre os órgãos deliberativos e executivos da Universidade.

1.3.3 Identificação dos Dirigentes

A Universidade Alto Vale do Rio do Peixe é gerenciada pelos seguintes dirigentes do quadro da estrutura superior:

Reitor

Prof. Neoberto Geraldo Balestrin, Dr.

Vice-Reitor Acadêmico e Vice-Reitor de Administração e Planejamento:

Prof. Anderson Antônio Mattos Martins, Dr.

Pró-Reitor do Campus de Fraiburgo:

Prof. Almir Granemann dos Reis, Me.

Procuradora Institucional

Me. Mayne Francieli Gonçalves

Coordenadora Pedagógica

Me. Mariluci Auerbach

Secretária Acadêmica

Marissol Aparecida Zamboni

Bibliotecária

Célia de Marco

A estrutura administrativa da Universidade Alta Vale do Rio do Peixe atende ao modelo “campus” da UNIARP, de tal forma que a administração superior está voltada para as questões centrais, enquanto a administração setorial ocupa-se das atividades das unidades universitárias. O modelo da Universidade em funcionamento assegura a unidade de fins e a descentralização operacional, compatibilizando decisões e ações entre os órgãos deliberativos e executivos da Universidade.

1.4 EXPERIÊNCIA NA EDUCAÇÃO SUPERIOR

1.4.1 Realidade e Contexto Educacional

A educação superior na região de abrangência da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe iniciou-se na década de 1970. Na sua origem, para atender às demandas e às necessidades sociais, a preocupação voltava-se para a formação de professores com a oferta de cursos de licenciatura, tais como: Pedagogia, Letras e Ciências. Essa era a necessidade e exigência social que reclamava uma resposta da educação superior. Posteriormente, em torno da década de 1980, os cursos profissionalizantes vieram à tona, exigindo novas medidas em relação à oferta de educação superior regional. Assim, implantaram-se cursos nas áreas de Administração, Ciências Contábeis, Enfermagem e Obstetrícia, Serviço Social, entre outros.

Mais recentemente, ao final da década de 1980 e início da década de 1990, a área tecnológica exigiu que a educação superior se voltasse para cursos de Tecnologia em Processamento de Dados, Engenharia Florestal e Tecnologia em Fruticultura.

Já, neste novo milênio, com o mundo cada vez mais globalizado, a sociedade sofre os impactos do novo momento. Assim, a Universidade Alto Vale do Rio do Peixe responde, criando e oferecendo os cursos de Arquitetura, Engenharia de Controle e Automação, Engenharia Ambiental e Sanitária, Engenharia de Produção, Engenharia Mecânica, Engenharia Civil e Engenharia Elétrica.

A FUNIARP, através do Colégio de Aplicação e a UNIARP, oferece hoje o ensino médio e fundamental, desde a creche, vinte e oito cursos de graduação, além dos mestrados em Educação e em Desenvolvimento e Sociedade.

Esse foi o percurso dos programas acadêmicos desenvolvidos pela Universidade Alto Vale do Rio do Peixe desde a época em que a educação superior era desenvolvida por instituições de ensino superior isoladas. Foram mais de quarenta anos de estudos, pesquisas e programas nas mais diversas áreas. Esse período de vivência educacional induziu a educação superior a assumir a forma universitária a fim de poder dar prosseguimento a sua ação educativa de uma maneira orgânica, coesa e sistematizada. Assim, a Universidade Alto Vale do Rio do Peixe nasce no topo de uma história construída pelo percurso de mais de vinte anos de experiência, herdando dela um vasto cabedal de conhecimentos e de serviços.

1.4.1.1 Localização e Abrangência

A Universidade Alto Vale do Rio do Peixe localiza-se no Centro-oeste do Estado de Santa Catarina, abrangendo o meio-oeste, na região onde se desenvolveram os episódios históricos conhecidos por “Questão do Contestado”. Esta área engloba as microrregiões do Vale do Rio do Peixe.

A região de abrangência da UNIARP conta, aproximadamente, com 24 municípios que ocupam 11.421 km², onde residem cerca de 600.000 habitantes. Os municípios polo de Caçador, Videira, Curitibanos, bem como Fraiburgo, Monte Carlo e Porto União, tem um perfil comum, uma vez que são formados demograficamente por migrantes paulistas, portugueses, espanhóis, poloneses, italianos e alemães que, no começo deste século, adentraram esta região,

miscigenando-se com os nativos. Esta população deu o substrato básico para as posteriores migrações europeias que perfazem a cultura destas comunidades, interligando-se e identificando-as pela mescla cultural comum, cujas características são fatores que propulsionam a construção do desenvolvimento regional integrado.

1.4.1.2 Caracterização Regional

A UNIARP está situada em uma importante região do Estado de Santa Catarina – considerada em função de seu potencial socioeconômico – resultado de duas grandes vocações industriais: a primeira apresenta a perfeita fusão das atividades agropecuárias com a indústria de transformação; a segunda engloba os setores florestal, madeireiro e seus derivados, tais como papel e papelão, mobiliário e produtos afins. Não se esquecendo, contudo, da indústria metal-civil, metalúrgica, de calçados e os setores de cereais, hortigranjeiros e de frutas de clima temperado.

Vale destacar que as entidades, organizações e empresas que se disponham a produzir alimentos têm que se preparar, para poder proporcionar serviços de qualidade do ponto de vista nutricional, higiênico e sensorial. É então que o campo de trabalho do profissional de Nutrição tem sua origem, e ganha projeção, inserido no processo global de trabalho em saúde.

Na área da saúde, a região do Alto Vale do Rio do Peixe dispõe de 17 hospitais e cerca de 30 postos de saúde, importantes áreas da atuação do nutricionista. Contudo, percebe-se que a região apresenta uma grande carência de profissionais engajados na saúde preventiva, seja na área de nutrição clínica ou saúde coletiva, atuando em clínicas, consultórios, academias e escolas.

Por muitas décadas, evidências que demonstraram que muitas doenças crônicas são evitáveis pelo estilo de vida têm se acumulado e agora são consistentes e justificam ações. Como fatores de risco e doenças subsequentes podem ter início precoce, esforços em promoção da saúde e prevenção de doenças são imperativos para adiar a mortalidade, melhorando a qualidade de vida e diminuindo o peso econômico no sistema de saúde. Dados estatísticos da Secretaria Estadual de Saúde de Santa Catarina (2013) mostram que a mortalidade por doenças crônicas não transmissíveis é maior na população da região do Alto Vale do Rio do Peixe quando comparados à outras regiões do estado. Por exemplo,

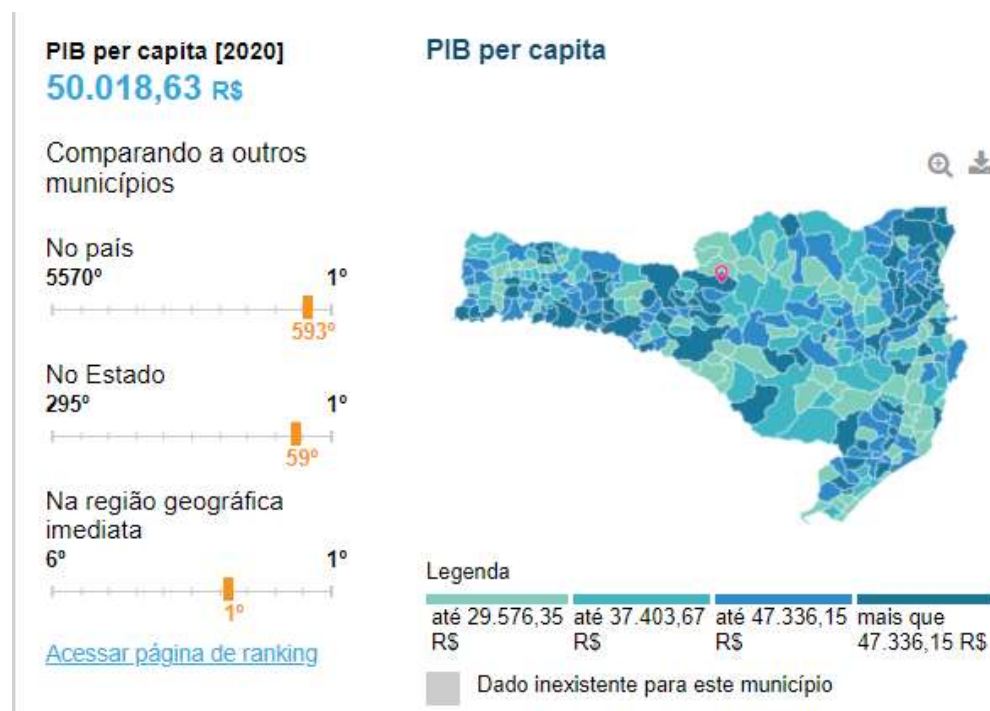
o coeficiente de mortalidade específica (por 100.000 habitantes) para doenças cardiovasculares é de 47% na região do Alto Vale do Rio do Peixe, enquanto na região da Grande Florianópolis é de 30%. Da mesma forma, o coeficiente de mortalidade para diabetes mellitus é de 28,5%, enquanto o mesmo é de apenas 12% na Região da Grande Florianópolis.

Com base no exposto acima, justifica-se plenamente a crescente demanda de profissionais de nutrição e a consequente ampliação das oportunidades de formação desse profissional. Nesse contexto, o Curso de Nutrição da UNIARP surge para suprir as deficiências regionais em recursos humanos qualificados.

O município sede da UNIARP, que é Caçador, possui um PIB per capita de 50.018,63 em 2020, segundo os dados mais atuais do IBGE. Com uma estimativa populacional de 80 017 mil habitantes. Em 2020, o salário médio mensal era de 2.4 salários mínimos. A proporção de pessoas ocupadas em relação à população total era de 34.7%. Na comparação com os outros municípios do estado, ocupava as posições 57 de 295 e 76 de 295, respectivamente. Considerando domicílios com rendimentos mensais de até meio salário mínimo por pessoa, tinha 29.2% da população nessas condições, o que o colocava na posição 124 de 295 dentre as cidades do estado

A distribuição de valor adicionado bruto centra-se na Agropecuária (7,4%), Indústria (43,3%), Serviços (36,4%) e Administração Pública (12,8%) conforme Figura 1 e 2.

Figura 1 – Dados socioeconômicos do município de Caçador (sede da UNIARP).



Fonte: IBGE (2020).

Figura 2 - Dados sociodemográficos da Região de Caçador (inclui municípios de Caçador, Calmon, Lebon Régis, Macieira, Matos Costa, Rio das Antas e Timbó Grande).

INDICADOR	PONTOS	RANK	INDICADOR	PONTOS	RANK	INDICADOR	PONTOS	RANK
ÍNDICE GERAL	4,18	27	MERCADO DE TRABALHO	4,29	15	TAMANHO DA ECONOMIA	4,99	15
EDUCAÇÃO	2,60	35	Empregados com curso superior completo ou mais (%)	2,19	19	Tamanho da economia do setor agropecuario	8,88	10
Educação Fundamental	2,26	54	Empregados com mais de 2 anos de trabalho	5,02	25	Tamanho da economia do setor industrial	8,33	12
Percentual de docentes com formação superior	4,47	51	Empregados que ganham mais de 2 SM (%)	4,06	18	Tamanho da economia do setor de serviços	3,05	22
Adequação da formação docente	5,57	30	Empregos formais em relação à população total	3,51	16	SOLIDEZ FISCAL	1,82	36
Taxa de distorção idade-anos no ens. fund.	0,25	35	Estatuto de empregos formais	4,18	19	Autonomia fiscal	3,21	20
Taxa de abandono no ensino fundamental	2,05	35	Empregos em empresas com mais de 30 empregados	8,64	5	Capacidade de poupança	3,04	23
IDEB anos iniciais do ensino fundamental	0,15	35	Remuneração média em 31/12	2,45	13	Receita Corrente per capita	2,48	31
Taxa média	7,54	34	SUSTENTABILIDADE SOCIAL	4,04	28	Receita Tributária per capita	6,40	31
Percentual de docentes com formação superior	1,16	35	Domicílios com renda per capita mais de até 1/2 SM	1,18	15	% de Receita como corrente 1/Folha de Pessoal	8,00	1
Adequação da formação docente no ensino médio	5,48	13	Cobertura do Bolsa Família	7,78	11	SEGURANÇA PÚBLICA	6,70	20
Taxa de distorção idade-anos no ensino médio	3,01	32	Part. das mulheres no mercado formal de emprego	2,51	13	Taxa de homicídios	5,14	26
Taxa de abandono no ensino médio	0,00	36	Remuneração das mulheres	0,96	35	Crimes de tráfico e posse de drogas	7,01	12
Nota média no ENEM	4,20	21	Empregos de menores de 18 anos no mercado formal	5,31	21	Crimes contra o patrimônio	7,05	13
% de alunos com desempenho nos níveis 2, 4 e 5	3,78	20	Saldo Previdenciário	4,14	7			
SAÚDE	3,71	35	Beneficiários de Previdência Social - INSS	8,79	5			
Nº de médicos por mil habitantes	1,42	26	SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL	6,91	6			
Nº de leitos hospitalares por mil habitantes	0,51	33	Taxa de cobert. serviço de abastecimento de água	5,85	18			
Cobertura dos planos de saúde	3,66	15	Taxa de cobert. serviço de regulamentação sanitário	0,50	22			
Cobertura da Estratégia Saúde da Família	7,14	29	Taxa de cobert. serviço de coleta de resíduos sólidos	7,40	17			
Taxa de mortalidade infantil	5,65	22	Ativo sanitário	3,87	4			
Taxa de mortalidade de menores de 5 anos	6,57	23	Órgão gestor do meio ambiente no município	3,40	9			
Taxa de mortalidade perinatale	0,15	35	Municípios com Cons. Municipal de Meio Ambiente	9,32	8			
Anos Pot. de Vida Perdidos por Morte Prematura	5,78	16	Recursos humanos	3,53	9			
Taxa mortalidade esp. sífilis em transmissíveis	2,00	34	INFRAESTRUTURA	4,42	21			
EDUCAÇÃO SUPERIOR	2,31	16	Consumo de energia elétrica por habitante	7,10	8			
Nº total de funções docentes	2,15	35	km de rodovias por 100 (m² de superfície	5,52	19			
Titulação dos docentes	3,09	25	Mortes por acidentes de transporte	7,67	32			
Matrículas em cursos de graduação presenciais	2,30	22	Veículos rodoviários motorizados por 100 habitantes	0,81	35			
Nº de concluintes em cursos de graduação	4,17	18	Acesso a internet fixa (ISD)	0,91	33			
Nº total de ingressos em cursos de graduação	1,45	28	Cobertura de banda larga (%)	7,20	21			
			TV por assinatura	1,64	15			

Fonte: Secretaria de Estado da Fazenda do Estado de Santa Catarina (2016).

Em termos de desenvolvimento socioeconômico, o município possui um IDH melhor que a média brasileira, sendo 0,735 (IDH). Desponta principalmente pela longevidade da sua população, sendo que o IDHM de Longevidade é 0,880. Contudo, ainda possui problemas em termos de renda (IDHM 0,730 – menor que a média brasileira) e a Educação é o maior problema, sendo o IDHM 0,620 (muito menor que a média brasileira).

O município de Fraiburgo, onde a UNIARP possui Campus, fundamenta sua economia no agronegócio, especialmente na produção de maçã, sendo um dos principais produtores no Brasil. É conhecida também, nacionalmente, por ser uma cidade turística. Somente no ano de 2016 foram 50 mil turistas recebidos no município. Possui belas paisagens naturais, suas temperaturas são típicas em cada estação do ano e dispõe de um atraente roteiro gastronômico e hoteleiro. Sua principal atração é a colheita da maçã.

O Índice de Desenvolvimento Humano – IDHM de Fraiburgo é 0,731, em 2010, o que situa esse município na faixa de Desenvolvimento Humano Alto – IDHM entre 0,700 e 0,799. A dimensão que mais contribui para o IDHM do município é Longevidade, com índice de 0,860, seguida de Renda, com índice de 0,712, e de Educação, com índice de 0,637.

No que tange a região do Campus de Fraiburgo, os dados da Figura 3 que, evidenciam sua situação socioeconômica.

Figura 3 - Dados sociodemográficos da Região de Fraiburgo (inclui municípios de Fraiburgo, Arroio Trinta, Iomerê, Pinheiro Preto, Salto Veloso, Tangará e Videira).

INDICADOR	PONTOS	RANK	INDICADOR	PONTOS	RANK	INDICADOR	PONTOS	RANK
ÍNDICE GERAL	5,12	10	MERCADO DE TRABALHO	4,43	12	TAMANHO DA ECONOMIA	5,03	14
EDUCAÇÃO	5,67	11	Empregados com curso superior completo ou mais (%)	1,62	29	Tamanho da economia do setor agropecuario	8,36	3
Ensino fundamental	6,25	15	Empregados com mais de 2 anos de trabalho	5,90	15	Tamanho da economia do setor industrial	5,96	15
Percentual de docentes com formação superior	6,62	12	Empregados que ganham mais de 2 SM (%)	4,95	12	Tamanho da economia do setor de serviços	3,77	18
Adequação da formação docente	8,41	2	Empregos formais em relação à população total	5,30	11	SOLIDEZ FISCAL	4,83	9
Taxa de distorção idade-série no ens. fund.	4,76	20	Estoque de empregos formais	4,56	17	Autonomia fiscal	4,13	15
Taxa de abandono no ensino fundamental	6,01	26	Empregos em empresas com mais de 20 empregados	6,50	9	Capacidade de poupança	6,19	5
IDEB anos iniciais do ensino fundamental	4,12	22	Remuneração média em 31/12	2,16	16	Receita Corrente per capita	5,20	14
IDEB anos finais do ensino fundamental	7,56	7	SUSTENTABILIDADE SOCIAL	2,17	36	Receita Tributária per capita	2,19	11
Ensino médio	5,10	14	Domicílios com renda per capita mês de até 1/2 SM	5,19	10	% da Receita comprometida c/Folha de Pecúal	6,45	16
Percentual de docentes com formação superior	5,57	16	Cobertura do bolsa família	0,00	36	SEGURANÇA PÚBLICA	7,54	13
Adequação da formação docente no ensino médio	5,34	15	Part. das mulheres no mercado formal de emprego	4,25	25	Taxa de homicídios	9,45	4
Taxa de distorção idade-série no ensino médio	4,64	21	Remuneração das mulheres	0,00	36	Crimes de tráfico e posse de drogas	6,65	19
Taxa de abandono no ensino médio	3,70	27	Empregos de menores de 18 anos no mercado formal	4,65	25	Crimes contra o patrimônio	6,51	20
Nota média no ENEM	5,88	12	Saldo Previdenciário	0,35	34			
% de alunos com desempenho nos níveis 3, 4 e 5	5,48	11	Beneficiários da Previdência Social - INSS	0,66	33			
SAÚDE	5,67	15	SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL	7,46	4			
Nº de médicos por mil habitantes	2,81	19	Taxa de cobert. serviço de abastecimento de água	7,45	12			
Nº de leitos hospitalares por mil habitantes	2,53	22	Taxa de cobert. serviço de esgotamento sanitário	0,87	17			
Cobertura dos planos de saúde	7,44	6	Taxa de cobert. serviço de coleta de resíduos sólidos	8,83	7			
Cobertura da Estratégia Saúde da Família	3,99	38	Aterro sanitário	9,96	6			
Taxa de mortalidade infantil	6,35	17	Órgão gestor do meio ambiente no município	8,51	14			
Taxa de mortalidade de menores de 5 anos	7,66	13	Municípios com Cons. Municipal de Meio Ambiente	10,00	1			
Taxa de mortalidade perinatal	5,75	19	Municípios com Plano Municipal de Meio Ambiente	10,00	1			
Anos Pot. de Vida Perdidos por Morte Prematura	7,26	5	Recursos humanos	4,08	6			
Taxa mortalidade esp. doenças transmissíveis	7,22	10	INFRAESTRUTURA	6,12	9			
EDUCAÇÃO SUPERIOR	2,25	19	Consumo de energia elétrica por habitante	10,00	1			
Nº total de funções docentes	2,00	24	Km de rodovias por 100 Km² de superfície	5,67	18			
Titulação dos docentes	2,00	23	Mortes por acidentes de transporte	8,19	35			
Matriculas em cursos de graduação presenciais	2,38	18	Veículos rodoviários motorizados por 100 habitantes	5,66	15			
Nº de concluintes em cursos de graduação	2,43	16	Acessos à internet fixa (SCM)	3,17	16			
Nº total de ingressos nos cursos de graduação	2,42	18	Cobertura da banda larga (3G)	8,34	15			
			TV por assinatura	1,40	18			
						População	110.040	18
						Superfície territorial (Km²)	1.695	22
						Densidade Demográfica (Hab/Km²)	65	14
						Produto Interno Bruto (PIB) (em milhões R\$)	3.125	19
						PIB por habitante (R\$)	28.837	21
						Número de empregos	36.473	17



Fonte: Secretaria de Estado da Fazenda do Estado de Santa Catarina (2016).

Como é possível observar, a partir dos dados apresentados, com bases especialmente nas Figuras 1, 2 e 3, um dos grandes problemas da região ao qual a UNIARP está inserida, é a Educação, principalmente a Educação Superior – que se mostra em ambas as cidades campus da instituição como principal limitação entre todos os elementos analisados.

Nesse contexto, que se se insere a necessidade de fortalecimento da Educação e da Educação Superior na região, reforçando a necessidade de manter a UNIARP como ente fundamental para o desenvolvimento. Por isso, busca-se oferecer serviços educacionais, a fim de proporcionar condições de ampliação das possibilidades de desenvolvimento, por meio da oferta de melhores condições de acesso ao Ensino Superior e da ampliação de todas as potencialidades dos municípios, especialmente desta região, que pode ser considerada socialmente desfavorecida se comparada a riqueza do Estado de Santa Catarina.

1.5 MISSÃO E VISÃO

1.5.1 Missão

Promover a formação profissional e cidadã na articulação do ensino, pesquisa e extensão comprometida com o desenvolvimento social, ambiental, político e econômico.

1.5.2 Visão

Ser reconhecida pela promoção do acesso à educação superior de qualidade, comprometida com o atendimento das demandas locais e globais.

1.5.Valores

Respeito as pessoas, à cultura e ao meio ambiente; senso de comunidade; gestão consciente; qualidade na prestação de serviços; criatividade, empreendedorismo e inovação; atenção à diversidade.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

O curso de bacharelado em Nutrição da Uniarp é ofertado no Campi de Caçador no estado de Santa Catarina, localizado a Rua Victor Baptista Adami, n 800, centro. O ato legal vigente do curso é do CONSUN Resolução No 21, DE 03 DE FEVEREIRO DE 2020. O curso de Nutrição é ofertado na modalidade presencial, com oferta de 50 vagas anuais no período noturno.

A evolução da profissão do nutricionista guarda relação com o processo histórico de desenvolvimento do setor de saúde, acompanha até os dias atuais as características que o setor impõe e as diferentes áreas de trabalho.

No município e Caçador o nutricionista está inserido no mercado de trabalho em diversas áreas, na área de saúde pública, este profissional realiza atendimento ambulatorial na prefeitura do município, bem como trabalha com o cadastramento de programas do governo federal como o bolsa família e o programa de distribuição de fórmulas infantis e suplementos nutricionais a população atendida pelo Sistema Único de Saúde (SUS) e também está inserido no PNAE (Programa Nacional de Alimentação e Nutrição) na merenda escolar e educação nutricional nas escolas.

Na área de nutrição clínica o nutricionista trabalha no hospital referência da cidade e empresas de plano de saúde, como autônomo em clínicas particulares, consultórios e academias. A atuação vem ao encontro da necessidade de promoção da saúde local, o nutricionista atua através da dietoterapia contribuindo assim para a prevenção de doenças relacionadas a alimentação e evitando a sobrecarga do serviço público.

Na área de alimentação coletiva, tendo uma importante demanda regional devido ao grande parque industrial local, há concessionárias de alimentos com o nutricionista sendo responsável técnico pela produção de refeições servidas no local em restaurantes e refeitórios e as refeições transportadas para diversas empresas na cidade. Na cidade de Caçador, o número de bares e restaurantes do setor de food service chega a 133 e em todo o estado de Santa Catarina, o número de bares e restaurantes chega a 18.035, sendo um local de trabalho importante para o profissional nutricionista que pode contribuir com a qualidade do serviço prestado conforme as exigências legais de produção de alimentos. Conforme dados do Conselho Regional de Nutrição há na cidade serviços de alimentação com um

responsável técnico nutricionista garantindo assim a segurança alimentar e qualidade do serviço prestado.

A área de Nutrição segundo dados do Conselho Federal de Nutrição teve um aumento exponencial nos últimos anos, entre o ano de 2000 a 2018 o número de egressos aumentou em nove vezes, os cursos de Nutrição existentes no país que no ano de 2000 eram de 95 subiram para 609 no ano 2018 devido a necessidade de profissionalização dessa área.

Na região do município de Caçador o curso de Nutrição mais próximo fica na cidade de Videira, sendo os únicos da região. Assim, tendo em vista o cenário favorável há oportunidades em diferentes áreas de trabalho ao nutricionista e o mercado de trabalho exige cada vez mais capacitação e aprimoramento técnico contribuindo assim para o crescimento e desenvolvimento regional.

Atualmente, são mais de 5 mil nutricionistas inscritos no conselho Estadual de Nutrição, no país existe mais de 158 mil nutricionistas inscritos nos conselhos regionais. A evolução da ciência no campo da nutrição apresenta esse profissional com a missão de esclarecimento e informação quanto a promoção da saúde da população através do conhecimento sobre os alimentos.

O interesse pelos cursos de graduação em Nutrição nos últimos anos se deve ao aumento e desenvolvimento da área da saúde e com o desenvolvimento da ciência nessa área demonstra a importância e a relação da alimentação com a saúde e a qualidade de vida.

O currículo para formação do nutricionista proposta por este Projeto Político Pedagógico apresenta uma abordagem voltada ao cuidado em saúde interdisciplinar e adequado a novas metodologias ativas de ensino e aprendizagem, o perfil do egresso e os objetivos do curso estão claramente descritos e coerentes com a realidade local e regional.

Assim, a UNIARP pretende, com a oferta deste curso, tornar profissionais seguros de suas habilidades desenvolvendo neles o senso crítico, uma vez que a questão não é ter acesso à informação, mas como se faz uso dela, para que o nutricionista possa contribuir com a melhoria da qualidade de vida das pessoas.

Atos legais do curso:

- Criação do curso: 2020.
- RESOLUÇÃO CONSUN NO 21, DE 03 DE FEVEREIRO DE 2020.

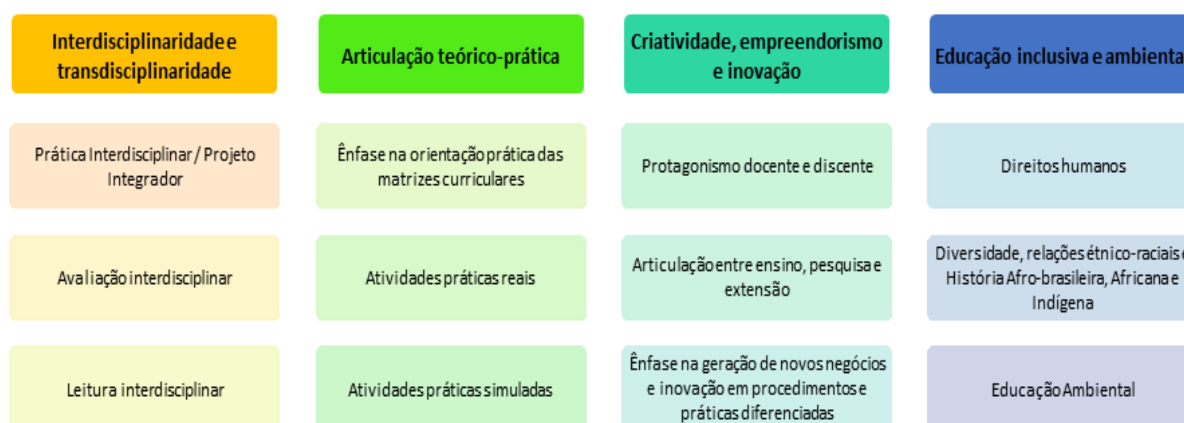
- Carga Horária Total do Curso: 3205h
- Tempo mínimo e máximo para integralização: mínimo de 8 semestres e máximo de 12 semestres.
- RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001.

2.1 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

2.1.1 Políticas de Ensino

As políticas de ensino da UNIARP têm como objetivo estimular a formação profissional e cidadã, por meio de um planejamento inter e transdisciplinar, capaz de articular demandas globais, diretrizes nacionais para formação dos egressos e especificidades dos estudantes e das comunidades em que estão inseridos, a aproximação entre teoria e prática, a educação inclusiva e o estímulo à criatividade, ao empreendedorismo e à inovação. Registradas na Figura 4, as políticas são acompanhadas por diretrizes que dimensionam a sua operacionalização.

Figura 4 - Políticas e diretrizes de ensino da UNIARP.



Fonte: A instituição, PDI (2021-2025).

Na operacionalização das políticas de ensino priorizam-se os seguintes fundamentos:

- **Confiabilidade:** baseada nas competências científica, técnica e axiológica apresentadas pelos profissionais que atuam na instituição e estimuladas por meio de programas de formação continuada;

- **Prática reflexiva e contextualizada:** motivada pela ênfase institucional comunitária e pelo compromisso com um ensino que prioriza a articulação das diretrizes nacionais para formação dos egressos com as especificidades globais/locais;

- **Participação e protagonismo:** estimulados em todos os níveis para ampliar e valorizar a atitude reflexiva e proativa em decisões/ações que possibilitem objetividade e agilidade no desenvolvimento do Projeto Pedagógico Institucional (PDI).

- **Transparência e comunicação:** valorizadas nos procedimentos, critérios e resultados implicados no desenvolvimento das ações acadêmicas, administrativas e financeiras.

Uma das formas de operacionalizar as políticas descritas anteriormente é através da **interdisciplinaridade** e **transdisciplinaridade**. Priorizar a interdisciplinaridade e, ao mesmo tempo, mobilizar a instituição no sentido de atender uma perspectiva transdisciplinar, implica superar um ensino tradicional, centrado no paradigma positivista e que favorece a fragmentação e a simples reprodução de conhecimentos desconectados da realidade. Parte-se do princípio que esse tipo de ensino não estimula a reflexão necessária para estabelecer relações entre currículo e contexto e inibe a criatividade e a capacidade empreendedora dos acadêmicos.

Por isso, o compromisso da UNIARP é com a articulação entre os conteúdos (interdisciplinaridade) e destes em relação às demandas e potencialidades do contexto em que os estudantes estão inseridos, sem subestimar demandas globais (transdisciplinaridade). É dessa forma que a instituição concebe que se estimula a formação de estudantes que acessam, compreendem, produzem e difundem conhecimentos e se impliquem na geração de novos negócios e em procedimentos e práticas diferenciadas, comprometidas com o desenvolvimento econômico, social, político e cultural e com a preservação do meio ambiente.

Compreende-se, portanto, que enquanto a interdisciplinaridade estimula a articulação entre diferentes áreas de conhecimentos, disciplinas e conteúdo, a transdisciplinaridade favorece a conexão das mesmas com as demandas e potencialidades da realidade local/global. Para dinamizar o ensino mobilizado por ambos os conceitos, fazem parte das Políticas de Ensino:

a) Prática Interdisciplinar/Projeto Integrador: para promover um ensino inter e transdisciplinar, prioriza-se, gradativamente, a organização e implantação de

Projetos Integradores nas diferentes fases dos cursos. Esses projetos são estruturados colaborativamente pelos docentes durante o início dos semestres letivos e têm como condição mobilizadora situações-problema que favorecem a conexão entre as disciplinas, estimulam a pesquisa e mobilizam os estudantes que, em colaboração com os docentes, situam e/ou desenvolvem possíveis soluções a partir dos conhecimentos científicos e técnicos que constituem suas ementas. Nesse processo, além de promover a formação de um determinado perfil de egresso, mais reflexivo e proativo, o planejamento dos Projetos Integradores acentua o trabalho colaborativo e valoriza o protagonismo dos docentes no desenvolvimento de práticas pedagógicas inovadoras e dos estudantes em função da implicação na resolução de problemas. No curso de Nutrição teremos projetos integradores específicos da área e projetos integradores unificados com os outros cursos da área da Saúde da UNIARP, estimulando ao mesmo tempo a interdisciplinaridade e a transição de um ensino descontextualizado para uma proposta pedagógica pertinente

b) Avaliação interdisciplinar: em decorrência da ênfase de um ensino que prevê a articulação entre os conteúdos (interdisciplinaridade) e a conexão dos mesmos com a realidade (transdisciplinaridade), a avaliação valoriza a apropriação de conhecimentos e sua interpretação, a realização de procedimentos técnicos e a resolução de situações-problema. Por isso, tende a romper com as práticas tradicionais, centradas em perguntas e respostas e que acentuam a visão reprodutivista. A definição das estratégias e dos instrumentos avaliativos a serem utilizados semestralmente serão definidos com o objetivo de estimular um trabalho colaborativo na estruturação e na análise dos resultados obtidos pelos acadêmicos. Já as estratégias e instrumentos avaliativos utilizados individualmente pelas disciplinas, também estimularão a capacidade de argumentar, contextualizar e expressar os conceitos e realizar os procedimentos técnicos trabalhados no decorrer do período de integralização de cada curso.

c) Leitura interdisciplinar: a elaboração dos Projetos Integradores também prevê a leitura interdisciplinar. Conectadas com as situações-problema, os docentes definem artigos científicos, livros, capítulos de livros, leis, relatórios e outros documentos com informações para ampliar os conhecimentos científicos e técnicos dos estudantes, favorecendo a capacidade de argumentação, além de possibilitar a pesquisa de diferentes soluções para as demandas diagnosticadas.

d) **Articulação teórico-prática:** enquanto o ensino disciplinar distancia a teoria da prática, o ensino inter e transdisciplinar estimula a sua articulação. É por meio dessa articulação que a pertinência do ensino é ampliada, a aplicabilidade do conhecimento previsto nas matrizes curriculares dos cursos é favorecida e as competências e habilidades indispensáveis para a atuação dos egressos são estimuladas. Com essa pretensão são propostas as seguintes diretrizes:

- **Ênfase na orientação prática das matrizes curriculares** através da ampliação do uso de metodologias ativas. Nesse sentido, além das aulas expositivas e expositivas-dialogadas, tornam-se indispensáveis diferentes estratégias de ensino que favoreçam a interação e a pesquisa e estimulem a criatividade e a capacidade empreendedora. Para tal, além da apropriação de conhecimentos previstos na matriz curricular, considera-se indispensável estimular uma prática pedagógica que ofereça condições para que os acadêmicos os mobilizem em situações reais e simuladas. Nesse processo, as aulas de prática profissional previstas na matriz curricular, distribuídas entre as disciplinas da área básica e profissionalizante, podem ser complementadas com outras possibilidades propostas nos planejamentos de cada semestre. Em decorrência, podem ser trabalhadas situações-problema emergenciais, favorecendo a formação de um perfil de egresso mais proativo e que tenha uma formação vinculada à reflexão e à ação.

- **Atividades práticas reais** que compreendem os Estágios e as atividades realizadas nas Clínicas e Laboratórios da instituição e outros ambientes, entre os quais: unidades de saúde, instituições educacionais, empresas e outras organizações. Dessa forma, estimula-se a articulação das disciplinas teóricas e práticas do início ao final do curso, o contato do acadêmico com as atividades de caráter profissionalizante e aplicação de conhecimentos e técnicas trabalhados nas disciplinas e práticas laboratoriais.

- **Atividades práticas simuladas** são previstas em diferentes atividades realizadas pelos acadêmicos, como estudos de caso e propostas virtuais, realizadas em sala de aula e em outros ambientes. Elas favorecem a integração teórico-prática, motivando a reflexão sobre os conhecimentos e o desenvolvimento de competências e habilidades exigidas profissionalmente.

Importante destacar que o **estímulo à criatividade, ao empreendedorismo e à inovação** é um fator determinante nas práticas pedagógicas que preveem a resolução

de situações- problema, pois favorece que o estudante saia da posição de inércia e se mobilize para levantar possíveis alternativas. O planejamento alinhado aos Projetos Integradores e às metodologias ativas são condições fulcrais nesse processo. Da mesma forma, a ênfase na orientação prática das matrizes curriculares e as atividades práticas e simuladas tornam-se indispensáveis para ampliar a capacidade criativa e estimular o empreendedorismo e a inovação, pois mobilizam o estudante à reflexão-ação.

O **estímulo à geração de novos negócios e a capacidade de inovar em procedimentos e práticas diferenciadas** é prevista na definição do perfil de egresso dos cursos da UNIARP. Nesse sentido, os Planos de Ensino e os Projetos Integradores vinculam competências e habilidades previstas nas Diretrizes Curriculares às práticas pedagógicas que estimulam o diagnóstico de demandas e potencialidades da realidade e a resolução de situações-problema, condições asseguradas por meio de diferentes estratégias didáticas e avaliativas. Ao impulsionar a ampliação de planejamentos colaborativos no decorrer das fases, a ênfase é materializada, ampliando possibilidades para que sejam geradas alternativas, além das previstas nos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC), Monografias e Dissertações. Para tanto, a superação do ensino fragmentado e descontextualizado é fundamental, suscitando que as competências e habilidades contempladas nas Diretrizes Curriculares do curso de Nutrição estejam implícitas nos objetivos de aprendizagem e se operacionalizem nos cronogramas das aulas, nos estágios e outras atividades formativas. Nesse processo, acentua-se a interação com a comunidade, valorizando a relevância social da instituição.

A **articulação entre ensino, pesquisa e extensão** também possui um papel de destaque nas Políticas de Ensino do curso de Nutrição. A indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão prevista no âmbito universitário, foi legitimada no contexto brasileiro. Na UNIARP, essa indissociabilidade se materializa por meio de práticas pedagógicas que preveem o diagnóstico de demandas da realidade local/global (pesquisa), o aprofundamento dos conhecimentos científicos e técnicos de cada disciplina, especialmente, aqueles que podem colaborar na resolução dos problemas detectados (ensino) e a interação com a comunidade tanto no diagnóstico, como na resolução e na socialização dos resultados (extensão). Essa dinâmica é prevista na elaboração e desenvolvimento dos Projetos Integradores, nos estágios e

também em atividades específicas propostas pelas disciplinas. A valorização dos resultados dessa indissociabilidade tem como um dos momentos fundamentais o Sedepex, quando são socializadas as iniciativas desenvolvidas tanto na UNIARP como em outras instituições, favorecendo a ampliação do alcance dos resultados.

Por fim, constituem ainda as diretrizes institucionais dos processos de ensino e de aprendizagem da UNIARP:

- **Educação Inclusiva:** implica que cada estudante tenha acesso a uma educação de acordo com suas necessidades e converge com o conceito de diversidade. Isso requisita da instituição e dos cursos e profissionais que neles atuam uma atenção destinada aos estudantes com deficiência, bem como aos estudantes de uma maneira generalizada, pois a diversidade é dinâmica e pode se apresentar de forma contínua em uma pessoa ou em momentos pontuais. A atenção à diversidade, portanto, implica a acessibilidade atitudinal, física, digital, nas comunicações, pedagógica, nos transportes, etc. Em decorrência, pressupõe medidas que extrapolam a dimensão arquitetônica e abrangem o campo legal, curricular, das práticas avaliativas, metodológicas, entre outras.

- **Educação Ambiental:** constituída por processos que permeiam a construção individual e coletiva de valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e competências voltadas para a conservação do meio ambiente. Nesse sentido, destaca-se a inclusão da disciplina de Educação Ambiental na matriz curricular do curso de Nutrição.

- **Direitos humanos:** inerentes a todas as pessoas, constituem um conjunto de direitos civis, políticos, sociais, econômicos e culturais que favorecem a realização plena da democracia e da cidadania. Ao priorizar a formação de um perfil de egressos que acessem, compreendam, produzam e difundam conhecimentos e se impliquem na geração de novos negócios e em procedimentos e práticas diferenciadas, comprometidas com o desenvolvimento econômico, social, político e cultural e com a preservação do meio ambiente, a instituição se compromete com a construção de uma sociedade justa, solidária e sustentável. Nesse sentido, comunga com os princípios da Declaração Universal dos Direitos Humanos, a qual defende em um de seus artigos que todos os seres humanos nascem livres e iguais em dignidade e direitos, sendo dotados de razão e consciência e devem agir em relação uns aos outros com espírito de fraternidade (ONU, 1948).

O Curso de Nutrição pretende desenvolver as políticas de ensino institucionais através de estratégias que enfatizem a inter e transdisciplinaridade, a aproximação entre teoria e prática e o estímulo à criatividade. Nesse contexto, serão desenvolvidos Projetos Integradores nas fases pares do curso e serão trabalhadas Leituras Interdisciplinares nas fases ímpares do curso, buscando estabelecer uma ligação entre os componentes curriculares e as áreas do conhecimento e apresentando como os conteúdos são aplicáveis ao dia a dia. Em todas as disciplinas os docentes farão uso de metodologias ativas incentivando os alunos para que possam aprender de forma autônoma e participativa, a partir de problemas e situações reais. As práticas de estágio e atividades extensionistas também contribuem com esse papel. A proposta é que o estudante esteja no centro do processo de aprendizagem, participando ativamente e sendo responsável pela construção do conhecimento.

2.1.2 Políticas de Pesquisa

As políticas de pesquisa da UNIARP têm como objetivo estimular a produção de conhecimento e o desenvolvimento de soluções, por meio de ações que promovam o acesso a iniciativas precedentes, bem como o aperfeiçoamento, a geração e aplicação de novas alternativas, atendendo demandas de maneira criativa, inovadora e empreendedora e por meio da interação intra e interinstitucional. Em seu desenvolvimento, a pesquisa tem como pretensão se posicionar como aspecto fulcral na elaboração de soluções voltadas à resolução dos problemas do meio urbano e rural, fortalecendo o compromisso da instituição com a comunidade conforme Figura 5.

Figura 5 - Políticas e diretrizes de pesquisa e internacionalização da UNIARP.



Fonte: A instituição, PDI (2021-2025).

A consolidação da pesquisa na UNIARP está pautada no fortalecimento dos grupos de pesquisa, na vinculação com o ensino e com a extensão e na interação intra e interinstitucional. Nesse sentido, compromete-se com a formação de egressos que compreendam, produzam e difundam conhecimentos que se aplicam na geração de novos negócios e em procedimentos e práticas diferenciadas, comprometidas com o desenvolvimento econômico, social, político e cultural e com a preservação do meio ambiente. Como as políticas de ensino, as de pesquisa são priorizadas na formação do egresso e integram as discussões dos Núcleos Docentes Estruturantes - NDE e deliberações dos Colegiados de Curso.

Sua operacionalização, sistematizada na sequência, pretende contribuir para: ampliar as atividades de iniciação científica e tecnológica; consolidar a pós-graduação lato e stricto sensu, fortalecer os grupos e linhas de pesquisa, articulando suas ações com outros programas de mestrado e de doutorado; produzir conhecimento científico com responsabilidade ética e relevância social; desenvolver parcerias que propiciem a convivência e potencializem as ações intra e interinstitucionais; transformar a universidade em centro de referência em pesquisa regional; estimular a internacionalização e o intercâmbio com outras instituições científicas; ampliar a divulgação das revistas científicas institucionais e em parceria.

Para **incremento da produção científica e fomento ao desenvolvimento tecnológico**, a UNIARP continuará participando de chamadas públicas da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC), do CNPq, da Capes e outros órgãos de fomento nacionais e internacionais, de acordo com as linhas e grupos de pesquisa, com o objetivo de captar recursos financeiros, bolsas e outros benefícios que possibilitem a viabilização da pesquisa e disseminação do conhecimento científico e tecnológico.

A oferta de bolsas é outra iniciativa da UNIARP. Elas são disponibilizadas aos estudantes da graduação, por meio do Artigo 170 e do Artigo 171, do Fundo de Apoio à Pesquisa (FAP), e da pós-graduação a partir de convênios firmados como organizações públicas e privadas. Também seguirá investindo na formação para a pesquisa, por meio da interação entre graduação e pós-graduação e da articulação com outras instituições congêneres, valorizando os resultados por meio da criação/manutenção de periódicos científicos.

Para **estímulo à iniciação científica**, visando o atendimento de demandas indispensáveis para o desenvolvimento social, a UNIARP estimula a disponibilização de bolsas, entre elas, as ofertadas por meio: das Bolsas Santander Universidade; do Fundo de Apoio à Pesquisa (FAP); da pós-graduação a partir de convênios firmados como organizações públicas e privadas; do UNIEDU, programa do Estado de Santa Catarina, executado pela Secretaria da Educação, que agrega todos os programas de atendimento aos estudantes da educação superior, fundamentados pelos Artigos 170 e 171 da Constituição Estadual. Para promover a qualidade da pesquisa e o envolvimento dos acadêmicos são realizadas atividades formativas, contando com a participação dos docentes dos programas de pós-graduação stricto sensu.

Nesse processo, estimula-se a **ênfase nas demandas regionais e atenção às demandas globais**, por meio de diferentes tipos de pesquisa que favorecem o diagnóstico dos problemas e soluções para o contexto de abrangência institucional, sem subestimar possibilidades que contribuam com a realidade mais ampla. O **fortalecimento de grupos de pesquisa** se apoia nessa articulação regional/global, em função das parcerias que vêm sendo estabelecidas, do estímulo a pesquisas e eventos, de investimentos na biblioteca universitária, nos periódicos e na editora da UNIARP e na publicação interinstitucional.

Para o **incentivo à produção e difusão colaborativa de conhecimento**, a UNIARP estimula a interação interna e externa, com formação de redes. Para tanto, além de atividades de interação entre a graduação e a pós-graduação, tem como meta a **ampliação de convênios** com instituições nacionais e internacionais.

São formas de **estímulo à internacionalização** previstas a realização de eventos e publicação de anais em parceria, a inclusão de pesquisadores estrangeiros na editora da UNIARP, o intercâmbio de discentes e docentes, a produção colaborativa de artigos e a publicação de livros, especialmente em formato digital, entre pesquisadores da UNIARP e de outros países.

O curso de Nutrição da UNIARP, desenvolverá atividades de pesquisa, promovendo ações que proporcionam contribuições teóricas e práticas às atividades de ensino e extensão. Essa união ensino-pesquisa-extensão representa o fato de que o método investigativo praticado ao longo de todo o curso é condição essencial para todos os alunos (e não só para os de Iniciação Científica, que o aprofundam na graduação), por ser fundamental para o seu processo de aprendizagem permanente

enquanto condição da formação continuada requerida pela globalização e pela velocidade vertiginosa das mudanças.

Entre os instrumentos de apoio e estímulo à pesquisa para os alunos, destacam-se as oportunidades de desenvolvimento de projetos de pesquisa com apoio financeiro, por meio de programas de Iniciação Científica da própria Instituição e oferta de bolsas por meio das Bolsas Santander Universidade, do Fundo de Apoio à Pesquisa (FAP) e do UNIEDU, que agrega todos os programas de atendimento aos estudantes da educação superior, fundamentados pelos Artigos 170 e 171 da Constituição Estadual. Através do princípio pedagógico da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, também haverá a possibilidade da prática da pesquisa em disciplinas que apresentam atividades extensionistas, bem como no desenvolvimento dos Projetos Integradores. Além disso, o próprio Trabalho de Conclusão de Curso também oportuniza ao aluno o desenvolvimento de pesquisa.

Com base no acima exposto, o graduando em Nutrição terá a possibilidade de vivenciar, ao longo de sua formação acadêmica, o desenvolvimento de pesquisas científicas nas diversas áreas da Ciência da Nutrição e Ciências da Saúde, favorecendo seu aprimoramento profissional e despertando o interesse pela busca de novo conhecimentos e inovação.

O Comitê de Ética em Pesquisa CEP é um órgão independente, de natureza consultiva e deliberativa e decidirá sobre a conformidade das pesquisas e de suas conduções com os mais elevados padrões éticos-científicos, podendo, conforme a necessidade, cobrar esclarecimentos, suspender a pesquisa e, extraordinariamente, interrompê-la permanentemente. Foi retomada as atividades do CEP na Uniarp em 2022 e os trabalhos do curso de nutrição serão submetidos aos comitê sempre quando houver necessidade para as pesquisas. O Comitê de Ética no uso de animais (CEUA) não será utilizado tampouco está previsto no curso de nutrição.

2.1.3 Políticas de Extensão

Atendendo a Resolução nº 7, a extensão se constitui na UNIARP em uma “[...] atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico [...]”. Por isso, está comprometida com “[...] a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da

produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa” (ABMES, 2018, p. 1).

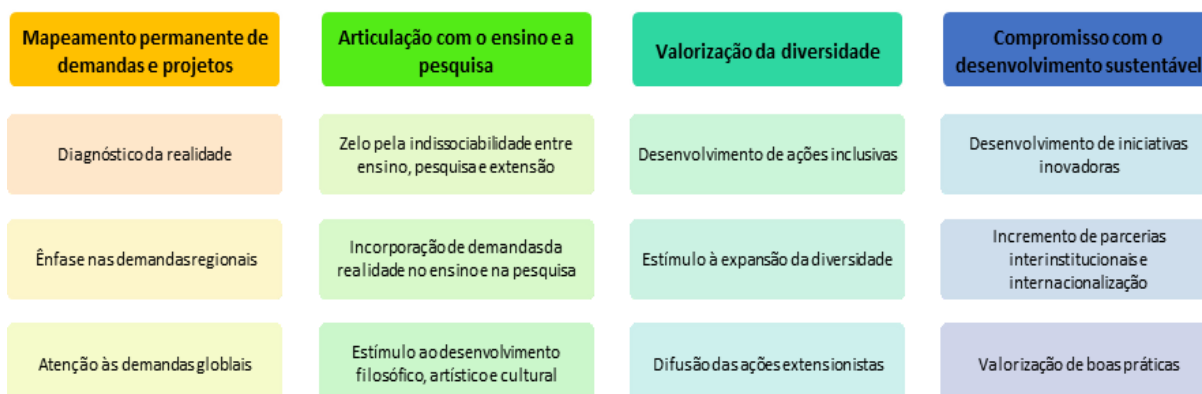
Ao compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária da matriz curricular dos cursos, as atividades extensionistas se dinamizam na UNIARP por meio de políticas de extensão, cujo objetivo é contribuir como o desenvolvimento social, por meio de programas, projetos, estágios, cursos, eventos, prestação de serviços e publicações que considerem a realidade da região de abrangência institucional. Nesse ínterim, as políticas buscam a interação com todos os níveis e ambientes acadêmicos, tendo como linhas prioritárias o desenvolvimento de programas, projetos e ações que se caracterizem como contribuição efetiva da UNIARP com seu entorno social.

Além do objetivo geral, estão previstos os seguintes objetivos específicos:

- oportunizar a articulação do ensino e da pesquisa com a realidade de modo que possam fornecer respostas efetivas aos problemas e necessidades da sociedade e da comunidade regional, permitindo a práxis acadêmica;
- priorizar projetos que se caracterizam antes por sua relevância social do que por sua dimensão espacial e contábil;
- privilegiar projetos de integração com todos os níveis de ensino que busquem a capacitação dos professores tendo em vista a qualidade de ensino;
- formar parcerias com órgãos públicos e associações da sociedade civil para empreender ações que contribuam para a melhoria das condições da vida da população;
- promover a extensão como uma função da universidade comprometida com a transformação e não apenas como substituta do ensino e da pesquisa;
- promover atividades para a efetivação da responsabilidade social da universidade em seu entorno;
- divulgar a universidade em todos os níveis, através de serviços prestados;
- fomentar programas de autogestão e de desenvolvimento humano e regional.

As iniciativas extensionistas têm como base o mapeamento permanente de demandas da região de inserção institucional, sem subestimar as geradas em âmbito global, o estímulo à indissociabilidade da extensão em relação ao ensino e à pesquisa, a valorização da diversidade e o compromisso com o desenvolvimento sustentável, conforme explicitado na Figura 6.

Figura 6 - Políticas e diretrizes de extensão da UNIARP.



Fonte: A instituição, PDI (2021-2025).

A consolidação da extensão na UNIARP está pautada no fortalecimento da relação entre instituição e sociedade. Por isso, oferece serviços voltados para as demandas da região de inserção e, como o ensino e a pesquisa, compromete-se com a formação de egressos que acessem, discutam, aprofundam, compreendam, produzam e disseminem conhecimentos e soluções tecnológicas que contribuam com o desenvolvimento econômico, social, político e cultural.

Sistematizam-se, na sequência, as ações extensionistas que formam um conjunto articulado de programas, projetos, estágios, cursos, eventos, prestação de serviços e publicações, articulados, preferencialmente, ao ensino e à pesquisa:

a) programas e projetos de extensão: conjuntos de ações com objetivo específico e prazo determinado e que se caracterizam pelo caráter educativo, social, cultural, científico ou tecnológico;

b) estágios: atividades desenvolvidas pelos alunos nas mais diversas instituições, com objetivo prover a aprendizagem pela vivência no mercado de trabalho ao mesmo tempo em que aplicam conteúdos trabalhados em sala de aula;

c) cursos de extensão: ações pedagógicas de caráter teórico e/ou prático, com planejamento, organização e critérios de avaliação definidos e desenvolvida de forma presencial, semipresencial ou a distância, de atualização ou aperfeiçoamento.

d) eventos de extensão: ações que implicam a discussão de pressupostos teóricos e conhecimentos técnicos e apresentação e difusão do conhecimento ou produto cultural, artístico, esportivo, científico ou tecnológico desenvolvido na interação entre universidade e sociedade;

e) prestação de serviço: trabalho oferecido pela instituição ou solicitado por terceiros, na forma de assessorias, consultorias e perícias;

f) publicações: iniciativas para difusão dos resultados da relação entre universidade e sociedade, valorizando as iniciativas e suas implicações.

Ressaltando o seu compromisso social, a UNIARP estimula que as atividades extensionistas ocorram em todos os níveis de ensino e em parceria com empresas, órgãos (públicos e privados), bem como, associações da sociedade civil.

O Curso de Nutrição da UNIARP participará ativamente de atividades de extensão, em conjunto com os demais cursos da Instituição, uma vez que a extensão é considerada uma importante atividade para o desenvolvimento da educação interprofissional, o exercício da responsabilidade social e da prática colaborativa. Além disso, atividades de extensão são desenvolvidas nas unidades curriculares evidenciando o papel do nutricionista junto à comunidade na qual está inserido.

A carga horária reservada para as atividades curriculares de extensão totaliza 322,5 horas, o equivalente a 10,06% da carga horária total do curso de Nutrição. Ressalta-se que, para além desta carga horária, os alunos do curso de Nutrição poderão participar de projetos e programas de extensão vinculados ao curso de Nutrição, computando a carga horária realizada, como Atividades Complementares.

A participação dos alunos do Curso de Nutrição em atividades de extensão tem início já na primeira fase, com o Projeto de Formação Profissional. Neste momento os alunos terão a oportunidade de conhecer documentos importantes de direcionamento quanto a prática profissional e assim elaborar material de informação a população sobre o conhecimento adquirido. O Projeto Integrador da Saúde, que será realizado em conjunto com os alunos dos cursos de Enfermagem, Fisioterapia, Farmácia e Biomedicina, contará com ações desenvolvidas em escolas, onde será realizada a avaliação antropométrica das crianças, criação de banco de dados e análise estatística. No Projeto Integrador da Nutrição I os alunos farão a avaliação nutricional de acadêmicos de diferentes cursos da UNIARP com o intuito de verificar o estado nutricional da população. A partir dos resultados obtidos serão realizadas ações educativas através da utilização de materiais como cartazes e panfletos. Já no Projeto Integrador da Nutrição II, será trabalhado o tema "Desenvolvimento de receitas saudáveis e atrativas para crianças". Na disciplina Nutrição e Dietética as atividades extensionistas envolverão a produção de material informativo com tema alimentação

saudável para diferentes públicos (adultos, crianças, idosos), para ser distribuído durante a Semana da Nutrição da UNIARP. Durante a disciplina Nutrição Esportiva e Estética os alunos produzirão material informativo destinado aos atendimentos à comunidade, realizados nos consultórios da instituição. A disciplina Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II tem ações extensionistas voltadas à realização de palestras e treinamentos para manipuladores de alimentos.

