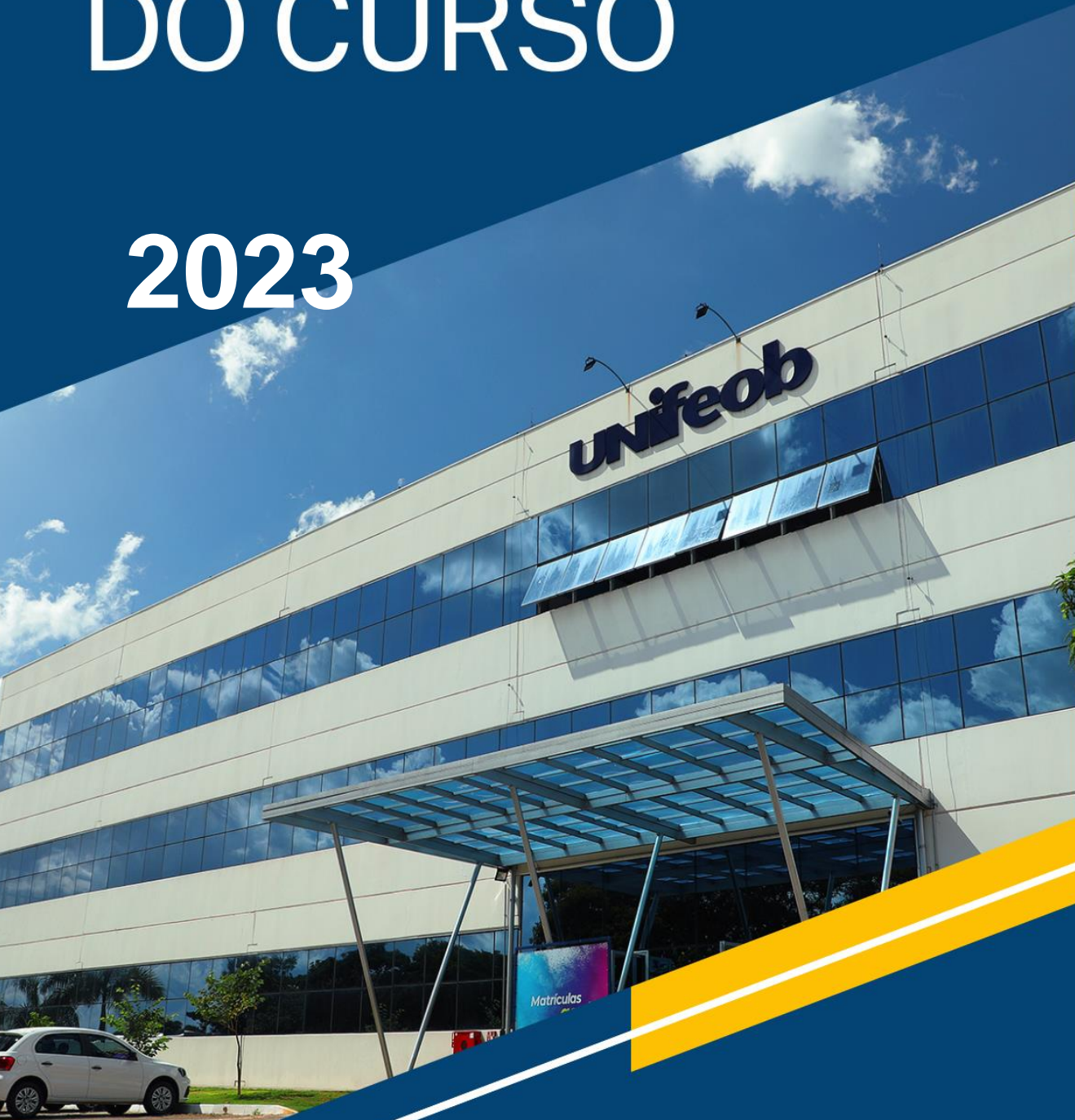


UNifeob

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

2023



NUTRIÇÃO

Projeto Pedagógico elaborado pelo Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição do Centro Universitário Fundação de Ensino Octávio Bastos - UNIFEOB, homologado pelo Colegiado do Curso.

“Somos assim: sonhamos o voo, mas tememos a altura.
Para voar é preciso ter coragem para enfrentar o terror do vazio.
Porque é só no vazio que o voo acontece.
O vazio é o espaço da liberdade, a ausência de certezas.
Mas isso é o que tememos: o não ter certezas.
Por isso, trocamos o voo por gaiolas.
As gaiolas são o lugar onde as certezas moram. ”

Rubem Alves

“Mudança é o processo no qual o futuro invade nossas vidas. ”

“O futuro é construído pelas nossas decisões diárias, inconstantes e mutáveis,
e cada evento influencia todos os outros”

Alvin Toffler

APRESENTAÇÃO

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição do Centro Universitário Fundação de Ensino Octávio Bastos – UNIFEOB é um documento orientador que traduz as políticas acadêmicas institucionais, fundamenta a gestão acadêmica, pedagógica e administrativa e articula as ações a serem adotadas em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais.

O processo de elaboração do PPC considerou a concepção de um curso superior, na modalidade presencial, focado no estudante, entendido como um sujeito ativo que deve assumir o papel de protagonista do seu processo de aprendizagem, viabilizando o desenvolvimento acadêmico, profissional e de seu projeto de vida.

Neste contexto, o professor assume o papel de mediador da aprendizagem, com uma postura dinâmica que estimula o diálogo, a interação e a cooperação.

O foco que permeia todo o PPC é o desenvolvimento de um profissional com senso crítico e reconhecida capacidade em articular os conceitos para resolver problemas, agindo de forma ética e com competência, criatividade, autonomia, determinação, objetividade, sensibilidade e sociabilidade.

Cabe ao Núcleo Docente Estruturante (NDE), juntamente com o Colegiado do Curso, zelar para que esse documento reflita o perfil do profissional, com foco nas competências, e que seja objeto de discussões constantes, de revisão de paradigmas, de mudança de modelos mentais, de hábitos e de culturas.

Nesse sentido, esse Projeto Pedagógico está aberto às novas práticas e legislações, as quais exijam fazer reestruturações capazes de propiciar o fortalecimento dos vínculos entre educação e sociedade.

Por essas razões, o PPC do curso de Nutrição é atualizado sempre que necessário para fazer frente aos novos desafios.

SUMÁRIO

1 A INSTITUIÇÃO	71.1 DENOMINAÇÃO E ENDEREÇO	8
1.2 ATOS LEGAIS		9
1.3 CONTEXTUALIZAÇÃO DA MANTIDA		9
1.3.1 INSERÇÃO REGIONAL NO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA BOA VISTA		14
1.3.2 INSERÇÃO REGIONAL DOS POLOS		16
1.4 CARÁTER COMUNITÁRIO		21
1.5 PARCERIAS INSTITUCIONAIS		22
2 MISSÃO, VISÃO, VALORES E POLÍTICAS INSTITUCIONAIS		32
2.1 MISSÃO, VISÃO E VALORES		32
2.2 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS		32
2.2.1 POLÍTICAS DE ENSINO		34
2.2.2 POLÍTICAS DE PESQUISA		37
2.2.3 POLÍTICAS DE EXTENSÃO		38
2.2.4 POLÍTICAS DA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA		41
2.2.5 POLÍTICA DE ACESSIBILIDADE		43
2.2.6 POLÍTICAS DE RESPONSABILIDADE SOCIAL		47
2.2.7 POLÍTICAS DE INTERNACIONALIZAÇÃO		48
2.3 ARTICULAÇÃO ENTRE PPC, PPI E PDI		50
3.1 CONCEPÇÃO PEDAGÓGICA		53
3.2.1 FORMAÇÃO ACADÊMICA		56
3.2.2 FORMAÇÃO PROFISSIONAL: DESENVOLVIMENTO DE ATITUDINAIS	DE COMPETÊNCIAS	58
3.2.3 FORMAÇÃO PARA A VIDA		59
3.3 CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO		61
3.3.1 IDENTIFICAÇÃO		62
3.3.2 CONTEXTO EDUCACIONAL DO CURSO		63
3.3.3 REQUISITOS DE ACESSO AO CURSO		65
3.4 PERFIL DO EGRESSO		67
3.5 METODOLOGIA		75
3.6 ESTRUTURA CURRICULAR		79

3.6.1 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO	84
3.6.2 ATIVIDADES COMPLEMENTARES	86
3.6.3 TCC	88
3.6.4 INTERDISCIPLINARIDADE	89
3.6.5 FLEXIBILIDADE CURRICULAR	90
3.7 CONTEÚDOS CURRICULARES	92
3.7.1 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA	93
3.8 GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA	150
3.9 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	154
3.10 ATENDIMENTO E APOIO AOS ESTUDANTES	157
3.10.1. ATIVIDADES DO PROGRAMA DE NIVELAMENTO	158
3.10.2. NÚCLEO DE APOIO PSICOPEDAGÓGICO AO ESTUDANTE (NAP)	159
3.10.3. CONEXÃO	161
3.11 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO - TICs	164
3.12 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA)	168
4 COORDENAÇÃO, CORPO DOCENTE E TUTORIA	166
4.1 COORDENAÇÃO DE CURSO	169
4.2 COMPOSIÇÃO E ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)	171
4.3 ACOMPANHAMENTO: GESTÃO DO CURSO	173
4.4 COLEGIADO DO CURSO	173
4.5 CORPO DOCENTE ATUAL	
4.6 ATIVIDADES DE TUTORIA	187
4.6.1 CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS ÀS ATIVIDADES DE TUTORIA	189
5 INFRAESTRUTURA	180
5.1 ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES EM TEMPO INTEGRAL	192
5.2 ESPAÇO DE TRABALHO PARA COORDENAÇÃO DO CURSO E PARA SERVIÇOS ACADÊMICOS	193
5.3 SALA COLETIVA DE PROFESSORES	193
5.4 SALAS DE AULA	194
5.5 ACESSO DOS ESTUDANTES A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA	195
5.6 BIBLIOTECA	200
5.6.1 REFERÊNCIA BÁSICA	202

5.6.2 REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	203	
5.7 LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS	203	
CONSIDERAÇÕES FINAIS	192	REFERÊNCIAS 194

1 A INSTITUIÇÃO

1.1 DENOMINAÇÃO E ENDEREÇO

UNIFEOB – Centro Universitário Fundação de Ensino Octávio Bastos.

Campus (Campus Mantiqueira e Polo São João da Boa Vista)

Avenida Dr. Octávio Bastos, 2439, Jardim Nova São João - São João da Boa Vista - SP - Brasil
(19) 3634-3200

Campus (Campus Centro)

Rua General Osório, 433, Centro - São João da Boa Vista - SP - Brasil
(19) 3634-3300

Fazenda Escola

Avenida Dr. Octávio da Silva Bastos (antiga estrada velha de Águas da Prata), sem número. Jardim Nova São João – São João da Boa Vista – SP – Brasil

Clínica Escola

Rua Carolina Malheiros, 92, Vila Conrado – São João da Boa Vista – SP – Brasil
(19) 3631-3984

Escola de Bem-Estar (Palmeiras)

Avenida Dona Gertrudes, nº 211 e 221, Centro - São João da Boa Vista - SP- Brasil

Endereço de página na WEB: www.unifeob.edu.br

1.2 ATOS LEGAIS

Credenciamento: em 25/08/1966, por meio do Decreto nº 59143, publicado em 30/08/1966.

Recredenciamento: em 23/12/2003, por meio da Portaria nº 4045, publicada em 24/12/2003.

Recredenciamento: em 12/06/2013, por meio da Portaria nº 525, publicada em 14/06/2013.

Qualificação como comunitária: em 22/12/2014, por meio da Portaria nº 786, publicada em 19/12/2014.

Credenciamento em EAD: em 24/11/2015, por meio da Portaria nº 1088, publicada em 24/11/2015.

1.3 CONTEXTUALIZAÇÃO DA MANTIDA

A Fundação de Ensino Octávio Bastos é uma entidade de direito privado, sem fins lucrativos, mantenedora do Centro Universitário Fundação de Ensino Octávio Bastos – UNIFEOB.

Localizada em São João da Boa Vista - SP, a Instituição foi fundada em 04 de novembro de 1965 com o nome de Fundação Sanjoanense de Ensino, por um grupo de cidadãos liderados por Octávio da Silva Bastos, à época, prefeito da cidade, conforme escritura lavrada no Livro de Notas n. 199, fls. 29/40, do 1º Cartório de Notas e Anexos, devidamente protocolada sob n. 6.790, registrada sob o n. 133, do Livro Sociedade Civil, em 23/08/1968.

A primeira faculdade implantada foi a de Direito, em 1967, reconhecida em 1972, cujo diretor foi o Dr. Octávio da Silva Bastos. Em 1971, foi implantada a Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, com os cursos de licenciatura em Pedagogia, Letras, Matemática e Ciências Sociais, com reconhecimento em 1977. Em 1973, entrou em funcionamento a Faculdade de Ciências Contábeis e Administrativas, cujo reconhecimento ocorreu em 1977.

Somente no final da década de 1980 é que a fundação deu mais um passo em direção a outras áreas de conhecimento. A planejada Faculdade de Medicina Veterinária iniciou suas atividades em 1987, sendo reconhecida em 1992. E para suas atividades práticas a construção de um novo campus se projeta e juntamente com ele, o hospital veterinário.

Na virada do século XXI, a Fundação ampliou ainda mais suas áreas de atuação, em outubro de 2001, foi autorizada a abertura do curso de bacharel em Ciências Biológicas. Dois anos depois, passam a funcionar os cursos de Fisioterapia e Enfermagem que já iniciam suas atividades no Campus Mantiqueira.

Ainda em 2002, com seu crescimento e a integração de seus cursos, houve mudanças em seu estatuto e, juntos, os cursos de graduação e de pós-graduação passaram a compor as FIFEOB – Faculdades Integradas da Fundação de Ensino Octávio Bastos.

Em dezembro de 2003, depois de atender a todas as exigências do MEC, as FIFEOB conquistaram o status de Centro Universitário. Assim, foi adotado o nome Centro Universitário Fundação de Ensino Octávio Bastos - UNIFEOB.

Em abril de 2004, o UNIFEOB passou a integrar o seleto grupo de instituições de ensino superior, reconhecido, por seu trabalho comunitário, como uma das 45 entidades filiadas à Associação Brasileira das Universidades Comunitárias - ABRUC, dentre mais de 1600 escolas de ensino superior do Brasil.

Com a autonomia concedida pelo MEC, em 2005 foram oferecidos os cursos de licenciatura em História, Geografia, Química, Física e Ciências Biológicas. Em 2007, foram iniciados nove Cursos de Superiores de Tecnologia: Comércio Exterior, Gestão Ambiental, Gestão da Qualidade, Gestão de Recursos Humanos, Gestão Pública, Logística, Marketing, Processos Gerenciais e Agronegócios.

Em 2013, após uma reestruturação financeira, foram abertos os cursos de Bacharelado em Engenharia Agrônômica, Engenharia Civil e Arquitetura e Urbanismo.

Dentro deste contexto de expansão, a Fundação entra para o grupo de IES que oferecem cursos na modalidade a distância. Criado em 2013, o núcleo de ensino a distância começa ofertando unidades curriculares semipresenciais para os cursos de graduação presencial.

O ano de 2016 foi marcado por mudanças na infraestrutura. Todos os cursos foram transferidos para o campus II (Mantiqueira), bem como quase toda a estrutura administrativa e acadêmica do UNIFEOB. Marcando uma nova fase de gestão universitária e ofertando cursos de graduação e pós nas duas modalidades.

Na modalidade EaD, o UNIFEOB *online* lança seus três primeiros cursos: Pedagogia, Administração e Ciências Contábeis. No ano seguinte, são lançados os cursos superiores de tecnologia na mesma modalidade.

Em 2018, o UNIFEOB mantinha matriculados aproximadamente 5.000 estudantes de São João da Boa Vista e região, e de vários estados do País, distribuídos entre 35 cursos de graduação (licenciatura, bacharelado e superiores de tecnologia), diversos cursos de extensão (presencial e distância), além de cursos técnicos: Administração (EaD); Administração; Análise e Desenvolvimento de Sistemas; Arquitetura e Urbanismo (EaD); Arquitetura e Urbanismo; Ciências Biológicas – Bacharelado; Ciências Biológicas - Licenciatura; Ciências Contábeis (EaD); Ciências Contábeis; Direito; Enfermagem; Engenharia Agrônômica (EaD); Engenharia Agrônômica; Engenharia Civil (EaD); Engenharia Civil; Engenharia de Produção (EaD); Fisioterapia; Geografia; Gestão de Recursos Humanos (EaD); Gestão de Recursos Humanos; Gestão Financeira (EaD); História; Letras; Logística (EaD); Logística; Marketing (EaD); Marketing; Matemática - licenciatura; Medicina Veterinária; Pedagogia (EaD); Pedagogia; Processos Gerenciais (EaD) e Química Bacharelado.

Importante salientar que sempre ciente das novas necessidades de formação, o estudo estratégico para criação de novos cursos é permanente e justamente em consonância com estas pesquisas, foram criados, em 2019, os cursos da chamada Escola do Bem-Estar. Dessa forma, os cursos de Psicologia, Nutrição, Educação Física e Biomedicina, que juntamente com os cursos de Enfermagem e Fisioterapia, trazem uma nova visão de saúde preventiva para nossos estudantes e para a população de São João da Boa Vista e região.

Mesmo com toda a crise gerada pela pandemia do COVID, a Fundação permanece com sua política de ampliação de cursos e possibilidades de estudo. Entre os anos de 2019 e 2020, cursos culturalmente presenciais, passam a ser ofertados também na modalidade EaD. São os cursos de Engenharias Agrônômica e Civil, além de um curso experimental na área de tecnologia: Big Data. Ainda em 2020, foram lançados o curso de Farmácia, Engenharia Mecânica e Engenharia de Produção, na modalidade presencial. Em 2021, dando continuidade à ampliação de cursos na área de tecnologia, são criados os cursos de Gestão da Tecnologia da Informação e Análise e

Desenvolvimento de Sistemas, ambos na modalidade EaD, e Ciências Econômicas e Ciências da Computação, na modalidade presencial.

A qualidade do UNIFEOB é reconhecida pelos órgãos públicos responsáveis pelas avaliações das Instituições de Ensino Superior (IES), por exemplo, desde 2011, nossos cursos apresentam um expressivo crescimento em seu desempenho no IGC – Índice Geral de Cursos, que o coloca em destaque entre as instituições de ensino de todo o país.

Em 2015, o Centro Universitário entrou para o grupo de excelência com o conceito 4 no IGC MEC 2015, em uma escala com nota máxima 5, sendo, na época, o 6º em classificação no Estado de São Paulo, ficando ao lado de apenas 29 Centros Universitários do país com conceito 4, inclusive entre as Instituições de Ensino Públicas.

Em 2017, o UNIFEOB saiu da 29ª posição para a 21ª, sendo que nenhum Centro Universitário alcançou a nota 5 (conceito máximo). No IGC de 2018, o UNIFEOB manteve-se com conceito 4, permanecendo no restrito grupo de Centros Universitários com este conceito. Com a publicação dos índices gerais de avaliação externa de 2019, em 2021, o UNIFEOB manteve sua faixa e permanece no grupo seletivo de Centros Universitários com conceito 4, ocupando a 18ª posição entre os melhores do Estado de São Paulo

Norteados por sua missão de *“Transformar pessoas para serem empreendedoras e protagonistas”*, o UNIFEOB tem claro que é a educação o cerne de todas as suas políticas e ações.

Por isso, suas atuações se embasam nos valores de sustentabilidade, transparência nas relações, ter uma rede colaborativa e comprometimento.

Dessa forma, a educação está presente nas atividades acadêmicas, nas atividades junto à comunidade, nas atividades de pesquisa e extensão, nas atividades internas, nas relações institucionais e no desenvolvimento sustentável local e regional.

Assumindo esse princípio, os Projetos Pedagógicos de Cursos (PPCs), em conformidade com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), são fundamentados pelo conceito de desenvolvimento de competências, que significa promover a mobilização, organização e articulação de conhecimentos, habilidades e atitudes.

O ensino, a pesquisa e a extensão fomentam a contínua formação do seu quadro docente e discente, colaborando para o desenvolvimento do perfil profissional do egresso e também para a produção de conhecimento de qualidade e de impacto para aplicação na sociedade.

Acredita-se que as atividades de pesquisa contribuem para o desenvolvimento social, ambiental e econômico e aumentam o campo de reflexões acadêmicas.

Importante ressaltar que, mesmo em cursos superiores de tecnologia onde a pesquisa não está diretamente presente, ela compõe os cursos como metodologia de aprendizagem, juntamente com outras estratégias didáticas.

Além das atividades acadêmicas, a Instituição também desenvolve, com participação dos docentes, discentes e colaboradores administrativos, vários projetos de extensão e de ações sociais e culturais, que atendem a comunidade extramuros da Instituição, o que lhe confere anualmente o selo de instituição socialmente responsável, certificado pela Associação Brasileira das Mantenedoras de Ensino Superior – ABMES.

Também há de se destacar as Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) que funcionam como ferramentas facilitadoras e integradoras das estratégias metodológicas adotadas no processo de ensino-aprendizagem.

Entre as tecnologias, destacam-se a utilização do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA – Blackboard), uma evolução da plataforma Moodle para a disponibilização das unidades de estudo ofertadas na modalidade a distância, bem como de materiais didáticos, exercícios e videoaulas, o envio e o desenvolvimento de atividades, além de oferecer uma sala de curso online, onde todos os manuais e regulamentos ficam à disposição dos estudantes, e também a plataforma Google for Education, na modalidade presencial, a qual possibilita a interação instantânea entre docente e discente, bem como oferece as ferramentas para a aplicação, gerenciamento, organização e gestão das avaliações, as quais constituem diferenciais no processo de ensino-aprendizagem.

Porém, sem dúvida alguma, o grande diferencial acadêmico do UNIFEOP situa-se no Projeto Pedagógico Institucional (PPI), baseado na formação por competências, descrito mais adiante.

Pela seriedade de suas propostas, pela qualidade de seus cursos, pela formação de seus estudantes, pelo pioneirismo de suas ações, pela sua reverência à tradição associada à busca contínua de inovação em todos os seus processos, o UNIFEOP conquistou, nestes mais de 50 anos de história, respeito e confiança, ocupando lugar de destaque dentre as mais importantes instituições superiores da região.

1.3.1 INSERÇÃO REGIONAL NO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA BOA VISTA

São João da Boa Vista fica a 229 km do município de São Paulo, a 123 km do município de Campinas, a 224 km do município de Franca e a 39 km do município de Poços de Caldas.

Segundo os últimos dados do Instituto Brasileiro de Geografia Estatística (IBGE), São João da Boa Vista conta com 91.771 habitantes, de acordo com o Censo, em 2020 (último publicado).

A economia regional é mista, possui municípios com polo tecnológico de referência, nos setores industrial, agrícola, de ensino e de saúde e municípios de pequeno porte com características rurais.

O município exerce um papel de comando da economia da microrregião. A intensificação dessa liderança, ocorre no sentido de promover a otimização das infraestruturas comuns aos municípios da microrregião (saúde, gestão de resíduos, água, energia alternativa, infraestrutura urbana, educação e saúde, entre outros).

Até o ano de 2010, só na cidade de São João da Boa Vista foram aprovados vinte e seis loteamentos, (dos quais treze têm finalidade de uso residencial) e à medida que esses loteamentos são criados, os elementos que correspondem à infraestrutura da rede urbana (rede elétrica, água, esgoto e saneamento, malha viária, etc) são expandidos até essas novas áreas. Vale ressaltar que vários dos quatorze municípios da microrregião de São João da Boa Vista estão em reavaliação dos planos diretores municipais, o que gerará novos centros de industrialização e habitação

A rede de ensino básica conta com 66 instituições entre escolas públicas e privadas, além das escolas profissionalizantes e de qualificação profissional, como: Instituto Federal (antigo Cefet), Senai e Senac.

O Índice de Alfabetização do município ultrapassa 94% do total de habitantes e o IDH de São João da Boa Vista coloca-o em 28ª posição entre os municípios do Estado de São Paulo.

Na área da saúde, o município é sede da Direção Regional do Sistema Único de Saúde (Sus) e atende 20 municípios. Mantém um hospital Geral (Santa Casa de Misericórdia); além de atendimentos especializados; um Hospital Cooperado (Unimed Leste Paulista); 1 Centro de Diagnóstico e Tratamento Oncológico; e Centros Diagnósticos privados com recursos de Tomografia Computadorizada, Mamografia, Ressonância Magnética, dentre outros.

O município possui, ainda, um Lar de Idosos, cinco centros de convivência de idosos, vinte creches, dois Centros de convivência de dependentes químicos, um Centro de Atenção Psicossocial (Caps) e um Centro de Atenção Psicossocial para Dependentes Químicos (Caps Ad).

Na área de negócios, segundo a Associação Comercial e Empresarial e o IBGE, o município conta com aproximadamente 400 indústrias em diversos setores (metalurgia, química, álcool e açúcar, plástico, entre outros), 1.400 prestadores de serviços, 40 empresas ligadas ao agronegócio e 10 agências bancárias, além de ter mais de 2.000 estabelecimentos comerciais, num total de 4127 empresas cadastradas.

São João da Boa Vista também se destaca em seu perfil agrícola, com produção de milho, café, feijão e cana-de-açúcar. Contando com 13 agropecuárias, 20 empresas cerealistas e 07 empresas de diversos produtos agrícolas (café, batata, milho entre outros). Na pecuária, o principal produto é gado de corte, mas mantém também a produção de gado leiteiro.

Enfim, tais setores direcionam e mantêm São João da Boa Vista como um centro regional de desenvolvimento econômico, gerando emprego, renda e uma constante melhora na qualidade de vida.

Por meio de políticas de incentivo, o município vem atraindo novos empresários e novos setores não só para cidade, mas para toda a região.

1.3.2 INSERÇÃO REGIONAL DOS POLOS

Por meio de pesquisas elaboradas pela empresa de consultoria Educa Insights, a equipe de planejamento estratégico definiu diretrizes regionais para referenciar as aberturas de polos. Levou-se em consideração a tradição e imagem da Instituição em um raio médio de 150 Km da IES, para expressar as potencialidades de mercado para a abertura dos dois polos da IES: Poços de Caldas/MG e Araras/SP, conforme demonstra a tabela a seguir:

Tabela 1 - Pesquisa de viabilidade de abertura de Polos

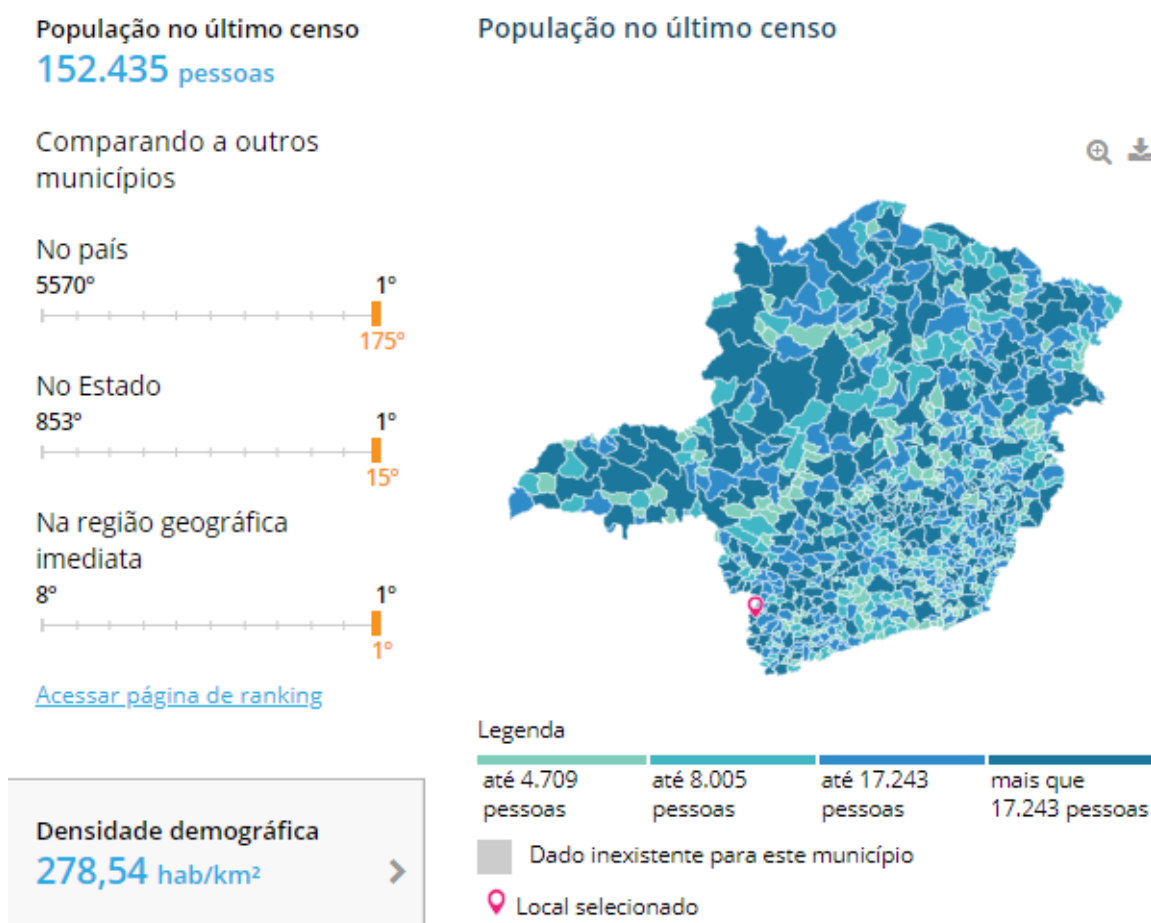
UF	NOME	OPERAÇÃO	PENET. ENS. SUP.	% CONC. PRES	TICKET MÉDIO F2F	MATURIDADE DO MERCADO
SP	São João da Boa Vista	Campus	30%	88%	R\$ 848.73	Médio
SP	Ribeirão Preto	Super Polo	10%	50%	R\$ 965.66	Verde
MG	Poços de Caldas	Polo	38%	76%	R\$ 934.93	Médio
SP	Campinas	Super Polo	13%	74%	R\$ 878.05	Verde
SP	Mogi Mirim	Super Polo	22%	76%	R\$ 554.29	Médio
SP	Piracicaba	Polo	8%	79%	R\$ 818.44	Verde
MG	São Sebastião do Paraíso	Polo	16%	89%	R\$ 770.50	Verde
MG	Pouso Alegre	Super Polo	24%	72%	R\$ 893.78	Médio
SP	Bragança Paulista	Super Polo	29%	73%	R\$ 795.69	Médio
SP	Pirassununga	Polo	19%	78%	R\$ 601.37	Verde
MG	Passos	Polo	9%	0%	R\$ 302.45	Verde
SP	Limeira	Polo	44%	71%	R\$ 870.49	Médio

Fonte: Consultoria Educa Insights (2017)

- **POLO DE POÇOS DE CALDAS/MG:**

O município de Poços de Caldas/MG, com distância de 39 km do município de São João da Boa Vista/SP, segundo dados mais recentes do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), conta com 152.435 habitantes (população no último censo em 2010) e apresenta IDHM de 0,779 [2010]; mortalidade infantil de 10,86 óbitos por mil nascidos vivos [2017], PIB per capita de 46.028,28 R\$ [2018].

Figura 1 - Perfil do município de Poços de Caldas/MG

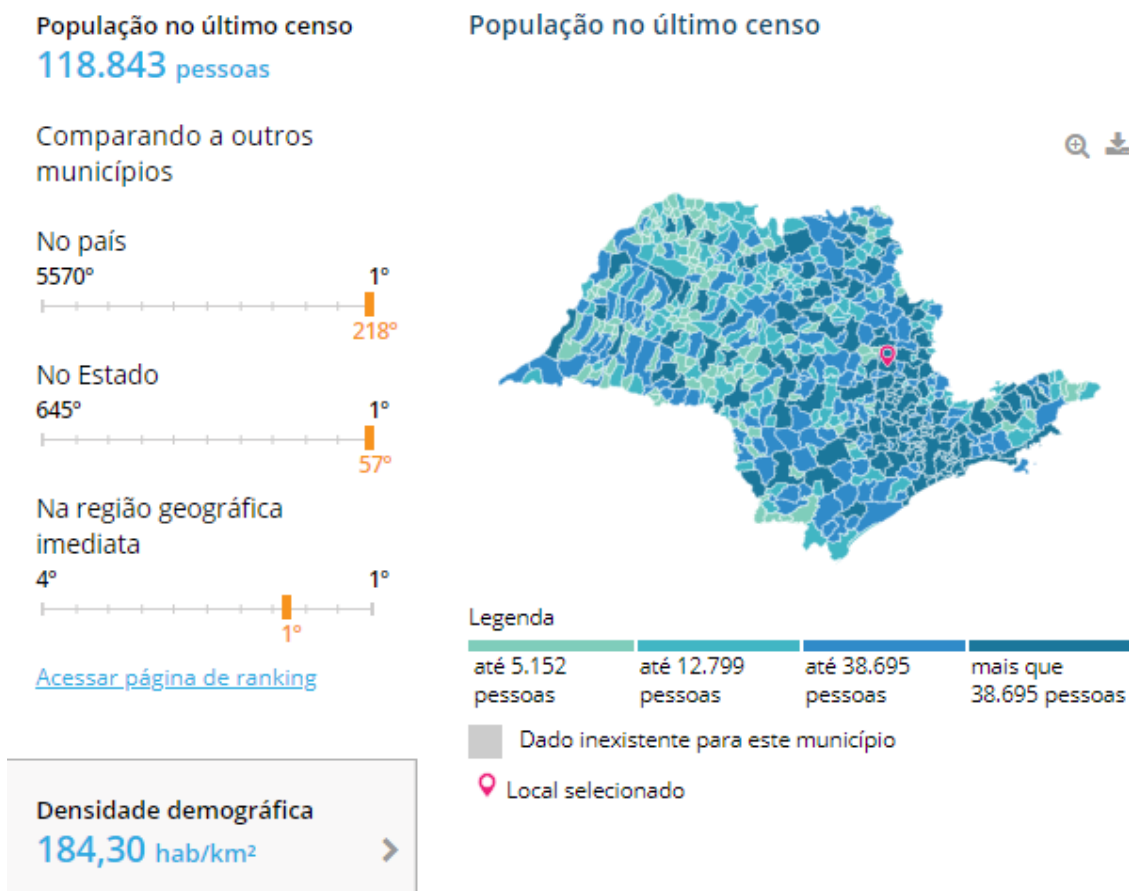


Fonte: IBGE. Disponível em <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/pocos-de-caldas/panorama>>

- **POLO DE ARARAS/SP:**

O município de Araras/SP, com distância de 99 km do município de São João da Boa Vista/SP, segundo dados mais recentes do Instituto Brasileiro de Geografia Estatística (IBGE), conta com 118.843 habitantes (população no último censo em 2010) e apresenta IDHM de 0,781 [2010]; mortalidade infantil de 12,11 óbitos por mil nascidos vivos [2017], PIB per capita de 41.863,92 R\$ [2018].

Figura 2 - Perfil do município de Araras/SP



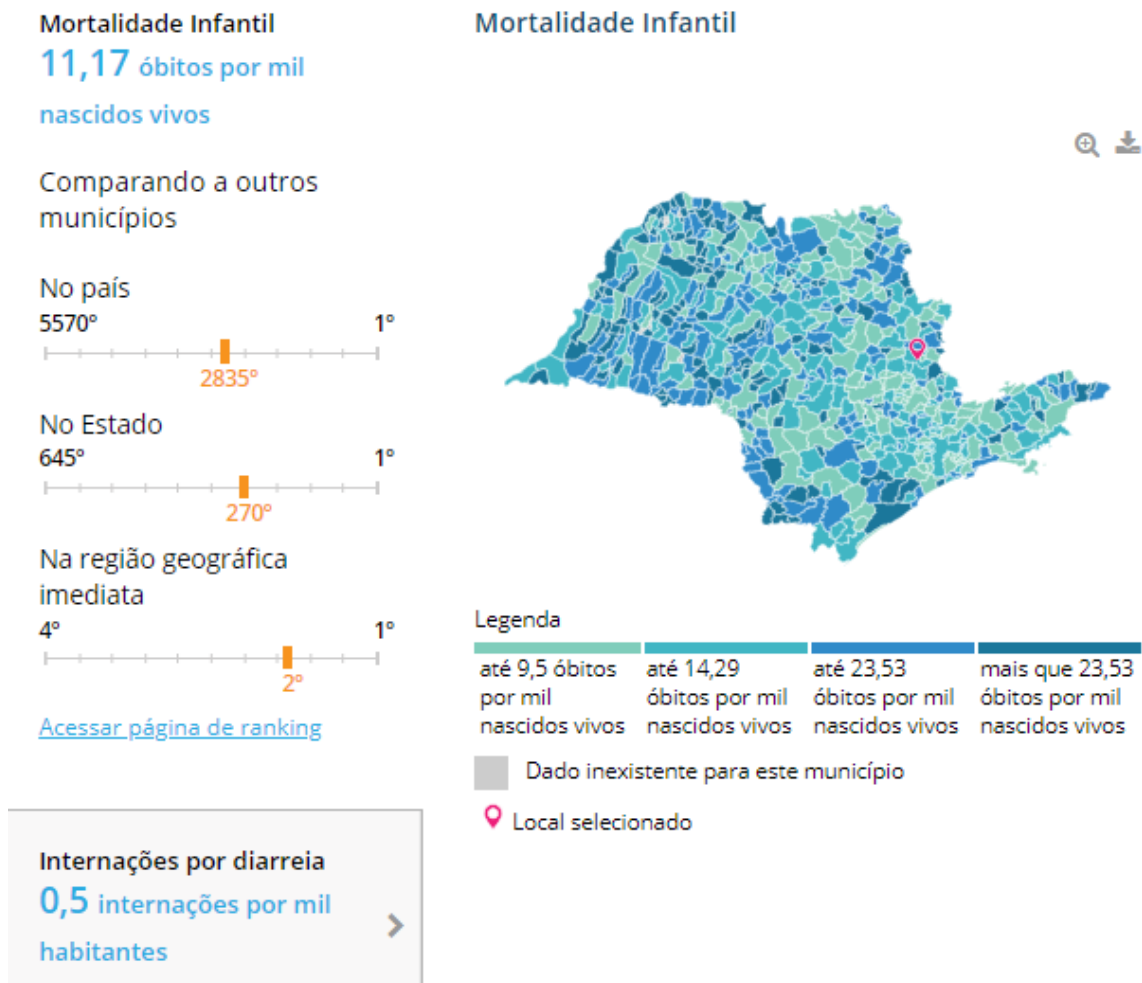
Fonte: IBGE. Disponível em <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/araras/panorama>>

- **POLO DE MOGI GUAÇU/SP:**

O município de Mogi Guaçu/SP, com distância de 62,6 km do município de São João da Boa Vista/SP, segundo dados mais recentes do Instituto Brasileiro de Geografia Estatística (IBGE), conta com 137.245 habitantes (população no último censo em 2010) e apresenta IDHM de 0,774 [2010];

mortalidade infantil de 11,17 óbitos por mil nascidos vivos [2017], PIB per capita de 38.971,42 R\$ [2018].

Figura 3 - Perfil do município de Mogi Guaçu/SP

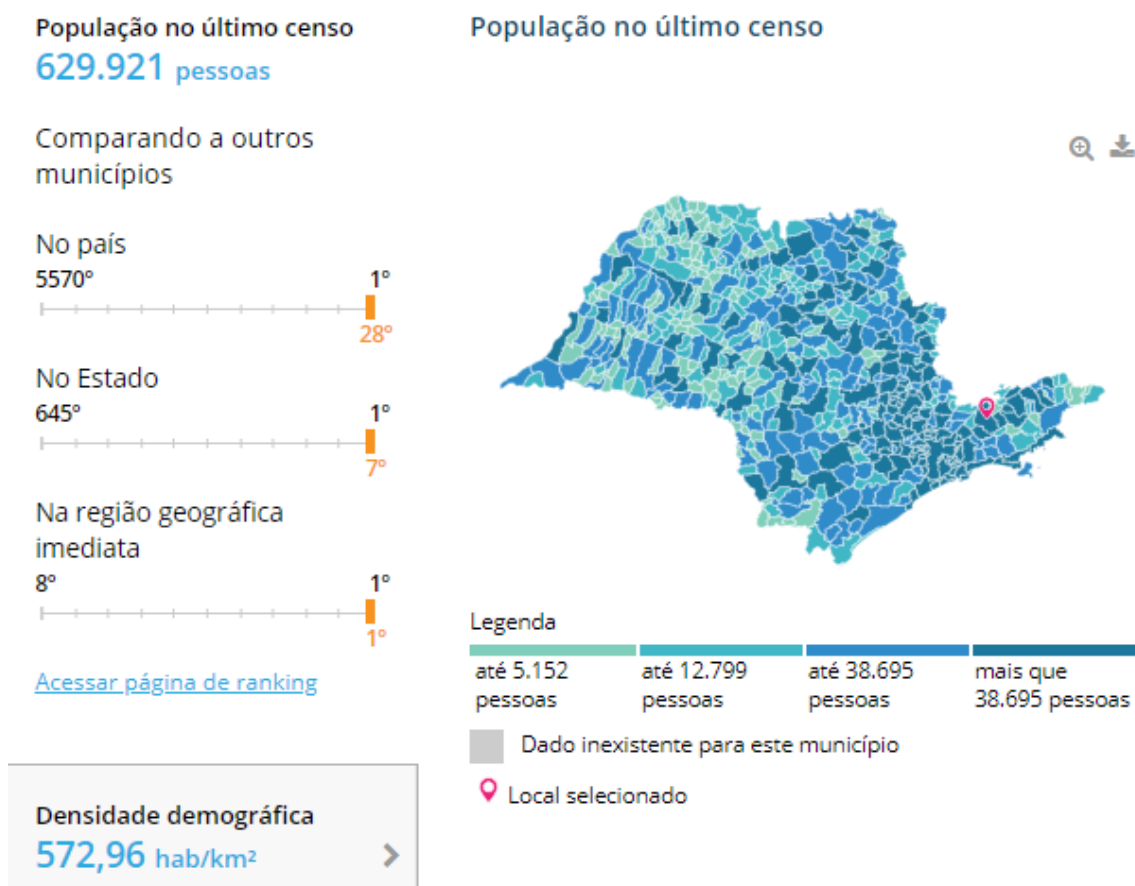


Fonte: IBGE. Disponível em <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/mogi-guacu/panorama>>

- **POLO EM SÃO JOSÉ DOS CAMPOS (parceria UNIFEOB/ UNIVAP):**

O município de São José dos Campos/SP, com distância de 273 km do município de São João da Boa Vista/SP, segundo dados mais recentes do Instituto Brasileiro de Geografia Estatística (IBGE), conta com 629.921 habitantes (população no último censo em 2010) e apresenta IDHM de 0,807 [2010]; mortalidade infantil de 9,34 óbitos por mil nascidos vivos [2017], PIB per capita de 55.603,18 R\$ [2018].

Figura 4 - Perfil do município de São José dos Campos



Fonte: IBGE. Disponível em <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/sao-jose-dos-campos/panorama>>

1.4 CARÁTER COMUNITÁRIO

As instituições de educação qualificadas como comunitárias constituem um grupo voltado para as atividades de ensino, pesquisa e extensão, as quais estão articuladas com os serviços sociais gratuitos e de utilidade pública e de interlocução e interação com a comunidade, por meio da promoção de políticas de responsabilidade social.

O UNIFEOB, cumprindo integralmente essas características, foi qualificado como Instituição Comunitária de Educação Superior pela Portaria nº 786, de 19 de dezembro de 2014 da Secretária de Regulação e Supervisão da Educação Superior (SERES), alinhada à sua missão, valores, princípios e propósito institucionais as IES reúnem as características na Lei nº 12.881/2013, passando a integrar à Associação Brasileira de Universidades Comunitárias (ABRUC), fundada em 26 de julho de 1995, reunindo, em 2020, de acordo com relatório por ela publicado, 68 instituições comunitárias de ensino superior, com a finalidade de promover o desenvolvimento das mesmas, fortalecendo-as e fomentando-as.

1.5 PARCERIAS INSTITUCIONAIS

- **CONEXÃO – ESTÁGIOS:**

O UNIFEOB possui um setor denominado Conexão que reúne a atividade de oferecimento de vagas de estágio extracurriculares e curriculares. A divulgação de vagas para os estudantes ocorre no setor e na página do facebook institucional do Núcleo de Desenvolvimento Institucional (NDI) <https://www.facebook.com/ndiunifeob/>. O setor firmou 1886 (mil, oitocentas e oitenta e seis) parcerias com pessoas físicas e jurídicas que proporcionam estágio curricular e extracurricular para os estudantes. A formalização dos estágios ocorre no setor Conexão através dos contratos e oferecimento de vagas, parcerias e convênios nas áreas de afinidade.

- **PARCERIA: GOOGLE FOR EDUCATION UNIFEOB**

A *Google* e o UNIFEOB são parceiras por meio da plataforma *Google for Education*, desde 2017, para oferecer para os estudantes ferramentas que facilitem o aprendizado. O Google Workspace for Education Plus oferece um conjunto de ferramentas inteligentes que auxiliam o departamento de TI, os pesquisadores, professores e estudantes. As ferramentas da plataforma são disponibilizadas a todos os docentes, discentes e administrativos para facilitar a comunicação, execução de trabalhos (*at the same time*), disponibilidade de materiais, compartilhamento de informações, vídeos e outros recursos.

- **UNIVERSIDADE DE ÉVORA/COIMBRA/UAB – UNIFEOB**

Para abrir as portas do mundo acadêmico, o UNIFEOB estabelece parcerias internacionais em prol da educação e do conhecimento. Os estudantes da instituição têm a oportunidade de ampliar suas fronteiras, participando de disciplinas, cursos e estágios em universidades conveniadas, assim como são recebidos estudantes e professores para troca de experiências. O Comitê de Network do UNIFEOB iniciou o projeto em Portugal, nas Universidades de Évora e Coimbra e com o Instituto Nacional de Bioenergia. Porém, na intenção de expandir, estabelecemos canais de comunicação com instituições na Espanha, Argentina, nos Estados Unidos e no Canadá, para programas futuros. Por intermédio do Banco Santander, nossos estudantes também têm acesso à bolsa de estudos em universidades estrangeiras, mediante seleção. Todas as parcerias alcançadas tem o objetivo de romper fronteiras pelo Brasil e pelo mundo, para que todos tenham ensino superior de qualidade. O UNIFEOB, em parceria com a Universidade Aberta de Portugal (UAB), oferece oportunidade de estudos internacionais para seus estudantes, professores e colaboradores. O acordo de cooperação é uma possibilidade de ensino a distância nas modalidades de graduação e pós-graduação. Para usufruir desse benefício, estudantes devem estar devidamente matriculados; e professores e

colaboradores devem ter vínculo com o Centro Universitário Fundação de Ensino Octávio Bastos. A parceria faz parte do programa de Internacionalização da instituição, que tem o intuito de ampliar a visão de mundo, estabelecendo contato com outras culturas e conhecimentos técnicos em universidades parceiras fora do Brasil. E o UNIFEOB também abre suas portas para professores e estudantes de instituições estrangeiras.

(Fonte: <https://unifeob.edu.br/institucional/conexao/intercambio/>)

- **SANTANDER UNIVERSIDADES UNIFEOB:**

Os estudantes do UNIFEOB podem concorrer a bolsas de estudos nacionais e internacionais pelos programas oferecidos pelo Banco Santander. No início do programa em 2017, por exemplo, foram oferecidas oito bolsas de estudos, sendo cinco nacionais e três internacionais, três a mais que no último ano. Pela segunda vez consecutiva, o UNIFEOB foi contemplado pelos programas do Banco Santander. O Programa Santander Graduação dará aos estudantes selecionados um auxílio mensal, durante um ano. As vagas são direcionadas para estudantes com excelente desempenho acadêmico e terá como objetivo apoiar no pagamento da mensalidade e/ou custos relacionados.

Em 2018, a novidade foi o Programa Ibero-Americanas. Esta foi a primeira vez que o UNIFEOB foi selecionado para este projeto. O programa contemplará três universitários com bolsas-auxílio para custear o intercâmbio. Os escolhidos poderão ir para a Argentina, Colômbia, Chile, Espanha, Peru, Porto Rico, Portugal, México ou Uruguai.

Fonte: <https://unifeob.edu.br/institucional/conexao/intercambio/santander/>.

Após a realização do Processo Seletivo para as Bolsas Ibero-Americanas foi possível firmar um convênio entre o UNIFEOB e o Instituto Politécnico de Setúbal (Portugal), para que um dos estudantes selecionados realizasse lá a sua mobilidade entre os meses de setembro de 2019 a fevereiro de 2020.

Semelhantemente ao ano de 2019, foi realizado um edital com 8 bolsas para estudantes matriculados nos cursos do UNIFEOB que concorreram a um auxílio mensal, por 12 meses, para ajuda de custos acadêmicos, no ano de 2020.

Em 2020, as Bolsas Internacionais foram transformadas em Bolsa Superamos Juntos, auxiliando 3 estudantes para pagamento de mensalidades.

Ao final do ano de 2020, foi aberto um edital em para mais um processo seletivo para concessão de 50 (cinquenta) “SIM CARDS” (Chip de Celular) com um pacote de dados com 6 meses de funcionamento + Chamadas de voz ilimitadas para qualquer DDD, fixo ou móvel + 5GB de Internet em alta velocidade por mês + Navegação gratuita nos seguintes aplicativos: Whatsapp, Internet Banking do Santander, Blackboard, Plataforma U-life e o Portal da Universia para utilizar por 6 (seis) meses, sem custo para os estudantes, em parceria com o Banco Santander.

Por fim, foi lançada no início do ano de 2021 mais uma Edição do Programa de Bolsas Santander Graduação, com o objetivo de contemplar 8 (oito) estudantes de graduação ou pós-graduação, nas modalidades presencial ou Ensino à Distância (EAD), com bolsas de R\$ 300,00 (trezentos reais) mensais durante 12 (doze) meses ininterruptos. (<https://unifeob.edu.br/2021/04/06/santander-universidades-esta-com-cinco-oportunidades-para-quem-cursa-o-ensino-superior/>).

- **PARCERIA ROTARY UNIFEOB:**

O Rotary Clube de São João da Boa Vista com o apoio e parceria do UNIFEOB – Centro Universitário Octávio Bastos desde 2014 participa do Projeto “O Melhor Aluno da Escola Pública”. O projeto tem o objetivo premiar o melhor estudante entre os matriculados nas escolas públicas da cidade e das cidades da região que estejam cursando o último ano do ensino fundamental e médio. O UNIFEOB entre neste projeto oferecendo uma bolsa de estudos para o melhor colocado entre os estudantes do ensino médio. Assim, a instituição procura reconhecer e incentivar os talentos da escola pública. Esta parceria também foi firmada com o Rotary de Poços de Caldas e pretende ser

levada para outras cidades da região. (Fonte: <https://unifeob.edu.br/noticias/rotary-e-unifeob-bolsa-de-estudos-para-melhor-aluno-da-escola-publica/>)

- **GDG (GRUPO DE DESENVOLVEDORES GOOGLE) UNIFEOB:**

Em 2016, o 3º Grupo de Desenvolvedores Google (GDG), no Centro Cultural do UNIFEOB. O GDG, de São João da Boa Vista, visa agregar os usuários de tecnologias Google de São João e prover um ambiente colaborativo, inovador e de compartilhamento de informações. Estiveram presentes e apresentaram novidades sobre Startups em São João, além do futuro da economia regional. Também foram apresentadas pelos organizadores, novidades para o ano de 2016, como o Desafio de Impacto Social, que visa fomentar o uso criativo da tecnologia para promover impacto social. No mesmo dia, teve o lançamento do *Women Techmakers*, que é formado por pessoas – especialmente mulheres – que se conectam para trocar experiências e aprender sobre tecnologia. O GDG organiza encontros sociais, oficinas, reuniões on-line, eventos e outras atividades, onde os profissionais reúnem-se para debater como os produtos do Google e tecnologias web podem melhorar a produtividade. (Fonte: <https://unifeob.edu.br/noticias/apoio-desenvolvedores-google/>)

- **STHEM BRASIL E UNIFEOB:**

Em sete anos de experiência, o Consórcio STHEM Brasil tornou-se uma sólida rede de cooperação acadêmica, com um grupo de mais de 58 Instituições de Ensino Superior, incluindo o UNIFEOB, entre universidades, centros universitários e faculdades, de diferentes estados brasileiros.

Com o objetivo de colaborar para a transformação da educação brasileira, por meio da inovação acadêmica, o Consórcio STHEM atua em três frentes: capacitação de professores, formação dos líderes, para gerar mudanças na cultura da instituição e em projetos acadêmicos que melhorem o aprendizado e o engajamento dos estudantes.

Estas ações refletem um movimento para que o ensino seja centrado no estudante, buscando uma formação de profissionais mais qualificados e preparados para os desafios da sociedade atual.

O sucesso dos estudantes em educação superior nas áreas de Ciência, Tecnologia, Humanidades, Engenharia e Matemática (STHEM, em inglês: Science, Technology, Humanity, Engineering and Mathematics) é uma preocupação quase universal. Desafios nessas áreas incluem nível de preparação dos estudantes quando entram na universidade, retenção e aprendizagem do estudante nas principais habilidades para a economia do conhecimento.

No contexto brasileiro, o desafio fundamental é o papel da educação superior e a importância da inovação em relação à qualidade da educação. Instituições de Ensino Superior podem responder a esses desafios por meio da melhoria do ensino e da qualidade de aprendizagem, assim como explorar possíveis ligações com professores do Ensino Médio e Técnico / Profissional para melhor preparar estudantes para a educação superior.

A Iniciativa para o Desenvolvimento da Inovação Acadêmica – IDIA propõe trabalhar com universidades, instituições, organizações governamentais e setor privado para a implementação da Iniciativa para avançado ensino e aprendizagem em Ciência, Tecnologia, Humanidades, Engenharia e Matemática para o Brasil.

O sucesso do Consórcio STHEM Brasil passa pela parceria com o Programa Acadêmico e Profissional para as Américas – LASPAU, afiliado à Universidade de Harvard, que tem se dedicado à missão de fortalecer o ensino superior no Hemisfério Ocidental desde sua fundação em 1964. (Fonte: <http://sthembrasil.com/o-que-e-sthem/>)

- **REDE SEMESP**

Uma característica do século 21 é a construção de redes, unindo pessoas e empresas em torno de um propósito em comum. Inspirado por este movimento, o SEMESP criou as Redes Regionais de Cooperação SEMESP. Seu principal objetivo é estimular alianças estratégicas entre instituições de Ensino Superior Privadas no Brasil, além de promover o compartilhamento de ideias, projetos e ações efetivas que permitam sinergias e economia, não só na área acadêmica, mas

também no setor administrativo das IES. O UNIFEOB participa ativamente da primeira rede de cooperação SEMESP desde 2017. (Fonte: <http://www.semesp.org.br/redes/>)

- **GRUPO A, EDUCA INSIGHTS, SAGAH, +CAMPUS (UNIFEOB EAD)**

O reposicionamento Institucional, também voltado para a expansão do EAD (online UNIFEOB), promoveu o Convênio entre UNIFEOB e Grupo A, a qual potencializa a prestação de serviços educacionais a distância e semipresencial. Por meio de soluções integradas de conteúdo, tecnologia e apoio, os serviços incluem marketing digital, captação e suporte à retenção de estudantes, tele atendimento, treinamento semipresencial do corpo acadêmico, quanto à utilização de metodologias SAGAH e Blackboard, licenciamento de sistema acadêmico, telemarketing, apoio administrativo e cobrança nos casos previstos neste convênio para todos os cursos de graduação EAD e semipresenciais da IES (Mais Campus UNIFEOB Online).

Para os cursos 100% EAD – Grupo A tem direito a 50% dos valores brutos pagos para a IES pelos estudantes matriculados; para os cursos semipresenciais – Grupo A direito a 40% dos valores brutos pagos para a IES pelos estudantes matriculados. A vigência do contrato (convênio) – dez anos a partir de 9 de maio de 2018.

O Grupo A – disponibiliza tecnologia necessária aos cursos desenvolvidos respeitando a autonomia educacional da IES (corpo docente e tutores), serviço de BackOffice, apoio a cursos integrantes do convênio com foco na qualidade de ensino, publicidade do curso, atendimento não acadêmico aos estudantes, gerenciamento administrativo e financeiro do convênio.

- **AAUW UNIFEOB:**

No dia 31/10/2016, o UNIFEOB assinou o convênio internacional com a AAUW, por intermédio da brasileira Gabriela David Hoover, diretora de relações internacionais da ONG, que trará diversas oportunidades em treinamento e capacitação para as estudantes da instituição e para a comunidade

regional. A proposta da instituição de ensino é oferecer oportunidades de treinamento e capacitação para as estudantes da instituição e para a comunidade feminina regional. E neste segmento a AAUW possui bastante experiência, pois a organização atua desde 1881 pela garantia dos direitos das mulheres, pelo acesso à educação, eliminação das diferenças salariais e oportunidades de trabalho em virtude de gênero e tem participação fundamental em várias conquistas femininas nos EUA, incluindo o direito ao voto.

A AAUW oferece programas de treinamento e capacitação que visam empoderar as mulheres para que saibam lutar por seus direitos, se posicionar no ambiente de trabalho e estimulam o envolvimento político feminino. E o intuito do UNIFEOB, em parceria com a AAUW, é garantir e expandir o espaço feminino no Brasil em todas as áreas da economia. <https://unifeob.edu.br/noticias/unifeob-firma-parceria-internacional-com-aauw-american-association-of-university/>

- **O UNIFEOB E OS ÓRGÃOS DE FOMENTO PARCEIROS:**

Por meio de projetos individuais de pesquisa e do Núcleo de Pesquisa Institucional, nossos docentes têm outorgado importantes contratos como por exemplo com a FEHIDRO (Fundo Estadual de Recursos Hídricos – Recurso Nacional – Comitê de Bacias do rio Mogi-Guaçu para aplicação na bacia hídrica da Fazenda Escola UNIFEOB 2017/2018 no valor de R\$207.000,00; Projeto Fapesp para extração de óleos essenciais Processo n. 17/03614-0 2017/2019 no valor de R\$200.000,00; Recebimento 2018.2 4 bolsas CNPq para Iniciação Científica na Instituição.

Nos anos de 2020 e 2021 outorgamos contratos institucionais com: Sipcam Nichino, contrato anual, área 3 ha da Fazenda Escola, envolvidos: 2 estagiários (Gesp). Ano 2020; Albaugh do Brasil, contrato de 3 meses, estagiário envolvido: 1 (Gesp). Ano 2020; Stoller do Brasil, contrato 5 meses, estágio envolvido: 1, Ano 20/21; Syngenta, contrato anual, estagiário envolvido: Gesp auxiliando o responsável técnico da empresa na condução dos ensaios. Valor: permuta com a fazenda escola. Parceria contínua; Sumitomo Chemical Brasil Indústria Química S.A. Ano 2021; Parceria de

cooperação acadêmica entre Unifeob e Unicamp - laboratório Biofabris 2021 (desenvolvimento de próteses e órteses animais - projetos de pesquisa - Medicina Veterinária, Fisioterapia e Engenharia Civil); Parceria Laletec- Instituto Federal - São João da Boa Vista - Laboratório de letramento - capacitações para projetos de pesquisa, publicações, estruturação de projetos./ Profa. Dra. Rosana Ferrareto. Encaminhados: Parceria cooperação técnica/acadêmica entre Medical Harbor e Unifeob / aperfeiçoamento do software de anatomia animal junto a docente e estudantes de medicina veterinária; Empresa Edital Google encaminhado - abril 2021 “ Impacto Google para mulheres e meninas em parceria com o Instituto Ela Educadoras do Brasil; *Em fase de análise encaminhamento*; FINEP - segunda estruturação do projeto INOVA Unifeob / FINEP 2021; FEHIDRO (Fundo Estadual de Recursos Hídricos - Recurso Nacional - Comitê de Bacias do Rio Mogi-Guaçu para aplicação de restauração de áreas degradadas da Fazenda Escola Unifeob abril/2021 - 2024.

- **PACTO UNIVERSITÁRIO UNIFEOB:**

O UNIFEOB foi uma das primeiras Instituições a aderirem ao “Pacto Universitário pela Promoção do Respeito à Diversidade, da Cultura da Paz e dos Direitos Humanos”. É uma iniciativa conjunta do Ministério da Educação e do Ministério da Justiça e Cidadania para a promoção da educação em direitos humanos no ensino superior. Atualmente existem 320 Instituições aderentes ao pacto no universo de aproximadamente 5.000 Instituições de Ensino. Aberto à adesão das Instituições de Educação Superior (IES) e de Entidades Apoiadoras (EAs), o objetivo do Pacto é superar a violência, o preconceito e a discriminação, e promover atividades educativas de promoção e defesa dos direitos humanos nas IES. <http://edh.mec.gov.br/pacto/>

Frente aos desafios enfrentados pela educação, o comitê de networking UNIFEOB tem como princípio básico, trabalhar a aproximação de parceiros, tais como: pessoas ligadas às Empresas, Associações, Cooperativas, Órgãos de classe, Instituições de Ensino, órgãos políticos e a mídia, com a instituição para proporcionar o desenvolvimento dos processos pedagógicos de maneira inovadora e aplicada. Alinhando a formação dos estudantes com as necessidades do mercado de trabalho,

criando parcerias a fim de melhorar a empregabilidade, levantando recursos para o desenvolvimento de pesquisas, extensão, contribuindo assim para a evolução da infraestrutura e para a formação, atração e retenção de talentos para a Fundação.

- **INSTITUTO ELA**

A mais recente parceria institucional foi com o Instituto Ela que tem como causa inspirar mulheres a colaborar, apoiar e liderar projetos de transformação social. A ideia com essa parceria é ampliar essa causa, construir pontes, liderar projetos de transformação social com foco em mulheres em vulnerabilidade: social, financeira, intelectual e emocional. Por meio desta parceria, bolsas de estudo para graduação em pedagogia e também um programa de mentoria para futuras professoras (Fonte <https://www.institutoela.org.br/>)

2 MISSÃO, VISÃO, VALORES E POLÍTICAS INSTITUCIONAIS

2.1 MISSÃO, VISÃO E VALORES

Fundamentado desde o início de sua formação nos valores de responsabilidade ética e social, o UNIFEOB tem como proposta desenvolver suas atividades educacionais num sentido amplo, contribuindo para a formação integral de um cidadão e profissional imbuído de valores éticos que, com competência técnica, atue no seu contexto agindo nos mais diversos setores sociais.

MISSÃO

Transformar pessoas para serem empreendedoras e protagonistas.

VISÃO

Ser referência em educação e serviços, com resultados financeiros.

VALORES

Sustentabilidade, transparência nas relações, ter uma rede colaborativa e comprometimento.

2.2 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição foi construído tendo, como um dos seus princípios norteadores, o Projeto Pedagógico Institucional do UNIFEOB fundamentado na Formação por competências, por meio de suas políticas de ensino, de pesquisa e de extensão.

Um dos princípios básicos da Instituição é acreditar que, além da sólida formação acadêmica e profissional, formar para o desenvolvimento de competências significa, também, educar para a autonomia, capacidade de iniciativa e de autoavaliação, responsabilidade, ampliação da capacidade de trabalho, de concepção e realização de trabalhos e projetos. Ou seja, acreditar que para

desenvolver competências, é preciso promover a mobilização e organização de conhecimentos, habilidades e atitudes.

Assim, em consonância com o Projeto Pedagógico Institucional do UNIFEQB, o curso de Nutrição foi reconstruído partindo-se do desafio que a Instituição se impôs: com base no perfil dos ingressantes, criar as condições mais favoráveis para que esses possam participar ativamente do processo de construção da sua própria formação e expandir sua vivência profissional, tornando-se aptos a se adaptar mais facilmente à dinâmica da sociedade.

Os estudantes têm a oportunidade de desenvolver competências desejadas para a formação de seu perfil profissional, não somente aquelas de caráter técnico-pedagógicas, mas também as atitudinais (trabalho em equipe, habilidade interpessoal, postura crítica e analítica, responsabilidade, comprometimento, entre outras). Em outras palavras, colocar a educação a serviço das reais necessidades dos estudantes, proporcionando as melhores condições de preparação para o início do exercício profissional.

Por isso, a organização e a estrutura do currículo se baseia em estratégias pedagógicas próprias, tendo como base a associação de conteúdos contextualizados, proporcionando aos estudantes o aumento de suas potencialidades e a oportunidade de trabalhar com situações-problema, desenvolvendo capacidades relativas à cooperação, comunicação, autonomia, criatividade etc.

Todas as atividades do curso estão alicerçadas no PPI. As atividades de ensino – aprendizagem oferecem subsídio para as atividades de extensão que, muitas vezes oferecidas pela própria IES, vêm contribuir, ora para a extensão dos estudos desenvolvidos em ambientes virtuais e encontros presenciais, ora para estimular o estudante a trazer para a sala de aula virtual (fóruns) questões estimuladoras de discussões acerca dos temas estudados.