2.1.4 Políticas de Gestão

No curso de Nutrição se consolida a preocupação da Instituição em manter seu padrão gerencial, a Coordenação do Curso se propõe a alinhar o Projeto Pedagógico do curso com as políticas de gestão da UNIARP, preconizando o envolvimento dos agentes responsáveis pela condução do curso no processo de consolidação do Projeto.

Avaliação interna

A Autoavaliação Institucional é uma ferramenta de autorregulação, mediante a qual a Instituição pode conhecer sua realidade, permitindo o uso de controle interno, para resolver as fragilidades que podem prejudicar a qualidade das atividades de ensino, iniciação científica e extensão. Por se tratar de um processo conduzido e realizado pelos próprios atores institucionais, a Autoavaliação Institucional possui papel fundamental no planejamento e tomada de decisão da Instituição, a partir do momento que ela traz subsídios para o conhecimento da realidade institucional, permitindo uma melhor organização e operacionalização das práticas administrativas e pedagógicas.

A partir dessa visão, no Curso de nutrição os resultados apontados pela Autoavaliação Institucional são amplamente compartilhados com docentes e discentes, permitindo aos atores contribuir com o processo de (re)planejamento e tomada de decisão, sobretudo no âmbito do NDE e Colegiado de Curso. Os instrumentos utilizados pela Comissão Própria de Avaliação da UNIARP, no processo permanente e contínuo de autoavaliação dos cursos de graduação, permitem que sejam identificadas as forças e oportunidades de melhoria do Projeto Pedagógico do Curso e das práticas realizadas para a sua consolidação.

Nesse contexto, a CPA /UNIARP desenvolve semestralmente um processo de avaliação dos cursos de graduação. Tal processo compreende três categorias de

avaliações: avaliações dos estudantes, avaliações dos professores e avaliações das coordenações de curso.

A categoria de avaliação dos estudantes engloba quatro dimensões de avaliação: a auto avaliação dos estudantes, uma avaliação da coordenação do curso, uma avaliação da infraestrutura utilizada pelo curso e uma avaliação dos professores e disciplinas nas quais o estudante está matriculado. Além disso, os estudantes realizam uma avaliação específica das disciplinas ofertadas no regime de educação a distância.

Por outro lado, a categoria de avaliações dos professores compreende uma autoavaliação dos professores, uma avaliação da coordenação do curso ao qual o professor está vinculado e uma avaliação das turmas e disciplinas que o professor está ministrando no respectivo semestre.

Por fim, na categoria de avaliação dos coordenadores de curso, são avaliados pelos coordenadores os professores que estão ministrando aulas no semestre em questão, bem como a infraestrutura utilizada pelo curso.

A ideia concebida pela CPA /UNIARP de fazer as avaliações dos cursos com base nessas três categorias e suas respectivas dimensões é possibilitar ao coordenador de curso fazer o cruzamento das informações coletadas nesse processo de modo a identificar as potencialidades e fragilidades dos cursos, obtendo subsídios para o planejamento de ações com vistas a melhorar a qualidade das atividades educativas.

Na avaliação institucional da UNIARP, os resultados são apresentados e discutidos em reunião com os coordenadores de curso para planejamento e tomada de decisão. Por sua vez, os indicadores específicos dos cursos são apresentados ao coordenador ao NDE e ao Colegiado, tendo como foco a análise da realidade, reflexão e tomada de decisões. No curso de Nutrição quando a CPA encaminha os dados todos são avaliados em reunião com o colegiado do curso para discutir os pontos falhos e o que pode ser melhorado e discussões de casos das questões específicas levantadas pelos alunos, assim a avaliação é repassada a cada professor referente ao resultado de cada avaliação e planejado um plano de ação das atividades quando necessário.

Avaliações Externas

Já os resultados alcançados nos processos de Avaliação Externa como o Exame Nacional dos Estudantes e as Avaliações de Cursos com visita in loco, são objeto de discussões nos colegiados de cursos, quando são analisadas as possibilidades e limitações, tendo como foco a realização de ações, com o objetivo de sanar as possíveis limitações que possam ser diagnosticadas

Nesse sentido a IES, preocupada com o processo de melhoria da qualidade de ensino, através de ações coordenadas pelo NDA, CPA e Reitoria, organizou um conjunto de atividades voltadas à interpretação e geração de ações de melhorias com base nos resultados dessas avaliações externas.

Com base nos resultados das avaliações do ENADE a instituição realizou uma readequação da grade curricular, incluindo disciplinas específicas e readequando as disciplinas básicas de modo a proporcionar melhores aproveitamentos aos acadêmicos. Além disso, a instituição implantou um sistema de avaliação mais rigoroso, contendo neste processo leituras interdisciplinares, com o intuito do acadêmico desenvolver mais seu senso de leitura e interpretação de texto, projetos integradores, com o objetivo de proporcionar aos acadêmicos o desenvolvimento na resolução de problemas e a aplicação de metodologias ativas.

No curso de nutrição no último ano os acadêmicos participam de ações desenvolvidas pela equipe de preparação do ENADE, com orientação para o preenchimento dos questionários, com oficinais gerais e específicas que ajudam o aluno a se preparar para a avaliação e se sentir mais seguro no momento da avaliação e também como suporte para o seu desenvolvimento acadêmico, no último semestre a nota da prova pode fazer parte da avaliação integrada.

Há disciplinas específicas na grade curricular do curso para fortalecer ainda mais o aprendizado do aluno. Também no último ano do curso existem 2 disciplinas específicas de preparação para o ENADE proporcionando assim suporte aos acadêmicos na formação profissional, as disciplinas constam na matriz curricular do curso Tópicos I e Tópicos II. Segue a seguir os conteúdos e professores responsáveis pelas oficinas de formação geral. As oficinas de formação específicas serão trabalhadas conforme as fragilidades identificadas no simulado que foi realizado pela turma que irá prestar a prova do ENADE no próximo semestre.

3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO DE NUTRIÇÃO

3.1 OBJETIVOS DO CURSO

3.1.1 Objetivo Geral

O objetivo geral do Curso de Nutrição da UNIARP é formar nutricionistas capazes de atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde, bem como para a prevenção de doenças, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da população, de forma competente, ética e inovadora.

3.1.2 Objetivos Específicos

Proporcionar ao profissional formado os conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades:

Gerais

- Desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo.
- Avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas baseadas em evidências científicas.
- Ser acessível e manter a confidencialidade das informações a ele confiada, na interação com outros profissionais da saúde e o público em geral.
- Ser empreendedor, gestor, empregador ou liderar equipe de saúde.

Específicas

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano.
- Contribuir para promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.
- Atuar em políticas e programas de educação nutricional e de vigilância nutricional, alimentar e sanitária.
- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos.

- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.

- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica.

3.2 PERFIL DO PROFISSIONAL EGRESSO

Com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais, o Curso de Nutrição da UNIARP tem como perfil do formando egresso *o nutricionista com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas de conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para 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 de sua região. O curso de Nutrição da Uniarp preza pela formação integral do aluno onde este se torna o protagonista do processo de ensino e aprendizagem. O nutricionista estará habilitado a integrar uma equipe multidisciplinar de saúde e atuar de forma proativa contribuindo na execução dos trabalhos propostos de forma ética e profissional.*

As competências e habilidades a serem desenvolvidas pelo discente condiz com a DCN RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001. 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; Disciplinas que

contemplam essa competência e habilidades: Ciências da saúde, Abrangências das ações em saúde, Ética e Cidadania, Habilidades interpessoais, Nutrição e dietética, Dietoterapia I e II e Nutrição em Saúde Pública.

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; Disciplinas que contemplam essa competência e habilidades: Habilidades interpessoais, Gestão em Unidades de alimentação e nutrição I e II, Percepção, consciência e emoção, Comunicação e expressão.

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; Disciplinas que contemplam essa competência e habilidades: Comunicação e expressão, Projeto Integrador saúde, Projeto Integrador Nutrição I e II, Nutrição em saúde pública, Sociologia e Educação Nutricional.

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; Disciplinas que contemplam essa competência e habilidades: Nutrição e Dietética, Gestão em Unidade de Alimentação e Nutrição I e II, Dietoterapia I e II, Avaliação Nutricional, Habilidades Interpessoais e Inovação e Empreendedorismo.

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; Disciplinas que contemplam essa competência e habilidades: Gestão de unidades de

alimentação e nutrição I e II, Inovação e empreendedorismo, Habilidades interpessoais.

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. Disciplinas que contemplam essa competência e habilidades: Educação Nutricional, Ciências da saúde, Dietoterapia I e II, Nutrição em saúde pública, Ética e pensamento crítico.

A UNIARP estabeleceu metas para ampliar ainda mais a participação na vida educacional e profissional dos seus estudantes. É de extrema importância monitorar a progressão e o sucesso dos nossos egressos, incluindo sua entrada e permanência no mercado de trabalho.

A UNIARP mantém o registro de todo o ciclo acadêmico do estudante. Ao se formar, ele é convidado a seguir seus estudos, com ofertas de cursos de Pós-Graduação lato e strictu sensu, além das diversas opções de cursos de extensão.

Por meio do Portal do Egresso, a UNIARP procura manter um diálogo aberto com os estudantes formados em todos os cursos, ao mesmo tempo em que mantém parcerias com os setores produtivos, divulgando vaga de empregos e oportunidades de crescimento na carreira.

O Portal do Egresso é um site em constante atualização. Com depoimentos de egressos, narrativas de histórias de sucesso, agenda de eventos, além de cursos e dados básicos para promover o networking entre todos. A universidade disponibiliza também o acesso a plataforma Workalove, um site que orienta a formulação do currículo e oportuniza divulgação de vagas de emprego.

3.3 ESTRUTURA CURRICULAR

A matriz curricular do Curso de Nutrição da UNIARP prevê um total de 3.205 horas, organizadas com 46 disciplinas desenvolvidas na forma de aulas teóricas e

práticas. As disciplinas fazem parte de dois eixos obrigatórios que compõem o curso: Eixo de Formação Fundamental e Eixo de Formação Profissional.

O **Eixo de Formação Fundamental** busca estabelecer as relações da Nutrição com outros cursos da área da saúde. Tais disciplinas são oferecidas aos cursos de Nutrição, Enfermagem, Fisioterapia e Farmácia em forma de turmas mistas, possibilitando um trabalho interdisciplinar desde o início da graduação. Estão inclusas principalmente disciplinas relacionadas às: a) **Ciências Biológicas e da Saúde**, nas quais estão incluídos os conteúdos de bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos; b) **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas**, onde 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.

No **Eixo de Formação Profissional**, incluem-se as disciplinas que se relacionam diretamente ao conhecimento e à aplicação dos diversos conteúdos vinculados ao Curso de Nutrição, estudadas de forma sistemática e contextualizadas de acordo com o percurso evolutivo dos acadêmicos no decorrer das oito fases. Neste eixo os conteúdos contemplam: a) **Ciências da Alimentação e Nutrição**, onde os conteúdos incluem 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 dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente; conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas; abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelos indivíduos e pela população; b) **Ciências dos Alimentos**, nas quais estão inseridos os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle da qualidade dos alimentos.

Na sequência, apresenta-se a distribuição das disciplinas por semestre com suas respectivas cargas horárias semestrais.

As disciplinas estão organizadas em 8 fases, sendo até a terceira fase em núcleo comum com os cursos da área da saúde, Farmácia, Enfermagem e Fisioterapia.

A primeira fase contempla às disciplinas de formação básica, que são essenciais para as disciplinas intermediárias e específicas, momento em que é aprofundado: Habilidades interpessoais, Ciências da saúde, Concepção e vida, Práticas de laboratório, Metodologia científica e tecnológica e Projeto formação profissional para Nutricionista.

Na segunda fase, tem-se as disciplinas específicas, onde os acadêmicos aplicam os conhecimentos provenientes das disciplinas de formação básica na prática, e tem um contato mais direto com as atividades desenvolvidas pelo nutricionista: Metabolismo I, Introdução a semiologia, Percepção, consciência e emoção, Educação ambiental, Projeto Integrador saúde e Abrangência das ações em saúde. Já a terceira fase contempla: Funções biológicas, Metabolismo II, Mecanismos de agressão e defesa, Comunicação e expressão, Ética e pensamento crítico e Patologia aplicada a Nutrição e parasitologia. Na quarta fase: Nutrição e dietética, Técnica dietética e gastronomia, Ciências dos alimentos I e avaliação nutricional, Compostos bioativos nos alimentos e educação nutricional e Projeto Integrador Nutrição I.

Nas disciplinas específicas o acadêmico realiza aulas práticas, participa de seminários, semanas acadêmicas, faz projetos de pesquisas, trabalha com a resolução de problemas, desenvolvendo, assim, a criatividade, a criticidade, a capacidade de resolver problemas, formular hipóteses, criar e inovar, competências básicas para um nutricionista.

Na quinta fase encontram-se as disciplinas Nutrição materno infantil, Doenças infecciosas e inflamatórias, Ciências dos Alimentos II, Sociologia, Dietoterapia I e Nutrição em saúde pública.

Na sexta fase o curso desenvolve as disciplinas de Gestão de unidades de alimentação e nutrição I, Dietoterapia II, Nutrição esportiva e estética, Estágio supervisionado e Nutrição em saúde pública e Projeto integrador Nutrição II.

Sétima fase: Gestão de unidades de alimentação e nutrição II, TCC I, Tópicos especiais I, Estágio supervisionado em Nutrição Clínica e Inovação e Empreendedorismo.

O último ano do curso é composto pela oitava fase são ofertadas as disciplinas de TCC 2, Tópicos especiais II, Marketing em Nutrição, Estágio supervisionado em Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição

No quadro 01, abaixo, apresenta-se a distribuição das disciplinas por semestre com suas respectivas cargas horárias semestrais.

O curso de Nutrição faz parte do núcleo comum da área da saúde, juntamente com biomedicina, farmácia, fisioterapia e enfermagem. Nos primeiros três semestres os alunos cursam disciplinas comuns ao núcleo desenvolvimento assim habilidades multiprofissionais desde o início entendo a importância de trabalhar em equipes compostas por profissionais de diferentes áreas de atuação. No curso muitas metodologias ativas são incentivadas a serem utilizadas pelo corpo docente entendendo assim a importância de instigar aos alunos a participação e o protagonismo do seu processo de aprendizagem. A Instituição promove continuamente ações de formação e capacitação para os professores para o uso das tecnologias e das diferentes metodologias ativas. Cabe ao professor, de acordo com o objetivo da disciplina e das habilidades e competências a serem trabalhadas, escolher a melhor metodologia e estratégia de ensino aprendizagem e apresentar a proposta do plano de ensino que semestralmente é avaliado pelo NDE do Curso para garantir o devido alinhamento com o perfil do egresso do Curso. Algumas metodologias utilizadas pelo corpo docente são:

- Flash cards mais GV versus GO (grupo de verbalização versus grupo de observação);
- Sala de aula invertida versus folha de Cornell mais peer instruction;
- Problematização versus storytelling/storyboard;
- Aprendizado baseado em projetos;
- Trilhas de estudo versus avaliação em teia;
- Relatório versus feedback.

Os professores sempre trabalham o feedback das atividades dirigidas por meio da combinação de estratégias de metodologias ativas para os diferentes momentos da aula.

MATRIZ CURRICULAR CURSO DE NUTRIÇÃO (2020)

Quadro 01 - Distribuição das disciplinas por semestre com suas respectivas cargas horárias semestrais.

1ª Fase

CÓDIGO	DISCIPLINAS	C/H	PRÉ-REQUISITO	NÚCLEO COMUM
	Ciências da Saúde	55	-	Saúde
	Concepção e Vida	55	-	Saúde
	Habilidades Interpessoais	55	-	Saúde
	Práticas de Laboratório	27,5	-	Saúde
	Projeto Formação Profissional Nutrição	27,5	-	-
	Metodologia Científica e Tecnológica	60	-	EaD
	Carga Horária Total do Período	280		

2ª Fase

CÓDIGO	DISCIPLINAS	C/H	PRÉ-REQUISITO	NÚCLEO COMUM
	Abrangência das Ações em Saúde	27,5	-	Saúde
	Higiene e Microbiologia de Alimentos	55	-	-
	Metabolismo I	55	-	Saúde
	Percepção Consciência e Emoção	55	-	Saúde
	Educação Ambiental	60	-	EaD
	Projeto Integrador Saúde	57,5	-	Saúde
	Carga Horária Total do Período	310		

3ª Fase

CÓDIGO	DISCIPLINAS	C/H	PRÉ-REQUISITO	NÚCLEO COMUM
	Funções Biológicas	55	-	Saúde
	Mecanismos de Agressão e Defesa	55	-	Saúde
	Patologia aplicada a Nutrição	55	-	-
	Metabolismo II	55	Metabolismo I	Saúde
	Parasitologia	27,5	-	-
	Ética e Pensamento Crítico	60	-	EaD
	Comunicação e Expressão	60	-	EaD
	Carga Horária Total do Período	367,5		

4ª Fase

CÓDIGO	DISCIPLINAS	C/H	PRÉ-REQUISITO	NÚCLEO COMUM
	Nutrição e Dietética	55	Metabolismo II	-

	Técnica Dietética e Gastronomia	55	Higiene e Microbiologia de Alimentos	-
	Ciências dos alimentos I	55	-	-
	Avaliação Nutricional	55	-	-
	Compostos Bioativos dos Alimentos	60	Concepção e Vida	EaD
	Educação Nutricional	60	-	EaD
	Projeto Integrador Nutrição I	57,5	-	-
	Carga Horária Total do Período	397,5		

5ª Fase

CÓDIGO	DISCIPLINAS	C/H	PRÉ-REQUISITO	NÚCLEO COMUM
	Nutrição materno Infantil	55	Nutrição e Dietética	-
	Doenças Infecciosas e Inflamatórias	55	-	Saúde
	Ciência dos Alimentos II	55	Ciência dos Alimentos I	-
	Sociologia	60	-	EaD
	Dietoterapia I	55	Patologia Aplicada à Nutrição	-
	Nutrição em Saúde Pública	55	Nutrição e Dietética, Patologia Aplicada à Nutrição	-
	Carga Horária Total do Período	335		

6ª Fase

CÓDIGO	DISCIPLINAS	C/H	PRÉ-REQUISITO	NÚCLEO COMUM
	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	55	Técnica Dietética e Gastronomia	-
	Dietoterapia II	55	Dietoterapia I	-
	Nutrição Esportiva e Estética	55	Metabolismo I e II	-
	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública	220	Todas as disciplinas até a 6ª fase	-
	Projeto Integrador Nutrição II	57,5	-	-
	Carga Horária Total do Período	442,5		

7ª Fase

CÓDIGO	DISCIPLINAS	C/H	PRÉ-REQUISITO	NÚCLEO COMUM
	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	55	Gestão de Unidades de Alimentação I	-
	TCC1	55	Todas as disciplinas até a 7ª fase	-
	Tópicos Especiais I	27,5	-	-
	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	220	Todas as disciplinas até a 7ª fase	-
	Inovação e Empreendedorismo	60	-	EaD
	Carga Horária Total do Período	417,5		

8ª Fase

CÓDIGO	DISCIPLINAS	C/H	PRÉ-REQUISITO	NÚCLEO COMUM
	TCC2	180	TCC1	-
	Tópicos Especiais II	55	-	-
	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	220	Todas as disciplinas até a 8ª fase	-
	Marketing em Nutrição	30	-	EaD
	Carga Horária Total do Período	485		

RUBRICA		TOTAL	A DISTANCIA	ESTAG. E ATIV. COMPLEM.	AULA PRESENCIAL	EXTENSÃO
CARGA HORARIA PARA INTEGRALIZAÇÃO:	3363,00	3027,50	592,50	660,00	2435,00	322,50
ATIVIDADES COMPLEMENTARES:	177,5	177,5		177,5		
CARGA HORARIA TOTAL DO CURSO:	3540,50	3205,00	592,50	837,50	2435,00	322,50
PROPORCIONALIZAÇÃO:		100%	18,49%	26,13%	75,98%	10,06%

3.3.1 Disciplinas Optativas

As disciplinas ofertadas durante o curso de Nutrição serão no total de cinco, os alunos terão a oportunidade de escolher quais irão cursar nos sétimos e oitavos períodos do curso dentro da disciplina de Tópicos Especiais I e II, a oferta dessas disciplinas foi pensado para atender as demandas mais recentes de formação do nutricionista.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
		LIBRAS	66
EMENTA			
Histórico e legislação. A linguagem de sinais. Alfabeto em Libras. Estrutura lingüística de LIBRAS. Aquisição da linguagem pela criança surda. Introdução a gramática de Libras.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
BOTELHO, P. Linguagem e letramentos na educação dos surdos, ideologias e práticas pedagógicas . Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2013.			
PLINSKI, R.R.K.; MORAIS, C.E.L.; ALENCASTRO, M.I. Libras . Porto Alegre: SAGAH, 2018.			
QUADROS, R.M. Educação de Surdos . Porto Alegre: Artmed, 2008.			
JOURNAL OF DEAF STUDIES AND DEAF EDUCATION. Oxford University Press. ISSN 1465-7325 versão online. Disponível em: Journal of Deaf Studies and Deaf Education			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			

MAZZOTA, Marcos J.S. **Educação especial no Brasil; história e políticas públicas**. São Paulo: Cortez, 1996.

QUADROS, R. M. de & KARNOPP, L. B. **Língua de sinais brasileira: Estudos lingüísticos**. Porto Alegre. Artes Médicas. 2004.

QUADROS, R.M.; CRUZ, C.R. **Língua de Sinais – Instrumentos de Avaliação**. Porto Alegre: Artmed, 2011.

CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkíria Duarte. **Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngüe da Língua de Sinais Brasileira, Volume I: Sinais de A a L**. 3 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2001.

BRASIL. Decreto nº 5.626, de 22/12/2005.

HOSKIN, J.; HERMAN, R.; WOLL, B. Deaf Language Specialists: Delivering Language Therapy in Signed Languages. **Journal of Deaf Studies and Deaf Education**, v.28, n.1, p.40–52, 2022. THE

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
7 ^a		TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS	33
EMENTA			
Conteúdos relacionados às toxinas que podem ser encontradas nos alimentos e originadas do meio ambiente, de plantas, de bactérias e de animais, bem como o metabolismo e a ação destas toxinas nos organismos superiores. Também serão abordados aspectos sobre segurança alimentar, assim como normas para evitar contaminações ambientais e incidentes de intoxicações em seres vivos.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
MIDIO, A. F.; MARTINS, D. I. Toxicologia de alimentos . São Paulo: Livraria Varela, 2000.			
WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. Nutrição contemporânea . 8. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.			
KLAASSEN, C. D. Fundamentos em toxicologia de Casarett e Doull . 2. ed. Porto Alegre: AMGH, 2012.			
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE. ISSN 2356-7015. Versão online. Disponível em: International Journal of Food Science			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
MANCINI, M. C. Tratado de obesidade . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.			

MELLO, F. R. DE.; GIBBERT, L. **Controle de qualidade dos alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2017.

CÂMARA, A. C. L.; DALCIN, L.; SOTO-BLANCO, B. Patogênese, sinais clínicos e epidemiologia das intoxicações por plantas cianogênicas no nordeste brasileiro. **Ciências Agrárias**, v. 35, n.4, p. 1961-1972, 2014.

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

CARELLE, A.C.; CÂNDIDO, C.C. Manipulação e Higiene dos Alimentos. 2 ed. São Paulo: Érica, 2014.

URUGO, M.M.; TRINGO, T.T. Naturally Occurring Plant Food Toxicants and the Role of Food Processing Methods in Their Detoxification. **International Journal of Food Science**, v.2023, n.9947841, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
7 ^a		INTRODUÇÃO À PSICOLOGIA POSITIVA	33
EMENTA			
História e visão geral da Psicologia Positiva. Emoções positivas, bem-estar subjetivo, felicidade e satisfação com a vida. Forças e virtudes. Principais temas de estudo em psicologia positiva (mindfulness, flow, gratidão, autoeficácia, relacionamentos). Intervenções e avaliação em psicologia positiva.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
HUTZ, C. S. Avaliação em psicologia positiva . Porto Alegre: Artmed, 2014.			
NEME, CARMEN MARIA BUENO; RODRIGUES, OLGA MARIA PIAZENTIN ROLIM. Psicologia da saúde: Perspectivas interdisciplinares . São Carlos: Rima Editora, 2003.			
HUTZ, C.S. Avaliação em Psicologia Positiva . Porto Alegre: Artmed, 2014.			
JOURNAL OF HAPPINESS STUDIES. ISSN: 1573-7780. Versão online. Disponível em: Journal of Happiness Studies			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
ANGERAMI, V. A. et al. Atualidades em Psicologia da Saúde . São Paulo: Thomson Editora, 2004.			

STRAUB, R. O. **Psicologia da saúde**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

STRAUB, R. O. **Psicologia da saúde: uma abordagem biopsicossocial**. Porto Alegre: Artmed, 2014.

HEINTZELMAN, S.J.; KUSHLEV, K.; DIENER, E. Personalizing a positive psychology intervention improves well-being. **Applied psychology. Health and well-being**, 2023. Disponível em: < <https://iaap-journals.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/aphw.12436> >.

SMITH, B.W.; DECRUZ-DIXON, N.; ERICKSON, K.; GUZMAN, A.; PHAN, A.; SCHODT, K. The Effects of an Online Positive Psychology Course on Happiness, Health, and Well-Being. **Journal Of Happiness Studies**, v.24, n.3, p.1145–1167, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
8ª		FITOTERAPIA APLICADA À NUTRIÇÃO	66
EMENTA			
Histórico e aspectos gerais em Fitoterapia. Políticas públicas de plantas medicinais e fitoterápicos. Plantas medicinais e fitoterapia na Atenção Básica. Compostos fitoterápicos. Legislação aplicada à fitoterapia. Formas farmacêuticas aplicadas à fitoterapia. Fitoterapia aplicada nas principais patologias.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
SOUZA, L DE. Nutrição funcional e fitoterapia . Porto Alegre: SAGAH, 2017.			
SCHULZ, V. Fitoterapia racional: um guia de fitoterapia para as ciências da saúde . 4. ed. São Paulo: Manole, 2001.			
BRASIL. Política nacional de plantas medicinais e fitoterápicos . Brasília: Ministério da Saúde, 2006.			
DRUG SAFETY. ISSN 1179-1942. Versão online. Disponível em: Drug Safety			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
BRASIL. A fitoterapia no SUS e o programa de pesquisas de plantas medicinais da central de medicamentos . Brasília: Ministério da Saúde, 2006.			
TESKE, M.; TRENTINI, A. M. M. Herbarium compêndio de fitoterapia . 4. ed. Curitiba: Herbarium, 2001.			

ZAGO, K. **Avaliação dos efeitos da associação de compostos fitoterápicos utilizados no tratamento da obesidade**. Trabalho de Conclusão de Curso. Caçador. 2006.

Conference on Advances in Pharmacovigilance for Herbal Medicines 12th-14th. **Drug Safety**, v.46, n.4, p.419–431, 2023. Disponível em: <https://link.springer.com/article/10.1007/s40264-023-01289-1>

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
8ª		NUTRIÇÃO NA OBESIDADE E TRANSTORNOS ALIMENTARES	66
EMENTA			
<p>Gênese e epidemiologia da obesidade. Comportamento alimentar e modelo transteórico. Intervenções nutricionais para o tratamento da obesidade no âmbito individual e de coletividade. Transtornos alimentares: Anorexia Nervosa, Bulimia, Transtorno da Compulsão Alimentar Periódica (TCAP), Vigorexia e Ortorexia. Aspectos Psicológicos dos Transtornos Alimentares. Dietoterapia nos Transtornos Alimentares. Fisiopatologia dos Transtornos Alimentares. Avaliação Nutricional. A importância da equipe multidisciplinar e interdisciplinaridade.</p>			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<p>YAGER, J. Manual clínico dos transtornos da alimentação. Porto Alegre: Artmed, 2010.</p> <p>MANCINI, M. C. Tratado de obesidade. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.</p> <p>BUSSE, S. R. Anorexia, bulimia e obesidade. Barueri: Manole, 2004.</p>			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<p>ALVARENGA, M. A.; ANTONACCIO, C.; TIMERMAN, F.; FIGUEIREDO, M. Nutrição comportamental. 2. ed. Barueri: Manole, 2019.</p> <p>ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J.; TUCKER, K. L.; ZIEGLER, T. R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença. 11. ed. Barueri: Manole, 2016.</p> <p>PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA, M. Transtornos alimentares: uma visão nutricional. Barueri: Manole, 2004.</p> <p>ALVARENGA, M.; SCAGLIUSI, F.B.; PHILIPPI, S.T. Nutrição e Transtornos Alimentares: Avaliação e Tratamento. Barueri, SP: Manole, 2011.</p> <p>ABESO - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E SÍNDROME METABÓLICA. Diretrizes brasileiras de obesidade 2016. 4. ed. ABESO: São Paulo, 2016.</p>			

JOURNAL OF PSYCHIATRIC RESEARCH. ISSN: 1879-1379. Versão Online. Disponível em: [Journal of Psychiatric Research](#)

3.4 CONTEÚDOS CURRICULARES

1ª FASE

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
1ª		CIÊNCIAS DA SAÚDE	66
EMENTA			
<p>Conceito saúde doença (níveis de prevenção). Evolução das políticas de saúde no Brasil. Sistema Único de Saúde e noções da Política Atenção Básica e as modalidades de produção e distribuição dos serviços de saúde. Ética profissional na assistência em saúde. Estratégia saúde da família e atenção primária. Política nacional de humanização.</p> <p>Objetivos de aprendizagem</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Discutir sobre a concepção de saúde e doença; 2. Compreender os diferentes níveis de prevenção; 3. Conhecer o histórico, princípios, diretrizes e pilares da políticas do SUS; 4. Definir e discutir sobre as diretrizes da saúde pública da região; 5. Arrolar sobre a ética profissional no acolhimento ao usuário do SUS; 6. Entender a distinção entre ética profissional e bioética e seus princípios; 7. Discutir a Política de Atenção Básica e as modalidades de produção e distribuição dos serviços de saúde; 8. Descrever os princípios de organização da Estratégia de Saúde da Família; 9. Identificar o conceito de território e sua importância para o funcionamento da Estratégia de Saúde da Família; 10. Analisar o conceito de equipe de saúde na lógica da atuação multidisciplinar e multiprofissional 11. Conceituar e discutir a promoção à saúde da família; <p>Conceituar e descrever o cuidado à saúde</p>			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<p>BARROS, S; CAMPOS, P. F. de S; SANTOS, J. J. Atenção à saúde de populações vulneráveis. 1. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. [Acervo Digital]</p> <p>BORGES, L. M., CAMARGO, F. N. de, GALINDO, C. Saúde da família e da comunidade. Barueri, SP: Manole, 2017. [Acervo Digital]</p> <p>PAIM, J.S; ALMEIDA FILHO, N. de. Saúde Coletiva: teoria e prática. 1 ed. Rio de Janeiro: Medbook, 2014. [Acervo Digital]</p> <p>AMERICAN JOURNAL OF HEALTH PROMOTION. ISSN 2168-6602. Versão online. Disponível em: American Journal of Health Promotion</p>			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<p>PEREIRA, M.G; GALVÃO, T.F; SILVA, T. Saúde Baseada em Evidências. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. [Acervo Digital]</p>			

PELICIONI, M.C.F; MIALHE, F.L **Educação e promoção da saúde: teoria e prática**. São Paulo: Santos, 2012. [Acervo Digital]

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretária Executiva. Sistema Único de Saúde – SUS- Princípios e conquistas. Brasília, 2000. BRASIL. Ministério da Saúde. Programas e Projetos. Atenção Básica. (online). 2001. Disponível em: <<http://www.saude.gov.br>>.

BRASIL, Ministério da Saúde, (MS) Secretaria de Atenção à Saúde. Documento Base. 4ª ed. Brasília: Ministério da Saúde (MS): 2007

CAMPOS, M.T. D. **Saúde coletiva**. Grupo A, Porto Alegre, 2018. Disponível em: [Acervo Digital].

CORTEZ, L.R.; SILVA, I.P.D.; FREITAS, L.S.; NASCIMENTO, R.M.D.; MESQUITA, S.K.D.C.; SILVA, J.A.D. COSTA, I.K.F. Effectiveness of a course on family health in the knowledge of doctors of the Mais Médicos program. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v.69, n.1, p.131–135, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
1ª		CONCEPÇÃO E VIDA	66
EMENTA			
<p>O processo de fecundação, e as transformações por que passa o organismo da mulher para este fenômeno e a gestação. Embriogênese, os folhetos e anexos embrionários, a membrana placentária, o desenvolvimento fetal e a teratogênese. Função da membrana hematoplacentária descrevendo a circulação fetal. Variações cromossômicas. Análise celular e polimorfismo genético. Dominância e recessividade. Alelos múltiplos e genes letais. Herança ligada ao X, limitada ao sexo e influenciada pelo sexo. A importância do pré-natal para o desenvolvimento do feto e o diagnóstico precoce de doenças genéticas. Visualização de lâminas como introdução a histologia. Visualização da divisão celular e tipos de cromossomos. Observação de lâminas com membranas fetais e placenta, lâminas de aparelho reprodutor.</p> <p>Objetivos de aprendizagem:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender os fenômenos biopsicossociais envolvidos na concepção, gestação e nascimento do ser humano; 2. Identificar e discutir as políticas públicas relacionadas ao planejamento familiar e ao programa pré-natal; 3. Descrever e explicar a gametogênese; 4. Conhecer os diferentes tipos de cromossomos e analisar cariótipos humanos; 5. Descrever o processo de fecundação, e as transformações que acontecem no organismo da mulher para este fenômeno e a gestação; 6. Descrever o processo de embriogênese, os folhetos e anexos embrionários, a membrana placentária, o desenvolvimento fetal e a teratogênese. 7. Identificar a função da membrana hematoplacentária descrevendo a circulação fetal. 8. Descrever a transmissão de caracteres hereditários, doenças geneticamente determinadas e relacionar com a orientação Genética; 9. Observar e identificar lâminas histológicas relacionadas aos conteúdos desenvolvidos 			

Observar, caracterizar e identificar os folhetos embrionários relacionando-os à origem de diferentes estruturas do corpo humano

REFERÊNCIAS BÁSICAS

PIERCE, Benjamin. **A Genética- Um enfoque conceitual-** 5ª edição. Guanabara Koogan, 2016. [Acervo Digital].

GARCIA, Sonia M. Lauer; FERNÁNDEZ, Casimiro G. **Embriologia**. Grupo A, Porto Alegre, 2012. [Acervo Digital].

JUNQUEIRA, José Carneiro. **Histologia Básica - Texto & Atlas**, 13ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2018. [Acervo Digital].

JOURNAL OF EMBRIOLOGY & STEM CELL RESEARCH. ISSN 2640-2637. Disponível em: [Journal of Embriology & Stem Cell Research](#)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

JUNQUEIRA, L.C; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [Acervo Digital].

DE ROBERTIS, E.M.F; HIB, J. **Bases da biologia celular e molecular**. 16. ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2014. [Acervo Digital].

Bruce, A. **Fundamentos da Biologia Celular**. Porto Alegre: Grupo A, Porto Alegre, 2017. [Acervo Digital]. [Acervo Digital].

LODISH, Harvey et al. **Biologia celular e molecular**. 7 ed. Porto Alegre: Grupo A, Porto Alegre, 2014. [Acervo Digital].

ROSS, Michel H.; PAWLINA, Wojciech. **Ross histologia: texto e atlas: correlações com biologia celular e molecular**. 2016. [Acervo Digital].

SHAHBAZI; M.N. Mechanisms of human embryo development: from cell fate to tissue shape and back. *Development* (Cambridge, England), v.147, n.14, dev190629, 2020.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
1ª		HABILIDADES INTERPESSOAIS	66
EMENTA			

Técnicas de comunicação. Busca científica baseada em evidência. Comunicação social, relação interpessoal e a importância do trabalho em equipe. Princípios de cidadania e pactos sociais e legais com ênfase na comunicação como instrumento terapêutico. Processo de morte-morrer, importância do vínculo profissional-paciente, apoio aos familiares e respeito ao processo de luto.

Objetivos de aprendizagem:

- 1 Desenvolver habilidades que favoreçam o autoconhecimento dos acadêmicos, buscando compreender o exercício do controle das emoções humanas e o autocuidado;
- 2 Aperfeiçoar os relacionamentos interpessoais saudáveis a partir do exercício de papéis sociais ligados à empatia e à alteridade;
- 3 Fomentar e aplicar o rapport com os acadêmicos estabelecendo uma conexão de parceria didática nas relações professor-aluno;
- 4 Introduzir os conceitos de empatia, compaixão, alteridade, relacionamento interpessoal e comunicação não-violenta nas relações humanas;
- 5 Desenvolver habilidades e atitudes comunicacionais, mobilizando o acadêmico a adotar uma postura de conduta ética;
- 6 Aprender e praticar as técnicas de oratória que promovam o desenvolvimento de competências relacionais, a partir de uma comunicação clara, efetiva e proativa.
- 7 Conhecer e praticar o uso das bases de dados abertas para pesquisa científica, uso de descritores, palavras-chaves e conectores.
- 8 Compreender aspectos relacionados a comunicação de más notícias.
- 9 Descrever e aplicar conceitos de promessas falsas de cura, mentira piedosa e transmissão abrupta compreendendo a implicação destes, no psicológico do paciente.
- 10 Definir e discutir o conceito de morte bem como as fases do Luto

REFERÊNCIAS BÁSICAS

E.R.E. **Psicologia Social**. Porto Alegre, Grupo A, 2011. 9788536326528. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536326528/>.

SCHULTZ, D.P. **Teorias da personalidade**. São Paulo: Editora Cengage Learning, 2011.

STRAUB, R. O. **Psicologia da saúde: uma abordagem biopsicossocial**. 3 Ed. Porto Alegre: Artmed, 2014

ARQUIVOS BRASILEIRO DE PSICOLOGIA. Rio de Janeiro . ISSN 1809-5267 versão online. Disponível em: [Arquivos Brasileiros de Psicologia - Home Page \(bvsalud.org\)](http://Arquivos%20Brasileiros%20de%20Psicologia%20-%20Home%20Page%20(bvsalud.org))

JOURNAL OF COMMUNICATION IN HEALTH CARE. ISSN 1753-8076. Disponível em: [Journal of Communication in Health Care](http://Journal%20of%20Communication%20in%20Health%20Care)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BRASILEIRO, A. M. M. **Comunicação e expressão**. Porto Alegre: SAGAH, 2016.

AQUINO, I, S. **Como ler artigos científicos**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

KÓVACS, M. J. **Fundamentos de psicologia. Morte e existência Humana. Caminhos de cuidados e possibilidades de intervenções**. Rio de janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

(coords.), A.P.B.D.A.C.A.V.S.L.S. S. **Psicologia Hospitalar**. Barueri, SP, Editora Manole, 2013. 9788520440230. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520440230/>.

Egger, B. F. **Psicologia aplicada ao cuidado**. Porto Alegre: Grupo A, 2020. 9786581492885.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581492885/>.

TORRES-BLASCO, N.; ROSARIO-RAMOS, L.; NAVEDO, M.E.; PEÑA-VARGAS, C.; COSTAS-MUÑIZ, R.; CASTRO-FIGUEROA, E. Importance of Communication Skills Training and Meaning Centered Psychotherapy Concepts among Patients and Caregivers Coping with Advanced Cancer. **International Journal of Environmental Research and Public Health**, v.20, n.5, 4458, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
1ª		PRÁTICAS DE LABORATÓRIO	33
EMENTA			
<p>Introdução à microscopia. Reconhecimento de vidrarias e equipamentos de laboratório. Análise instrumental aplicada à Fisioterapia, Enfermagem, Farmácia, Nutrição e biomedicina através de trabalhos práticos e apresentação de seminários para o grupo. Biossegurança. Técnicas de preparo de soluções, cálculo e diluições.</p> <p>Objetivos de Aprendizagem:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reconhecer a importância da higienização de mãos em ambientes de saúde. 2. Demonstrar a prática de higienização simples e antisséptica de mãos. 3. identificar os princípios de biossegurança envolvendo laboratórios de ensino, assim como identificar os principais EPIs utilizados em sistema de saúde. 4. Demonstrar através de práticas de laboratório o risco da contaminação cruzada (profissional, paciente, ambiente). 5. Reconhecer partes e funcionamento de um microscópio 6. Produzir e analisar lâminas para leitura microscópica. 7. Reconhecer e utilizar de forma correta algumas vidrarias para medição de volume e massa. 8. Compreender e utilizar de forma correta balanças analíticas e semi-analíticas. 9. Aplicar conceitos de concentração (porcentagem, concentração simples, normalidade, molaridade). 10. Compreender conceitos de exatidão e precisão e aplicar na comparação de vidrarias volumétricas e não volumétricas. 11. Calcular a precisão e exatidão de vidrarias volumétricas e não volumétricas. <p>Realizar diluições de soluções, assim como calcular os fatores de diluição e as concentrações das diluições manipuladas (diluição simples e seriada).</p>			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<p>CHAVES, L.C. Medicamentos: cálculos de dosagens e vias de administração: Barueri, SP Editora Manole, 2013. 9788520455739. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455739/.</p> <p>ROBERTO, F.N. Técnicas experimentais em química. São Paulo: Editora Saraiva, 2019. 9788536507316. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536507316/.</p> <p>HIRATA, M.H.; HIRATA, R. D. C.; MANCINI FILHO, J. Manual de Biossegurança. Barueri: Manole, 2012.</p> <p>Brazilian Journal of Biology. São Paulo. ISSN 1678-4375 versão online. Disponível em: Brazilian Journal of Biology</p>			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			

BRASIL. **Segurança do paciente em serviços de saúde. Higienização das mãos:** Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. [S.l.: s.n.]. 2009.

CHIRMICI, Anderson; OLIVEIRA, Eduardo Augusto Rocha de. **Introdução à segurança e saúde no trabalho.** 1. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. [Acervo Digital].

DIAS, Silvio Luis Pereira et al. **Química Analítica: Teoria e Prática Essenciais.** Bookman Editora, 2016. [Acervo Digital].

FERNADES, JAYME. Química analítica qualitativa. São Paulo: HEMUS, 1982. 319p.

HIRATA, Mario Hiroyuki; MANCINI FILHO, Jorge. Manual de biossegurança. 3a ed. Barueri, SP: Manole, 2017. [Acervo Digital].

FICOCIELLO, B.; GIORDANO, D.; INCORONATO, F.; FARINELLA, A.; PIETRANGELI, B. WHO Laboratory Biosafety Manual: A New Approach to Security. *Annals of work exposures and health*, v.67, n.4, p.425–429, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
1ª		PROJETO FORMAÇÃO PROFISSIONAL NUTRIÇÃO	33
EMENTA			
<p>O Projeto Formação Profissional Nutrição visa fornecer instrumentos ao aluno para que o mesmo possa entender as origens e a formação da profissão de Nutricionista no Brasil. Também serão trabalhadas as áreas de atuação do profissional, bem como aspectos éticos da profissão. Apresentação e conhecimento da matriz curricular do curso em seus detalhes.</p> <p>Objetivos de Aprendizagem:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar a organização curricular do Curso de Nutrição e a Estrutura da Universidade. 2. Conhecer a Origem e a história da profissão do Nutricionista; 3. Caracterizar as atribuições do profissional Nutricionista; 4. Entender a função social do profissional Nutricionista; 5. Compreender os aspectos éticos relacionados as atividades do profissional nutricionista; 6. Entender e conhecer as diferentes áreas de atuação do nutricionista; 7. Conhecer os principais documentos e órgãos representativos da profissão bem como da área de Nutrição, 8. Conhecer as políticas publicas relacionadas a segurança alimentar e nutricional e principais programas do governo, 			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. CFN: Brasília, 2018. Disponível em: < <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf>>.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de e CALADO, Carmen Lúcia de Araújo . **Profissão nutricionista : 70 anos de história no Brasil** . *Rev. Nutr.* [conectados]. 2011, vol.24, n.4, pp.605-617. ISSN 1415-5273.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Perfil das(os) nutricionistas no Brasil. Disponível em: < <http://pesquisa.cfn.org.br/>>.

Revista Nutrição em Pauta. São Paulo. ISSN 2236-1022. Disponível em <https://www.nutricaoempauta.com.br/revistaeletronica.php>

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

SANT'ANNA, L. C.; MARTINS, P. C. R. **Alimentação e nutrição para o cuidado**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

ODONEZ, A. M.; PAIVA, A. V. **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. 2. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2017.[acervo digital]

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Política Nacional de Promoção da Saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. Disponível em < http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_promocao_saude_3ed.pdf>.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 2. ed. rev. Brasília: Ministério da saúde, 2003. Série B. Textos Básicos de Saúde.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

WATANABE, L.M.; DELFINO, H.B.P.; PINHEL, M.A.S.; NORONHA, N. Y.; DIANI, L.M.; ASSUMPÇÃO, L.C.P.; NICOLETTI, C.F.; NONINO, C.B. Food and Nutrition Public Policies in Brazil: From Malnutrition to Obesity. *Nutrients*, v.14, n.12, p.2472, 2022.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
1ª		METODOLOGIA CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA	60

EMENTA

Introdução à metodologia da pesquisa científica e tecnológica. O método científico e suas aplicações. Reflexões sobre o ato de estudar, leitura de texto. O estudo de texto. A documentação pessoal. A técnica de redação. Diretrizes para elaboração de um seminário. Diretrizes para elaboração de um trabalho científico.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2017. [acervo digital]

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2019. [acervo digital]

HENRIQUES, Antonio. Metodologia científica na pesquisa jurídica. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

[acervo digital] 4. GIL, Carlos, A. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. 6.ed. [Minha Biblioteca]. Disponível em: . Acesso em 16 ago. 2019. [acervo digital].

UniversidadeAltoVale do Rio doPeixe-UNIARP. Normalização detrabalhos acadêmicos.Caçador: EdUNIARP, 2019. Disponível em: <https://www.uniarp.edu.br/home/a-uniarp/secretariaacademica/normalizacao/>. [acervo digital].

INTERNATIONAL JOURNAL OF SCIENCE & RESEARCH METHODOLOGY. ISSN 2454-2008. Versão online. Disponível em: [International Journal of Science & Research Methodology](http://www.ijournal.org/)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. NBR 14724: Informação e documentação – Trabalhos acadêmicos – Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. NBR 10520: Apresentação de citações em documentos. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. NBR 6023: Informação e documentação – Referências – Elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

FARIAS FILHO, Milton Cordeiro. Planejamento da pesquisa científica. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2015. [acervo digital]

REVISTA CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA UPSE. Santa Elena: Instituto de Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico, 2013-

BAPTISTA, Makilim Nunes. Metodologias de pesquisa em ciências: análises quantitativa e qualitativa. 2.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2018. Disponível em: . Acesso em: 20 ago. 2019. [acervo digital].

LEEFLANG M.M.G. Responsible research: using the right methodology. **Clinical microbiology and infection: the official publication of the European Society of Clinical Microbiology and Infectious Diseases**, 29(4), 422–423, 2023.

2ª FASE

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
2ª		ABRANGÊNCIA DAS AÇÕES EM SAÚDE	33
EMENTA			
<p>Conceitos de tipos de família, ciclo vital, estruturas familiares. Entendimento das situações em atendimento domiciliar, incluindo estados de vulnerabilidade doméstica (legislação pertinente). Intercorrências em visitas domiciliares. Acolhimento em visitas domiciliares, clínica ampliada, apoio matricial, projeto terapêutico singular. Introdução a epidemiologia. Conhecer as medidas estatísticas utilizadas na análise epidemiológica. Aplicação de casos em epidemiologia envolvendo populações e casos regionais.</p>			
Objetivos de Aprendizagem:			

1. Conhecer e identificar os tipos e estruturas de família e ciclo vital utilizando disparadores específicos.
 2. Relacionar as ciências sociais e epidemiologia como ciência estatística utilizando dados coletados pelos acadêmicos;
 3. Definir tipos de amostra e população;
 4. Compreender os conceitos de epidemiologia através de disparadores e expressar em gráficos e tabelas;
 5. Compreender conceitos de vulnerabilidade doméstica e sua relação com a legislação vigente por meio de estudos de caso.
 6. Explicar os conceitos de clínica ampliada, apoio matricial e projeto terapêutico singular.
- Identificar a importância da visitas domiciliares, acolhimento e suas intercorrências

REFERÊNCIAS BÁSICAS

MARCELO, R.M.Z. G. **Rouquayrol - Epidemiologia e saúde**. Rio de Janeiro: MedBook Editora, 2017. 9786557830000. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830000/>.

BRASSEIA, G.T. G. **Epidemiologia - Indicadores de Saúde e Análise de Dados**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. 9788536520889. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520889/>.(orgs.),

F.L.J.P.A.D. C. **Fundamentos de Epidemiologia**. Barueri, SP: Editora Manole, 2011. 9788520444610. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444610/>.

REVISTA BRASILEIRA DE EPIDEMIOLOGIA. ISSN 1980-5497. Disponível em: [Revista Brasileira de Epidemiologia](#)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

SANTOS, N. MOREIRA, N. C. **Atendimento domiciliar: estrutura física, aspectos legais e operacionalização do serviço**. São Paulo: 2015.

TIMOTHY, R.K.G.S. L. **Epidemiologia Moderna**. Porto [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2015. 9788536325880. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536325880/>.

VIEIRA, S. **Introdução à Bioestatística**. São Paulo: Grupo GEN, 2015. 9788595150911. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150911/>.

ROSNER, B. **Fundamentos de Bioestatística – Tradução da 8ª edição norte-americana**. Nova York: Cengage Learning Brasil, 2018. 9788522126668. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126668/>.

SIDIA, M., C-J. **Bioestatística**. Porto Alegre: Grupo A, 2011. 9788536311449. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536311449/>.

ALVES, R.F.S.; BOCCOLINI, C.S.; BARONI, L.R.; BOCCOLINI, P.M.M. Primary health care coverage in Brazil: a dataset from 1998 to 2020. **BMC Research Notes**, v.16, n;1, p.63, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
2ª		HIGIENE E MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	66
EMENTA			
Evolução e classificação dos microrganismos. Características morfofisiológicas das bactérias, fungos e vírus. Metabolismo microbiano. Nutrição e crescimento de microrganismos e sua			

relação com sua capacidade de proliferação nos alimentos e patogenicidade. Microrganismos de interesse em alimentos, com ênfase nos causadores de toxinfecções alimentares, deteriorantes e indicadores: fontes de contaminação, análises e os fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o seu crescimento. Critérios microbiológicos para fornecer subsídios de aplicações de ferramentas de qualidade (APPCC e BPF). Classificação dos alimentos quanto à estabilidade e aspectos sanitários. Manipulação higiênica de alimentos. Saúde e higiene pessoal. Limpeza e desinfecção. Projeto higiênico das áreas operacionais de alimentos. Vigilância Sanitária na área de alimentos.

Objetivos de aprendizagem

1. Conhecer e identificar os microrganismos;
2. Classificar os microrganismos por suas características morfofisiológicas,
3. Identificar os principais microrganismos causadores de Doenças transmitidas por alimentos (DTAS)
4. Identificar culturas de microrganismos e principais tipos de contaminações,
5. Distinguir infecção, toxiinfecção e intoxicação por alimentos,
6. Diferenciar agentes patógenos e sua relação com os aspectos físicos dos alimentos,
7. Entender o crescimento e desenvolvimento microbiano,
8. Conhecer as ferramentas de qualidade e sua aplicabilidade,
9. Entender e aplicar as condições de higiene na manipulação dos alimentos,
10. Conhecer aspectos que envolvem a segurança alimentar na manipulação dos alimentos,
11. Conhecer a atuação da vigilância sanitária na área de alimentos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

CARELLE, A. C. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014.[acervo digital]

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.[acervo digital]

ENGELJIRK, P. G. **Burton, microbiologia para as ciências da saúde**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.[acervo digital]

JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH. ISSN 2333-1240. Disponível em: [Journal of Food and Nutrition Research](#)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION FOR FOODS. **Microrganismos em alimentos 8: utilização de dados para avaliação do controle de processo e aceitação de produto**. São Paulo: Blucher, 2015.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 5. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2015.[acervo digital]

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. 5. ed. São Paulo: Blucher, 2017.[acervo digital]

TORTORA, G. J. **Microbiologia**. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.[acervo digital]

SALVATIERRA, C. M. **Microbiologia – Aspectos morfológicos, bioquímicos e metodológicos**. São Paulo: Érica, 2014.[acervo digital]

BEVILACQUA, A.; DE SANTIS, A.; SOLLAZZO, G.; SPERANZA, B.; RACIOPPO, A.; SINIGAGLIA, M.; CORBO, M.R. Microbiological Risk Assessment in Foods: Background and Tools, with a Focus on Risk Ranger.” Foods (Basel, Switzerland), vol. 12, n.7, p.1483, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
2 ^a		METABOLISMO I	66
EMENTA			
<p>Introdução geral a bioquímica. Química de aminoácidos, proteínas, carboidratos, lipídeos e nucleotídeos. Enzimas, vitaminas e coenzimas. Metabolismo de carboidratos, lipídios e compostos nitrogenados. Regulação das vias metabólicas. Transporte através das membranas biológicas, mecanismos de absorção, distribuição, biotransformação e eliminação de xenobióticos (farmacocinética).</p> <p>Objetivos de aprendizagem:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Proporcionar ao acadêmico conhecimentos na área de bioquímica e possibilitar a correlação com a área de atuação do profissional Farmacêutico, enfermeiro, fisioterapeuta e nutricionista. 2. Identificar a estrutura e a função dos componentes moleculares das células e de compostos químicos biologicamente importantes; 3. Descrever as reações que a célula utiliza para o metabolismo das proteínas, carboidratos, lipídeos e nucleotídeos; 4. Compreender as interações moleculares que se realizam nos organismos vivos; 5. Correlacionar os processos metabólicos com possíveis alterações no metabolismo dos organismos vivos e seu envolvimento com os processos patológicos (Mutações na estrutura proteica (inserção, deleção e pontual); 6. Compreender o fundamento químico das reações por meio de execução de técnicas gerais utilizadas em estudos bioquímicos 7. Compreender o processo de metabolização de substâncias químicas nos organismos vivos 			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<p>NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 8^a ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715345/.</p> <p>BERGER, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; GATTO JR, G.J.; STRYER, L. Bioquímica. 9^a ed. São Paulo: Editora Guanabara, 2018. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733038/.</p> <p>STRYER. Bioquímica. São Paulo: Editora Guanabara, 2014. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2388-6/.</p> <p>ACTA BIOQUÍMICA CLÍNICA LATINOAMERICANA. Buenos Aires. ISSN 0325-2957 versão online. Disponível em: Acta bioquímica clínica latinoamericana (bvs.br)</p>			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			

RODWELL, V.W.; BENDER, D.A.; KENELLY, P.J.; WEIL, P.A. **Bioquímica Ilustrada de Harper**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555950/>.

CARVALHO, T.G.; ANDRADE, R.B.; SOUZA, D.G.; LOSS, C.M.; VASCONCELLOS, R.S.; LOPES, F.M. **Bioquímica Humana**. Porto Alegre: Grupo A, 2018. 6. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595024366/>.

VOET, D.; VOET, J.G. **Bioquímica**. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710050/>.

SOUZA, D.G.; BRAGHIROLI, D.I.; SCHNEIDER, A.P.H. **Bioquímica aplicada**. Porto Alegre: SAGAH 2018. 9788595026544. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026544/>.