Acontecem palestras com profissionais convidados, webinars, semanas acadêmicas com apresentações e discussões de temas diversos, diversidade de possibilidades de vivências práticas, entre outras atividades.

Buscando o enriquecimento da formação por meio de atividades de extensão, também acontecem eventos ligados à responsabilidade social, que buscam o desenvolvimento do senso de cidadania e comprometimento ético nos futuros profissionais.

A pesquisa é estimulada desde o início do curso, seja pelo contato para estudo de textos científicos, seja pelas orientações e práticas de busca por informações científicas para o enriquecimento e atualização dos temas estudados. Acontecem encontros de produção acadêmico-científicas, em que todos são estimulados a participar.

Os Projetos Integrados (PIs), trabalho que acontece em cada módulo, com temas específicos envolvendo as unidades de estudo do módulo, estimulam a integração das três frentes de formação profissional, ensino – pesquisa- extensão, já que, mesmo em diferentes níveis de aprofundamento de conhecimentos, para seu desenvolvimento e execução, os estudantes são desafiados à busca e análise crítica de informações, análise da aplicabilidade destas no contexto da prática educacional, bem como o desenvolvimento da linguagem e da interpretação dos fatos da vida corrente, que se referem diretamente às ciências humanas.

2.2.1 POLÍTICAS DE ENSINO

O Projeto Pedagógico Institucional do UNIFEOB norteia, por sua vez, a elaboração dos projetos de seus cursos de graduação e de pós-graduação, comprometendo-se com o desenvolvimento integral de seus estudantes na perspectiva de Formação por competências.

Na definição do perfil, deve-se considerar também que o profissional, além do domínio operacional, precisa ter uma compreensão global do processo de trabalho, ser capaz de transitar com desenvoltura em uma área profissional, atendendo a várias demandas dessa área. Nessa perspectiva, ele não fica restrito a uma qualificação/habilitação vinculada a um determinado posto de trabalho.

Enquanto as competências específicas definem a identidade do curso, as competências atitudinais garantem a polivalência do profissional. Deve-se ainda buscar responder às seguintes questões:

1. O que esse profissional precisa saber: que conhecimentos são fundamentais?
2. O que ele precisa saber fazer: que habilidades são necessárias para o desempenho de sua prática profissional?
3. O que ele precisa saber ser: que valores, atitudes, ele deve desenvolver?
4. O que ele precisa saber para agir: que atributos são indispensáveis à tomada de decisões?

Para a definição do perfil dos egressos de cada curso, é analisado, inicialmente, pelo conjunto de profissionais que participam do processo, o perfil dos ingressantes.

Para essa análise, são considerados os resultados e as análises obtidas pela Comissão Própria de Avaliação - CPA, no momento do ingresso do estudante no curso.

Os perfis são definidos a partir da análise das ocupações que compõem as áreas profissionais (ou de grupos de ocupações afins a um processo ou atividade produtiva) e das competências exigidas aos profissionais da área.

Essas definições são baseadas nos referenciais das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs/MEC) de cada curso.

Deve atender, igualmente, às expectativas do indivíduo, do mercado e da sociedade, além de levar em conta as condições e as demandas locais e regionais, assim como a vocação e a capacidade de atendimento da Instituição.

Nessa perspectiva, a organização da estrutura curricular e o planejamento das atividades que compõem os PPCs passam, necessariamente, por diferentes fases: diagnóstico, elaboração da estrutura, implantação, gestão, acompanhamento e avaliação.

A organização e a estrutura dos currículos devem se basear em estratégias pedagógicas próprias, tendo como base a associação de conteúdos contextualizados, evitando, assim, a visão

tecnicista e a dicotomia entre teoria e prática. Isso significa proporcionar aos estudantes o aumento de suas potencialidades e a oportunidade de trabalhar com situações-problema, desenvolvendo capacidades relativas à cooperação, comunicação, autonomia, criatividade, etc. Além disso, devem estar abertas a alterações, mudanças, avaliações e adequações, garantindo a constante atualização curricular.

As estruturas curriculares dos cursos são organizadas em módulos, tendo como base as competências esperadas dos egressos. Essa organização orienta o planejamento, as ações e a avaliação do professor. A partir daí, são definidas as Unidades de Estudo (Disciplinas), com cargas horárias pré-estabelecidas, o que não impede, no entanto, que os estudantes sejam continuamente estimulados a pensar além das Unidades.

O eixo de Formação para a Vida surgiu com o intuito de trazer para o contexto do estudante a reflexão sobre temas que podem contribuir para a sua vida. Tais temas contribuem para o desenvolvimento de algumas competências socioemocionais, como autoconhecimento, consciência social e resolução de problemas, entre outras, essenciais para lidar com as próprias emoções, se relacionar com os outros e gerenciar objetivos de vida.

Alguns temas estão relacionados a questões ambientais, à diversidade cultural, às relações étnico-raciais, cidadania e direitos humanos que, associados aos projetos pedagógicos específicos de cada curso, atendem a algumas legislações e auxiliam na reflexão e desenvolvimento de competências e habilidades para realizar escolhas éticas e se posicionar em situações sociais respeitando à diversidade e os direitos de todos.

O intuito é provocar o estudante a ser o protagonista na busca pelo seu propósito de vida, a ser proativo, disposto a resolver problemas e ser assertivo na tomada de decisões pessoais, profissionais e sociais.

2.2.2 POLÍTICAS DE PESQUISA

O ensino, a pesquisa e a extensão no ensino superior fomentam a contínua formação do seu quadro docente e discente, colaborando para o desenvolvimento do perfil profissional do egresso, e também para a produção de conhecimento de qualidade e de impacto para aplicação na sociedade.

De acordo com o PDI, a Política de Pesquisa do UNIFEOP é regida pelos seguintes princípios:

- produção e socialização do conhecimento;
- interdisciplinaridade nas ações da pesquisa universitária;
- internacionalização da atividade;
- indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão;
- transparência e ética na condução das ações de pesquisa;
- universalidade no atendimento às demandas dos diferentes setores da sociedade;
- sustentabilidade da pesquisa frente ao planejamento estratégico institucional;
- envolvimento de novos docentes nos grupos de pesquisa;
- atividade de pesquisa como sendo o principal mecanismo do desenvolvimento científico-tecnológico;

As ações de pesquisas institucionais coadunam com as atividades promovidas pelo Núcleo de Pesquisa estabelecidas em seu regulamento interno tendo como finalidade complementar enriquecer a formação acadêmica da sua comunidade docente e discente, contribuir na produção de conhecimento de qualidade e de impacto para aplicação na sociedade e imprimir a marca institucional no Estado e no país.

A Política de Pesquisa Institucional está alicerçada nos seguintes segmentos de atuação:

Desenvolvimento científico-acadêmico: como ferramenta de aprendizagem e desenvolvimento de competências específicas (métodos científicos), deve promover a inserção da comunidade

acadêmica na metodologia científica e produção de conhecimento para áreas aplicadas, a captação de recursos em agências de fomento nacionais e internacionais e a formação de recursos humanos qualificados no nascente programa de pós-graduação e na iniciação científica.

Pesquisa aplicada: como ferramenta de transferência tecnológica, deve proporcionar a implementação de técnicas e métodos que favoreçam o desenvolvimento de produtos, serviços e técnicas inovadoras;

Produção científica: como ferramenta de expressão e disseminação científica, permite a redação de material técnico/científico e participação em eventos.

2.2.3 POLÍTICAS DE EXTENSÃO

A Política de Extensão do UNIFEOB consiste no processo de interação entre a IES e a sociedade, visando o desenvolvimento sustentável (social, econômico e ambiental) por meio do intercâmbio científico, cultural e de inovação tecnológica, com uma perspectiva crítica e transformadora, institucionalizado nas áreas do conhecimento abrangidas por seus cursos de graduação/pós-graduação e alinhado à missão, aos objetivos, às metas e aos valores do Centro Universitário.

O princípio fundante da política de extensão é a melhoria das condições sociais da comunidade externa, com divulgações acadêmicas e promoção de práticas inovadoras baseadas em:

- Destacar a transversalidade das políticas institucionais a todas as áreas, explicitando, no âmbito interno, a identidade do UNIFEOB nas dimensões da tríade: ensino, pesquisa e extensão. E em especial, no âmbito externo, destacar os impactos de responsabilidade e inclusão sociais;

- Interdisciplinaridade, interprofissionalidade e transversalidade: integração da extensão por meio da interdisciplinaridade, interprofissionalidade e transversalidade permeando os diferentes cursos, unidades de estudos e atividades de ensino e pesquisa. Uma das principais estratégias didáticas desenvolvidas nos cursos trata-se da resolução de problemas reais da comunidade externa, gerando uma aprendizagem significativa e de intervenção;
- Indissociabilidade do ensino-pesquisa-extensão: para elaborar um sistema modular por competências é preciso aprofundar as escolhas metodológicas. Estas devem se pautar pela identificação de ações ou processos de trabalho do sujeito que aprende e devem incluir projetos, provocados por desafios e/ou problemas, que coloquem o estudante diante de situações simuladas ou, sempre que possível, e preferencialmente, reais. O desenvolvimento de projetos integrados a partir de situações reais, de vivências sociais, que permitam aos estudantes desenvolver soluções e melhorias contínuas e propostas de intervenção sociais para as comunidades externas. A escolha também deve permitir ações proativas por parte do estudante, como as de pesquisa e estudo de conteúdos que podem estar reunidos em unidades ou trabalhados em seminários, ciclos de debates, atividades experimentais, laboratoriais e de campo, amplamente divulgados por meio do encontro de produção acadêmico-científico, com realização anual;
- Impacto na formação (desenvolvimento de competências) do estudante UNIFEOB;
- Impacto, transformação e relevância sociais;
- Desenvolvimento do ser humano na sua integralidade e diversidade, respeitado o meio ambiente e a diversidade;
- Gestão democrático-participativa;
- Valoração dos direitos fundamentais e dos direitos humanos;
- Produção e/ou socialização do conhecimento;

- Ética e justiça na relação universidade-sociedade-ambiente considerando os interesses de humanos e não-humanos;

O UNIFEOB, como Centro Universitário, tem o compromisso legal e social de estender seus diálogos, reflexões e conhecimentos para além de suas estruturas físicas.

O reconhecimento da relevância das atividades de extensão remonta a sua própria história e origem como instituição comunitária. Sua política de extensão está baseada no conceito de extensão universitária definido pela Política Nacional de Extensão, compreendido como “processo educativo, cultural e científico que articula o Ensino e a Pesquisa de forma indissociável e viabiliza a relação transformadora entre Universidade e Sociedade”.

A IES reconhece a extensão universitária como o principal eixo para articulação e transformação da sociedade e da educação brasileira e é através dela que visamos contribuir significativamente no seu entorno, tanto na construção como na socialização do conhecimento para intervenção na sociedade.

Este compromisso implica na adoção de procedimentos que visem à participação direta ou indireta contribuindo na criação e inserção de políticas de promoção e garantia de valores democráticos, não restritivamente como detentora dos saberes e das técnicas, mas como difusora da reflexão/ação objetivando o desenvolvimento social sustentável, interligando o ensino e a pesquisa com as demandas da sociedade.

A Política de Extensão tem os seguintes objetivos:

- I. promover a interação transformadora entre Universidade, a sociedade e o ambiente;
- II. contribuir para o desenvolvimento sustentável;
- III. incentivar a expressão da diversidade cultural, artística, científica, tecnológica, desportiva e filosófica;
- IV. estimular e promover o respeito multicultural;
- V. contribuir na dinamização da formação acadêmica;
- VI. consolidar as ações de extensão, a partir da perspectiva da ética.

Buscando atender à tríade ensino, pesquisa e extensão no ensino superior, a IES fomenta a contínua formação do seu quadro de docente e discente, com a criação, planejamento e execução de cursos de extensão ou cursos livres, propostos por coordenadores de curso ou docentes da instituição ou ainda *in Company*, para atender necessidades de específicas de empresas/instituições e os certificados são emitidos pela IES.

Planejadas como parte de um processo dinâmico, educativo, cultural e científico, o UNIFEOB estimula e incentiva, inclusive com apoio logístico e financeiro as atividades de extensão, como as atividades extracurriculares a serem desenvolvidas pelos estudantes, em todos os cursos, como forma de complementar a aprendizagem e de favorecer o seu desenvolvimento e a inserção na sociedade.

Assim, é estimulada a realização de semanas acadêmicas, estágios não obrigatórios, cursos, eventos e visitas técnicas, monitorias e participação em programas comunitários, prestação de serviços junto à comunidade e de apoio técnico e/ou científico às iniciativas da comunidade, em relação à criação literária, artística, científica e inovação tecnológica.

As semanas acadêmicas, por exemplo, são a expressão dos discentes na Instituição, organizadas de acordo com o calendário acadêmico dos cursos. A programação tem divulgação Institucional nas mídias relevantes aos estudantes e entorno.

A concepção das semanas acadêmicas engloba o envolvimento do estudante na formação da comissão organizadora liderada pelos docentes voluntários no planejamento, idealização dos temas, formação da comissão organizadora, busca de patrocínio, empresas colaboradoras e palestrantes, sendo desejável que sejam egressos da Instituição.

2.2.4 POLÍTICAS DA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Com a implantação da Modalidade de Educação a Distância (EaD), uma série de novas tecnologias foram implementadas pela instituição e que estão disponíveis tanto para os cursos EaD como também para os cursos presenciais.

Hoje temos o setor UNIFEOB Online, originalmente conhecido como Núcleo de Educação a Distância (NEaD), responsável por organizar, implantar e gerenciar as atividades nos cursos, também orientando e supervisionando os docentes envolvidos na educação a distância, além de otimizar a utilização da ferramenta Blackboard para o suporte adequado a todas as unidades de estudo que utilizam essa modalidade na Instituição.

A plataforma Google for Education também é disponibilizada para todos os estudantes das modalidades presencial e a distância. Dentro da plataforma Google for Education, a ferramenta Classroom é utilizada cotidianamente nos cursos presenciais.

Além das plataformas virtuais de aprendizagem, a IES conta com uma excelente infraestrutura tecnológica, uma boa velocidade de internet e wi-fi em todo Campus e polos. Laboratórios e máquinas suficientes para o uso discente em momentos e espaços de aprendizagens diferentes.

Outros avanços tecnológicos são constantemente incentivados, por meio de uma política de atualização de instrumentos e ferramentas em todos os laboratórios específicos e/ou multiusuários, com a aquisição de equipamentos que propiciam ações didáticas inovadoras e significativas.

Em consonância com o Projeto Pedagógico Institucional, o UNIFEOB Online vem trabalhando, desde 2013, em parceria com os cursos presenciais na construção de projetos que rompam as barreiras das modalidades.

Desta forma, a política de educação a distância dialoga com o projeto pedagógico institucional e também com os projetos pedagógicos dos cursos, fomentando discussões e ações de melhorias para valorizar o protagonismo do estudante e estimular ações empreendedoras que possibilitem bons resultados profissionais, contribuindo para o desenvolvimento social.

Dentro dessas premissas, a educação a distância tem como política institucional:

- Proporcionar o acesso à educação superior de qualidade superando os limites geográficos;
- Disseminar a Educação a Distância na IES e na comunidade interna e externa, com a incorporação de recursos tecnológicos;

- Promover a articulação das diferentes dimensões de aprendizagem para a promoção de cursos a distância;
- Promover o desenvolvimento pelos docentes e discentes de propostas inovadoras e sustentáveis para a EaD;
- Implementar parcerias com instituições de educação superior nacionais e internacionais para a cooperação na área de Educação a Distância;
- Contribuir para a garantia do acesso e permanência de jovens e adultos à educação superior;
- Implementar e acompanhar práticas avaliativas integradas aos processos de avaliação institucional (interna e externa) de modo a assegurar a qualidade e melhoria contínua da EaD;
- Promover a formação pedagógica e tecnológica para qualificar o processo de ensino e de aprendizagem;
- Estimular o uso e o desenvolvimento de estratégias e de tecnologias disruptivas para o processo de ensino-aprendizagem.

2.2.5 POLÍTICA DE ACESSIBILIDADE

As diversas mudanças conceituais sobre a educação especial, nas últimas décadas, estimulam as Instituições de Educação Superior a repensarem suas ações, organizando uma proposta pedagógica de forma a assegurar e a promover, em condições de igualdade, o exercício dos direitos e das liberdades fundamentais para pessoas com deficiência, visando à sua inclusão social e cidadania de acordo com a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência, de 2015.

Com esses princípios, a acessibilidade é efetivada por meio de ações que envolvem o planejamento e a organização de recursos e serviços para a promoção do acesso atitudinal, arquitetônico, metodológico, nas comunicações e digital, permitindo a inclusão de todos os estudantes que almejam frequentar um curso superior. De acordo com a legislação acima citada,

considera-se pessoa com deficiência aquela que tem impedimento de longo prazo de natureza física, mental, intelectual ou sensorial, o qual, em interação com uma ou mais barreiras, pode obstruir sua participação plena e efetiva na sociedade em igualdade de condições com as demais pessoas.

O UNIFEOB entende que acessibilidade pressupõe um atendimento educacional especializado, que garante os recursos necessários à participação e aprendizagem do estudante com deficiência, transtornos globais de desenvolvimento e altas habilidades/superdotação, além de orientar a organização de redes de apoio, à formação continuada, a identificação de recursos, serviços e o desenvolvimento de práticas colaborativas (apoio pedagógico especializado, atendimento pedagógico domiciliar, classe hospitalar e estimulação precoce) durante sua trajetória educacional.

- **ACESSIBILIDADE DIGITAL:** Visando atender a todos os nossos estudantes o UNIFEOB tem instalado em todos os laboratórios de informática bancadas e computadores devidamente identificados para pessoas com deficiência visual e motora. No UNIFEOB, no ato da inscrição no vestibular, colhe-se a informação se o estudante é portador de alguma deficiência e, também, a cada início de módulo, os coordenadores de curso junto ao NAP, promovem ações para identificar quais estudantes demandam ações inclusivas. As plataformas de aprendizagem virtuais utilizadas pela comunidade acadêmica possuem ferramentas de acessibilidade digital permitindo que os estudantes as utilizem de forma autônoma ou assistida, a depender de cada necessidade. A título exemplificativo, no Google Drive, na ferramenta Google Docs, os estudantes podem realizar a digitação por voz ou ouvir o texto. Em relação à estrutura digital para Libras, temos: Hand Talk, que foi eleito o melhor app social do mundo pela ONU e disponível para dispositivos móveis com Android, iOS e Windows Phone. O aplicativo traduz simultaneamente texto e áudio para a linguagem de sinais e permite implementar o tradutor ao seu site, criando páginas web acessíveis. ProDeaf é um dos programas de tradução entre português e libras mais conhecidos e utilizados. Ele possui versão web e aplicativos para smartphones e tablets com Android e iOS, realizando a tradução em tempo real. Ele funciona e é capaz de realizar as traduções por meio de textos escritos e com o reconhecimento

de voz. Há também a opção ProDeaf WebLibras, que incorpora um tradutor automático ao seu site. DOSVOX: Os computadores dos laboratórios de informática estão adaptados com teclados em Braille, além de software e fones de ouvido. O sistema permite a interação por meio da síntese de voz em Português, entre a máquina (PC) e o portador de deficiência visual de maneira simples e descomplicada, trazendo autonomia para o estudante. A síntese dos textos pode ser traduzida para outros idiomas.

- **ACESSIBILIDADE BLACKBOARD:** Todas as unidades de aprendizagem SAGAH são acessíveis para pessoas com deficiência. Para os estudantes com deficiência auditiva, a SAGAH disponibiliza um plug-in que traduz o conteúdo da unidade para Libras. Além disso, todos os vídeos possuem possibilidade de legendas. Para atender estudantes com deficiência visual, a SAGAH disponibiliza unidades de aprendizagem adaptadas para leitura por meio de softwares. Todo o conteúdo é organizado de acordo com a cartilha de acessibilidade na web - W3C Brasil, para permitir a navegação através do teclado.

- **ACESSIBILIDADE NAS ESTRUTURAS ARQUITETÔNICAS:** os prédios e as salas de aulas, bem como todas outras dependências da Instituição estão totalmente adequadas ao atendimento de portadores de deficiência. Os acessos aos diversos prédios estão dotados de sinalização, elevadores, rampas e corrimãos, têm vagas reservadas para veículos, os sanitários são adaptados e toda esta preocupação visa a que os portadores de deficiência possam deslocar-se e aproveitar de todas as dependências da instituição sem constrangimentos. Estacionamento: Existência de vagas de estacionamento reservadas para PNE em todos os locais destinados a estacionamento de veículos. As barreiras arquitetônicas urbanas foram eliminadas nos acessos aos prédios com uso para salas de aulas, serviços acadêmicos e administrativos com fluxo de estudantes e demais usuários. Existem rampas de acesso executadas conforme especificação ABNT - NBR 9050 nos pavimentos inferior e térreo. Sanitários adaptados para PNE em todos os pavimentos. Laboratórios da Fazenda Escola: Todos os laboratórios da Fazenda Escola possuem edificação em um pavimento

nível térreo, sem barreiras arquitetônicas para PNE. Todos possuem rampas de acesso e banheiros adaptados. Biblioteca: Campus Mantiqueira - Edificação em um pavimento nível térreo, sem barreiras arquitetônicas para PNE. Conforto - Iluminação, Ventilação e Equipamentos - Laboratórios de Informática: Iluminação e ventilação natural - segue especificação do Código Sanitário Estadual - SP - Decreto nº 12.342; Iluminação artificial - Lâmpadas fluorescentes - 750 luxes, LED 6.500 K e a LED 3.000 K (ABNT - NBR 5413). Todos os laboratórios de informática são equipados com ar condicionado com capacidade de refrigeração conforme ABNT; Mobiliário - Específico para laboratório - Bancadas em material impermeável sem condutibilidade elétrica. Salas de Aulas: Acústica das Salas. As salas acima de 50 estudantes recebem equipamentos de áudio - Caixas de som e microfones. Iluminação e ventilação natural - segue especificações do Código Sanitário Estadual - SP - Decreto nº 12.342; Iluminação artificial - Lâmpadas fluorescentes/LED 6.500 K e a LED 3.000 K (ABNT NBR 5413). Em função de melhor conforto térmico, são instalados ventiladores de parede com grades de proteção em todas as salas. As salas equipadas com ar condicionado seguem as normas ABNT. Mobiliário - Carteiras e mesas padrão universitário.

- **ACESSIBILIDADE PEDAGÓGICA:** A IES mantém em seu quadro docente, professores especializados em LIBRAS e em estratégias didáticas para inclusão. Tais docentes, juntamente com o Núcleo de Apoio Psicopedagógico, produz técnicas de estudo adaptadas e utiliza as ferramentas digitais para um trabalho pedagógico direcionado às deficiências. Importante ressaltar se, ao longo do semestre, forem identificadas, tanto pelos docentes como pelo próprio discente, quaisquer situações que dificultem o seu desenvolvimento e aprendizagem, e que não possam ser solucionadas no ambiente da sala de aula, a Instituição conta com o apoio de uma psicóloga e uma psicopedagoga que fazem parte do Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Estudante (NAP). Além do NAP, os docentes especializados também estão capacitados a promover o treinamento de docentes e equipe administrativa que estejam em contato com o estudante e organizar as devidas alterações curriculares para a adequação necessária. Os setores de Gente & Gestão e Conexão praticam uma política de capacitação do corpo técnico-administrativo com o objetivo de garantir a inclusão social e

o acesso pleno de estudantes e colaboradores aos nossos serviços. O UNIFEOB acredita que, por meio da educação, é possível inserir integralmente a pessoa com deficiência na sociedade, para que ela acesse todos os serviços de direito, como a saúde, a assistência social, a cultura e o lazer.

2.2.6 POLÍTICAS DE RESPONSABILIDADE SOCIAL

O UNIFEOB, sendo uma Instituição Comunitária, sem fins lucrativos, tem em seu DNA um foco especial na Responsabilidade Social. Esta característica expressa o compromisso social institucional por meio de ações que contribuem para a construção de projetos com a participação da comunidade acadêmica, no âmbito da inclusão social e efetivação dos direitos humanos.

As atividades, consideradas nos seus diversos enfoques, permitem importante articulação da instituição com a sociedade, seja pela participação em ações, programas e eventos, ou na produção de soluções dentro dos cursos que são oferecidas a comunidade. Desta forma, o UNIFEOB, vem cumprindo seu papel de contribuir para o desenvolvimento econômico e social da região, desenvolvendo, com a participação dos docentes, estudantes e colaboradores administrativos, vários programas, ações sociais e culturais que atendem à comunidade interna e externa.

Importante ressaltar que, na concepção de seu Projeto Pedagógico Institucional e de seus Projetos Pedagógicos de Cursos, é priorizado o protagonismo do estudante na construção de sua aprendizagem e das competências que devem resultar em uma formação profissional e pessoal que o diferencie em um mercado de trabalho cada vez mais competitivo. Para isso, os estudantes são motivados e incentivados a desenvolver, desde o início de todos os cursos, projetos e atividades junto à comunidade, orientados e supervisionados pelos professores e coordenadores, para que possam exercer sua prática profissional, contextualizando, dessa forma, os conteúdos trabalhados em todos os semestres letivos.

Além disso, o exercício dessas atividades em muito colabora para o desenvolvimento do trabalho em equipe e de uma atitude cidadã, socialmente responsável.

O UNIFEOB é reconhecido regionalmente e até nacionalmente por seus projetos de Responsabilidade Social. Desde 2012 recebemos o Selo de Instituição de Ensino Superior Socialmente Responsável, selo este conferido pela ABMES, Associação Brasileira das Mantenedoras do Ensino Superior e por 3 anos também ganhamos o concurso Silvio Tendler por vídeos enviados mostrando nossas ações.

Entre nossas ações temos aquelas que são institucionalizadas e acontecem durante o ano todo e outras que são realizadas em datas específicas beneficiando públicos específicos, com participação acadêmica e discente específica.

2.2.7 POLÍTICAS DE INTERNACIONALIZAÇÃO

Com um mundo cada vez mais globalizado e com a tecnologia cada vez mais avançada, a educação no ensino superior passa por desafios talvez nunca pensados. A concorrência e as novas exigências do Mercado marcam um momento em que todas as oportunidades devem ser abraçadas como diferenciais que podem garantir a sobrevivência da Instituição e o auxílio na formação de profissionais mais preparados para as demandas deste novo mundo.

Para tanto é dever pensar no ensino com todas as suas possibilidades de conferir ao estudante uma formação completa que abrace o ensino, a pesquisa e a extensão.

Dentro deste contexto, desenhar uma política de internacionalização passa por uma estratégia de consolidação do tripé acadêmico e dá condições para o cumprimento de mais esta possibilidade de melhoria do ensino do UNIFEOB ampliando o diferencial Institucional. Desta forma, pensamos a internacionalização como uma oportunidade de consolidação do intercâmbio de pesquisas, da troca de culturas, do fortalecimento e do apoio entre as nações.

No Brasil ainda sofremos com uma política pouco clara para desenvolvimento da internacionalização das IES e só em 2011 com o Ciências sem fronteiras que o tema ganhou mais destaque, apesar de não ter tido critérios para sua aplicação, as 100 mil bolsas garantiram a oportunidade de estudantes de graduação, pós-graduação, mestrados e doutorados.

Em 2014, o Plano Nacional de Educação (PNE 2014-2024) passou a contemplar três metas estratégicas relacionadas à internacionalização das IES brasileiras:

- consolidar e ampliar programas e ações de incentivo à mobilidade estudantil e docente em cursos de graduação e pós-graduação, em âmbito nacional e internacional, tendo em vista o enriquecimento da formação de nível superior;
- consolidar programas, projetos e ações que objetivem a internacionalização da pesquisa e da pós-graduação brasileiras, incentivando a atuação em rede e o fortalecimento de grupos de pesquisa;
- promover o intercâmbio científico e tecnológico, nacional e internacional, entre as instituições de ensino, pesquisa e extensão;

Observando as metas sugeridas pelo Plano Nacional precisamos pensar que para alcançar tamanho desafio é necessário no UNIFEOB levar o processo de internacionalização como uma política estratégica de desenvolvimento e fortalecimento institucional.

A internacionalização é mais do que mobilidade de estudantes para universidades estrangeiras e deve ser pensada de uma maneira mais complexa e responsável. Na política de internacionalização deve ser levado em conta como proporcionar oportunidades:

- Institucionais, com uma política meritocrática onde a Instituição cria a oportunidade dentro de um edital seja de pesquisa ou extensão e auxilia a ida do estudante, num período de 6 meses ou 1 ano;
- Convênios, com uma política de parcerias e convênios com universidades brasileiras e estrangeiras onde o estudante por meio destes tem suas mensalidades suspensas e os demais custos são arcados por ele;
- Editais externos, onde o estudante com o auxílio do setor de Internacionalização recebe uma bolsa em universidade distinta e ainda recebe dinheiro para sua manutenção;
- Órgãos de fomento, quando o estudante por meio de linha de pesquisa institucional participa do seu desenvolvimento em outra universidade. Assim seus custos são pagos pelo órgão de fomento como por exemplo CNPQ;

- Recursos próprios, quando o estudante busca o setor de internacionalização apenas como intermediário e colaborador para questões de comprovação e validação de créditos e estudo. Neste caso todos os custos são arcados pelo estudante.

A participação institucional em eventos de promoção da internacionalização como os oferecidos pelo FAUBAI: Fórum dos Assessores das Universidades Brasileiras para Assuntos Internacionais, pela NAFSA: Feira de Internacionalização da Associação de Educadores Internacionais dos Estados Unidos, a EAIE: Feira de Internacionalização e a Conferência Anual da Associação Europeia de Educação Internacional para o Ensino Superior, entre outras, são trabalhadas como parte das funções do setor em busca de novas oportunidades.

O UNIFEOB já tem parceiros nos Estados Unidos e em Portugal. No ano de 2017 foi contemplado pelo parceiro Santander Universidades com uma bolsa de estudos para Portugal e no ano de 2018 foi a parceira AAUW que possibilitou o envio de uma estudante para uma convenção na universidade de Maryland nos Estados Unidos. Para o ano de 2018/2019 já temos mais 3 bolsas em parceria com o Santander Ibero Americano, onde o estudante tem um subsídio de 3 mil euros para sua manutenção em um semestre em universidade parceira.

2.3 ARTICULAÇÃO ENTRE PPC, PPI E PDI

O UNIFEOB tem clareza de que todas as variáveis inerentes ao processo de ensino-aprendizagem no interior de uma instituição educativa vinculada a um sistema educacional é parte integrante do sistema sócio-político-cultural e econômico do país.

É com esse entendimento que se propõe uma política que corresponda às mudanças exigidas das instituições de ensino superior dentro do cenário mundial e do país e que demonstre uma nova postura frente às expectativas e demandas sociais. Por meio de um Projeto Pedagógico com currículos mais atualizados, com ferramentas que coloquem em ação as diversas propostas para a

formação do profissional cidadão, busca-se qualidade como tema central da proposta para o desenvolvimento competente dos futuros profissionais.

A partir desse entendimento, torna-se imprescindível a inter-relação entre o Projeto Pedagógico de Curso (PPC) e o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), articulados com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), respeitando-se as peculiaridades próprias do curso.

Portanto, além de um acurado compromisso com a missão institucional, o curso deverá ter clareza a respeito de sua missão quanto ao perfil do profissional a ser formado. Isso implica uma orientação que inclui o desenvolvimento da capacidade de continuar a aprender e se adaptar a novos desafios, e não mais, como no passado, a preparação para um emprego ou ocupação com um perfil rígido e determinado. Assim, o curso deve proporcionar a formação de indivíduos capazes de se ajustarem de forma flexível às mudanças do mundo e de continuarem a se aperfeiçoar, desenvolvendo o espírito empreendedor e crítico.

Nesse sentido, a criação e manutenção do curso estão em consonância com os objetivos estabelecidos pelo UNIFEOP em seu Projeto Pedagógico Institucional (PPI), que valoriza o desenvolvimento do livre pensar e da educação como instrumentos de transformação da realidade social.

3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO

Os Projetos Pedagógicos de Cursos do UNIFEOB são construídos tendo como base seu Projeto Pedagógico Institucional (PPI), fundamentado na formação por competências, em todas as suas dimensões.

Para PERRENOUD (2000), a concepção de competência é a faculdade de mobilizar um conjunto de recursos cognitivos para solucionar com pertinência e eficácia uma série de situações e deve ser baseada em um conhecimento amplo e atualizado das práticas sociais.

Assumindo esse princípio, acredita-se que para desenvolver competências é preciso promover a mobilização e organização de conhecimentos, habilidades e atitudes.

Em um projeto que se fundamenta na formação por competências, o planejamento estratégico envolvendo o colegiado de curso é primordial. Os docentes devem sempre estar atentos às competências que serão desenvolvidas em cada módulo; analisar a complexidade e a necessidade de cada uma das competências técnicas e atitudinais na formação de cada profissional; planejar e desenvolver atividades durante o semestre para que as competências sejam desenvolvidas e aprimoradas, e não só avaliadas.

Respeitando as particularidades de cada curso e a autonomia de seus coordenadores, essa estratégia garante a manutenção, em todos os cursos, da organização sistêmica do curso, com o foco na formação integral de seus estudantes, conforme PPI.

O PPI procura refletir seu fundamento acadêmico, que vem sendo implantado e desenvolvido em todos os seus cursos, o que significa que ele pode ser visto como a tradução documental das ações efetivamente postas em prática, tendo, como prioridade, a formação e o desenvolvimento de seus estudantes. É um projeto que não vê a educação superior unicamente como formação de especialistas, mas como ferramenta para aprender; possibilitando ao sujeito desenvolver suas potencialidades, conhecer melhor a si próprio e ao mundo, além de se preparar de forma mais condizente com as exigências atuais do mercado de trabalho.

Um dos princípios básicos da Instituição é acreditar que, além da sólida formação acadêmica e profissional, formar para o desenvolvimento de competências significa, também, educar para a autonomia, capacidade de iniciativa e de autoavaliação, responsabilidade, ampliação da capacidade de trabalho, de concepção e realização de trabalhos e projetos.

Em suma, o Projeto Pedagógico Institucional do UNIFEOB traduz o desafio que a Instituição se impôs: a partir do perfil dos ingressantes que procuram seus cursos, criar as condições mais favoráveis para que possam construir sua própria formação e expandir sua vivência profissional, tornando-se aptos a se ajustar mais facilmente à dinâmica da sociedade e às exigências de um mercado de trabalho cada vez mais competitivo. Em outras palavras, colocar a educação a serviço das reais necessidades dos estudantes, proporcionando as melhores condições de preparação para o início do exercício profissional.

3.1 CONCEPÇÃO PEDAGÓGICA

O papel da educação é inspirar, transformar, desenvolver potencialidades no indivíduo para que ele construa, desconstrua e reconstrua saberes e se adapte a um contexto cada vez mais mutável.

Para cumprir esse papel é imprescindível refletir sobre os propósitos e assumir uma identidade que se materialize em uma proposta educativa, que parta de algumas premissas. Uma proposta educativa parte de concepções filosóficas, sociológicas e psicológicas sobre quem é, como é e como se desenvolve o ser humano, passa por concepções epistemológicas sobre a construção de saberes e considera o contexto socioeconômico, político e cultural de onde está inserida.

Nesse sentido, uma das premissas fundamentais é a compreensão do ser humano em suas dimensões biopsicossocioculturais, isto é, como um indivíduo mantém relações com o mundo, com os outros e, principalmente, consigo mesmo. Inserido num espaço social e cultural particulares, num processo histórico, deve estar sempre à procura do sentido e da plenitude da própria existência.

O estudante, como indivíduo, é entendido na instituição como um ser único, com potencial para se desenvolver, em sua plenitude, a partir de sua condição individual e de sua história de vida. É um elemento ativo no processo de aprendizagem e deve ser responsável pelo seu desenvolvimento. Porém, precisa ser constantemente desafiado a refletir sobre a sua significação como indivíduo e cidadão, atuante na sociedade.

O UNIFEOB acredita que deve ofertar ao estudante oportunidades de pensar, de refletir, de criar e de resolver problemas para que ele se assuma como **protagonista do processo de aprendizagem**, capaz de se perceber como indivíduo (unidade complexa) e, a partir dessa ótica, pensar em como poderá contribuir para a melhoria e/ou transformação do ambiente social, político e cultural em que vive.

O professor é o provocador desse processo de aprendizagem, que deve instigar o estudante na construção de novos saberes. Como disse Rubem Alves: o novo tipo de professor não ensina nada. Ele não é professor de matemática, de história, de geografia; ele é “um professor de espantos”. A missão do professor não é dar respostas, é provocar o pensamento e criar a curiosidade, pois as informações já estão por todos os lugares.

A aprendizagem, dessa forma, é um processo contínuo e ininterrupto na vida do indivíduo, que envolve elementos cognitivos, afetivos, lúdicos, históricos, sociais, físicos e biológicos que se processa na articulação da construção da subjetividade por meio da ressignificação de aspectos socioculturais contextualizados.

O UNIFEOB inova ao afirmar que o principal desafio de uma instituição educacional, hoje, é a sua reconstrução, a fim de transcender os espaços físicos. É buscar novos cenários de aprendizagem, metodologias e estratégias, em espaços colaborativos, para auxiliar o indivíduo, que está em desenvolvimento, a encarar os desafios e ter um aprendizado significativo. Além disso, acredita que uma instituição educacional deve apresentar o contexto do século XXI e orientar seus estudantes sobre a importância das atitudes autônomas e conscientes frente às incertezas de uma era de mudanças rápidas e incertas.

A educação entendida como um processo dialético, de construção contínua e contextualizada, onde o indivíduo é centro de todo o processo de reconhecimento de si mesmo e da diversidade sociocultural, inerente ao ser humano; seu caráter histórico e cultural promovendo a disseminação e reelaboração dos saberes conforme as necessidades que o tempo necessita. **A aprendizagem integral** reconhecendo o ser humano em todas as suas dimensões para que consiga mediar o desenvolvimento em sua plenitude, concretizando suas relações com o mundo, com os outros e consigo mesmo. Tornando-se, assim, capaz de protagonizar um projeto de vida de qualidade.

Paulo Freire, em suas obras, busca a coerência entre a razão humana e a consciência, pela qual o homem pode transformar-se e transformar o seu contexto social. Segundo ele, o ato de educar conduz à liberdade, combatendo a alienação dos homens por meio da compreensão do indivíduo de ser ele mesmo, humanizando-se no exercício da responsabilidade que tem frente às mudanças sociais.

Segundo o autor, exercer a consciência é ter clareza sobre o aspecto dialético da educação: “A conscientização implica, pois, que ultrapassemos a esfera espontânea de apreensão da realidade, para chegarmos a uma esfera crítica na qual a realidade se dá como objeto cognoscível e na qual o homem assume uma posição epistemológica (2006, p. 30) ”.

Assim, quanto mais o homem pensar e compreender sua realidade, mais se sentirá pertencente a ela e terá maiores condições de agir sobre ela. O trabalho educativo só expressa consciência, quando a práxis orienta o diálogo do homem e a realidade. **A práxis entendida como reflexão e ação** dos homens sobre o mundo para transformá-lo, como apresenta Paulo Freire. (1997, p. 38 apud SCHRAM, S. C. e CARVALHO, M. A.B.)

Portanto, para construir um projeto pedagógico institucional vivo, o UNIFEOB procurou, inicialmente, romper alguns obstáculos culturais, de crenças e de valores, naturalmente arraigados em membros de sua comunidade acadêmica e, por meio de um processo de desconstrução gradual, envolveu professores e coordenadores em discussões sistemáticas das premissas aqui

apresentadas. Esse processo foi essencial, uma vez que mudanças geralmente implicam em abrir mão da segurança do que se tem pronto e a incerteza de como inovar e de como (re) construir.

3.2 ORGANIZAÇÃO DAS ESTRUTURAS CURRICULARES

A organização das estruturas curriculares e o planejamento das atividades que compõem os PPCs passam, necessariamente, por diferentes fases: diagnóstico, elaboração da estrutura, implantação, gestão, acompanhamento e avaliação. Todas elas exigem a participação integrada da comunidade acadêmica. Em vários momentos, principalmente no processo de avaliação, os estudantes também têm a sua participação assegurada.

São três as ações que sustentam a organização curricular com base na formação por competências:

- 1º) **SABER**, que envolve busca de conhecimento, de compreensão da realidade;
- 2º) **SABER FAZER**, que implica desenvolver diferentes competências que habilitem o exercício de atividades;
- 3º) **QUERER FAZER**, que exige atitude para o pleno exercício de uma atividade.

Com base nesses preceitos e com foco na formação integral do estudante, as estruturas curriculares dos cursos foram organizadas tendo como pilares os seguintes eixos de formação: **acadêmica (técnica), profissional (atitudinal) e para a vida.**

3.2.1 FORMAÇÃO ACADÊMICA

Cada módulo do curso compreende um número de unidades de estudo que objetivam o desenvolvimento do estudante de forma integral, ou seja, o aperfeiçoamento dos conhecimentos específicos, habilidades e atitudes que estão relacionados ao curso. Desta forma, ao trabalhar o

conhecimento relacionado com as habilidades e atitudes, ao final do curso o estudante terá mais autonomia para gerir sua vida profissional.

No decorrer do semestre letivo, os estudantes desenvolvem o Projeto Integrado (PI), utilizando os conhecimentos e as habilidades de todas as unidades de estudo para sua construção com a orientação de um professor do módulo, que conduz e organiza as atividades das unidades para o seu desenvolvimento. O PI é, portanto, uma estratégia didática de ensino–aprendizagem cujo objetivo é materializar a interdisciplinaridade entre os saberes abordados durante o curso que permite ao estudante colocar em prática as competências que se pretende desenvolver em cada módulo.

Para atender a Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, as atividades de extensão passaram a compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação. Como alternativa, alguns cursos passaram a planejar um Projeto Integrador de caráter extensionista, com o intuito de proporcionar a interação dialógica da comunidade acadêmica com a sociedade, possibilitando aos estudantes a construção e a aplicação de conhecimentos em situações reais, e promover a formação cidadã dos estudantes.

Dessa forma, o processo de realização do PI fornece subsídios para que o estudante desenvolva as competências relacionadas ao perfil profissional do curso, já que essas competências são exigidas nos diversos contextos do mundo do trabalho.

As unidades de estudo tornam-se instrumentos de pesquisa na realização do projeto. Isso só foi possível com a integração de conteúdos e rompimento da concepção curricular tradicional, que tem, na maioria das vezes, conteúdos isolados e sem aplicabilidade.

Ao compreender os projetos integrados como estratégia de ensino-aprendizagem, que envolve os estudantes no desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e atitudes, rompe-se com as fronteiras disciplinares, favorecendo o estabelecimento de elos entre as diferentes áreas do conhecimento numa situação contextualizada da aprendizagem.

O Projeto Integrado, seja extensionista ou não, deve ser desafiador, significativo e promover o desenvolvimento efetivo de competências atitudinais e técnicas/específicas, contribuindo com a marca do estudante UNIFEOP (habilitado, comprometido e motivado).

3.2.2 FORMAÇÃO PROFISSIONAL: DESENVOLVIMENTO DE COMPETÊNCIAS ATITUDINAIS

Na concepção dos projetos pedagógicos, além das competências técnicas específicas do curso, são desenvolvidas as competências atitudinais, necessárias ao profissional do século XXI.

As competências atitudinais foram incluídas nas atividades de todos os cursos, diante da necessidade de oferecer ao estudante o conhecimento da expectativa que existirá sobre ele em sua atuação profissional ao longo de sua vida. Não faz mais sentido falar sobre desenvolvimento de carreira ou pessoal sem passar por um assunto conhecido como “competência comportamental/atitudinal”.

Foi percebendo este movimento de nossa sociedade que a instituição tomou a decisão de agir e implementar nas estruturas curriculares de seus cursos o desenvolvimento de algumas competências atitudinais.

Com base nesse contexto, o UNIFEOB declara o seguinte objetivo em seu Projeto Pedagógico Institucional: criar as condições mais favoráveis para que os estudantes possam construir sua própria formação e expandir sua vivência profissional, tornando-se aptos a se ajustar mais facilmente à dinâmica da sociedade e às exigências de um mercado de trabalho cada vez mais competitivo.

Quando tratamos de desenvolvimento humano, para buscar uma mudança efetiva, não basta trabalhar o comportamento, temos que trabalhar as atitudes. Ou seja, trabalhar o que levou o indivíduo a apresentar determinado comportamento.

Então, o comportamento é um “indicador” que deverá ser observado para subsidiar o processo de desenvolvimento de uma atitude.

As metodologias aplicadas pelos docentes nos espaços de aprendizagem visam o desenvolvimento das competências atitudinais, e permitem ao docente a observação das evidências elencadas para cada competência. As observações dos docentes, compiladas em colegiado, avaliam o desempenho e evolução do estudante e permitem, por meio do feedback, reforçar os pontos positivos e os que merecem um plano de desenvolvimento do estudante.

Os feedbacks, aplicados pelos orientadores aos estudantes, sobre as evidências observadas são essenciais no processo de desenvolvimento e orientação e ocorrem a cada bimestre. O professor orientador no momento do feedback representa o colegiado do módulo e irá apresentar ao estudante as observações relativas às evidências realizadas em colegiado, visando ao desenvolvimento do estudante.

As competências atitudinais (elencadas, pela comunidade acadêmica, com o auxílio da empresa de Consultoria Leme) a serem desenvolvidas nos estudantes do UNIFEOP são: Flexibilidade, Comprometimento, Relacionamento Interpessoal, Trabalho em equipe, Comunicação, Visão sistêmica, Liderança, Tomada de decisão e Organização e Planejamento.

3.2.3 FORMAÇÃO PARA A VIDA

O eixo de Formação para a Vida surgiu com o intuito de trazer para o contexto do estudante a reflexão sobre alguns temas que podem contribuir para a sua vida.

No contexto da consolidação deste projeto institucional de formação por competências e integrado às competências atitudinais eleitas pelo UNIFEOP, o eixo de formação para a vida, composto por unidades de estudos transversais, ofertadas na modalidade a distância, foi implementado nos cursos de graduação.

As unidades são organizadas em temas direcionados ao desenvolvimento do estudante enquanto indivíduo, cidadão e profissional. Alguns temas contribuem para o desenvolvimento de algumas competências socioemocionais, como autoconhecimento, consciência social e resolução de problemas, entre outras, essenciais para lidar com as próprias emoções, se relacionar com os outros e gerenciar objetivos de vida.

Há também temas relacionados às questões ambientais, à diversidade cultural, às relações étnico-raciais, cidadania e direitos humanos que, associados aos projetos pedagógicos específicos de cada curso, atendem a algumas legislações e auxiliam na reflexão e desenvolvimento de

competências para realizar escolhas éticas e se posicionar em situações sociais respeitando a diversidade e os direitos de todos.

O intuito é provocar o estudante a ser o protagonista na busca pelo seu propósito de vida, a ser proativo, disposto a resolver problemas e ser assertivo na tomada de decisões pessoais, profissionais e sociais.

UNIDADE DE ESTUDO ONLINE	TEMA 1	TEMA 2
Desenvolvimento intelectual	Aprendendo a aprender	Adaptando-se a mudanças
Autoconhecimento	Conhecendo a si mesmo	Gerenciando o tempo
Diálogo com a academia	Conhecendo o mundo acadêmico	Elaborando trabalho acadêmico
Diversidade cultural	Exercendo a Cidadania	Convivendo com a Diversidade
Arte e cultura	Atuando globalmente	Cuidando do meio ambiente
Percepção de mundo e sustentabilidade	Quebrando paradigmas	Sentindo a arte, vivenciando a cultura
Carreiras	Gerenciando sua carreira	Construindo sua marca

Empreendedorismo	Exercitando o empreendedorismo	Criando parcerias
Comunicação e negociação	Aprendendo a negociar	Gerenciando conflitos
Planejamento estratégico	Pensando estrategicamente	Conquistando produtividade

Quadro com os temas das Unidades de estudo do Eixo de formação para a vida.

3.3 CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO

O curso foi concebido a partir da verificação da necessidade de se proporcionar à comunidade da área de abrangência da região de São João da Boa Vista a possibilidade de contar, na esfera do Ensino Superior, com um curso que, a partir da graduação específica em Bacharelado, pudesse formar profissionais generalistas e competentes na área da Nutrição. Isso se fez, a partir da aumentada demanda nacional por profissionais qualificados na área de Nutrição, sendo esses capazes de atuar em todas as esferas de promoção, prevenção e tratamento de agravos nutricionais e de doenças crônicas, bem como no controle e produção de refeições.

Sendo assim, o presente curso se estrutura de maneira a garantir a formação específica na área da Nutrição, oferecendo ao egresso a competência necessária para atuar como Nutricionista e, além disso, oferecendo formação complementar capaz de fornecer os subsídios necessários à atuação interdisciplinar do profissional da Nutrição no mercado de trabalho.

É necessário enfatizar que nesta região do Estado de São Paulo, bem como nas proximidades do Estado de Minas Gerais, ocorre em determinadas situações a falta de profissionais habilitados em Nutrição, além de aumentar a demanda para tal.

Dessa forma, pode-se dizer que esse nicho se encontra em amplo crescimento a nível nacional, justificado sobretudo pelo crescimento nas taxas de doenças crônicas facilmente preveníveis e tratáveis com a alimentação, bem como a maior conscientização do público por hábitos saudáveis

de vida. Aliado a isso, sabe-se que o profissional nutricionista, já é, por lei, exigido como parte do quadro técnico em alguns estabelecimentos, como hospitais e restaurantes.

3.3.1 IDENTIFICAÇÃO

CURSO	Bacharelado em Nutrição
--------------	-------------------------

NÚMERO DE VAGAS: 200		TURNOS: Noturno
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO: 3.753h		
MODALIDADE: Presencial		
GRAU: Curso Superior em Nutrição		
INTEGRALIZAÇÃO	Tempo máximo: 6 anos	
	Tempo mínimo: 4 anos	
CAMPUS	Campus Mantiqueira	
ENDEREÇO	Avenida Dr. Octávio da Silva Bastos, 2439 Jardim Nova São João – São João da Boa Vista - SP - Brasil (19) 3634.3200	
ANO DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO	2019	
ATOS LEGAIS	Criação de Curso Presencial: Resolução 03 de 01/08/2018	
CONCEITO PRELIMINAR DO CURSO (CPC)	DE	-
RESULTADO DO ENADE	DO	-

CONCEITO CURSO (CC)	DE -
------------------------	------

3.3.2 CONTEXTO EDUCACIONAL DO CURSO

O campo de atuação do nutricionista tem se expandido desde a regulamentação da profissão em 1967 (Conselho Federal de Nutricionistas). De acordo com dados do CFN de fevereiro de 2021, o país conta com 158.803 nutricionistas em todo Brasil. Em uma pesquisa realizada pelo Conselho Federal de Nutrição em 2016, foi observado que o nutricionista, de formação generalista, atua em diversos nichos dentro da profissão. Nesse contexto, os dados apontam que dos 1104 nutricionistas do Brasil avaliados, 30,4% atuam em Nutrição Clínica, 30,8% em Alimentação Coletiva, 17,7% em Saúde Coletiva, 11,4% em Ensino e Educação, 2,5% em Nutrição Esportiva, 1,3% no Marketing e 2,6% na indústria de alimentos. A compreensão da importância desse profissional avança e ele passa a conquistar cada vez mais espaços, como por exemplo, em bancos de leite humano, compondo equipes que trabalham com transplantes de células-tronco, em instituições de atendimento às academias de ginástica, alimentação funcional, nutrigenômica, marketing em nutrição e em atendimentos domiciliares a famílias que buscam se alimentar de forma adequada. No ano de 2008 novos campos de trabalho foram conquistados, a partir da inserção do profissional nos recém-criados Núcleos de Apoio à Saúde da Família (Nasf) e da obrigatoriedade dos planos de saúde oferecerem consultas com nutricionistas, conforme aprovado pela Agência Nacional de Saúde Suplementar (ANS).

Mediante a importância do Nutricionista na promoção da qualidade de vida, tem sido cada vez maior a procura por estes cursos nas Universidades do país. O avanço na inserção do profissional em diversos campos da saúde no Brasil faz parte de uma nova perspectiva sobre a promoção da vida saudável, na qual a alimentação adequada exerce papel essencial, juntamente com a atividade física e aspectos psicoemocionais. Essa visão contribui para que a população

busque cada vez mais um acompanhamento nutricional e tendo como principal consequência mais saúde para toda a sociedade brasileira.

Desta forma, torna-se necessária a transformação das características de formação do perfil do profissional, de forma a prepará-lo para o enfrentamento, de maneira autônoma e criativa, perante as transformações do mundo do trabalho e da sociedade, Neste sentido, Unifeob, mostra-se engajado no processo social, econômico, político e cultural da região, incorporando em sua política educacional a implantação de cursos nas Áreas das Ciências da Saúde e Bem Estar.

Em 2018, em consonância com seu caráter comunitário e filantrópico, o UNIFEOB movido pelos valores institucionais e por pessoas que visam sempre o melhor para a sociedade de São João da Boa Vista e entorno, tomam por frente uma nova “escola” no Centro Universitário, a Escola de Bem-Estar.

A concepção da Escola de Bem-Estar consolida-se com a abertura de novos cursos na área de saúde e sociais aplicadas: Psicologia, Nutrição, Educação Física, Biomedicina e Farmácia, que juntamente com os cursos de Enfermagem, Biologia e Fisioterapia trazem uma nova visão de saúde preventiva para nossos estudantes e para a população de São João da Boa Vista e região. A premissa da Escola de Bem-Estar é olhar para a saúde como qualidade de vida, associada à prevenção das doenças e não unicamente ao tratamento curativo das mesmas. Por meio de projetos integrados entre os cursos, sempre visando o bem-estar coletivo, os estudantes assumem o protagonismo da solução de problemas auxiliando a saúde preventiva, cuidando desde pequenas orientações até ações mobilizadoras da sociedade. Em relação, especificamente, ao curso de nutrição, uma pesquisa apontou que havia demanda e poucas possibilidades de curso presencial na região, fortalecendo ainda mais o projeto da chamada Escola de Bem-Estar.

O curso de Nutrição do UNIFEOB busca embasar seu projeto político-pedagógico de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais - DCNs (Resolução, CNE/CES 1.133/2001),

tendo em vista o desafio de formar profissionais conscientes de suas atribuições técnicas, sociais e sobre suas responsabilidades quanto à ética profissional.

Dessa forma, a formação do Nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos para desenvolver ações e resultados voltados às áreas de: Nutrição Clínica, Nutrição e Saúde Coletiva e de Alimentação Coletiva. No decorrer do processo de implantação e reconhecimento do curso, o Ministério da Saúde e da Educação tem promovido discussões e reflexões sobre a formação de profissionais, principalmente, para a área da Saúde Coletiva – Atenção Básica à Saúde.

Assim, o NDE do curso de Nutrição busca exercitar o currículo como algo dinâmico e abrangente, envolvendo situações circunstanciais da vida acadêmica e social do estudante. Nessa perspectiva, o Curso de Nutrição não trabalha de forma isolada, vivendo apenas a relação com o estudante dentro da Universidade, pretende, isto sim, pensar o currículo para uma prática educativa contextualizada e coerente com o mundo globalizado em que atua sem perder de vista o regional.

Neste contexto, buscando uma integração entre a formação específica e humanista, os projetos integrados presentes em todos os módulos, contextualizam problemas e inserem toda a posição social do nutricionista como agente modificador.

3.3.3 REQUISITOS DE ACESSO AO CURSO

O acesso ao curso, assim como aos demais cursos de graduação do UNIFEQB, está aberto a estudantes que já concluíram o Ensino Médio e àqueles que estejam cursando o último e conclusivo período do ensino médio ou equivalente, e depende do limite de vagas oferecidas e autorizadas pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEPE.

As inscrições para o Processo Seletivo - Vestibular são abertas por meio de Edital da Reitoria, publicado no Diário Oficial da União e disponibilizado no site no site

<https://vestibular.unifeob.edu.br/>, constando os cursos e habilitações oferecidas com as respectivas vagas, os prazos de inscrição, a documentação exigida no ato de inscrição no processo seletivo, a relação das provas, os critérios de classificação e demais informações úteis.

O UNIFEOB oferece cinco formas de ingresso aos seus cursos de graduação:

1) Vestibular Tradicional (de bolsas):

- a. Realizado em datas específicas determinadas em conjunto pelos departamentos administrativos e acadêmicos da instituição e posteriormente validadas pelo CONSEPE.
- b. A avaliação é composta por questões de múltipla escolha e redação.
- c. Os candidatos são aprovados conforme critérios mínimos de desempenho estipulados pela instituição e disponibilidade de vagas.

2) Vestibular Agendado:

- a. Permite aos candidatos mais flexibilidade no momento de realizar o processo seletivo. São determinados períodos para que o candidato possa selecionar a data e horário que melhor lhe convier.
- b. A avaliação é composta por redação.
- c. Os candidatos são aprovados conforme critérios mínimos de desempenho estipulados pela instituição e disponibilidade de vagas.

3) Ingresso via Enem:

- a. Substitui os processos seletivos realizados pela instituição pelo desempenho do candidato na avaliação do Exame Nacional do Ensino Médio (Enem), realizada pelos órgãos Inep/Mec.
- b. São aceitas as notas das edições do Enem do ano de 2010 em diante.
- c. Os candidatos são aprovados conforme critérios mínimos de desempenho estipulados pela instituição e disponibilidade de vagas.

4) Portador de Diploma:

- a. Voltado para candidatos que já tenham concluído com sucesso outro curso de graduação, inclusive de outras instituições de ensino superior do país, desde que observadas as regulamentações existentes.
- b. O processo de admissão depende da análise documental e curricular realizada pelo setor Acadêmico da instituição.
- c. Os candidatos são aprovados conforme critérios mínimos de desempenho estipulados pela instituição e disponibilidade de vagas.

5) Transferência Externa:

- a. Voltado para candidatos que estejam cursando graduação em outra instituição de ensino superior, desde que observadas as regulamentações existentes.
- b. O processo de admissão depende da análise documental e curricular realizada pelo setor Acadêmico da instituição.
- c. Os candidatos são aprovados conforme critérios mínimos de desempenho estipulados pela instituição e disponibilidade de vagas.

3.4 PERFIL DO EGRESSO

Para a definição do perfil dos egressos, é analisado, inicialmente, pelo conjunto de profissionais que participam do processo, o perfil dos ingressantes. Para essa análise, são considerados os resultados obtidos pela CPA (Comissão Própria de Avaliação), no momento do processo seletivo.

A partir dessa análise inicial, o planejamento tem como ponto de partida a definição do perfil dos concluintes do curso. Os perfis são definidos a partir da análise das ocupações que compõem as áreas profissionais (ou de grupos de ocupações afins a um processo ou atividade produtiva) e das competências exigidas aos profissionais da área. Essas definições são

baseadas, também, nos referenciais das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs/MEC) de cada curso. Deve atender, igualmente, às expectativas do indivíduo, do mercado e da sociedade, além de levar em conta as condições e as demandas locais e regionais, assim como a vocação e a capacidade de atendimento da Instituição.

Na definição do perfil, deve-se considerar também que o profissional, além do domínio operacional, precisa ter uma compreensão global do processo de trabalho, ser capaz de transitar com desenvoltura em uma área profissional, atendendo a várias demandas dessa área. Nessa perspectiva, ele não fica restrito a uma qualificação/habilitação vinculada a um determinado posto de trabalho.

Enquanto as competências específicas definem a identidade do curso, as competências atitudinais garantem a polivalência pessoal e profissional. Deve-se ainda buscar responder às seguintes questões:

- o que esse profissional precisa **saber**: que conhecimentos são fundamentais?
- o que ele precisa saber **fazer**: que competências/habilidades são necessárias para o desempenho de sua prática profissional?
- o que ele precisa saber **ser**: que valores, atitudes, ele deve desenvolver?
- o que ele precisa saber para **agir**: que atributos são indispensáveis à tomada de decisões?

O nutricionista formado pelo UNIFEOB deve ser um profissional generalista, humanista e crítico. Capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Deve, portanto, estar apto a compreender e traduzir as necessidades de indivíduos, grupos sociais e comunidades, com relação às atividades inerentes ao exercício profissional, no

âmbito de seus campos específicos de atuação em saúde estando aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde. 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 a nível individual como coletivo;

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,

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.

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

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

V - Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais

e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde; e

VI - Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XI - reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e

curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;

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

XIII - atuar em marketing de alimentação e nutrição;

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

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

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

XVII - investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais. A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

Coerente com a concepção e objetivos do curso, o perfil profissional esperado de nossos egressos se define por um conjunto de competências que se relacionam em todos os módulos do curso, em conformidade com o que orientam as DCN do curso de Nutrição.

Na concepção dos projetos pedagógicos, além das competências técnicas específicas do curso, são desenvolvidas as competências atitudinais, necessárias ao profissional do século XXI.

As competências atitudinais foram incluídas nas atividades de todos os cursos, diante da necessidade de oferecer ao estudante o conhecimento da expectativa que existirá sobre ele em sua atuação profissional ao longo de sua vida. Dessa forma, não faz mais sentido falar sobre desenvolvimento de carreira ou pessoal sem passar por um assunto conhecido como “competência comportamental/ atitudinal”.

Foi percebendo este movimento de nossa sociedade que a instituição tomou a decisão de agir e implementar nas estruturas curriculares de seus cursos o desenvolvimento de algumas competências atitudinais.

Com base nesse contexto, o UNIFEOB declara o seguinte objetivo em seu Projeto Pedagógico Institucional: criar as condições mais favoráveis para que os estudantes possam construir sua própria formação e expandir sua vivência profissional, tornando-se aptos a se ajustar mais facilmente à dinâmica da sociedade e às exigências de um mercado de trabalho cada vez mais competitivo.

Quando tratamos de desenvolvimento humano, para buscar uma mudança efetiva, não basta trabalhar o comportamento, temos que trabalhar as atitudes. Ou seja, trabalhar o que levou o indivíduo a apresentar determinado comportamento.

Então, o comportamento é um “indicador” que deverá ser observado para subsidiar o processo de desenvolvimento de uma atitude.

As metodologias aplicadas pelos docentes nos espaços de aprendizagem visam o desenvolvimento das competências atitudinais, e permitem ao docente a observação das evidências elencadas para cada competência. As observações dos docentes, compiladas em colegiado, avaliam o desempenho e evolução do estudante e permitem, por meio do feedback, reforçar os pontos positivos e os que merecem um plano de desenvolvimento do estudante.

Os feedbacks, aplicados pelos orientadores aos estudantes, sobre as evidências observadas são essenciais no processo de desenvolvimento e orientação e ocorrem a cada bimestre. O professor orientador no momento do feedback representa o colegiado do módulo e irá apresentar ao estudante as observações relativas às evidências realizadas em colegiado, visando ao desenvolvimento do estudante.

As competências atitudinais (elencadas, pela comunidade acadêmica, com o auxílio da empresa de Consultoria Leme) a serem desenvolvidas nos estudantes do UNIFEOB são: Flexibilidade, Comprometimento, Relacionamento Interpessoal, Trabalho em equipe, Comunicação, Visão sistêmica, Liderança, Tomada de decisão e Organização e Planejamento.

O eixo de Formação para a Vida surgiu com o intuito de trazer para o contexto do estudante a reflexão sobre alguns temas que podem contribuir para a sua vida.

No contexto da consolidação deste projeto institucional de formação por competências e integrado às competências atitudinais eleitas pelo UNIFEQB, o eixo de formação para a vida, composto por unidades de estudos transversais, ofertadas na modalidade a distância, foi implementado nos cursos de graduação.

As unidades são organizadas em temas direcionados ao desenvolvimento do estudante enquanto indivíduo, cidadão e profissional. Alguns temas contribuem para o desenvolvimento de algumas competências socioemocionais, como autoconhecimento, consciência social e resolução de problemas, entre outras, essenciais para lidar com as próprias emoções, se relacionar com os outros e gerenciar objetivos de vida.

Há também temas relacionados às questões ambientais, à diversidade cultural, às relações étnico-raciais, cidadania e direitos humanos que, associados aos projetos pedagógicos específicos de cada curso, atendem a algumas legislações e auxiliam na reflexão e desenvolvimento de competências para realizar escolhas éticas e se posicionar em situações sociais respeitando a diversidade e os direitos de todos.

O intuito é provocar o estudante a ser o protagonista na busca pelo seu propósito de vida, a ser proativo, disposto a resolver problemas e ser assertivo na tomada de decisões pessoais, profissionais e sociais.