TOY, E.G.; SEIFERT JR, W.E.; STROBEL, H.W.; HARMS, K.P. **Casos Clínicos em Bioquímica**. Porto Alegre: Grupo A, 2016. 9788580555752. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555752/>.

CHONG, B.; KONG, G.; SHANKAR, K.; CHEW, H.S.J.; LIN, C.; GOH, R.; CHIN, Y.H.; TAN, D.J.H.; CHAN, K.E.; LIM, W.H.; SYN, N.; CHAN, S.P.; WANG, J.W.; KHOO, C.M.; DIMITRIADIS, G.K.; WIJARNPREECHA, K.; SANYAL, A.; NOUREDDIN, M.; SIDDIQUI, M.S.; FOO, R. et al. The global syndemic of metabolic diseases in the young adult population: A consortium of trends and projections from the Global Burden of Disease 2000-2019. **Metabolism: clinical and experimental**, v.141, n.155402, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
2ª		PERCEPÇÃO CONSCIÊNCIA E EMOÇÃO	66
EMENTA			
<p>Sistema límbico (fisiologia e anatomia). Mecanismo de controle do ciclo circadiano (sono-vigília). Os mecanismos de controle da aprendizagem, atenção e memória. Mecanismos responsáveis pela propriocepção, equilíbrio, dor. Mecanismos de controle de temperatura. Visão, audição e tato. Controle neuroendócrino relacionado ao sistema límbico. Transtorno do déficit de atenção e aprendizagem (TDAH), fisiopatologia e tratamento. Medicamentos indutores do sono e estabilizadores do humor e analgésicos de ação central (morfina).</p> <p>Objetivos de Aprendizagem:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Diferenciar os mecanismos de sono, vigília, aprendizagem e memória, considerando suas funções no organismo humano; 2. Reconhecer as fases do desenvolvimento da personalidade, considerando as influências genéticas, familiares, comportamentais e sociais; 3. Identificar os mecanismos responsáveis pela propriocepção, o equilíbrio e a dor, conhecendo as escalas de avaliação dos níveis de consciência; 4. Conhecer as causas e consequências do estresse e sua implicação nos distúrbios sensoriais; 5. Identificar os aspectos inerentes ao abuso de drogas, anestésicos e psicotrópicos, como agentes que interferem nos níveis de consciência e percepção, sendo estes agentes geradores de alterações de ordem emocional; 6. Compreender os sistemas nervoso autônomo e nervoso central (anatomia e fisiologia), identificando os neurotransmissores e suas funções na plasticidade cerebral; 7. Entender a fisiopatologia das doenças neurodegenerativas e das doenças relacionadas a alterações das atividades cerebrais; 8. Refletir sobre o uso de fármacos analgésicos, ansiolíticos, antipsicóticos, antiepilépticos, antidepressivos e estabilizadores de humor, observando a necessidade de tratamento multiprofissional; 			

i) Compreender as atividades de promoção à saúde desenvolvidas nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS-II e CAPS-ad).

REFERÊNCIAS BÁSICAS

SILVERTHORN, D.U. **Fisiologia Humana**. 7ª ed; Porto Alegre: Artmed 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582714041/>.

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo, patologia geral**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [Acervo Digital].

BRUNTON, L.L.; HILAL-DANDAN, R.; KNOLLMANN, B.C. **As Bases Farmacológicas da Terapêutica de Goodman e Gilman**-13. Artmed Editora, 2018. [Acervo Digital].

REVISTA ELETRÔNICA DE FARMÁCIA. Goiás. ISSN 1808-0804 versão online. Disponível em: [Revista Eletrônica de Farmácia](#)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. **Corpo humano fundamentos de anatomia e fisiologia**. 10. ed. – Porto Alegre: Artmed, 2017. [Acervo Digital].

ANGERAMI, Valdemar Augusto. **Psicologia da saúde: um novo significado para a prática clínica** – 2ª edição revista e ampliada. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2014. [Acervo Digital].

SILBERNAGL, Stefan. LANG, Florian. **Fisiopatologia**. 2. ed. – Porto Alegre: Artmed, 2016. [Acervo Digital].

FORD, Susan M. **Farmacologia Clínica**. 11. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [Acervo Digital].

LOPES, A.; C.; **Tratado de clínica médica**. 3 ed, Vol 1 e 2, Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2016.

ENGELEN, T.; MENNELLA, R. Piecing together the puzzle of emotional consciousness. *Neuroscience of consciousness*, v.2023, n.1, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
2ª		EDUCAÇÃO AMBIENTAL	60
EMENTA			
Histórico da Educação Ambiental. Geração e gestão de resíduos sólidos. Resíduos de Serviços de Saúde (RSS). Biossegurança. Sustentabilidade. Saneamento básico. Produção de alimentos. Alimentação saudável. Políticas públicas.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
IBRAHIN, Francini Imene Dias. Educação ambiental : estudos dos problemas, ações e instrumentos para o desenvolvimento da sociedade. São Paulo: Érica, 2014. [Acervo Digital]			
PELICIONI, Maria Cecília Focesi; MIALHE, Fábio Luiz (org.). Educação e promoção da saúde : teoria e prática. 2. ed. Rio de Janeiro: Santos, 2019. [Acervo Digital].			
PHILIPPI JR., Arlindo; PELICIONI, Maria Cecília Focesi (org.). Educação ambiental e sustentabilidade . 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. [Acervo Digital].			
REVISTA PESQUISA EM EDUCAÇÃO AMBIENTAL. ISSN 2177-580X. Disponível em: https://www.periodicos.rc.biblioteca.unesp.br/index.php/pesquisa/about . Acesso em: 30 jan. 2021.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES –			
LOUREIRO, Carlos Frederico B. Trajatória e fundamentos da Educação Ambiental . 4. ed. São Paulo: Cortez, 2012.			
MANSOLDO, Ana. Educação ambiental na perspectiva da ecologia integral : como educar neste mundo em desequilíbrio? Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2012. [Acervo Digital].			

OLIVEIRA, Sonia Valle Walter Borges de; LEONETI, Alexandre; CEZARINO, Luciana Oranges (org.). **Sustentabilidade: princípios e estratégias**. Barueri, SP: Manole, 2019. [Acervo Digital].

REVISTA ELETRÔNICA EM GESTÃO, EDUCAÇÃO E TECNOLOGIA AMBIENTAL.
 Cascavel. ISSN 2236-1170. Disponível em:
<http://cascavel.ufsm.br/revistas/ojs2.2.2/index.php/reget/index>. Acesso em: 30 jan. 2021.

RUSCHEINSKY, Aloisio (org.). **Educação ambiental: abordagens múltiplas**. 2. ed., rev. e ampl. Porto Alegre: Penso, 2012. [Acervo Digital].

WU, Y.; WAN, J.; YU, W. Impact of environmental education on environmental quality under the background of low-carbon economy. *Frontiers in public health*, v.11, n.1128791, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
2ª		PROJETO INTEGRADOR SAÚDE	63
EMENTA			
<p>O projeto integrador desta fase integrará as disciplinas de Abrangência das Ações em Saúde, Metabolismo II e Percepção Consciência e Emoção. Serão desenvolvidas competências e habilidades técnicas e sócio afetivas com ênfase em comunicação, análise de dados, estatística básica, análise antropométrica e nutrição infantil. O projeto basear-se-á na transdisciplinaridade envolvendo ações em escolas onde os alunos farão análises de peso, altura e índice de massa corporal de um grupo de crianças e avaliarão a necessidade de intervenções multidisciplinares na escola e núcleo familiar.</p> <p>Objetivos de Aprendizagem:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar técnicas de comunicação em todos os níveis do projeto (planejamento e implantação); 2. Desenvolver estratégias de Educação Nutricional e incentivo à Atividade Física para a promoção da saúde e formação de hábitos saudáveis, com o intuito de prevenção de uma ou mais doenças crônicas não transmissíveis como: sobrepeso, baixo peso, obesidade e déficit de desenvolvimento. 3. Aplicar os dados coletados na construção de gráficos e tabelas e identificar média e desvio padrão; 4. Avaliar o perfil Nutricional de crianças a partir dos parâmetros antropométricos; 5. Construir orientações para repassar às famílias afim de demonstrar os resultados com o intuito da melhoria dos hábitos da família na prevenção de doenças 			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<p>M., C. S. Bioestatística. Porto Alegre: Grupo A, 2011. 9788536311449. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536311449/.</p> <p>RIBEIRO, S. M. L.; MELO, C. M.; TIRAPEGU, J. Avaliação nutricional: teoria e prática. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Orientação para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2011.</p> <p>CERES – NUTRIÇÃO E SAÚDE. ISSN 1981-0881 versão online. Disponível em: CERES: Nutrição & Saúde</p>			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<p>Bene, V.A.A.(E.G.V.K.C.G. H. Psicologia da saúde: um novo significado para a prática clínica – 2ª edição revista e ampliada. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2018. 9788522126606. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126606/.</p>			

Marcelo, R.M.Z. G. **Rouquayrol - Epidemiologia e saúde**. Rio de Janeiro: MedBook Editora, 2017. 9786557830000. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830000/>.

Cláudia, S. L. **Alimentação e nutrição para o cuidado**. Porto Alegre: Grupo A, 2019. 9788595027442. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027442/>.

Moreira, S.N. C. **Anatomia e Fisiologia Humana**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. 9788536510958. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536510958/>.

GALALLEGUILLOS. E, BRASSEA, T. G. **Epidemiologia: indicadores de saúde e análise de dados**. 1. ed. São Paulo, 2014.

ALOY DOS SANTOS, T.; LUFT, V.C.; SOUZA, G.C.; SANTOS, Z.A.; JOCHIMS, A.M.K.; ALMEIDA, J.C. Malnutrition screening tool and malnutrition universal screening tool as a predictors of prolonged hospital stay and hospital mortality: A cohort study. **Clinical nutrition ESPEN**, v.54, n.430–435, 2023.

3ª FASE

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
3ª		FUNÇÕES BIOLÓGICAS	66
EMENTA			
<p>Anatomia dos rins, pulmão, coração e sistema vascular. Mecanismos de controle neuroendócrino das funções orgânicas envolvidas na manutenção do meio interno. Mecanismos de controle da Pressão Arterial, assim como o controle do equilíbrio hidroeletrolítico e ácido básico. Mecanismos de funcionamento dos tampões biológicos na manutenção do equilíbrio acidobásico. O papel dos rins na manutenção do equilíbrio hidroeletrolítico. Função do sistema renina, angiotensina, aldosterona no controle da Pressão Arterial. Farmacologia dos medicamentos diuréticos e anti-hipertensivos.</p> <p>Objetivos de Aprendizagem</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Conhecer a anatomia dos rins, pulmão, coração e sistema vascular. 2) Relacionar os mecanismos de controle neuroendócrino desses sistemas com a manutenção do meio interno, 3) Entender os mecanismos de controle da pressão arterial, equilíbrio hidroeletrolítico e ácido básico, 4) Explicar o funcionamento dos tampões biológicos na manutenção do equilíbrio acidobásico, 5) Analisar o papel dos rins no equilíbrio hidroeletrolítico, 6) Diferenciar a função do sistema renina, angiotensina e aldosterona no controle da pressão arterial, 7) Conhecer a farmacologia dos medicamentos diuréticos e anti-hipertensivos, 8) Identificar os tipos, mecanismos de ação e princípios ativos dos medicamentos no controle do equilíbrio hidroeletrolítico e na pressão arterial. 			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<p>SANTOS, Nívea Cristina Moreira. Anatomia e Fisiologia Humana. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. [Acervo Digital].</p> <p>BOGLIOLO, B.F.G. – Patologia. Barueri-SP, Grupo GEN, 2016. (acervo digital)</p> <p>BRUNTON, Laurence L.; HILAL-DANDAN, Randa; KNOLLMANN, Björn C. As Bases Farmacológicas da Terapêutica de Goodman e Gilman-13. Artmed Editora, 2018. [Acervo Digital].</p> <p>REVISTA BRASILEIRA DE FARMÁCIA. Rio de Janeiro. ISSN 0370-372X versão online. Disponível em: Revista brasileira de farmácia (bvs.br).</p>			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			

SANTOS, Nívea Cristina Moreira. **Anatomia e Fisiologia Humana**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. [Acervo Digital].

FORD, Susan M. **Farmacologia Clínica**. 11. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [Acervo Digital].

LOPES, A.; C.; **Tratado de clínica médica**. 3 ed, Vol 1 e 2, Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2016.

GOLAN, David ed. **Princípios de Farmacologia - A Base Fisiopatológica da Farmacologia**, 3ª edição. Barueri – SP. Grupo GEN, 2014. [Acervo Digital].

PETERSEN, O. H. **Physiology and Pathophysiology 2023. Function (Oxford, England)**, v.4, n.2, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
3ª		MECANISMOS DE AGRESSÃO E DEFESA	66
EMENTA			
<p>Os diversos tipos de agentes agressores e seus mecanismos de agressão (físicos, químicos, biológicos e psicossociais). Desenvolvimento de doenças autoimunes (artrite, lúpus, tireoidite de Hashimoto, anemia hemolítica autoimune, esclerose múltipla, febre reumática). Mecanismos da inflamação aguda e crônica. O papel da imunidade inata e adquirida no mecanismo de defesa. Mecanismo da resposta imune celular, humoral e o desenvolvimento da memória imunológica. Mecanismos envolvidos na imunização ativa e passiva. As imunodeficiências congênitas e adquiridas. Os tipos de resposta de hipersensibilidade (Tipo I, II, III, IV) e suas principais diferenças. Principais doenças debilitantes do sistema imunológico da região (HIV, Hepatites, herpes, doenças virais da infância, sífilis), testes imunológicos do pré-natal e testes imunológicos de determinação de antígenos e anticorpos.</p> <p>Objetivos de Aprendizagem:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender os diversos tipos de agentes e seus mecanismos de agressão (físicos, químicos, biológicos e psicossociais) e seus efeitos no organismo; 2. Descrever os mecanismos de agressão por agentes biológicos específicos: fungos, vírus, bactérias, protozoárias e helmintos; 3. Explicar os mecanismos de agressão psicossociais com ênfase em estresse, doenças ocupacionais e psicossomáticas; 4. Compreender e caracterizar o papel da imunidade inata e adquirida no mecanismo de defesa (citocinas, sistema complemento e HLA); 5. Diferenciar os mecanismos básicos da inflamação aguda e crônica; 6. Definir os mecanismos envolvidos na imunização ativa e passiva; 7. Compreender o desenvolvimento de doenças autoimunes (artrite, lúpus, tireoidite de Hashimoto, anemia hemolítica autoimune, esclerose múltipla, febre reumática); 8. Compreender as imunodeficiências congênitas e adquiridas; 9. Definir os tipos de resposta de hipersensibilidade (Tipo I, II, III, IV) e suas principais diferenças; 10. Compreender os mecanismos de lesão celular reversível e irreversível e descrever os mecanismos de reparação tecidual; 11. Compreender a lesão celular e os processos de adaptação e/ou morte celular. 12. Relacionar as principais doenças debilitantes do sistema imunológico da região (HIV, Hepatites, herpes, doenças virais da infância, sífilis); 13. Demonstrar os testes imunológicos do pré-natal e testes imunológicos de determinação de antígenos e anticorpos. 14. Demonstrar os testes imunológicos de PCR, fator reumatoide, Waller rose, ASLO, VDRL 			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
DELVES, Peter J. et al. ROITT - Fundamentos de Imunologia, 13ª edição . Rio de Janeiro: Grupo			

GEN, 2018. [Acervo Digital].

M., P.J.H.L.C. B. **Imunologia Básica: Guia Ilustrado de Conceitos Fundamentais**. BARUERI, SP: Editora Manole, 2013. [Acervo Digital].

NEVES, D. P; FILIPPIS, T.DE. **Parasitologia Básica**. 3. ed. 2014.

ARQUIVOS DE ASMA, ALERGIA E IMUNOLOGIA. São Paulo. ISSN 2526-5393 versão online. Disponível em: [Arquivos de Asma, Alergia e Imunologia](#)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

SILVA, Adeline Gisele Teixeira da. **Imunologia Aplicada - Fundamentos, Técnicas Laboratoriais e Diagnósticos**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. [Acervo Digital].

SIQUEIRA-BATISTA, Rodrigo. **Parasitologia - Fundamentos e Prática Clínica**. 1. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020. [Acervo Digital].

FERREIRA. M. U. **Parasitologia Contemporânea**. 2. ed. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2021. [Acervo Digital].

MARTINS, Milton de Arruda et al. **Clínica médica, volume 7: alergia e imunologia clínica, doenças da pele, doenças infecciosas e parasitárias**. – 2. ed. – Barueri, SP: Manole, 2016. [Acervo Digital].

VAZ, Adelaide José, et al. **Ciências Farmacêuticas – Imunoensaios -Fundamentos e Aplicações, Imunoensaios: fundamentos e aplicações**. 2. ed. – Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Acervo Digital].

SCARPONE, R.; KIMKOOL, P.; IERODIAKONOU, D.; LEONARDI-BEE, J.; GARCIA-LARSEN, V.; PERKIN, M.R.; BOYLE, R.J. Timing of Allergenic Food Introduction and Risk of Immunoglobulin E-Mediated Food Allergy: A Systematic Review and Meta-analysis. **JAMA Pediatrics**, 177(5), 489–497, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
3ª		METABOLISMO II	66
EMENTA			
<p>Bioenergética do aproveitamento dos nutrientes da dieta pelo organismo humano em diferentes estados nutricionais. Macro, micronutrientes e suas necessidades nutricionais no ser humano. Hábitos alimentares e a influência sociocultural sobre eles. Correlações clínicas com doenças importantes na Saúde Pública (desnutrição e obesidade) bem como distúrbios do sistema gastrointestinal (azia, distúrbios de digestão, constipação e diarreia). Regulação hormonal do sistema digestório (abranger a anatomia e fisiologia). Farmacologia do sistema gastrointestinal (antiácidos, inibidores de bomba de prótons e dos receptores H2, probióticos, prebióticos, laxantes, antidiarreicos).</p> <p>Objetivos de Aprendizagem:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender a bioenergética do aproveitamento dos nutrientes da dieta (macro e micronutrientes) pelo organismo humano relacionando com a forma e o funcionamento do sistema digestório em diferentes níveis nutricionais (desnutrição e obesidade); 2. Correlacionar os hábitos alimentares e as disfunções homeostáticas com o desenvolvimento de doenças como: azia, distúrbios de digestão, constipação, diarreia, desnutrição/baixo peso e obesidade, proporcionando ao acadêmico a tomada de decisão frente a estes casos; 3. Discutir aspectos da regulação hormonal no sistema digestório, contribuindo desta forma para compreensão do funcionamento e avaliação das disfunções deste sistema; 4. Relacionar a farmacologia do sistema gastrointestinal (antiácidos, inibidores de bomba de prótons e dos receptores H2, probioticos, prebióticos, laxantes, anti-diarreicos) empregando práticas que visem prevenção de doenças e a recuperação da saúde 			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
MARTINS, Milton de Arruda., et al. Clínica Médica , Volume 4: Doenças do Aparelho Digestivo,			

Nutrição e Doenças Nutricionais. Barueri, SP: Editora Manole, 2016. [acervo digital].

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. **Corpo humano fundamentos de anatomia e fisiologia**. 10. ed. – Porto Alegre: Artmed, 2017. [Acervo Digital].

MATOS, Simone Pires de; MACEDO, Paula Daiany Gonçalves. **Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação**. 1. ed. São Paulo: Erica, 2015. [Acervo Digital].

REVISTA DO ENSINO DE BIOQUÍMICA E BIOLOGIA MOLECULAR. Ribeirão Preto. ISSN 1677-2318 versão online. Disponível em: Journal detail: Revista Brasileira de Ensino de Bioquímica e Biologia Molecular (journals4free.com)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

UNGLAUB, S. D. **Fisiologia Humana**. Porto Alegre: Grupo A, 2017 [Acervo Digital].

KIM, E. Barrett. **Fisiologia Gastrintestinal (LANGE)**. 2. ed. São Paulo: Mcgraw-hill, 2015.

SANTOS, Nívea Cristina Moreira. **Anatomia e Fisiologia Humana**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. [Acervo Digital].

NELSON, David L. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. Porto Alegre: Grupo A, 2018. [acervo digital].

MARTINS, Milton de Arruda., et al. **Clínica Médica, Volume 4: Doenças do Aparelho Digestivo, Nutrição e Doenças Nutricionais**. Barueri, SP: Editora Manole, 2016. [acervo digital].

SANT'ANNA, Lina Cláudia. **Alimentação e nutrição para o cuidado**. `Porto Alegre: Grupo A, 2019. [Acervo Digital].

MERENSTEIN, D.; POT, B.; LEYER, G.; OUWEHAND, A.C.; PREIDIS, G.A.; ELKINS, C.A.; HILL, C.; LEWIS, Z.T.; SHANE, A.L.; ZMORA, N.; PETROVA, M.I.; COLLADO, M.C.; MORELLI, L.; MONTOYA, G.A.; SZAJEWSKA, H.; TANCREDI, D.J.; SANDERS, M. E. Emerging issues in probiotic safety: 2023 perspectives. **Gut microbes**, v.15, n.1, p.2185034, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
3ª		PARASITOLOGIA	33

EMENTA

Introdução à Parasitologia. Diagnóstico, epidemiologia, profilaxia e tratamento das parasitoses. Impactos sociais determinados pelas parasitoses que têm como agentes: protozoários, helmintos, artrópodes e fungos.

Objetivos de aprendizagem

1. Conhecer as principais parasitas e identificar os seus agentes;
2. Conhecer a epidemiologia das parasitoses no Brasil,
3. Identificar a profilaxia e cuidados no tratamento das parasitoses,
4. Elucidar os impactos sociais das parasitoses,

REFERÊNCIAS BÁSICAS

FERREIRA, M.U. Parasitologia contemporânea. 2ª ed. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2021.[acervo digital]

]SIQUEIRA-BATISTA, R.; GOMES, A.P.; SANTOS, S.S.; SANTANA, L.A.Parasitologia : fundamentos e prática clínica. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2020..[acervo digital]

FERREIRA, M. U. **Parasitologia contemporânea**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.[acervo digital]

REY, L. Parasitologia. 4ª ed. Guanabara Koogan, 2018.

PARASITOLOGIA LATINOAMERICANA. São Paulo. ISSN 0717-7712versão online. Disponível em:

[Parasitología latinoamericana - Home Page \(conicyt.cl\)](#)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE. DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA. **Doenças infecciosas e parasitárias: guia de bolso**. 4. ed. ampl. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE. COORDENAÇÃO-GERAL DE DESENVOLVIMENTO DA EPIDEMIOLOGIA EM SERVIÇOS. **Guia de Vigilância em Saúde**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2017. Disponível em: <<http://portalarquivos.saude.gov.br/images/pdf/2017/outubro/06/Volume-Unico-2017.pdf>>.

FERREIRA, A. W.; ÁVILA, S. L. M. **Diagnóstico laboratorial**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

ROUQUAYROL, Maria Zélia. *Epidemiologia & saúde* / Maria Zélia Rouquayrol, Marcelo Gurgel. Carlos da Silva. - 8. ed. - Rio de Janeiro : Medbook, 2018. Acervo digital

PROCOP, G. W.; CHURCH, D. L.; HALL, G. S.; et al. **Diagnóstico microbiológico – texto e atlas**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.[acervo digital]

MARINHO-JÚNIOR, J.F.; MONTEIRO, J.F.C.L.S. SALES DE CARVALHO, A.W.; DE CARVALHO, F.G.; CAVALCANTI, M.P.; SHAW, J.; COURTENAY, O.; BRANDÃO-FILHO, S.P. High levels of infectiousness of asymptomatic *Leishmania (Viannia) braziliensis* infections in wild rodents highlights their importance in the epidemiology of American Tegumentary Leishmaniasis in Brazil. *PLoS neglected tropical diseases*, v.17, n.1, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
3ª		PATOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	66
EMENTA			
Etiologia, quadro clínico, fisiopatologia de sinais e sintomas, evolução e terapêutica das doenças gastrointestinais, renais, cardiovasculares, obesidade, síndrome metabólica, doenças oncológicas, pulmonares, paciente crítico (trauma e queimados), doenças que afetam o grupo materno-infantil.			
Objetivos de aprendizagem			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conhecer as principais doenças acometidas no sistema digestório, renal e cardiovascular, 2. Conhecer a etiologia da obesidade, síndrome metabólica, doenças oncológicas, pulmonares, paciente queimado e doenças materno infantil, 3. Descrever a fisiopatologia das doenças citadas bem como sinais e sintomas, 4. Conhecer os critérios de diagnóstico e tratamento das doenças trabalhadas, 			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
BARRET, K. et al. Fisiologia Medica de Ganong . Porto Alegre/RS.24 edição. Ed. Artmed.2014.[acervo digital]			
Reisner, Howard M. <i>Patologia : uma abordagem por estudos de casos</i> – Porto Alegre : AMGH, 2016. Acervo digital			
MUTTONI, S.; CORREIRA, J. S. C. Patologia da nutrição e dietoterapia . Porto Alegre: SAGAH, 2017.[acervo digital]			
ADVANCES IN NUTRITION. Estados Unidos. ISSN 1415-5273 (impressão) 1678-9865 (online). Disponível em: Advances in Nutrition			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
HAMMER, GARY D. <i>Fisiopatologia da doença : uma introdução à medicina clínica</i> . 7 ed. – Porto Alegre: AMGH, 2016. Acervo digital			

CARDOSO, M. A.; SCAGLIUSI, F. B. **Nutrição e Dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [acervo digital]

GOMES, C. E. T.; SANTOS, E. C. **Nutrição e Dietética I**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014.[acervo digital]

REISNER, H.M. **Patologia: Uma abordagem por estudo de casos**. Artmed: Porto Alegre, 2015.

Perez, Erika Fundamentos de patologia / Erika Perez -- 1. ed. -- São Paulo : Érica, 2014.acervo digital

TYROVOLA, D.; SOULAIPOPOULOS, S.; TSIOUFIS, C.; LAZAROS, G. The Role of Nutrition in Cardiovascular Disease: Current Concepts and Trends. **Nutrients**, v.15, n.5, p.1064, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
3ª		ÉTICA E PENSAMENTO CRÍTICO	60
EMENTA			
Diferenças entre moral e ética. As diferenças e as relações entre o plano moral e o plano ético. O entendimento acerca das interrelações entre justiça, moral, generosidade e honra. A importância da Filosofia para o desenvolvimento do pensamento crítico. O Valor e a Utilidade da Filosofia para os dias atuais. Sorte ou moral: ou as duas juntas? Círculo em expansão: a inclusão do outro			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
CADERNOS DE ÉTICA E FILOSOFIA POLÍTICA. Portal de Revistas da USP. 2005-			
LA TAILLE, Y. D. Moral e Ética: Dimensões Intelectuais e Afetivas . Porto Alegre: Artmed, 2006. Disponível na Biblioteca Virtual da UNIARP: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536306285/pageid/0			
CRISOSTOMO, Alessandro Lombardi <i>et al.</i> ; Ética . Revisão técnica de Willian Bonete e Marcia Paul Waquil. – Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível na Biblioteca Virtual da UNIARP: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595024557/pageid/0			
MARCONDES, Danilo; FRANCO, F., I. A filosofia: O que é? Para que serve? , Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2011.			
REVISTA ÉTICA E FILOSOFIA POLÍTICA. ISSN 2448-2137. Disponível em: < Revista Ética e Filosofia Política			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
CHANTER, Tina. Gênero: conceitos-chave em filosofia. São Paulo: Artmed, 2011. Disponível na Biblioteca Virtual da UNIARP: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536325828/pageid/0			
KOHAN, Walter (org.) Ensino de filosofia – perspectivas . 2. ed. – Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2013 (Disponível na Biblioteca Virtual da UNIARP: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582178218/pageid/0			
REIS, José Carlos. A História, entre a Filosofia e a Ciência . – 4. ed., rev. ampl. – Belo Horizonte: Autêntica, 2011. Disponível na Biblioteca Virtual da UNIARP: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582178805/pageid/0			
RESENDE. Haroldo de (org.). Michel Foucault: política: pensamento e ação . 1. ed. -- Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2016. Disponível na Biblioteca Virtual da UNIARP: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788551300831/pageid/0			

SJOGREN, C.A.; COMSTOCK, G.; GOLLER, C.C. Connecting Ethical Reasoning to Global Challenges through Analysis of Argumentation. **Journal of microbiology & biology education**, v.24, n.1, e00166-22, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
3ª		COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO	60
EMENTA			
Construção do texto: coesão e coerência. Produção de textos na oralidade. Produção de textos escritos. Intertextualidade e impessoalidade. Redação de projetos de pesquisa. Gêneros textuais. Linguagem dialógica. Redação do dia a dia.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
BARRETO, M.V.K. Interpretação de texto e redação para concursos . São Paulo: Universo dos livros, 2014. 206p			
MEDEIROS, J.B. Redação de Artigos Científicos . São Paulo: Atlas, 2016. [Minha Biblioteca].			
NADÓLSKIS, H. Normas de comunicação em língua portuguesa . São Paulo: Saraiva, 2013. 272 p.			
RAMOS, F. S.; GUERRA, M. das G. G. V. Oficinas de educação para a ética e introdução à metodologia científica como instrumento de desestímulo ao plágio. Revista Tempos e Espaços em Educação , 10(23), 2017. p.209-222. Disponível em: https://doi.org/10.20952/revtee.v10i23.5845 Acesso em 28 jan. 2021 [acervo digital].			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
BRASIL. PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. CASA CIVIL. Manual de redação da Presidência da República / Casa Civil, Subchefia de Assuntos Jurídicos ; coordenação de Gilmar Ferreira Mendes, Nestor José Forster Júnior [et al.]. – 3. ed., rev., atual. e ampl. – Brasília: Presidência da República, 2018. Disponível em: http://ava.icmbio.gov.br/pluginfile.php/4592/mod_data/intro/Manual%20de%20Reda%C3%A7%C3%A3o%20Oficial%20Presid%C3%Aancia%20Rep%C3%BAblica.pdf			
GOLD M, Redação Empresarial . 5. ed. Rio de Janeiro: Saraiva, 2017. [Minha Biblioteca].			
MARTINO, Agnaldo. Português: gramática - interpretação de texto - redação oficial - redação discursiva . São Paulo: Saraiva, 2019. [Minha Biblioteca].			
MEDEIROS, J.B. Redação Científica - Guia Prático para Trabalhos Científicos, 13. ed. São Paulo: Atlas, 2019. [Minha Biblioteca].			
MEDEIROS, J.B.; TOMASI, C. Como Escrever Textos: Gêneros e Sequências Textuais . São Paulo: Atlas, 2017. [Minha Biblioteca].			
PASQUOTTE-VIERA, E. Letramentos acadêmicos e sujeitos discursivos: dialogia, alteridade e negociação sobre a escrita. Revista Espaço Pedagógico , v. 22, n. 1, 16 jul. 2015.			

4ª FASE

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
4ª		CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS I	66
EMENTA			
Introdução a bromatologia. Análise centesimal. Controle de qualidade de mel, cereais e derivados, óleos e gorduras, vegetais, manteiga, margarina, carne e derivados, pescados e derivados, ovos e derivados, leite e derivados, bebidas estimulantes (chá, café, cacau, chocolate, guaraná, mate), condimentos e especiarias, produtos de frutas e hortaliças, sucos, sal, vinagre, aditivos químicos, água. Análise sensorial. Cenários de prática (simulação de baixa fidelidade). Objetivos de aprendizagem • Identificar os principais conceitos relacionados a bromatologia; • Recordar os principais macro e micronutrientes dos alimentos; • Discutir a análise centesimal de alimentos e sua relação			

com a aplicabilidade prática; • Demonstrar as técnicas de avaliação centesimal de alimentos; • Compreender as diferenças entre óleos, gorduras e seus exemplos comerciais (manteiga, margarina) • Demonstrar as técnicas de controle de qualidade físico químico de óleos e gorduras; • Compreender a importância alimentar das proteínas e sua composição; • Demonstrar as técnicas de controle de qualidade de proteínas (carnes, ovos, peixes e derivados); • Compreender os alimentos que compõem os carboidratos assim como sua estrutura molecular; • Demonstrar as técnicas de controle de qualidade de carboidratos, incluindo o mel; • Discutir sobre os alimentos estimulantes e seus componentes majoritários com esta função (caféina, teobromina, teofilina); • Demonstrar as técnicas de doseamento de componentes químicos em plantas estimulantes (extração e quantificação de compostos); • Discutir sobre os vegetais e frutas e seus componentes nutricionais, vitaminas e minerais; • Demonstrar as técnicas de controle de qualidade de bebidas (suco, chá, água) • Identificar os principais conceitos de análise sensorial de alimentos; • Demonstrar as técnicas de análise sensorial de alimentos; • Relacionar os conteúdos apreendidos com a leitura e interpretação de rótulos de alimentos industrializados em cenários de prática de baixa fidelidade (estudo de casos)

REFERÊNCIAS BÁSICAS

NESPOLO, Cássia Regina, et al. Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015. [Acervo Digital].

KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [acervo digital]

NICHELE, P. G.; MELLO, F. R. Bromatologia. Porto Alegre: SAGAH, 2018. [acervo digital]

Revista de nutrição da PUCCAMP. ISSN 0103-1627. Disponível em <https://seer.sis.puc-campinas.edu.br/seer/index.php/nutricao>

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

DAMODARAN, SRINIVASAN. Química de alimentos de Fennema; revisão técnica: Adriano Brandelli. – 5. ed. – Porto Alegre : Artmed, 2019.[acervo digital]

DE MELLO, F. R. et al. Tecnologia de alimentos. 2. ed. – Porto Alegre : SAGAH, 2018. [acervo digital]
GEOFFREY CAMPBELL-PLATT. Ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2015.[acervo digital]

ESKIN, Michael Bioquímica de alimentos. 3. ed. – Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. {Acervo Digital}.
OLIVEIRA Ana Flávia de (organizadora). Tópicos em Ciências e Tecnologia de Alimentos: Resultados de Pesquisas Acadêmicas - Volume 4. São Paulo: Blucher, 2018. 400 p. [Acervo digital]

DRAKE, M.A.; WATSON, M.E.; LIU, Y. Sensory Analysis and Consumer Preference: Best Practices. Annual review of food science and technology, v.14, p.427–448, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
4ª		NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	66
EMENTA			
<p>Características de uma dieta balanceada. Fundamentos e métodos científicos para a determinação de requerimentos e recomendações de energia e nutrientes. Requerimentos e recomendações de energia e nutrientes. Planejamento de dietas. Biodisponibilidade de nutrientes. Qualidade e bio-utilização da proteína dietética. Fatores anti-nutricionais. Dietas vegetarianas. Fontes alimentares de nutrientes e fibras alimentares. Nutrição do adulto e do idoso.</p> <p>Objetivos de aprendizagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar os principais conceitos relacionados ao planejamento de planos alimentares, dietas e nutrição; Recordar os principais macro e micronutrientes dos alimentos; Discutir os fundamentos e métodos científicos de requerimentos e recomendações de energia e nutrientes; Compreender a importância do planejamento de dietas; Compreender a biodisponibilidade de nutrientes; Compreender a qualidade e bio-utilização da proteína dietética; Discutir sobre os fatores antinutricionais e escolha alimentares; Discutir sobre as dietas vegetarianas e restritivas; 			

Recordar as fontes alimentares de nutrientes e fibras alimentares; Relacionar as características do planejamento de dietas em fases específicas: Idade adulta e idosos.
REFERÊNCIAS BÁSICAS
CARDOSO, M. A.; SCAGLIUSI, F. B. Nutrição e Dietética . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [acervo digital]
GOMES, C. E. T.; SANTOS, E. C. Nutrição e Dietética I . 2. ed. São Paulo: Érica, 2014.[acervo digital]
ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J.; TUCKER, K. L.; ZIEGLER, T. R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença . 11. ed. Barueri: Manole, 2016.[acervo digital]
Revista de nutrição da PUCCAMP / Pontifícia Universidade Católica de Campinas, Faculdade de Ciências Médicas. Campinas ISSN 0103-1627. Disponível em Revista de Nutrição da PUCCAMP
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES
DA SILVA, M. L. N.; MARUCCI, M. F. N.; ROEDIGER, M. A. Tratado de Nutrição em Gerontologia . Barueri: Manole, 2016.[acervo digital].
DE SOUZA, R. E. G. Saúde e Nutrição . São Paulo: Cengage Learning, 2016. [acervo digital].
MUTTONI, S. Nutrição e dietética avançada . Porto Alegre: SAGAH, 2016.[acervo digital].
PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição . 3. ed. Barueri: Manole, 2018.[acervo digital].
PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional . Barueri: Manole, 2012. [acervo digital].
SIKORSKI, C.; YANG, S.; STENNETT, R.; MILLER, V.; TEO, K.; ANAND, S.S.; PARÉ, G.; YUSUF, S.; DEHGHAN, M.; MENTE, A. Changes in energy, macronutrient, and food consumption in 47 countries over the last 70 years (1950-2019): a systematic review and meta-analysis. <i>Nutrition</i> (Burbank, Los Angeles County, Calif.), v.108, n.111941, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
4ª		TÉCNICA DIETÉTICA E GASTRONOMIA	66
EMENTA			
<p>Introdução ao estudo da Técnica Dietética: conceito, objetivo, importância. Indicadores de preparo dos alimentos. Estudo das técnicas de preparo dos alimentos e das alterações físico-químicas ocorridas durante os processos culinários. Grupos de alimentos, sua equivalência nutricional e utilização culinária. Aspectos sensoriais. Ficha técnica. Aproveitamento de sobras e resíduos. História da Gastronomia. A relação da nutrição com a gastronomia em prol da saúde. Interação da Técnica Dietética com as técnicas gastronômicas.</p> <p>Objetivos de Aprendizagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborar fichas técnicas das preparações realizadas nas aulas práticas, - Compreender a história da nutrição e da gastronomia na área da saúde, - Identificar os principais ingredientes e grupos de alimentos e suas transformações físico químicas, - Analisar sensorialmente as preparações em sala de aula prática, - Aplicar as técnicas dietéticas na elaboração de novas receitas equilibradas nutricionalmente, - Desenvolver preparações para grupos específicos, 			

REFERÊNCIAS BÁSICAS			
DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.[acervo digital]			
PHILIPPI, S. T.; COLUCCI, A. C. A. Nutrição e gastronomia . Barueri: Manole, 2018. [acervo digital]			
PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . 3. ed. ampl. e atual. Barueri: Manole, 2014. [acervo digital]			
CHEMIN, S.; MARTINEZ, S. Cardápio – Guia Prático para a Elaboração . 4ª edição. Guanabara Koogan, 2019.			
REVISTA DE GASTRONOMIA BRASILEIRA. Brasil. ISSN 2595-5373. Disponível em http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
SILVA, A. B.; VENTURI, I. Técnica dietética II . Porto Alegre: SAGAH, 2018. [acervo digital]			
ELEUTÉRIO, H. Fundamentos de gastronomia . São Paulo: Érica, 2014. [acervo digital]			
CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. Manipulação e higiene dos alimentos . 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. [acervo digital]			
PINTO-E-SILVA, M. E. M.; YONAMINE, G. H.; VON ATZINGEN, M. C. B. C. Técnica dietética aplicada à dietoterapia . Barueri: Manole, 2015. [acervo digital]			
JAPUR, C. C.; VIEIRA, M. N. C. M. Dietética aplicada na produção de refeições . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. [acervo digital]			
MARTINS, M.R.S.F.; VIANA, L.F.; CAPPATO, L.P. Food waste profile in Brazilian Food and Nutrition Units and the implemented corrective actions. Food Science and Technology, v.42, 2022.			
Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
4ª		AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	66
EMENTA			
Introdução ao estudo da Avaliação Nutricional. Métodos diretos e indiretos. Avaliação antropométrica. Avaliação dietética, clínica e bioquímica. Avaliação subjetiva global. Métodos aplicados a grupos populacionais. Inquéritos dietéticos. Avaliação Nutricional de grupos específicos: gestantes, crianças, adolescentes, adultos, idosos e portadores de necessidades especiais. Avaliação da composição corporal. Objetivos de Aprendizagem - Identificar métodos e técnicas de avaliação nutricional, a fim de contribuir para promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais. - Aplicar inquéritos alimentares para levantamento e análise de consumo alimentar. - Desenvolver estudos bioquímicos, clínicos, antropométricos na avaliação do estado nutricional de indivíduos e coletividades.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
RIBEIRO, S. M. L.; MELO, C. M.; TIRAPEGU, J. Avaliação nutricional: teoria e prática . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.[acervo digital]			
MUSSOI, T. D. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.[acervo digital]			
ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A. P. Avaliação nutricional: novas perspectivas . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.[acervo digital]			
AMERICAN JOURNAL OF CLINICAL NUTRITION. Inglaterra. ISSN 0002-9165. Disponível em https://academic.oup.com/ajcn			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			

BECK, B. D.; MIRANDA, R. C.; VENTURI, I. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.[acervo digital]

CORRÊA, R. S. **Avaliação nutricional aplicada**. Porto Alegre: SAGAH, 2016.[acervo digital]

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica**. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **Orientação para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN**. Brasília: Ministério da Saúde, 2011.

ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J.; TUCKER, K. L.; ZIEGLER, T. R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. 11. ed. Barueri: Manole, 2016.[acervo digital]

ALOY DOS SANTOS, T.; LUFT, V.C.; SOUZA, G.C.; SANTOS, Z.A.; JOCHIMS, A.M.K.; ALMEIDA, J.C. Malnutrition screening tool and malnutrition universal screening tool as predictors of prolonged hospital stay and hospital mortality: A cohort study. **Clinical nutrition ESPEN**, v.54, n.430–435, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
4ª		COMPOSTOS BIOATIVOS DOS ALIMENTOS	60
EMENTA			
Estudo da relação entre os compostos bioativos presentes nos alimentos com a saúde humana. Propriedades metabólicas de micronutrientes e outros componentes funcionais dos alimentos. Alimentos funcionais e nutracêuticos. Utilização dos compostos bioativos na prevenção e controle das doenças crônicas não transmissíveis. Nutrigenômica. Estudo dos produtos naturais com atividade antimicrobiana, anti-inflamatória, anticolesterolêmica e glicêmica, atuando, entre outros, como antioxidantes, imitando hormônios e suprimindo o desenvolvimento de doenças. Estudo de biodisponibilidade de nutrientes, em particular relacionados aos problemas de saúde pública no país.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
SOUZA, L.; MARTÍNEZ, D. G. A. Nutrição funcional e fitoterapia . Porto Alegre: SAGAH, 2017.[acervo digital]			
COMINETTI, C.; ROGERO, M. M.; HORST, M. A. Genômica nutricional: dos fundamentos à nutrição molecular . Barueri: Manole, 2017.[acervo digital]			
PIMENTEL, C. V. M. B.; ELIAS, M. F.; PHILIPPI, S. T. Alimentos Funcionais e Compostos Bioativos . Barueri: Manole, 2019 .[acervo digital]			
AMERICAN JOURNAL OF CLINICAL NUTRITION. Inglaterra. ISSN 0002-9165. Disponível em https://academic.oup.com/ajcn			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais – componentes bioativos e efeitos fisiológicos . 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.[acervo digital]			
ROSSI, L. Tratado de nutrição e dietoterapia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.[acervo digital]			
PHILIPPI, S. T . DE AQUINO, R.C., Recomendações nutricionais: nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis – Barueri, SP: Manole, 2017 .[acervo digital]			
ESCOTT–STUMP, S. MAHAN, L. K. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 14 edição.São Paulo: Roca, 2018.			

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Aleagações de propriedade funcional aprovadas**. Disponível em: < http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/alegacoes-de-propriedade-funcional-aprovadas_anvisa.pdf>.

SORRENTI, V.; BURÒ, I.; CONSOLI, V.; VANELLA, L. Recent Advances in Health Benefits of Bioactive Compounds from Food Wastes and By-Products: Biochemical Aspects. **International Journal of Molecular Sciences**, v.24, n.3, p.2019, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
4ª		EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	60
EMENTA			
A Educação Nutricional no contexto da Segurança Alimentar. Evolução da Educação Nutricional e o papel do nutricionista. A formação do comportamento alimentar, hábitos e tabus alimentares. Processo educativo. Estratégias educativas. Etapas de planejamento e desenvolvimento de ações educativas. Elaboração de projetos de intervenção e confecção de materiais educativos.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
TRECCO, S. Guia prático de educação nutricional . Barueri: Manole, 2016.[acervo digital]			
ROCKETT, F.; CORRÊA, R. S. Educação nutricional . Porto Alegre: SAGAH, 2017.[acervo digital]			
SANTOS, E. C.; GOMES, C. E. T. Planejamento alimentar – Educação Nutricional nas Diversas Fases da Vida . São Paulo: Érica, 2014.[acervo digital]			
REVISTA DE NUTRIÇÃO DA PUCCAMP. ISSN 0103-1627. Disponível em https://seer.sis.puc-campinas.edu.br/seer/index.php/nutricao			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
NASCIMENTO, A. G. Educação nutricional em pediatria . Barueri: Manole, 2018. [acervo digital]			
DIEZ-GARCIA, R. W. e CERVATO-MANCUSO A. M. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional – 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. . [acervo digital]			
GALISA, M. Educação Alimentar e Nutricional Da Teoria à Prática . 1ª ed. Editora Roca, 2014.			
ROSA, S. A. M.; BUCHWEITZ, M. R. D.; NAGAHAMA, D.; DINIZ, D. B. Super-heróis em educação nutricional: o lúdico na promoção da saúde e prevenção da anemia em pré-escolares. O Mundo da Saúde , São Paulo: 2015. Disponível em:< http://bvsm.sau.gov.br/bvs/periodicos/mundo_saude_artigos/Super_herois_educacao_nutricional.pdf >.			
BRASIL. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL. SECRETARIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional . Brasília, 2018. Brasília, 2018. Disponível em:< http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/08/CADERNO_EAN_semmarca.pdf >.			
RASHEED, M. Promoting nutritional education in primary school children. British Journal of Nursing , v.32, n.8, p.14–18, 2023.			

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
4ª		PROJETO INTEGRADOR NUTRIÇÃO I	63
EMENTA			
O Projeto Integrador Nutrição I unirá os conhecimentos adquiridos nas disciplinas ofertadas na 4ª fase do curso. Com base no conhecimento adquirido na disciplina Avaliação Nutricional os alunos farão o diagnóstico nutricional de acadêmicos da UNIARP. Posteriormente, através dos conteúdos			

abordados nas disciplinas Educação Nutricional e Técnica Dietética e Gastronomia os alunos desenvolverão ferramentas para trabalhar a alimentação saudável na população estudada.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

TRECCO, S. **Guia prático de educação nutricional**. Barueri: Manole, 2016.[acervo digital]
RIBEIRO, S. M. L.; MELO, C. M.; TIRAPEGU, J. **Avaliação nutricional: teoria e prática**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [acervo digital]

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [acervo digital]

NASCIMENTO, A.G.; MATTAR, L.B.F.; NERI, L.C.L.; YONAMINE, G.H.; SILVA, A.P.A. **Educação Nutricional em Pediatria**. Barueri, SP: Manole, 2018.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **Orientação para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN**. Brasília: Ministério da Saúde, 2011.

MUSSOI, T. D. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.[acervo digital]

ROSA, S. A. M.; BUCHWEITZ, M. R. D.; NAGAHAMA, D.; DINIZ, D. B. Super-heróis em educação nutricional: o lúdico na promoção da saúde e prevenção da anemia em pré-escolares. **O Mundo da Saúde**, São Paulo: 2015. Disponível em:<http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/periodicos/mundo_saude_artigos/Super_heróis_educacao_nutricional.pdf>.

BRASIL. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL. SECRETARIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional**. Brasília, 2018. Brasília, 2018. Disponível em:< http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/08/CADERNO_EAN_semmarca.pdf>.

SILVA, S. U.; MONEGO, E. T.; SOUSA, L. M.; ALMEIDA, G. M. As ações de educação alimentar e nutricional e o nutricionista no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciência & Saúde Coletiva**, vol. 23, n. 8, p. 2671-2681, 2018.

Revista de nutrição da PUCCAMP / Pontifícia Universidade Católica de Campinas, Faculdade de Ciências Médicas. Campinas ISSN 0103-1627. Disponível em <https://seer.sis.puc-campinas.edu.br/seer/index.php/nutricao>

LATTANZI, G.; DI ROSA, C.; SPIEZIA, C.; SACCO, R.; CATTAFI, S.; ROMANO, L.; BENVENUTO, D.; FABRIS, S.; DE GARA, L.; KHAZRAI, Y.M. "Nutripiatto": A tool for nutritional education. A survey to assess dietary habits in preschool children. **PLoS One**, v.18, n.3, e0282748, 2023.

5ª FASE

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
5ª		NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL	66
EMENTA			
Alimentação e avaliação nutricional nas fases específicas da gestação, complicações da gestação, fisiologia da lactação, fisiologia digestiva na infância, patologias gastrointestinais na infância, alimentação complementar, cardápio infantil, recomendação nutricional, conduta dietética e cálculo de dietas para gestante, lactente, crianças e adolescentes, diarreias na infância, alergias e intolerâncias alimentares.			
Objetivos de Aprendizagem			
- Capacitar o aluno para prestar atendimento nutricional a gestantes, nutrízes e lactentes; - Conhecer os padrões de avaliação nutricional de gestantes e lactentes para traçar perfil nutricional; - Identificar as necessidades nutricionais específicas em cada fase da gestação e da criança; -			

Conhecer a fisiologia da lactação bem como a importância do aleitamento materno; - Reconhecer a importância da nutrição para a reprodução e saúde humana; - Compreender as causas e consequências dos problemas existentes na população materno-infantil, a fim de propor um planejamento dietético adequado; - Conhecer o processo de aleitamento natural e artificial, suas vantagens e desvantagens, assim como identificar como deve ser a alimentação do recém-nascido a termo, prematuro, no primeiro ano de vida e como deve ocorrer a introdução da alimentação complementar.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

FULGINITI, H. S. D. O. **Nutrição materno-infantil**. Porto Alegre: SAGAH, 2016.[acervo digital]

LIMA, V. C. O. DE. **Nutrição e dietética II**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.[acervo digital]

TRATADO DE PEDIATRIA : Sociedade Brasileira de Pediatria / -4. ed. --Barueri, SP : Manole, 2017.[acervo digital]

GANDOLFO, A.S.; BONATO, J.A.S.; MAXIMINO, P. **Nutrição materno-infantil: Perguntas e respostas sobre alimentação da gestação à adolescência**. Manole Editora, 2022.

AMERICAN JOURNAL OF CLINICAL NUTRITION. Estados Unidos. ISSN 0002-9165. Disponível em <https://academic.oup.com/ajcn>

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: < http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf>.

MAHAN, L. K.; ESCOTT STUMP, S. **Alimentos, nutrição e dietoterapia** 14.ed. São Paulo: Roca, 2018.

VASCONCELOS, M.J.O.B. et al. **Nutrição clínica : obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro : MedBook, 2011.[acervo digital]

BARBOSA, J.M. et al. **Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil**. 1. ed. - Rio de Janeiro: MedBook, 2013. [acervo digital]

SANTIAGO, Luciano Borges. **Manual de aleitamento materno** -Barueri, SP : Manole, 2013. [acervo digital]

YOUNG, M.F.; FAERBER, E.C.; MEHTA, R.V.; RANJAN, S.; SHETTY, S.A.; RAMAKRISHNAN, U.; RANGIAH, K.; BOSE, B.; DEVI, S.; DWARKANATH, P.; KURPAD, A.V.; TANEJA, S.; MARTORELL, R. Maternal nutritional status and milk volume and composition in India: an observational study. **The American Journal Of Clinical Nutrition**, v.117, n.4, p.830–837, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
5ª		DOENÇAS INFLAMATÓRIAS E INFECCIOSAS	66
EMENTA			
Mecanismos de defesa aos agentes biológicos: fungos, vírus, bactérias na gênese das doenças infecciosas e inflamatórias. Sinais e sintomas que ocorrem como manifestações da inflamação e infecção e as integrações farmacológicas para estas patologias: anti-inflamatórios e principais classes de antibióticos. Formas clínicas graves de manifestação da inflamação (sepse, síndrome da resposta inflamatória sistêmica, choque séptico). Doenças infecciosas de notificação compulsória: tuberculose, hepatites virais, sarampo, HIV, ISTs. Interpretação de hemograma, relacionando as inflamações e infecções.			
Objetivos de Aprendizagem			

- Identificar os sinais e sintomas que ocorrem como manifestação de processos inflamatórios e infecciosos.
- Discutir a fisiologia do processo inflamatório reconhecendo o processo de sinalização celular, mediadores pró-inflamatórios e resolutivos envolvidos na resposta inflamatória de doenças agudas e crônicas.
- Diferenciar e interpretar os processos de defesa do organismo frente aos agentes biológicos nos processos de manifestações infecciosas.
- Reconhecer as principais categorias de fármacos antibacterianos, bem como seu mecanismo de ação, propriedades farmacocinéticas e efeitos secundários.
- Reconhecer os fármacos antifúngicos, bem como seu mecanismo de ação, propriedades farmacocinéticas e efeitos secundários.
- Reconhecer os vários tipos de fármacos antivirais, bem como seus mecanismos de ação, com referência particular ao tratamento de hepatite, influenza e da síndrome da imunodeficiência adquirida (AIDS), infecção causada pelo vírus da imunodeficiência humana (HIV).
- Identificar e diferenciar as formas clínicas graves de infecção e inflamação (sepse, síndrome da resposta inflamatória sistêmica, choque séptico).
- Identificar as doenças Infecciosas de notificação compulsória: tuberculose, hepatites virais, sarampo, HIV, IST's.
- Praticar e interpretar exames laboratoriais relacionados as doenças inflamatórias e infecciosas (Testes rápidos, hemograma, proteína C reativa, interleucinas, velocidade de hemossedimentação, antibiograma).
- Realizar práticas simuladas a partir de situações clínicas que estimulem o aluno a interpretar o exame e realizar a indicação terapêutica mais adequada.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

SILVERTHORN, Dee Unglaub. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 7 ed. Porto Alegre: Artmed editora, 2010. [Acervo Digital].

ROITT, Ivan Maurice et al. **Roitt: fundamentos de imunologia**. 13. ed. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2018. [Acervo Digital].

LEVINSON, Warren. **Microbiologia e imunologia médicas**. 13. ed. – Porto Alegre: AMGH, 2016. [Acervo Digital].

THE JOURNAL OF ALLERGY AND CLINICAL IMMUNOLOGY: In Practice. ISSN 2213-2201. Versão online. Disponível em: [The Journal of Allergy and Clinical Immunology](http://www.wiley.com/doi/10.1111/j.1365-3113.2012.04811.x)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BRUNTON, Laurence L.; HILAL-DANDAN, Randa; KNOLLMANN, Björn C. **As Bases Farmacológicas da Terapêutica de Goodman e Gilman**. Artmed Editora, 2018. [Acervo Digital].

REISNER, H.M. **Patologia: Uma abordagem por estudo de casos**. Artmed: Porto Alegre, 2015. [Acervo Digital].

SHERWOOD, Lauralee **Fisiologia humana: das células aos sistemas**. São Paulo : Cengage Learning, 2011. [Acervo Digital].

WILLIAMSON, A. Mary. Wallach: **interpretação de exames laboratoriais**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Acervo Digital].

WEN, C. L. et al. **Clínica médica, volume 7: Alergia e imunológica clínica, doenças da pele, doenças infecciosas**. 2. ed. – Barueri, SP: Manole, 2016. [Acervo Digital].

NUYTTENS, L.; DE VLIETGER, L.; DIELS, M.; SCHRIJVERS, R.; BULLENS, D.M.A. The clinical and immunological basis of early food introduction in food allergy prevention. **Frontiers in allergy**, v.4, n.1111687, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
5ª		CIÊNCIA DOS ALIMENTOS II	66

EMENTA	
<p>Bioquímica de alimentos. Matérias-primas alimentícias de origem vegetal e animal. Tecnologia e análise tecnológica do amido, geleias e frutas, carnes e derivados, pescados e derivados, leite, queijos e iogurtes, açúcar, mel e derivados, grãos e derivados. Métodos de conservação de alimentos e efeito sobre nutrientes. Efeitos de armazenamento e do processamento sobre os nutrientes; aditivos alimentares e pigmentos naturais; embalagens; desenvolvimento de novos produtos alimentícios; fermentações e enzimologia; padrões de qualidade e identidade dos alimentos. Noções de sistemas utilizados para garantir a qualidade dos alimentos – BPF, APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) entre outros. Alimentos geneticamente modificados. Associação e correlação entre experimentação e teoria.</p> <p>Objetivos de Aprendizagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conhecer as principais matérias primas utilizadas em alimentos e suas propriedades tecnológicas. - Fornecer conhecimentos básicos das técnicas de conservação de produtos de origem animal e vegetal. - Aplicar técnicas utilizadas na confecção e análises de alimentos. - Identificar inovações tecnológicas utilizadas nos alimentos disponíveis no mercado - Proporcionar que os conteúdos estudados sejam utilizados em discussões sobre a ciência e tecnologia dos alimentos - Promover um ambiente de debate sobre determinados temas emergentes na ciência dos alimentos - Estimular a criatividade e trabalho em equipe ao elaborar novos produtos alimentícios. - Desenvolver noções sobre instalações, legislação e controle de qualidade da industrialização de alimentos. 	
REFERÊNCIAS BÁSICAS	
<p>WINCK, S. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: SAGAH, 2016.[acervo digital]</p> <p>CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2015.[acervo digital]</p> <p>OLIVEIRA, A.F., STORTO, L.J. Tópicos em ciência e tecnologia de alimentos : resultados de pesquisas acadêmicas – volume 2 [livro eletrônico] -São Paulo: Blucher, 2016.</p> <p>Journal of Food Chemistry. ISSN:1745-4514. Disponível em: Journal of Food Chemistry</p>	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES	
<p>KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.[acervo digital]</p> <p>NICHELE, P. G.; MELLO, F. R. Bromatologia. Porto Alegre: SAGAH, 2018.[acervo digital]</p> <p>DAMODARAN, Srinivasan. Química de Alimentos de Fennema. Porto Alegre: Artmed, 2019. [acervo digital]</p> <p>NESPOLO, C. R. Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015.</p> <p>FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos : princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre : Artmed, 2019. [acervo digital]</p> <p>SORRENTI, V.; BURÒ, I.; CONSOLI, V.; VANELLA, L. Recent Advances in Health Benefits of Bioactive Compounds from Food Wastes and By-Products: Biochemical Aspects. International Journal of Molecular Sciences, v.24, n.3, p.2019, 2023</p>	

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
5ª		SOCIOLOGIA	60
EMENTA			
<p>Sociologia como disciplina científica. A relação coletiva dos seres humanos. A importância da socialização e da sociabilidade. A relação de aproximação e repulsa entre os outros e nós. Os</p>			

níveis de relações e de interrelações sociais. A dimensão pessoal e social da sexualidade humana. As relações entre natureza e cultura, entre Estado, território e natureza. As tecnologias e suas implicações nas relações humanas. Estilos de vida e consumismo.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

AUGUSTINHO, Aline Michele Nascimento [et al]. Sociologia contemporânea [recurso eletrônico] [revisão técnica: Rodrigo Schames Isoppo]. – Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível na Biblioteca Virtual da UNIARP:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027855/cfi/0!/4/2@100:0.00>.

BAUMAN, Zygmunt; May, Tim. Aprendendo a pensar com a Sociologia, Trad.de Alexandre Werneck. 2. Ed. Editora Zahar, Rio de Janeiro, 2010.

GUARESCHI, Pedrinho Alcides. Sociologia Crítica: Alternativas de mudança. 62ª Ed. EdPUCRS, 2011.

FRONTIERS IN SOCIOLOGY. ISSN 2297-7775. Versão online. Disponível em: [Frontiers in Sociology](#)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

CHARON, Joel M.; VIGILANT, Lee Garth. Sociologia. Tradução Débora Pessa, 2. Ed. São Paulo, 2013. Disponível na Biblioteca Virtual da UNIARP:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502175563/pageid/0>

GIL, Antonio Carlos. Sociologia geral. 1. ed. – [4. Reimpr.]. – São Paulo: Atlas, 2019. Disponível na Biblioteca Virtual da UNIARP:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522489930/pageid/0>

PLUMMER, Ken. Sociologia. Revisão técnica de Danilo Ferreira da Fonseca; tradução de Rogério Waldrigues Galindo. – São Paulo: Saraiva, 2015. Disponível na Biblioteca Virtual da UNIARP:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502629820/pageid/0>

VIANA, Nildo. Introdução à Sociologia, 2ª ed. — Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2011. Disponível na Biblioteca Virtual da UNIARP:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788551300206/pageid/0>

OGUNROTIFA A.B. Emirbayer and Desmond's work on The Racial Order: A commentary. **Frontiers in sociology**, v.8, n.1010967, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
5ª		DIETOTERAPIA I	66
EMENTA			
<p>Modificações físico-químicas dos alimentos na prescrição dietoterápica. Terapêutica nutricional de doenças gastrointestinais, cardiovasculares, síndrome metabólica, doenças hepáticas, diabetes melito, hipotireoidismo e hipertireoidismo, obesidade. Suporte nutricional. Histórico clínico nutricional e acompanhamento. Prescrição e elaboração de dietas. Orientação alimentar.</p> <p>Objetivos de Aprendizagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer a importância da dietoterapia para pacientes hospitalizados; - Compreender as alterações fisiopatológicas nos indivíduos com terapêutica nutricional de doenças gastrointestinais, hepáticas, hipertireoidismo e hipotireoidismo; - Elaborar a terapia nutricional adequada para indivíduos portadores de hipertensão arterial sistêmica e dislipidemias; -Compreender e caracterizar as alterações fisiopatológicas na obesidade, síndrome metabólica e diabetes mellitus; -Elaborar a terapia nutricional adequada para indivíduos portadores de obesidade, síndrome metabólica e diabetes mellitus; 			

- Demonstrar através da Avaliação nutricional a conduta de cada paciente;
- Reconhecer os fundamentos e aplicabilidade da Avaliação Subjetiva Global;
- Reconhecer e utilizar de forma correta na aplicação da dietoterapia mais adequada a cada patologia;
- Realizar e calcular a prescrição das dietoterapias;
- Compreender e utilizar de forma correta a orientação para cada patologia.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

MUTTONI, S.; CORREIRA, J.S.C. **Patologia da nutrição e dietoterapia**. Porto Alegre: SAGAH, 2017.[acervo digital]

CUPPARI, L.; AVESANI, C. M.; KAMIMURA, M. A. **Nutrição na doença renal crônica**. Barueri: Manole, 2013.[acervo digital]

ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J.; TUCKER, K. L.; ZIEGLER, T. R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. 11. ed. Barueri: Manole, 2016. [acervo digital]

CLINICAL NUTRITION ESPEN. ISSN 2405-4577. Versão online. Disponível em: [Clinical Nutrition ESPEN](#)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

MARTINS, M. A.; CARRILHO, F. J.; ALVES, V. A. F.; CASTILHO, E. A.; CERRI, G. G. **Clínica médica – volume 4: doenças do aparelho digestivo, nutrição e doenças nutricionais**. 2. ed. Barueri: Manole, 2016.[acervo digital]

SOCIEDADE BRASIELIRA DE CARDIOLOGIA. Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose – 2017. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v. 109, n.1, 2017.

ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia**. Guanabara Koogan, 2019.

BISCHOFF, S.C.; BAGER, P.; ESCHER, J.; FORBES, A.; HÉBUTERNE, X.; HVAS, C.L.; JOLY, F.; KLEK, S.; KRZANARIC, Z.; OCKENGA, J.; SCHNEIDER, S.; SHAMIR, R.; STARDELOVA, K.; BENDER, D.V.; WIERDSMA, N.; WEIMANN, A. ESPEN guideline on Clinical Nutrition in inflammatory bowel disease. **Clinical Nutrition**, v.42, n.3, p.352–379, 2023.

PIRONI, L.; BOEYKENS, K.; BOZZETTI, F.; JOLY, F.; KLEK, S.; LAL, S.; LICHOTA, M.; MÜHLEBACH, S.; VAN GOSSUM, A.; WANTEN, G.; WHEATLEY, C.; BISCHOFF, S.C. ESPEN practical guideline: Home parenteral nutrition. **Clinical nutrition**, v.42, n.3, p.411–430, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
5ª		NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	66
EMENTA			
<p>Nutrição na Atenção Básica. Direito Humano à Alimentação Adequada. Segurança Alimentar e Nutricional. Alimentação Escolar. Economia e Nutrição. Planejamento em Saúde e Nutrição. Epidemiologia dos problemas nutricionais da população brasileira: desnutrição energético-proteica, anemia ferropriva, hipovitaminose A, bócio, cárie dental, sobrepeso e obesidade. Políticas e programas de intervenção nas carências, excessos nutricionais e doenças infecciosas. O nutricionista e ações básicas de saúde nos ciclos da vida. Gestão pública em serviços de saúde e educação.</p> <p>Objetivos de Aprendizagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contribuir no planejamento de intervenções de nutrição em coletividades; - Conhecer a política nacional de alimentação e nutrição e os programas de nutrição desenvolvidos no Brasil; Identificar os principais problemas nutricionais relevantes em saúde pública - Compreender a relação existente entre o estado nutricional da população e os fatores sociais, econômicos e biológicos; - Conhecer o perfil nutricional e alimentar da população brasileira: prevalência, diagnóstico, tratamento e prevenção; - Identificar as características da transição nutricional da população brasileira, como as carências nutricionais, obesidade e desnutrição nos diferentes grupos sociais e faixas etárias. - Analisar e conceituar segurança alimentar e nutricional e seus fatores determinantes. 			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			

SOUZA, L. **Nutrição e atenção à saúde**. Porto Alegre: SAGAH, 2017.[acervo digital]

SARTI, F. M.; TORRES, E. A. F. S. **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos**. Barueri: Manole, 2017.[acervo digital]

ODONEZ, A. M.; PAIVA, A. V. **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. 2. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2017.[acervo digital]

INTERNATIONAL JOURNAL OF PUBLIC HEALTH. ISSN 1661-8556. Versão online. Disponível em: International Journal of Public Health

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Orientações para a execução do PNAE durante a situação de emergência decorrente da pandemia do coronavírus (covid-19). Brasília/ DF. 2020.

FNDE. Jornada de educação alimentar e nutricional / Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília, 2018. 224 p. Disponível em file:///C:/Users/nutricao/Downloads/Jornada_EAN_Primeira_Edicao_2018.pdf

MINISTERIO DA EDUCAÇÃO. FNDE. Programa nacional de alimentação escolar. PNAE. Caderno de legislação 2021. Disponível em <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/12094-caderno-de-legisla%C3%A7%C3%A3o-2021>

COSTA, Aline do Amaral Zils. Vigilância em saúde.– Porto Alegre : SAGAH, 2018. Acervo digital

ROTHMAN, K. J.; GREENLAND, S.; LASH, T. L. **Epidemiologia moderna**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

WATANABE, L.M.; DELFINO, H.B.P.; PINHEL, M.A.S.; NORONHA, N. Y.; DIANI, L.M.; ASSUMPÇÃO, L.C.P.; NICOLETTI, C.F.; NONINO, C.B. Food and Nutrition Public Policies in Brazil: From Malnutrition to Obesity. **Nutrients**, v.14, n.12, p.2472, 2022.

6ª FASE

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
6ª		GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I	66
EMENTA			
<p>Unidades de Alimentação e Nutrição: conceitos, histórico e modalidades. Configuração atual do setor de alimentação coletiva. Atribuições do nutricionista na área. Higiene e segurança do trabalho. Ambiente e Ergonomia. Setores das Unidades de Alimentação e Nutrição. Equipamentos e utensílios de pré-preparo, preparo e distribuição. Novas Tecnologias na Produção de refeições. Sistema de distribuição de refeições. Organização de lactários, creches e Bancos de Leite Humano (BLH).</p> <p>Objetivos de Aprendizagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conhecer os diversos tipos de modalidades nos serviços de alimentação e nutrição; - Identificar as principais características do setor de alimentação coletiva; - Aprender quais as atribuições do nutricionista na área de gestão de serviços de alimentação; - Analisar as características da segurança do trabalho; - Compreender os aspectos da ergonomia no trabalho; - Identificar as características estruturais dos serviços de alimentação e nutrição afim de garantir a segurança alimentar e nutricional; - Conhecer os equipamentos e utensílios de uma UAN; - Analisar os tipos de serviços e sistema de distribuição de refeições; - Analisar a organização de diversos tipos de UAN como lactários, creches e BLH. 			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
MUTTONI, S. Administração de serviços de Alimentação . Porto Alegre – RS. Ed. Sagah Educação S.A., 2017. [acervo digital]			

MEZOMO, I. B. **Os Serviços de alimentação: planejamento e administração**. Barueri, SP: Ed. Manole, 2015. [acervo digital]

ELEUTÓRIO, H. **Serviços de Alimentação e Bebidas**. S=Editora Saraiva, 2014.

FOODS. ISSN 2304-8158. Versão online. Disponível em: [Foods](#)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

OLIVEIRA, L. Y. M.; OLIVEIRA, P. R. B.; SAWITZKI, R.; DOS SANTOS, A. B.W. **Gestão de pessoas**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.[acervo digital]

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I, S. **Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos**. Barueri: Manole, 2013.[acervo digital]

SANTÁNNA, L. C.; NICHELLE, P. G.; MIRANDA, R. C. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.[acervo digital]

MELLO, F. R.; GIBBERT, L. **Controle de qualidade dos alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2017.[acervo digital]

PADOVAN, M.; DE SENNA, F.R.; KIMURA, J.K.; NASCIMENTO, S.T.; MORETTI, A.C.; CAPITANI, C.D. Optimized menu formulation to enhance nutritional goals: design of a mixed integer programming model for the workers' food program in Brazil. **BMC Nutrition**, v.9, n.1, p.51, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
6ª		DIETOTERAPIA II	66h

EMENTA

Terapêutica nutricional de doenças tais como: oncológicas, infecciosas (AIDS) e paciente crítico (trauma e queimados), doenças pulmonares, doenças renais, distúrbios neurológicos. Dietoterapia para transtornos alimentares. Nutrição hospitalar, enteral e parenteral. Prescrição e elaboração de dietas. Orientação alimentar.

Objetivos de Aprendizagem

- Caracterizar doenças oncológicas, infecciosas, pulmonares, renais e distúrbios neurológicos;
- Analisar e aplicar a dietoterapia de doenças oncológicas, infecciosas, pulmonares, renais e distúrbios neurológicos;
- Identificar o paciente crítico e fazer a abordagem nutricional, avaliação física, avaliação subjetiva geral e dietoterapia;
- Compreender os transtornos alimentares e atuação do nutricionista na equipe multidisciplinar;
- Conhecer a área de atuação do nutricionista em Nutrição hospitalar;
- Entender a nutrição enteral e parenteral, diferenciação, caracterização, tipos de formulas e suplementos etc.
- Desenvolver dietas enterais caseiras na aula prática para passagem da dieta via sonda;
- Prescrever dietas específicas para pacientes em nutrição enteral e parenteral;
- Orientar os pacientes sobre a dietoterapia específica em casos de doenças oncológicas, infecciosas, pulmonares, renais e distúrbios neurológicos

REFERÊNCIAS BÁSICAS

MUTTONI, S.; CORREIRA, J. S. C. **Patologia da nutrição e dietoterapia**. Porto Alegre: SAGAH, 2017.[acervo digital]

ROSSI, L., POLTRONIERI, F. **Tratado de nutrição e dietoterapia** . 1. ed. -Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2019.[acervo digital]

ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J.; TUCKER, K. L.; ZIEGLER, T. R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. 11. ed. Barueri: Manole, 2016. [acervo digital]

CLINICAL NUTRITION ESPEN. ISSN 2405-4577. Versão online. Disponível em: [Clinical Nutrition ESPEN](#)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

CUPPARI, L.; AVESANI, C. M.; KAMIMURA, M. A. **Nutrição na doença renal crônica**. Barueri: Manole, 2013.[acervo digital]

VIANI, K.; OLIVEIRA, V.; NABARRETE, J.; DA SILVA, A. P. A.; FEFERHAUM, R. **Nutrição e câncer infanto-juvenil**. Barueri: Manole, 2017.[acervo digital]

GROSSMAN, S. C.; PORTH, C. M. **Fisiopatologia**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.[acervo digital]

OLIVEIRA, J. E. P.; MONTENEGRO JUNIOR, R. M.; VENCIO, S. **Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes 2017-2018**. São Paulo: Clannad, 2017.

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo – patologia geral**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.[acervo digital]

VOLKERT, D.; BECK, A.M.; CEDERHOLM, T.; CRUZ-JENTOFT, A.; HOOPER, L.; KIESSWETTER, E.; MAGGIO, M.; RAYNAUD-SIMON, A.; SIEBER, C.; SOBOTKA, L.; VAN ASSELT, D.; WIRTH, R.; BISCHOFF, S.C. ESPEN practical guideline: Clinical nutrition and hydration in geriatrics. **Clinical nutrition**, v.41, n.4, p.958–989, 2022.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
6ª		NUTRIÇÃO ESPORTIVA E ESTÉTICA	66
EMENTA			
<p>Introdução à nutrição esportiva. Metabolismo energético. Integração metabólica entre os principais tecidos corporais. Adaptações fisiológicas durante a atividade física. Determinação do gasto energético. Planos nutricionais para diferentes modalidades esportivas. Hidratação. Recursos ergogênicos nutricionais e suplementação. Nutrição na estética. Fisiologia e bioquímica da pele. Fisiologia do envelhecimento cutâneo. Nutrição no envelhecimento cutâneo. Fotoproteção oral. Hidratação cutânea. Fibroedema geloide. Acne. Alopecia. Disbiose intestinal. Nutrição esportiva estética. Suplementos e fitoterápicos em estética.</p> <p>Objetivos de aprendizagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conhecer a área de atuação do nutricionista na nutrição esportiva; - Aprender sobre o metabolismo energético e a integração metabólica entre os principais tecidos corporais; - Identificar as adaptações fisiológicas do organismo na atividade física; - Determinar gasto energético dos pacientes praticantes de atividade física e atletas; - Aplicar dietoterapia em diferentes modalidades esportivas; - Identificar a importância e necessidade da hidratação, recursos ergogênicos nutricionais e suplementação; - Reconhecer a importância de atuação do nutricionista na estética, - Aprender sobre a fisiologia e bioquímica da pele e envelhecimento cutâneo; - Compreender a relação da nutrição com a hidratação da pele, fibroedema geloide, acne, alopecia e disbiose intestinal; - Conhecer os suplementos e fitoterápicos em estética; 			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<p>MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Nutrição para o esporte e exercício. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.[acervo digital]</p> <p>HIRSCHBRUCH, M. D. Nutrição esportiva: uma visão prática. 3. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2014.[acervo digital]</p> <p>PUJOL, A. P. P. Nutrição aplicada à estética. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.[acervo digital]</p>			

FRONTIERS IN SPORTS AND ACTIVE LIVING. ISSN 2624-9367. Disponível em: [Frontiers In Sports and Active Living](#)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Fisiologia do exercício / Nutrição, energia e desempenho humano**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.[acervo digital]

ROSSI, L. **Nutrição em academias: do fitness ao wellness**. São Paulo: Roca, 2018. [acervo digital]

SOUZA, L.; MARTÍNEZ, D. G. A. **Nutrição funcional e fitoterapia**. Porto Alegre: SAGAH, 2017.[acervo digital]

FASSHEBER, D. **Disfunções dermatológicas aplicadas à estética**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. [acervo digital]

ANDRADE, G.; TRAUB, L. L.; TOMASCHEWSKI, L.; PAIL, P. B. **Métodos e técnicas de avaliação estética**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. [acervo digital]

JAGIM, A.R.; HARTY, P.S.; TINSLEY, G.M.; KERKSICK, C.M.; GONZALEZ, A.M.; KREIDER, R.B.; ARENT, S.M.; JAGER, R.; SMITH-RYAN, A.E.; STOUT, J.R.; CAMPBELL, B. I.; VANDUSSELDORP, T.; ANTONIO, J. International society of sports nutrition position stand: energy drinks and energy shots. **Journal of the International Society of Sports Nutrition**, v.20, n.1, p.2171314, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
6 ^a		ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	220
EMENTA			
Atividades orientadas na área de nutrição em saúde pública na atenção básica no âmbito do Sistema Único de Saúde, em instituições de educação, entre outras instituições sociais e projetos de extensão comunitária, desenvolvendo ações e atuando junto a equipes interdisciplinares.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
SOUZA, L. Nutrição e atenção à saúde . Porto Alegre: SAGAH, 2017. [acervo digital]			
SARTI, F. M.; TORRES, E. A. F. S. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos . Barueri: Manole, 2017. [acervo digital]			
ODONEZ, A. M.; PAIVA, A. V. Políticas públicas de alimentação e nutrição . 2. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2017. [acervo digital]			
INTERNATIONAL JOURNAL OF PUBLIC HEALTH. ISSN 1661-8556. Versão online. Disponível em: International Journal of Public Health			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Orientações para a execução do pnae durante a situação de emergência decorrente da pandemia do coronavírus (covid-19). Brasília/ DF. 2020. Disponível em file:///C:/Users/nutricao/Downloads/Orientacoes%20para%20execucao%20do%20PNAE%20durante%20a%20pandemia%20de%20coronavirus%20COVID-19.pdf			
FNDE. Jornada de educação alimentar e nutricional / Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília, 2018. 224 p. Disponível em file:///C:/Users/nutricao/Downloads/Jornada_EAN_Primeira_Edicao_2018.pdf			

MINISTERIO DA EDUCAÇÃO. FNDE. Programa nacional de alimentação escolar. PNAE. Caderno de legislação 2021. Disponível em <https://www.fnede.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/12094-caderno-de-legisla%C3%A7%C3%A3o-2021>

COSTA, Aline do Amaral Zils. Vigilância em saúde.– Porto Alegre : SAGAH, 2018. Acervo digital

ROTHMAN, K. J.; GREENLAND, S.; LASH, T. L. **Epidemiologia moderna**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

ALVES, R.F.S.; BOCCOLINI, C.S.; BARONI, L.R.; BOCCOLINI, P.M.M. Primary health care coverage in Brazil: a dataset from 1998 to 2020. **BMC Research Notes**, v.16, n.1, p.63, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
6ª		PROJETO INTEGRADOR NUTRIÇÃO II	66
EMENTA			
O projeto terá como atividade central o diagnóstico nutricional de crianças de escolas da região e o desenvolvimento de ferramentas para trabalhar a alimentação saudável com o público infantil.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [acervo digital]			
BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos . Brasília: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: < http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf >.			
FULGINITI, H. S. D. O. Nutrição materno-infantil . Porto Alegre: SAGAH, 2016. [acervo digital]			
NASCIMENTO, A. G. Educação nutricional em pediatria . Barueri: Manole, 2018. [acervo digital]			
THE JOURNAL OF NUTRITION . ISSN 0899-9007. Versão online Disponível em: The Journal of Nutrition			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
MAHAN, L. K.; ESCOTT STUMP, S. Alimentos, nutrição e dietoterapia 14.ed. São Paulo: Roca, 2018.			
YONAMINE, G.H.; DO NASCIMENTO, A. G.; DE LIMA, P A. et al. Alimentação no primeiro ano de vida . Barueri: Manole, 2013. [acervo digital]			
ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J.; TUCKER, K. L.; ZIEGLER, T. R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença . 11. ed. Barueri: Manole, 2016. [acervo digital]			
MINISTERIO DA EDUCAÇÃO. FNDE. Programa nacional de alimentação escolar. PNAE. Caderno de legislação 2021. Disponível em https://www.fnede.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/12094-caderno-de-legisla%C3%A7%C3%A3o-2021			
FNDE. Jornada de educação alimentar e nutricional / Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília, 2018. 224 p. Disponível em file:///C:/Users/nutricao/Downloads/Jornada_EAN_Primeira_Edicao_2018.pdf			
BERTI, C.; SOCHA, P. Infant and Young Child Feeding Practices and Health. Nutrients , 15(5), 1184, 2023.			

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
7ª		GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II	66
EMENTA			
<p>Análises de rotinas de planejamento, produção e distribuição de refeições e controle higiênico-sanitário. Aplicabilidade da Teoria Geral da Administração em Serviços de Alimentação: gerenciamento dos recursos humanos, materiais e financeiros. Controle no processamento do alimento. Administração de Unidade de Alimentação Coletiva com vistas à qualidade total. Práticas de sustentabilidade e de racionalização do uso de materiais e serviços, relacionados à energia elétrica, água e esgoto, coleta seletiva e qualidade de vida no ambiente de trabalho, compras e contratações sustentáveis.</p> <p>Objetivos de Aprendizagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conhecer as rotinas de planejamento, produção e distribuição de refeições; - Conhecer e produzir documentos importantes de controle higiênico sanitário como Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados e sistema APPCC; - Conhecer a teoria geral da administração em serviços de alimentação: gerenciamento dos recursos humanos, materiais e financeiros; - Aprender sobre controle de custos em UAN; - Projetar uma UAN, fazer análise de custos com infra- estrutura, equipamentos, utensílios, dimensionamento de mão de obra, montar cardápio; - Analisar práticas sustentáveis dentro dos serviços de alimentação coletiva; 			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<p>SANTÁNNA, L. C.; NICHELLE, P. G.; MIRANDA, R. C. Administração aplicada à produção de alimentos. Porto Alegre: SAGAH, 2018.[acervo digital]</p> <p>MUTTONI, S. Administração de serviços de Alimentação. Porto Alegre – RS. Ed. Sagah Educação S.A., 2017. [acervo digital]</p> <p>MEZOMO, I. B. Os Serviços de alimentação: planejamento e administração. Barueri, SP: Ed. Manole, 2015. [acervo digital]</p> <p>CHESSER, J.W.; CULLEN, N.C. Gestão em serviços de alimentação – liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia. 5ª edição. Barueri: Manole, 2016.</p> <p>FOODS. ISSN 2304-8158. Versão online. Disponível em: Foods</p>			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<p>OLIVEIRA, L. Y. M.; OLIVEIRA, P. R. B.; SAWITZKI, R.; DOS SANTOS, A. B.W. Gestão de pessoas. Porto Alegre: SAGAH, 2018.[acervo digital]</p> <p>GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I, S. Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos. Barueri: Manole, 2013.[acervo digital]</p> <p>MELLO, F. R.; GIBBERT, L. Controle de qualidade dos alimentos. Porto Alegre: SAGAH, 2017.[acervo digital]</p> <p>FONSECA, K. Z.; DE SANTANA, G. R. Guia prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição. Cruz das Almas: UFRB, 2012. Disponível em: < http://www.repositorio.ufrb.edu.br/bitstream/123456789/804/1/guia%20pratico%20de%20unidade%20de%20alimentacao%20e%20nutricao%281%29.pdf>.</p> <p>PADOVAN, M.; DE SENNA, F.R.; KIMURA, J.K.; NASCIMENTO, S.T.; MORETTI, A.C.; CAPITANI, C.D. Optimized menu formulation to enhance nutritional goals: design of a mixed integer programming model for the workers' food program in Brazil. BMC Nutrition, v.9, n.1, p.51, 2023.</p>			
Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas

7 ^a		TCC I	66
EMENTA			
Definição da linha de pesquisa para o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso. Estruturação do Projeto de Pesquisa.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
DE SORDI, J. O. Desenvolvimento de projeto de pesquisa . São Paulo: Saraiva, 2017.[acervo digital]			
NASCIMENTO, L. P. do. Elaboração de projetos de pesquisa: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica . São Paulo: Cengage Learning, 2012.[acervo digital]			
CARDOSO, M. A.; SCAGLIUSI, F. B. Nutrição e Dietética . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [acervo digital]			
INTERNATIONAL JOURNAL OF SCIENCE & RESEARCH METHODOLOGY. ISSN 2454-2008. Versão online. Disponível em: International Journal of Science & Research Methodology			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
AZEVEDO, C. B. Metodologia científica ao alcance de todos . 3. ed. Barueri: Manole, 2013.[acervo digital]			
GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2019 [acervo digital]			
ESTEITIE, R. Fundamentos de pesquisa clínica . Porto Alegre: AMGH, 2015. [acervo digital]			
MARTINEZ, E. Z. Bioestatística para os cursos de graduação da área da saúde . São Paulo: Blucher, 2015. [acervo digital]			
LEEFLANG M.M.G. Responsible research: using the right methodology. Clinical microbiology and infection: the official publication of the European Society of Clinical Microbiology and Infectious Diseases , 29(4), 422–423, 2023.			

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
7 ^a		TÓPICOS ESPECIAIS I	33
EMENTA			
Nesta disciplina será trabalhado nas fases da Nutrição nos diversos ciclos de vida bem como as enfermidades pertinentes a cada uma delas, cálculos de cardápios, recomendações diárias de nutrientes e composição dos alimentos.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J.; TUCKER, K. L.; ZIEGLER, T. R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença . 11. ed. Barueri: Manole, 2016. [acervo digital]			
GOMES, C. E. T.; SANTOS, E. C. Nutrição e Dietética I . 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. [acervo digital]			
CARDOSO, M. A.; SCAGLIUSI, F. B. Nutrição e Dietética . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [acervo digital]			
NUTRIENTS. ISSN 2072-6643. Versão online. Disponível em: Nutrients			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
MUTTONI, S. Nutrição e dietética avançada . Porto Alegre: SAGAH, 2016. [acervo digital]			

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 3. ed. Barueri: Manole, 2018. [acervo digital]

DA SILVA, M. L. N.; MARUCCI, M. F. N.; ROEDIGER, M. A. **Tratado de Nutrição em Gerontologia**. Barueri: Manole, 2016. [acervo digital]

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. Barueri: Manole, 2012. [acervo digital]

DE SOUZA, R. E. G. **Saúde e Nutrição**. São Paulo: Cengage Learning, 2016[acervo digital]

VOLKERT, D.; BECK, A. M.; CEDERHOLM, T.; CRUZ-JENTOFT, A.; HOOPER, L.; KIESSWETTER, E.; MAGGIO, M.; RAYNAUD-SIMON, A.; SIEBER, C.; SOBOTKA, L.; VAN ASSELT, D.; WIRTH, R.; BISCHOFF, S.C. ESPEN practical guideline: Clinical nutrition and hydration in geriatrics. *Clinical nutrition*, v.41, n.4, p.958–989, 2022

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
7 ^a		ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	220
EMENTA			
Atividades orientadas na área de nutrição clínica, no âmbito hospitalar e ambulatorial, aplicando conhecimentos de maneira a orientar condutas dietoterápicas, individualmente ou em equipes multidisciplinares.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J.; TUCKER, K. L.; ZIEGLER, T. R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença . 11. ed. Barueri: Manole, 2016. [acervo digital]			
CARELLI, A.C., CANDIDO, C.C. Nutrição e Farmacologia 2 ^a ed. São Paulo. Ed Erica. 2014. [acervo digital]			
CUPPARI, L. Guia de nutrição: clínica no adulto . 3. ed. Barueri: Manole, 2014.			
AMERICAN JOURNAL OF CLINICAL NUTRITION. Inglaterra. ISSN 0002-9165. Versão online. Disponível em: American Journal of Clinical Nutrition			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
MARTINS, M. A.; CARRILHO, F. J.; ALVES, V. A. F.; CASTILHO, E. A.; CERRI, G. G. Clínica médica – volume 4: doenças do aparelho digestivo, nutrição e doenças nutricionais . 2. ed. Barueri: Manole, 2016.[acervo digital]			
MARTINS, C. Diagnósticos em nutrição: fundamentos e implementação da padronização internacional . Porto Alegre: Artmed, 2016.[acervo digital]			
AQUINO, R. C.; PHILIPPI, S. T. Nutrição clínica: estudo de casos comentados . 2. ed. Barueri: Manole, 2017.[acervo digital]			
ANDRIGHETTI, L. H.; et al. Farmacologia aplicada à nutrição e interpretação de exames laboratoriais . 2. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2018.[acervo digital]			
PIRONI, L.; BOEYKENS, K.; BOZZETTI, F.; JOLY, F.; KLEK, S.; LAL, S.; LICHOTA, M.; MÜHLEBACH, S.; GOSSUM, A.V.; WANTEN, G.; WHEATLEY, C.; BISCHOFF, S.C. ESPEN practical guideline: Home parenteral nutrition. <i>Clinical Nutrition</i> , v.42, n.3, p.411-430. 2023.			

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
7 ^a		INOVAÇÃO E EMPREENDEDORISMO	60
EMENTA			

O empreendedorismo na era da economia globalizada. A descoberta e desenvolvimento do potencial empreendedor. Surgimento do empreendedor e do intraempreendedor. Empreendedor e cultura organizacional. Análise de histórias de sucesso e insucesso de empreendedores. A busca de oportunidades de negócios: Identificação, avaliação e seleção das melhores oportunidades de negócio. Estudos de casos. Consciência ambiental e preservação do meio-ambiente.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

BESSANT, J.; TIDD, J. **Inovação e Empreendedorismo**. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2019.

DORNELAS, J. **Empreendedorismo: Transformando ideias em negócios**. 6 ed. São Paulo: Empreende/Atlas, 2016.

BURGELMAN, R. A.; CHRISTENSEN, C. M.; WHEELWRIGTH, S. C. **Gestão estratégica da tecnologia e da inovação**: conceitos e soluções. Porto Alegre: AMGH, 2012.

DE CASTRO, L. M. A. Inovação e empreendedorismo no setor público. **Revista de Empreendedorismo e Gestão de Pequenas Empresas**, v. 9, n. 2, p. 233-236, 2020.

Journal on Innovation and Sustainability. São Paulo. ISSN 2179-3565. Disponível em [Journal on Innovation and Sustainability](#)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

SUZIGAN, W.; ALBUQUERQUE, E.; CARIO, S.F. **Em busca da inovação: Interação universidade-empresa no Brasil**. São Paulo: Autêntica, 2011.

HORN, M. B.; STAKER, Heather. **Blended**. São Paulo: Penso, 2015.

PROENÇA, A.; LACERDA, D. P.; JÚNIOR, J. A. V. A.; JUNIOR, J. L. T.; SALERNO, M. S. **Gestão da inovação e competitividade no Brasil**: da teoria para a prática. Porto Alegre: Bookman, 2015.

DIAS, R. **Sustentabilidade**: origem e fundamentos; educação e governança global; modelo de desenvolvimento. São Paulo: Atlas, 2015.

PAIVA, L. e. b.; lima, t. c. b. d.; rebouças, s. m. d. p.; ferreira, e. m. d. m.; fontenele, r. e. s. Influência da sustentabilidade e da inovação na intenção empreendedora de universitários brasileiros e portugueses. **Cadernos EBAPE**, v. 1, n. 4, p. 732-747, 2018

PEREZ-ALEMAN, P.; FERRETTI, T. Creating innovation capabilities for improving global health: Inventing technology for neglected tropical diseases in Brazil. *Journal of International Business Policy*, v.6, n.1, p.84–114, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
7 ^a		ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	220
EMENTA			
Atividades orientadas na área de Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição, aplicando conhecimentos e instrumentos para qualidade do processo produtivo e das refeições, atuando em conjunto com a equipe das unidades.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
SANTÁNNA, L. C.; NICHELLE, P. G.; MIRANDA, R. C. Administração aplicada à produção de alimentos . Porto Alegre: SAGAH, 2018.[acervo digital]			
MUTTONI, S. Administração de serviços de Alimentação . Porto Alegre – RS. Ed. Sagah Educação S.A., 2017. [acervo digital]			

MEZOMO, I. B. **Os Serviços de alimentação: planejamento e administração**. Barueri, SP: Ed. Manole, 2015. [acervo digital]

CHESSER, J.W.; CULLEN, N.C. **Gestão em serviços de alimentação – liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia**. 5ª edição. Barueri: Manole, 2016.

FOODS. ISSN 2304-8158. Versão online. Disponível em: [Foods](#)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

OLIVEIRA, L. Y. M.; OLIVEIRA, P. R. B.; SAWITZKI, R.; DOS SANTOS, A. B.W. **Gestão de pessoas**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.[acervo digital]

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I, S. **Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos**. Barueri: Manole, 2013.[acervo digital]

MELLO, F. R.; GIBBERT, L. **Controle de qualidade dos alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2017.[acervo digital]

FONSECA, K. Z.; DE SANTANA, G. R. **Guia prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição**. Cruz das Almas: UFRB, 2012. Disponível em: <<http://www.repositorio.ufrb.edu.br/bitstream/123456789/804/1/guia%20pratico%20de%20unidade%20de%20alimentacao%20e%20nutricao%281%29.pdf>>.

PADOVAN, M.; DE SENNA, F.R.; KIMURA, J.K.; NASCIMENTO, S.T.; MORETTI, A.C.; CAPITANI, C.D. Optimized menu formulation to enhance nutritional goals: design of a mixed integer programming model for the workers' food program in Brazil. **BMC Nutrition**, v.9, n.1, p.51, 2023.

8ª FASE

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
8ª		TCC 2	180
EMENTA			
Coleta, tabulação e análise dos dados da pesquisa. Interpretação e discussão dos resultados. Revisão bibliográfica. Defesa pública do Trabalho de Conclusão de Curso.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
MARTINEZ, E. Z. Bioestatística para os cursos de graduação da área da saúde . São Paulo: Blucher, 2015. [acervo digital]			
AZEVEDO, C. B. Metodologia científica ao alcance de todos . 3. ed. Barueri: Manole, 2013.[acervo digital]			
DE SORDI, J. O. Desenvolvimento de projeto de pesquisa . São Paulo: Saraiva, 2017.[acervo digital]			
INTERNATIONAL JOURNAL OF SCIENCE & RESEARCH METHODOLOGY. ISSN 2454-2008. Versão online. Disponível em: International Journal of Science & Research Methodology			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
GLANTZ, S. A. Princípios de bioestatística . 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014. [acervo digital]			
GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social . 7. ed.São Paulo: Atlas, 2019.[acervo digital]			
ESTEITIE, R. Fundamentos de pesquisa clínica . Porto Alegre: AMGH, 2015.[acervo digital]			

CARDOSO, M. A.; SCAGLIUSI, F. B. **Nutrição e Dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [acervo digital]

NASCIMENTO, L. P. do. **Elaboração de projetos de pesquisa: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.[acervo digital]

LEEFLANG M.M.G. Responsible research: using the right methodology. **Clinical microbiology and infection: the official publication of the European Society of Clinical Microbiology and Infectious Diseases**, 29(4), 422–423, 2023.

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
8ª		TÓPICOS ESPECIAIS II	66
EMENTA			
Principais endemias relacionadas a Nutrição bem como a obesidade e tratamentos dietoterápicos. Abordagem psicológica a transtornos alimentares. Fitoterapia aplicada a Nutrição.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J.; TUCKER, K. L.; ZIEGLER, T. R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença . 11. ed. Barueri: Manole, 2016. [acervo digital]			
GOMES, C. E. T.; SANTOS, E. C. Nutrição e Dietética I . 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. [acervo digital]			
CARDOSO, M. A.; SCAGLIUSI, F. B. Nutrição e Dietética . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [acervo digital]			
NUTRIENTS. ISSN 2072-6643. Versão online. Disponível em: Nutrients			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
MUTTONI, S. Nutrição e dietética avançada . Porto Alegre: SAGAH, 2016. [acervo digital]			
PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição . 3. ed. Barueri: Manole, 2018. [acervo digital]			
DA SILVA, M. L. N.; MARUCCI, M. F. N.; ROEDIGER, M. A. Tratado de Nutrição em Gerontologia . Barueri: Manole, 2016. [acervo digital]			
PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional . Barueri: Manole, 2012. [acervo digital]			
DE SOUZA, R. E. G. Saúde e Nutrição . São Paulo: Cengage Learning, 2016 [acervo digital]			
VOLKERT, D.; BECK, A. M.; CEDERHOLM, T.; CRUZ-JENTOFT, A.; HOOPER, L.; KIESSWETTER, E.; MAGGIO, M.; RAYNAUD-SIMON, A.; SIEBER, C.; SOBOTKA, L.; VAN ASSELT, D.; WIRTH, R.; BISCHOFF, S.C. ESPEN practical guideline: Clinical nutrition and hydration in geriatrics. <i>Clinical nutrition</i> , v.41, n.4, p.958–989, 2022			

Fase	Cód.	Componente Curricular	Horas
8ª		MARKETING EM NUTRIÇÃO	33
EMENTA			

Conceitos e funções do marketing. Estudo de mercado: consumidores, concorrência e distribuição no segmento de Nutrição e Alimentação. Características e diferenciais na prestação de serviços de Nutrição. Marketing aplicado a serviços de saúde, clínicas e atendimento em consultório. Prestação de serviços de consultoria em Nutrição. Técnicas de planejamento estratégico em Marketing. Marketing pessoal: formação da carreira, divulgação e relacionamento com pacientes. Prestação de serviços para nutricionistas. Empreendedorismo e desenvolvimento de negócios na área da alimentação e nutrição.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

PRIDE, W. M.; FERRELL, O. C. **Fundamentos de marketing**. São Paulo: Cengage Learning, 2015.[acervo digital]

RIZZO, C. **Marketing pessoal no contexto pós-moderno**. 4. ed. São Paulo: Trevisan, 2017.[acervo digital]

M. WARDLAW, Anne M. SMITH ; tradução: Laís Andrade, Maria Inês Corrêa Nascimento ; revisão técnica: Ana Maria Pandolfo Feoli .**Nutrição contemporânea** – 8. ed. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre : AMGH, 2013.[acervo digital]

Current Nutrition Reports. ISSN 2161-3311. Versão online. Disponível em: [Current Nutrition Reports](#)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

LAS CASAS, A. L.; LAS CASAS, J. L. **Marketing de serviços: como criar valores e experiências aos clientes**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2019.[acervo digital]

ALVES, R. R. **Marketing Ambiental: sustentabilidade empresarial e mercado verde**. Barueri: Manole, 2017.[acervo digital]

COBRA, M.; URDAN, A. T. **Marketing básico**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2017.[acervo digital]

WALTER, N.; LADEIRA, W. **Como fazer pesquisa de marketing: um guia prático para a realidade brasileira**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2017.[acervo digital]

OLIVEIRA, Gabriella Neri Santos. **Influência do marketing na mudança dos hábitos alimentares dos pacientes do recôncavo baiano: uma visão do profissional de nutrição** / Gabriella Neri Santos Oliveira. - Governador Mangabeira - BA, 2018. Disponível em <http://famamportal.com.br:8082/jspui/bitstream/123456789/1258/1/TCC%20%20FINAL%20OK%20GABRIELLA%201601-converted.pdf>

KELLY, B.; BACKHOLER, K.; BOYLAND, E.; KENT, M.P.; BRAGG, M.A.; KARUPAIAH, T.; NG, S. Contemporary Approaches for Monitoring Food Marketing to Children to Progress Policy Actions. **Current nutrition reports**, v.12, n.1, p.14–25, 2023.

3.5 METODOLOGIA

O curso de Nutrição da UNIARP entende que ensinar é incentivar a expressão pessoal. É conscientizar o aluno da importância de sua própria liberdade de escolha e da grande responsabilidade que ela traz consigo. Todo o processo acadêmico está voltado para favorecer um ambiente propício ao desenvolvimento harmonioso dos estudantes no que se refere aos domínios cognitivos, afetivos, psicológicos, biológicos e sociais (formação integral do estudante). Tal iniciativa favorece ações interdisciplinares acerca das questões tratadas no decorrer do processo ensino-

aprendizagem. Diante desse contexto, a fundamentação teórico-metodológica do curso de Nutrição reflete a efetivação da intencionalidade da UNIARP, que é a formação de profissionais que contribuam para o desenvolvimento social, econômico, político e cultural local, regional, nacional e internacional de acordo com a Missão Institucional.

Atividades desenvolvidas no curso:

- Participação em disciplinas expositivas presenciais, com o objetivo de estimular a concentração, a atenção, a reflexão, a avaliação crítica, a socialização e a colaboração.
- Participação em disciplinas práticas presenciais através de atividades práticas nas disciplinas de formação profissional, além do estágio curricular supervisionado obrigatório, com o objetivo de demonstrar aos acadêmicos a vivência da área de Nutrição, preparando-o de forma mais completa para o mercado de trabalho.
- Apresentação de seminários, com o objetivo de desenvolver a expressão oral, a socialização e a colaboração.
- Participação em palestras, ciclos, debates – com o objetivo de incentivar a concentração, a atenção, a reflexão, a avaliação crítica e a socialização.
- Participação em visitas técnicas – com o objetivo de aproximar o discente de toda teoria aplicada em sala de aula.

O professor ficará atento e ressaltará a importância de que, na educação, principalmente na academia, deve-se praticar a tolerância das ideias, o reconhecimento da diversidade de pensamentos e comportamentos, a importância da convivência democrática.

Ademais, ressalta-se a importância de cada professor do curso de Nutrição da UNIARP imprimir sua criatividade e experiência profissional, o seu modo próprio de ser professor para garantir maior aprendizado aos acadêmicos.

A acessibilidade plena para alunos com deficiência é garantida na estrutura curricular do curso de Nutrição através de diversas estratégias, tais como, adequação das metodologias de ensino, adequação do currículo do curso, apoio pedagógico por profissional especializado, matrícula condicionada onde o aluno pode cursar uma quantidade menor de disciplinas, interpretes de libras e atendimento psicopedagógico.

Este trabalho está vinculado ao Programa de Atendimento ao Deficiente (PAD) da UNIARP.

3.5.1 Estratégias de Flexibilização Curricular

Para se tornar acadêmico da UNIARP, é preciso ser aprovado em vestibular ou processo seletivo específico para tal fim, ou ser oriundo de outra instituição e admitido por processo de transferência externa, portanto obedecendo aos processos legais estabelecidos. Os métodos de admissão na universidade são diversos, e permitem o acesso do aluno ao ensino superior.

Para colar grau o aluno precisa concluir com êxito todas as exigências pedagógicas previstas de acordo com esta grade curricular. O acadêmico pode convalidar disciplina que tenha feito com aproveitamento em outro curso de nível superior ou pedir abreviação de disciplina quando, mesmo sem ter cursado a disciplina perceber-se capaz de se submeter à avaliação. Também pode contar com a possibilidade de, mediante edital expedido pela secretaria com a ciência e aprovação dos órgãos superiores, cursar disciplina em regime especial, que não tenha cursado ou que tenha reprovado para que consiga se formar com a turma com que iniciou o curso.

Não obstante, enquanto universidade, há um sistema integrado e flexível, articulado do ensino com a pesquisa, tendo o aluno a possibilidade traçar um perfil formativo personalizado podendo cursar disciplinas em outros cursos e aproveitar as mesmas como disciplinas optativas. A flexibilidade também é um princípio adotado pela IES, no que diz respeito a acessibilidade pedagógica para os alunos portadores de deficiência ou com dificuldades de aprendizagem, neste sentido são adotados critérios mais flexíveis de tempo para realização de atividades, progressão curricular para que o aluno possa ter seu tempo de aprendizagem considerado no seu percurso formativo.

3.5.2 Atividades extensionistas

As atividades extensionistas do curso de Nutrição iniciam desde a primeira fase do curso na disciplina de Projeto Formação Profissional Nutrição e se mantem ao longo do curso com o objetivo de proporcionar o desenvolvimento do conhecimento e a pesquisa pelos alunos na área da Nutrição e principalmente aplicando todo o

conteúdo elaborado durante as disciplinas em prol da comunidade local. As atividades extensionistas propostas no curso são apresentadas na Tabela a seguir.

DISCIPLINA	CH/TOTAL	CH/EXTENSÃO	ATIVIDADE E METODOLOGIA DESENVOLVIDA
Projeto Formação Profissional Nutrição	27,5h	27,5h	Tema: Pesquisa das diretrizes do ministério da saúde sobre guias alimentares Metodologia: Elaboração de material para divulgação de orientação nutricional Público alvo: Comunidade Resultado: Oportunizar ao acadêmico desenvolver conhecimento e multiplica-lo na comunidade.
Projeto Integrador Saúde	57,5h	57,5h	Tema: Avaliação antropométrica de crianças. Metodologia: Criação de banco de dados, análise estatística. Público alvo: Crianças Resultado: Ao final deverá ser feita uma proposta de intervenção multidisciplinar, conforme a necessidade.
Avaliação Nutricional	57,5h	10h	Tema: Avaliação nutricional para o diagnóstico de obesidade e distúrbios alimentares Metodologia: ações educativas, através de cartazes e panfletos, de acordo com o resultado encontrado. Público alvo: Adultos. Resultados: Ao final deverá ser realizada uma ação junto a comunidade idosa
Nutrição e Dietética	57,5h	10h	Tema: Alimentação saudável Metodologia: Produção de material informativo sobre alimentação saudável Público alvo: diferentes públicos (adultos, crianças, idosos), Resultado: distribuição durante a semana acadêmica
Projeto Integrador Nutrição I	57,5h	57,5h	Tema: Avaliação nutricional para o diagnóstico de obesidade e distúrbios alimentares Metodologia: Elaboração de cartazes e panfletos, de acordo com o resultado encontrado. Público alvo: Acadêmicos da Uniarp Resultado: Ações educativas
Educação Nutricional	60h	20h	Tema: Educação Nutricional Metodologia: Elaboração de material informativo para diferentes faixas etárias na prevenção a DCNT. Público alvo: Escolas, comunidade, instituição Resultado: Aplicar o conhecimento gerado na universidade em prol da comunidade local
Nutrição em Saúde Pública	55h	10h	Tema: Inquéritos dietéticos populacionais Metodologia: Aplicação de inquéritos dietéticos populacionais Público alvo: Escolas, comunidade, instituição Resultado: Desenvolvimento de pesquisa

Projeto Integrador Nutrição II	57,5h	57,5h	Tema: Elaboração de receitas saudáveis e atrativas para o público infantil, incentivando bons hábitos alimentares em crianças do município Metodologia: Pesquisa e desenvolvimento de novas receitas culinárias Público alvo: Crianças Resultado: Incentivar bons hábitos alimentares nesse público do município
Nutrição esportiva e estética	55h	20h	Tema: Nutrição esportiva e estética Metodologia: Produção de material informativo Público alvo: Praticantes de atividade física e/ou pacientes da clinica escola. Resultado: Aplicar o conhecimento gerado na universidade em prol da comunidade local
Gestão de unidades de alimentação e nutrição II	55h	10h	Tema: Treinamento de boas práticas Metodologia: Promover palestras e treinamentos para manipuladores de alimentos. Público alvo: Manipuladores de alimentos Resultado: Aplicar o conhecimento gerado na universidade em prol da comunidade local

3.6 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

A prática do estágio se constitui em uma oportunidade formativa que amplia possibilidades para vivenciar no campo de atuação os desafios e as oportunidades do mercado de trabalho, estimulando a análise das condições e a própria aplicabilidade dos conhecimentos apropriados no decorrer do curso de graduação. Conforme a RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001, o estágio supervisionado no curso de Nutrição é de caráter obrigatório, devendo ter sua carga horária distribuída equitativamente em pelo menos três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição.

Os Estágios Supervisionados Obrigatórios serão realizados nos 6º, 7º e 8º semestres do curso, contemplando o cumprimento da carga horária de 660 (seiscentas e sessenta) horas, sendo essas divididas em 220 (duzentas e vinte horas) para cada estágio, totalizando 660 ch/ hora, totalizando 20,59% total da carga de integralização. O Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública será desenvolvido em Unidades Básicas de Saúde e na Alimentação Escolar, o Estágio Supervisionado de Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição será desenvolvido em Unidades de Alimentação e Nutrição conveniadas e o Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica será desenvolvido em clínicas e Hospitais conveniados.

A orientação do Estágio Supervisionado fica sob a responsabilidade do professor da disciplina que deve ser ministrada por professor graduado em Nutrição.

Para que seja possível a realização do estágio, é necessária celebração de Convênio entre a IES e a Unidade Concedente (UC), com a devida identificação de um supervisor da instituição concedente, cuja formação deverá ser na área específica do curso.

Durante o período de desenvolvimento dos estágios, o acadêmico deverá preencher a ficha de acompanhamento do estágio, bem como todos os formulários próprios e apresentar ao Supervisor de estágio na UC e ao Professor Orientador de Estágio. Cumprida a carga horária exigida para a integralização da (s) disciplina (s) de Estágio, o acadêmico deverá elaborar um Relatório de Estágio Curricular, descrevendo a experiência vivenciada no cotidiano profissional. O Regulamento que estabelece as diretrizes para a realização dos Estágios Supervisionados encontra-se no Anexo A.

3.7 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Conforme a RESOLUÇÃO CONSUN Nº 014, DE 20 DE JULHO DE 2017, as Atividades Curriculares Complementares constituem um componente curricular obrigatório do processo de formação, cujo objetivo é ampliar possibilidades de formação para os estudantes e a articulação entre o âmbito acadêmico e o de atuação profissional. A carga horária das Atividades Complementares do Curso de Nutrição é de 177,5 (cento e setenta e sete e meia) horas, a serem cumpridas ao longo do curso. Tais atividades visam criar mecanismos de aproveitamento e conhecimentos, adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância, tais como: monitorias e estágios, programas de iniciação científica, programas de extensão, visitas técnicas, estudos complementares e cursos realizados em outras áreas afins. Estas atividades são obrigatórias, podendo ser desenvolvidas presencialmente ou à distância, e integralizam o currículo pleno do curso. O Regulamento que estabelece as diretrizes para a realização das Atividades Complementares encontra-se no Anexo B.

3.8 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), um dos requisitos obrigatórios para a conclusão do Curso de Graduação em Nutrição, constitui-se numa atividade acadêmica de sistematização do conhecimento sobre um objeto de estudo pertinente à profissão, desenvolvida mediante orientação docente, cuja exigência é um requisito essencial, obrigatório e realizado individualmente para a integralização curricular.

Para o desenvolvimento do TCC, no 7º período o acadêmico cursará a disciplina TCC I, com 55 ch/hora, na qual elabora em sala de aula com o auxílio do professor o seu projeto de pesquisa. A coleta e análise dos dados da pesquisa, interpretação e discussão dos resultados, bem como a defesa pública do trabalho será realizada na disciplina TCC II, com 180 ch/hora ofertada no 8º período. Os projetos de pesquisa que envolverem seres humanos, serão encaminhados para aprovação junto ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), filiado ao Conselho Nacional de Ética e Pesquisa (CONEP), conforme a Resolução CNS 196/96.

Os trabalhos de conclusão de curso serão submetidos a equipe de orientação metodológica da universidade que proporciona ao aluno apoio metodológico durante a elaboração dos relatórios e estes serão submetidos no evento científico da universidade o SEDEPEX que acontece semestralmente e incentiva o aluno na pesquisa e divulgação dos seus trabalhos.

O Regulamento que estabelece as diretrizes para a realização do TCC encontra-se no Anexo C.

3.9 APOIO AO DISCENTE

3.9.1 Bolsas de Estudo

Na UNIARP o apoio aos discentes ocorre, principalmente, pelo Serviço de Apoio ao Estudante (SAE), vinculado à Vice Reitoria acadêmica, que é responsável pela execução dos programas, projetos e ações institucionais de apoio aos acadêmicos.

O Serviço de Apoio ao Estudante - SAE da UNIARP orienta sobre as solicitações de bolsas de estudo, encaminha para estágios remunerados e proporciona informações para preenchimento de requerimentos e elaboração de projetos. Estes atendimentos contribuem não somente para as questões financeiras

que permitem a permanência, mas também viabilizam o custeio para participação em eventos científicos, culturais, extensionistas e de ensino.