UNIDADE DE ESTUDO ONLINE	TEMA 1	TEMA 2
Desenvolvimento intelectual	Aprendendo a aprender	Adaptando-se a mudanças
Autoconhecimento	Conhecendo a si mesmo	Gerenciando o tempo
Diálogo com a academia	Conhecendo o mundo acadêmico	Elaborando trabalho acadêmico

Diversidade cultural	Exercendo a Cidadania	Convivendo com a Diversidade
Arte e cultura	Atuando globalmente	Cuidando do meio ambiente
Percepção de mundo e sustentabilidade	Quebrando paradigmas	Sentindo a arte, vivenciando a cultura
Carreiras	Gerenciando sua carreira	Construindo sua marca
Empreendedorismo	Exercitando o empreendedorismo	Criando parcerias
Comunicação e negociação	Aprendendo a negociar	Gerenciando conflitos
Planejamento estratégico	Pensando estrategicamente	Conquistando produtividade

3.5 METODOLOGIA

O foco principal de um projeto baseado no modelo de formação por competências é o estudante e seu trabalho de desenvolvimento profissional, assim um dos principais pontos do planejamento do curso de Nutrição e de suas unidades de estudo/disciplinas é a escolha dos conteúdos e das metodologias que são empregadas em função das competências.

Para garantir a constante motivação do estudante, busca-se a diversidade de situações e atividades de aprendizagem, sempre articuladas com as competências em construção e desenvolvimento.

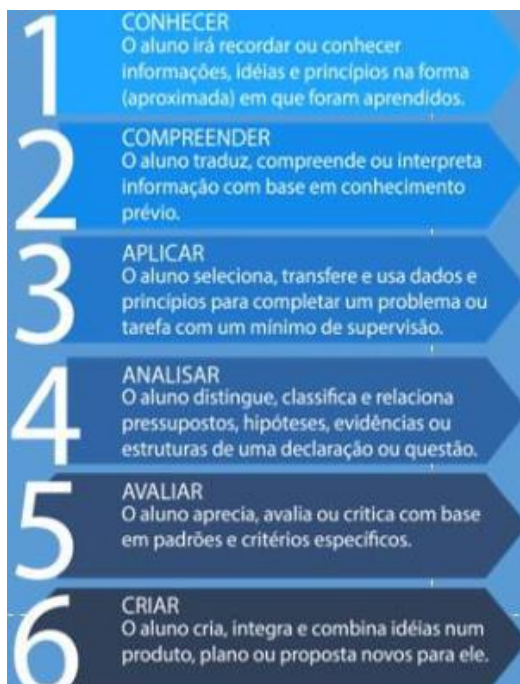
No planejamento das unidades de estudo, o colegiado compartilha suas intenções e experiências e, com base nos conteúdos a serem desenvolvidos, estabelece um cronograma de estratégias a serem utilizadas.

As atividades são elaboradas e desenvolvidas a partir de metodologias e estratégias significativas de aprendizagem que permitam o desenvolvimento de competências técnicas e atitudinais. Elas devem contextualizar e problematizar os temas a serem trabalhados de maneira prática, tendo como estratégias, entre outras, debates/webinar, seminários, aulas expositivas dialogadas, simulações de procedimentos, discussões sobre filmes e obras literárias, leituras direcionadas; visitas técnicas; estudos de casos.

Entre as práticas de aprendizagem destaca-se a utilização das tecnologias da informação e comunicação (TIC's), para que docentes e discentes possam manter, por meio delas, contato direto e instantâneo, formando uma rede colaborativa de atividades em equipes, independentemente de onde os estudantes e os professores estejam, tornando a aprendizagem mais significativa, flexível e perene. A utilização do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), Classroom, Hangout (Google for Education®) propicia as discussões dos temas abordados em aula, a postagem de materiais e a curadoria ou indicações de vídeos disponíveis nas mídias.

Nesse contexto de aprendizagem, as estratégias ativas ou inovadoras “(...) visam à consecução de objetivos, portanto, há que ter clareza sobre aonde se pretende chegar naquele momento com o processo de aprendizagem” (ANASTASIOU e ALVES, 2012). A inovação acadêmica está justamente em inserir as estratégias sempre vinculadas aos objetivos de aprendizagem, para que os conteúdos propostos sejam contextualizados e significativos para o estudante. Pois, a estratégia isolada de um contexto não faz sentido e traz a sensação de desconexão “é o fazer por fazer”.

A organização do plano de aprendizagem da unidade de estudo, na perspectiva das competências específicas do módulo, é resultado de um processo de planejamento que está diretamente relacionado à escolha dos conteúdos, de procedimentos, de atividades, de recursos disponíveis, de estratégias ativas, de instrumentos de avaliação e da metodologia a ser adotada por um determinado período. Nesse sentido, objetivando alinhar as competências técnicas e atitudinais indica-se, em síntese, os elementos do domínio cognitivo identificados na taxonomia de Bloom (revisada, 1999), que elenca seis grandes comandos verbais: conhecer, compreender, aplicar, analisar, avaliar e criar.



Entende-se que o estudante “conhece” quando é capaz ou detém a habilidade de recordar ou reconhecer informações, ideias e princípios na forma em que foram aprendidos. Exemplificando a conceituação por meio de verbos, quando o estudante anota, define, reconhece, rotula, seleciona, interage em redes sociais com base em determinado conceito, podemos afirmar que ele o conhece.

Em relação a "compreender", exemplifica-se que o estudante traduz e interpreta a informação com base em um conhecimento prévio.

Adentrando o terceiro nível do domínio cognitivo proposto por Bloom, temos o verbo "aplicar", nessa etapa de domínio do conteúdo específico, o estudante seleciona, transfere e se utiliza de dados, conceitos e princípios para completar um problema e/ou tarefa, com um mínimo de supervisão. E detém as habilidades de desenvolver, empregar, encontrar, ajustar, apreciar e interpretar, compartilhar em redes e editar.

Quanto ao quarto nível do domínio cognitivo, quando o estudante distingue, organiza e relaciona pressupostos, hipóteses, evidências ou estruturas de uma questão ou declaração entende-se que detém as habilidades necessárias para "analisar", cujos verbos sinônimos são: apresentar, associar, avaliar, calcular, considerar, constatar, criticar, debater, dividir, experimentar, identificar, ilustrar, inspecionar, perguntar, reconhecer, entre outros.

No quinto nível proposto temos o verbo "avaliar", nesse contexto de aprendizagem o estudante aprecia, avalia ou critica baseado em padrões e em critérios específicos. O estudante que desenvolve atividades baseadas neste nível de cognição possui habilidades de argumentar, categorizar, criticar, decidir, defender, determinar, escolher, explicar, fundamentar, interpretar, resolver, validar, valorizar, entre outros.

O estudante está apto a "criar" quando integra e conjuga ideias em um produto, projeto ou proposta novos para ele e está preparado para inventar, manejar, obter, organizar, planificar, projetar, relatar, transmitir, entre outras ações.

Para Ferraz e Belhot (2016) é "(...) um dos instrumentos existentes que pode facilitar esse processo nos cursos superiores é a taxonomia proposta por Bloom, que tem, explicitamente, como objetivo ajudar no planejamento, organização e controle dos objetivos de aprendizagem". Nesse sentido, destaca-se a importância da delimitação do objetivo de aprendizagem, que é produto da reflexão sobre as habilidades, competências atitudinais e conhecimentos técnicos que esperamos que os nossos estudantes tenham apreendido ao final de nosso programa educacional.

A utilização de estratégias ativas de aprendizagem, alinhadas ao desenvolvimento de competências e aos domínios cognitivos da taxonomia de Bloom compõem a estrutura operacional do projeto pedagógico institucional do UNIFEOP, cujos valores e princípios refletem os perfis dos ingressantes e dos egressos de cada curso, criando condições para o desenvolvimento integral do estudante.

Além dessa estrutura operacional, foi implementado, em 2020, o dia maker, que representa o momento em que o estudante pratica. É o “dia do fazer” que acontece uma vez na semana. e foi inspirado na cultura maker, em que o estudante pode experimentar novos pontos de vistas na resolução de um problema, por meio de uma perspectiva prática. O dia maker no UNIFEOP tem os seguintes objetivos:

- Aprimorar o Projeto Pedagógico Institucional.
- Equilibrar o conceito de CHA (conhecimento, habilidade e atitude).
- Fortalecer a interdisciplinaridade e a relação teoria x prática, intensificando a prática (“dia do fazer”).
- Provocar o estudante a descobrir novas formas de enxergar e resolver um problema ou desafio.
- Ampliar e valorizar o tempo de estudo discente nos diversos espaços de aprendizagem.
- Incentivar o papel do professor como orientador ou mediador da aprendizagem do estudante.
- Melhorar o desempenho acadêmico e profissional do estudante, preparando-o para o estudo autônomo.
- Estimular a prática de estudante ensinando estudante.

O dia maker também possibilita pensar em ações extensionistas vinculados aos projetos integradores. Incluir a extensão como parte da estrutura curricular possibilita ao estudante a aproximação com o contexto real de sua área de atuação.

A IES acredita que a curricularização da extensão é uma excelente oportunidade de aproximar os estudantes do mundo real, pois estimula o desenvolvimento do estudante como cidadão crítico e responsável e promove ações que transformam a realidade social em que a instituição faz parte.

3.6 ESTRUTURA CURRICULAR

A estrutura curricular do curso de Nutrição é organizada em oito módulos semestrais e, em cada um deles, um conjunto de unidades de estudo, que, sempre que possível, se integram, tendo como base as competências esperadas dos egressos, facilitando desta forma a construção do conhecimento global e não isolado, viabilizando o entendimento do todo.

Os eixos condutores dos módulos são definidos pelo Núcleo Docente Estruturante e pelo Colegiado de Curso e devem privilegiar as competências gerais e específicas preestabelecidas.

Busca-se exercitar o currículo como algo dinâmico e abrangente, envolvendo situações circunstanciais da vida acadêmica e social do estudante. Nessa perspectiva, o curso pensa o currículo para uma prática educativa contextualizada e coerente com o mundo globalizado em que atua, sem perder de vista o regional.

Isso significa proporcionar aos estudantes o aumento de suas potencialidades e a oportunidade de trabalhar com metodologias dinâmicas e práticas diferenciadas, desenvolvendo competências relativas à saberes técnicos, profissionais (atitudinais) e para a vida.

Considerando o atual contexto, as atividades das unidades de estudo são planejadas com o foco em um egresso que:

- analise o campo de atuação profissional e seus desafios contemporâneos;
- tenha iniciativa, criatividade, determinação, vontade de aprender, abertura às mudanças e consciência da qualidade e das implicações éticas do seu exercício profissional;
- desenvolva capacidade de transferir conhecimento de vida e da experiência cotidiana para o âmbito do seu campo de atuação profissional, revelando-se profissional adaptável;
- saiba buscar e usar o conhecimento científico necessário à atuação profissional, assim como gerar conhecimento a partir da prática profissional;
- exerça sua profissão de forma articulada ao contexto social, entendendo-a como uma forma de participação e contribuição social;
- acompanhe e incorpore inovações tecnológicas no exercício da profissão.

Deve-se lembrar que um PPC baseado na formação por competências considera o conteúdo como meio e não fim. Isso significa que, ao longo de todo o curso, são trabalhados temas abrangentes, utilizando metodologias e atividades teóricas e práticas fundamentadas, significativas para os estudantes, o que prioriza a construção de conhecimentos e lhes dá condições para ter, desde o início do curso, contato direto com sua futura área profissional assim como uma visão da heterogeneidade constitutiva da atualidade.

Ao contrário dos currículos tradicionais, a concepção do curso não prioriza o "esgotamento" de conteúdos e sim a formação integrada e significativa para os estudantes, orientada pelos docentes do curso, que exercem um papel fundamental no desenvolvimento das competências desejadas para o egresso.

A atual estrutura curricular do Curso de Nutrição prevê uma carga horária de 3753,57 horas, assim organizadas:

ESTRUTURA CURRICULAR NUTRIÇÃO	
Bases biológicas e aspectos históricos da Nutrição	CARGA HORÁRIA
Anatomia e Histologia	50
Fundamentos e antropologia da Nutrição	50
Biologia Celular	50
Química Geral	50
Desenvolvimento Intelectual	80
Projeto Integrado em Bases Biológicas para a Vida	66,7
Atividades complementares (Nutrição) I	20
TOTAL DE CARGA HORÁRIA	366,7
Bases biológicas e composição dos alimentos	CARGA HORÁRIA
Bioquímica e metabolismo	50
Bromatologia e Tecnologia dos alimentos	50
Fisiologia	100
Autoconhecimento	80
Projeto Integrado em Alimentos e suas Composições	66,7
Atividades Complementares (Nutrição) II	20
TOTAL DE CARGA HORÁRIA	366,7
Gestão e segurança alimentar e nutricional	CARGA HORÁRIA
Gestão em Unidades de alimentação e saúde do trabalhador	50
Bioestatística	50
Higiene, legislação e vigilância Sanitária	50

Nutrição e dietética	50
Diálogo com a Academia	80
Projeto Integrado em Segurança Alimentar e Nutricional	66,7
Atividades complementares (Nutrição) III	20
TOTAL DE CARGA HORÁRIA	366,70
Aspectos dietéticos e segurança alimentar e nutricional	CARGA HORÁRIA
Técnica dietética e grupos alimentares	50
Técnica dietética para grupos populacionais	50
Farmacologia	50
Microbiologia e Imunologia	50
Diversidade Cultural	80
Projeto Integrado em Aspectos Dietéticos e Nutricionais	66,7
Atividades complementares (Nutrição) IV	20
Estágio em Nutrição Social I	125
TOTAL DE CARGA HORÁRIA	491,67
Relação: Alimentos e saúde nas fases da vida	CARGA HORÁRIA
Avaliação Nutricional e métodos dietéticos	50
Avaliação Nutricional e métodos antropométricos	50
Nutrição do Adulto e Idoso	50
Nutrição nas fases iniciais da vida	50
Percepção de Mundo e sustentabilidade	80
Projeto integrado em Alimentação no Ciclo Vital	66,7
Atividades Complementares (Nutrição) V	20
Estágio em Nutrição Social II	125
Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição I	125
TOTAL De CARGA HORÁRIA	616,70
Aspectos patológicos e a importâncias das dietas nas fases da vida	CARGA HORÁRIA
Patologia da Nutrição	50
Nutrição clínica geral	50
Nutrição Clínica hospitalar	50
Nutrição e Esporte	50
Arte e cultura	80
Projeto Integrado em Aspectos Patológicos e Dietéticos	66,70
Atividades complementares (Nutrição) VI	20
Estágio em Nutrição Clínica I	125
TOTAL DE CARGA HORÁRIA	491,70
Educação em saúde e alimentação	CARGA HORÁRIA
Epidemiologia e Saúde Pública	50
Parasitologia	50
Educação alimentar e Nutricional	50
Nutrição e Desenvolvimento de produtos alimentícios	50
Carreiras	80

Projeto Integrado em Educação alimentar e Saúde	66,70
Atividades complementares (Nutrição) VII	20
Estágio em Nutrição clínica II	125
TCC – Projeto de Pesquisa em Nutrição	40
TOTAL DE CARGA HORÁRIA	531,70
Práticas atuais e aspectos éticos em Nutrição	CARGA HORÁRIA
Gastronomia na Nutrição	50
Nutrigenômica	50
Bioética e Biossegurança	50
Psicologia e comportamento alimentar	50
Empreendedorismo	80
Projeto Integrado em Práticas Nutricionais	66,70
Atividades complementares (Nutrição) VIII	10
Estágio em Unidades de alimentação e Nutrição II	125
TCC - Pesquisa em Nutrição	40
TOTAL DE CARGA HORÁRIA	521,70
Total de carga horária – teórica e prática	
Estágio Supervisionado	750
Atividades Complementares	150
Trabalho de Conclusão de Curso	80
Projeto Integrado	533,6
TOTAL (CARGA HORÁRIA COMPLETA)	3753,0
Libras (Optativa)	80

O eixo de formação para a vida está alinhado aos princípios constitucionais do ensino, em especial, à concepção de educação promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania, educação ambiental, respeito aos direitos humanos e sua qualificação para o trabalho e liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar o pensamento, a arte e o saber (artigos 205 e 206 da Constituição Federal de 1988).

A unidade de estudo “Diversidade cultural” é o eixo condutor da reflexão sobre as relações étnico-raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes e indígenas.

A educação em direitos humanos tem como objetivo central a formação para a convivência, como forma de vida e de organização social, política, econômica e cultural nos níveis regionais, nacionais e planetários, assim como a educação ambiental.

3.6.1 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

De acordo com a lei no. 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes e altera a redação do art. 428 da consolidação das leis do trabalho, estágio é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de estudantes que estejam frequentando o ensino regular em Instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino Fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos. Ademais, a resolução CES/CNE nº5 de 7 de novembro de 2001, que institui as diretrizes curriculares do curso de graduação em nutrição, prevê em seu artigo que a formação do Nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de Nutricionistas nos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% da carga horária total do curso de graduação em nutrição proposto, com base no parecer / resolução específico da câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação. Dessa forma, a realização dos estágios é vista no curso de nutrição como mais uma forma, porém não a única, de aproximar os estudantes das necessidades do mundo do trabalho e de levá-lo a reflexão do trabalho no mundo, criando oportunidades de exercitar a prática profissional, além de enriquecer e atualizar a formação acadêmica desenvolvida no curso. É possível, ao estudante, a aplicação dos conhecimentos adquiridos no processo de formação, a vivência do ambiente de trabalho, a oportunidade de integrar as diferentes áreas de aprendizado, bem como a vivência e a análise crítica da atuação de profissionais habilitados e suas equipes multidisciplinares. Ao estudante, portanto, é possível observar, analisar e experimentar as diferentes áreas de atuação da profissão, sempre desenvolvendo seu senso analítico-crítico, criatividade e resolução de

problemas. Além disso, tratam-se de atividades práticas, nas quais os estudantes têm a oportunidade de integrar as diferentes áreas de aprendizado, visando o seu crescimento pessoal e eficácia profissional; integrar e aplicar os conhecimentos adquiridos ao longo do curso, possibilitando o aprimoramento e a complementação do ensino-aprendizagem.

Atividades práticas são desenvolvidas para aprimorar as habilidades manuais e adquirir os hábitos, capacidades e atitudes da profissão; desenvolver o senso analítico-crítico, baseado no exercício do questionamento e da criatividade; buscar soluções para os problemas vivenciados. Por se tratar de um componente curricular obrigatório, o estágio supervisionado terá duração de 750 (setecentas e cinquenta) horas, divididas igualmente entre as diferentes áreas: nutrição social, nutrição clínica e nutrição em unidade de alimentação e nutrição (UAN). O estágio deverá ser realizado em organizações onde as técnicas utilizadas possam ser aplicadas segundo os objetivos do estágio. No curso de nutrição da Unifeob, segundo projeto pedagógico de curso, os estágios curriculares obrigatórios, estão previstos para ocorrerem a partir do 4º semestre do curso, perfazendo 20% da carga horária total do curso. Os estágios serão realizados no contra período do Curso, não excedendo 6h/dia e 30h/semana, de acordo com o Artigo 10º da Lei 11.788/08.

1. Área Nutrição Social - o estágio acontece nas unidades básicas de saúde/ unidade de saúde da família da Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista - SP e outras regiões que for adequada ao estudante e em instituições de referência da rede privada, filantrópica e pública de saúde, podendo executar ações voltadas à promoção da saúde em creches e escolas, lares de idosos, instituições de longa permanência de idosos e centros de reabilitação, como APAE. O estudante deverá realizar atividades da rotina de um nutricionista da assistência em saúde pública, além de entender como é realizado o trabalho da equipe de saúde, os serviços básicos prestados na unidade e como a política nacional de alimentação e nutrição (PNAN) é colocada em prática na atenção primária.

2. Nutrição Clínica - o estágio de nutrição clínica será desenvolvido no âmbito da equipe multidisciplinar de terapia nutricional, com assistência à UTI ou em enfermarias de clínica médica e/ou cirúrgica, adulta e pediátrica. O estagiário deverá integrar-se a equipe e desenvolver as

atividades na assistência à saúde, além de interagir com a equipe de nutrição da UAN hospitalar, desta forma aprimorando os conhecimentos e habilidades imprescindíveis ao exercício da profissão na área clínica hospitalar. No âmbito de atendimento ambulatorial, o estagiário irá participar da avaliação nutricional, análise e evolução em prontuário, orientação nutricional para pacientes de clínica geral e planejamento de cardápio e cálculo de dietas. Deverá elaborar e discutir estudos de caso, capítulos de livros, consenso, diretrizes, RDCS e artigos científicos. Participará da construção e execução de projeto de intervenção, bem como materiais educativos.

3. Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) - os campos de estágio em UAN serão as unidades conveniadas do Unifeob, que através do estágio curricular, contribuem para a formação do estudante. Dentre estes encontram-se restaurantes comerciais com supervisão integral do nutricionista, empresas especializadas em alimentação coletiva, de produção local e/ou refeições transportadas, UANS hospitalares e escolares, restaurantes universitários e públicos (restaurantes populares).

3.6.2 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares são componentes curriculares que objetivam enriquecer e complementar os elementos de formação do perfil do graduando, e que possibilitam o reconhecimento da aquisição, pelo discente, de conteúdos, habilidades e competências, obtidas dentro ou fora do ambiente acadêmico, que estimulem atividades culturais, transdisciplinares e inovadoras, a critério do estudante, respeitadas as normas institucionais do curso.

Essas atividades complementares visam incentivar o hábito do futuro nutricionista de responsabilizar-se por sua constante atualização e aperfeiçoamento profissional em interação com a sociedade e abrange diversas modalidades de trabalho acadêmico. As ações se originam do desenvolvimento de habilidades e valores derivados das problematizações e questionamentos levantados através das atividades de ensino, fazendo com que o estudante estenda seus limites desde as instituições/empresas até à sociedade. As atividades

complementares acadêmicas e culturais são aquelas que complementam e enriquecem as atividades de ensino do futuro profissional. Muitas delas são oferecidas pelo próprio UNIFEOB e são válidas também aquelas desenvolvidas em outras instituições e/ou espaços educativos e culturais, como escolas, museus, centros culturais etc.

As Atividades Complementares do curso de Nutrição têm uma carga horária total prevista de 150 horas, e são divididas por módulos. Sendo que do módulo 1 ao módulo 7, são 20 horas em cada um e são 10 horas no Módulo 8.

As Atividades Complementares são cumpridas em todos grupos, não podendo limitar-se apenas a um único tipo de atividade.

As unidades de estudos integrantes dos demais cursos de graduação desta Universidade, assim como aquelas consideradas disciplinas extracurriculares no Curso de Nutrição, podem ser aproveitadas como Atividades Complementares, observados os critérios de afinidade definidos pelo regulamento de atividades complementares do Curso de Nutrição.

São consideradas como atividades acadêmicas e culturais:

Monitoria Acadêmica: refere-se à atividade de monitoria pedagógica desenvolvida pelo estudante do UNIFEOB por indicação do professor, tendo em vista o seu bom desempenho acadêmico nas Unidades de Estudo de módulos já concluídos.

Estágio extracurricular: atividades pedagógicas de iniciação à docência, relacionadas à sua formação acadêmica. Este tipo de estágio não é o mesmo dos estágios curriculares supervisionados obrigatórios do curso, cujas atividades não serão caracterizadas como AC - trata-se, portanto, de horas adicionais em relação ao pedido no estágio obrigatório.

Cursos extracurriculares: participação com frequência e aproveitamento em cursos, atualização, aperfeiçoamento e/ou especialização oferecidos pelo UNIFEOB, e/ou por outras instituições de ensino superior reconhecidas.

Visitas técnicas: indicadas e/ou supervisionadas por professor do curso de Nutrição, que complementam e enriquecem os conteúdos de ensino. São exemplos de locais de visitas técnicas, lembrando da necessidade de comprovação da visita com bilhetes de ingresso, folders, propagandas etc., juntamente com relatório descritivo sobre a observação e análise feita: exposições permanentes e/ou temporárias em museus, centros culturais, apresentações teatrais e/ou filmes (com conteúdo educativo/pedagógico); feiras culturais, de livros, etc., de caráter pedagógico relacionadas à formação profissional; estudos do meio: tour e/ou viagens culturais, acompanhados de relatórios de observação.

Participação em eventos acadêmicos: organizados pelo UNIFEOB e/ou por outras instituições de ensino reconhecidas. São exemplos: palestras; conferências; mesas-redondas; semanas de curso etc.

3.6.3 TCC

O TCC foi planejado para que os estudantes possam refletir, de fato, a produção de trabalhos de pesquisa, incentivando sua criatividade e capacidade inovadora. O trabalho é supervisionado e orientado por professores do curso, designados conforme o tema abordado. Os estudantes são incentivados a elaborar um trabalho que reflita o crescimento e a capacidade conquistada ao longo do curso, levando em consideração o aprendizado e as áreas de atuação profissional. O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) tem como objetivo complementar a verificação do processo de aprendizagem do formando em Nutrição e sua qualificação para a atuação profissional, por meio do desenvolvimento de um trabalho que envolva todos os procedimentos de uma investigação técnico-científica e que integre conhecimentos e habilidades desenvolvidos durante o curso. É centrado em determinada área teórico-prática, como atividade de síntese e integração de conhecimento e consolidação das técnicas de pesquisa.

O TCC segue as normas de elaboração aprovadas pelo CONSEPE e disponibilizadas aos estudantes através da biblioteca, google classroom, além de ser monitorado por um docente

responsável pelo TCC. O TCC deve ser apresentado no final das atividades acadêmicas. Uma banca avaliadora faz arguição sobre o trabalho. A média gerada da avaliação do TCC deverá ser igual ou maior que sete pontos para que o estudante finalize sua graduação. O TCC deve ser apresentado no último semestre ou módulo cursado pelo estudante, independente de qual seja.

Os resultados obtidos deverão ser organizados e apresentados de acordo com as normas previstas nos projetos individuais de cada curso, respeitando as definições que estão no Manual UNIFEOP para Trabalhos Acadêmicos.

3.6.4 INTERDISCIPLINARIDADE

A proposta de uma formação por competências parte do princípio da interdisciplinaridade, pois ao reorganizar o currículo para que determinadas competências sejam desenvolvidas, as ações devem ser interligadas.

Desta forma, como estratégia pedagógica, em todos os módulos, docentes e discentes desenvolvem a articulação de saberes e práticas por meio do projeto integrado que sistematiza e gera um produto ou procedimento que demonstra o aprendizado do módulo.

O Projeto Integrado é um componente curricular multidisciplinar, interdisciplinar e transdisciplinar de cunho teórico-prático que tem por objetivos.

- Desenvolver nos estudantes a capacidade de aplicação de conceitos e teorias, de forma integrada, proporcionando-lhes a oportunidade de articular as unidades de estudos e os conteúdos estudados com as práticas profissionais para consolidação de experiências e desempenho de competências técnicas/específicas e atitudinais;
- Contribuir para o aperfeiçoamento dos estudantes na solução de situações problemas reais ou hipotéticas, levando em consideração as potencialidades de aplicações práticas e de intervenção na sociedade;
- Capacitar o estudante para a elaboração e exposição de seus trabalhos por meio de metodologias e estratégias adequadas que permitam a socialização acadêmica: apresentação oral,

construção de protótipos, equipamentos/instrumentos; dramatização, publicações acadêmicas, entre outros;

- Despertar o interesse pela pesquisa como meio para a solução de problemas;
- Propor projetos de empreendedorismo que permitam a solução de problemas e promovam melhorias que contribuam com o projeto de vida de cada estudante;
- Estimular a construção do conhecimento coletivo, a interdisciplinaridade, transdisciplinaridade e os processos de inovação.

Em cada um dos módulos do curso, a integração entre as unidades se dá com base num planejamento prévio a cada módulo, no qual o colegiado de curso constrói planos de ação pedagógica buscando um eixo central, de forma que esse eixo permeie, na medida do possível, diversas unidades, favorecendo a construção do PI do módulo. Essa integração acontece através de reuniões de colegiado do módulo, onde é planejado a temática de cada unidade, levando em consideração a sequência lógica para os estudantes, para que haja melhor entendimento e a integralização dos conteúdos trabalhados, ainda se leva em conta a temática do PI para melhor desenvolvimento pelos estudantes.

3.6.5 FLEXIBILIDADE CURRICULAR

A flexibilidade curricular é uma das diretrizes que devem nortear a organização do trabalho pedagógico nas diferentes áreas do conhecimento, especialmente no ensino de graduação, englobando as modalidades presencial e a distância. Esta deve oferecer ao estudante a possibilidade de construir seu processo formativo, criando espaços de interação entre pares de áreas de conhecimento, bem como com outras áreas do saber. É, portanto, um processo de constituição da autonomia intelectual, que desafia o acadêmico a assumir a corresponsabilidade por sua formação.

Em termos de atividades de ensino, os docentes e tutores são orientados e estimulados, através do próprio projeto pedagógico institucional, a diversificar as estratégias didáticas, assegurando a autonomia e o controle de seu próprio processo de trabalho.

O objetivo é possibilitar abordagens que privilegiem a dimensão crítica e criativa e a valorização da dimensão humana do trabalho, criando condições para o desenvolvimento das capacidades de abstração e reflexão sobre a atividade realizada, promovendo melhorias no processo de aprendizagem.

Uma iniciativa importante, nessa direção, diz respeito à orientação para que todas as unidades incluam, dentre os seus instrumentos de avaliação, atividades práticas, estudos de casos e elaboração de pequenos trabalhos de cunho acadêmico, que envolvam leitura e pesquisa em fontes variadas. Neste sentido, os Projetos Integrados, que se estendem ao longo dos cursos constituem um avanço educacional importante para a formação do futuro profissional.

A flexibilização dos currículos também acontece por meio do AVA com o Programa de Desenvolvimento de Aprendizagem (PDA), para que o estudante se matricule ao longo dos módulos.

O PDA é composto por um conjunto de unidades de estudo e atividades que são cursadas online. Ao todo serão oferecidas as seguintes unidades: Língua Portuguesa - Módulo I, Língua Portuguesa - Módulo II, Língua Portuguesa - Módulo III, Matemática - Módulo I, Matemática - Módulo II, Matemática - Módulo III, Química - Módulo I, Química - Módulo II, Química - Módulo III.

Ao estudante que for aprovado, com a participação de, no mínimo, 75% de frequência, será concedido um certificado de curso de Extensão.

3.7 CONTEÚDOS CURRICULARES

A Matriz Curricular do curso é organizada em módulos semestrais e, em cada um deles, tendo como base as competências esperadas dos egressos, são delineados os eixos condutores de cada módulo. Essa organização orienta o planejamento, as ações e a avaliação dos professores.

A partir daí, são definidas as Unidades de Estudo, com cargas horárias pré-estabelecidas, o que não impede, no entanto, que os estudantes sejam continuamente estimulados a pensar além das Unidades, uma vez que os limites entre elas devem ser, necessariamente, indefinidos. Para garantir aos estudantes as condições de aquisição das competências ao longo de seu processo formativo e para facilitar o planejamento, o desenvolvimento de atividades interdisciplinares e

significativas, e o processo de avaliação, as Unidades de Estudo são organizadas na forma de Temas, estes por sua vez, devem privilegiar as competências gerais e específicas preestabelecidas, abranger os conteúdos a serem trabalhados e ser interligados transversalmente.

A proposta curricular do Curso de Nutrição é a expressão viva e real da filosofia da educação seguida por ele e representa a própria filosofia de ação do Curso como um todo unificado. Aí estão determinados os objetivos do Curso em si e os dos estudantes. Unidades, Atividades, Experiências, Conteúdos, Metodologias e Recursos Específicos buscam conjuntamente possibilitar o alcance dos objetivos em sua mais abrangente dimensão, desenvolvendo habilidades, fornecendo princípios e diretrizes úteis à vida dos Nutricionistas enquanto profissionais.

Busca-se exercitar o currículo como algo dinâmico e abrangente, envolvendo situações circunstanciais da vida acadêmica e social do estudante. Nessa perspectiva, o Curso de Nutrição não pretende ter o sentido de isolamento, vivendo apenas a relação com o estudante dentro da Universidade, pretende, isto sim, pensar o currículo para uma prática educativa contextualizada e coerente com o mundo globalizado em que atua sem perder de vista o regional, ainda levando em conta as obrigatoriedades do Conselho de classe e as atividades da região, fazendo que o estudante saia preparado a assumir profissionalmente as diferentes áreas de atuação de um nutricionista.

Em concordância com a (Lei nº 11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004) serão trabalhadas nas unidades de estudo a temática História e Cultura Afro-Brasileira e a Indígena de maneira que o estudante possa envolver o tema a sua realidade de vida e profissional, com atividades extraclasse e palestras, onde podemos integrar o tema a rotina do estudante.

A atual matriz curricular do Curso de Nutrição prevê uma carga horária de 3.573h. Nesta proposta, sistematizou-se e articulou-se o conhecimento de formação geral e específica da área da Nutrição e de formação humana e profissional.

No curso de Nutrição as temáticas são desenvolvidas de forma teórica/prática, os estudantes aplicam os conteúdos trabalhados em sala, na prática em laboratórios.