O Setor de Atendimento Psicopedagógico – SAP funciona como apoio educativo, com autonomia técnica e dever de confidencialidade, atuando junto ao Núcleo de Desenvolvimento Acadêmico – NDA. A finalidade do SAP é orientar e realizar intervenções nas dimensões psicopedagógicas para o corpo discente e docente

O SAP é constituído por profissionais com formação, preferencialmente, em Pedagogia ou Psicologia, com especialização em Psicopedagogia Clínica e/ou Institucional. O trabalho desse profissional compreende a orientação pedagógica aos acadêmicos que apresentam dificuldades no processo de aprendizagem, bem como indicação das metodologias a serem utilizadas pelos docentes no trato com tais alunos, em conformidade com as dificuldades apresentadas.

O SAP trabalha vinculado ao NDA (núcleo de desenvolvimento acadêmico), e possui uma sala específica para atendimento junto ao PAD – (Programa de Atendimento ao Portador de Necessidades Especiais), onde realiza suas atividades.

A orientação aos discentes e aos docentes é definida de acordo com a análise prévia de cada situação ou problema identificado. Dentre as diversas atribuições do SAP, destacam-se:

- realizar entrevistas individuais com agendamento prévio para detecção de problema ou dificuldade;
- orientar procedimentos para casos relativos às dificuldades de aprendizagem e de estudo;
- encaminhar para profissionais e serviços especializados dependendo da situação apresentada;
- orientar relativamente às dificuldades de relacionamento interpessoal que ofereçam dificuldades de adaptação e de motivação na dimensão acadêmica e profissional, entre outras.

3.9.2 Programas de Nivelamento

Além disso, como forma auxiliar na aproximação do acadêmico ao currículo escolar, são oferecidos programas de nivelamento: Programa de Nivelamento para

Acadêmicos da Uniarp: Módulo de Matemática; Módulo de Língua Portuguesa. Ambos são voltados para os acadêmicos ingressantes nos cursos de graduação (independentemente da área de ensino) de Fraiburgo e Caçador. Os programas visam a sanar possíveis deficiências na formação acadêmica dos alunos, preparando-os à recepção dos conteúdos do Ensino Superior. Os módulos de Matemática e de Língua Portuguesa objetivam a formação de uma base sólida para o pleno aproveitamento dos conteúdos específicos de cada curso de graduação.

3.9.3. Monitoria

A Uniarp dispõe de monitorias nos diversos laboratórios institucionais. Para a definição do processo de Monitoria nos laboratórios de Biologia e Saúde e Farmácia Escola, consideram-se as regulamentações estabelecidas pela LBD – Leis de Diretrizes e Bases dispostas no Art. 84. “Os discentes da educação superior poderão ser aproveitados em tarefas de ensino e pesquisa pelas respectivas instituições, exercendo funções de monitoria, de acordo com seu rendimento e seu plano de estudos”. O papel do monitor abrange muitas funções que poderão ser desempenhadas pelo estudante que for devidamente selecionado pelo projeto. Dentre essas funções destaca-se:

- O auxílio nas aulas práticas para os professores;
- Reforço no conteúdo teórico-prático para os alunos;
- Possibilidades reais de desenvolvimento de projeto de pesquisa;
- Criação de implantação de projetos de extensão voltados a comunidade.

O curso de Nutrição conta com monitoria para a disciplina de Técnica Dietética e Gastronomia e para a clínica de nutrição na disciplina de estágio obrigatório. O monitor auxiliará os alunos nas aulas e atividades práticas das referidas disciplinas, além de prestar orientação para esclarecimento de dúvidas.

3.9.4 Intercambio estudantil

Consta da Política de Internacionalização, o Programa de Mobilidade Acadêmica Internacional que, dentre suas finalidades, atende aos discentes de graduação e de pós-graduação em relação às necessidades de desenvolvimento de

atividades acadêmicas em instituições de ensino superior estrangeiras, signatárias de Acordo de Cooperação Acadêmica Internacional com a Uniarp.

O Processo Seletivo para participação no Programa de Mobilidade Acadêmica Internacional pode compor-se de duas etapas: a primeira realizada pela Uniarp; e a segunda, pela Universidade de Acolhimento.

A seleção dos candidatos pela Uniarp consiste na análise de desempenho acadêmico (discente), proficiência comprovada no nível exigido pela instituição estrangeira e entrevista, seguindo as normas previstas em edital publicado pelo Núcleo de Assuntos Internacionais – NAI.

Importante ressaltar que os acadêmicos do curso de Nutrição de forma inovadora foram selecionados para o intercâmbio com a Fundacion de Barceló na Argentina no próximo semestre irão cursar disciplinas de forma remota como Técnica Dietoterápica I e Terapêutica Nutricional.

3.9.5 Apoio financeiro

Além dos benefícios e programas citados, a UNIARP disponibiliza orçamentos específicos para apoio e participação em pesquisas e projetos de extensão, que auxiliam o acadêmico não apenas na questão financeira, mas na formação acadêmica como o Programa de Apoio a Extensão e Cultura - PAEC e o Fundo de Apoio à Pesquisa - FAP.

3.9.6 Gestão da permanência

Com intuito de aumentar a escuta ativa aos discentes, a instituição criou o projeto gestão da permanência. Nele, um colaborador é exclusivamente voltado a acompanhar os alunos e averiguar possíveis problemas e desconfortos que o acadêmico possa estar passando e encaminhar para setores que possam o auxiliá-los antes da sua desistência.

3.9.7 Programa de Atendimento a Pessoas com Deficiência – PAD

Comprometida com o bem-estar dos acadêmicos com deficiência incluídos, a UNIARP busca identificar e solucionar problemas que impeçam o bom andamento desse processo, tendo como objetivo assegurar o pleno exercício dos direitos

individuais e sociais, por meio de ações inclusivas, entre as quais: condições personalizadas para o desempenho acadêmico do estudante com deficiência; socialização do acesso e permanência dos alunos com deficiência na Universidade; desenvolvimento de uma política de boa convivência universitária, que favoreça a formação de cidadãos plenos; eliminação de barreiras arquitetônicas; orientação e apoio aos colegiados de cursos na adequação curricular para atender às especificidades dos alunos com deficiência.

A Lei nº 12.764 de 27 de dezembro de 2012 institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista e prevê a participação da comunidade na formulação das políticas públicas voltadas para os autistas, além da implantação, acompanhamento e avaliação da mesma. Com a Lei fica assegurado, além de outros direitos, o acesso à educação e ao ensino profissionalizante, à moradia, ao mercado de trabalho e à previdência e à assistência social.

A UNIARP, atendendo a esta e a outras legislações, e também por defender e incentivar a inclusão, possui o Programa de Atendimento à Pessoas com Deficiência (PAD), Resolução CONSUN 47/2011. Trata-se de um programa institucional que tem por finalidade atender colaboradores e estudantes com deficiência - deficientes físicos, surdos, cegos ou com baixa visão, quanto ao seu acesso e permanência na universidade, promovendo sua inclusão.

O processo de identificação acontece na matrícula, por iniciativa do aluno ou de sua família, ou ainda no decorrer do processo de ensino-aprendizagem, por meio tutor presencial, tutor a distância, coordenador do polo ou coordenador do curso que encaminha os eventuais casos ao PAD. No âmbito do PAD é analisada a melhor forma de inclusão do aluno com deficiência no processo de ensino-aprendizagem, com o objetivo de minimizar eventuais perdas e permitir melhor desempenho na formação pretendida. Ainda visando a inclusão desses alunos, o Colegiado, em casos de haver necessidade de orientação das práticas pedagógicas, flexibilização das atividades propostas e utilização de recursos deverá discutir, com os responsáveis pelo PAD, demandas dos estudantes, técnicos e docentes no quesito acessibilidade, propondo instrumentos e metodologias que as atendam e sempre buscando fortalecer e potencializar o processo de inclusão desenvolvendo ações que visam assegurar as

condições necessárias para o ingresso, a permanência, a participação e a aprendizagem dos estudantes.

A partir da reformulação do PDI, a UNIARP instituiu comissão especial para o desenvolvimento do plano de acessibilidade e inclusão cujo objetivo é assegurar às pessoas com deficiência condições de acesso, permanência, participação e aprendizagem no ensino superior em igualdade de condições.

Acessibilidade e Libras

A UNIARP adota como referência a Norma Brasil 9050, Associação Brasileira de Normas Técnicas, que trata da acessibilidade de pessoas com deficiência e Edificações, Espaço, Mobiliário e Equipamentos Urbanos. Atende, ainda, à Portaria MEC nº 3.284 de 07 de novembro de 2003 e o Decreto 5296/2004.

Neste sentido, no que se refere aos alunos com deficiência física, a UNIARP apresenta as seguintes condições de acessibilidade:

- Livre circulação dos estudantes nos espaços de uso coletivo (eliminação de barreiras arquitetônicas);
- Vagas reservadas em estacionamentos nas proximidades das unidades de serviços;
- Rampas com corrimãos, facilitando a circulação de cadeiras de rodas;
- Portas e banheiros adaptados com espaço suficiente para permitir o acesso de cadeira de rodas;
- Barras de apoio nas paredes dos banheiros;
- Sinalização de atendimento prioritário;
- Elevadores;
- Banheiros adaptados;
- Sala de recursos multifuncionais;
- Professores de Libras.

Em relação aos alunos com deficiência auditiva, a UNIARP está igualmente comprometida, ao proporcionar intérpretes de Língua de Sinais- LIBRAS, especialmente quando da realização de provas ou sua revisão, complementando a avaliação expressa em texto escrito ou quando este não tenha expressado o real conhecimento do aluno; flexibilidade na correção das provas escritas, valorizando o

conteúdo semântico; aprendizado de língua portuguesa, principalmente, na modalidade escrita (para o uso de vocabulário pertinente às matérias do curso em que o estudante estiver matriculado); materiais de informações aos professores para que se esclareça a especificidade linguística dos surdos.

Neste contexto, a UNIARP tem atendido as condições de acesso para as pessoas com necessidades especiais, conforme preconiza o Decreto 5.296 de 2 de dezembro de 2004.

Outro aspecto relevante no campo metodológico referente à acessibilidade pedagógica e atitudinal, acerca desta questão vale a pena destacar é o da acessibilidade. O aumento crescente de Estudantes com necessidades educativas especiais e de atendimento pedagógico diferenciado, tem demandando das instituições de ensino superior a implantação e a consolidação de políticas de inclusão e de acessibilidade, que estão para além de garantir o acesso as instalações físicas das IES, mas que sejam ofertadas todo um conjunto de ações que garantam que estes alunos estejam inclusos em condições excelentes de aprendizagem e desenvolvimento.

Tendo como base um vasto conjunto de leis, orientações e recomendações expressas em documentos publicados pelo Governo Federal e mais especificamente pelo Ministério da Educação, o conceito de acessibilidade vem sendo ampliado fazendo com que as ações desenvolvidas pelas IES, se tornem cada vez mais variadas e por certo, também mais complexas. Neste sentido, o conceito de acessibilidade exige a formulação de políticas institucionais, das quais emergem ações articuladas no âmbito pedagógico e da gestão.

Sendo assim a acessibilidade e a inclusão passam a ser integrante de outro conceito fundamental que é o da Responsabilidade Social, conforme preconiza o documento “REFERENCIAIS DE ACESSIBILIDADE NA EDUCAÇÃO SUPERIOR E A AVALIAÇÃO IN LOCO DO SISTEMA NACIONAL DE AVALIAÇÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR (SINAES)”, publicado em 2013. Como indicado neste documento especificamente a responsabilidade social ultrapassa a perspectiva do compromisso para se tornar um dever constituindo a essência de ser das instituições de ensino superior. Citando a Lei do SINAES, a finalidade de uma instituição de educação superior deve ser a de promover:

(...) a melhoria da qualidade da educação superior, a orientação da expansão da sua oferta, o aumento permanente da sua eficácia institucional e efetividade acadêmica e social e, especialmente, a promoção do aprofundamento dos compromissos e responsabilidades sociais das instituições de educação superior, por meio da valorização de sua missão pública, da promoção dos valores democráticos, do respeito à diferença e à diversidade, da afirmação da autonomia e da identidade institucional. (Lei nº 10.861/04 – SINAES).

É neste sentido que a UNIARP, concebeu o seu Programa Institucional de Acessibilidade e Inclusão, observando Decreto nº 5.296/2004, onde as Barreiras de Acessibilidade no campo das edificações, na dimensão urbanística, de transportes, de comunicação e de informações devem ser retiradas e ainda no campo da acessibilidade atitudinal/pedagógica para onde devem convergir todos os esforços para garantir acesso ao currículo onde haja:

- Adequação nos materiais didáticos e pedagógicos;
- Adequação nos mobiliários e equipamentos;
- Adequação de objetivos;
- Adequação de conteúdo;
- Adequação de métodos e didática;
- Adequação nas avaliações;
- Adequação de tempo.

Estas adequações, por sua vez encontram respaldo legal principalmente no Decreto nº 3.298/1999, o qual afirma que as instituições de ensino superior deverão oferecer adaptações de provas e os apoios necessários, previamente solicitados pelo aluno com deficiência, inclusive tempo adicional para realização das provas, conforme as características da deficiência.

E também no conceito de acessibilidade como a condição para utilização, com segurança e autonomia, total ou assistida, dos espaços mobiliários e equipamentos urbanos, das edificações, dos serviços de transporte e dos dispositivos, sistemas e meios de comunicação e informação, por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida presente no Decreto nº 5.296/2004. Para a UNIARP, a acessibilidade pedagógica entende que a comunidade universitária deve desenvolver medidas pedagógicas diferenciadas, compreendendo que as necessidades educacionais são

específicas, podendo ser permanentes ou temporárias, a ser consideradas as seguintes características dos/as alunos/as com:

- Altas Habilidades e superdotação;
- Deficientes Físicos, Intelectuais, Sensoriais e Múltiplos;
- Transtornos Mentais, Distúrbios de Humor e outras situações classificadas pelo CID ou DSMV-TR;
- Transtornos Globais;
- Alterações orgânicas como insuficiências.

Neste sentido, nosso programa defende acessibilidade integral enquanto prática institucional entendendo como um dos fundamentos das práticas pedagógicas e de gestão no ensino superior, considerando, especificamente no campo da acessibilidade pedagógica, as seguintes ações:

1) Mapeamento das necessidades dos estudantes: preenchimento de ficha cadastral; registro de observação em sala de aula; registro de impressões dos professores; registro das impressões dos próprios acadêmicos; mapeamento de estudos e rotina realizados.

2) Orientação aos coordenadores de cursos e professores.

3) Encaminhamento/solicitação de adequações didático-pedagógicas.

5) Encaminhamento de adequações de materiais didáticos.

6) Promoção de cursos, palestras e eventos de capacitação.

7) Trabalho colaborativo com outros profissionais.

8) Os estudantes e servidores surdos são acompanhados por profissional intérprete de LIBRAS.

3.9.8 Acompanhamento dos egressos

O Portal do Egresso é uma iniciativa da UNIARP que visa assegurar um canal permanente de comunicação com os ex-alunos. Este instrumento de comunicação foi estruturado com o objetivo de possibilitar que os egressos possam ter um contato permanente com as atividades acadêmicas desenvolvidas, possibilitando trocas de experiências e futuras participações nas ações desenvolvidas pela instituição. A troca de informações sobre os cursos e a avaliação dos mesmos pelos ex-alunos em face da prática profissional que passam a exercer, proporcionam informações importantes para a melhoria dos cursos, pois é um dos objetivos da universidade. De outro modo,

a Universidade atenta à realidade que a cerca e, ciente dos problemas relativos às diversas formações profissionais, terá mais informações para subsidiar a sempre necessária atualização dos seus projetos pedagógicos.

3.10 AÇÕES DECORRENTES DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DO CURSO

3.10.1 Avaliação Interna

A autoavaliação interna da instituição, coordenada pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), compreende uma atividade com finalidade clara e explícita de fornecer subsídios para o planejamento de ações com vistas a melhorar a qualidade da educação superior efetivada pela instituição.

Nesse contexto, a CPA /UNIARP desenvolve semestralmente um processo de avaliação dos cursos de graduação. Tal processo compreende três categorias de avaliações: avaliações dos estudantes, avaliações dos professores e avaliações das coordenações de curso.

A categoria de avaliação dos estudantes engloba quatro dimensões de avaliação: a auto avaliação dos estudantes, uma avaliação da coordenação do curso, uma avaliação da infraestrutura utilizada pelo curso e uma avaliação dos professores e disciplinas nas quais o estudante está matriculado. Além disso, os estudantes realizam uma avaliação específica das disciplinas ofertadas no regime de educação a distância.

Por outro lado, a categoria de avaliações dos professores compreende uma autoavaliação dos professores, uma avaliação da coordenação do curso ao qual o professor está vinculado e uma avaliação das turmas e disciplinas que o professor está ministrando no respectivo semestre.

Por fim, na categoria de avaliação dos coordenadores de curso, são avaliados pelos coordenadores os professores que estão ministrando aulas no semestre em questão, bem como a infraestrutura utilizada pelo curso.

A ideia concebida pela CPA /UNIARP de fazer as avaliações dos cursos com base nessas três categorias e suas respectivas dimensões é possibilitar ao coordenador de curso fazer o cruzamento das informações coletadas nesse processo de modo a identificar as potencialidades e fragilidades dos cursos, obtendo subsídios

para o planejamento de ações com vistas a melhorar a qualidade das atividades educativas.

Na avaliação institucional da UNIARP, os resultados são apresentados e discutidos em reunião com os coordenadores de curso para planejamento e tomada de decisão. Por sua vez, os indicadores específicos dos cursos são apresentados ao coordenador do NDE e ao Colegiado, tendo como foco a análise da realidade, reflexão e tomada de decisões. No curso de Nutrição quando a CPA encaminha os dados todos são avaliados em reunião com o colegiado do curso para discutir os pontos falhos e o que pode ser melhorado e discussões de casos das questões específicas levantadas pelos alunos, assim a avaliação é repassada a cada professor referente ao resultado de cada avaliação e planejado um plano de ação das atividades quando necessário. O acervo de livros físicos básicos do curso encontram-se na biblioteca da universidade. Os livros específicos do curso de Nutrição estão disponíveis no acervo virtual da Minha Biblioteca conforme reformulação das bibliografias básicas e complementares de todas as disciplinas do curso.

3.10.2 Avaliações Externas

Os cursos são avaliados externamente pelo ENADE, no processo de reconhecimento ou renovação de curso. Nesse sentido a IES, preocupada com o processo de melhoria da qualidade de ensino, através de ações coordenadas pelo NDA, CPA e Reitoria, organizou um conjunto de atividades voltadas à interpretação e geração de ações de melhorias com base nos resultados dessas avaliações externas.

Com base nos resultados das avaliações do ENADE a instituição realizou uma readequação da grade curricular, incluindo disciplinas específicas e readequando as disciplinas básicas de modo a proporcionar melhores aproveitamentos aos acadêmicos. Além disso, a instituição implantou um sistema de avaliação mais rigoroso, contendo neste processo leituras interdisciplinares, com o intuito do acadêmico desenvolver mais seu senso de leitura e interpretação de texto, projetos integradores, com o objetivo de proporcionar aos acadêmicos o desenvolvimento na resolução de problemas e a aplicação de metodologias ativas.

3.11 EAD – ENSINO À DISTÂNCIA –

Conforme legislação vigente no Decreto No 9057/2017 que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, a Educação a Distância é uma modalidade ensino que enfatiza a autoaprendizagem, com mediação docente, tutoria e recursos didáticos sistematicamente organizados, apresentados em diferentes suportes tecnológicos de informação e comunicação, utilizados isoladamente ou combinados, dispensados os requisitos de frequência obrigatória vigentes para a educação presencial.

São características fundamentais a se observar em todo programa ou curso de educação a distância:

- a) Flexibilidade de organização, de modo a permitir condições de tempo, espaço e interatividade condizentes com a modalidade de ensino-aprendizagem;
- b) Organização sistemática dos recursos metodológicos e técnicos utilizados na mediatização do processo de ensino-aprendizagem;
- c) Interação sob diferentes formas entre os agentes do processo da aprendizagem e os do ensino, para suprir a eventual distância entre alunos e professores;
- d) O indispensável apoio por meio de um sistema de tutoria e monitoria, que poderá se estruturar presencial, a distância ou de forma mista, com vistas ao acompanhamento do curso ou programa;
- e) Sistema de avaliação do processo de ensino-aprendizagem.

Os objetivos gerais da educação a distância na UNIARP são:

- a) Propiciar conhecimentos, habilidades e atitudes ao maior número de pessoas que desejam estudar ou atualizar-se, independentemente de tempo e espaço, tornando, desta forma, mais democrático o acesso à educação de qualidade;
- b) Oferecer e compartilhar novos espaços de aprendizagem mediada pelas tecnologias de informação e comunicação; e desenvolver processos e produtos educacionais que tenham como foco a interação entre os agentes da aprendizagem na busca permanente por formação e conhecimento, bem como inovação educacional;
- c) Oferecer um ensino que assegure educação permanente e continuada, possibilitando uma visão abrangente de mundo.

3.11.1 Atividades de Tutoria

A UNIARP adota como um dos pilares da educação a distância contemporânea o uso intensivo dos recursos das tecnologias digitais e da comunicação no Ambiente Virtual de Aprendizagem para fortalecer e intensificar os laços dos estudantes com a instituição, com o corpo docente, tutores e com as equipes técnico-administrativas de apoio.

As métricas adotadas para os sistemas tutoriais na UNIARP estão consideradas em duas dimensões. Uma é a tutoria docente – professor tutor, exercendo atendimento especializado ao estudante quanto à aprendizagem, responsável por zelar pelo acompanhamento, pela orientação, motivação dos alunos e realização das atividades avaliativas; e a outra, é a tutoria presencial, com função de apoio ao processo, sendo suporte ao professor docente e aos alunos nas diversas áreas, como recursos tecnológicos e aplicação das avaliações presenciais.

A EaD da UNIARP trabalha com a relação de um professor tutor para cada 120 alunos, acompanhando as atividades relacionadas ao processo de aprendizagem e com um tutor presencial para cada 50 alunos, atendendo questões de apoio tecnológico e aplicação das atividades presenciais.

A tutoria docente, do professor tutor ocorre, preponderantemente, a distância. Os trabalhos são realizados através do ambiente virtual de aprendizagem e em sistemas síncronos, com horário e data determinados pelo professor como no caso dos chats, e assíncronos, com a lançamento de atividades e materiais de leituras que o aluno pode realizar dentro da flexibilidade de seu horário.

As principais funções do professor tutor das disciplinas oferecidas a distância pela Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP:

- Acompanhar e cumprir o calendário de compromissos, primando pela qualidade de ensino e com prática condizente com a missão da Universidade.
- Disponibilizar materiais, orientações, fóruns e avaliações nos prazos pré-definidos no guia de estudos.

- Conhecer a funcionalidade e aplicar cada uma das ferramentas de condução da aprendizagem no Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA;
- Conduzir com qualidade momentos de interação, tais como chats;
- Postar fóruns e/ou atividades avaliativas que tenham relevância para a produção de conhecimento, realizando leitura das colaborações dos acadêmicos e dando devolutivas às contribuições incentivando aprofundar o conhecimento;
- Revisar avaliações online, selecionar as questões para as avaliações presenciais, postar notas dos alunos e encerrar as etapas nos prazos de EaD;
- Postar materiais, exercícios, vídeos e enquetes que dinamizem o ambiente de aprendizagem e sirvam para o aluno ampliar e testar seus conhecimentos;
- Manter informadas a Coordenação Pedagógica e a Coordenação do Curso quanto às atividades desenvolvidas e aos resultados alcançados;
- Interagir com os alunos no Ambiente Virtual de Aprendizagem, por meio dos recursos que o ambiente oferece e por outras mídias disponíveis no modelo de EaD adotado;
- Participar de reuniões com a coordenação acadêmica do curso buscando um aperfeiçoamento contínuo do curso, sempre que necessário;

O professor tutor está orientado para o apoio direto ao estudante nas temáticas dos conteúdos a serem estudados, respondendo aos questionamentos encaminhados pelo canal do tira-dúvidas, tendo prazo máximo de 48h para este retorno, bem como às mensagens individuais encaminhadas através de ícone presente no ambiente virtual, interagindo nos fóruns colaborativos, dando feedback e orientando a novas pesquisas para maior conhecimento e/ou chats realizados com a finalidade de, em tempo real, sanar as dúvidas, melhor contextualizar os assuntos abordados.

3.11.2 Conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria

O apoio ao acadêmico é primordial na educação a distância. Dentro do sistema de apoio, algumas funções são fundamentais, como o apoio ao desenvolvimento pessoal, motivação e estímulo ao discente, sendo estas funções incumbidas ao professor-tutor. Para o bom desempenho deste papel, o professor tutor da Uniarp

precisa possuir competências, habilidades essenciais para o desempenho de suas atribuições:

a) **Organização e Planejamento**: capacidade para determinar o conjunto de procedimentos, ações necessárias para a consecução das atividades de forma organizada, com o intuito de aperfeiçoar os procedimentos e conseguir melhores resultados;

b) **Pró - atividade**: capacidade de oferecer soluções e ideias novas por iniciativa própria, antecipando-se a possíveis problemas que poderão surgir, disposição para iniciar e manter ações que irão alterar o ambiente;

c) **Automotivação**: forte impulso para a realização. Capacidade para perseguir os objetivos por conta própria, com energia e persistência;

d) **Empatia**: capacidade para tratar as pessoas de acordo com suas reações emocionais e perceber as necessidades alheias, tentando identificar-se com a mesma, sentir o que ela sente;

e) **Equilíbrio emocional**: capacidade para manter o bom humor, não sofrendo alterações bruscas devido ao surgimento de situações adversas;

f) **Flexibilidade**: capacidade para adaptar-se rapidamente a variações na realização ou surgimento de novas atividades; maleabilidade de espírito para se dedicar a vários estudos ou ocupações;

g) **Comprometimento e assiduidade**: capacidade para estar sempre presente, apegado ao trabalho, disponibilizando todo o seu potencial em prol do alcance dos objetivos e metas do curso, colaborando, dando suporte, com total dedicação;

h) **Liderança**: capacidade para inspirar, fazer com que os outros trabalhem com insistência, visando realizar tarefas importantes;

i) **Criatividade**: capacidade para sugerir novas maneiras para realização das tarefas, para resolver problemas de maneira inovadora, para maximizar o uso dos recursos disponíveis;

j) **Conhecimento das rotinas de trabalho**: conhecimento de como devem ser realizadas as atividades no processo de tutoria;

k) **Conhecimento em informática básica/ ambiente virtual de ensino-aprendizagem**: conhecimento, capacidade de operacionalização de softwares,

ferramentas de buscas pela internet e das ferramentas disponíveis no ambiente virtual de ensino-aprendizagem;

l) **Conhecimento pleno da disciplina ministrada:** conhecimento, capacidade de entendimento do conteúdo da disciplina que será ministrada;

m) **Conhecimento sobre educação a distância/sobre o curso:** Conhecimento e capacidade para entender os fundamentos, estruturas e metodologias referentes a educação a distância, compartilhando a filosofia da mesma;

n) **Relacionamentos interpessoais:** capacidade, competência para administrar relacionamentos e criar redes. Capacidade de encontrar pontos em comum e cultivar afinidades;

o) **Comunicação (oral/escrita):** capacidade de receber e transmitir informações de forma clara, concisa e pertinente no ambiente de trabalho; e

p) **Trabalho em equipe:** capacidade para trocar informações, conhecimentos, com o intuito de agilizar o cumprimento de metas e o alcance de objetivos compartilhados.

As competências listadas são fundamentais para um bom desempenho das atividades do professor-tutor, portanto, o desenvolvimento destas é de grande importância para o aprimoramento da função.

3.11.3 Tecnologias de Informação e Comunicação – TICs – No Processo Ensino-Aprendizagem

A comunicação e interação entre os acadêmicos, professores e tutores acontece no Ambiente Virtual de Aprendizagem. Assim, a participação do discente ficará registrada, de modo que poderá ser consultada quando necessário.

As ações realizadas pelos professores tutores são orientadas pelo Coordenador do Curso e pela equipe pedagógica. Os professores têm um prazo de 48 horas para o esclarecimento de dúvidas apresentadas pelos discentes em relação ao conteúdo e às atividades, e um prazo máximo de cinco dias úteis para a correção das atividades postadas no AVA, respeitando o calendário acadêmico vigente. Este calendário, guia de estudos, é disponibilizado aos acadêmicos, no início do semestre, no ambiente virtual de aprendizagem, para que tenham conhecimento dos prazos de todas as atividades, leituras, fóruns, avaliações, chats que serão desenvolvidos no

decorrer do semestre. Essas ações promovem a otimização do feedback ao discente para que ele tenha a oportunidade de potencializar seus estudos.

Este processo de esclarecimento de dúvidas sobre as atividades também é apoiado pela equipe de suporte, através de canais de comunicação disponibilizados no ambiente virtual, como e-mail, chat online, telefone e WhatsApp.

Nesta interação, destaca-se o uso de ferramentas comunicacionais síncronas e assíncronas que auxiliam o processo de mediação pedagógica.

Além do ambiente virtual de aprendizagem, o estudante poderá fazer contato com o suporte por meio do telefone, chat online disponível no site da IES, WhatsApp ou presencial, nos polos.

3.11.4 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) é um espaço OnLine que permite a interação entre professore, tutores e alunos assim como acesso ao material didático disponível para estudo. Moodle é uma ferramenta de gestão de cursos a distância neste caso utilizado como AVA. 304 A Uniarp possui seu AVA disponível na ferramenta Moodle ficando acessível através do endereço <https://ava.uniarp.edu.br> estando disponível a todos os seus professores, tutores, alunos e colaboradores onde os mesmos podem acessá-lo através do seu registro acadêmico (RA) e senha recebidos no ato da matrícula e ou contratação. Atualmente o nosso portal AVA está na versão Moodle 3.9.4 utilizando em seu layout um template próprio.

O Moodle da Uniarp é totalmente integralizado ao seu sistema de gestão (ERP) onde é replicado toda a sua estrutura de cursos e matriz para o AVA não sendo necessário nenhum tipo de cadastro para disponibilizar o acesso a seus usuários, tal integração é executada a cada 15 minutos atualizando com suas devidas alterações, a cada matrícula ou inclusão de disciplina o AVA recebe na referida disciplina a matrícula do aluno bem como o cadastro do professor responsável pela disciplina. Nossas aulas são separadas no AVA por tópicos, onde cada um é nomeado com a data de cada aula conforme informada pelo coordenador de seu curso no sistema de gestão.

Referente a suas características o Portal AVA da Uniarp na tela inicial dos administradores é possível encontrar estatísticas com informações de usuários ativos ou logados, total de cursos cadastrados, usuários online, recursos de hardware utilizados entre outros dados. Também possui uma área de mensagens onde o aluno

ou professor podem entregar algum tipo de comunicação para qualquer usuário ativo na ferramenta, solicitando suporte ou algum apoio para melhor participação nas aulas.

Na área de navegação superior é possível encontrar os principais serviços muito utilizado por seus professores e alunos, exemplo disso:

- Portal do Aluno: local onde o professor utiliza para lançar as frequências e notas, e aluno para consultas das mesmas informações e também gerar documentos acadêmicos, área financeira, etc.

- Minha Biblioteca: Serviço de biblioteca virtual disponível para alunos e professores. Na barra de navegação lateral esquerda encontra-se é possível encontrar os seguintes recursos do AVA:

- Painel: Local onde está localizado as disciplinas dos alunos e professores, 305

- Arquivos Provados: área de fácil localização dos arquivos que professores e alunos realizam upload na plataforma, um atalho para encontrar algum trabalho ou atividade,

Dos principais recursos do AVA Uniarp podemos destacar algumas das inúmeras atividades que podem ser disponibilizadas aos alunos, tais como:

- Arquivo: Recurso utilizado para disponibilizar documento aos alunos,
- Base de Dados: Ferramenta de colaboração, construída pelos participantes, que possibilita criar, atualizar, consultar e exibir uma lista de registros sobre determinado tema,

- Chat: Recurso de Chat para troca de mensagens instantânea,
 - Enquete: Recurso para coletar respostas rápidas,
 - Escolha: Permite ao professor fazer uma pergunta e especificar opções de múltiplas respostas,

- Ferramenta Externa: Recurso responsável por integrar a plataforma Moodle com fontes Externas, por exemplo laboratórios virtuais, etc.

- Fórum: É uma discussão assíncrona sobre temas escolhidos pelo professor ou pelos demais participantes,

- Pasta: Local para armazenar arquivos e documentos,
 - Questionário: É um conjunto de questões de vários formatos. O mesmo é criado pelo professor, respondido pelo aluno e corrigido automaticamente pelo sistema, 306

- Tarefa: Permitem que os alunos submetam textos ou arquivos em vários formatos para avaliação pelo professor,

- URL: Disponibiliza um link para uma página da Internet como vídeos do Youtube ou qualquer outra fonte. A ferramenta Moodle é caracterizada pela flexibilidade de configuração onde é possível moldar seu tipo de visualização dentro

da plataforma conforme a característica de cada usuário sendo ele aluna, professor ou tutor.

3.11.5 Material Didático Institucional –

As disciplinas ofertadas em EAD no curso são : Metodologia Científica e Tecnológica, Educação Ambiental, Ética e pensamento crítico, Comunicação e expressão, Compostos bioativos dos alimentos, Educação Nutricional, Sociologia, Inovação e Empreendedorismo e Marketing em nutrição.

Os materiais didáticos são produzidos por uma equipe formada por especialistas em diversas áreas do conhecimento. De forma integrada, são elaborados os conteúdos de cada disciplina, apoiados em procedimentos metodológicos que auxiliem o estudante no processo ensino-aprendizagem. Esses procedimentos podem ser assim descritos:

- Planejamento do ensino baseado nas concepções andragógica e dialógica, aplicadas ao ensino de adultos e ensino a distância;
- Ferramentas de tecnologia com perfil direcionado para suportar as necessidades do ensino virtual.

A equipe de produção de materiais didáticos é formada por:

- Professor conteudista: Profissional que desenvolve, a partir da ementa, as aulas da disciplina que são a base para a interação professor/estudante de forma dinâmica através da internet.

Os recursos didáticos são divididos em:

- Recursos informativos: Guia do curso, calendários, guia de estudos e informativos acadêmicos;
- Recursos didático-pedagógicos: Livro didático digital, vídeo, exercícios, atividades avaliativas.

A combinação desses recursos proporciona uma experiência digital com condições para que o aluno consiga, com autonomia e confiança, planejar seus objetivos e metas de aprendizagem.

Além desses recursos, são oferecidos os recursos da biblioteca da UNIARP, biblioteca virtual – “Minha Biblioteca”, o suporte do professor e a possibilidade de interação com os colegas para buscar novas fontes de conhecimento.

E com a finalidade de garantir os padrões de qualidade exigidos pela modalidade a distância e a melhoria permanente do conteúdo, linguagem e comunicação visual dos materiais, a equipe pedagógica assume o processo de avaliação e revisão periódica e continuada dos materiais educacionais.

3.12 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM

Os Procedimentos e Critérios para Verificação da Aprendizagem nos Cursos de Graduação modalidade de educação presencial no âmbito da UNIARP estão regulados pelo egrégio Conselho Universitário. Nesse processo, a universidade analisa seus acadêmicos por meio do chamado desempenho acadêmico, este por sua vez, segundo Jiménez (2000) é concebido como um construto que não só contempla atitudes e motivação dos acadêmicos, mas também outras variáveis intervenientes, como aspectos docentes, relação professor-aluno, etc.

Conforme Magalhães e Andrade (2006, p. 2), o desempenho acadêmico, está relacionado a fatores como inteligência, habilidade e competência. O desempenho acadêmico demonstra as competências alcançadas pelo acadêmico, segundo Braga (2004, p.1) “[...] a avaliação do desenvolvimento e do aprendizado dos acadêmicos, isto é, a determinação de quão bem os acadêmicos alcançam os objetivos acadêmicos, é uma das principais maneiras pelas quais as instituições demonstram suas efetividades”. De acordo com o desempenho acadêmico e de acordo com o Projeto Político Pedagógico de cada curso, o acadêmico poderá ter a progressão nas fases letivas.

A avaliação do desempenho acadêmico compreenderá a frequência (mínima de 75%) e o aproveitamento nos estudos, expresso em notas, os quais deverão ser atingidos conjuntamente. A frequência ao Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório ou similar, bem como no Trabalho de Conclusão de Curso e/ou Monografia, serão executados de acordo com regulamento vigente de cada Curso de graduação e aprovado junto ao CONSUN.

Os acadêmicos que possuam conhecimento extraordinário na disciplina a ser cursada, poderão, mediante requerimento protocolizado junto ao coordenador do

Curso, requerer a realização de abreviação de estudos, de acordo com regulamento específico, aprovado pelo CONSUN.

O aproveitamento acadêmico será verificado de forma sistemática no decorrer do semestre e registrado por meio de nota individual, em cada disciplina, de acordo com os objetivos propostos pela disciplina e pelo Projeto Político Pedagógico de cada Curso.

A média final para aprovação na disciplina deverá ser igual ou superior a 6,0 (seis), obtida por meio da média aritmética simples das 03 (três) médias parciais. A média final será expressa por notas, graduadas de 0,0 (zero) a 10 (dez), não podendo ser fracionadas aquém ou além de 0,5 (zero vírgula cinco). Para aprovação nas atividades práticas de Estágio Supervisionado, Trabalho de Conclusão de Curso e/ou Monografia, o acadêmico deverá obter média igual ou superior a 7,0 (sete) e as avaliações seguirão o regimento de cada curso.

Terá direito a realização de avaliação substitutiva ou em segunda chamada o acadêmico que comprovadamente tenha sido impedido de comparecer nos dias de avaliação, em decorrência dos motivos legais estabelecidos pela Resolução 029/2015 do CONSUN. Ressalvado o disposto no caput do presente artigo, será atribuído nota 0,0 (zero) ao acadêmico que deixar de realizar as avaliações previstas para a disciplina e nas datas previamente estipuladas pelo professor. Da mesma forma será atribuída nota 0,0 (zero) ao acadêmico que se utilizar de meio fraudulento para realizá-la.

Ao acadêmico que comprovar a impossibilidade de comparecimento no período letivo e que, de acordo com a Resolução nº15/2010 do CONSUN, se enquadrar no Regime de Exercícios Domiciliares e Compensação de Faltas, fica de qualquer forma obrigado a realização de todas as atividades que compõe o aproveitamento acadêmico (M1, M2, M3), devendo realizá-las na forma presencial ou requerer a realização de prova domiciliar ou hospitalar, que ficará condicionada à disponibilidade docente, e da Instituição para aplicá-la.

3.12.1 Procedimentos de avaliação dos processos de ensino aprendizagem – Presencial

Conforme a Resolução Reitoria nº N° 003, de 15 de julho de 2021 a verificação do alcance dos objetivos propostos por cada disciplina na modalidade presencial dar-se-á de acordo com os seguintes critérios:

1ª MÉDIA – denominada - M1: composta por: 1.1 ATIVIDADES: esta média será proposta pelo professor em seu plano de ensino, podendo ser composta por qualquer modalidade de atividade avaliativa, que segundo entendimento do professor esteja melhor adaptado para o ensino/aprendizagem do conteúdo até o presente momento ministrado. 3 1.2 As atividades a serem propostas pelo professor poderão, dentre outras, serem compostas por:

a) Prova COM ou SEM CONSULTA: composta pelo conteúdo trabalhado até o presente momento. Prova em sistema dissertativo e objetivo, seguindo padrões do ENADE e/ou concursos públicos e/ou exames nacionais.

b) Sinopse, resenha, pôster científico, relatório, artigo, apresentação de seminários, estudo de casos, entre outros, que tenham por objetivo estimular a participação do acadêmico no processo ensino/aprendizagem.

c) (Problem Based Learning) PBL, (Team based learning)TBL, sala de aula invertida, simulação realística, estudo baseado em projetos, entre outros.

1.3 É obrigatória que a média seja formada por, no mínimo, duas atividades distintas, já descritas no plano de ensino, com pesos a serem definidos pelo professor, também em seu plano de ensino. Graduação: 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos, com uma casa decimal.

1.4 Quando houver necessidade de complementação da carga horária semestral, serão utilizadas as chamadas “Atividades Compensatórias”, estas, as quais terão peso de 10% (dez por cento) da nota total da “M1”. Referidas atividades serão disponibilizadas pelo professor através do portal Moodle. As "Atividades Compensatórias" serão disciplinadas por normas específicas.

1.5 Nas matrizes em que possuam como componente curricular uma disciplina específica para o desenvolvimento do Projeto Integrador, leia-se disciplina Projeto Integrador, a M1 dessas disciplinas corresponderá a nota atribuída a participação do aluno no desenvolvimento da disciplina 4 durante o semestre. Graduação: 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos, com uma casa decimal.

1.6 Nas disciplinas de TCCI ou afins, nas quais são desenvolvidos os projetos de Trabalho de Conclusão de Curso, para o cálculo da nota M1 deve ser considerado

o desenvolvimento do conteúdo e as aplicações da normalização da Uniarp nas primeiras etapas do projeto, sendo elas: • Introdução - Graduação: 0,0 (zero) a 1,5 (um vírgula cinco) pontos, com uma casa decimal. • Fundamentação Teórica - Graduação: 0,0 (zero) a 4,0 (quatro) pontos, com uma casa decimal. • Bibliografias - Graduação: 0,0 (zero) a 1,5 (um vírgula cinco) pontos, com uma casa decimal. • Resenhas do Ciclo de Palestras – Pesquisa em foco (realizada no terceiro período de cada aula) - Graduação: 0,0 (zero) a 2,0 (dois) pontos, com uma casa decimal. • APS - Graduação: 0,0 (zero) a 1,0 (um) ponto, com uma casa decimal.

2ª MÉDIA – denominada – M2: composta por:

2.1 Projeto Integrador (fases pares) ou Leitura Interdisciplinar (fases ímpares). Sendo que, o acadêmico que estiver matriculado em disciplinas em diversas fases e/ou cursos, participará dos projetos integradores ou leituras interdisciplinares de cada disciplina relativa à sua matrícula. Graduação: 0,0 (zero) a 3 (três) pontos, com uma casa decimal. §1º Projeto Integrador. O Projeto Integrador é uma estratégia de ensinoaprendizagem cujo objetivo é proporcionar a interdisciplinaridade entre todos os temas/assuntos/bases abordados durante o curso, visando “articular teoria e prática” mediante o contato do aluno com os diversos contextos do mundo do trabalho. A valoração do projeto integrador será realizada em conjunto pelos professores das disciplinas onde o projeto 5 estará sendo realizado, sendo a mesma nota utilizada para todas as disciplinas nas quais o acadêmico estiver matriculado no semestre. §2º Leitura Interdisciplinar: A leitura interdisciplinar parte da definição do conceito de leitura encontrado no dicionário da língua portuguesa que pode ser compreendido como “Ação ou resultado de ler ou interpretar um texto, um livro etc.” (AULETE, p. 489, 2004). Indo além dessa definição, Antunes (2003) defende que a leitura requer a participação do leitor de forma abrangente na interpretação e na construção do significado, portanto, a leitura é uma ferramenta que atua em diversos campos da sociedade: nas relações humanas, no processo de aprendizagem, na transformação do meio, na formação do cidadão, na profissionalização dos indivíduos, dentre tantas outras, conceituando assim sua interdisciplinaridade. A interdisciplinaridade “estabelece uma interação entre duas ou mais disciplinas, o que resultará em intercomunicação e enriquecimento recíproco. A leitura, quando transita de uma disciplina a outra, estando presente em todas e unificando-as, adquire seu aspecto interdisciplinar, favorecendo assim o estudante na formação de suas competências.

2.2 Prova SEM CONSULTA: composta pelo conteúdo trabalhado até o presente momento. Prova em sistema dissertativo e objetivo, seguindo padrões do ENADE e/ou concursos públicos e/ou exames nacionais. Graduação: 0,0 (zero) a 7 (sete) pontos, com uma casa decimal.

2.3 Nas matrizes em que possuam como componente curricular uma disciplina específica para o desenvolvimento do Projeto Integrador, leia-se disciplina Projeto Integrador, a M2 dessas disciplinas corresponderá a nota atribuída ao resultado final do projeto integrador (Graduação de 0 a 7) + apresentação no Sedepex (Graduação de 0 a 3). 6 §1º Quando o aluno estiver matriculado na disciplina Projeto Integrador, o resultado final do projeto integrador que compõe 70% da M2 na referida unidade curricular, será a nota utilizada para compor os 30% da M2 das demais disciplinas em que o aluno estiver matriculado. § 2º Caso o acadêmico não esteja matriculado na disciplina de Projeto Integrador e pertença ao currículo implantado em 2020, o mesmo irá desenvolver um trabalho interdisciplinar a ser definido pelo colegiado de curso para composição da M2 das demais disciplinas em que esteja matriculado, equivalendo como projeto integrador.

2.4 Nas disciplinas de TCCI ou afins, nas quais são desenvolvidos os projetos de Trabalho de Conclusão de Curso, para o cálculo da nota M2 deve ser considerado o desenvolvimento do conteúdo e as aplicações da normalização da Uniarp nas seguintes etapas do projeto: • Metodologia - Graduação: 0,0 (zero) a 3,0 (três) pontos, com uma casa decimal. • Recursos e Cronograma - Graduação: 0,0 (zero) a 2,0 (dois) pontos, com uma casa decimal. • Resenhas Ciclo de Palestras – Pesquisa em foco (realizada no terceiro período de cada aula) - Graduação: 0,0 (zero) a 2,0 (dois) pontos, com uma casa decimal. • LEITURA INTERDISCIPLINAR - Graduação: 0,0 (zero) a 3,0 (três) pontos, com uma casa decimal.

3ª MÉDIA – denominada – M3: composta por:

3.1 PROVA FINAL: SEM CONSULTA: Realização de avaliação final, englobando TODO o conteúdo ministrado durante o semestre. A Prova será realizada no padrão ENADE. Uma única avaliação que englobará as disciplinas que o acadêmico estiver regularmente matriculado no 7 respectivo semestre. A nota obtida pelo acadêmico será atribuída como M3 para todas as disciplinas em que estiver matriculado. GRADUAÇÃO: 0,0 (zero) a 10 (dez). Contendo uma casa decimal.

3.2 A prova será aplicada, preferencialmente, em data única ao final do semestre letivo a ser definida pela vice-reitoria acadêmica. A data deverá constar do calendário acadêmico e somente poderá ser alterada por decisão da Reitoria. § 1º Os acadêmicos que estiverem, naquele semestre, inscritos para realização do ENADE – Exame Nacional de Desempenho de Estudantes terão a Média-03, acima descrita, substituída pelo desempenho nas questões objetivas do mesmo. Para tanto, a nota 10,0 (dez) será atribuída a quem acertar 65% (sessenta e cinco por cento)¹ ou mais das questões objetivas, e as demais notas serão atribuídas de maneira proporcional a esse critério. Desta forma, faz-se necessário que: I – Cada acadêmico deverá, obrigatoriamente, realizar a entrega de seu caderno de provas do ENADE com as questões objetivas respondidas ao seu coordenador ou responsável, na saída do local de realização da prova, a fim de que possa ser verificada posteriormente a pontuação individual, nas questões objetivas, que corresponderá a sua nota M3. II – O acadêmico que mesmo inscrito no ENADE não comparecer à realização do mesmo, deverá proceder ao requerimento de avaliação substitutiva/segunda chamada, e realizará a prova M3 juntamente com os demais acadêmicos do semestre não inscrita no ENADE. III – A realização de avaliação substitutiva, não exime o acadêmico de realizar todos os procedimentos legais previstos pelo ENADE a fim de justificar sua ausência na realização do mesmo, ficando o aceite a critério exclusivo do órgão competente. 1 Considerando que a prova do Enade atualmente possui 35 (trinta e cinco) questões objetivas, será considerado o inteiro mais próximo. 8 IV – As disciplinas de Trabalho de Conclusão de Curso nas matrizes que possuem apenas um Trabalho de Conclusão de Curso, bem como na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II (TCCII), a nota da M3 será a nota de desempenho do aluno nas questões objetivas do ENADE ou a média entre a nota da Banca de Defesa do TCC e a Nota de desempenho do aluno nas questões objetivas do ENADE, conforme disciplina a presente Resolução, sempre considerando a nota maior. § 2º A realização das avaliações acima descritas deverá estar devidamente expressa no plano de ensino do professor, a ser apresentado aos acadêmicos no início do semestre letivo. Em havendo necessidade, é lícito ao professor alterar os trabalhos exigidos na M1, desde que, previamente comunicado, via e-mail ou comunicação interna, à coordenação do curso e com ciência da coordenação, do Núcleo de Desenvolvimento Acadêmico (NDA) e de todos os acadêmicos. § 3º As disciplinas que ocorrerem em regime intensivo,

impossibilitando a aplicação da M3 no regime acima mencionado, terá a M3 substituída por: Prova SEM CONSULTA: composta por todo o conteúdo trabalhado no semestre. Prova em sistema dissertativo e objetivo, seguindo padrões do ENADE e/ou concursos públicos e/ou exames nacionais, que deverá ser realizada via Banco de Questões. GRADUAÇÃO: 0,0 (zero) a 10 (dez). Contendo uma casa decimal. § 4º Nas disciplinas de TCCI ou afins, nas quais são desenvolvidos os projetos de Trabalho de Conclusão de Curso, para o cálculo da nota M3 deve ser considerado: • o desenvolvimento do conteúdo e as aplicações da normalização da Uniarp na versão final do trabalho, a nota pode ser atribuída pelo professor da disciplina ou pela banca avaliadora nos cursos que optarem por realizar defesa em banca. Graduação: 0,0 (zero) a 8,0 (oito) pontos, com uma casa decimal. 9 • Resenhas Ciclo de Palestras – Pesquisa em foco (realizada no terceiro período de cada aula) - Graduação: 0,0 (zero) a 2,0 (dois) pontos, com uma casa decimal.

3.12.2 Procedimentos de avaliação dos processos de ensino aprendizagem – EAD

A regulamentação da EAD no Brasil acontece por meio da Lei 9.394 que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Além disso também é referida no Decreto 9.057/2017 que traz disposições específicas para a educação a distancia.

Nas disciplinas da modalidade da Educação a Distância, o Cálculo de Notas difere-se da educação presencial com objetivo de oferecer melhor adequação aos objetivos da EaD. Assim, é composta por:

a) **Avaliação Presencial de Primeira Chamada:** a prova será realizada conforme o calendário com local e horário definidos e comunicados no portal. Não é necessária confirmação ou solicitação, basta comparecer na data, hora e local agendado previamente. **Procedimentos:** o aluno deve comparecer com documento de identificação com foto e caneta esferográfica azul ou preta. Essa avaliação é feita sem consulta a fonte alguma de informação e ocorrerá com a distribuição dos acadêmicos por ordem alfabética. Os mesmos realizarão as provas de todas as disciplinas em que estiverem matriculados, no mesmo horário, com um tempo mínimo e máximo de permanência na sala de provas. **Obs:** As notas serão divulgadas em até sete dias após a realização da avaliação de primeira chamada.

b) **Avaliações Presenciais de Segunda Chamada:** segue o disposto na Resolução Reitoria nº 61 de 21 de junho de 2019.

c) **Avaliações Online:** Avaliações online são as provas obrigatórias que o aluno resolve durante a disciplina e envia através do Ambiente Virtual de Aprendizagem. As avaliações online deverão ser resolvidas dentro do prazo de sete dias, conforme calendário acadêmico específico da EaD.

d) **Cálculo de Notas:** A verificação do rendimento pessoal compreenderá, para fins de aprovação na disciplina, o disposto em documento oficial específico, prevendo a aprovação do aluno que obtiver média igual ou superior a seis durante o período letivo. No decorrer do semestre, o aluno terá três momentos para que os conhecimentos adquiridos possam ser analisados (M1, M2 e M3). Essa análise de aprendizagem será feita com pesos diferenciados, conforme especificação a seguir:

1ª Média – M1

Prova online = Peso 1,0 (10%)

Nota de participação em fórum = Peso 0,5 (5%)

2ª Média – M2

Prova online = Peso 1,0 (10%)

Nota de participação em fórum = Peso 0,5 (5%)

3ª Média – M3

Prova presencial de conhecimento total, individual = Peso 7,0 (70%)

Caso o acadêmico não atinja média seis durante o processo de avaliação na disciplina, poderá se submeter à avaliação substitutiva de recuperação, que será feito por meio de Prova presencial de conhecimento total, individual = Peso 7,0 (70%) (somente terá direito a avaliação substitutiva de recuperação o discente que tiver realizado a avaliação presencial). A prova substitutiva será realizada conforme o calendário com local e horário definidos. Não é necessária confirmação ou solicitação prévia, se o aluno não atingir média seis e tiver realizado a avaliação presencial, automaticamente será incluído no processo de recuperação. Dessa forma, basta comparecer e realizar a avaliação. As provas presenciais do EaD utilizarão questões do banco de dados do sistema AVALIA.

3.13 NÚMERO DE VAGAS

O Curso de Nutrição oferecerá 50 vagas anuais para o Campus Universitário de Caçador, ingressando uma turma anualmente. A infraestrutura de salas de aula e laboratórios está dimensionada para atender ao número de vagas ofertadas pelo curso, bem como o corpo docente atende às necessidades exigidas para o cumprimento das atividades acadêmicas. A forma de ingresso se dá através de processo seletivo, duas entradas anuais, ou pelo ENEM.

3.14 SAÚDE – INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL DE SAÚDE (SUS)

Dentre as mudanças e os desafios decorrentes do processo de construção e aprimoramento do Sistema Único de Saúde (SUS), é prioritária a organização de um novo modelo assistencial, no qual o trabalho em equipe multiprofissional, a atuação interdisciplinar e o cuidado integral têm sido características cada vez mais necessárias na atenção à saúde. Esse contexto desafia e demanda ajustes das instituições de ensino superior para elegerem estratégias de renovação, coerentes com a construção e o aprimoramento do SUS.

Na UNIARP, a integração do curso de Nutrição com o sistema local de saúde ocorrerá através de atividades desenvolvidas em estabelecimentos de saúde que prestam serviços ao SUS, como: Hospitais, Unidades Básicas de Saúde, Núcleos de Apoio à Saúde da Família, Academias de Saúde da região e nos ambulatórios de Nutrição localizados na universidade em parceria com a prefeitura local. Tais atividades serão desenvolvidas pelos alunos na disciplina Nutrição em Saúde Pública, no Projeto Integrador da Área da Saúde e nos Projetos Integradores da Nutrição. Os estágios curriculares obrigatórios nas áreas de Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Pública também promovem esta integração.

3.15 SAÚDE – ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE

Em toda formação profissional é fundamental que o aluno tenha contato com os contextos estudados em sala de aula. Na área da saúde essa questão ganha ainda

mais relevância. Dessa forma, com o objetivo de integrar e ampliar o conhecimento dos alunos, o Curso de Nutrição da UNIARP oferece em sua matriz curricular, desde o início do curso, disciplinas com aulas práticas nos laboratórios da instituição. As aulas práticas de laboratório são de fundamental importância, pois permitem que os alunos experienciem o conteúdo trabalhado em aulas teóricas, conhecendo e observando fenômenos naturais e manuseando equipamentos. Além das aulas práticas nos laboratórios, o Curso de Nutrição contará com aulas práticas nos consultórios da instituição, bem como atividades práticas desenvolvidas fora da universidade, as quais constituem ações extensionistas de disciplinas e Projetos Integradores.

As disciplinas que apresentam atividades práticas são: Concepção e vida, Metabolismo I, Metabolismo II, Práticas de laboratório, Percepção Consciência e Emoção, Funções Biológicas, Higiene e Microbiologia de alimentos, Ciência dos Alimentos I, Ciência dos Alimentos II, Nutrição e Dietética, Técnica Dietética e Gastronomia, Avaliação Nutricional, Nutrição Esportiva e Estética, Projetos Integradores, Estágios supervisionados.

Outras atividades práticas de ensino que são estimuladas pela instituição e/ou fazem parte da matriz curricular do curso são: iniciação científica, monitoria, atividades complementares, promoção/participação de eventos acadêmicos-científicos e estágios.

4 CORPO DOCENTE E TUTORIAL

4.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE

O NDE, de um curso de graduação, constitui-se de um grupo de docentes, com as atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso. Portanto será constituído o NDE do Curso de Nutrição a partir do momento de sua implantação. Fazem parte do NDE do curso de Nutrição os membros Profa. Ma. Ana Claudia Lunelli Moro, Profa. Ma. Talize Foppa, Profa. Debora Fernandes Pinheiro, Profa. Leticia Souza da Silva e Profa. Ma. Talitta Padilha Machado conforme Tabela 1.

Tabela 1: Núcleo docente estruturante do curso de nutrição.

Docente	Formação de origem	Titulação
Ana Claudia Lunelli Moro	Nutricionista	Mestre
Debora Fernandes Pinheiro	Nutricionista	Mestre
Leticia Souza da Silva	Nutricionista	Mestre
Talitta Padilha Machado	Fisioterapeuta	Mestre
Talize Foppa	Farmaceutica	Mestre

O NDE do Curso de Nutrição participará efetivamente da implementação do Projeto Pedagógico do Curso; buscará contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso; zelará pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo; indicará formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso; irá propor critérios e metas quanto à melhoria qualitativa do ensino; contribuirá com a organização, funcionamento e avaliação das atividades curriculares; recomendará a aquisição de títulos bibliográficos, periódicos e outros materiais necessários ao Curso; sugerirá providências de ordem didático-pedagógica, científica e administrativa que entenda necessárias ao bom andamento do Curso; zelará pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação.

Serão realizadas duas reuniões do NDE por semestre ou sempre que surgirem questões a serem debatidas referentes ao curso. As reuniões serão convocadas pelo presidente (coordenador do curso) e registradas em ata. Os encaminhamentos e proposições serão encaminhados a apreciação e deliberação do Colegiado do Curso.

4.2 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

O trabalho na Educação a Distância, requer dos profissionais envolvidos muita dinamicidade na mediação das ações, por isso a composição de uma equipe multidisciplinar deve envolver professores, tutores, coordenadores de cursos, equipe de suporte, coordenadores de polos e equipe pedagógica de auxílio, que tenham por prática, encontros regulares onde sejam discutidos os processos formativos, as capacitações bem como os procedimentos necessários para a concretização do planejamento, implementação e gestão dos cursos em EaD.

Nesta composição cada membro tem suas atribuições em específico e as atividades em seu todo convergem para a efetividade na consecução do programa de cada curso, a saber:

- Tutores: o corpo de tutores desempenha papel de fundamental importância, pois ele participa ativamente na prática pedagógica. Sua principal atribuição é a de esclarecer dúvidas através de fóruns de discussão, pela internet, pelo telefone, por participação em videoconferências ou através de outras modalidades estabelecidas no PPC dos cursos;

- O corpo técnico-administrativo: tem por função oferecer o apoio necessário para a plena realização dos cursos ofertados do ponto de vista administrativo e tecnológico disponibilizando os recursos necessários para que o curso possa ser desenvolvido dentro de padrões de normalidade.

- Docentes: São os que dinamizam o processo através do estabelecimento dos fundamentos teóricos do projeto, da seleção e preparação do conteúdo curricular, da definição das competências habilidades e atitudes requeridas para o curso, na definição do material didático entre outros.

- Coordenador de polo: cabe a este a supervisão do trabalho desenvolvido providenciando os registros dos alunos na secretaria, e todas as demais ocorrências, tais como notas, disciplinas ou módulos cursados, freqüências, transferências, entre outras;

A UNIARP possui em seu EaD, uma equipe multidisciplinar que é composta por professores tutores, coordenadores de cursos, equipe de suporte, coordenadores de polos e equipe pedagógica de auxílio, que mantém periodicamente encontros para acompanhamento e avaliação dos projetos dos cursos em EaD da IES.

4.3 COORDENAÇÃO DO CURSO

A coordenação será responsável pela gestão do Curso. Terá a incumbência de executar o Projeto Pedagógico do Curso, o desenvolvimento das atividades dos Professores e alunos, de acordo com os Ordenamentos Jurídicos da Universidade.

A coordenação do curso é exercida pela Professora Mestre Ana Claudia Lunelli Moro.

4.3.1 Atuação do Coordenador

A Coordenação, exercida pelo Coordenador de Curso, é o órgão executivo ao qual compete coordenar as ações necessárias à geração, à manutenção e à promoção das atividades de ensino, de pesquisa e de extensão no âmbito do Curso, atender às diretrizes gerais da Instituição de ensino superior e responder pela qualidade e resultados alcançados.

O Coordenador de Curso é de livre designação e exoneração do Vice-Reitor de Campus. A Coordenação de Curso é exercida pelo Coordenador de Curso, apoiado pelo respectivo colegiado de curso.

Compete ao Coordenador de Curso:

I - convocar e presidir as reuniões do Colegiado de Curso;

II - representar o Colegiado do Curso no Colegiado de campus;

III - executar e fazer executar as diretrizes e normas emanadas dos órgãos superiores;

IV - responder pelo Projeto Pedagógico do Curso, exercendo a sua supervisão didático-pedagógica, e pela qualidade das atividades de ensino, de pesquisa e de extensão em seu âmbito;

V - aprovar o plano de ensino de cada disciplina;

VI - orientar a matrícula dos alunos do respectivo curso;

VII – participar da organização da lista de oferta de disciplinas em cada período letivo;

VIII - acompanhar o controle e a contabilização acadêmico-curricular;

IX - articular-se com o Pró-Reitor de Campus e as Coordenadorias de Áreas a respeito de todos os assuntos de interesse do curso;

X - elaborar o Relatório Anual de Atividades encaminhando-o ao Pró-Reitor de Campus, até 15 de fevereiro de cada ano;

XI - colaborar na elaboração do Plano de Desenvolvimento Institucional e do Plano Anual de Trabalho;

XII – analisar e despachar os requerimentos de matrícula, trancamento, transferência e aproveitamento de estudos e adaptações curriculares, no que couber;

XIII – presidir a sessão de colação de grau de seu curso na ausência do Reitor ou de um dos integrantes da Reitoria;

XIV - cumprir e fazer cumprir as disposições do Estatuto, do Regulamento Geral e dos atos normativos da Instituição de ensino superior;

XV - exercer as demais funções que se relacionarem ao bom funcionamento do curso;

XVI – convocar conselhos de classe, estabelecendo a pauta e a data das reuniões;

XVII – elaborar a matriz de horários de seu curso, de forma integrada aos demais e de acordo com as diretrizes institucionais.

4.3.2 Regime de Trabalho do Coordenador do Curso

O regime de trabalho do coordenador de curso será de tempo integral.

4.4 CORPO DOCENTE DO CURSO

A UNIARP possui foco na busca por profissionais capacitados, proativos, éticos e com alto grau de resolutividade – não somente do ponto de vista da sua capacidade técnica, mas do seu comprometimento no ato de educar.

O Curso de Nutrição conta com o corpo docente responsável pelas disciplinas do 1º ao 7º semestres do curso. Fazem parte do corpo docente:

4.4.1 Titulação do Corpo Docente do Curso

O número de professores doutores representam 52,5% e o número de mestres representam 37,5% e de especialistas 10% conforme tabela 2.

Tabela 2: Titulação do corpo docente do curso de nutrição.

Professor (a)	Titulação
Alana Karine Baldicera	Mestre
Alessandra Perazzoli de Souza	Mestre
Ana Claudia Lunelli Moro	Mestre
Ana Paula Picculini	Especialista
Andre Trevisan	Doutor
Andrea Marafon	Mestre
Ariana Centa	Doutora
Cinara Cambirage	Doutora
Clayton Zanela	Mestre
Claudriana Locatelli	Doutora
Cristine Vanz Borges	Doutora
Debora Cereta Jung	Mestre

Debora Fernandes Pinheiro	Mestre
Diego de Melo Liz	Doutor
Eliana Rezende Adami	Doutora
Elizama de Gregorio	Mestre
Geneia Lucas do Santos	Doutora
Gislaine Francieli da Silva	Doutora
Gustavo Colombo Dal Pont	Doutor
Ivanete Schneider Hahn	Doutora
Jaqueline Maisa Franzen	Doutora
Jessica Santana dos Reis	Doutora
Joana Neres da Cruz	Doutora
Joel Bonin	Doutor
Juliano Mazzotti	Especialista
Leticia Souza da Silva	Mestre
Levi Hulse	Doutor
Líncon Bordignon Somensi	Doutor
Lorete Aparecida Braum	Mestre
Mariane Seidel	Especialista
Marithsa Maiara Marchetti	Mestre
Neuro Hilton Wolschick	Doutor
Paula Brustolin Xavier	Doutora
Pedro Paulo Baruffi	Mestre
Rosana Claudio Silva Ogoshi	Doutora
Ricelli Endrigo Ruppel da Rocha	Doutor
Sandra Mara Bragagnolo	Mestre
Talitta Padilha Machado	Mestre
Talize Foppa	Mestre
Wanderleia Tragancin	Especialista

Fonte: Coordenação do curso de nutrição, 2023.

4.4.2 Regime de Trabalho do Corpo Docente do Curso

O corpo docente do curso de Nutrição foi constituído por meio de estudo do NDE e considerando o perfil do egresso que se pretende alcançar. Para tanto, buscou-se aderência entre o regime de trabalho para curso de Nutrição, sendo 55% em tempo integral, 12,5% em tempo parcial e 32,5% horistas.

O regime de trabalho do corpo docente, tem por finalidade possibilitar o atendimento e dedicação à docência, por meio do planejamento didático das disciplinas, desenvolvimento e correção das avaliações de aprendizagem, supervisão dos tutores (quando houver) e atuação na gestão e melhoria do curso. Priorizando o atendimento para o processo ensino-aprendizagem, considerando a carga horária total por atividade e preponderando os aspectos educativos e coletivos sobre os aspectos administrativos e individuais. Segue abaixo conforme Tabela 3.

Tabela 3: Regime de trabalho do corpo docente do curso de nutrição.

Professor (a)	Regime de Trabalho	Carga horaria
Alana Karine Baldicera	Integral	44
Alessandra Perazzoli de Souza	Integral	44
Ana Claudia Lunelli Moro	Integral	42

Ana Paula Picculini	Parcial	38
Andre Trevisan	Integral	44
Andrea Marafon	Horista	9,9
Ariana Centa	Integral	44
Cinara Cambirage	Horista	4,26
Clayton Zanela	Integral	43,8
Claudriana Locatelli	Integral	44
Cristine Vanz Borges	Integral	43,5
Debora Cereta Jung	Horista	19,77
Debora Fernandes Pinheiro	Parcial	32,5
Diego de Melo Liz	Horista	13,2
Eliana Rezende Adami	Integral	42,5
Elizama de Gregorio	Integral	43,26
Geneia Lucas do Santos	Horista	13,2
Gislaine Francieli da Silva	Integral	44
Gustavo Colombo Dal Pont	Integral	43,4
Ivanete Schneider Hahn	Integral	44
Jaqueline Maisa Franzen	Horista	26,8
Jessica Santana dos Reis	Horista	15
Joana Neres da Cruz	Horista	9,9
Joel Bonin	Integral	42,8
Juliano Mazzotti	Horista	9,3
Leticia Souza da Silva	Integral	40,7
Levi Hulse	Integral	43
Líncon Bordignon Somensi	Integral	43
Lorete Aparecida Braum	Horista	10
Mariane Seidel	Horista	4,95
Marithsa Maiara Marchetti	Horista	3,3
Neuro Hilton Wolschick	Integral	44
Paula Brustolin Xavier	Horista	23,4
Pedro Paulo Baruffi	Parcial	41,64
Rosana Claudio Silva Ogoshi	Integral	44
Ricelli Endrigo Ruppel da Rocha	Integral	40
Sandra Mara Bragagnolo	Integral	43
Talitta Padilha Machado	Parcial	42,9
Talize Foppa	Integral	44
Wanderleia Tragancin	Parcial	26

Fonte: Coordenação do curso de nutrição, 2023.

4.4.3 Experiência Profissional do Corpo Docente

Conforme os dados abaixo, o corpo docente do curso de Nutrição possui 40 docentes, sendo 30 (75%) docentes como mais de 3 anos de experiência profissional. Essa experiência profissional promove uma inovação no exercício da docência, uma vez que desempenha em aulas a promoção de estratégias e ações que permitem a integração entre a teoria à prática das disciplinas básicas e profissionalizantes, proporcionando uma aprendizagem contextualizada e mais crítica perante as demandas da sociedade. O tempo de experiência é apresentada na Tabela 4 segue abaixo.

Tabela 4: Experiência profissional não acadêmica do corpo docente.

Professor (a)	Experiência profissional não acadêmica
Alana Karine Baldicera	11 anos
Alessandra Perazzoli de Souza	14 anos

Ana Claudia Lunelli Moro	14 anos
Ana Paula Picculini	15
Andre Trevisan	3 anos
Andrea Marafon	9 anos
Ariana Centa	12anos
Cinara Cambirage	3
Clayton Zanela	30
Claudriana Locatelli	3
Cristine Vanz Borges	5 anos
Debora Cereta Jung	37 anos
Debora Fernandes Pinheiro	7 anos
Diego de Melo Liz	12 anos
Eliana Rezende Adami	22
Elizama de Gregorio	0
Geneia Lucas do Santos	30 anos
Gislaine Francieli da Silva	0
Gustavo Colombo Dal Pont	0
Ivanete Schneider Hahn	18 anos
Jaqueline Maisa Franzen	0
Jessica Santana dos Reis	15anos
Joana Neres da Cruz	0
Joel Bonin	2 anos
Juliano Mazzotti	29 anos
Leticia Souza da Silva	5 anos
Levi Hulse	0
Lincon Bordignon Somensi	10 anos
Lorete Aparecida Braum	18anos
Mariane Seidel	21anos
Marithsa Maiara Marchetti	9anos
Neuro Hilton Wolschick	20 anos
Paula Brustolin Xavier	34 anos
Pedro Paulo Baruffi	0
Rosana Claudio Silva Ogoshi	9anos
Ricelli Endrigo Ruppel da Rocha	2 anos
Sandra Mara Bragagnolo	13 anos
Talitta Padilha Machado	10anos
Talize Foppa	0
Wanderleia Tragancin	13 anos

Fonte: Coordenação do curso de nutrição, 2023.

4.4.4 Experiência no Exercício da Docência Superior

Conforme os dados abaixo o corpo docente previsto para o curso de Nutrição é composto de 40 docentes atualmente, com excelente experiência no exercício da docência no superior, sendo 33 (82,5%) docentes como mais de 3 anos de experiência na docência superior conforme Tabela 5 abaixo.

Tabela 5: Experiencia no exercício da docência superior.

Professor (a)	Educação Superior
Alana Karine Baldicera	2 anos
Alessandra Perazzoli de Souza	3 anos
Ana Claudia Lunelli Moro	3anos 5 meses
Ana Paula Picculini	15
Andre Trevisan	10 anos
Andrea Marafon	22 anos

Ariana Centa	2,5anos
Cinara Cambirage	6
Clayton Zanela	18
Claudriana Locatelli	22
Cristine Vanz Borges	4 anos
Debora Cereta Jung	15 anos
Debora Fernandes Pinheiro	2 anos
Diego de Melo Liz	7 anos
Eliana Rezende Adami	15anos
Elizama de Gregorio	4 anos
Geneia Lucas do Santos	15 anos
Gislaine Francieli da Silva	3 anos
Gustavo Colombo Dal Pont	2.5 anos
Ivanete Schneider Hahn	11anos
Jaqueline Maisa Franzen	1 ano
Jessica Santana dos Reis	1,5
Joana Neres da Cruz	2.6
Joel Bonin	13 anos
Juliano Mazzotti	12 anos
Leticia Souza da Silva	2 anos
Levi Hulse	10anos
Líncon Bordignon Somensi	3anos
Lorete Aparecida Braum	7
Mariane Seidel	18
Marithsa Maiara Marchetti	7,5anos
Neuro Hilton Wolschick	4 anos
Paula Brustolin Xavier	26anos
Pedro Paulo Baruffi	8 anos
Rosana Claudio Silva	9anos
Ogoshi	
Ricelli Endrigo Ruppel da	21 anos
Rocha	
Sandra Mara Bragagnolo	19anos
Talitta Padilha Machado	10anos
Talize Foppa	16
Wanderleia Tragancin	8 anos

Fonte: Coordenação do curso de nutrição, 2023.

No curso o tempo de experiencia profissional é 1,62 anos em média.

Tabela 5 A: Tempo de experiencia no curso de Nutrição.

Professor (a)	Tempo de atividade no curso de Nutrição
Alana Karine Baldicera	1.5
Alessandra Perazzoli de Souza	2anos
Ana Claudia Lunelli Moro	4 anos
Ana Paula Picculini	1,5anos
Andre Trevisan	2 anos
Andrea Marafon	4 anos
Ariana Centa	2,5anos
Cinara Cambirage	2
Clayton Zanela	4
Claudriana Locatelli	1
Cristine Vanz Borges	1 ano
Debora Cereta Jung	1 ano
Debora Fernandes Pinheiro	1 ano
Diego de Melo Liz	2 meses
Eliana Rezende Adami	1ano
Elizama de Gregorio	1ano
Geneia Lucas do Santos	1,5
Gislaine Francieli da Silva	0

Gustavo Colombo Dal Pont	0
Ivanete Schneider Hahn	1 ano
Jaqueline Maisa Franzen	2 meses
Jessica Santana dos Reis	2 meses
Joana Neres da Cruz	2 meses
Joel Bonin	2 anos
Juliano Mazzotti	0
Leticia Souza da Silva	1 ano
Levi Hulse	6meses
Líncon Bordignon Somensi	6meses
Lorete Aparecida Braum	2anos
Mariane Seidel	4anos
Marithsa Maiara Marchetti	1ano
Neuro Hilton Wolschick	2 anos
Paula Brustolin Xavier	2 anos
Pedro Paulo Baruffi	2 anos
Rosana Claudio Silva	2anos
Ogoshi	
Ricelli Endrigo Ruppel da Rocha	1 ano
Sandra Mara Bragagnolo	3anos
Talitta Padilha Machado	3anos
Talize Foppa	3anos
Wanderleia Tragancin	2 anos

4.4.5 Experiência no Exercício da Tutoria e Docência na Educação à Distância

Os professores que ministram disciplinas na modalidade EAD possuem experiência na docência na educação a distância conforme Tabela 6 abaixo.

Tabela 6: Experiencia no exercício da tutoria e docência na EAD.

Professor	Experiencia no exercício da docência EAD
Cinara Cambirage	5anos
Joel Bonin	9anos
Leticia Souza da Silva	1ano
Neuro Hilton Wolschick	4anos
Pedro Paulo Baruffi	5anos
Sandra Mara Bragagnolo	10anos

Fonte: Coordenação do curso de nutrição, 2023.

4.4.7 Atuação do Colegiado de Curso

Colegiado de Curso é órgão uno, deliberativo, técnico-consultivo e de assessoramento, no âmbito do curso, em matéria de ensino, de pesquisa e de extensão, respeitadas as políticas institucionais dos órgãos da Administração Central.

O Colegiado de Curso será composto pelo coordenador, Profa. Ma. Ana Claudia Lunelli Moro, 04 (quatro) professores do curso da área de formação específica, Profa. Ma. Debora Fernandes Pinheiro, Profa. Ma. Rosemari Santos de Oliveira, Profa. Ma. Liamara Basso Dalla Costa e Profa. Ma. Ma Leticia de Souza Silva um professor do curso da área de formação básica, Profa. Ma. Talitta Padilha

Machado e um representante do corpo discente, Carolina Azeredo, todos eleitos por seus pares. As reuniões do Colegiado de Curso serão presididas pelo Coordenador de Curso, que nele terá o voto de qualidade.

Compete ao Colegiado de Curso:

I - Elaborar, alterar e reformular o Projeto Pedagógico do Curso a ela vinculado observado as determinações do Projeto Pedagógico Institucional, submetendo-o aos colegiados competentes;

II - Planejar, promover, avaliar e qualificar as atividades de ensino, de pesquisa e de extensão em seu respectivo curso, observadas as diretrizes institucionais; III – deliberar, sobre outras matérias de interesse do Curso, observadas as diretrizes institucionais.

O Coordenador de Curso convocará o Colegiado para reuniões de planejamento ao início de cada semestre a fim de se implantar um processo de gestão participativo, público e democrático e, assim, possibilitar discussões e construir decisões visando às melhores ações referentes às questões acadêmicas e gerenciais atinentes ao ensino, à pesquisa e à extensão.

Além dessas reuniões periódicas, o Coordenador de Curso poderá convocar reuniões extraordinárias sempre que necessário. Essas reuniões extraordinárias também poderão ser solicitadas por um conjunto significativo de docentes e/ou discentes. A pauta de cada reunião de colegiado deverá ser estabelecida pelo Coordenador de Curso, que poderá ainda incluir itens à referida pauta por sugestão de representantes docentes e discentes. Todas as reuniões serão registradas por atas.

4.4.8 Titulação e Formação do Corpo de Tutores do Curso no EAD

Apresenta-se na Tabela 7 a formação e titulação do corpo docente.

Tabela 7: Formação e titulação do corpo docente

Professor	Formação	Titulação
Cinara Cambirage	Letras	Doutora
Joel Bonin	Filosofia	Doutor
Leticia Souza da Silva	Nutrição	Mestre
Neuro Hilton Wolschick	Engenheiro agrônomo	Doutor

Pedro Paulo Baruffi	Engenheiro Civil, Filosofia e História	Mestre
Sandra Mara Bragagnolo	Administração	Mestre

Fonte: Coordenação do curso de nutrição, 2023.

4.4.9 Experiência do Corpo de Tutores em Educação à Distância

Apresenta-se abaixo na Tabela 8 a experiência em tutoria na educação a distância.

Tabela 8: Experiencia do corpo de tutores em educação a distancia.

Professor	Experiencia do corpo de tutores em educação a distancia
Cinara Cambirage	5anos
Joel Bonin	9anos
Leticia Souza da Silva	1ano
Neuro Hilton Wolschick	4anos
Pedro Paulo Baruffi	5anos
Sandra Mara Bragagnolo	10anos

Fonte: Coordenação do curso de nutrição, 2023.

4.5 Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica –

Para incremento da produção científica e fomento ao desenvolvimento tecnológico, a UNIARP continuará participando de chamadas públicas da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC), do CNPq, da Capes e outros órgãos de fomento nacionais e internacionais, de acordo com as linhas e grupos de pesquisa, com o objetivo de captar recursos financeiros, bolsas e outros benefícios que possibilitem a viabilização da pesquisa e disseminação do conhecimento científico e tecnológico.

A UNIARP possui política específica de apoio à participação discentes em eventos científicos e divulgação da produção científica, estabelecida na resolução do Fundo de Apoio à Pesquisa da UNIARP (NOFAPE), aprovada pelo CONSUN, no qual estabelece a concessão de auxílio e os critérios para sua aprovação. A solicitação de auxílio para participação em eventos científicos para apresentação de artigos científicos, poderá ser feita por professor pesquisador ou aluno bolsista da UNIARP, todos estes condicionados à existência de recursos orçamentários.

Programa de Mobilidade Acadêmica Internacional que dentre suas finalidades atende aos discentes de graduação e pós-graduação as necessidades de desenvolvimento de atividades acadêmicas em instituições de ensino superior estrangeiras, signatárias de Acordo de Cooperação Acadêmica Internacional com a

UNIARP. O Processo Seletivo para participação no Programa de Mobilidade Acadêmica Internacional pode ser composto de duas etapas, sendo a primeira realizada pela UNIARP e a segunda pela Universidade de Acolhimento.

A seleção dos candidatos pela UNIARP consiste na análise de desempenho acadêmico (discente), proficiência comprovada no nível exigido pela instituição estrangeira e entrevista, seguindo as normas previstas em edital publicado pelo NAI. Os discentes que retornarem das atividades desenvolvidas no Programa de Mobilidade Acadêmica Internacional poderão solicitar o aproveitamento dos estudos realizados no NAI. Também faz parte da política de internacionalização, o Receptivo Internacional que viabiliza a mobilidade acadêmica internacional de discentes de IES estrangeiras no Brasil, com o desenvolvimento de atividades acadêmicas na UNIARP.

A oferta de bolsas é outra iniciativa da UNIARP. Elas são disponibilizadas aos estudantes da graduação, por meio do Artigo 170 e do Artigo 171, do Fundo de Apoio à Pesquisa (FAP), e da pós-graduação a partir de convênios firmados com organizações públicas e privadas. Também seguirá investindo na formação para a pesquisa, por meio da interação entre graduação e pós-graduação e da articulação com outras instituições congêneres, valorizando os resultados por meio da criação/manutenção de periódicos científicos.

Em relação à produção e aplicação de conhecimento socialmente relevante e eticamente responsável, a instituição prioriza demandas da sua área de abrangência que beneficiem pessoas e instituições. Para tanto, tem ampliado o fomento à pesquisa que tem a finalidade de identificação de problemas e soluções que visem a otimização de recursos e o bem comum.

Do total de 40 docentes do curso de Nutrição, 22 possuem publicações científicas nos últimos 3 anos conforme Tabela 9.

Tabela 9: Número de produções do corpo docente nos últimos três anos.

Professor (a)	Publicações técnicas	Produções científicas
Ana Claudia Lunelli Moro	2	10
Ana Paula Pinculini	0	61
Alessandra Perazzoli	1	16
Ariana Centa	5	25

Cinara Cambirage	20	17
Claudriana Locatelli	7	15
Clayton Zanella	0	17
Cristine Vanz	0	19
Debora Fernandes Pinheiro Raia	0	10
Eliana Adami	41	37
Gustavo Dal Pont	7	15
Ivanete Schneider Hahn	33	49
Joel Bonin	14	29
Juliano Mazzotti	0	12
Levi Hulse	8	40
Lincon Bondignon	0	24
Paula Brustolin	0	40
Pedro Paulo Barufi	60	3
Ricelli Endrigo Ruppel	15	40
Rosana Ogoshi	17	24
Talitta Padilha Machado	0	29
Talize Foppa	0	14

Fonte: Coordenação do curso de nutrição, 2023.

5 INFRAERSTRUTURA

Primando pela qualidade das condições oferecidas aos estudantes e aos profissionais que atuam na instituição, a UNIARP propõe políticas e diretrizes relacionadas à sua infraestrutura física e instalações acadêmicas. Constituem-se como políticas e diretrizes para a infraestrutura física e instalações acadêmicas as registradas na Figura 7.

Figura 7 - Políticas e diretrizes para a infraestrutura física e instalações acadêmicas.



Fonte: A instituição, PDI (2021-2025).

A UNIARP conta com uma infraestrutura e espaços físicos com mais de 38 mil metros quadrados. Distribuídos no Bloco A, Bloco B, Bloco C e Bloco D, Reitoria, 110

110 Arena Multiuso, Teatro, área de convivência, e outros espaços. Na sequência, são apresentados os principais espaços da universidade conforme Tabela 10.

Tabela 10: Descrição das instalações.

Descrição das instalações – planta baixa	Planta m²	Area m²
- Auditório Cultural do Contestado – 850 poltronas	1.232,00	1.232,00 m ²
- Ginásio de Esportes – c/ arquibancada, vestiários e WCs	1.175,00	1.175,00 m ²
- Prédio Acadêmico – Bloco A (construção de 1975) - 3 pavimentos	1.510,09	4.530,27 m ²
Ampliação – 4º pavimento do Bloco A (2001)	1.510,09	1.510,09 m ²
- Anexo – Manutenção / Oficina – 1 pavimento	46,70	46,70 m ²
- Prédio Acadêmico – Bloco B (construção de 2000) - 4 pavimentos	1.282,98	5.131,92 m ²
- Laboratórios de Mecatrônica (ex-colega Irmão Leo) - 1 pavimento	188,46	188,46 m ²
- Prédio Administrativo – Ala Administrativa -Bloco C - térreo	700,00	700,00 m ²
- Prédio Administrativo – Biblioteca Central - Bloco C - pav. superior	700,00	700,00 m ²
- Hall coberto/Corredores centrais de acesso	415,16	415,16 m ²
- Espaço de Convivência (pátio coberto e quiosques)	750,00	750,00 m ²
- Prédio Acadêmico – Bloco D, novo, com 4 pavimentos	1.025,00	4.100,00 m ²
- Prédio acadêmico do Núcleo de Fraiburgo (Um pavimento)	1.273,00	1.273,00 m ²
Total da área construída		21.752,60 m²

Fonte: A instituição, 2023.

Em relação as salas de aula, são distribuídas da seguinte forma conforme Tabela 11.

Tabela 11: Descrição dos espaços internos – Blocos A, B e D

Prédio	Salas	Area Sala M ²	Area M ²	Total Area M ²
Bloco B	4	72,03	288,12	
	5	72,40	362,00	
	17	72,76	1.236,92	1.887,04
	1	80,40	80,40	
	1	70,00	70,00	
	1	59,00	59,00	
Bloco A	4	54,00	216,00	
	1	46,90	46,90	
	1	11,50	11,50	
	1	23,60	23,60	
	4	32,10	128,40	
	8	65,00	520,00	
	18	48,50	873,00	1.796,80
	17	49,00	833,00	833,00
Bloco D	26	74,00	1.924,00	
	8	36,00	288,00	2.212,00
Total	144			6.728,84

Fonte: A instituição, PDI(2021- 2025).

Os espaços de apoio, são distribuídos da seguinte maneira:

Tabela 12: Descrição dos espaços internos – Blocos A e B.

Prédio	Salas	Área Sala M ²	Área M ²	Total Área M ²
Bloco B	1	20,28	Colégio/Professores 20,28	
	1	39,90	Colégio/Direção 39,90	
	1	72,40	Colégio/Secret.-Orient. 72,40	
	1	17,79	17,79	
	1	39,90	39,80	
	1	36,02	Almoxarifado - 36,02	
	1	144,06	Salão Nobre - 144,06	370,25
Bloco A	1	86,40	Salão Nobre - 86,40	
	1	70,00	Sala de Professores - 70,00	
	1	30,60	Apoio ao Estudante - 30,60	
	1	80,00	Extensão e Cultura - 80,00	267,00
Anexo Administrativo	1	46,70	Manutenção - 46,70	46,70
	50	diversos	Administrativo - 700,00	700,00
Anexo	1	50,00	Reprografia - 50,00	50,00
TOTAL	63			1.433,95

Fonte: A instituição, PDI(2021- 2025).

As instalações administrativas do Campus de Caçador estão centralizadas no bloco da Reitoria. Neste bloco encontram-se a Reitoria e Vice-Reitorias, Secretaria Geral da Instituição, Núcleo de Desenvolvimento Acadêmico, Secretaria 209 Acadêmica, Tesouraria, Setor de Extensão e Cultura, Serviço de Apoio ao Estudante, Coordenação do EAD, Setor Comercial, Coordenações de Cursos de Graduação, Coordenação dos cursos lato sensu e stricto sensu, Secretaria das Coordenações de

Curso, Setor de Contabilidade, Setor de Recursos Humanos, Setor Financeiro, Setor de Controladoria e Custos, e Setor de Infraestrutura e Compras.

Todas estas salas foram colocadas no mesmo bloco da instituição de modo a facilitar a comunicação e permitir um trabalho integrado entre os setores. As salas estão equipadas com mobiliário adequado, telefone, computadores e impressoras (algumas compartilhadas por mais de uma sala) e acesso à rede wireless da Instituição. Algumas delas estão equipadas com sistema de ar-condicionado.

Todos os serviços relacionados à limpeza são executados por empresa terceirizada que realiza seus procedimentos diariamente, no turno matutino. Os serviços relacionados à manutenção predial e de equipamentos são realizados por equipes especializadas da própria Universidade. Da mesma forma, os serviços de guarda e segurança são desenvolvidos por empresa terceirizada especializada.

Com relação às questões de acessibilidade, o bloco da Reitoria é servido por um elevador que permite acesso aos alunos portadores de deficiência ou com mobilidade reduzida, acesso às suas instalações. No campus de Fraiburgo a estrutura administrativa também funciona de forma integrada, com Pró-reitora, Tesouraria, Secretaria, estrutura de apoio e espaço da Tecnologia da Informação em espaços próximos, visando facilitar a integração e comunicação. Todos os espaços possuem mobiliário apropriados, computadores e impressora, telefone e acesso à rede wireless da Instituição.

A UNIARP disponibiliza, no Campus de Caçador, uma área de convivência com aproximadamente 673 m² onde se encontra um estabelecimento que serve lanches e refeições aos estudantes, professores e funcionários técnico administrativos. No Campus de Fraiburgo também existe um espaço de convivência com aproximadamente 123 m² onde também se encontra uma cantina que serve lanches para os professores, estudantes e funcionários técnico administrativos. A última avaliação da infraestrutura física da UNIARP, no ano de 2019, apontava a avaliação dos estudantes e professores sobre os espaços de lazer, convívio e interação social da UNIARP.

No Campus de Fraiburgo também existe um espaço de convivência com aproximadamente 123 m² onde também se encontra uma cantina que serve lanches para os professores, estudantes e funcionários técnico administrativos.

A UNIARP Caçador dispõe de uma arena multiuso. O local tem área construída de 2.583,77 metros quadrados, contemplando uma quadra esportiva com medidas oficiais, arquibancada para cerca de 1.200 pessoas, palco e mezanino para eventos, como formaturas, com área reservada para camarotes, três salas de apoio e banheiros, tudo dentro dos padrões de segurança e de acesso para portadores de deficiências físicas.

No seu campus de Caçador, a UNIARP dispõe de dois auditórios. O primeiro deles, denominado Auditório da Reitoria, possui área de 213,40m² e capacidade para 140 pessoas. Possui sistema de som e equipamento multimídia instalado. Recentemente sofreu uma manutenção com vistas a instalação de um piso com espuma acústica e forro com fibra mineral visando melhorar a acústica do local. O segundo auditório, denominado Teatro da UNIARP, com área total de 1.388,80m², possui capacidade para 786 pessoas.

Neste ano de 2020 foi completamente reformado, incluindo pintura interna e externa, reforma na parte elétrica, troca de todo o piso e da cobertura externa, plataforma elevatória para pessoas com deficiências ou mobilidade reduzida, troca do assoalho do palco, reestilização da fachada externa, instalação de sistema de som completo, novo sistema de climatização e de iluminação, reforma dos banheiros e troca de todas as poltronas e inclusão de poltronas e espaços adaptados para pessoas com deficiência.

No Campus de Fraiburgo identifica-se uma sala de aula ampla, configurada e utilizada como auditório. Este local, com espaço para 85 pessoas, possui Datashow e uma estrutura de som.

O segundo auditório, denominado Teatro da UNIARP, com área total de 1.388,80m², possui capacidade para 786 pessoas. Neste ano de 2020 foi completamente reformado, incluindo pintura interna e externa, reforma na parte elétrica, troca de todo o piso e da cobertura externa, plataforma elevatória para pessoas com deficiências ou mobilidade reduzida, troca do assoalho do palco, reestilização da fachada externa, instalação de sistema de som completo, novo sistema de climatização e de iluminação, reforma dos banheiros e troca de todas as poltronas e inclusão de poltronas e espaços adaptados para pessoas com deficiência.

No Campus de Fraiburgo identifica-se uma sala de aula ampla, configurada e utilizada como auditório. Este local, com espaço para 85 pessoas, possui Datashow e uma estrutura de som.

Em espaço contíguo às Salas das Coordenações de curso, no Campus de Caçador, a Instituição disponibiliza um espaço reservado para atendimento 221 individualizado aos alunos, caso o coordenador de cursos precise de mais discipulação no atendimento. Além disso, a Instituição disponibilizou, a partir do ano de 2020, um espaço destinado ao atendimento e orientações dos estudantes. Tal espaço compreende nove salas para orientação climatizada com acesso à internet wireless, impressora, um projetor.

Tabela 13: Estrutura da sala de orientações.

Sala de Orientações			
Sala	Área	Espaço	Equipamentos
01	12,18 m ²	Para 8 (oito) pessoas, 8 cadeiras e uma mesa	Possui 01 (um) Projetor, 01 (um) Ponto de rede por cabo, 01 (um) Ar-condicionado e acesso ao Wireless
02	12,04 m ²		Possui 01 (um) Ar-condicionado e acesso ao Wireless
03	7,84 m ²	Para 4 (quatro) pessoas, 4 cadeiras e uma mesa	Acesso ao Wireless e Ar condicionado centralizado no corredor que atende das salas 03 a 09
04	7,87 m ²		
05	7,87 m ²		
06	7,78 m ²		
07	7,78 m ²		
08	7,78 m ²		
09	7,78 m ²		
Circulação	28,55 m ²	Possui uma mesa e uma cadeira para secretária	02 (dois) Ponto de rede por cabo, 01 (um) Ar-condicionado que atende as salas 03 a 09, 01 (uma) impressora e acesso ao wireless

Fonte: A instituição, PDI (2021-2025).

5.1 ESPAÇO DE TRABALHO PARA PROFESSORES TEMPO INTEGRAL – TI (GABINETES)

O Campus Caçador conta em sua estrutura com espaços diversificados para que os professores em tempo integral (TI) realizem suas atividades de ensino, pesquisa e extensão e possam realizar atendimentos individuais e coletivos aos discentes. A descrição destes espaços segue de acordo com: - Sala para professores em tempo integral: Esta sala é exclusiva aos professores em TI, de modo que o acesso é restrito ao corpo docente por meio de chave eletrônica com crachá que possui código de barras.

A sala fica localizada no Bloco A e possui área de 102,9 m². É equipada com 06 computadores para uso comum dos docentes, que estão alocados em mesas conjugadas (duas mesas de aproximadamente 06 metros comprimento cada). Este espaço com os computadores possui uma divisória de vidro com porta, permitindo maior privacidade. Também são disponibilizados notebooks aos docentes quando os mesmos não possuem, para uso no local, porém a grande parte possui notebook 224 pessoal e desta forma a IES oferece esta estrutura física para acomodação do docente.

A sala possui ainda mesas redondas com cadeiras, pufes e poltronas de modo a oferecer maior conforto aos docentes. Para que os docentes possam armazenar seus pertences pessoais, a sala disponibiliza armários individuais do tipo escaninho com chave (70 pequenos e 24 maiores), que recebem o nome do respectivo docente. A sala é climatizada, possui acesso à internet wireless, telefonia, máquina de café e bebedouro. Atendimentos aos discentes: Os atendimentos individuais e coletivos são realizados de acordo com a demanda dos acadêmicos e disponibilidade do docente, sendo que os acadêmicos são acomodados em mesas e cadeiras presentes no espaço.

Este espaço possui um projetor multimídia para exposição dos conteúdos e discussões em grupos. A sala possui capacidade para 20 e 30 pessoas no mesmo horário. Antiga sala do mestrado: Outro espaço destinado, mas não exclusivo, aos professores em TI fica localizado próximo a Arena Multiuso da Universidade. Esta sala possui aproximadamente 15,00 m², possui mesas com cadeiras, comportando entre 06 a 08 pessoas no mesmo horário de trabalho.

De acordo com a necessidade dos discentes e a disponibilidade do docente, são realizados atendimentos individuais e coletivos neste local. Também são disponibilizados notebooks para uso no local aos docentes. A sala possui acesso à internet, telefonia e impressora. Sala no Bloco D: No Bloco D da Universidade existe uma sala de apoio aos professores em TI. Esta sala comporta aproximadamente 06 pessoas em mesmo horário, possui mesa com cadeiras, acesso a internet e ventilador de teto. Setor de pós-graduação: Parte dos professores em TI são vinculados ao programa de pós-graduação *Stricto sensu* e possuem espaço próprio para pesquisa no setor de pós-graduação, além de um espaço designado para reuniões e atendimentos aos acadêmicos.

Este setor está localizado no segundo piso do Bloco da Reitoria. O espaço atual conta com recepção com área de 8,31 m² e comporta três pessoas sentadas, sala de secretaria, sala de reuniões com área de 13,72 m² que possui recursos audiovisuais, contendo projetor no teto. Esta sala de reuniões possui uma mesa ampla com cadeiras, sendo destinada aos atendimentos aos discentes e também para a realização de reuniões entre docentes, comportando 12 pessoas sentadas ao mesmo tempo. O setor possui ainda copa (área de 2,1 8m²), sala para atendimento individual, 02 salas de coordenação (comportam três 225 pessoas sentadas em cada, sala 1 possui 6,32 m² e sala 2 possui 4,38m²) e sala para professores (área de 31,12m²).

5.2 ESPAÇO DE TRABALHO PARA A COORDENAÇÃO DO CURSO

As coordenações de cursos estão alocadas no Bloco da Reitoria. Possuem mesa individual de trabalho, com cadeira, laptop com acesso à internet e intranet, impressora, e armário para arquivo de documentos. No espaço, há duas salas destinadas a atendimentos individualizados ou em grupo, podendo receber até 6 pessoas.

Esse espaço está articulado com a Secretaria Geral de Cursos, estrutura acadêmica, composta por servidores que prestam apoio aos trabalhos acadêmicos e administrativos relativos às coordenações de curso. Outro setor existente na estrutura organizacional da Instituição é a Secretaria Acadêmica, setor responsável pelos encaminhamentos da vida acadêmica dos estudantes, desde seu ingresso até a conclusão do curso.

Os coordenadores de curso em tempo integral ocupam espaços nas salas das coordenações, alocadas junto ao Bloco da Reitoria localizado no Prédio Administrativo. São três salas de coordenações com área de 20m² cada, divididas por áreas de conhecimento – ciências sociais aplicadas, engenharias e saúde. As salas comportam em média 06 coordenadores, sendo que os mesmos possuem mesa individual, acesso à internet e intranet, telefone individual, impressora para uso geral, e armários com chave para armazenar documentos e materiais pessoais.

Os coordenadores possuem notebook institucional, porém quando desejarem fazer uso de notebook particular, a IES disponibiliza a estrutura física. Alocadas internamente em duas destas salas de coordenações existe uma sala com aproximadamente 8m² destinada aos atendimentos individualizados ou em grupo aos

discentes, comportando até seis pessoas cada sala. Funciona junto ao espaço das coordenações de cursos a Secretaria das Coordenações cujo objetivo é auxiliar as coordenações em atividades burocráticas e atendimento aos discentes. Além disso, a Secretaria Acadêmica auxilia as coordenações nos encaminhamentos gerais da rotina acadêmica.

5.3 SALA DOS PROFESSORES

A sala dos professores está localizada no Bloco A. Este espaço foi recentemente reformulado com projeto realizado pelo Escritório Modelo por solicitação da UNIARP e em atendimento à CPA. O objetivo da reformulação foi atender aos professores com maior conforto. Esta sala conta com armários individuais para guardar materiais, espaço para descanso, mesas para trabalhos individuais ou reuniões, gabinete com computador institucional.

A sala fica localizada ao lado da Biblioteca. Também no Campus da UNIARP em Fraiburgo dispõe-se de sala de professores com características equivalentes. Na sala coletiva dos professores está localizada no pavimento térreo do Bloco A, ao lado da Biblioteca. Este espaço foi recentemente reformulado com projeto realizado pelo Escritório Modelo por solicitação da Uniarp e em atendimento à CPA.

O objetivo da reformulação foi atender aos professores com maior conforto, possibilitando também atendimentos individuais e coletivos aos discentes. A sala possui área de 46,39m², conta com armários individuais com chave, do tipo escaninho, para guardar os materiais dos docentes, dispõe de mesas para atendimentos individuais ou em grupos e, para a realização de atividades docentes. Possui ainda estante para armazenar materiais e livros, espaço para descanso e integração com poltronas e sofás e o ambiente é climatizado.

A sala possui bebedouro, e nos turnos de aula disponibiliza-se café e chá aos docentes. Todos os serviços relacionados à limpeza são executados por empresa terceirizada que realiza seus procedimentos diariamente, no turno matutino

5.4 SALAS DE AULA

No total temos 79 salas de aula. As salas de aula da instituição são equipadas com projetor multimídia, mesa de professor, e rede Wi-Fi. O setor de Apoio, localizado no Bloco A, disponibiliza também computadores e caixas de som mediante prévia reserva dos equipamentos. As salas possuem em média 50 m², atendendo em média

a 45 acadêmicos. A acessibilidade a todas as instalações dos cursos está assegurada pela presença de rampas, instalação de elevador e sanitários equipados para atender aos portadores de necessidades especiais.

Todos os serviços relacionados à limpeza são executados por empresa terceirizada que realiza seus procedimentos diariamente, distribuídos em três turnos (manhã, tarde e noite). Os serviços relacionados à manutenção predial e de equipamentos são realizados por equipes especializadas da própria Universidade. A Uniarp conta com uma infraestrutura e espaços físicos com mais de 38 mil metros quadrados. Distribuídos no Bloco A Bloco B, Bloco C e Bloco D, Reitoria, 230 Arena Multiuso, Teatro, área de convivência, e outros espaços. Na sequência, são apresentadas os principais espaços da universidade.

Tabela 14: Descrição das instalações – planta baixa

Descrição das instalações – planta baixa	Planta m²	Área m²
- Auditório Cultural do Contestado – 850 poltronas	1.232,00	1.232,00 m ²
- Ginásio de Esportes – c/ arquibancada, vestiários e WCs	1.175,00	1.175,00 m ²
- Prédio Acadêmico – Bloco A (construção de 1975) - 3 pavimentos	1.510,09	4.530,27 m ²
Ampliação – 4º pavimento do Bloco A (2001)	1.510,09	1.510,09 m ²
- Anexo – Manutenção / Oficina – 1 pavimento	46,70	46,70 m ²
- Prédio Acadêmico – Bloco B (construção de 2000) - 4 pavimentos	1.282,98	5.131,92 m ²
- Laboratórios de Mecatrônica (ex-colega Irmão Leo) - 1 pavimento	188,46	188,46 m ²
- Prédio Administrativo – Ala Administrativa -Bloco C - térreo	700,00	700,00 m ²
- Prédio Administrativo – Biblioteca Central - Bloco C - pav. superior	700,00	700,00 m ²
- Hall coberto/Corredores centrais de acesso	415,16	415,16 m ²
- Espaço de Convivência (pátio coberto e quiosques)	750,00	750,00 m ²
- Prédio Acadêmico – Bloco D, novo, com 4 pavimentos	1.025,00	4.100,00 m ²
- Prédio acadêmico do Núcleo de Fraiburgo (Um pavimento)	1.273,00	1.273,00 m ²
Total da área construída		21.752,60 m²

Fonte: A instituição, PDI (2021-2025).

Em relação as salas de aula, são distribuídas da seguinte forma.

Tabela 15: Descrição de espaços internos – Blocos A, B e D.

Prédio	Salas	Área Sala M²	Área M²	Total Área M²
Bloco B	4	72,03	288,12	
	5	72,40	362,00	
	17	72,76	1.236,92	1.887,04
	1	80,40	80,40	
Bloco A	1	70,00	70,00	
	1	59,00	59,00	
	4	54,00	216,00	
	1	46,90	46,90	
	1	11,50	11,50	
	1	23,60	23,60	
	4	32,10	128,40	
	8	65,00	520,00	
	18	48,50	873,00	1.796,80
	17	49,00	833,00	833,00
Bloco D	26	74,00	1.924,00	
	8	36,00	288,00	2.212,00
Total	144			6.728.84

230

Fonte: A instituição, PDI (2021-2025).

Setor de Apoio

Os espaços de apoio, são distribuídos da seguinte maneira.

Tabela 16: Descrição de espaços internos – Blocos A e B

Prédio	Salas	Área Sala M²	Área M²	Total Área M²
Bloco B	1	20,28	Colégio/Professores	20,28
	1	39,90	Colégio/Direção	39,90
	1	72,40	Colégio/Secret.-Orient.	72,40
	1	17,79		17,79
	1	39,90		39,80
	1	36,02	Almoxarifado -	36,02
	1	144,06	Salão Nobre -	144,06
Bloco A	1	86,40	Salão Nobre -	86,40
	1	70,00	Sala de Professores -	70,00
	1	30,60	Apoio ao Estudante -	30,60
	1	80,00	Extensão e Cultura -	80,00
Anexo Administrativo	1	46,70	Manutenção -	46,70
	50	diversos	Administrativo -	700,00
Anexo	1	50,00	Reprografia -	50,00
TOTAL	63			1.433,95

Fonte: A instituição, PDI (2021-2025).

A Uniarp conta com 3 salas de metodologias ativas (sala de aula invertida) utilizadas por todos os cursos de graduação, pós-graduação e mestrado. Cada sala de metodologia ativa possui um avançado sistema de sonorização e áudio visual contando com 3 televisores (1 em cada lateral da Sala e 1 na parede do fundo) e na parede frontal 1 tela de projeção elétrica interligada ao projetor (Datashow), 1 computador que possui recursos de vídeo conferencia e nele instalado uma câmera própria para transmissões e gravação onde o professor tem autonomia para direcionar a captura de vídeo por controle remoto.

Estúdio de Educação a Distância (EaD)

A universidade oferece, nos cursos presenciais, até 40% da carga horária em disciplinas na modalidade 100% a distância. Estas disciplinas contemplam além de conteúdos teóricos, atividades, exercícios, videoaulas explicativas que auxiliam os acadêmicos na compreensão dos conteúdos trabalhados, bem como, orientações sobre o desenvolvimento das atividades. Prezando pela qualidade destas videoaulas, a universidade oferece aos professores conteudistas alguns ambientes, totalmente projetados para atender esta necessidade e possibilitar melhor qualidade no material disponibilizado aos discentes.

- Salas de vídeo/webconfências: Temos 3 salas de aula para aula invertida e outras metodologias ativas, que contam com projetores, televisões, sistema de captação e reprodução de áudio, câmeras para fazer gravação e conferências. 234

- Estúdios/Salas de gravação - Bloco A – 2 estúdios para gravações de conteúdos com todo sistema de som e áudio. Além das estruturas do estúdio, a IES oferece suporte de edição aos docentes para que possam disponibilizar as aulas com segurança da melhor diagramação. Quanto aos cursos ofertados na modalidade 100% a distância, a universidade possui parceria com o grupo +A Educação. Este é composto por uma equipe altamente qualificada formada por professores, diagramadores, revisores e designers que desenvolvem as videoaulas, dicas e orientações prezando sempre pela sinergia e qualidade dos materiais. Estes materiais, além do grande controle de qualidade, são atualizados anualmente, o que permite a modernização e incorporação de novos elementos que favoreçam o desempenho e sucesso acadêmico.

Laboratórios da Área de Saúde

Os laboratórios de saúde contam com uma equipe formada por uma coordenação geral, 03 técnicos, 01 auxiliar técnico e monitores. A gestão destes consiste em agendamento eletrônico dos ambientes a serem utilizados pelos professores em aulas práticas, assim como a listagem de equipamentos, vidrarias e reagentes a serem utilizados em aulas. A equipe de apoio organiza a aula e desmonta após acontecido a mesma. Já a equipe de monitores acompanha as aulas práticas e auxiliam os professores no andamento das mesas, dando apoio aos alunos quando necessário.

A gestão de estoque é feita pela coordenação dos laboratórios, baseado na saída do material de consumo comprovada pelas fichas de aula que são solicitadas via sistema pelos professores ao longo do semestre. A compra é feita semestralmente com apoio do setor específico da Universidade, que faz 03 orçamentos, sendo aprovado pela direção administrativa via sistema (FLUIG). 236 As manutenções preventivas e corretivas dos laboratórios seguem manual próprio. As preventivas são feitas periodicamente e as corretivas quando houver necessidade.

As principais manutenções preventivas são equipamentos que exijam calibração como balanças, microscópios, espectrofotômetros, pHmetros, autoclaves,

geladeiras, ar-condicionado. O responsável pelas manutenções nos laboratórios de saúde é um técnico, porém a solicitação delas é feita pela coordenação.

As questões de segurança nos laboratórios são prioridade. Há equipamentos de proteção coletiva em todos os laboratórios, chuveiros de segurança, sistema de exaustão, capelas de fluxo laminar, capelas de exaustão química e janelas amplas que permitem a ventilação. Todos os laboratórios são equipados com kit de primeiros socorros e todos que utilizam os espaços necessitam utilizar equipamentos de proteção individual. Da mesma forma há constante capacitação dos colaboradores e monitores quanto as questões de segurança e biossegurança.

Os laboratórios contam com mapa de risco, de fácil visualização. O almoxarifado conta com sistema anti-vazamento e sistema inovador de classificação por cores dos reagentes de acordo com sua periculosidade. Além disso, todas as informações de segurança dos reagentes estão dispostas em FISPQs (ficha de informação de segurança dos produtos químicos) resumidas, também de fácil acesso aos colaboradores, docentes e discentes. Os produtos controlados pelo exército ou polícia federal são devidamente identificados e separados dos demais.

Laboratório de Nutrição e Dietética (capacidade 40 pessoas): Laboratório equipado com equipamentos para a manipulação de alimentos, está localizado no Bloco A e possui 139,40 m². Fogões, fornos, bancadas para preparo e armazenamento de alimentos. É utilizado pelos cursos de nutrição, agronomia, farmácia, nas disciplinas de análise de alimentos, nutrição e dietética, tecnologia de alimentos entre outras.

Laboratório Morfofuncional 2 (capacidade 36 pessoas): Possui uma mesa anatômica, 20 microscópios, protótipos sintéticos de diversos órgãos do corpo humano, um esqueleto sintético, ossos sintéticos, um protótipo de coluna vertebral, dois torsos bissexual. Usado pelos cursos da saúde para estudos de anatomia, fisiologia e patologia.

Laboratório de Histologia (capacidade 20 pessoas): Dispõe de equipamentos para análises de sangue, urina e fezes como centrífuga de tubos, centrífuga de hematócritos, está localizado no Bloco B e possui área de 72,76 m². Neste laboratório é possível também a realização de práticas com microrganismos como fungos e bactérias. Possui 20 microscópios e 10 Esteromicroscópios. Usado pelos cursos da

saúde e agronomia no uso de práticas que exijam microscopia (avaliação de solos, identificação de micro-organismos, tecidos animais e vegetais e nas análises clínicas).

Laboratório de Farmacotécnica (capacidade 20 pessoas): Dispõe de equipamentos para práticas de manipulação de medicamentos, cosméticos e homeopatas. Possui balanças analíticas e semianalíticas, capela de exaustão, friabilômetro, durômetro, dissolutor de comprimidos, chapas aquecedoras e agitadores. Utilizado pelos cursos de farmácia, biomedicina e estética no preparo e controle de qualidade de produtos cosméticos e farmacêuticos.

Laboratório de Microbiologia (capacidade para 20 pessoas): está localizado no Bloco B e possui área de 91,89 m². Utilizado para práticas com materiais biológicos. Possui estufas de crescimento de microrganismos, capela de segurança biológica, duas balanças semi analíticas. Em anexo tem-se a sala de esterilização e descontaminação de materiais, contando com autoclaves verticais para o preparo de meios de cultura, assim como a esterilização de materiais já utilizados. Utilizado por todos os cursos da saúde, agronomia para disciplinas que envolvem microrganismos.

Laboratório de Anatomia (capacidade para 15 pessoas): está localizado no Bloco B e possui área de 70,94 m². Utilizado para aulas de anatomia em geral. O laboratório dispõe de 04 cadáveres, sendo três masculinos e um feminino. Temos também caixas com órgãos diversos como coração, pulmão, cérebro, rim, fígado, sistema reprodutor feminino, sistema digestório, um esqueleto real, um esqueleto sintético, duas caixas com ossos diversos e fetos com diferentes idades gestacionais. Utilizado por todos os cursos da saúde, assim como direito para medicina legal e psicologia para anatomia do Sistema nervosos central.

Laboratório de Práticas Funcionais 1 e 2 (capacidade para 40 pessoas cada um): Utilizado para práticas com material biológico (fungos e bactérias, fluidos corporais como sangue, urina, esperma). Dispõe de capela de exaustão pequena, centrífuga de tubos, quatro balanças, dois espectrofotômetros e 20 microscópios. Utilizado por todos os cursos da saúde, assim como para cursos que necessitam de práticas de cunho geral e precisam de um espaço amplo.