3.7.1 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA

Bases Biológicas e aspectos históricos da Nutrição

Anatomia e Histologia

Ementa

A interdisciplinaridade da relação entre o estudo anatômico macro e microscópico; os diferentes tipos celulares presentes em cada tecido, assim como, a função dos diferentes tecidos orgânicos, partindo de sua formação durante o desenvolvimento embriológico.

Bibliografia Básica

DÂNGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar. 3ed. São Paulo: Atheneu. 2006.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia Básica - Texto e Atlas. 11ed. Guanabara Koogan, 2008. Vital Source Bookshe

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-1989-6/cfi/3!/4/6@0:0>

TORTORA, GERARD J. Princípios de Anatomia Humana. 10ed. Guanabara Koogan, 2007. Vital Source Bookshelf Online.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2050-2/cfi/1!/4/4@0.00:0.00>

Bibliografia Complementar

NETTER, F. H. Atlas de Anatomia Humana. 7a edição. Editora Guanabara Koogan, 2018, disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150553/cfi/6/2!/4/4/2/2@0:0.00>

GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Tratado de Histologia em Cores. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 426p.

SPENCE P. A. Anatomia humana básica. São Paulo, Manole, 1991.

TORTORA, G.; DERRICKSON, B. Princípios de Anatomia e Fisiologia. 12ed. Guanabara Koogan, 2010. Vital Book file.

Disponível em: <http://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-277-2049-6>

FREITAS, V. Anatomia: Conceitos e Fundamentos. Art Med, 2004. Vital Book

Disponível em: <http://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536318592>

Biologia Celular

Ementa

Conhecimento da evolução celular, da morfologia, funcionamento, química, metabolismo celular e sinalização celular.

Bibliografia Básica

JUNQUEIRA, L. C. & CARBEIRO, J. Biologia Celular e Molecular. 9a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2012.

JUNQUEIRA, L. C. & CARNEIRO, J. Histologia Básica. 12ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2013. 488p.

ALBERTS, B., BRAY, D. & HOPKIN, K. Fundamentos da Biologia Celular. 2ed. Porto Alegre: Artmed. 2006.

De ROBERTIS, E. M.; HIB, J. De Robertis Biologia Celular e Molecular, 16ª edição, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014

Bibliografia Complementar

GARTNER, L. P. & HIATT, J. L. Tratado de Histologia em Cores. Rio de Janeiro: Guanabara koogan. 2007.

ALBERTS, B; JOHSON, A.; LEWIS, J; ROBERTS, K; Biologia Molecular da Célula, 5ª edição. Porto Alegre, Artmed, 2010.

REZEK, AJ. Biologia Celular e Molecular, 9ª edição. Guanabara Koogan, 2012.

PIRES, CEM; ALMEIDA, L. Biologia Celular - Estrutura e Organização Molecular, 2014

LODISH, H. Biologia Celular e Molecular. 5 ed. Alegre: Artmed. 2005

Periódicos

<http://www.scielo.br/>

<http://www.cbra.org.br/port>

Fundamentos e Antropologia da Nutrição

Ementa

Conceitos básicos de alimentação e nutrição no contexto da promoção da saúde. A comida enquanto objeto antropológico, o valor simbólico dos alimentos e os respectivos padrões alimentares nas diferentes culturas. Hábitos da população brasileira e práticas alimentares. Histórico da profissão do nutricionista e suas áreas de atuação. Regulamentação da profissão e código de ética. Conselhos regional e federal de nutricionista. Temas atuais em alimentação e nutrição.

Bibliografia Básica

MAHAN, L. K.; SCOTT-STUMP, S. KRAUSE. Alimentos, nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Rocca, 2010.

RODRIGUES, V. B. (ORG). Nutrição e desenvolvimento humano. São Paulo: Pearson, 2015.

PHILIPP. S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 2ª ed Barueri: Manole, 2014.

WARDLAW, M. G.; SMITH, M. A.; Nutrição Contemporânea. 8a ed. Artmed, 2013.

Bibliografia Complementar

PHILIPP. S. T. Nutrição e técnica dietética. 3ª ed Barueri: Manole. 2014.

OLIVEIRA, J. E. D.; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2001.

RODRIGUES, V. B. (ORG). Nutrição e desenvolvimento humano. São Paulo: Pearson, 2015.

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 4ª ed. Barueri: Manole. 2012.

PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 4ed. Barueri: Manole, 2013.

Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448601/recent>.

Química Geral

Ementa

Introdução aos Princípios fundamentais da Química e suas aplicações na nutrição e no cotidiano, comparação envolvendo compostos inorgânicos e orgânicos. Observação e experimentação dos fenômenos químicos, discussão dos aspectos conceituais à vida cotidiana. A utilização da química como instrumento na sua vida profissional, assim como no desenvolvimento de método científico. Reflexão sobre “Plano Nacional de Promoção da Igualdade Racial – PLANAPIR (DECRETO Nº 6.872, DE 4 DE JUNHO DE 2009)”

Bibliografia Básica

SILVA, R. B. Fundamentos de química Orgânica e Inorgânica. Editora Grupo A, 2018 Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026711/cfi/0!/4/2@100:0.00>

LENZI, E.; FAVERO, L. O. B.; TANAKA, A. S. Química Geral e Experimental. 2º Edição. Editora Freitas Bastos, São Paulo, 2012.

CHRISTOFF, P. Química Geral. 1ª ed. Curitiba: Intersaberes, 2015.

Bibliografia Complementar

BROWN, T. L. et al. Química: a ciência central. 9. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

HAGE, David S.; CARR, James D. Química Analítica e Análise Quantitativa; São Paulo: Ed. Pearson, 2012.

BARROS, A. J. S.; LEHFELD, N. A. S. Fundamentos de metodologia científica. 2.ed. São Paulo: Makron, 2000.

GARY L. Miessler, PAUL J. Fischer, DONALD A. Tarr, Química Inorgânica, tradução Ana Julia Perrotti-Garcia; revisão técnica Cid Pereira, André Luiz Bogado. – 5. ed. – São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.

BRUICE, P. Y. Química orgânica. 4.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

Bases biológicas e composição dos alimentos

Fisiologia

Ementa

Função dos tecidos, órgãos e sistemas orgânicos associados aos seus aspectos nutricionais. Caracterização dos mecanismos envolvidos com as funções coordenadas à curto prazo pelo sistema nervoso, constituído pela divisão sensorial (órgãos dos sentidos), o componente central e a divisão motora (somático e autonômico); o sistema de controle à longo prazo constituído pelo sistema endócrino e sua relação com os sistemas vegetativos e seus mecanismos de controle neuroendócrino

Bibliografia Básica

DÂNGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar. 3ed. São Paulo: Atheneu. 2006.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia Básica - Texto e Atlas. 11ed. Guanabara Koogan, 01/2008. Vital Source Bookshelf Online.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-1989-6/cfi/3!/4/6@0:0>

TORTORA, GERARD J. Princípios de Anatomia Humana. 10ed. Guanabara Koogan, 03/2007. Vital Source Bookshelf Online.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2050-2/cfi/1!/4/4@0.00:0.00>

Bibliografia Complementar

NETTER, F.H. Atlas de Anatomia Humana. 7a edição. Editora Guanabara Koogan, 2018. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150553/cfi/6/2!/4/4/2/2@0:0.00>

GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Tratado de Histologia em Cores. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

SPENCE, P. A. Anatomia humana básica. São Paulo, Manole, 1991.

TORTORA, G.; DERRICKSON, B. Princípios de Anatomia e Fisiologia. 12ed. Guanabara Koogan, 2010. Vital Book file.

Disponível em: <http://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-277-2049-6>

FREITAS, V. Anatomia: Conceitos e Fundamentos. ArtMed, 2004. VitalBook. Disponível em: <http://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536318592>

Bioquímica e Metabolismo

Ementa

DNA, proteínas, carboidratos e lipídeos de forma interligada norteando o metabolismo celular e tecidual no processo de alimentação e permitindo a observação da bioquímica como base de todas as atividades celulares, princípios básicos da bioquímica no processo de fermentação e metabolismo. Observação e experimentação dos fenômenos químicos através da realização de experimentos representativos, discussão dos aspectos conceituais à vida cotidiana.

Bibliografia Básica

ESKIN, M. N. A; SHAHIDI, F. Bioquímica de Alimentos. 3a edição, Elsevier, 2015. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595155909/cfi/6/2!/4/2/2@0:38.8>

MARZZOCO, A., BAYARDO, B. T. Bioquímica básica. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

CHAMPE, Pamela C. Bioquímica ilustrada. 2.ed. Porto Alegre: ArtMed, 2000.

Bibliografia Complementar

- CAMPBELL. Bioquímica. 3. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2000.
- BRUICE, P. Y. Química orgânica. 4.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.
- CERVO, A. L., BERVIAN, P. A. Metodologia científica. 4 ed. São Paulo: MAKRON Books, 1996.
- CREMONESI, A. S., Base da Bioquímica Molecular. 1 ed. Intersaberes, 2020
- BRUNQUES, G. B., Bioquímica dos alimentos, 1ª ed. Pearson, 2015.

Bromatologia e Tecnologia dos alimentos

Ementa

Conceitos em Bromatologia e Tecnologia de alimentos. Relação com as demais ciências básicas e aplicadas. Conceito de alimentos e produtos alimentícios e seu valor nutritivo. Composição básica de produtos alimentícios. Composição centesimal dos alimentos. Testes de qualidade e identificação de fraudes. Amostragem. Análise físico-químicas dos alimentos. Aditivos, Corantes e Conservantes. Matérias-primas e qualidade dos alimentos utilizados na indústria de alimentos. Contaminações e alterações dos alimentos. Processos de preservação e conservação aplicados aos diversos grupos de alimentos e seus efeitos sob os aspectos nutricionais. Avaliação sensorial na qualidade de alimentos e bebidas. Embalagem dos alimentos. Alimentos desidratados e liofilizados.

Bibliografia Básica

- VASCONCELOS, V. G. Bromatologia. São Paulo: Editora Pearson, 2016. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/150791/pdf/0>
- NESPOLO, R. C., OLIVEIRA, F. A., PINTO, F. S. T., OLIVEIRA, F. C., Práticas em tecnologias de alimentos. Porto Alegre. Artimed, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582711965/cfi/0!/4/2@100:0.00>
- CAMPBELL-PLATT, G. (ed.). Ciência e Tecnologia de Alimentos. Manole, 01/2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/cfi/0!/4/2@100:0.00>

Bibliografia Complementar

- FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4ed. Porto Alegre: Artmed: 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715260/cfi/1!/4/4@0.00:47.1>
- NICHELLE, P. G., MELLO, F. R. Bromatologia; [revisão técnica: Ana Amélia Machado Duarte, Sandra Maria Pazzini Muttoni]. – Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027800/cfi/0!/4/2@100:0.00>
- RIBEIRO, E. P., SERAVALLIE. A. G. Química de alimentos. 2a edição – São Paulo: Blucher, 2007. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521215301/cfi/4!/4/4@0.00:59.3>
- OLIVEIRA, A. F., STORTO, L. J. Tópicos em ciência e tecnologia de alimentos: resultados de pesquisas acadêmicas – vol. 2. São Paulo: Blucher, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580391749/cfi/2!/4/4@0.00:55.8>
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. vol. 1. São Paulo: O Instituto, 2005. Disponível em: <http://www.ial.sp.gov.br/ial/publicacoes/livros/metodos-fisico-quimicos-para-analise-de-alimentos>

Gestão e Segurança Alimentar e nutricional

Higiene, legislação e Vigilância sanitária

Ementa

Conceitos aprofundados de segurança e qualidade na aquisição de matéria-prima e produção de alimentos, a evolução da Higiene dos Alimentos no cenário mundial e nacional e as áreas de atuação do nutricionista no controle higiênico-sanitário dos alimentos; incluindo os aspectos estruturais dos estabelecimentos produtores, higiene nos processos de fabricação e dos manipuladores; o estudo e conhecimento amplo da legislação de alimentos vigente e da estrutura e funcionamento dos órgãos de Vigilância Sanitária.

Bibliografia Básica

GERMANO, P. E. L.; GERMANO, M. I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 6 ed. Paulo: Manole, 2019. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176/cfi/0!/4/4@0.00:67.5>

KUAYE, A. Y. Limpeza e Sanitização na Indústria de Alimentos. 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/168094>

FREITAS, J. A. Introdução à Higiene e Conservação de matérias-primas de origem animal. São Paulo: Atheneu, 2015. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/168116>

Bibliografia Complementar

AZEREDO; D. R. P. Inocuidade de Alimentos. 1 ed. Rio de Janeiro; Atheneu, 2017. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/168100>

MELLO, F. R. Controle de qualidade dos alimentos. Porto Alegre; Sagah, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>

BRINQUES, G. B. Higiene e Vigilância Sanitária. 1 ed. São Paulo: Pearson, 2016. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/35805>

CARELLE, A. C.; CANDIDO, C. C. Manipulação e higiene dos alimentos. 2. ed. São Paulo; Érica, 2014. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060/cfi/0!/4/2@100:0.00>

PERIÓDICOS

Revista Cozinha Industrial

Revista Nutrição em Pauta

Revista Higiene Alimentar

BASE DE DADOS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - www.gov.br/anvisa/pt-br

www.bireme.br

www.scielo.br

www.cienciaesaudecoletiva.com.br/edicoes/index.php

Nutrição e dietética

Ementa

Leis da alimentação; guias alimentares; recomendações dietéticas; balanço energético. Alimentos light/diet. Alimentos funcionais e fatores antinutricionais presentes nos alimentos

Bibliografia Básica

COZZOLINO, S. M. F. & COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 2013. Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445006/cfi/0!/4/2@100:0.00>.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. São Paulo: Roca, 2013.

PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Manole, 2014. Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448601/recent>.

Bibliografia Complementar

TACO - Tabela brasileira de composição de alimentos. 4. ed. Campinas: NEPA- Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação -UNICAMP, 2011. Disponível em: http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2001.

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; CUNHA, S. F. C.; MARCHINI, J. S. A desnutrição dos pobres e dos ricos. São Paulo: Sarvier, 1996.

PANSANI, D. C. Nutrição e Dietética. São Paulo. Pearson Education do Brasil, 2013.

PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 4ªed. Barueri: Manole, 2013. Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449837/recent>.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2008.pdf

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. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

Bioestatística

Ementa

Estratégias de análise e interpretação de dados, abordando gráficos e tabelas; medidas de frequência, tendência central e de dispersão; distribuição de probabilidades, correlação de dados e testes de hipóteses.

Bibliografia Básica

CRESPO, A. A. Estatística fácil. 19. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

LARSON, R; FARBER, B. Estatística aplicada. 4 ed. São Paulo: Pearson, 2010. Disponível em: <https://bv4.digitalpages.com.br/?term=Estat%25C3%25ADstica%2520aplicad&searchpage=1&filtro=todos&from=busca#/legacy/36874>.

VIEIRA, S. Introdução à Bioestatística. 4. ed. São Paulo: Elsevier, 2008.

Bibliografia Complementar

BUSSAB, W. O.; MORETTIN, P. A. Estatística básica. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547220228/recent>.

- MORETTIN, L.G. Estatística básica: probabilidade e inferência. São Paulo: Pearson, 2010. Disponível em: <https://bv4.digitalpages.com.br/?term=Estat%25C3%25ADstica%2520b%25C3%25A1sica&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=-1§ion=0#/legacy/1997>.
- DOWNING, D.; CLARK, J. Estatística aplicada. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. Disponível em: <<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502126817/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>
- GLANTZ, S. A. Princípios de bioestatística. 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014. Disponível em: <<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580553017/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>
- SPIEGEL, M. R.; STEPHENS, L. J. Estatística. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009. Disponível em: <<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788577805204/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>

Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição e alimentação do trabalhador

Ementa

Planejamento e administração das Unidades de Alimentação e Nutrição; fundamentada nos princípios da Administração e da ciência da Nutrição, conceitos, metodologia e processos de gerenciamento, para coletividades enfermas e sadias – entre elas os usuários do Programa de Alimentação do Trabalhador e do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Bibliografia Básica

- MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015. Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/cfi/0!/4/2@100:0.00>.
- BALCHIUNAS, D. Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição. São Paulo: Roca, 2014. Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-412-0408-8/recent>.
- MUTTONI, S. Administração de serviços de alimentação. Porto Alegre: Sagah, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020450/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>

Bibliografia Complementar

- PAYNE-PALACIO, J. THEIS, M. Gestão de negócios em alimentação : princípios e práticas. Barueri: Manole, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151/cfi/0!/4/2@100:0.00>
- VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. Gestão de qualidade na produção de refeições. São Paulo: Guanabara Koogan, 2015. Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2202-5/cfi/3>.
- VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. Princípios de sustentabilidade na produção de refeições. Nutrição e Ecologia, v. 18, n. 102. 2010. Disponível em: <https://www.researchgate.net/profile/Marcela_Veiros/publication/237499255_Principios_da_sustentabilidade_na_producao_de_refeicoes/links/02e7e51bb72fc4f53b000000/Principios-da-sustentabilidade-na-producao-de-refeicoes.pdf>
- CHESSER, J. W.; CULLEN, N. C. Gestão em serviços de alimentação. 5. ed. Barueri: Manole, 2016. Disponível em: <<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451700/cfi/0>>
- PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. Gestão de negócios em alimentação. 12. ed. Barueri: Manole, 2015. Disponível em: <<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>

PERIÓDICOS

Revista Cozinha Industrial
 Revista Nutrição em Pauta
 Revista Higiene Alimentar

BASE DADE DADOS

www.bireme.br
www.scielo.br
www.cienciaesaudecoletiva.com.br/edicoes/index.php

Aspectos dietéticos e segurança alimentar e nutricional

Microbiologia e Imunologia

Ementa

Morfologia, fisiologia do crescimento e reprodução de fungos, bactérias e vírus, bem como sua importância nas relações com a microbiota saudável ou doente, com a produção de alimentos e dietas. Cultivo de microrganismos em laboratório. Imunidade passiva e ativa, as barreiras corpóreas, a regulação da resposta imune e sua relação com os alimentos. Diferentes dietas e as relações encontradas nas hipersensibilidades tipos I, II, III e IV.

Bibliografia Básica

BROOKS, G. F.; CARROL, K. C.; BUTEL, J. S. MORSE, S. A. & MIETZNER, T. A. Microbiologia Médica de Jawetz, Melnick e Adelberg, AGMH Editora Ltda, 26 ed., 2014.

DELVES, J. P.; MARTIN, S. J.; BURTON, D. R.; ROITT, I. M. Roitt - Fundamentos de Imunologia. Editora Guanabara Koogan, 13ª ed., 2018.

MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; DUNPLAP, P. V.; CLARK, D. P. Microbiologia de Brock, Editora Artmed, Porto Alegre, 12ª ed. 2016.

Bibliografia Complementar

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H. & PILLAI, S. Imunologia Básica: funções e distúrbios do sistema imunológico. Guanabara Koogan, 5 ed., 2017.

BLACK, J. G. & BLACK, L. J. Microbiologia-fundamentos e perspectivas. Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 10ª edição. 2021.

LEVINSON, W. Microbiologia Médica e Imunologia, Editora Artmed, Porto Alegre, 13ª edição. 2016.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R. ; CASE, C. L.. Microbiologia, Editora Artmed, Porto Alegre, 12ª ed. 2017.

VERMELHO, A. B.; PEREIRA, A. F.; COELHO, R. R. R. & SOUTO-PADRÓN, T. Práticas de Microbiologia, Guanabara-Koogan, Rio de Janeiro, 2 ed. 2019.

Farmacologia

Ementa

Farmacocinética. Mecanismo de ação dos fármacos. Interações medicamentosas- alimentos. Farmacologia da neurotransmissão. Adrenérgicos e Bloqueadores adrenérgicos. Colinérgicos e Bloqueadores colinérgicos. Fármacos anti-hipertensivos, Farmacologia digestiva, Fármacos que afetam o sistema.

Bibliografia Básica

GOLAN, D. E.; TASHJIAN, A. H.; ARMSTRONG, E. J.; ARMSTRONG, A. W. Princípios de Farmacologia - A Base Fisiopatológica da Farmacologia. 3ed. Rio de Janeiro: Guanaraba Koogan, 2014.

PENILDON, S. Farmacologia, 8ª edição. Grupo GEN, 2010. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2034-2/>.

LAURENCE, H. R. B. Manual de Farmacologia e Terapêutica de Goodman & Gilman. Grupo A, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555066/>.

GOLAN, David E. e Col. Princípios de Farmacologia - A Base Fisiopatológica da Farmacologia, 3ª edição. Grupo GEN, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2600-9/>.

Bibliografia Complementar

ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Banco de Dados de Medicamentos. Disponível em: www.portal.anvisa.gov.br.

GOODMAN & GILMAN, A. As Bases Farmacológicas da Terapêutica. 10ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill Interamericana do Brasil Ltda., 2006.

GUYTON & HALL. Tratado de Fisiologia Médica. 10ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

RANG, H. P.; DALE, M.M. Farmacologia. 4ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill Interamericana do Brasil Ltda., 2001.

PIVELLO, V. L. Farmacologia: como agem os medicamentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2014.

CAVALINI, C. A. C. C. C. Nutrição e Farmacologia. Editora Saraiva, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513294/>.

ANTHONY, K. B. M. S. T. Farmacologia Básica e Clínica. Grupo A, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555974/>.

WHALEN, Karen; FINKELI, Richard; PANAVELIL, Thomas A. Farmacologia Ilustrada. Grupo A, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713235/>.

RANG, R. Rang & Dale Farmacologia. Grupo GEN, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151772/>.

Técnica Dietética e grupos alimentares

Ementa

Grupos alimentares, conceitos, características básicas, composição química e possíveis transformações após os diferentes métodos de tratamento culinário, visando à preservação do valor nutritivo e a obtenção de características sensoriais ideais. Indicadores no preparo de alimentos, metodologia de pesos e medidas, elaboração de ficha técnica de preparo. Diferentes agentes de transformação de alimentos. Particularidades de grupos alimentares – frutas, hortaliças, tubérculos e raízes; cereais, pães e massas; leguminosas, óleos e gorduras; açúcares e edulcorantes, ovos; leite e derivados; carnes, aves e pescados.

Bibliografia Básica

PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica dietética. 3. ed. ampliada. e atualizada. – Barueri, SP: Manole, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/cfi/4!/4/4@0.00:0.00>

DOMENE, S. M. A. Técnica Dietética – teoria e aplicações. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571/cfi/6/10!/4/2/8@0:100>

ORNELAS, L. H. Técnica Dietética – Seleção e Preparo de Alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu – Editora São Paulo, 2013. Disponível em:

<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/171491/pdf/0>

Bibliografia Complementar

SILVA, A. B.; VENTURI, I. Técnica Dietética II. Porto Alegre: Sagah, 2018.

CÂNDIDO, C. C.; SANTOS, E. C.; GAMES, G. M. O.; CARELLE, A. C. Guia técnico de nutrição e dietética. Barueri, SP: Manole, 2019. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520453919/cfi/4!/4/4@0.00:22.7>

CÂNDIDO, C. C.; CARELLE, A. C. Técnicas Dietéticas. São Paulo: Érica, 2014. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521428/cfi/2!/4/4@0.00:0.00>

FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/180696/pdf/0>

PALERMO, J. R. Análise sensorial: fundamentos e métodos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015.

Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/168164/pdf/0>

PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos – suporte para decisão nutricional. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449837/cfi/10!/4/4@0.00:0.00>

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS - TBCA-USP. Disponível em:

http://www.tbca.net.br/base-dados/composicao_alimentos.php

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO- NEPA. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. Versão 2- 2ed, Campinas, 2006. Disponível em:

<https://fdocumentos.tips/document/taco-versao2.html>.

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. B. A. Técnica Dietética – Pré-preparo e Preparo de Alimentos. Manual de Laboratório. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/180383/pdf/0>

VIEIRA, M. N. M; JAPUR, C. C. Nutrição e Metabolismo - Dietética aplicada na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2196-7/cfi/5!/4/4@0.00:40.2>

PERIÓDICOS

Revista Cozinha Industrial

Revista Nutrição em Pauta

Revista Higiene Alimentar

Técnica Dietética para grupos populacionais

Ementa

Metodologia para análise sensorial de alimentos e completar o conhecimento sobre o planejamento de cardápios para indivíduos e coletividades; A transformação dos alimentos com segurança higiênico-sanitária e preservação do seu potencial nutricional. Rotina – estrutura, funcionamento e regras - de um Laboratório de Técnica Dietética e aplicar o conteúdo teórico em experimentos práticos sobre cada um dos temas.

Bibliografia Básica

PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica dietética. 3. ed. ampliada. e atualizada. – Barueri, SP: Manole, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/cfi/4!/4/4@0.00:0.00>

DOMENE, S. M. A. Técnica Dietética – teoria e aplicações. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571/cfi/6/10!/4/2/8@0:100>

ORNELAS, L. H. Técnica Dietética – Seleção e Preparo de Alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu – Editora São Paulo, 2013. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/171491/pdf/0>

Bibliografia Complementar

SILVA, A. B.; VENTURI, I. Técnica Dietética II. Porto Alegre: Sagah, 2018.

CÂNDIDO, C. C.; SANTOS, E. C.; GAMES, G. M. O.; CARELLE, A. C. Guia técnico de nutrição e dietética. Barueri, SP: Manole, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520453919/cfi/4!/4/4@0.00:22.7>

CÂNDIDO, C. C.; CARELLE, A. C. Técnicas Dietéticas. São Paulo: Érica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521428/cfi/2!/4/4@0.00:0.00>

FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/180696/pdf/0>

PALERMO, J. R. Análise sensorial: fundamentos e métodos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/168164/pdf/0>

PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos – suporte para decisão nutricional. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449837/cfi/10!/4/4@0.00:0.00>

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS - TBCA-USP. Disponível em: http://www.tbca.net.br/base-dados/composicao_alimentos.php

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO- NEPA. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. Versão 2- 2ed, Campinas, 2006. Disponível em: <https://fdocumentos.tips/document/taco-versao2.html>.

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. B. A. Técnica Dietética – Pré-preparo e Preparo de Alimentos. Manual de Laboratório. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/180383/pdf/0>

VIEIRA, M. N. M; JAPUR, C. C. Nutrição e Metabolismo - Dietética aplicada na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2196-7/cfi/5!/4/4@0.00:40.2>

PERIÓDICOS

Revista Cozinha Industrial

Revista Nutrição em Pauta

Revista Higiene Alimentar

Relação: Alimentos e saúde nas fases da vida

Nutrição do Adulto e Idoso

Ementa

Conceitos acerca desses dois públicos, para que seja possível acompanhar o estado nutricional (EN) desses indivíduos e promover mudanças, quando necessário. Da avaliação ao diagnóstico e prescrição nutricional. Aspectos nutricionais comumente encontrados nos idosos. Doenças crônicas não transmissíveis comumente encontradas em adultos e idosos. Discussão de caso clínico. Avaliação da dieta de um adulto e idoso

Bibliografia Básica

MAHAN, L K.; SCOTT-STUMP, S. KRAUSE. Alimentos, nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Rocca, 2010.

RODRIGUES, V. B. (ORG). Nutrição e desenvolvimento humano. São Paulo: Pearson. 2015

PHILIPP, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 2ª ed Barueri: Manole. 2014

Bibliografia Complementar

GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M. B.; SÁ, N. G. Nutrição: conceitos e aplicações São Paulo: M. books, 2008.

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 4ª ed. Barueri: Manole. 2012

PHILIPPI, S.T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 4ª edição. Barueri: Manole, 2013.

NAVARRO, A. M.; JAPUR, C. C; SICCHIERI, J. M. F.; CHIARELLO, P. G.; DIEZ-GARCIA, R. W. Atualidades em Alimentação e Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.

PHILIPPI, S. T; AQUINO, R.C. Recomendações nutricionais nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis. Barueri. Manole, 2017.

Nutrição nas fases iniciais da vida

Ementa

Condições fisiológicas e nutricionais durante a gestação e lactação nos contextos psicossociais. Aspectos fundamentais da assistência pré-natal, aleitamento materno e introdução da alimentação complementar. Estudo teórico-prático de intervenção alimentar e nutricional desde a gestação até a adolescência em situações normais ou patológicas

Bibliografia Básica

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause alimentos, nutrição & dietoterapia. 10 ed. São Paulo: Roca, 2002.

WEFFORT, Virgínia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel Alves. Nutrição em Pediatria: da neonatologia à adolescência. Editora Manole. 2009.

YONAMINE, G., NASCIMENTO, A., LIMA, P., ZAMBERLAN, P., SILVA, A. P., Alimentação no primeiro ano de vida. Editora Manole. 2013.

COZZOLINO, M. F. S., COMINETTI, C. (orgs.). Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Editora Manole. 2013.

Bibliografia Complementar

ALVARENGA, M.; SCAGLIUSI, P., TUCUNDUVA, S. (org.). Transtornos alimentares e nutrição, da prevenção ao tratamento. Editora Manole. 2020. disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761962/cfi/6/2!/4/2/2@0:0.0966>

BARBOSA, V. L. P., Prevenção da Obesidade na Infância e na Adolescência: exercícios, nutrição e psicologia - 2ª edição. Editora Manole. 2008.

BOSCO, S. M. D. Personal Dieter - Da Gestação ao Envelhecimento. Editora Atheneu. 2015.

REGO, J. D. Aleitamento Materno. Editora Atheneu. 3ª Edição. 2015.

BRASIL. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Secretaria de Atenção Primária   Saúde. Ministério da Saúde. Brasília, 2019. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf)

Avalia o Nutricional em métodos dietéticos

Ementa

Os principais métodos de avalia o do estado nutricional do indivíduo sadio e enfermo, bem como grupos ou popula es, com enfoque nos inquéritos dietéticos.

Bibliografia Básica

MUSSOI, T. D. Avalia o Nutricional na Prática Clínica. Da Gestação ao envelhecimento. Editora Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/cfi/6/10!/4/8/2@0:0>

CORRÊA, A.R.S. Avalia o Nutricional aplicada, Editora Grupo A, 2016. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788569726708/cfi/0!/4/2@100:0.00>

PORTO, C. C. Exame clínico: bases para a prática médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. Disponível em:

<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527731034/cfi/6/10!/4/2@0:0>

Bibliografia Complementar

CARDOSO, C. M. Avaliação Nutricional para idosos acamados: Manual de orientações para profissionais de saúde. Rio Grande do Sul: PUCRGS. <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/183494>

LOPES, E. C.; PEREIRA, R. J.; REZENDE, F. A. C. Nutrição do adulto: diretrizes para a assistência ambulatorial. Palmas: EDUFT, 2019. Disponível em: <https://documentcloud.adobe.com/link/track?uri=urn%3Aaaid%3AscDs%3AUS%3Aaaa3e643-371d-4688-a9eb-ad565e7902f7>.

VASCONCELOS, V. G. Avaliação Nutricional.

<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/150961/pdf/0?code=S6S9cyGSDfSVCNWILaQt nPJwC/1fyldK2so509vdl2pgFQi+43spMnTGAaEA/9dFvYJtfsEZSwZRM0b2kO7FA==>

Brasil, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. (Série G. Estatística e Informação em Saúde) Disponível em:

http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf

Avaliação Nutricional da Criança e Adolescente: manual de orientação Departamento de Nutrologia. Disponível em: https://www.sbp.com.br/fileadmin/user_upload/pdfs/MANUAL-AVAL-NUTR2009.pdf

MUSSOI, T. D. Avaliação nutricional da prática clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: [https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/cfi/6/2\[;vnd.vst.idref=cover\]!](https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/cfi/6/2[;vnd.vst.idref=cover]!).

ROSSI, L.; CARUSO, L. GALANTE, A. P. Avaliação Nutricional. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2772-3/cfi/6/2!/4/2/2@0:0>>

PORTO, C. C. Exame clínico: bases para a prática médica. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527731034/cfi/6/2!/4/2@0:0>>

Avaliação nutricional em métodos antropométricos

Ementa

Os principais métodos de avaliação do estado nutricional do indivíduo sadio e enfermo, bem como grupos ou populações, com enfoque na avaliação clínica, bioquímica e imunológica.