Laboratório Morfofuncional 1 (capacidade para 40 pessoas): Possui uma mesa anatômica, 20 microscópios, protótipos sintéticos de diversos órgãos do corpo humano, um esqueleto sintético, ossos sintéticos, um protótipo de coluna vertebral, dois torsos bissexual. Usado em disciplinas e conteúdos envolvendo anatomia,

fisiologia e histologia. Todos os cursos de saúde utilizam, assim como educação física e agronomia.

Consultório 1 a 12 (capacidade para 4 pessoas): Possui mesa, maca, negatoscópio. Utilizado pelos cursos que praticam a consulta como habilidade clínica ou de comunicação. Utilizado também para as avaliações tipo OSCE, principalmente na medicina e nutrição.

Enfermaria 1 e 2 (capacidade para 40 em cada um – 80 pessoas): Possui materiais de SSVV; bonecos adulto e infantil, carrinho de apoio, mesa de mayo clínica, lâmpada de wood e lupa, negatoscópio (1-6 e 2-3), audiômetro, balança adulto, balança pediátrica, régua antropométrica. Utilizado em disciplinas e conteúdos de atendimento pré-hospitalar, primeiros socorros e práticas de enfermagem.

Sala de Simulação 1 a 4 (capacidade para 40 pessoas em cada um): Material solicitado e simulador solicitado. Possuem simuladores de alta fidelidade como o Simulador Adulto, a gestante, a criança de 7 anos e o recém-nascido. Utilizado por todos os cursos da saúde para simulação da realidade a ser vivenciada no cenário real de trabalho. Conta com televisões de 70 polegadas para que os alunos possam acompanhar as cenas. Salas de debriefing com cadeiras giratórias.

Sala De Espelhos 1 a 4 (capacidade para 40 pessoas em cada um): Esta sala possui cama e material que deve ser previamente solicitado. Salas para trabalho de comunicação, simulação de consultas, trabalhos com role playing e utilização de atores em simulação.

Laboratório de anatomia: o laboratório conta com bancadas para ensaios, bancadas de apoio e depósito. além de cadáveres e órgãos para estudo individual, modelos anatômicos, quadros didáticos, mesas para dissecação, esqueletos e ossos individuais para estudo. mesa para necropsia e formalização, serra elétrica além de toda instrumentação para manipulação das peças e sua respectiva dissecação. o laboratório tem como objetivo para o ensino de graduação oferecer a possibilidade de ensaios didáticos e demonstrativos das propriedades anatômicas e fisiológicas do corpo humano.

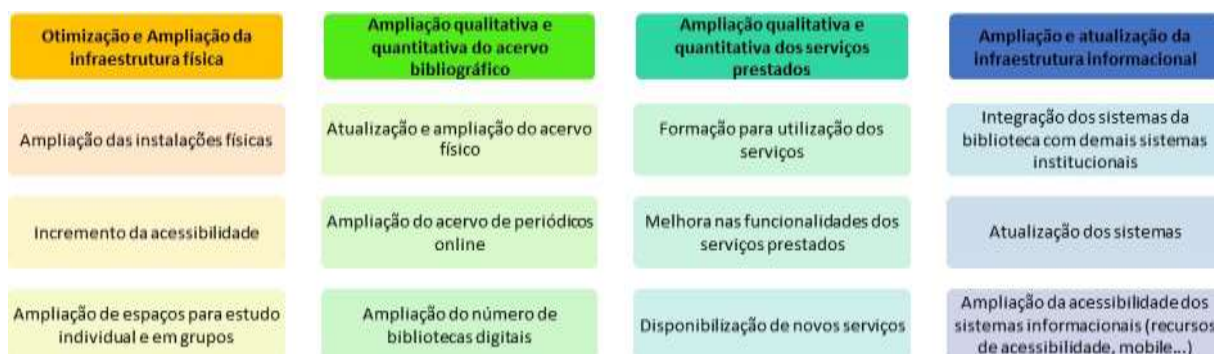
Laboratório de Bioquímica / Toxicologia / Controle De Qualidade / Bromatologia: está preparado com apoio didático para aulas. O laboratório tem como objetivo para o ensino de graduação disponibilizar ensaios didáticos e demonstrativos das propriedades psicofarmacológicas.

Laboratório de Farmacologia/ Fisiologia/ Patologia/ Farmacotécnica: O laboratório conta com agitador magnético; Balança semi-analítica; Balão de destilação; Balão volumétrico; Bandeja de plástico; Banho-maria simples; Barra magnética para agitador; Barrilete; Bastão de vidro; Béquer; Bico de bunsen; 253 Cápsulas coloridas; Cápsulas transparente; Copo cálice; Cronômetro; Destilador de água; Erlenmeyer; Esfignomanômetro; Espátula, Estante para tubo de ensaio; Estetoscópio; Estufa de secagem e esterilização; Funil de vidro; Pinça delicada; Pipeta volumétrica; Pipetador automático; Proveta; Suporte para pipetas; Termômetro, possibilitando aos discentes diferentes ensaios farmacocinéticos, psicofarmacológicos e fisiológicos.

Clínica de Nutrição: A Clínica de Nutrição, consiste atualmente em dois ambulatórios com atendimento multidisciplinar a comunidade. É um espaço destinado à encontros de pequenos grupos de apoio, realização de consultas nutricionais à comunidade, realização de aulas práticas de avaliação antropométrica (disciplinas de Avaliação Nutricional e Nutrição Esportiva e Estética) e outras ações extensionistas relacionadas ao Curso de Nutrição.

5.5 BIBLIOTECA

UNIARP entende ser a biblioteca dos seus Campi um lugar de extrema importância para o desenvolvimento dos estudos da sua comunidade acadêmica. Em Caçador, a biblioteca do Campus possui aproximadamente 442 m², com 7 computadores com acesso à internet a disposição dos usuários e 3 computadores para consulta ao acervo da biblioteca. A biblioteca é climatizada, possui acesso a 289 rede wireless da UNIARP e disponibiliza espaço para estudos e cabines de estudo individual.

Figura 8 - Políticas e diretrizes da Biblioteca.

Fonte: A instituição, PDI (2021-2025).

A biblioteca da UNIARP se orienta por um conjunto de políticas e diretrizes, que definem as ações desenvolvidas na instituição. Uma preocupação primordial concernente à biblioteca diz respeito à otimização e ampliação da infraestrutura física.

Mais recentemente, tem-se investido cada vez mais na ampliação do acervo digital, tanto através da assinatura de portais de periódicos como de bibliotecas digitais. Além do acervo, a biblioteca da UNIARP presta uma série de serviços que visam garantir a qualidade e suporte às atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidos pela universidade.

Por isso, é política da instituição a ampliação qualitativa e quantitativa dos serviços prestados. Uma ação fundamental nesse sentido é a formação para a utilização dos serviços, de modo a divulgação e uso efetivo destes serviços. De igual modo constitui-se em diretrizes a melhora nas funcionalidades dos serviços, com vistas ao incremento da sua usabilidade e acesso.

Por fim, é diretriz da biblioteca a disponibilização de novos serviços que venham a ampliar o número de serviços oferecidos. Da mesma forma, também é política da biblioteca da UNIARP a ampliação e atualização da infraestrutura informacional. Nesse quesito, é fundamental a diretriz de integração dos sistemas da biblioteca com demais sistemas institucionais.

A integração deve permitir uma experiência melhor aos usuários na medida em que todo o processo acadêmico esteja concentrado em uma plataforma integrada, tais como sistema acadêmico, ambiente virtual, financeiro, biblioteca, acesso à rede wifi etc. Com este propósito, é fundamental a atualização dos sistemas de forma permanente, garantindo a sua estabilidade e segurança.

Não por último, é diretriz da biblioteca a ampliação da acessibilidade dos sistemas informacionais, especialmente com vistas à garantia de acesso a todas as pessoas ao acervo e serviços da biblioteca, tenham elas alguma deficiência ou não. É fundamental, portanto, que acervo e serviços sejam cada vez mais compatíveis com diferentes plataformas digitais, tais como tablets e smartphones e que haja recursos de acessibilidade disponíveis nestas plataformas.

O acervo bibliográfico é entendido como um instrumento dinâmico do processo de ensino-aprendizagem, desta forma constitui alvo de preocupação permanente da biblioteca da UNIARP. Por isso, preza-se pela ampliação qualitativa e quantitativa do acervo bibliográfico. Mais recentemente, tem-se investido cada vez mais na ampliação do acervo digital, tanto através da assinatura de portais de periódicos como de bibliotecas digitais, como a “Minha Biblioteca” (<https://integrada.minhabiblioteca.com.br>).

O acervo é adquirido a partir de indicações, por parte dos docentes, das bibliografias básica e complementar, de acordo com as necessidades de cada disciplina, adequadas ao currículo acadêmico, ocorrendo atualização permanente do acervo.

O acervo total da biblioteca é composto de aproximadamente 30.302 títulos e 65.995 exemplares, sendo que esses números estão em constante expansão devido à política de aquisições periódicas.

O acervo é tombado junto ao patrimônio da universidade e pode ser consultado nos computadores disponíveis na Biblioteca ou de forma online através do site da UNIARP. Além do acervo físico, o Curso de Nutrição contará com o acervo da Minha Biblioteca, títulos a disposição dos acadêmicos através de seu portal educacional, acessível de qualquer local onde o acadêmico se encontrar.

5.6.1 Bibliografia Básica

Possui disponíveis três títulos bibliográficos para cada componente curricular, os quais serão referendados em relatório assinado pelo NDE comprovando a compatibilidade com as disciplinas.

5.6.2 Bibliografia Complementar

Possui disponíveis cinco títulos bibliográficos para cada componente curricular, os quais serão referendados em relatório assinado pelo NDE comprovando a compatibilidade com as disciplinas.

5.6.3 Periódicos Especializados

Fazem parte do acervo e estarão disponíveis para consulta dos acadêmicos do Curso de Nutrição bem como o periódicos disponíveis da área da nutrição e saúde são: Revista da Associação Brasileira de Nutrição, Revista de nutrição, RBNE - Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, Revista bioética, Cadernos de Saúde Pública - Fun. Osv.Cruz, Ciência e saúde & Coletiva, Revista Brasileira de ciências do Envelhecimento Humano – UPF, Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil, Revista de Saúde Pública – USP, Ciência e saúde DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, Actualización en Nutrición, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Appetite , Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento (RBONE) , Psicologia ciência e profissão, Journal of biochemistry education, Arquivos Brasileiros de Psicologia, Boletim de Psicologia, Química nova, Conselho Federal de Nutricionistas, Revista Nutrição em Pauta, Revista brasileira de epidemiologia, Epidemiologia e Serviços de Saúde, Journal of Food and Nutrition Research, Acta bioquímica clínica latino-americana, Revista Eletrônica de Farmácia, Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas, Revista pesquisa em educação ambiental, Ceres – nutrição e saúde, Parasitologia latino-americana, Cadernos de ética e filosofia política, Revista Ética e Filosofia Política, Revista Tempos e Espaços em Educação, Advances in Nutrition, Holos, Revista de Gastronomia Brasileira, Nutrition & Metabolism, Nutrición Hospitalaria, Revista Brasileira de Análises Clínicas Revista brasileira de sociologia, Revista de sociologia e política, Revista Brasileira de Prescrição e Fisiologia do Exercício (RBPFEEX), Revista Panamericana de Salud Pública, Journal on Innovation and Sustainability , Revista Brasileira de Educação e Saúde (REBES), International Journal of Nutrology, Research, Society and Development, Revista de Ensino de Bioquímica, Brazilian Journal of Biology.

ANEXOS

ANEXO A - REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

ANEXO B – REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE NUTRIÇÃO

ANEXO C – REGULAMENTO PARA TCC DO CURSO DE NUTRIÇÃO

ANEXO D – REQUISITOS LEGAIS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

**ANEXO A - REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO DO
CURSO DE NUTRIÇÃO**

REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO DOS CURSOS DA ÁREA DA SAÚDE 068/2020

Art. 1 Esse regulamento normatiza as atividades relacionadas ao **Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório ou afins** dos Cursos de Graduação da área da Saúde da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP), nos termos e limites dos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPCs), das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) dos cursos de graduação, pela Lei Federal nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 (Lei de Estágios), e demais legislações vigentes.

Paragrafo único: os cursos que compõe a área da saúde são: Farmácia, Fisioterapia, Nutrição, Enfermagem e Educação Física.

CAPÍTULO I - DA DEFINIÇÃO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Art. 2 O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório dos Cursos de Graduação define-se como um processo de aprendizagem profissional que:

- I. integra o conhecimento adquirido pelo discente em sala de aula à prática profissional e estimula o reconhecimento de habilidades e competências adquiridas em situações reais de vida e trabalho;
- II. propicia ao discente a aquisição de experiência profissional específica, visando sua inserção eficaz no mercado de trabalho;
- III. pode ser desenvolvido em instituição concendente ou em laboratórios específicos;
- IV. está em sintonia com os Projetos Pedagógicos dos Cursos, com os objetivos da instituição e com o perfil profissional desejado pela Uniarp;

- V. pode constituir-se numa atividade de investigação, explicitação, interpretação e intervenção na realidade e de enriquecimento da formação profissional dos discentes.

Art. 3 O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório é disciplina em todos os cursos que possuem sua obrigatoriedade prevista nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) e/ou em seus Projetos Pedagógicos de Curso (PPCs).

Parágrafo Único: nos cursos da área da Saúde existem duas modalidades de estágio: supervisionados por profissional da unidade concedente e supervisionados pelo professor. Na primeira modalidade, **supervisionados por profissional da unidade concedente**, os discentes são supervisionados por um profissional da área de atuação específica que trabalhe na unidade concedente e o professor será o orientador. Na segunda modalidade, **supervisionados pelo professor**, os discentes são divididos em grupos e são supervisionados pelo professor da disciplina, que os acompanharão em tempo integral dentro da unidade concedente. No curso de enfermagem, os estágios supervisionados pelo professor, são chamadas de disciplinas de assistência.

Art. 4 A prática do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório deverá resultar em um documento denominado “**Relato de experiência do estágio Curricular Supervisionado Obrigatório**”, cuja estruturação e apresentação são definidas pela Normalização da UNIARP.

Art. 5 O produto do estágio deverá resultar em um resumo expandido a ser submetido no Seminário de Desenvolvimento do Ensino, da Pesquisa e da Extensão (Sedepex). Exceções deverão ser aprovadas pelo Colegiado de Curso e deferidas pela Reitoria.

CAPÍTULO II - DAS POLÍTICAS E OBJETIVOS DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Art. 6 As políticas e objetivos do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório visam:

- I. contribuir para a consolidação da UNIARP como Universidade voltada à busca por soluções para os problemas regionais e/ou nacionais;
- II. fortalecer relações de parceria permanentes e continuadas com os campos de estágio supervisionado;
- III. respeitar as peculiaridades e a natureza de cada curso, expressas nos objetivos e no seu projeto político pedagógico;
- IV. garantir uma avaliação permanente e continuada do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório com a participação de todos os envolvidos;
- V. oferecer condições concretas de investigação, análise, interpretação da realidade e intervenção nessa mesma realidade;
- VI. proporcionar ao discente a oportunidade de aplicar conhecimentos acadêmicos em situações de prática profissional efetiva, criando a possibilidade de exercitar suas habilidades;
- VII. proporcionar ao discente a oportunidade de integrar-se ao campo profissional, ampliando sua formação teórico-prática e interdisciplinar;
- VIII. favorecer o desenvolvimento de competências e habilidades como cidadão e profissional consciente;
- IX. possibilitar a atuação profissional do discente e a reflexão sobre a mesma, permitindo-lhe construir e repensar sua *práxis* numa experiência significativa;
- X. buscar a integração da UNIARP às organizações profissionais, sociais e culturais ligadas à área de formação do corpo discente.

CAPÍTULO III - DA MATRÍCULA NA DISCIPLINA ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Art. 7 A disciplina Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório ou afins é atividade curricular obrigatória aos cursos que a possuam em sua matriz curricular. O estágio consiste no desenvolvimento de atividades relacionadas com a respectiva área de estudo e pode ser realizada em organizações públicas, privadas ou híbridas,

acompanhadas pela UNIARP, pela Unidade Concedente de Estágio e geridas por entidade conveniada à UNIARP.

Art. 8 A matrícula na disciplina de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório ocorrerá de acordo com os ordenamentos legais da Uniarp, observando os pré-requisitos das disciplinas estabelecidos nas Matrizes Curriculares dos Cursos de Graduação, conforme PPCs dos Cursos.

Parágrafo único - O discente que iniciar o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório sem que tenha efetuado e regularizado sua matrícula, bem como sem contrato assinado por todas as partes, perderá o tempo de estágio realizado anteriormente à regularização desses procedimentos.

Art. 9 As práticas de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório poderão incluir atividades simuladas e reais, nos termos definidos pelo PPC, desde que a DCN autorize esta previsão.

CAPÍTULO IV - DA ORGANIZAÇÃO E DA DURAÇÃO DO ESTÁGIO

Art. 10 A duração do estágio nas organizações, a carga horária total da disciplina, período / semestre de oferta, as áreas de estágio e especificidades devem constar nos Projetos Políticos Pedagógicos (PPCs) dos Cursos.

Art. 11 É obrigatória a integralização da carga horária total do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, na qual são incluídas:

I - Planejamento e Organização do Estágio

Compreende as atividades de organização do processo de estágio, com auxílio do professor de estágio, referente à formalização do estágio na organização concedente, com emissão do Convênio de Estágio e Termo de Compromisso, preenchimento das fichas de acompanhamento (Apêndice D) e Elaboração Relato de experiência.

II - Prática Profissional Orientada

Compreende as atividades práticas desenvolvidas na Organização Concedente ou laboratórios com o acompanhamento do supervisor de campo.

Art. 12 O discente que deixar de cumprir as atividades de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, nas datas fixadas no Plano de Ensino da disciplina, perderá o direito de conclusão de seu Estágio naquele período letivo.

CAPÍTULO V - DO LOCAL DE REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO/ CAMPOS DE ESTÁGIO

Art. 13 São consideradas campos de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório as instituições de direito público e/ou privado, os órgãos da administração pública, as instituições de ensino, as organizações não governamentais, a comunidade em geral e a UNIARP, mediante laboratórios que congreguem as diversas ordens práticas.

Art. 14 Os campos de estágio devem apresentar condições para:

- I. planejamento e execução conjunta das atividades de Estágio;
- II. avaliação, aprofundamento e produção de conhecimentos teórico-práticos no campo específico de trabalho, quando requerido;
- III. vivência efetiva de situações concretas de trabalho, dentro de um campo profissional;
- IV. parceria permanente e continuada com a UNIARP;
- V. existência de infraestrutura material e de recursos humanos para um bom desempenho do Estágio;
- VI. aceitação das condições de supervisão e avaliação dos estagiários.

Art. 15 O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório do curso poderá ser desenvolvido pelo discente em seu local de trabalho, contanto que seja aprovado pelo Colegiado de Curso e quando houver acordância da parte concedente.

Parágrafo único: A validade do desenvolvimento do estágio no local de trabalho somente se dará a partir da celebração do Termo de Compromisso.

Art. 16 A UNIARP providenciará um seguro de acidentes pessoais para cada discente estagiário, caso a empresa ou instituição pública e/ou privada conveniada não o faça.

SEÇÃO I - DO CONVÊNIO E DO TERMO DE COMPROMISSO

Art. 17 O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório é autorizado com a celebração de Convênio entre a instituição de direito público e/ou privado e a Universidade Alto Vale do Rio do Peixe e Termo de Compromisso celebrado entre o estagiário e a instituição concedente.

Art. 18 O Convênio e o Termo de Compromisso são documentos obrigatórios para a realização do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório.

§ 1º - No caso de o estágio desenvolver-se na UNIARP, o discente fica isento de apresentar convênio.

§ 2º - A celebração do Termo de Compromisso depende obrigatoriamente da prévia existência de Convênio, assinado entre a instituição concedente e a UNIARP.

Art. 19 O Termo de Compromisso deverá ser assinado obrigatoriamente:

- I. pelo estagiário: discente que se encontra regularmente matriculado na disciplina de Estágio Supervisionado ou afins.
- II. pelo representante legal da parte concedente.
- III. pelo representante legal do Campus Universitário da UNIARP.

Art. 20 O Termo de Compromisso, assim como as atividades dele decorrentes, não criam vínculo empregatício de qualquer natureza, podendo o estagiário receber bolsa-auxílio ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada entre o estagiário e a instituição concedente, ressalvado o que dispuser a Lei do Estágio.

CAPÍTULO VI - DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Art. 21 A estrutura organizacional do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório nos cursos de graduação da UNIARP é composta de:

- I. Coordenador de Curso
- II. Professor da disciplina de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório
- III. Estagiários (discentes dos cursos de graduação)

SEÇÃO I - DAS ATRIBUIÇÕES DO COORDENADOR DE CURSO NO ESTÁGIO

Art. 22 O Coordenador de Curso, no Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, terá as seguintes atribuições:

- I. coordenar, acompanhar e supervisionar as atividades de Estágio Curricular Supervisionado;
- II. assegurar a legalidade do processo de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório;
- III. fixar e divulgar, no plano de ensino, as datas e horários compatíveis ao do período do curso e do calendário acadêmico para avaliação dos relatórios e das atividades desenvolvidas pelos discentes estagiários;
- IV. formalizar o encaminhamento dos discentes para cumprimento do estágio;
- V. fornecer ao estagiário a documentação necessária, quando formalmente requerida, à efetivação do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório;
- VI. identificar e divulgar as oportunidades de Estágio Curricular Supervisionado;
- VII. manter contato com o Professor da disciplina de Estágio Curricular Supervisionado, visando o aprimoramento e solução de problemas relativos ao seu desenvolvimento;
- VIII. participar da elaboração ou alterações deste regulamento na Universidade junto aos demais Coordenadores de Curso dos diferentes Campi.

SEÇÃO II - DO PROFESSOR DA DISCIPLINA DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Art. 23 A disciplina é uma atividade docente relativa à prática profissional do estagiário, entendida como acompanhamento técnico-pedagógico na execução do projeto até a conclusão do mesmo.

Art. 24 A carga horária destinada ao Professor é definida em ato específico da Reitoria.

Paragrafo único: a carga horária do professor depende da modalidade de estágio conforme descrito no PPC do curso, sendo que no estágio supervisionado por profissional da unidade concedente, a carga horária do professor será compatível com suas atribuições de orientação e acompanhamento, devendo obrigatoriamente realizar no mínimo uma visita *in loco* para cada 60 horas de estágio (para o curso de enfermagem o professor deve realizar visitas semanais), porém sem necessidade de estar integralmente presente junto com o discente. Já para os estágios supervisionados integralmente pelo professor, o mesmo terá carga horária estabelecida para acompanhar os discentes durante todo o período dentro da unidade concedente.

Art. 25 O Professor deverá possuir formação na grande área do conhecimento.

Art. 26 Cabe ao Professor da disciplina:

- I. desenvolver as atividades planejadas para a disciplina de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório;
- II. acompanhar o discente no desenvolvimento do relatório de experiência durante o período de realização do estágio;
- III. executar o programa estabelecido neste regulamento;
- IV. assegurar a compatibilidade das atividades desenvolvidas no Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório com o currículo do curso;
- V. comunicar ao Coordenador de Curso do discente fatos relacionados ao desenvolvimento de suas atividades ou do discente, quando necessitarem de providências superiores;

- VI. manter contato periódico com o Coordenador de Curso;
- VII. participar ativamente do processo ensino-aprendizagem do discente;
- VIII. participar das reuniões promovidas pelo Coordenador de Curso;
- IX. participar direta ou indiretamente na organização de eventos relacionados ao estágio;
- X. possibilitar a sistematização do processo de estágio de modo a que o estagiário demonstre seu conhecimento teórico e sua capacidade de observação e de sistematização das experiências vivenciadas;
- XI. efetuar a avaliação do relatório final e emitir nota;
- XII. cumprir rigorosamente as horas-atividades previstas para acompanhamento de Estágio;
- XIII. nos estágios supervisionados por profissional contratado pela unidade concedente, o professor deve realizar no mínimo uma visita *in loco* para cada 60 horas de estágio;
- XIV. nos estágios supervisionados por profissional contratado pela unidade concedente, no curso de enfermagem, o professor deve realizar no mínimo uma visita semanal *in loco* com duração de 1 hora.
- XV. realizar a avaliação final, efetuar o lançamento das notas finais do estágio e encaminhá-las à secretaria.
- XVI. Realizar a análise de conteúdo do Relatório por meio de programas antiplágio, bem como, atentar-se às outras maneiras de detecção de plágio. Cabe ressaltar que a falta de citação adequada poderá ser considerada plágio, bem como inadequações metodológicas poderão ser consideradas plágio, considerando o documento disponibilizado por Aires¹ (2017).
- XVII. Elaborar cronogramas e dividir os discentes em grupos, quando necessário, de acordo com a disponibilidade de espaço do cenário de prática.
- XVIII. No caso do curso de Farmácia, nos estágio, exceto o estágio final, o professor da disciplina deve supervisionar os acadêmicos durante a carga horária total realizada dentro do local de estágio conveniado.

¹ AIRES, J.P. **Plágio, não copie essa ideia**. Disponível em: https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/430110/2/PG_PPGECT_D_Aires,%20Jo%C3%A3o%20Paulo_2017_1.pdf

XIX. No caso do curso de Fisioterapia em todos os estágios o professor da disciplina deve supervisionar os acadêmicos durante a carga horária total realizada dentro da unidade concedente.

SEÇÃO III - DO ESTAGIÁRIO

Art. 27 É considerado estagiário o discente regularmente matriculado na disciplina de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório ou afins de seu curso de graduação.

Art. 28 O Estagiário sujeita-se ao cumprimento do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório na forma desse Regulamento e da Regulamentação Geral da Uniarp.

Art. 29 São obrigações do Estagiário:

- I. apresentar ao Professor da disciplina todos os projetos, relatórios de acompanhamento, relato de experiência e o resumo expandido nos prazos estabelecidos neste Regulamento.
- II. comunicar ao Professor da disciplina situações que ocorram no campo de estágio e que necessitem de sua interferência para salvaguardar a qualidade do processo de ensino-aprendizagem;
- III. cumprir com assiduidade o cronograma de estágio bem como horários de entrada e saída, assinando diariamente o registro de presença junto ao seu supervisor de estágio (Apêndice E);
- IV. desenvolver as atividades de estágio, observando procedimentos éticos e morais, respeitando o sigilo das Instituições;
- V. assinar o Termo de Compromisso;
- VI. cumprir os prazos determinados pelo Professor da disciplina, referentes à entrega da documentação formal do estágio e o Relatório de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório;
- VII. participar dos encontros da disciplina de Estágio no dia e horário previamente definidos, para que possa desenvolver as atividades de planejamento e avaliação do processo de estágio;

- VIII. submeter-se aos processos de avaliação estabelecidos nesse Regulamento;
- IX. respeitar as cláusulas do Termo de Compromisso;
- X. Utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) quando necessário;
- XI. **Para estágios finais o acadêmico deve participar das orientações metodológicas**, sendo **obrigatória a participação em, no mínimo, duas orientações metodológicas coletivas e, no mínimo, duas orientações metodológicas individuais**, conforme cronograma a ser publicado semestralmente.
- XII. o discente deverá obrigatoriamente fazer uso de crachá identificação de seu nome completo, curso matriculado e a Instituição de Ensino.
- XIII. Especificamente para os cursos de Enfermagem e Fisioterapia os discentes devem anexar junto ao Termo de Compromisso, cópia da carteira de vacina com esquema completo ou em andamento contra hepatite B, Tétano e Rubéola.

Art. 30 O cumprimento da carga horária da prática de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório deverá atender aos seguintes critérios:

I - A frequência será obrigatória, integralmente;

II - Os casos previstos em legislação específica e que permitam a dispensa e/ou regime especial de frequência serão analisados e resolvidos pelo Colegiado do Curso.

SEÇÃO IV - DAS ORGANIZAÇÕES CONCEDENTES

Art. 31 Caberá à organização concedente do estágio:

- I. celebrar termo de compromisso com a Uniarp e o educando, zelando por seu cumprimento;
- II. ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;
- III. indicar, quando necessário, funcionário de seu quadro de pessoal, com formação na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente;

- IV. por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;
- V. manter à disposição da fiscalização documentos que comprovem a relação de estágio;
- VI. comunicar à UNIARP quaisquer irregularidades na execução do estágio;

CAPÍTULO VII - DA CONCLUSÃO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

Art. 32 O discente concluirá o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório após parecer de aprovação emitido pelo Professor da disciplina, observando-se o aproveitamento mínimo estabelecido neste Regulamento e no Regimento Geral da Uniarp.

Art. 33 O acompanhamento de estágio será feito pelo Professor da disciplina, no observando os seguintes itens:

- I. aulas de acompanhamento durante o período de estágio;
- II. visitas às entidades concedentes em que estão sendo realizados os estágios, sempre que necessário (em caso de estágio supervisionado por profissional da unidade concedente);
- III. escrita parcial do relato de experiência elaborados pelo estagiário;
- IV. ficha de acompanhamento de Estágio preenchido pelo supervisor (Apêndice D);
- V. ficha de registro de presença preenchido pelo discente na presença do supervisor;
- VI. apresentação do Relato de experiência na forma de seminário;
- VII. Orientação da escrita do resumo expandido a ser submetido ao SEDEPEX.

Art. 34 Para aprovação nas atividades práticas de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, o discente deverá obter média igual ou superior a 7,0 (sete).

§ 1º A composição da média final da disciplina de Estágio Supervisionado Obrigatório acontecerá da seguinte forma:

- I. **Média 1 (M1):** nota atribuída pelo docente da disciplina conforme Ficha de Avaliação (Apêndice E);
- II. **Média 2 (M2):** quando o acadêmico for acompanhado por supervisor do local concedente a M2 será a nota atribuída pelo(a) Supervisor(a) de Estágio na Empresa/Entidade concedente, conforme Ficha de Avaliação (Apêndice D);

Já quando o acadêmico for acompanhado durante o estágio integralmente pelo professor da disciplina esta média será proposta pelo professor em seu plano de ensino, podendo ser composta por qualquer modalidade de atividade avaliativa, que segundo entendimento do professor esteja melhor adaptado para o ensino/aprendizagem do conteúdo até o presente momento ministrado.

1.2 As atividades a serem propostas pelo professor poderão, dentre outras, serem compostas por:

a) Prova COM ou SEM CONSULTA: composta pelo conteúdo trabalhado até o presente momento. Prova em sistema dissertativo e objetivo, seguindo padrões do ENADE e/ou concursos públicos e/ou exames nacionais.

b) Sinopse, resenha, pôster científico, relatório, artigo, apresentação de seminários, estudo de casos, entre outros, que tenham por objetivo estimular a participação do acadêmico no processo ensino/aprendizagem.

c) (Problem Based Learning) PBL, (Team based learning)TBL, sala de aula invertida, simulação realística, estudo baseado em projetos, entre outros.

1.3 É obrigatória que a média seja formada por, no mínimo, duas atividades distintas, já descritas no plano de ensino, com pesos a serem definidos pelo professor, também em seu plano de ensino. Graduação: 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos, com uma casa decimal.

- III. **Média 3 (M3):** Relato de experiência do Estágio + Submissão/ apresentação no Sedepex.

Parágrafo único: Não haverá realização de exames de recuperação para aqueles alunos que não lograrem aprovação na disciplina nos moldes descritos, devendo os mesmos, em tais circunstâncias, matricularem-se e cursarem novamente

a disciplina. O Estagiário poderá requerer revisão de nota atribuída apenas à prova teórica, não cabendo recurso as demais avaliações.

CAPÍTULO VIII - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 35 Será obrigatória a frequência do estagiário no período previamente estabelecido e escolhido para as atividades de Estágio Supervisionado, sendo admitida a compensação das faltas, nos termos da legislação em vigor.

Parágrafo único: A compensação de faltas será efetuada mediante a reposição das horas faltantes com a apresentação de um cronograma de reposição apresentado pelo discente dentro do período de realização do estágio.

Parágrafo único: Nos estágios em que os acadêmicos são divididos em grupos e ficam sob supervisão integral do professor da disciplina, a compensação das faltas fica condicionada a disponibilidade de realocação do discente em outro grupo, da disponibilidade do local concedente, bem como do professor da disciplina.

I – O Estagiário atrasado levará falta proporcional ao tempo de atraso;

II – O Estagiário deverá permanecer no local do Estágio durante todo o tempo de sua duração, sendo-lhe vetado afastar-se antes do término, sob pena de ter sua presença anulada;

Art. 36 O discente que, por má administração, negligência ou omissão, danificar e extraviar equipamentos ou parte deles ou causar danos à instituição concedente ou da UNIARP, deverá ressarcir ou indenizar os prejuízos causados.

Art. 37 Só será permitido o estágio individual fora dos campos de estágio ou das linhas de pesquisa ou extensão de interesse institucional, em casos excepcionais, devidamente analisados e aprovados pelo Colegiado de Curso.

Art. 38 Não será permitida a abreviação de estudos na disciplina de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório.

Art. 39 Poderá haver convalidação da disciplina de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório SOMENTE nos casos de reingresso para o mesmo curso de formação, atendendo a todos os demais critérios da Resolução Institucional de Aproveitamento de Estudos.

Art. 41 Em caso de acidente com material biológico deverão ser tomadas as seguintes providências:

inicialmente solicitar o **teste rápido** (presente no hospital e/ou na vigilância epidemiológica) do paciente fonte;

II. acionar a vigilância epidemiológica do município para a coleta dos demais exames necessários do acadêmico e paciente fonte (HIV, HbsAg, HbC sífilis) e procedimentos preconizados pelo Ministério da Saúde;

IV. ao chegar o resultado dos exames, uma cópia destes deverá ser entregue para o Coordenador do curso.

Art. 42 Para o curso de Enfermagem não poderá ser ultrapassada a jornada semanal de 30 horas, ou, 40 horas, se forem utilizados períodos alternados em sala de aula e nos campos assistenciais (art.6º da Resolução do COFEN nº 299/2005).

Art. 43 Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação do Curso, Colegiado de Curso e CONSUN, respectivamente.

Art. 44 Este Regulamento entra em vigor a partir de sua aprovação.

APÊNDICES

APÊNDICE A - CADASTRO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Dados do Local de Estágio		
Nome da Empresa:		
CNPJ/CPF(Prof. Liberal):		
Nº de Funcionários:		
Endereço:		Nº:
Bairro:	CEP:	Cidade/UF:
Telefone:		
Representante Legal da empresa (Proprietário, gerente, presidente...)		
Nome:		
CPF:	Sexo: F () M ()	
Cargo:	Formação:	
E-mail:		
Supervisão		
Nome:		
CPF:	Cargo:	
Formação:		
Número do Registro no Conselho:	Sexo: () M ()	
E-mail:		
Horários		
Carga Horária Total:	Carga horária diária:	
Dias da semana:		
Horário do estágio:		
Faz estágio Remunerado?	Sim () Não ()	
Atividades		
1)		
2)		
3)		
4)		
5)		
6)		
Nome do Acadêmico:		

**APÊNDICE B - TERMO DE ACEITE DE ORIENTAÇÃO DE ESTÁGIO
CURRICULAR SUPERVISIONADO**

Coordenador do Curso de _____

Da Universidade Alto Vale Do Rio Do Peixe (UNIARP)

Campus de _____

Prezado(a) Coordenador(a),

Eu, _____, comunico meu aceite para Orientação do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório do (a) aluno(a) _____, que se realizará no período de _____.

Atenciosamente,

_____, _____ de _____ de 20__

Supervisor Unidade Concedente

APÊNDICE D - FICHA DE AVALIAÇÃO DE ESTÁGIO PELA CONCEDENTE

Nome _____ do(a) _____	Estagiário(a):
Empresa/Entidade _____	Concedente:
Curso: _____	Período do Estágio: ___/___/___ a ___/___/___

OBSERVAÇÕES: A avaliação do(a) estagiário(a) será expressa pela média aritmética das avaliações atribuídas a cada item dos critérios a seguir, sendo atribuído um conceito numa escala de 0 (zero) a 10 (dez).

ASPECTOS AVALIADOS	N OTA
1. Interesse: Preocupação para conhecer os aspectos relacionados ao trabalho/empresa.	
2. Iniciativa: Iniciativa demonstrada para desenvolver seus trabalhos sem dependência de outros.	
3. Cooperação: Disposição para cooperar e atender prontamente às solicitações.	
4. Assiduidade: Frequência ao (s) local (is) de estágio conforme cronograma.	
5. Pontualidade: Comparecimento ao (s) local (is) de estágio em horários marcados.	
6. Disciplina: Observância das normas e regulamentos internos da Empresa.	
7. Sociabilidade: Facilidade de integração com as pessoas.	
8. Adaptabilidade: Facilidade em compreender e se adaptar às situações do dia a dia de trabalho.	

9. Senso de Responsabilidade: Zelo pelo material, bens e equipamentos da Empresa.	
10. Ética: Conduta em relação aos padrões e costumes.	
MÉDIA	
COMENTÁRIOS/OBSERVAÇÕES:	

Carimbo da Empresa	<p style="text-align: center;">_____, ____ de _____ de</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">Supervisor(a) do(a) Estagiário(a) na Concedente</p>
-------------------------------	--

APÊNDICE E - FICHA DE AVALIAÇÃO DE ESTÁGIO PELO PROFESSOR

Nome	do(a)	Estagiário(a):

Empresa/Entidade		Concedente:

Curso:	_____	
Período do Estágio: ___/___/___ a ___/___/___		

OBSERVAÇÕES: A avaliação do(a) estagiário(a) será expressa pela média aritmética das avaliações atribuídas a cada item dos critérios a seguir, sendo atribuído um conceito numa escala de 0 (zero) a 10 (dez).

ASPECTOS AVALIADOS	NOTA
--------------------	------

1. Interesse: Busca de dados/informações para o desenvolvimento do estágio.	
2. Iniciativa: Iniciativa para o desenvolvimento de seus trabalhos.	
3. Assiduidade: comparecimento às reuniões de orientação e atividades programadas.	
4. Planejamento: Cumprimento do cronograma e de prazos.	
5. Organização: Disposição da apresentação do projeto e relatório e das partes.	
6. Clareza: Inteligibilidade do texto apresentado.	
7. Criatividade: Inovação das ideias sugeridas.	
8. Conhecimento: Domínio do conteúdo apresentado.	
9. Contribuições: Contribuições das ideias e sugestões para inovações e/ou implementações.	
10. Ética: Conduta em relação aos padrões e costumes.	
MÉDIA	

COMENTÁRIOS/OBSERVAÇÕES:

AVALIAÇÃO FINAL	<p>_____, ____ de _____ de _____</p> <p>_____</p> <p>Professor(a) do Estágio Supervisionado</p>
----------------------------	---

--	--	--	--	--	--

**ANEXO B – REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO
DE NUTRIÇÃO**

REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES

RESOLUÇÃO CONSUN Nº 014, DE 20 DE JULHO DE 2017

Altera RESOLUÇÃO CONSUN nº 043/2011 que trata do Regulamento de Atividades Complementares, para os Cursos de Graduação no âmbito da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP

O **PRESIDENTE** do **CONSELHO UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE ALTO VALE DO RIO DO PEIXE**, no uso de suas atribuições,

CONSIDERANDO o disposto no Regulamento Geral da UNIARP,

CONSIDERANDO o deliberado pelo egrégio Conselho Universitário no ensejo da sessão de 20 de julho de 2017, pelo Parecer nº 014/2017.

RESOLVE:

Art. 1º - Respeitada a legislação vigente e as normas específicas aplicáveis a cada curso, ficam regulamentadas as Atividades Complementares nos Cursos de Graduação da UNIARP com atribuição de créditos que contemplam o aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo estudante regularmente matriculado, através de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou à distância, inclusive adquiridas fora da universidade.

Parágrafo Único - São consideradas Atividades Complementares, as seguintes atividades:

I- **atividades de ensino**, em que se diferenciem da concepção tradicional de disciplina pela liberdade de escolha, de temáticas na definição de programas ou projetos de experimentação e procedimentos metodológicos;

II- **atividades de extensão:** constitui uma oportunidade da comunidade interagir com a universidade, construindo parcerias que possibilitem a troca de saberes p^o pular e acad^{em}ico com aplica^o de metodologias participativas;

III- **atividades de pesquisa:** promove a forma^o da cidadania profissional dos acad^{em}icos, o interc^{am}bio, a elabora^o e a produ^o de conhecimento compartilhado sobre a realidade e alternativas de transforma^o.

Art. 2^o- A carga hor^{aria} destinada ^{as} Atividades Complementares dos Cursos de Gradua^o da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe n^o poder^a exceder a 10% de sua totaliza^o e ser^a computada na matriz curricular, observando-se o projeto de cada curso. Seu cumprimento deve acontecer por iniciativa do acad^{em}ico que dever^a efetuar a integraliza^o ao longo do curso.

Art. 3^o- As Atividades Complementares s^{ao} componentes curriculares obrigat^orios, podendo ser desenvolvidas nas modalidades de Ensino, Pesquisa, Extens^o.

Art. 4^o- S^{ao} consideradas pertinentes como poss^{ive}is de contabilizar como Atividades Complementares de ensino, de extens^o e de pesquisa.

Art. 5^o – Para todos os casos, a somat^oria de horas cumpridas ser^a equivalente ao do cr^{edito} acad^{em}ico.

Art. 6^o - Os prazos para recebimento, an^{alise} e parecer do aproveitamento das horas de Atividades Complementares ser^a divulgado atrav^{es} de Edital emitido pela Secretaria Acad^{em}ica, conforme anexo.

Par^{agrafo} ^{unico} - No caso de concluinte de curso de gradua^o o aproveitamento ser^a divulgado no m^{aximo}, at^e o prazo da publica^o das notas **do ^{ultimo} semestre cursado pelo acad^{em}ico.**

Art. 7^o- Compete ao acad^{em}ico proceder solicita^o do c^{omputo} de horas referentes as atividades complementares, atrav^{es} de requerimento espec^{ifico},

protocolado, acompanhado da documentação comprobatória dos créditos pleiteados, sendo encaminhada à Coordenação do Curso.

Parágrafo único- Os documentos originais serão devolvidos ao acadêmico, após a conferência e registro da cópia, conforme anexo.

Art. 8º- É da exclusiva competência da Coordenação do Curso de Graduação a atribuição dos créditos de Atividades Complementares de cada aluno, dentro dos termos fixados neste regulamento.

Art. 9º O aluno que não aceitar a quantificação atribuída à atividade complementar, poderá, no prazo de dez (10) dias após a publicação, apresentar pedido de reconsideração da mesma junto a Coordenação do Curso.

Parágrafo único- Da decisão da Coordenação de Curso cabe recurso ao Colegiado do Curso de Graduação no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

Art. 10 – Somente terão validade para cômputo como atividades complementares referidas neste regulamento, as realizadas pelo Acadêmico durante o período em que este estiver frequentando o curso de graduação.

Art. 11 - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Prof. Adalcio Machado dos Santos, Pós-Dr.

Reitor UNIARP

ANEXO C - REGULAMENTO PARA TCC DO CURSO DE NUTRIÇÃO

RESOLUÇÃO CONSUN Nº 002, DE 03 DE FEVEREIRO DE 2020

Retifica e ratifica a Resolução Reitoria nº 001/2020 que dispõe sobre Regulamento Geral dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC's) dos Cursos de graduação da UNIARP

O PRESIDENTE DO CONSELHO UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE ALTO VALE DO RIO DO PEIXE - UNIARP, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES,

CONSIDERANDO o disposto no art. 8º, inciso I e V, do Regulamento Geral da UNIARP,

CONSIDERANDO, o deliberado em reunião realizada em 03 de fevereiro de 2019,

RESOLVE:

Art. 1º. Aprovar o Regulamento Geral dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC's) dos Cursos de graduação da UNIARP, conforme documento anexo.

Art. 2º. Revogam-se todos os Regulamentos de TCC e Normas que a eles se relacionarem.

Art. 3º. A presente Resolução retroage seus efeitos a data de publicação da Resolução Reitoria nº 001/2020 de 10 de janeiro de 2020.

PROF. DR. ANDERSON ANTÔNIO MATTOS MARTINS
PRESIDENTE DO CONSELHO UNIVERSITÁRIO DA UNIARP

Homologação:

Neoberto Geraldo Balestrin
Presidente
Fundação Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – FUNIARP

UNIVERSIDADE ALTO VALE DO RIO DO PEIXE - UNIARP

**REGULAMENTO GERAL DOS TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE
CURSO
(TCC's) DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO DA UNIARP**

CAÇADOR 2020

CAPÍTULO I DO CONCEITO, DOS PRINCÍPIOS, DAS FINALIDADES E DOS OBJETIVOS

Art. 1º - O Trabalho de Conclusão de Curso – TCC define-se como sendo um trabalho de iniciação à pesquisa elaborado pelo acadêmico, regularmente matriculado nas disciplinas de Trabalho de Conclusão de Curso – TCC1 e TCC2, com o objetivo de avaliar o domínio de conhecimento técnico e científico adquirido ao longo do curso de graduação e, que tem características de ser:

- a) um trabalho escrito, sistemático e completo;
- b) elaborado e apresentado dentro de normas técnico-científicas;
- c) referente a um tema específico ou particular da ciência de seu curso ou parte dela;
- d) uma pesquisa extensa e com profundidade;
- f) uma contribuição, mesmo que simples, à ciência e/ou a sociedade.

Art. 2º - Os Trabalhos de Conclusão de Curso – TCC1 e TCC2, tem como princípios e finalidades:

- I. Concorrer para transformar a Instituição em um centro de produção filosófica, científica, tecnológica, voltada para a democratização do saber e do fazer integrados em prol da sociedade;
- II. Ser parte da criação de conhecimentos, de soluções tecnológicas e de informações voltadas para o desenvolvimento da Instituição e de toda a região de abrangência da UNIARP;

Art. 3º - São objetivos dos Trabalhos de Conclusão de Curso:

- I. Oportunizar ao acadêmico a iniciação à pesquisa;
- II. Estimular o espírito investigativo e, prioritariamente, a construção do conhecimento de forma individual ou coletiva;
- III. Aprimorar a capacidade de interpretação crítica;
- IV. Ampliar a capacidade analítica e valorativa em relação a princípios objetivos e critérios próprios do acadêmico;

- V. Desenvolver a capacidade de aplicação, de forma integrada, dos conhecimentos filosóficos, científicos e tecnológicos adquiridos durante o curso, por meio da pesquisa;
- VI. Desenvolver a capacidade de planejamento e disciplina para identificar, analisar e implementar abordagens e soluções para problemas sociais, ambientais e/ou tecnológicos;
- VII. Garantir a abordagem científica de temas relacionados à prática profissional, inserida na dinâmica da realidade local, regional e nacional;
- VIII. Promover o desenvolvimento de projetos de extensão junto à sociedade, tendo em vista a busca de soluções para problemas identificados;
- IX. Oportunizar o aprimoramento do corpo docente do curso, por meio das orientações temáticas e do trato com a metodologia do trabalho científico;
- X. Sistematizar o conhecimento adquirido no decorrer do curso;
- XI. Subsidiar o processo de ensino, contribuindo para a realimentação dos conteúdos programáticos das disciplinas integrantes do currículo do curso.

Art. 4º - O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será composto de duas disciplinas correspondentes aos componentes curriculares de “Trabalho de Conclusão de Curso –TCC1” e “Trabalho de Conclusão de Curso 2 - TCC2”, a serem realizadas, preferencialmente, nas últimas fases do curso de graduação.

Parágrafo único – matrizes com apenas 1 disciplina TCC, englobando TCC1 e TCC2, seguirão as mesmas diretrizes estabelecidas neste regulamento ao TCC2 considerando o produto final.

Art. 5º - O Trabalho de Conclusão de Curso – TCC1 é uma disciplina regular a ser desenvolvida durante o semestre letivo e ministrada por um professor do corpo docente do curso. Ao final da disciplina deverá ser apresentado um projeto seguindo os padrões de normalização da instituição¹, seguindo as orientações abaixo:

¹A normalização e os *templates* encontra-se em <<https://www.uniarp.edu.br/home/auniarp/secretaria-academica/normalizacao/>>.

- I. O projeto de pesquisa para o TCC1 deverá ter entre 20 e 25 páginas considerando os elementos textuais.
- II. Para a construção do projeto, sugere-se a seguinte composição textual: Introdução (contendo a apresentação do tema, problema, hipótese, justificativa, objetivos geral e específicos), fundamentação teórica, metodologia da pesquisa, recursos, cronograma e referências;

Art. 6º - O Trabalho de Conclusão de Curso –TCC2:

- I. Terá um Orientador Metodológico – especificado no Capítulo V, Seção III deste regulamento. Quanto ao funcionamento, os orientadores metodológicos estarão disponíveis de acordo com calendário pré-estabelecido no semestre, o qual será divulgado pelo Núcleo de Desenvolvimento Acadêmico.
- II. Terá um Professor Orientador - será o responsável por assessoramento individual por meio de carga horária específica e conforme cronograma préestabelecido com o acadêmico e coordenação do curso. As atribuições do professor orientador encontram-se no Capítulo V, Seção III deste regulamento.

CAPÍTULO II

DAS MODALIDADES E FORMAS DE APRESENTAÇÃO DO TCC2

Art. 7º - As modalidades de trabalhos que poderão ser realizadas e apresentadas como resultado de TCC2 são:

§ 1º Monografia: trata-se de uma pesquisa quantitativa, qualitativa ou de métodos mistos. No trabalho, deve-se apresentar todos os constituintes de um trabalho acadêmico deste nível, ou seja, introdução (com apresentação do tema, a descrição clara do problema, suas justificativas, objetivos), metodologia, resultados e discussão, conclusão/considerações finais e referências. O documento precisa conter, ao menos, 30 (trinta) obras, sendo que preferencialmente 20 (vinte) devem corresponder aos artigos científicos publicados em até 5 (cinco) anos retroativos.

I. Caso o colegiado de curso aprove a pesquisa no formato de Revisão de Literatura, a mesma deverá conter: introdução, metodologia da pesquisa (incluindo a classificação da pesquisa, o tipo de revisão – narrativa, integrativa ou sistemática, os critérios de buscas utilizados, os critérios de inclusão e exclusão de pesquisas), desenvolvimento (contendo os capítulos) considerações finais e referências, devendo ser utilizadas no mínimo 30 (trinta) obras, sendo que destas sugere-se que 20 (vinte) sejam artigos científicos, publicados em até 5 (cinco) anos retroativos. O número mínimo de páginas deverá ser de 40 (quarenta), considerando apenas os elementos textuais, ou seja, da introdução às considerações finais.

§ 2º Artigo: Deve conter título, autores, resumo e palavras-chave na língua portuguesa, resumo e palavras-chave em língua estrangeira (inglês ou espanhol), introdução, fundamentação teórica, metodologia da pesquisa, resultados e discussão, conclusão/considerações finais e referências. Deve conter, no mínimo, 15 referências de artigos científicos publicados em revistas indexadas e/ou com Qualis mínimo de B3, publicados com o tempo máximo de 5 (cinco) anos retroativos. O número de páginas, incluindo as referências deverá ser entre 15 (quinze) a 25 (vinte e cinco), seguindo as normativas institucionais para a sua formatação. Deve conter os elementos pré-textuais igual ao modelo de monografia.

I. O artigo científico poderá ainda ser entregue na formatação da revista a qual pretende-se indexar, para isso, uma cópia das normas da revista com intenção de publicação deverá ser anexada junto a cópia final do artigo no ato da entrega do mesmo como produto final do TCC2.

§ 3º Produtos: Caracteriza-se por produtos, o desenvolvimento de protótipos, *softwares* ou aplicativos, maquetes, plantas de projetos civis e arquitetônicos. Em todos os casos devem ser descritos todos os passos utilizados para a elaboração do produto final (fundamentação teórica, metodologia da pesquisa, bem como as finalidades e aplicações). Deve conter os elementos pré-textuais igual ao modelo de monografia.

§ 4º Estudo de caso: A investigação consiste na utilização de uma ou mais ferramentas ou métodos de pesquisa de informações, por vezes não seguindo uma linha rígida de investigação. Como resultado final, deve ter mesma estrutura da

monografia, considerando os elementos textuais: introdução (apresentação do tema, problema, justificativa e objetivos geral e específicos), referencial teórico, estudo de caso (metodologia, coleta de dados, elaboração e proposta, conclusão) e referências.

§ 5º Consultoria técnica ou desenvolvimento de processos e técnicas: deverá apresentar introdução (apresentação do assunto e período de realização do serviço), referencial teórico, tipo de atendimento (tipo de serviço), síntese do problema, descrição das etapas do serviço, síntese da solução, resultados prováveis, síntese dos resultados esperados com a implantação do serviço, além de outros itens a serem incluídos pelo colegiado do curso. Seguir o referencial da monografia. O formato utilizado pelo curso deverá estar contido em anexo próprio a este regulamento, desde que aprovados pelo Núcleo de Desenvolvimento Acadêmico e Reitoria Acadêmica.

§ 6º Relatório Derivado da Experiência de Estágio: deverá apresentar uma introdução, fundamentação teórica, proposta desenvolvida, resultados e discussão, considerações finais e referências. O relatório analítico derivado da experiência de estágio deverá ter no mínimo 45 páginas (de corpo textual), em que conste a seguinte estrutura: contextualização política, social, cultural e/ou econômica da atividade da instituição no âmbito local, nacional e internacional, relacionada à literatura da área de relações internacionais e afins; descrição e análise das atividades desenvolvidas durante o estágio, destacando as principais competências e habilidades relacionadas à formação acadêmica durante o curso de graduação; estudo de caso vinculado à experiência na instituição que possibilite o uso de instrumentais analíticos da área de relações internacionais e afins.

§ 7º Regras gerais: Independente do formato adotado pelo Colegiado do Curso, todos os parágrafos do referencial teórico deverão ser obrigatoriamente referenciados e seguir as normas de formatação e normalização institucional. Todo TCC2 deverá gerar um resumo expandido a ser publicado no SEDEPEX. Exceções deverão ser aprovadas pela Reitoria.

CAPÍTULO III

DA OBRIGATORIEDADE

Art. 8º - Os Trabalhos de Conclusão de Curso – TCC são obrigatórios por constarem no Projeto Pedagógico de cada curso e incluso, em forma de disciplinas específicas, na matriz curricular do curso, obedecendo ao Regulamento Geral de TCC da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP.

CAPÍTULO IV DA REALIZAÇÃO

Art. 9º - Para realizar os Trabalhos de Conclusão de Curso o acadêmico deverá estar regularmente matriculado nas disciplinas de TCC1 e, posteriormente, TCC2 que serão ofertadas por seus cursos, não podendo esta ordem ser invertida, tão pouco concomitantes.

Parágrafo único – nos cursos em que as matrizes apresentam apenas uma disciplina de TCC o aluno deverá estar matriculado nesta.

Art. 10 - O Trabalho de Conclusão do Curso deve ser desenvolvido dentro de uma das linhas de pesquisa, conforme as áreas de formação profissional, definidas pelas Diretrizes Nacionais Curriculares e previstas no Projeto Pedagógico do curso.

Art. 11 - Os Trabalhos de Conclusão de Curso deverão ser desenvolvidos de forma individual.

Art. 12 - Para o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso 2, o acadêmico deve seguir as etapas abaixo descritas:

- I. Desenvolver a pesquisa com a supervisão do Professor Orientador;
- II. Elaborar o trabalho final;
- III. Apresentar o TCC em banca pública.

§ 1º O Comitê avaliador, junto com a coordenação do curso, poderá redirecionar a apresentação do TCC para banca fechada caso julgue pertinente.

§ 2º A banca fechada é considerada nos casos em que há necessidade da preservação dos dados da pesquisa, até publicação de patente, ou quando for detectado qualquer situação que possa causar constrangimento ao aluno.

CAPÍTULO V DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 13 - A estrutura organizacional do Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser composta do (a):

- I. Coordenador de Curso: Comunicado por meio de portarias institucionais;
- II. Professor da Disciplina de TCC 1: escolhido pela coordenação do curso;
- III. Orientador Metodológico de TCC2: escolhido pela Instituição;
- IV. Professores Orientadores de TCC2: escolhido pela coordenação do curso;
- V. Acadêmicos das disciplinas de TCC: devidamente matriculados nas disciplinas de TCC1 e TCC2 (ou TCC em caso de disciplina unica),
- VI. Banca examinadora: convocada por portaria expedida pela coordenação do curso;

SEÇÃO I

DAS ATIVIDADES DO COORDENADOR DE CURSO NO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 14 - O Coordenador de Curso no Trabalho de Conclusão de Curso terá as seguintes atribuições:

- I. Coordenar, acompanhar e supervisionar as atividades do Trabalho de Conclusão de Curso;
- II. Cobrar dos orientadores uma cópia de cronograma de realização das etapas de orientação e execução do projeto, a ser entregue no início do semestre no Nucleo de Desenvolvimento Acadêmico (NDA).
- III. Assegurar a legalidade do processo do Trabalho de Conclusão de Curso;
- IV. Manter contato com o orientador, visando o aprimoramento e solução de problemas relativos ao seu desenvolvimento;
- V. Divulgar, por meio de Edital, cronogramas de orientação, bem como a data final de entrega e também as datas das apresentações dos TCCs em Banca; VI. Articular a composição das bancas examinadoras;

VII. Comunicar formalmente o aluno caso irregularidades sejam encontradas nos TCCs.

SEÇÃO II

DO PROFESSOR DA DISCIPLINA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 15 - O Professor da disciplina de TCC 1 terá as seguintes atribuições:

- I. Conhecer e respeitar as determinações deste regulamento e da Normalização de Trabalhos Acadêmicos da UNIARP;
- II. Organizar o cadastro dos acadêmicos e utilizá-lo na definição dos respectivos temas de pesquisa;
- III. Organizar os trabalhos, fornecendo, sempre que necessário, subsídios para formulação dos planos e relatórios;
- IV. Informar ao Coordenador do Curso sobre o desenvolvimento dos projetos;
- V. Encaminhar ao final do semestre a relação dos projetos desenvolvidos para a coordenação para atribuição de orientadores de TCC. VI. Zelar pela qualidade do processo;
 - VII. Aplicar, se necessário, uma banca para avaliação final dos projetos.
 - VIII. Manter a coerência dos trabalhos, bem como a viabilidade dos mesmos.
 - IX. Exercer as demais atribuições decorrentes da função.

SEÇÃO III DO ORIENTADOR METODOLÓGICO DA DISCIPLINA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 16 - O Orientador Metodológico TCC2 terá como responsabilidades:

- I. Orientar sobre organização metodológica do trabalho, por meio de atividades de orientação coletiva, sendo obrigatória a participação do discente em pelo menos duas atividades no semestre.
- II. Ser responsável pela orientação individual dos alunos quanto suas dúvidas, sendo que nestas também é obrigatória a participação do discente em dois encontros durante

o semestre, essas participações são obrigatórias para que o aluno seja liberado para defesa em banca.

SEÇÃO IV

DOS PROFESSORES ORIENTADORES

Art. 17 - O Professor Orientador de TCC2 terá as seguintes atribuições:

- I. Conhecer e respeitar as determinações deste regulamento e da Normalização de Trabalhos Acadêmicos da Uniarp;
- II. Conhecer e entender da área do conhecimento do projeto.
- III. Aceitar número de orientações conforme sua disponibilidade de tempo, para cumprir as orientações dentro da carga horária exigida;
- IV. Disponibilizar horário semanal ou quinzenal de atendimento ao orientando;
- V. Assinar Termo de Compromisso junto com acadêmico (Apêndice A);
- VI. Definir cronogramas de execução das atividades do acadêmico referente ao TCC e encaminhar uma cópia para a coordenação do curso no início do semestre;
- VII. Acompanhar as atividades do acadêmico, durante o período de realização do TCC;
- VIII. Verificar a compatibilidade das atividades desenvolvidas de acordo com as linhas de pesquisa do TCC;
- IX. Orientar o acadêmico durante todo o processo do TCC;
- X. Participar ativamente do processo ensino/aprendizagem do acadêmico, coresponsabilizando-se pelas orientações e avaliações;
- XI. Participar das reuniões promovidas pelo Coordenador de Curso;
- XII. Possibilitar a sistematização do processo do TCC de modo que o orientando demonstre o seu conhecimento teórico e sua capacidade de observação e de sistematização das experiências vivenciadas;
- XIII. Sugerir bibliografias de acordo com as necessidades evidenciadas pelos orientandos;
- XIV. Responsabilizar-se pela orientação dos acadêmicos nas atividades de TCC, desde o projeto até as correções sugeridas pela Banca Examinadora;

- XV. Cumprir rigorosamente as horas-atividades previstas para a orientação de TCC;
- XVI. Realizar as avaliações pertinentes ao processo de TCC e registrar na respectiva Ficha (Apêndice C);
- XVII. Entregar documentos, relatório das atividades desenvolvidas e avaliações no final do semestre para a coordenação do curso.
- XVIII. Realizar periodicamente uma análise de conteúdo do TCC por meio de programas antiplágio, bem como, atentar-se às outras maneiras de detecção de plágio. É de sua responsabilidade realizar um relatório final sobre a análise de plágio. A falta de citação adequada poderá ser considerada como plágio bem como outras inadequações metodológicas poderão ser consideradas como plágio, considerando o documento disponibilizado por Aires, 2017².
- XIX. Emitir a declaração de conformidade do TCC e recomendação para apresentação em banca (Apêndice D), incluindo o relatório de análise do trabalho emitido por um *software* antiplágio.

SEÇÃO VI DO ACADÊMICO / ORIENTANDO

Art. 18 - É considerado orientando o acadêmico regularmente matriculado nas disciplinas de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC2).

Parágrafo único – O orientando obriga-se a desenvolver seu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) na forma deste Regulamento e de acordo com a Normalização dos Trabalhos Acadêmicos da UNIARP.

Art. 19 - São obrigações do acadêmico orientando:

- I. Conhecer e respeitar as determinações deste regulamento e da Normalização de Trabalhos Acadêmicos da UNIARP.
- II. Assinar Termo de Compromisso, junto com o Professor Orientador;

- III. Preencher nos estudos de caso ou estágio em empresa, um cadastro do Acadêmico/Empresa para o Desenvolvimento do Trabalho, colhendo as assinaturas necessárias para formalizar a liberação da empresa para realização do mesmo.
- IV. Apresentar ao Professor Orientador todo o material de acompanhamento e o trabalho final nos prazos estabelecidos;
- V. Comunicar ao Professor Orientador de TCC2 ou Professor da disciplina de TCC1 as situações que ocorram durante o processo de TCC e que necessitem de interferência para salvaguardar a qualidade do processo de ensino / aprendizagem;
- VI. Cumprir com assiduidade o cronograma das atividades do TCC;
- VII. Desenvolver as atividades de TCC observando procedimentos éticos e morais, respeitando o sigilo das Instituições pesquisadas, bem como não cometer fraudes;
- VIII. Participar dos encontros periodicos com o Professor Orientador de TCC2 e das orientações em grupo com o Professor da disciplina de TCC 1 no dia e horário previamente definidos e comparecer aos atendimentos do Orientador Metodológico, para que os mesmos possam desenvolver as atividades de planejamento, acompanhamento e avaliação do processo;
- IX. Entregar ao coordenador do curso 03 (três) vias do trabalho final encadernadas em espiral incluindo uma versão digital em formato Word para avaliação em Banca Examinadora. A critério da coordenação pode-se optar apenas pela versão digital para todos os envolvidos.
- X. Submeter-se aos processos de avaliação estabelecidos neste Regulamento;
- XI. Apresentar o trabalho para a Banca Examinadora na data, local e horários estabelecidos. A apresentação oral deverá ser em Power Point.
- XII. Efetuar as correções sugeridas pela Banca Examinadora e entregar 01 (uma) via online nos prazos estabelecidos.

SEÇÃO VII DA BANCA DE AVALIAÇÃO DO TCC

Art. 20 - A Banca Examinadora será constituída pelo Professor Orientador do Trabalho e por mais dois professores designados pela Coordenação do Curso, dentre

os professores do quadro docente da instituição, podendo um deles ser externo a instituição. Recomenda-se, sempre que possível, a realização de uma banca interdisciplinar, de preferência com ao menos um membro externo ao curso do referido TCC.

- I. Dos membros da banca, dois deverão estar ligados por currículo ou atuação à temática do assunto abordado.
- II. A banca examinadora do resultado final do TCC deverá ser convocada pelo coordenador do curso, por meio de edital.

CAPÍTULO VI

DO ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DO TCC

Art. 21 - O acompanhamento do TCC1 será feito pelo Professor da disciplina de TCC1 e no TCC2 pelo Orientador Metodológico e Professor Orientador. A Coordenação do Curso fará o acompanhamento em ambas as disciplinas.

- I. Reuniões de acompanhamento e orientação ocorrerão durante o período de TCC1 e TCC2, por meio de calendário pré estabelecido
- II. Apresentação do Trabalho Final do TCC1 (projeto).
 - a. Fica a critério de cada curso a avaliação do pré-projeto como forma de uma banca preliminar.

III. Apresentação do Trabalho Final do TCC2, de caráter obrigatório por meio de defesa pública de forma geral e fechada em caráter excepcional conforme definido neste regulamento.

Art. 22 - A avaliação do acadêmico ocorrerá de forma contínua, permanente e progressiva durante todo o processo de TCC1 e TCC2.

- I. Cabe ao professor orientador e ao professor da disciplina de TCC1 a realização da avaliação contínua do trabalho em desenvolvimento.
- II. O Trabalho final de TCC2 será avaliado pelo orientador, a fim de fazer a conferência dos requisitos mínimos exigidos para apresentação em banca.

CAPÍTULO VII

DA ENTREGA DO TCC E DAS BANCAS EXAMINADORAS

Art. 23 - O Trabalho de Conclusão de Curso 2 – TCC2 após concluído, e aprovado pelo Professor Orientador, deverá ser entregue a Coordenação do Curso e, estando de acordo, o mesmo será liberado para avaliação final, em seção pública, perante uma Banca Examinadora.

Parágrafo único: A data de entrega do TCC2 será reafirmada por meio de edital, onde deverão constar data, hora e o local da mesma. Somente a entrega do TCC2 não caracteriza aprovação direta, o mesmo deverá conter os requisitos mínimos solicitados por este regulamento, bem como as normas metodológicas da UNIARP, para posterior encaminhamento a banca examinadora.

- I. Os membros da Banca Examinadora terão até 48 horas antes, a contar da data prevista edital para apresentação do trabalho, para a respectiva avaliação preliminar e emissão de parecer favorável à exposição oral. Caso de inaptidão da apresentação oral, cada membro da banca deverá elaborar um relatório expondo os seus motivos.
- II. O Presidente da Banca Examinadora será o professor Orientador do acadêmico a ser avaliado, na falta deste, a coordenação do curso fará nova designação.
- III. Se identificadas incoerências, falsificação de dados e/ou plágio, a banca tem a autonomia para não permitir a exposição do trabalho e deliberar sobre sua reprovação.

Art. 24 - O Coordenador do Curso divulgará, por meio de edital, a programação das bancas examinadoras, com antecedência mínima de 7 (sete) dias, em que constará:

- I. Nome do Acadêmico;
- II. Título do TCC;
- III. Os nomes dos membros da Banca Examinadora; IV. Local, data e horário da defesa.

Art. 25 - As alterações nas datas estabelecidas no calendário de defesa somente ocorrerão por motivos justificados, mediante requerimento formal no prazo de 48 horas anterior à data da defesa, para posterior parecer do Coordenador de Curso que tomará as medidas cabíveis.

Art. 26 - O tempo de apresentação do trabalho, em banca, será de no máximo 30 (trinta) minutos, sendo 15 (quinze) minutos de exposição oral pelo acadêmico e 15 (quinze) minutos para arguição da Banca Examinadora, ocasião em que serão avaliados os critérios da Ficha de Avaliação da Banca Examinadora (Apêndice G) e registrados na ata da Banca (Apêndice E).

CAPÍTULO VIII

DA APROVAÇÃO E RECURSOS

Art. 27 Para aprovação na disciplina de TCC2, a qual não prevê exame final, o acadêmico deverá obter **média igual ou superior a 7,0 (sete)**, sendo então “Aprovado em sua totalidade”, caberá ainda os termos “Aprovado com restrições” ou “Reprovado”. A nota não será apresentada ao aluno, servindo apenas para a definição de aprovação ou reprovação.

I. “Aprovado em sua totalidade” – quando o trabalho é considerado apropriado, e as considerações da banca são sugestões que poderão ou não ser acatadas;

II. “Aprovado com restrições”- quando são obrigatórias as correções e/ou inserções da banca.

III. “Reprovado” - quando o trabalho não apresenta qualidade suficiente para ser considerado um TCC, ou quando a quantidade de correções/inserções necessárias seja tão grande que acabará se caracterizando um trabalho novo diferente da pretensão do original.

IV. O aluno será reprovado caso ocorra a confirmação de plágio em qualquer proporção, podendo a reprovação ocorrer a pedido do Orientador Metodológico, do

Orientador, da Coordenação ou da Banca;

V. Poderá ainda ser considerado reprovado o acadêmico que não realizar, no tempo previsto estipulado pela banca examinadora, as correções necessárias ao seu trabalho que fora “Aprovado com restrições”.

Art. 28 Em grau de recursos, principalmente no caso de reprovação, o aluno terá a seguinte hierarquia institucional: 1) coordenação do curso, 2) colegiado do curso e 3) Conselho Universitário (CONSUN) da UNIARP.

Art. 29 A composição da média final do TCC2 sera feita pela média aritmética das notas dadas na Avaliação da Banca Examinadora (Apêndice G) composta pelo presidente da banca e dois membros, registrada em Ata (Apêndice E).

a) O conceito final somente será lançado no sistema depois que o TCC for entregue na versão final.

b) Caso algum TCC não seja entregue no prazo estabelecido conforme edital ou que o acadêmico não compareça na data agendada para a banca, o processo não estará concluído, sendo assim, o acadêmico qualificar-se-á como reprovado.

c) Cabe ao presidente da banca o preenchimento do Apêndice E, e a partir do resultado, qualificar o trabalho como APROVADO NA TOTALIDADE, APROVADO COM RESTRIÇÕES OU REPROVADO.

d) Cabe aos membros da banca, no caso do TCC2 apresentar RESTRIÇÕES claras de descumprimento dos requisitos mínimos exigidos pela UNIARP (regulamento geral do TCC, a nota mínima, etc), deverá ser preenchido o Apêndice H em 2 vias (1ª acadêmico/2ª Prof. orientador), apontando as correções a serem feitas no TCC, ficando o acadêmico sujeito a reprovação, em caso de descumprimento.

CAPÍTULO IX

DOS PROCEDIMENTOS PÓS BANCAS

Art. 30 - Após o TCC2 ser apresentado em banca será agendado um prazo de 7 (sete) dias corridos para entrega da versão final.

Art. 31 - TCC's qualificados como APROVADOS NA TOTALIDADE, devem-se proceder da seguinte forma:

§ 1 Entregar uma cópia da versão final do TCC incluindo os Apêndices K - "Termo de

Responsabilidade" e Apêndice P - "Folha de Aprovação", com as devidas assinaturas, convertidos em 1 único arquivo PDF que deve ser enviado ao e-mail da coordenação), entregar o Apêndice I "Termo de Aprovação das Correções Pós-Bancas" devidamente preenchido e assinado, e a entrega do Apêndice J "Termo de autorização para consulta ou publicação eletrônica de trabalho de conclusão de curso" é opcional, o mesmo destina-se para uso interno da biblioteca.

Art. 32 - TCC's qualificados como APROVADOS COM RESTRIÇÕES, devemse proceder da seguinte forma:

§ 1 Providenciar as correções conforme as recomendações da Banca, observando as anotações do Apêndice H, e o prazo estipulado;

§ 2 Apresentar uma via da nova versão do TCC (**impressa ou digital**) a Coordenação do Curso juntamente ao NDE, com as vias analisadas pela Banca, para conferência das correções solicitadas versus efetuadas. Estando de acordo a coordenação deverá assinar o Apêndice H.

§ 3 Após entregar uma cópia da versão final do TCC incluindo os Apêndices K “Termo de Responsabilidade” e L “Folha de Aprovação”, com as devidas assinaturas, convertidos em 1 único arquivo PDF que deve ser entregue digitalmente à coordenação), entregar o Apêndice I “Termo de Aprovação das Correções Pós-

Bancas” devidamente preenchido e assinado, e a entrega do Apêndice J “Termo de autorização para consulta ou publicação eletrônica de trabalho de conclusão de curso” é opcional, o mesmo destina-se para uso interno da biblioteca.

CAPÍTULO X

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 33 - O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) deve estar amparado pela documentação que está disposta nos apêndices de A a M deste regulamento.

Art. 34 - Trabalhos de pesquisa que estiverem vinculados a bolsas de iniciação científica da própria instituição ou de instituições de fomento à pesquisa poderão ser considerados com o Tema Desenvolvido do TCC, quando não infringirem os artigos deste Regulamento e receberem a aprovação do Colegiado de Curso.

Art. 35 - Em caso de trabalhos experimentais, que envolvam seres vivos ou qualquer tipo de risco ao ambiente, a outros ou ao próprio acadêmico bem como o manuseio de prontuários ou dados particulares, deverá este ser submetido à aprovação da Coordenação e/ou da Comissão de Ética em Pesquisa – CEP da

UNIARP. Caso a pesquisa envolva utilização de animais cordados, a mesma deverá passar por aprovação prévia da Coordenação e Direção Acadêmica, posteriormente para a efetivação da pesquisa deverá ser aprovada por um Comitê de Ética com uso de Animais (CEUA).

Art. 36 - À Universidade Alto Vale do Rio do Peixe são reservados direitos coautorias dos TCC's que resultarem em inovação tecnológica, que justifique a solicitação de patente, conforme legislação em vigor.

Art. 37 - Só será permitido desenvolvimento de TCC's fora das linhas de pesquisa ou extensão de interesse do curso em casos excepcionais, devidamente analisados e aprovados pelo Colegiado em questão.

Art. 38 - Não haverá, a qualquer título ou pretexto, convalidação ou dispensa das disciplinas de TCC's, por suas características de componentes exclusivos e obrigatórios para a integralização do curso.

Art. 39 - Não será permitida a abreviação de estudos nas disciplinas de
TCC's.

Art. 40 - Os casos omissos serão resolvidos pela Reitoria.

Art. 41 - Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Conselho Universitário - CONSUN.

APÊNDICES

**APÊNDICE A - TERMO DE COMPROMISSO PROFESSOR ORIENTADOR /
ACADÊMICO PARA TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC 2 ____º
SEMESTRE 20____**

Tendo em vista a realização do Trabalho de Conclusão de Curso – TCC,
intitulado

_____, do Curso de _____ da Universidade Alto Vale do
Rio do Peixe - UNIARP, eu, _____,
Professor Orientador, comprometo-me com a orientar e acompanhar esse trabalho,
segundo horário a seguir.

Horário das Orientações do TCC (assinalar com X):

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
Matutino						
Vespertino						
Noturno						

Eu, _____, *acadêmico*
(a) do Curso de _____, declaro aceitar o horário e a metodologia do
trabalho, as orientações e recomendações do Professor Orientador, bem como,
declaro ter conhecimento das normas referentes ao desenvolvimento do TCC, me
responsabilizando pela preservação da ética e da moral no desenvolvimento deste
trabalho.

_____, ____ de _____ de _____

Professor(a) Orientador(a)

Acadêmico(a)

APÊNDICE C - FICHA DE AVALIAÇÃO DE TCC PELO PROFESSOR ORIENTADOR

<p>Nome do(a) Acadêmico(a):</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Título do TCC:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Período de Realização do TCC: ____/____/____ a ____/____/____</p>

OBS: A avaliação do (a) acadêmico (a) será expressa pela média aritmética das avaliações atribuídas a cada item dos critérios a seguir, sendo atribuído um conceito numa escala de 0 (zero) a 10 (dez).

ASPECTOS AVALIADOS	NOTA
1. Projeto: Tema, problema, justificativas, objetivos e metodologia para desenvolvimento do TCC.	
2. Interesse: Busca de dados/informações e fundamentações para o desenvolvimento do TCC.	
3. Assiduidade: Comparecimento às reuniões de orientação e atividades programadas.	
4. Planejamento: Cumprimento do cronograma e de prazos.	
5. Apresentação e Clareza: Disposição da apresentação do TCC, e Inteligibilidade do texto apresentado.	
6. Criatividade: Contribuições das ideias e sugestões para inovações e/ou implementações.	
7. Conhecimento: Domínio do conteúdo apresentado.	
8. Ética: Conduta em relação aos padrões e costumes.	
SOMATÓRIA TOTAL	
MÉDIA =>	

AVALIAÇÃO	<p>_____, ____ de _____ de _____</p> <p>_____ Professor(a) Orientador(a)</p>
------------------	--

**APÊNDICE D – DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE DO TCC E
RECOMENDAÇÃO PARA APRESENTAÇÃO EM BANCA**

_____ de _____ de 20____.

Para: _____

Nome do (a) Professor (a) Coordenador (a) do Curso _____

Responsável pelos Trabalhos de Conclusão de Curso

Curso de _____

Declaro, para os devidos fins, sobre o trabalho intitulado

_____, realizado como Trabalho de Conclusão de Curso pelo (a) aluno (a)

_____ sob minha orientação, que procedi à revisão final do texto, constatando que o mesmo atende as especificações da norma para apresentação de trabalhos acadêmicos da UNIARP, no que diz respeito ao conteúdo e à formatação. Além, disso realizei a análise antiplágio pelo *software* _____ (anexada a esta declaração), bem como não observei condutas fraudulentas na realização da pesquisa pelo acadêmico. Assim, meu parecer é de que o trabalho está (____) recomendado (____) não recomendado para apresentação em banca aberta.

Sem mais para o momento, subscrevo-me.

Atenciosamente,

Nome do (a) Professor (a) Orientador de TCC

Caro orientador: Caso o trabalho esteja não recomendado, por favor explique aqui todos os motivos (se necessário mais espaço, favor incluir folhas enumeradas anexas a este documento)

APÊNDICE E - ATA DA BANCA DE AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____ (_____), às _____ horas, foi convocada e formada a comissão (banca) examinadora composta de três professores e/ou autoridades docentes desta Universidade, abaixo nominados, para o exame do trabalho escrito, apresentação oral, pesquisa e desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, elaborado pelo (a) acadêmico (a) _____, cujo título é: _____

_____. Foi concedido o tempo máximo de 15 minutos para o (a) acadêmico (a) fazer a exposição oral do trabalho, atribuindo-se outros 15 minutos para arguições. Após a apresentação foram feitas as arguições ao (a) acadêmico (a), visando a avaliação e crédito na disciplina. Concluídas as arguições, a banca passou à deliberação sobre a avaliação, considerando os seguintes critérios: *a) Estruturação e ordenação do conteúdo da apresentação coerente com o relatório; b) Clareza na comunicação e exposição das ideias; c) Domínio do conteúdo; d) Uso adequado do tempo; e) Utilização dos recursos audiovisuais; f) Postura/comportamento durante a apresentação; e g) Esclarecimento das dúvidas durante as respostas das arguições.* Após a deliberação, concluída a presente banca de exame de TCC, (a) acadêmico (a) obteve as seguintes avaliações:

PROFESSOR (A)	FUNÇÃO	NOTA
	Presidente da Banca	
	Membro	
	Membro	
	MÉDIA DA BANCA	

Sendo o TCC considerado:

Aprovado em sua totalidade Aprovado com restrições Reprovado

A validação da média da Banca fica condicionada à entrega da versão final do TCC, com as devidas alterações apontadas pela Banca Examinadora, no prazo de 10 dias.

Presidente da Banca Acadêmico (a)

Membro da Banca

Membro da Banca

APÊNDICE F - TERMO DE CIÊNCIA SOBRE A LEI DO PLÁGIO

Eu, _____,
acadêmico (a) do Curso de _____ da Universidade Alto do Vale
do Rio do Peixe – UNIARP, estou ciente sobre o crime de plágio (artigo 184), bem
como suas implicações legais decorrentes, onde destaca-se:

O Código Penal em vigor, no título que trata dos crimes contra a propriedade intelectual, dispõe sobre o crime de violação em direito autoral – artigo 184 – que traz o seguinte teor: Violar direito autoral: Pena – detenção, de 3 (três) meses a 1 (um) ano, ou multa. E os seus parágrafos 1º e 2º, consignam, respectivamente:

1º Se a violação consistir em reprodução total ou parcial, por qualquer, sem meio, com o intuito de lucro, de obra intelectual, no todo ou em parte sem autorização expressa do autor ou de quem o represente, (...): Pena – expressa do autor ou de quem o represente. (...) Pena – reclusão de 1 (um) a 4 (quatro) anos e multa (...).

2º Na mesma pena do inciso anterior incorre quem vende, expõe a venda, aluga, introduz no País, adquire, oculta, empresta, troca ou tem em depósito, com o intuito de lucro original ou cópia de obra intelectual, (...), produzidos ou reproduzidos com violação de direito autoral. (Lei nº 9.610, de 19.02.98, que altera, atualiza e consolida a Legislação sobre Direitos Autorais, publicada no D.O.U de 20.02.98, Seção I, pag. 3).

Desta forma declaro para os devidos fins de direito, o conhecimento sobre os crimes contra a propriedade intelectual, a Lei do Plágio, sendo responsabilizado individualmente, caso caracterizado, sujeito as suas penalidades.

Caçador – SC, ____/____/____.

Acadêmico (a)

APÊNDICE G - AVALIAÇÃO DOS MEMBROS DA BANCA EXAMINADORA

Acadêmico (a): _____

Professor (a) avaliador (a): _____

<u>Critérios de Avaliação</u>	<u>Nota</u>
TRABALHO ESCRITO (verificados durante a leitura do trabalho)	
a) Relação dos objetivos propostos x resultados	
b) Organização do conteúdo	
c) Redação do texto e correção gramatical	
d) Utilização das Normas Metodológicas da UNIARP	
e) Contribuição do trabalho para a formação do (a) acadêmico (a)	
f) Contribuição do trabalho para a empresa cedente	
g) Estruturação do referencial teórico x conteúdo apresentado	

<u>APRESENTAÇÃO ORAL E ARGUIÇÕES (DEFESA EM BANCA)</u>	<u>Nota</u>
a) Estruturação e ordenação do conteúdo da apresentação coerente com o relatório	
b) Clareza na comunicação e exposição das ideias	
c) Domínio do conteúdo	
d) Uso adequado do tempo (15 minutos)	
e) Utilização dos recursos audiovisuais	
f) Postura/comportamento durante a apresentação	
g) Esclarecimento das dúvidas durante as respostas das arguições	
Nota Final=>	

Caçador, ____/____/____

Professor Avaliador

APÊNDICE H - CONTROLE DE CORREÇÕES PARA TCC'S APROVADOS COM RESTRIÇÕES

Eu _____, acadêmico (a) da _____ fase do curso de _____, concordo e estou ciente das correções que são necessárias para que o meu TCC seja aprovado. **Comprometo-me a fazê-los até a data estabelecida.**

Acadêmico (a)

() **Acertos no Capítulo 1 (Introdução):**

() **Alterações no Capítulo 2** () 2.1 Referencial Teórico () 2.2 Metodologia () 2.3 Apresentação e Análise dos Dados:

() **Acertos no Capítulo 3 (Conclusão):**

() **Acertos Gerais na: () Escrita () Metodologia – formatação**

Assinaturas em Banca

Professor (a) orientador (a)	
Professor (a) membro da banca	
Professor (a) membro da banca	

ASSINATURAS PÓS BANCAS

Coordenação e Colegiado	
-------------------------	--

APÊNDICE I - TERMO DE APROVAÇÃO DAS CORREÇÕES PÓS BANCAS

O presente Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Curso de _____, aprovado na Totalidade (); aprovado com Restrições

() **está apto para ser assinado, digitalizado e entregue definitivamente**, pois o (a) acadêmico (a) _____ realizou todos os acertos solicitados pelos Professores Avaliadores da sua Banca.

Caçador, ____/____/_____.

Assinaturas:

Acadêmico (a)

Coordenador/ NDE

**APÊNDICE J – TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA CONSULTA OU
PUBLICAÇÃO ELETRÔNICA DE TCC'S**

Curso: _____

Acadêmico(a): _____ CPF _____

E-mail:

Orientador(a): _____ CPF _____

Membro da banca:

Membro da banca:

Data da defesa: ____/____/____

Título do trabalho:

Autorizo a Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP, a disponibilizar o texto integral da publicação supracitada, de minha/nossa autoria, para fins de leitura, impressão e/ou download pela Internet, a título de divulgação da produção científica gerada pela Universidade a partir desta data.

Local _____ Data ____/____/____

Assinatura Autor(a)

Assinatura Orientador(a)

APÊNDICE K - TERMO DE ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Declaro para todos os fins de direito, que assumo total responsabilidade pelo aporte ideológico conferido ao presente trabalho, isentando a Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP, a coordenação do Curso de _____, a Banca Examinadora e o Orientador de toda e qualquer responsabilidade acerca do mesmo.

Caçador/SC, ____/____/____

Acadêmico(a): _____

Assinatura

**APÊNDICE L - FOLHA DE APROVAÇÃO NOME COMPLETO DO
ACADÊMICO**

TÍTULO DO TRABALHO: SUBTÍTULO SE HOUVER

**A COMISSÃO EXAMINADORA, ABAIXO ASSINADA, APROVA COM
NOTA _____ ESTE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE
CURSO APRESENTADO NO CURSO**

_____ da Universidade Alto Vale do Rio
do Peixe - UNIARP, como requisito final para obtenção do título de:

Prof. Titulação Xxxxx Xxxx Xxxx
Coordenador do Curso de _____

BANCA EXAMINADORA

TITULAÇÃO XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX - UNIARP

(Presidente da Banca/ Orientador)

TITULAÇÃO XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX - INSTITUIÇÃO

(Membro da banca)

TITULAÇÃO XXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXX - INSTITUIÇÃO

(Membro da banca)

Cidade, _____ de
_____ de 20__.

**APÊNDICE M - DEFINIÇÕES DAS PARTICULARIDADES DE
CADA CURSO**

Aqui poderão ser inseridas as particularidades pelo Núcleo de Desenvolvimento Acadêmico para cada curso.

ANEXO D – REQUISITOS LEGAIS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

REQUISITOS LEGAIS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIARP

	Dispositivo Legal	Explicitação do Dispositivo	Observações
1	Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso	O PPC está coerente com as Diretrizes Curriculares Nacionais?	O curso Nutrição da UNIARP atende a todos os critérios estabelecidos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do curso.
2	Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afrobrasileira, Africana e Indígena (Resolução CNE/CP No 01 de 17 de junho de 2004)	A Educação das Relações Étnico-Raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes estão incluídas nas disciplinas e atividades curriculares do curso?	A disciplina de Sociologia contempla, em seu ementário, as relações étnico-raciais com ênfase nas matrizes africanas, indígenas e europeias, conforme requer as Diretrizes Curriculares Nacionais, Resolução CNS/CP nº 01 de 17/062004, Lei nº 10.639 de 09/01/2003 e Lei nº 11.645 de 10/03/2008.
3	Titulação do corpo docente (Art. 66 da Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996)	Todo corpo docente tem formação em pós-graduação?	Sim
4	Núcleo Docente Estruturante (NDE) (Resolução CONSUN Nº 14, de 15/07/2021)	O NDE atende à normativa pertinente?	Sim
5	Carga horária mínima, em horas – para Bacharelados e Licenciaturas Resolução CNE/CES Nº 04/2009 (Área de Saúde, Bacharelado, Presencial).	O curso atende à carga horária mínima em horas estabelecidas nas resoluções?	A carga horária do Curso de Nutrição da UNIARP está em consonância com a Resolução CNE/CES Nº 4, de 6 de abril de 2009,
6	Tempo de integralização Resolução CNE/CES Nº 04/2009 (Área de Saúde, Bacharelado, Presencial).	O curso atende ao Tempo de Integralização proposto nas resoluções?	O Curso de Nutrição da UNIARP segue os critérios da Resolução CNE/CES Nº 4, de 6 de abril de 2009.
7	Condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida (Dec. Nº 5.296/2004, com prazo de implantação das condições até dezembro de 2008)	A IES apresenta condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida?	A UNIARP disponibiliza o PROGRAMA DE ATENDIMENTO ÀS PESSOAS COM DEFICIÊNCIA, Resolução CONSUN 47 de 07/12/2011 no que diz respeito a acessibilidade. Trata-se de um programa institucional que objetiva a inclusão de alunos, viabilizando acesso em todas as dependências da instituição.
8	Disciplina obrigatória/optativa de Libras (Dec. Nº 5.626/2005)	O PPC prevê a inserção de Libras na estrutura curricular do curso (obrigatória ou optativa, depende do curso)?	A disciplina de Libras será ofertada como disciplina optativa no curso, contemplando o que emana das diretrizes nacionais para a educação em direitos humanos, conforme Decreto 5.626/2005.

- | | | | |
|----|--|---|--|
| 9 | Prevalência de avaliação presencial para EaD
(Dec. N° 5.622/2005 art. 4 inciso II, § 2) | Os resultados dos exames presenciais prevalecem sobre os demais resultados obtidos em quaisquer outras formas de avaliação a distância? | Seguindo as determinações do Decreto N. 5.622/2005, art. 4º, inciso II, as avaliações das disciplinas em EAD são realizadas presencialmente. |
| 10 | Informações acadêmicas
(Portaria Normativa N° 40 de 12/12/2007, alterada pela Portaria Normativa MEC N° 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010) | As informações acadêmicas exigidas estão disponibilizadas na forma impressa e virtual? | A Uniarp mantém todos os dados relacionados aos processos de regulação através do sistema E-MEC, gerenciados pela secretaria geral da IES e reguladas pelo Conselho Estadual de Educação/CEESC. |
| 11 | Políticas de educação ambiental e Direitos Humanos
(Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto N° 4.281 de 25 de junho de 2002) | Há integração da educação ambiental e direitos humanos às disciplinas do curso de modo transversal, contínuo e permanente? | Ao longo do curso este tema é tratado de forma transversal e continuada. Contudo, destacam-se alguns componentes curriculares que abordam diretamente o tema: Educação Ambiental e Sociologia, do 2º e 4º período, respectivamente. Os direitos humanos são tratados nas disciplinas de Ética e pensamento crítico, Sociologia, no Ciclo de palestras para os alunos de TCC e nas atividades práticas supervisionadas. |

ANEXO E

1 AVALIAÇÃO PRELIMINAR

	Análise	Recomendação
Informar nome da mantenedora.	Fundação Universidade Alto Vale do Rio Do Peixe (Funiarp)	
Informar o nome da IES.	Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (Uniarp)	
Informar a base legal da IES, seu endereço e atos legais.	Endereço: Rua Victor Baptista Adami, nº 800, Centro, Caçador/SC Atos legais: Constituída pela sociedade civil em assembleia geral de 31 de julho de 1971 e pelo Município de Caçador, por meio da Lei nº 27 de 23/09/1971, modificada pela Lei nº 01 de 24/03/1972. Após alterações estatutárias ao longo do tempo, a Uniarp, mantida pela Funiarp, foi credenciada por aditamento por meio da Resolução nº 094 de 10 de novembro de 2009, e homologada pelo Decreto nº 2.931, de 21 de	

	<p>dezembro de 2009, do Diário Oficial do Estado nº 18.756 de 21 de dezembro de 2009. O recredenciamento se deu por meio do Decreto nº 344/2015, publicado no DOESC nº 20136/2015; e por meio do Decreto 414, de 19 de dezembro de 2019, publicado no DOSC 21.168/2019.</p>	
<p>Descrever o perfil e a missão da IES.</p>	<p>Missão: Promover a formação profissional e cidadã na articulação do ensino, pesquisa e extensão comprometida com desenvolvimento social, ambiental, político e econômico. Visão: Ser reconhecida pela promoção do acesso à educação superior de qualidade, comprometida com o atendimento das demandas locais e globais.</p> <p>Valores: respeito as pessoas, à cultura e ao meio ambiente;senso de comunidade; gestão consciente; qualidade na prestação de serviços; criatividade, empreendedorismo e inovação; e atenção à diversidade.</p>	
<p>Verificar, a partir dos dados socioeconômicos e ambientais apresentados no PPC para subsidiar a justificativa apresentada pela IES para a existência do curso, se existe coerência com o contexto educacional, com as necessidades locais e com o perfil do egresso, conforme o PPC do curso.</p>	<p>No município e Caçador o nutricionista está inserido no mercado de trabalho em diversas áreas, na área de saúde pública, este profissional realiza atendimento ambulatorial na prefeitura do município, bem como trabalha com o cadastramento de programas do governo federal como o bolsa família e o programa de distribuição de fórmulas infantis e suplementos nutricionais a população atendida pelo Sistema Único de Saúde (SUS) e também está inserido no PNAE (Programa Nacional de Alimentação e Nutrição) na merenda escolar e educação nutricional nas escolas.</p> <p>Na área de nutrição clínica o nutricionista trabalha no hospital referência da cidade e empresas de plano de saúde, como autônomo em clínicas particulares, consultórios e academias. A atuação vem ao encontro da necessidade de promoção da saúde local, o nutricionista atua através da dietoterapia contribuindo assim para a prevenção de doenças relacionadas a alimentação e evitando a sobrecarga do serviço público.</p> <p>Na área de alimentação coletiva, tendo uma importante demanda regional devido ao grande parque industrial local, há concessionárias de alimentos com o nutricionista sendo responsável técnico pela produção de refeições servidas no local em restaurantes</p>	

e refeitórios e as refeições transportadas para diversas empresas na cidade.

Na cidade de Caçador, o número de bares e restaurantes do setor de food service chega a 133 e em todo o estado de Santa Catarina, o número de bares e restaurantes chega a 18.035, sendo um local de trabalho importante para o profissional nutricionista que pode contribuir com a qualidade do serviço prestado conforme as exigências legais de produção de alimentos. Conforme dados do Conselho Regional de Nutrição há na cidade serviços de alimentação com um responsável técnico nutricionista garantindo assim a segurança alimentar e qualidade do serviço prestado.

A área de Nutrição segundo dados do Conselho Federal de Nutrição teve um aumento exponencial nos últimos anos, entre o ano de 2000 a 2018 o número de egressos aumentou em nove vezes, os cursos de Nutrição existentes no país que no ano de 2000 eram de 95 subiram para 609 no ano 2018 devido a necessidade de profissionalização dessa área.

Assim, tendo em vista o cenário favorável há oportunidades em diferentes áreas de trabalho ao nutricionista e o mercado de trabalho exige cada vez mais capacitação e aprimoramento técnico contribuindo assim para o crescimento e desenvolvimento regional.

Atualmente, são mais de 5 mil nutricionistas inscritos no conselho Estadual de Nutrição, no país existe mais de 158 mil nutricionistas inscritos nos conselhos regionais. A evolução da ciência no campo da nutrição apresenta esse profissional com a missão de esclarecimento e informação quanto a promoção da saúde da população através do conhecimento sobre os alimentos. O interesse pelos cursos de graduação em Nutrição nos últimos anos se deve ao aumento e desenvolvimento da área da saúde e com o desenvolvimento da ciência nessa área demonstra a importância e a relação da alimentação com a saúde e a qualidade de vida.

O currículo para formação do nutricionista proposta por este Projeto Político Pedagógico apresenta uma abordagem voltada ao cuidado em saúde interdisciplinar e adequado a novas metodologias ativas de ensino e aprendizagem, o perfil do egresso e os objetivos do curso estão claramente descritos e coerentes com a realidade local e regional.

	<p>Assim, a UNIARP pretende, com a oferta deste curso, tornar profissionais seguros de suas habilidades desenvolvendo neles o senso crítico, uma vez que a questão não é ter acesso à informação, mas como se faz uso dela, para que o nutricionista possa contribuir com a melhoria da qualidade de vida das pessoas.</p>	
<p>Redigir um breve histórico da IES em que conste: a criação; sua trajetória; as modalidades de oferta da IES; o número de polos (se for o caso); o número de polos que deseja ofertar (se for o caso); o número de docentes e discentes; a quantidade de cursos oferecidos na graduação e na pós-graduação; as áreas de atuação na</p>	<p>A Fundação Universidade Alto Vale do Rio Do Peixe - FUNIARP, com sede na cidade de Caçador, Estado de SC, estabelecida na Rua Victor Baptista Adami, nº 800, advém da alteração estatutária da Fundação Educacional do Alto Vale do Rio do Peixe – FEARPE, constituída pela sociedade civil em assembleia geral de 31 de julho de 1971 e pelo Município de Caçador, por meio da Lei nº 27 de 23/09/1971, modificada pela Lei nº 01 de 24/03/1972.</p>	

extensão; e as áreas de pesquisa, sefor o caso.

É uma entidade pública com personalidade jurídica de direito privado, com inscrição no CNPJ sob nº 82.798.828/0001-00, reconhecida como de utilidade pública pela Lei nº 09 de 03/04/1972 do Município de Caçador, pela Lei Estadual 4.711 de 15/02/1972 e pelo Decreto Federal nº 85.752 de 24/02/1981. É entidade sem fins lucrativos, dotada de autonomia administrativa, patrimonial, econômico-financeira e didático-disciplinar. Como Instituição de Ensino Superior – IES, juntamente com as fundações educacionais de Mafra, Canoinhas, Concórdia e Curitiba, em 1990, a FEARPE, constituiu a Federação das Fundações Educacionais do Contestado – FENIC, para criar a Universidade do Contestado – UnC, com base na legislação de ensino superior e para o incremento das suas atividades educacionais, culturais e sociais, por decisão soberana da Assembleia Geral. A transformação da FEARPE em Fundação Universidade do Contestado – Campus Universitário de Caçador – UnC/Caçador, com sede à Rua Victor Baptista Adami nº 800, na cidade de Caçador, Estado de Santa Catarina, deu-se no ano de 1995, para a consolidação da UnC, uma vez que, ao mesmo tempo, a FENIC foi transformada em Fundação Universidade do Contestado – UNC, que tem sede à Rua Atilio Faoro (Reitoria), também na cidade de Caçador, estado de Santa Catarina. A partir de decisão em Assembleia Geral que se realizou no dia 15 de dezembro de 2009, ocorreu a criação da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP, que resultou da alteração estatutária da Fundação Universidade do Contestado - Campus Universitário de Caçador – UnC – Caçador, e da alteração estatutária da FEARPE. A UNIARP é mantida pela FUNIARP, fundação pública municipal, entidade filantrópica e sem fins lucrativos, dotada de autonomia administrativa, patrimonial, econômico-financeira e didático-disciplinar, pessoa jurídica de direito privado. A

	<p>UNIARP foi credenciada por aditamento através da Resolução nº 094 de 10 de novembro de 2009, e homologada pelo Decreto nº 2.931, de 21 de dezembro de 2009, do Diário Oficial do Estado nº 18.756 de 21 de dezembro de 2009. O recredenciamento se deu por meio do Decreto nº 344/2015, publicado no DOESC nº 20136/2015. A prestação de serviços pela Uniarp, sucessora da UnC/Çaçador, se deu a partir de 01 de janeiro de 2010, conforme Acordo celebrado entre a UnC e a Uniarp, homologado pelo Parecer CEE/SC no 023/2010. A Universidade possui o Campus Universitário em Caçador, a sua Sede, e o Campus Universitário de Fraiburgo.</p> <p>A universidade é fruto de um esforço de interiorização da educação superior, consistindo em uma universidade comunitária, tendo sido criada e mantida pela comunidade regional. A Uniarp, atua atualmente na educação presencial, ofertando mais de 30 cursos de graduação, bem como, atua na educação à distância com mais de 15 cursos. Possui dois cursos de mestrado, e atua em diversas linhas de extensão e pesquisa.</p>	
<p>Identificar o perfil do(a) coordenador(a) do curso (formação acadêmica; titulação; regime de trabalho; tempo de exercício na IES; atuação profissional na área).</p>	<p>A coordenação do curso é exercida pela Professora Ana Claudia Lunelli Moro, mestre em desenvolvimento e sociedade pela UNIARP, nutricionista formada pela UFPR, regime de trabalho em tempo integral, foi contratada e atua na coordenação do curso desde novembro de 2019. A primeira turma do curso teve início em 2020. Tem experiência nas áreas de saúde pública na merenda escolar do município de Caçador, nutrição clínica na Unimed e no SESC de Caçador e Gestão de UAN no Sesi de Caçador, experiência em educação técnica no SENAI de Caçador e SENAC em Curitiba e experiência superior na UNIARP.</p>	
<p>Informar o nome do curso</p>	<p>Nutrição</p>	
<p>Indicar a modalidade de oferta.</p>	<p>Presencial</p>	

Informar o endereço de funcionamento do curso.	Rua Victor Baptista Adami, nº 800, Centro, Caçador/SC	
Relatar o processo de construção/implantação/consolidação do PPC.	Na Uniarp, o processo de construção, implantação e consolidação do PPC se dá por meio do Núcleo Docente Estruturante – NDE, que tem função consultiva, propositiva e de assessoramento sobre matéria de natureza acadêmica. A sua constituição atenderá a Resolução do CONAES nº 1, de 17 de junho de 2010, sendo composto pelo coordenador do Curso, e por mais quatro professores. As reuniões acontecem de duas formas: semestralmente, ou de acordo com a necessidade levantada pelo corpo docente e direção da IES. Todas as reuniões são registradas em ata.	
Verificar o cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso (caso existam).	O curso encontra-se amparado pela Resolução Nº 05, de 07 de novembro de 2001, que institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em Nutrição e dá outras providências.	
Informar o turno de funcionamento do curso, se for o caso.	Integral	
Informar a carga horária total do curso em horas e em hora/aula.	3540,5 horas aula e 3205 horas relógio	
Informar o tempo mínimo e o máximo para integralização.	Tempo mínimo 08 semestres (4 anos) Tempo máximo: 16 semestres (8 anos)	
Calcular e inserir o IQCD, de acordo com o item 4.9 da Nota Técnica nº 16/2017, Revisão Nota Técnica Nº 2/2018/CGACGIES/DAES.	$IQCD = (5D + 3M + 2E + 1G) / (D + M + E + G)$ $ICQD = 3,97$	
Discriminar o número de docentes com titulação de doutor, mestre e especialista.	21 doutores 15 mestres 4 especialistas	

<p>Indicar as disciplinas a serem ofertadas em língua estrangeira no curso, quando houver.</p>	<p>Não há disciplinas ofertadas em língua estrangeira.</p>	
<p>Informar oferta de disciplina de LIBRAS, com indicação se a disciplina é obrigatória ou optativa.</p>	<p>Língua Brasileira de Sinais (Libras) é disciplina optativa com 60 horas de atividade.</p>	
<p>Explicitar a oferta de convênios do curso com outras instituições e de ambientes profissionais.</p>	<p>O curso de nutrição realiza atividades na rede municipal de saúde através de convenio com a prefeitura de Caçador, Calmon e Fraiburgo. Neste ambito os alunos realizaram estagio na merenda escolar e na secretaria de saúde sob a supervisão das nutricionistas e da professora da disciplina. Ainda em parceria com o município, o ambulatório de nutrição atende a comunidade usuária do SUS, porem dentro das dependencias da Intituição. Da mesma forma a instituição possui convênio com o hopsital Maicé de caçador e Hospital Fraiburgo onde os alunos realizam atividades de nutrição clínica em nivel ambulatorial. No próximo semestre serão firmados convenios com o Restaurante Popular Bom Prato, UAN do hospital Maice e de Fraiburgo e concessionarias de alimentos Expert e Sodexo, ambas atuam na regioao e os alunos estarão em estagio obrigatorio de Gestao de Unidades de Alimentação e Nutrição.</p>	
<p>Informar sobre a existência de compartilhamento da rede do Sistema Único de Saúde (SUS) com diferentes cursos e diferentes instituições para os cursos da área da saúde.</p>	<p>O curso de nutrição possui atividades realizadas juntamente ao Sistema Único de Saúde local através da promoção da saúde nas UBS, no atendimento clinico especializado ambulatorial e também no hospital da cidade o Hospital Maice com atendimentos supervisionados pela nutricionista na UTI de alta complexidade. Nestes ambientes os alunos tem oportunidade de realizar uma discussão multiprofissional dos casos acompanhados. Tais atividades serão desenvolvidas pelos alunos na disciplina Nutrição em Saúde Pública, no Projeto Integrador da Área da Saúde e nos Projetos Integradores da Nutrição. Os estágios curriculares obrigatórios nas áreas de Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Pública também promovem esta integração.</p>	
<p>Descrever o sistema de acompanhamento de egressos.</p>	<p>A intituição possui o “portal do egresso” presente no site oficial da instituição. Lá é possível acompanhar o trajeto profissional do</p>	

	<p>profissional formado em nutrição. Para estimular o egresso a preencher seus dados no sistema será criada um grupo de WhatsApp para que não se perca o vínculo com esses indivíduos e, da mesma forma possa ser um canal de comunicação direta para informações de vagas de trabalho, eventos da instituição entre outros. A instituição disponibiliza também acesso a plataforma workalove para atualização de currículos e vagas de emprego.</p>	
<p>Descrever as políticas de institucionalização da modalidade a distância (EaD).</p>	<p>A educação a distância da Uniarp, segue as políticas e diretrizes estabelecidas para o ensino presencial, objetivando oportunizar o acesso ao ensino superior das diversas demandas da sociedade. O modelo adotado para a oferta do ensino a distância da Uniarp, apresenta-se como alternativa eficiente, pois incorpora aos métodos de ensino-aprendizagem, além das tecnologias inovadoras, o trabalho de professores e tutores capacitados e experientes na docência, o que se caracteriza como política de expansão das oportunidades de acesso ao ensino superior. As políticas e diretrizes para a Educação a distância, preconizam a utilização de metodologias que proporcionam ao aluno ser o agente construtor de seu conhecimento. Para isto, a Uniarp oferece os instrumentos e o suporte necessários para a mediação da aprendizagem, como o ambiente virtual de aprendizagem – AVA, disponibilizando um conjunto de ferramentas complementares aos cursos, englobando aspectos pedagógicos, tecnológicos e organizacionais, materiais didáticos, como guia de estudos e videoaulas e vários recursos de apoio à aprendizagem e de interação entre discentes, professores e tutores. A produção de conteúdos para as respectivas disciplinas, fica ao encargo de uma empresa terceirizada com a qual Uniarp tem parceria. No entanto existem também a produção de materiais feita internamente por professores conteudistas, que respeitam o seguinte fluxo: produção de material pelo professor, revisão pedagógica feita pela equipe multidisciplinar, análise dialógica pelo designer instrucional, revisão linguística e metodológica, aprovação final e publicação. Para o pleno desenvolvimento da modalidade EaD, acontece de forma periódica, capacitações para os profissionais envolvidos no processo, com o objetivo da oferta de um ensino de qualidade, bem como a efetivação das políticas e diretrizes da EaD. As políticas da Educação à distância</p>	

	<p>da Uniarp, estão pautadas nas seguintes diretrizes: a) Promover o desenvolvimento da cultura de Educação a Distância na Universidade; b) Ofertar cursos de graduação e pós-graduação de qualidade na modalidade a distância; c) Atender as políticas e normas legais para a oferta dos cursos; d) Articular o ensino, a pesquisa e a extensão para a promoção de cursos a distância que assegurem ao aluno, uma formação técnica-científica e profissional condizente com as exigências do mercado de trabalho; e) Realizar capacitações permanentes dos agentes envolvidos com a educação a distância da Uniarp; f) Fomentar o desenvolvimento de propostas inovadoras e sustentáveis para o EaD; g) Contribuir para a garantia do acesso e permanência de jovens e adultos à educação superior; h) Promover o uso e o desenvolvimento de tecnologias avançadas para o processo de ensino-aprendizagem. Com estas políticas e diretrizes consolidadas a Uniarp entende que estará contribuindo de forma muito significativa para formação de profissionais competentes e habilitados para o mercado de trabalho e para o pleno exercício da cidadania</p>	
<p>Informar os atos legais do curso (Autorização, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento do curso, quando existirem) e a data da publicação no DOU ou, em caso de Sistemas Estaduais, nos meios equivalentes.</p>	<p>O curso de Nutrição da Uniarp foi autorizado pela Resolução Consun nº 021, 25/11/2019 que dá parecer favorável a abertura do curso com 50 vagas anuais, a ser ofertado no campus Caçador Rua Victor Baptista Adami, nº800, CEP 89500-199, em caráter presencial, regime integral.</p>	

Indicar se a condição de autorização do curso ocorreu por visita (nesse caso, explicitar o conceito obtido) ou por dispensa.	Curso ofertado mediante autonomia universitária.	
Apontar conceitos anteriores de reconhecimento ou renovação de reconhecimento, se for o caso.	NSA	NSA
Informar o número de vagas autorizadas ou aditadas e número de vagas ociosas anualmente.	50 vagas ofertadas anualmente.	
Indicar o resultado do Conceito Preliminar de Curso (CPC contínuo e faixa) e Conceito de Curso (CC contínuo e faixa) resultante da avaliação in loco, quando houver.	NSA	NSA
Indicar o resultado do ENADE no último triênio, se houver.	NSA	
Verificar o proposto no Protocolo de Compromisso estabelecido com a Secretaria de Supervisão e Regulação da Educação Superior (SERES), em caso de CPC insatisfatório, para o ato de Renovação de Reconhecimento de Curso.	NSA	NSA

<p>Calcular e inserir o tempo médio de permanência do corpo docente no curso. (Somar o tempo de exercício no curso de todos os docentes e dividir pelo número total de docentes no curso, incluindo o tempo do(a) coordenador(a) do curso).</p>	<p>O tempo médio de permanência do corpo docente é de 1,62 anos.</p>	
<p>Listar os polos de oferta do curso, se for o caso</p>	<p>NSA</p>	
<p>Citar a composição da Equipe Multidisciplinar.</p>	<p>I – Representante dos professores-tutores que atuam no EaD: Joel Cesar Bonin, Doutor em Filosofia pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná;</p> <p>II – Design educacional: Manoele da Silva, Especialista com MBA em Gestão Estratégica de Pessoas;</p> <p>III – Gestor de TI: Sidnei Roberto Duarte, especialista em Engenharia de Software pela Universidade Alto Vale do Rio do Peixe;</p> <p>IV – O coordenador geral do Setor de EaD: Inês Maria Gugel Dummel, Mestre em Desenvolvimento e Sociedade pela Universidade Alto Vale do Rio do Peixe;</p> <p>V – Representante do Núcleo de Desenvolvimento Acadêmico: Mariluci Auerbach, Mestre em Educação pela Universidade Estadual de Campinas;</p> <p>VI – Representante das coordenações de áreas: Talize Foppa, Mestre em</p>	

	<p>Farmácia pela Universidade Federal de Santa Catarina;</p> <p>VII – Representante dos coordenadores de cursos: Sandra Mara Bragagnolo, Mestre em Desenvolvimento e Sociedade pela Universidade Alto Vale do Rio do Peixe;</p> <p>VIII – Representante do suporte acadêmico: Tamires Silva dos Santos, graduada em Direito pela Universidade Alto Vale do Rio do Peixe</p>	
<p>Informar a quantidade de tutores a distância, que atuam a partir da sede da IES, indicando a relação com o quantitativo de vagas e matrículas, bem como a relação da formação com o curso em que atuam e a experiência em EaD.</p>		
<p>Informar a quantidade de tutores presenciais, que atuam nos polos EaD, quando for o caso, indicando a relação</p>	NSA	

<p>com o quantitativo de vagas e matrículas, bem como a relação da formação com o curso em que atuam e a experiência em EaD.</p>		
---	--	--