Bibliografia Básica

MUSSOI, T. D. Avaliação Nutricional na Prática Clínica. Da Gestação ao envelhecimento. Editora Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/cfi/6/10!/4/8/2@0:0>

CORRÊA, A.R.S. Avaliação Nutricional aplicada, Editora Grupo A, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788569726708/cfi/0!/4/2@100:0.00>

PORTO, C. C. Exame clínico: bases para a prática médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527731034/cfi/6/10!/4/2@0:0>

Bibliografia Complementar

CARDOSO, C. M. Avaliação Nutricional para idosos acamados: Manual de orientações para profissionais de saúde. Rio Grande do Sul: PUCRGS. <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/183494>

LOPES, E. C.; PEREIRA, R. J.; REZENDE, F. A. C. Nutrição do adulto: diretrizes para a assistência ambulatorial. Palmas: EDUFT, 2019. Disponível em: <https://documentcloud.adobe.com/link/track?uri=urn%3Aaid%3Asc%3AUS%3Aaaa3e643-371d-4688-a9eb-ad565e7902f7>.

VASCONCELOS, V. G. Avaliação Nutricional.

<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/150961/pdf/0?code=S6S9cyGSDfSVCNWILaQt nPJwC/1fyldK2so509vdl2pgFQi+43spMnTGAaEA/9dFvYJtfsEZSwZRM0b2kO7FA==>

Brasil, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. (Série G. Estatística e Informação em Saúde) Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf

Avaliação Nutricional da Criança e Adolescente: manual de orientação Departamento de Nutrologia. Disponível em: https://www.sbp.com.br/fileadmin/user_upload/pdfs/MANUAL-AVAL-NUTR2009.pdf

MUSSOI, T. D. Avaliação nutricional da prática clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: [https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/cfi/6/2\[;vnd.vst.idref=cover\]!](https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/cfi/6/2[;vnd.vst.idref=cover]!).

ROSSI, L.; CARUSO, L. GALANTE, A. P. Avaliação Nutricional. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2772-3/cfi/6/2!/4/2/2@0:0>>

PORTO, C. C. Exame clínico: bases para a prática médica. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527731034/cfi/6/2!/4/2@0:0>>

Aspectos Patológicos e a importância das dietas nas fases da vida

Nutrição Clínica geral

Ementa

Prevenção e terapia das doenças por meio de dietas, ênfase no cuidado nutricional.

Bibliografia Básica

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

SHILS, M. E. et al. Nutrição moderna na saúde e na doença. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/cfi/3!/4/4@0.00:0.00>.

NAVARRO, A. M.; JAPUR, C. C.; SICCHIERI, J. M. F.; CHIARELLO, P. G.; DIEZ-GARCIA, R. W. Atualidades em Alimentação e Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.

Bibliografia Complementar

BRASIL, Ministério da Saúde. Manual Clínico de Alimentação e Nutrição: na Assistência a adultos infectados pelo HIV. Brasília, 2006. Disponível em: <http://nutricao.saude.gov.br/documentos/manual_clinico_alimentacao_nutricao_aids_hiv.pdf>

INSTITUTO NACIONAL DO CÂNCER. Consenso Brasileiro de Nutrição Oncológica do INCA. Rio de Janeiro, 2009. Disponível em: <http://www.asbran.org.br/arquivos/consenso_nutricao_oncologia.pdf>

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. Disponível em: <<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=Nutri%25C3%25A7%25C3%25A3o%2520oral&searchpage=1&filtro=todos&from=busca#/legacy/169002>>

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. Disponível em:<<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237/cfi/0>>.

SHILS, M. E. et al. Nutrição moderna na saúde e na doença. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. Disponível em:<<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>.

Nutrição clínica hospitalar

Ementa

Prevenção e terapia das doenças por meio de dietas, ênfase nas doenças renais, hepáticas, pancreáticas, biliares, pulmonares, em situações de estresse metabólico, doenças do sistema nervoso, em oncologia e HIV (+).

Bibliografia Básica

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

SHILS, M. E. et al. Nutrição moderna na saúde e na doença. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/cfi/3!/4/4@0.00:0.00>.

NAVARRO, A. M.; JAPUR, C. C; SICCHIERI, J. M. F.; CHIARELLO, P. G.; DIEZ-GARCIA, R. W. Atualidades em Alimentação e Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.

Bibliografia Complementar

BRASIL, Ministério da Saúde. Manual Clínico de Alimentação e Nutrição: na Assistência a adultos infectados pelo HIV. Brasília, 2006. Disponível em:

<http://nutricao.saude.gov.br/documentos/manual_clinico_alimentacao_nutricao_aids_hiv.pdf>

INSTITUTO NACIONAL DO CÂNCER. Consenso Brasileiro de Nutrição Oncológica do INCA. Rio de Janeiro, 2009. Disponível em: <

http://www.asbran.org.br/arquivos/consenso_nutricao_oncologia.pdf>

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. Disponível em:

<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=Nutri%25C3%25A7%25C3%25A3o%2520oral&searchpage=1&filtro=todos&from=busca#/legacy/169002>

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. Disponível em:<<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237/cfi/0>>.

SHILS, M. E. et al. Nutrição moderna na saúde e na doença. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. Disponível

em:<<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>.

Patologia da Nutrição

Ementa

Fisiopatologia das doenças nutricionais, hepáticas, digestórias, renais, pulmonares, cardiovasculares, neurológicas e oncológicas. Alterações moleculares, morfológicas e funcionais que se observam nas células e tecidos durante os processos patológicos básicos, assim como as reações do organismo a essas alterações.

Bibliografia Básica

BOGLIOLO, L.; BRASILERIO F. G. Patologia geral. 6 Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

KUMAR, V. Robbins Patologia Básica. 10 ed. Grupo GEN, 2018.

ANTACZAK, S. E. et.al Fisiopatologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

Bibliografia Complementar

HANSEL, D. N.; DINTZIS, R. Fundamentos de Rubi. Patologia. Guanabara Koogan, 2007. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2491-3/cfi/6/10!/4/2/40@0:72.1>

BRASILEIRO FILHO, G. B. - Patologia. 9 ed. Grupo GEN, 2016.

KUMAR, V. ROBBINS & COTRAN. Patologia - Bases Patológicas das Doenças. 9ed. Grupo GEN, 2016.

Nutrição e Esporte

Ementa

Leis da Nutrição e princípios da bioenergética. Entendimento do metabolismo dos macros e micronutrientes durante a prática de atividade física. Planejamento nutricional de indivíduos engajados em programas de atividade física e atletas competitivos. Suplementação nutricional para atividade física.

Bibliografia Básica

MARZZOCO, A.; Torres. Bioquímica básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

BIESEK, S.; A.. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. Manole, 2010.

MCARDLE, W. D.; KATCH. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

Bibliografia Complementar

AIRES, M. M. Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

DUNFORD, M. Fundamentos de nutrição no esporte e no exercício. Barueri: Manole, 2012.

HIRSCHBRUCH, M. D. (org.). Nutrição esportiva: uma visão prática. Barueri: Manole, 2014.

TIRAPEGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. São Paulo: Atheneu, 2012.

GUYTON, A. C. e Outros. Tratado de fisiologia médica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002

Educação em Saúde e alimentação

Epidemiologia e Saúde Pública

Ementa

Papel da Nutrição em saúde pública. Atuação do nutricionista em políticas de alimentação e nutrição. Promoção da segurança alimentar. Diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Políticas nacionais para o controle das deficiências nutricionais.

Bibliografia Básica

RODRIGUES, P. H.; SANTOS, I. S. Saúde e cidadania: uma visão histórica e comparada do SUS. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.

ROUQUAYROL, M. Z. GURGEL, M. Epidemiologia e Saúde, 8a edição. Editora Med Book, 2017.

Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830000/cfi/0!/4/2@100:0.00>

FRANCO, L. J.; PASSOS, A. D. C.; Fundamentos de Epidemiologia, 2a ed., Editora Manole, 2011.

Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444610/cfi/0!/4/4@0.00:16.0>

Bibliografia Complementar

- BRASIL, Ministério da Saúde. Indicadores de vigilância alimentar e nutricional. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/indicadores_vigilancia_alimentar_nutricional.pdf>
- CARDOSO, M. A. Nutrição em saúde coletiva. São Paulo: Atheneu, 2014.
- PEREIRA, M. G. Epidemiologia - Teoria e Prática. Editora Grupo GEN, 1995, disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527736077/cfi/6/2!/4/2/2@0:0>
- CIARLINI, A. L. A. S. Direito à saúde. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: <<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502197732/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>
- SOLHA, R. K. T. Saúde coletiva para iniciantes. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. Disponível em: <<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536510972/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>

Educação Alimentar e nutricional

Ementa

Importância, princípios e objetivos da educação nutricional e papel na mudança de hábitos alimentares. Teorias da Educação e tendências da Educação Nutricional: conceito, histórico, importância. Utilização de recursos para educação nutricional de indivíduos e coletividades visando a prevenção e promoção da saúde. Políticas públicas e estratégias em práticas educativas em saúde, para o desenvolvimento de atividades, programas e planos de educação alimentar e nutricional voltados a promoção de uma alimentação adequada e saudável da sociedade. O papel do nutricionista como educador em saúde

Bibliografia Básica

- FLANDRIN, J. L.; Montanari. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.
- GARCIA D. R. W, MANCUSO, C. A. M. Mudanças alimentares e educação nutricional: Elaboração de programas de educação nutricional. 1ª ed. Rio de Janeiro- RJ: Guanabara Koogan, 2011

GALISA, M; NUNES, P. A.; Garcia, L.; CHEMIN, S. Educação Alimentar e Nutricional da teoria à prática. Roca, Rio de Janeiro, 2014.

Bibliografia Complementar

SOARES, N. T; MAIA, F. M. M. Avaliação do Consumo Alimentar. Med Book Editora, 2013, disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830628/cfi/0!/4/2@100:0.00>

ROCKETT, F. CORRÊA, R.S. Educação Nutricional. Sagah, Porto Alegre, 2017. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177/cfi/0!/4/4@0.00:8.71>

GOMES, C. E. T.; SANTOS, E.C. Planejamento alimentar - Educação Nutricional nas Diversas fases da vida. Editora Saraiva, 2014. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521213/cfi/0!/4/4@0.00:0.0>

MARQUES, S.; Série Educação - Sociologia da Educação. Editora Grupo GEN, 2012, disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-216-2115-7/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>

CERVATO-MACUSO, A. M.; FIORE, G. F.; REDOLFI, S. C. S. Guia de segurança alimentar e Nutricional. Editora Manole, 2015. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-216-2115-7/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>

BRASIL, Ministério da Saúde. Indicadores de vigilância alimentar e nutricional. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. Disponível em:

<http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/indicadores_vigilancia_alimentar_nutricional.pdf>

Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68 p. ISBN: 978-85-60700-59-2

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012. 84 p. : il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde) . ISBN 978-85-334-1911-7

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. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il. ISBN 97885-334-2176-9

Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.

Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde / Ministério da Saúde.

Parasitologia

Ementa

A evolução e a especificidade das associações entre os grupos de parasitos e seus hospedeiros (homem/animal). Biologia e epidemiologia das principais parasitoses de interesse em alimentos, assim como principais fatores de contaminação e medidas profiláticas.

Bibliografia Básica

FRANCO, B. D. G. M.; Landgraf. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2003.

BURTON, G. R. W.; Engelkirk. Microbiologia para as ciências da saúde. Rio de Janeiro.: Guanabara Koogan, 2005.

NEVES, D. P. e Outros. Parasitologia humana. São Paulo.: Atheneu, 2011.

Bibliografia Complementar

CIMERMAN, B.; Franco. Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos. São Paulo: Atheneu, 2002. STROHL, William A.; Rouse. Microbiologia ilustrada. Artmed, 2004.

TORTORA, G. J.; Funke. Microbiologia. Porto Alegre: Artes Médicas, 2012.

NEVES, D. P. Parasitologia dinâmica. São Paulo: Atheneu, 2009.

REY, L. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2008.

SIQUEIRA-BATISTA, R.; GOMES, A. P.; SILVA SANTOS, S.; SANTANA, L. A. Parasitologia: fundamentos e prática clínica. 1ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020
Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527736473>

Nutrição e desenvolvimento de novos produtos

Ementa

Conceito de Novos Produtos - Definição, categorias de novos produtos, produtos modificados, importância do Desenvolvimento de Novos Produtos (DNP) para o setor alimentício, implicações do (DNP). Os passos para o desenvolvimento de novos produtos alimentícios. Geração e Seleção de ideias nas temáticas: alimentos proteicos, alimentos sem glúten, alimentos com baixo teor de açúcares, alimentos com baixo teor de sódio, alimentos com baixo teor de gorduras e alimentos ricos em fibras. Formulações e ingredientes de preparo. Desenvolvimento do produto – formulações, teste, produção, ensaios. Elaboração e rotulagem nutricional de alimentos. Análise sensorial e comercial. Embalagem. Custos e lançamento do produto.

Bibliografia Básica

CAMARGO, E. B.; Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório. SP: Atheneu, 2012.

CASTRO, F. A. F. de; AZEREDO; R. M. C. de. Estudo experimental dos alimentos- uma abordagem prática. 3ed. Viçosa: Editora UFV, 2007.

HORNELAS, L. H.; Técnica e preparo de alimentos. 8ª ed. Editora Atheneu, São Paulo, 2001.

LIMA, U. DE A. Matérias primas dos alimentos. São Paulo: Edgar Blucher. 2010.

RIBEIRO, E. P. Química de alimentos. Editora Blucher, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521215301/>. Acesso em: 22 fev. 2022.

Bibliografia Complementar

GEHLEN, R. Z. C.; NONOHAY, R. G. D.; AFFONSO, L. M. F. Desenvolvimento de produtos. Porto Alegre. Grupo A, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022904/>. Acesso em: 22 fev. 2022.

GONÇALVES, É. C. B. A.; Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 4ª Ed. São Paulo: Varela, 2015.

SAAD, S. M. I. S.; CRUZ, A. G.; FARIA J. A. F. Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas. São Paulo: Varela, 2011.

SITES

www.cvs.saude.sp.gov.br (legislação/alimentos)

www.agricultura.gov.br (regulamentação de inspeção)

www.anvisa.gov.br (alimentos/legislações novas)

www.crn3.org.br

Práticas atuais e aspectos éticos em Nutrição

Gastronomia na Nutrição

Ementa

Experimentação com alimentos, composição de formulações com diferentes aplicações dietéticas. Técnica Dietética para o desenvolvimento de produtos especiais para idosos, praticantes de atividade física ou para a abordagem de deficiências nutricionais.

Bibliografia Básica

CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 4ed. São Paulo: Global, 2011.

PHILIPPI, T. S.; COLUCCI, A. C. A. Nutrição e Gastronomia. Editora Manole, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462393/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>

ELEUTÉRIO, H. Fundamentos de Gastronomia. Editora Saraiva, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520933/recent>

DE MELLO, F. R. Tecnologia de alimentos para Gastronomia. Editora SAGAH. 2a edição, 2018. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291/cfi/0!/4/4@0.00:68.9>

Bibliografia Complementar

DE MELLO, F. R. Tecnologia de alimentos para Gastronomia. Editora SAGAH. 2a edição, 2018. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291/cfi/0!/4/4@0.00:68.9>

DINIZ, R. V. W.; NUNES, C. H.; MAGALHÃES, E. F. F.; COSTA, L. Gastronomia Brasileira I. Editora Grupo A, 2018. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027060/cfi/0!/4/2@100:0.00>

CHESSER, J. W. ; CULLEN N.C. Gestão em Serviços de Alimentação. Editora Manole, 2016. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451700/cfi/0!/4/2@100:0.00>

LARA, R. S.; NATACCI, L. C. Nutrição: visão atual e do Futuro. Editora Manole, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452523/cfi/0!/4/2@100:0.00>

ATALA, A.; CAMPANA, F. H. ; NAKAO, J. Criatividade Brasileira. Editora Manole, 2013. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449394/cfi/0!/4/4@0.00:71.9>

Nutrigenômica

Ementa

Necessidades e recomendações nutricionais. Etapas do processo de nutrição. Propriedades, funções e metabolismo de carboidratos, fibras alimentares, lipídeos, proteínas, vitaminas e minerais. Água e eletrólitos. Metabolismo energético e Integração metabólica. Interação genonutrientes. Modulação da expressão gênica por nutrientes. Aspectos da nutrigenética na resposta à alimentação.

Bibliografia Básica

COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição. 1ª ed. Manole, 2013.

COMINETTI, C.; ROGERO, M. M.; HORST, M. A. Genômica Nutricional: dos Fundamentos à Nutrição Molecular. Editora Manole, 2016. Disponível em:

ROSS, A.C.;CABALLERO, B. ; COUSINS, J.R. ; TUCKER, K.L.; ZIEGLER, T. R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na doença. 11a edição. Editora manole, 2016. disponível em :

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/cfi/0!/4/2@100:0.00>

Bibliografia Complementar

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 4ª Edição. Manole, 2011.

CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis. 1ª ed. Manole, 2009.

GROPPER, S. S.; SMITH, J. L.; GROFF, J. L. Nutrição avançada e metabolismo humano. 1ª ed. Cengage Learning, 2012.

PALERMO, J. R. Bioquímica da nutrição. 2ª ed. Atheneu, 2014.

GIBNEY, M.; NEW, L. S. A.; CASSIDY, A.; VORSTER, H. H. Introdução à Nutrição Humana. 2a ed. Editora Grupo Gen. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734417/cfi/6/2/4/2/2@0:0>

Bioética e Biossegurança

Ementa

Ética como disciplina filosófica. Breve história da Ética: a virtude (antiga e medieval), o dever (moderna), a existência (contemporânea). História da Bioética. Princípios bioéticos. Questões bioéticas contemporâneas: aborto, eutanásia, pesquisa com seres humanos. Comitês de Ética em Pesquisa (CEP).

Bibliografia Básica

PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. Problemas atuais de bioética. 10ª ed. Loyola, 2012.

STAPENHORST, F. F. Bioética e Biossegurança. Editora Grupo A, 2017. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022096/cfi/0!/4/2@100:0.00>

MARTIN-COSTA, J.; MOLLER, L. L. Bioética e Responsabilidade. Grupo Gen, Editora Forense. 2008.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-309-5606-6/cfi/0!/4/4@0.00:46.5>

Bibliografia Complementar

ARISTOTELES. Ética a nicômacos. Trad. António de Castro Caeiro. 1ª ed. Atlas, 2008.

KANT, I. Metafísica dos costumes. 1ª ed. Vozes, 2013.

JONSEN, A. R.; SIEGLER, M.; WINSLADE, W. J. Ética Clínica. Abordagem prática par decisões na medicina clínica. 7a ed. Editora Grupa A, 2012. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580551303/cfi/0!/4/4@0.00:57.2>

SILVA, J. V. Bioética: Visão Multidimensional. Editora Saraiva, 2010. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788576140863/cfi/0!/4/4@0.00:11.0>

BARSANO, P. R.; BARBSA, R. P.; GONÇALVES, E.; SOARES, S. P. S. Biossegurança - Ações fundamentais para Promoção da Saúde. Editora Saraiva, 2020. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532868/cfi/0!/4/4@0.00:45.6>

Psicologia e comportamento alimentar

Ementa

Psicologia e suas relações com a prática do Nutricionista. Mudanças no Comportamento alimentar ao longo do tempo, seus fatores determinantes e repercussões no desenvolvimento humano. Atuação interdisciplinar. Modelos de investigação dos comportamentos alimentares. Hábitos alimentares e sofrimento psíquico

Bibliografia Básica

PHILIPPI, S. T.; Alvarenga. Transtornos alimentares: uma visão nutricional. 1 ed. São Paulo: Manole, 2004

FELMAN, R. S. Introdução à Psicologia. Editora Grupo A, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580554892/recent>

ANGERAMI, V. A. Atualidades em psicologia da saúde. Editora Cengage Learning Brasil, 2004. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522128549/cfi/0!/4/2@100:0.00>

Bibliografia Complementar

LARAIA, R. B. Cultura: um conceito antropológico. 22 ed. Jorge Zahar Editor., 2008.

FLANDRIN, J. L.; Montanari. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

ALVARENGA, M.; Figueiredo. Nutrição comportamental. São Paulo: Manole, 2015.

BARBOSA, F. E. et al. Psicologia aplicada ao cuidado. Editora Sagah, 2020. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581492885/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>

ALVARENGA, M. S. (ORG.) Transtornos alimentares e nutrição: da prevenção ao tratamento. Editora Manole, 2020. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761962/cfi/6/2!/4/2@0.00:0.00>

UNIDADES TRANSVERSAIS - DE FORMAÇÃO PARA A VIDA

DESENVOLVIMENTO INTELECTUAL

O conceito de aprender e os diferentes tipos de inteligência. Identificação de elementos potencializadores de aprendizagem. A descoberta e a construção de novas formas de aprender. O pensamento crítico e a construção do conhecimento. Os jogos de raciocínio no aprimoramento de habilidades cognitivas, no desenvolvimento da criatividade e na criação da consciência no processo de pensamento. O conceito de transcendência e a potencialidade da contextualização para a pluralidade cultural no mundo. Prática de jogos de raciocínio. Reflexões sobre o “Plano Nacional de Promoção da Igualdade Racial – PLANAPIR (DECRETO Nº 6.872, DE 4 DE JUNHO DE 2009)”

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

AGUIAR, J. S. Educação inclusiva: Jogos para o ensino de conceitos. 2.ed. Campinas: Papirus, 2004.

DELVAL, J. Aprender a aprender. Campinas: Papirus, 1997.

GOLEMAN, D. Inteligência emocional: A teoria revolucionária que redefine o que é ser inteligente. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

ANTUNES, C. Novas Maneiras de Ensinar, Novas Formas de Aprender. ArtMed, 04/2011. [Minha Biblioteca].

BENZECRY, V. J., RANGEL, K. A. Como Desenvolver o Raciocínio Lógico - Soluções Criativas na Teoria dos Conjuntos, 3ª ed. LTC. [Minha Biblioteca].

IZQUIERDO, I. Memória, 2ª ed. ArtMed, [Minha Biblioteca].

NICOLETTI, M. C. A Cartilha da Lógica, 3ª ed. LTC. [Minha Biblioteca].

VERAS, M. (Org.). Inovação e métodos de ensino para nativos digitais. Atlas. [Minha Biblioteca].

AUTOCONHECIMENTO

Introdução ao conceito de gestão do tempo. Reflexão sobre o valor do tempo e de como utilizar o tempo de forma eficaz e eficiente. Estabelecimento de relações entre planejamento, organização e prioridades. Conhecendo a si mesmo e seus limites e potencialidades por meio da janela de Johari. Autoconhecimento para a tomada de consciência para planejamento de metas e objetivos. Introdução aos conceitos econômico e financeiro básicos. Breve orientação sobre aplicações práticas de matemática financeira.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

CORTELLA, M. S.; RIOS, Terezinha Azeredo. Vivemos mais! Vivemos bem? Campinas: Papiros. 2013.

GRUN, A. Atitudes que transformam: como vivemos: como poderíamos viver. Rio de Janeiro: Vozes, 2017.

SMOLE, K. S., DINIZ, M. I. Ler, escrever e resolver problemas: Habilidades básicas para aprender matemática. ArtMed.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BOFF, L. A águia e a galinha: uma metáfora da condição humana. Rio de Janeiro: Vozes, 2014.

BRUNER, R. F. Estudos de casos em finanças [recurso eletrônico] 5. ed. Porto Alegre: AMGH, 2010.

GUEVARA, A. J. H. Da sociedade do conhecimento à sociedade da consciência- 1ª ed. Saraiva. 2007.

PAIM, R., CARDOSO, V., CAULLIRAUX, H., CLEMENTE, R. Gestão de Processos: Pensar, Agir e Aprender. Bookman. 2011.

PAPALIA, D. E., FELDMAN, R. D. Desenvolvimento Humano, 12ed. ArtMed. 2013.

DIÁLOGO COM A ACADEMIA

O ambiente acadêmico e a educação superior. O processo de construção do conhecimento científico. O pensamento como aliado para uma comunicação eficaz. A relação da linguagem com o ambiente. As diferentes formas de linguagem. A importância da pesquisa na construção de conhecimento. Estrutura básica de um projeto de pesquisa. Fichamento e resenha como instrumento de estudo. Os diferentes tipos de artigos. O “dialeto” da academia. As diferentes formas de apresentar resultados de pesquisa: pôster, relatório, TCC, apresentação oral.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

- ANDRADE, M. M. Língua portuguesa: noções básicas para cursos superiores. 9. ed. – São Paulo: Atlas, 2010.
- JUNG, M. Comunicar para liderar. São Paulo: Contexto, 2015.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ANTUNES, C. Novas Maneiras de Ensinar, Novas Formas de Aprender. ArtMed. 2011.
- AZEVEDO, C. A. Metodologia Científica ao alcance de todos. 2 ed. São Paulo: Manole, 2009.
- JUBRAN, C. S. (org). A construção do texto falado. São Paulo: Contexto, 2015.
- MATTAR, J. Metodologia científica na era digital. 4 ed. São Paulo: Saraiva, 2017.
- PERINI, M. A. Sofrendo a gramática: ensaios sobre a linguagem. São Paulo: Ática: 2009.

DIVERSIDADE CULTURAL

Reflexão sobre os conceitos de cidadania, cultura e diversidade cultural. Explicações sobre a origem das diferenças culturais. O preconceito como negação dos direitos humanos. A implantação de políticas afirmativas relacionadas às relações étnico-raciais: Desenvolvendo as relações entre

Cidadania e Direitos Humanos frente à diversidade cultural. A formação de estereótipos e os impactos na sociedade.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

DIAS, R. Sociologia. [recurso eletrônico] São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012.

MICHALISZYN, M. S. Relações étnico-raciais para o ensino da identidade e da diversidade cultural brasileira. [recurso eletrônico] Curitiba: InterSaberes, 2014.

MONDAINI, M. Direitos humanos no Brasil. [recurso eletrônico] São Paulo: Contexto, 2009.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

FELIZARDO, A. R. (Org.) Ética e direitos humanos: uma perspectiva profissional. [recurso eletrônico] Curitiba: Intersaberes, 2012.

FURLANI, J. Educação sexual na sala de aula - Relações de gênero, orientação sexual e igualdade étnico-racial numa proposta de respeito às diferenças. [recurso eletrônico] São Paulo: Grupo Autêntica, 2011.

GEERTZ, C. A interpretação das culturas. 1.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013.

GOMES, M. P. Antropologia. Ciência do homem. Filosofia da cultura. [recurso eletrônico] São Paulo: Contexto, 2008.

TERRA, M. L. E. Humanidades, Ciências Sociais e Cidadania. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.

ARTE E CULTURA

Reflexão sobre os conceitos de Arte e Cultura. Discussão sobre o popular e o erudito: quebrando paradigmas. Análise do discurso artístico e suas múltiplas linguagens. A relação entre arte, comunicação e sociedade. Discussão sobre a arte e sua função humanizadora. Paradigmas e pré-conceitos. A diversidade da arte, cultura e seus povos e o impacto na sociedade. Foco no processo

criativo, para descoberta da capacidade de conectar fatos, ideias, sentimentos e informações. Design thinking.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

METCALF, P. Cultura e Sociedade. Saraiva. 2014.

NEVES, T. F. (Coord.). Direito & justiça social: por uma sociedade mais justa, livre e solidária: estudos em homenagem ao Professor Sylvio Capanema de Souza. Atlas. 2013.

SANT'ANA, C. Arte e cultura. 1. ed. SP: Érica, 2014.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

EDGAR-HUNT, Robert, MARLAND, John, RAWLE, Steven. A Linguagem do Cinema: Coleção Fundamentos de Cinema. Bookman, 2013.

GUEVARA, A. J. H. Da sociedade do conhecimento à sociedade da consciência. 1ª edição. Saraiva, 2007.

MARTINS, E. C. R. Cultura e poder. 2ª ed. Saraiva, 2003.

REALE, M. Paradigmas da Cultura Contemporânea, 2ª ed. Saraiva, 2005.

RIO, D. V., SIEMBIEDA, W. J. Desenho Urbano Contemporâneo no Brasil. LTC, 2013.

PERCEÇÃO DE MUNDO E SUSTENTABILIDADE

Conceituação de Desenvolvimento Sustentável e de Sustentabilidade. Características, funções e objetivos da Educação Ambiental para o Desenvolvimento Sustentável. A relação entre sociedade de consumo e meio ambiente. Estímulo à cultura e valores ambientais. Apresentação do cenário e das principais ações de políticas públicas ambientais no Brasil e no Mundo.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

KOHN, R. Ambiente e sustentabilidade: metodologias para gestão. 1. ed. RJ: LTC, 2018.

PHILIPPI JR., A.; PELICIONI, M. C. F. Educação Ambiental e Sustentabilidade. 2ª Ed. SP: Manole, 2013.

ROSA, A. H. FRACETO, L. F. MOSCHINI-CARLOS, V. (Orgs.) Meio Ambiente e Sustentabilidade. Porto Alegre: Bookman, 2012.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

ALMEIDA, M. I. Manual de planejamento estratégico: desenvolvimento de um plano estratégico com a utilização de planilhas Excel. 3ª edição. Atlas, 2010.

AMORIM, J. A. A. A ONU e o Meio Ambiente: Direitos Humanos, Mudanças Climáticas e Segurança Internacional e o Século XXI. Atlas, 2015.

LESSA, A. C. Política Internacional Contemporânea: Mundo em Transformação, 1ª ed. Saraiva, 2003.

MANSOLDO, A. Educação ambiental na perspectiva da ecologia integral: Como educar neste mundo em desequilíbrio? SP: Autêntica Editora, 2012.

DIAS, R. Sustentabilidade: Origem e Fundamentos; Educação e Governança Global; Modelo de Desenvolvimento. Grupo GEN, 2015.

CARREIRAS

Estudo das questões que envolvem a inserção do sujeito no mundo do trabalho. Noções das questões que envolvem o planejamento e o gerenciamento da carreira. Discussão das etapas envolvidas no planejamento de uma carreira. Reflexão sobre os conceitos de liderança na atualidade. Análise das competências do profissional do século XXI. Desenvolvimento de sua marca: você como protagonista.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

CHIAVENATO, I. Carreira e Competência: Como Planejar e Conduzir Seu Futuro Profissional. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.

CIAMPA, A. L. C. [et al.]. Marketing pessoal e empregabilidade: do planejamento de carreira ao networking. 1. ed. SP: Érica, 2014.

DUTRA, J. S. Gestão de Carreiras. A Pessoa, a Organização e as Oportunidades. 2ª ed. SP: Atlas, 2017.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

COSTA, I. S. A.; BALASSIANO, M. Gestão de carreiras: dilemas e perspectivas. 1. ed. – 2. SP: Atlas, 2010.

DUTRA, J. S., VELOSO, E. F. (Orgs.). Desafios da gestão de carreira. SP: Atlas, 2013.

DUTRA, J. (Org.). Gestão de carreiras na empresa contemporânea. Atlas, 2009.

MARINHO, R. M.; OLIVEIRA, J. F. de. Liderança: uma questão de competência. SP: Saraiva, 2006.

VERAS, M. H. D. Gestão de Carreiras e Competências Empresariais: 100 Dicas Práticas. SP: Atlas, 2014.

EMPREENDEDORISMO

Conceitos de Empreendedorismo, intraempreendedorismo e trabalhabilidade. Mudanças nas relações de trabalho e emprego. O Empreendedor e suas características. Características da cultura empreendedora e da inovação. Identificar ideias e oportunidades. Trabalho em equipe. Elaboração de modelos de negócios.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

BEZERRA, C. A máquina da inovação. Porto Alegre: Bookman, 2011.

CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: Dando asas ao espírito Empreendedor. SP: Manole, 2012.

PATRÍCIO, P.; CANDIDO, C. (orgs.). Empreendedorismo. Uma Perspectiva Multidisciplinar. LTC, 2016.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BARBIERI, J. C. et al. Gestão de ideias para inovação contínua. Porto Alegre: Bookman, 2009.
- HALICKI, Z.; ARANTES, E C.; STADLER, A. Empreendedorismo e Responsabilidade Social. Curitiba: InterSaberes, 2014.
- LENZI, F. C.; KIESEL, M. (Org.). O Empreendedor de visão. Atlas, 2009.
- MAXIMIANO, A. C. A. Empreendedorismo. SP: Pearson Prentice Hall, 2012.
- NAKAGAWA, M. Plano de negócio: teoria geral. Barueri, SP: Manole, 2011.

ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Atividade Complementar no curso de Nutrição

Ementa

Complementação e enriquecimento de formação do perfil do graduando, e que possibilita o reconhecimento da aquisição, pelo discente, de conteúdos, habilidades e competências.

Bibliografia Básica

Não se aplica

Bibliografia Complementar

Não se aplica

PROJETOS INTEGRADOS – TEMÁTICAS

Projeto Integrado em Bases Biológicas para a vida

Ementa

O Projeto Integrado propõe a integração das Unidades de Estudo de Biologia Celular, Química Geral, Fundamentos de Nutrição, Nutrição e Metabolismo e Anatomia e Histologia. O projeto integrado tem como eixo central o impacto da vida moderna na saúde e qualidade de vida das pessoas.

Bibliografia Básica

MAHAN, LK.; SCOTT-STUMP, S. KRAUSE. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Rocca, 2010.

RODRIGUES, V.B. (ORG). Nutrição e desenvolvimento humano. São Paulo: Pearson. 2015

PHILIPP. S.T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 2ª ed Barueri: Manole. 2014

DÂNGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar. 3ª ed. São Paulo: Atheneu. 2006.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia Básica - Texto e Atlas, 11ª edição. Guanabara Koogan, 2008.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-1989-6/cfi/3!/4/6@0:0>

Bibliografia Complementar

TACO - Tabela brasileira de composição de alimentos. 4. ed. Campinas: NEPA- Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação -UNICAMP, 2011.

COZZOLINO, S. M. F. & COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 2013.

BROWN, T. L. et al. Química: a ciência central. 9. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

ROZENBERG, I. M. Química Geral. São Paulo: Edgard Blücher, 2002.

ALBERTS, B., BRAY, D.& HOPKIN, K. Fundamentos da Biologia Celular. 2. ed. Porto Alegre: Artmed. 2006

Projeto Integrado em Alimentos e suas composições

Ementa

O Projeto Integrado propõe a integração das Unidades de Estudo de Autoconhecimento, Bioquímica, Bromatologia e Tecnologia dos Alimentos, e Fisiologia.

Bibliografia Básica

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Ver. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2003.

MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L. V.; KUSKOSKI, E. M. Introdução a Ciência de Alimentos, 2008.

DOUGLAS, C. R. Fisiologia Aplicada à Nutrição, 2ª ed. Robe Editorial 2006.

GUYTON, A C. Tratado de Fisiologia Médica, 12º ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2011.

FLANDRIN, J. L.; Montanari. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

GARCIA D. R. W, MANCUSO, C. A. M. Mudanças alimentares e educação nutricional: Elaboração de programas de educação nutricional. 1ª ed. Rio de Janeiro- RJ: Guanabara Koogan, 2011

Bibliografia Complementar

GALISA, M; NUNES, P. A.; Garcia, L.; CHEMIN, S. Educação Alimentar e Nutricional da teoria à prática. Roca, Rio de Janeiro, 2014.

MARZZOCO, A., BAYARDO, B. T. Bioquímica básica. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

NELSON, D. L., COX, M. M. - Lehninger - Princípios de Bioquímica. 5 ed. São Paulo: Editora Sarvier, 2011.

BERG E M., TYMOCZKO J. L.; STRYER L.; GATTO G. J.; Bioquímica. 7ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

TACO - Tabela brasileira de composição de alimentos. 4. ed. Campinas: NEPA- Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação -UNICAMP, 2011

Projeto Integrado em Segurança alimentar e Nutricional

Ementa

O Projeto Integrado propõe a integração das Unidades de Estudo de Diálogo com a academia, gestão em unidades de alimentação e nutrição e saúde do trabalhador, bioestatística, higiene, legislação e vigilância sanitária e nutrição e dietética.

Bibliografia Básica

FRANCO, B. D. G. M.; Landgraf. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2003.

BURTON, G. R. W.; Engelkirk. Microbiologia para as ciências da saúde. Rio de Janeiro.: Guanabara Koogan, 2005.

COZZOLINO, S. M. F. & COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 2013. Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445006/cfi/0!/4/2@100:0.00>.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. São Paulo: Roca, 2013.

CRESPO, A. A. Estatística fácil. 19. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

Bibliografia Complementar

LARSON, R; FARBER, B. Estatística aplicada. 4 ed. São Paulo: Pearson, 2010. Disponível em: <https://bv4.digitalpages.com.br/?term=Estat%25C3%25ADstica%2520aplicad&searchpage=1&filtro=todos&from=busca#/legacy/36874>.

VIEIRA, S. Introdução à Bioestatística. 4. ed. São Paulo: Elsevier, 2008.

ABREU E S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S., Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 6. ed. São Paulo: Metha, 2016.

MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015. Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/cfi/0!/4/2@100:0.00>.

VAZ, C. V. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial: manual prático do gestor de serviços de alimentação. 2. ed. São Paulo: Metha, 2003.

Projeto Integrado em Aspectos dietéticos e Nutricionais

Ementa

O Projeto Integrado propõe a integração das Unidades de Estudo de diversidade cultural, estágio em nutrição social, farmacologia, microbiologia e imunologia,

Bibliografia Básica

CALICH, V.; VAZ, C. Imunologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2008.

MURRAY, P. R.; ROSENTHAL K. S.; PFALLER, M. A. Microbiologia médica. 7. ed. São Paulo: Elsevier, 2014.

CRAIG, C.R. & STITZEL, R. E. Farmacologia Moderna com Aplicações Clínicas. 6ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

GOLAN, D. E.; TASHJIAN, A. H.; ARMSTRONG, E. J.; ARMSTRONG, A. W. Princípios de Farmacologia - A Base Fisiopatológica da Farmacologia. 3ed. Rio de Janeiro: Guanaraba Koogan, 2014.

Bibliografia Complementar

PORTO, C. C. Exame clínico: bases para a prática médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. Disponível em:

<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527731034/cfi/6/10!/4/2@0:0>

SILVA, S. M. C. S. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2/3. ed. São Paulo: Roca, 2011/2013.

Projeto Integrado em Alimentação no Ciclo Vital

Ementa

O Projeto Integrado propõe a integração das Unidades de Estudo Nutrição do Adulto e idoso, nutrição materno infantil, Avaliação Nutricional, Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição e Estágio em Nutrição social e percepção de mundo e sustentabilidade

Bibliografia Básica

NAVARRO, A.M.; JAPUR, C.C; SICCHIERI, J.M.F.; CHIARELLO, P.G.; DIEZ-GARCIA, R.W. Atualidades em Alimentação e Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. Ministério da Saúde: Guia Alimentar para População Brasileira promovendo a alimentação saudável. Normas e manuais técnicos: Brasília, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em 20 de Janeiro de 2022. Ministério da Saúde . Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210p. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2008.pdf. Acesso em Janeiro de 2022. Crispim, Sandra Patricia et al. Manual fotográfico de quantificação alimentar .Curitiba: Universidade Federal do Paraná. 2017. 147 p.

Bibliografia Complementar

CARDOSO, C.M. Avaliação Nutricional para idosos acamados: Manual de orientações para profissionais de saúde. Rio Grande do Sul: PUCRGS. <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/183494> Bosco, Simone Morelo Dal. Personal Dieter - Da Gestação ao Envelhecimento. Editora Atheneu. 2015. COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 4ª ed . Barueri: Manole. 2012

Projeto Integrado em Aspectos Patológicos e Dietéticos

Ementa

O Projeto Integrado propõe a integração das Unidades de Estudo: arte e cultura, Patologia da Nutrição, estágio em nutrição clínica I, nutrição e esporte, nutrição clínica e dietoterapia

Bibliografia Básica

MCARDLE, William D.; Katch. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

GUYTON, Arthur C. E Outros. Tratado de fisiología médica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002

BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo. Patologia geral. 3. ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2004.

Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733243/cfi/6/2!/4/2/2@0:0>

Bibliografia Complementar

BRASIL, Ministério da Saúde. Manual Clínico de Alimentação e Nutrição: na Assistência a adultos infectados pelo HIV. Brasília, 2006, 89p. Disponível em: http://nutricao.saude.gov.br/documentos/manual_clinico_alimentacao_nutricao_aids_hiv.pdf

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. Disponível em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237/cfi/0>.

SHILS, M.E. et al. Nutrição moderna na saúde e na doença. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. Disponível

em: <https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>.

AIRES, Margarida de Mello. Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

DUNFORD, Marie. Fundamentos de nutrição no esporte e no exercício. Barueri: Manole, 2012.

HIRSCHBRUCH, Marcia Daskal (org.). Nutrição esportiva: uma visão prática. Barueri: Manole, 2014.

Projeto Integrado em Educação alimentar e Saúde**Ementa**

O Projeto Integrado propõe a integração das Unidades de Estudo: carreiras, epidemiologia e saúde pública, parasitologia, educação alimentar, nutrição experimental e TCC.

Bibliografia Básica

CASTRO, F. A. S. Estudo experimental dos alimentos: uma abordagem prática. 3.ed.- Viçosa: Ed. UFV, 2007.

CAMPOS, G. W. S. Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2017.

GARCIA D. R. W, MANCUSO, C. A. M. Mudanças alimentares e educação nutricional: Elaboração de programas de educação nutricional. 1ªed. Rio de Janeiro- RJ: Guanabara Koogan, 2011

Bibliografia Complementar

CIARLINI, A. L. A. S. Direito à saúde. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: <<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502197732/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>

BOOG, M.C.F. Educação nutricional: passado, presente, futuro. Revista de Nutrição. PUCCAMP, Campinas, v.10, n.1, 1997.

GARCIA, R.W.D; CASTRO, I. R. R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v.16, n.1. 2011.

CIMERMAN, B.; Franco. Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos. São Paulo: Atheneu, 2002. STROHL, William A.; Rouse. Microbiologia ilustrada. Artmed, 2004.

Projeto integrado em Práticas Nutricionais

Ementa

O Projeto Integrado propõe a integração das Unidades de Estudo: empreendedorismo, Gastronomia, Nutrigenômica, Bioética e biossegurança, Psicologia aplicada à Nutrição e TCC.

Bibliografia Básica

BEZERRA, C. A máquina da inovação. Porto Alegre: Bookman, 2011.

PHILIPPI, T. S.; COLUCCI, A. C. A. Nutrição e Gastronomia. Editora Manole, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462393/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>

COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C., Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição. 1ª edição. Manole, 2013.

PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P., Problemas atuais de bioética. 10ª ed. Loyola, 2012.

Bibliografia Complementar

DE MELLO, F. R. Tecnologia de alimentos para Gastronomia. Editora SAGAH. 2ª edição, 2018. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023291/cfi/0!/4/4@0.00:68.9>

GROPPER, S. S.; SMITH, J. L.; GROFF, J. L. Nutrição avançada e metabolismo humano. 1ª ed. Cengage Learning, 2012.

PALERMO, J. R. Bioquímica da nutrição. 2ª ed. Atheneu, 2014.

BARSANO, P. R.; BARBSA, R. P.; GONÇALVES, E.; SOARES, S. P. S. Biossegurança - Ações fundamentais para Promoção da Saúde. Editora Saraiva, 2020. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532868/cfi/0!/4/4@0.00:45.6>

ALVARENGA, M. S. (ORG.) Transtornos alimentares e nutrição : da prevenção ao tratamento . Editora Manole, 2020. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761962/cfi/6/2!/4/2@0.00:0.00>

ESTÁGIOS EM NUTRIÇÃO

Estágio em Nutrição social

Ementa

Aplicação prática dos conhecimentos adquiridos para atuação como membro da equipe de trabalho multidisciplinar de saúde, desenvolvendo uma atitude adequada ao trabalhar com a comunidade. Desenvolvimento de atividades práticas em instituições de educação e saúde ou outras instituições sociais que desenvolvam projetos de extensão comunitária. Importância do domínio das técnicas

disponíveis e da utilização de articulação efetiva com equipes interdisciplinares e organizações comunitárias.

Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição I

Ementa

Aplicação do conteúdo teórico das disciplinas voltadas à gestão através de práticas supervisionadas na rotina de um serviço de alimentação institucional, estimulando a criatividade e a tomada de decisões do aluno, na resolução de situações rotineiras e inesperadas. Reconhecer e desenvolver as etapas do funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a administração de recursos humanos, o planejamento de cardápios para coletividades, a administração de materiais, o gerenciamento do preparo, cocção e distribuição de alimentos, a execução de programas e manuais de boas práticas na manipulação de alimentos e de Nutrição Preventiva na empresa.

Estágio em Nutrição social II

Ementa

Aplicação prática dos conhecimentos adquiridos para atuação como membro da equipe de trabalho multidisciplinar de saúde, desenvolvendo uma atitude adequada ao trabalhar com a comunidade. Desenvolvimento de atividades práticas em instituições de educação e saúde ou outras instituições sociais que desenvolvam projetos de extensão comunitária. Importância do domínio das técnicas disponíveis e da utilização de articulação efetiva com equipes interdisciplinares e organizações comunitárias.

Estágio em Nutrição Clínica I

Ementa

Aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos, de modo a permitir ao aluno participar das análises, sugestões e orientações de condutas dietoterápicas à pacientes hospitalizados e em tratamento ambulatorial, além de planejar dietas de acordo com a coletividade atendida e o ambiente

em que a dieta será executada e administrada. Avaliação prática da importância e impacto do cuidado nutricional individualizado sobre o estado nutricional e a evolução clínica de pacientes internados e em tratamento ambulatorial. Participação em equipes multidisciplinares e pesquisas sobre tratamento de patologias.

Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição II

Ementa

Aplicação do conteúdo teórico das disciplinas voltadas à gestão através de práticas supervisionadas na rotina de um serviço de alimentação institucional, estimulando a criatividade e a tomada de decisões do aluno, na resolução de situações rotineiras e inesperadas. Reconhecer e desenvolver as etapas do funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a administração de recursos humanos, o planejamento de cardápios para coletividades, a administração de materiais, o gerenciamento do preparo, cocção e distribuição de alimentos, a execução de programas e manuais de boas práticas na manipulação de alimentos e de Nutrição Preventiva na empresa.

Bibliografia Básica

Não se aplica

Bibliografia Complementar

Não se aplica

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

TCC – Projeto de Pesquisa em Nutrição

Ementa

Elaboração de um trabalho de conclusão de curso. Elaboração de um artigo científico. Atualização sobre temas específicos da nutrição.

Bibliografia Básica

Não se aplica

Bibliografia Complementar

Não se aplica

3.8 GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA

O componente fundamental do processo de avaliação é o acompanhamento contínuo, pela equipe pedagógica, do desenvolvimento do curso para garantir sua identidade e seu alinhamento aos princípios do Projeto Pedagógico Institucional.

Essa avaliação é sustentada pela análise dos resultados dos instrumentos aplicados aos estudantes pela CPA (Comissão Própria de Avaliação) e pelos coordenadores de curso, membros dos corpos docente, tutores e discentes.

Com esta dinâmica, atualizações e eventuais correções de rumo nas propostas curriculares podem ser efetivadas de forma a não comprometer a qualidade do desenvolvimento do curso e da formação dos estudantes.

Para tanto, as atividades dos cursos são avaliadas constantemente através de reuniões periódicas do colegiado e do Núcleo Docente Estruturante (NDE) que discutem e avaliam as alterações pertinentes ao bom desenvolvimento das atividades educativas do curso.

Diversos indicadores podem auxiliar na avaliação do Projeto Político Pedagógico e a partir deste, medidas de reformulação e atualização do referido projeto podem ser realizadas.

Tais indicadores correspondem às informações fornecidas pelos resultados da avaliação institucional, do exame nacional de desempenho dos estudantes (ENADE) e relatórios das comissões

avaliadoras in loco, que fornecem subsídios para discutir o Projeto Político Pedagógico, avaliando desde a infraestrutura até o corpo docente da Instituição.

De acordo com as normas institucionais e atendendo aos procedimentos do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), os cursos são submetidos aos processos de avaliação interna da Instituição, de sistematização e de coleta de informações, conduzidos por sua Comissão Própria de Avaliação (CPA).

Essa avaliação é composta por uma série de processos auto avaliativos que permitem o levantamento e a análise das necessidades e deficiências da Instituição, do curso, dos docentes e estudantes.

Na execução desses processos auto avaliativos são sempre considerados os aspectos indicados nas dimensões estabelecidas pelo INEP (Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira) para a avaliação das condições de ensino dos cursos oferecidos, sendo estes: o projeto pedagógico (o ensino, a pesquisa, a extensão e sua inter-relação com a sociedade), a infraestrutura (instalações e serviços), os recursos humanos (o corpo docente, discente e técnico-administrativo), os equipamentos e materiais disponíveis (aspectos quantitativos e qualitativos) e a gestão administrativa (sistemáticas adotadas nos procedimentos acadêmicos).

Os principais instrumentos da avaliação institucional que subsidiam as discussões do colegiado e do NDE são:

- Avaliação do desempenho dos docentes pelos discentes e auto avaliação dos docentes;
- Avaliação do Projeto Pedagógico, Projeto Integrado e Unidades Transversais;
- Avaliação de Empregabilidade;
- Avaliação da Instituição por docentes e discentes;
- Avaliação do curso pelos egressantes (estudantes cursando o último semestre do curso);
- Levantamento do perfil do estudante ingressante;
- Outros indicadores são levantados conforme solicitado pelo coordenador de curso ou Reitoria.

Estes dados, associados à análise dos resultados das avaliações intermediárias dos estudantes por unidades de estudo e as informações e observações do cotidiano, oferecem subsídios

para a atuação de seu colegiado, o qual discute os resultados com a finalidade de promover os ajustes necessários, sua contextualização e aperfeiçoamento.

Os resultados são discutidos entre todos os membros da comunidade acadêmica da Instituição, incluindo o corpo discente, para que sejam adotadas soluções no sentido de vencer as dificuldades e atender às necessidades apontadas.

Os resultados obtidos são importantes para orientar a organização curricular dos cursos, o planejamento das unidades de estudo com seus conteúdos, atividades e competências que deverão ser adquiridas para contemplar a formação integral de seus egressos.

Os resultados dessa autoavaliação, segundo as orientações da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES), devem servir como subsídios para o planejamento de novas ações voltadas ao desenvolvimento institucional e à revisão dos procedimentos acadêmicos e administrativos que, eventualmente, forem identificados como deficitários.

A construção de um Projeto Pedagógico para um curso não se esgota na sua formalização escrita.

Considerando o fato de que o projeto somente ganha sentido quando está em sintonia permanente com a realidade cotidiana, vivenciada pelos sujeitos sociais que fazem parte da Instituição, e ainda considerando que tal realidade se constitui de um dinamismo que a torna imprevisível, inacabada e mutável, o Projeto Pedagógico não pode ser visto como inerte, pronto e acabado.

Ao contrário, igualmente à esta realidade que objetiva configurar, também deve estar revestido de uma dinamicidade e mutabilidade real, sem as quais o mesmo não se sustentará.

O Projeto Pedagógico proposto para os cursos demanda constante acompanhamento a fim de assegurar a coerência necessária entre os seus princípios e suas realizações cotidianas. Nesse sentido, é imprescindível que seja realizada a sua avaliação permanente.

Na gestão do Projeto Pedagógico, o colegiado do curso tem importante papel, atua em diferentes aspectos e estimula o debate em torno de seus eixos centrais, promovendo, dessa forma, um processo permanente de construção, execução e avaliação do curso.

Uma importante contribuição para essa avaliação pode ser obtida através dos cursos e oficinas de desenvolvimento profissional, quando professores, tutores e gestores trocam informações e opiniões acerca do Projeto Pedagógico, desenvolvendo e propondo ações que contribuam para a melhoria dos cursos.

3.9 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Como princípio do Projeto Pedagógico Institucional de formação por competências, a avaliação do estudante não tem caráter punitivo, mas sim, o de aferir, não somente os conhecimentos adquiridos, como também as habilidades e as atitudes que se desenvolvem ao longo do curso.

As práticas avaliativas são vistas como um processo contínuo tendo como prioridade, proporcionar feedback ao estudante para que ele tenha o domínio dos passos a serem seguidos dentro de uma sequência de conteúdos integrados que lhe permite desenvolver aspectos qualitativos relacionados ao seu processo de aprendizagem e desenvolvimento.

O processo de avaliação também assegura condições para que o estudante supere eventuais dificuldades de aprendizagem diagnosticadas durante o desenvolvimento de cada módulo do curso.

Os estudantes participam ativamente do processo, também em alguns momentos com formas de autoavaliação, para que possam acompanhar a evolução de sua aprendizagem e o desenvolvimento de competências, bem como identificar pontos a serem aprimorados, prática considerada imprescindível à aprendizagem com autonomia.

Os critérios e instrumentos de avaliação não se limitam a provas tradicionais, em que se mede apenas a memorização de conteúdo. Ao contrário, os instrumentos de avaliação são elaborados em conjunto e de forma integrada pelo corpo docente de cada módulo, e consta de avaliações práticas e teóricas, pesquisas, relatórios de atividades e visitas técnicas, estudo de casos, diagnóstico ou prognóstico sobre situações de trabalho e, ainda, os produtos gerados pelos projetos desenvolvidos.

Ao término de cada módulo, o estudante deverá obter média igual ou superior a 5,0 (cinco) para sua aprovação em cada unidade de estudo, de acordo com as Resoluções do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE).

Nesse sentido, as avaliações são processuais e contínuas de forma que o docente busque adequar seu planejamento e estratégias de acordo com o desenvolvimento dos estudantes, além de constituir-se em momento de aprendizado, não ficando restritas a “tarefas” burocráticas para classificar os estudantes, mas, ao contrário, caracteriza-se como uma forma de aprendizado relacionado aos objetivos de cada unidade de estudo, buscando desenvolver nos estudantes as competências gerais e específicas que se objetiva despertar nos egressos deste curso.

Dado que a aprendizagem esteja baseada em objetivos, sua avaliação passa a ser uma coleta sistemática, e não única, de evidências para determinar a presença e o grau de modificações nos estudantes ao atingir o que foi inicialmente proposto.

De maneira complementar, a avaliação pode ser entendida como a coleta de informações que permitam julgamentos de alternativas de decisão.

Em comum a essas duas definições, observa-se a concepção de que a avaliação deve envolver uma série de ações sistemáticas, de modo contínuo e frequente, compatível com os objetivos propostos, abrangendo uma diversidade de formas.

Os instrumentos de avaliação devem deixar claras as finalidades da avaliação, os objetivos a serem avaliados, os critérios que serão utilizados como parâmetros para a interpretação dos resultados e os usos dos resultados obtidos.

A Portaria nº 05, de 17 de dezembro de 2012, emitida pelo Pró Reitoria Acadêmica, estabelece os critérios de avaliação e dispõe que para a integralização do curso que o estudante deverá estar aprovado em todos os módulos cursados, além de cumprir com todas as obrigações e componentes curriculares estabelecidos na matriz curricular e de acordo com as normas Estatutárias e Regimentais.

Nesse sentido, as avaliações são processuais e contínuas de forma que o docente busque adequar seu planejamento e estratégias de acordo com o desenvolvimento dos estudantes, além de

constituir-se em momento de aprendizado. Não devem ficar restritas a “tarefas” burocráticas para classificar os estudantes, mas, ao contrário, caracterizar-se como uma forma de aprendizado relacionado aos objetivos de cada unidade de estudo, buscando desenvolver nos estudantes as competências gerais e específicas que se objetiva despertar nos egressos deste curso.

Resumidamente, o sistema de avaliação é composto por três frentes, sendo:

1ª FRENTE – corresponde a 70% da nota. Envolve avaliação de competências e habilidades específicas da unidade de estudo. Sua sistemática e regras são firmadas entre docentes e discentes, caracterizando-se um contrato didático. O contrato pode conter vários indicadores: presença, pontualidade; participação, comprometimento; provas práticas e teóricas; pesquisas; relatórios; autoavaliação, entre outros.

2ª FRENTE – corresponde a 15% da nota. Envolve avaliação de competências atitudinais específicas para cada módulo. Estas competências, num total de 9 estabelecidas institucionalmente, são discutidas e, uma é selecionada para cada módulo, pelo Colegiado de Curso, de acordo com o perfil de cada turma e unidades de estudo do módulo e o módulo propriamente dito. Ao longo do semestre, e mediante a utilização de estratégias que possibilitam o desenvolvimento das competências atitudinais selecionadas, os estudantes são observados pelos docentes que atribuem, individualmente, nota para cada estudante. Em dois momentos (meio e final de semestre) o Colegiado do Curso se reúne para discussão e definição mediante consenso, do desempenho de cada estudante com relação às competências atitudinais observadas.

3ª FRENTE- corresponde a 15% da nota. Diz respeito a uma avaliação externa que é aplicada para verificação do desenvolvimento do curso e das competências definidas para o módulo.

Nesse sentido, as avaliações são processuais e contínuas de forma que o docente busque adequar seu planejamento e estratégias de acordo com o desenvolvimento dos estudantes, além de constituir-se em momento de aprendizado, não ficando restritas a “tarefas” burocráticas para classificar os estudantes, mas, ao contrário, caracteriza-se como uma forma de aprendizado relacionado aos objetivos de cada disciplina buscando desenvolver nos estudantes as competências gerais e específicas que se objetiva despertar nos egressos deste curso.

3.10 ATENDIMENTO E APOIO AOS ESTUDANTES

A instituição conta com setores e canais de comunicação que garantem o atendimento à comunidade acadêmica e o apoio aos docentes e discentes como forma de facilitar e contribuir para o processo ensino- aprendizagem.

Central Acadêmica - canal de comunicação entre docente e discente com objetivo de atender e orientar. Composto pela sala de coordenação de graduação, Núcleo de Apoio Psicopedagógico, Diretoria Acadêmica, salas de reuniões, salas de atendimento.

Central de Relacionamento - é composta pelos setores: Atendimento, Negociação, Benefícios e Financeiro. Realiza suporte relacionado aos setores envolvidos com objetivo de sanar dúvidas. Oferece auxílio para todos os estudantes, desde o ingresso na Faculdade até a conclusão do curso e pós-formado. O atendimento é das 8h às 22h presencialmente no campus e pelos meios virtuais: atendimento virtual, e-mail e chat.

Laboratório de Informática - são de utilização exclusiva de estudantes, professores e colaboradores do UNIFEOB. Os laboratórios também são utilizados por algumas entidades da cidade desde que seja fora dos horários de aula e não atrapalhe a utilização dos discentes. Visando atender a todos os nossos estudantes o UNIFEOB tem instalado em todos os laboratórios de informática, bancadas devidamente identificadas para pessoas com deficiência visual e motora. Os computadores estão adaptados com teclados em braile, além de software DOSVOX e fones de ouvido.

Biblioteca - o acervo é composto por livros, periódicos, revistas, jornais, vídeos e outras mídias. Uma biblioteca digital estará à disposição no AVA.

Ouvidoria - é um canal permanente de comunicação na busca de melhoria da qualidade e aperfeiçoamento dos serviços prestados aos participantes de seus cursos e atividades online. É o

setor responsável pelo recebimento de dúvidas, sugestões, reclamações e elogios e, também, pelo direcionamento das respostas ao autor.

Polos de apoio presencial – local destinado a oferecer suporte operacional e pedagógico aos estudantes online.

NAP / Núcleo de Apoio Psicopedagógico – oferece ao estudante um serviço psicopedagógico de prevenção e intervenção para melhorar sua aprendizagem e qualidade de vida acadêmica e, conseqüentemente, seu processo de aprendizagem durante o curso e formação como indivíduo e profissional.

Conexão – setor que atua como canal facilitador de relacionamento entre as empresas e organizações, estudantes e ex-estudantes da instituição, tendo como objetivo facilitar e contribuir para inserção no mercado de trabalho, buscando vagas para estágios, como também para o exercício efetivo da carreira profissional depois de formados; também organiza toda a documentação recebida dos estudantes em relação aos estágios obrigatórios.

3.10.1. ATIVIDADES DO PROGRAMA DE NIVELAMENTO

O Programa de Desenvolvimento de Aprendizagem (PDA), como já citado anteriormente, promove o nivelamento dos estudantes e é composto por unidades online de estudos optativas, tais como: Língua Portuguesa – Módulos I, II e III com 16h cada módulo, Matemática – Módulos I, II e III com 16h cada módulo e Química – Módulos I, II e III com 16h cada módulo, que auxiliarão no desenvolvimento acadêmico e profissional e /ou outros cursos que poderão estar disponíveis na Plataforma nas mais diversas áreas de formação. As atividades ficam disponíveis desde o início do curso para que o estudante se matricule ao longo dos módulos, de acordo com as orientações da coordenação de seu curso.

O PDA possibilita ao estudante superar as dificuldades de aprendizagem e é tratado como uma estratégia complementar no processo de formação, por respeitar a diversidade social, cultural e étnica, executando práticas de intervenção pedagógica.

Tem como objetivo reduzir problemas como a evasão ou reprovação do estudante, ensejando, primeiramente, a adoção de métodos pedagógicos que permitam a reorientação do processo ensino-aprendizagem e o resgate dos conteúdos não assimilados ou bem sedimentados pelo estudante (no Ensino Médio), essenciais ao aprendizado universitário.

Os critérios que compõem as unidades de estudos para a obtenção do certificado de conclusão do PDA são:

- Cada unidade tem 16 horas de duração, desenvolvida em três módulos;
- Cada módulo é dividido em quatro aulas e cada aula tem duração de quatro horas;
- O estudante para ser considerado aprovado deve apresentar, no mínimo, 75% de frequência, para ser concedido um certificado de conclusão do curso de Extensão.

As atividades do PDA são disponibilizadas na plataforma LMS (*Learning Management System*) proporcionando ao estudante a oportunidade de superar as dificuldades e ampliar o conhecimento. Deste modo, a instituição demonstra sua sensibilização com algumas dificuldades de aprendizagem, criando laços de identidade com o ingressante que se sentirá inserido e acolhido no meio universitário.

3.10.2. NÚCLEO DE APOIO PSICOPEDAGÓGICO AO ESTUDANTE (NAP)

O “Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Estudante UNIFEOP” (NAP) constitui um serviço de prevenção e intervenção oferecido ao estudante para melhorar sua qualidade de vida acadêmica e seu processo de aprendizagem durante o curso, assim como contribuir para sua formação como pessoa e profissional.

Se, ao longo do curso, forem identificadas, pelos docentes como pelo próprio discente, quaisquer situações que dificultem o seu desenvolvimento e aprendizagem, e que não possam ser

solucionadas no ambiente da sala de aula virtual ou não, a Instituição conta com o apoio de um profissional interno que faz parte do NAP, uma psicopedagoga.

Dificuldades de aprendizagem, de integração e relacionamento interpessoal e profissional no ambiente acadêmico, e problemas comportamentais estão entre os assuntos que competem ao Núcleo.

Estudantes com deficiências são atendidos pelo NAP para garantir acessibilidade a esses estudantes com limitações para que possam participar das variadas situações e oportunidades de aprendizagem e formação pessoal/profissional oferecidas pela Instituição.

O NAP dá acolhimento, apoio individual e encaminhamento, se necessário, a estudantes em situação de crise e doença. Em consonância com a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, oferece ao estudante com essa deficiência atendimento que vise facilitar sua integração social e aprendizagem, bem como orientação a professores e pais sobre como promover a inserção social e a aprendizagem de pessoas autistas.

O NAP presta ainda auxílio ao estudante quanto ao desenvolvimento de competências do projeto de formação por competências, operacionalizando as competências e oferecendo sugestões de como treinar as competências enfatizadas em cada módulo do curso e acompanhando o discente nesse processo de aprimoramento.

Também realiza atendimentos a professores quando encontram dificuldades em lidar com estudantes e buscam diálogo com outros profissionais para melhor resolver conflitos em relação ao aprendizado.

Os atendimentos podem ser individuais, por busca espontânea do próprio discente, ou por encaminhamento (por professores, coordenadores etc.), e coletivos (promovendo palestras, dinâmicas, seminários, encontros com pequenos grupos), por solicitação de professores, coordenação ou dos próprios discentes.

Como medidas preventivas, o NAP promove regularmente palestras interativas para os discentes sobre assuntos relevantes ao seu desempenho acadêmico, como formação de bons hábitos de estudo e enfrentamento do medo de falar em público.

As intervenções do NAP poderão abranger orientações:

- ao estudante e à família quanto a encaminhamento a profissionais externos para avaliação e tratamento;
- ao estudante com dificuldades pedagógicas, pessoais e sociais;
- aos colegas quanto à melhor maneira de lidar e conviver com dificuldades de um colega;
- aos docentes sobre como proceder com os estudantes que apresentam dificuldades específicas (deficiência auditiva, visual, transtorno do espectro autista, TDAH, dislexia, estudantes em tratamento psiquiátrico ou psicológico etc.);
- sobre medidas pedagógicas que possam facilitar a aprendizagem e formação do estudante e que estiverem dentro das possibilidades da Instituição.

Os procedimentos realizados pelo NAP constituem-se em importante ferramenta para o acolhimento e atendimento ao estudante e identificação precoce de quaisquer dificuldades.

Dessa forma, podem ser tomadas providências para tentar reverter as dificuldades do estudante e evitar prejuízos que possam comprometer o seu desenvolvimento pleno.

3.10.3. CONEXÃO

O setor Conexão UNIFEOB atua na ampliação dos convênios com empresas, possibilitando estágios para os estudantes. Trabalhando as diretrizes do projeto pedagógico institucional salientado a prática como ferramenta para uma formação mais consistente dos estudantes.

O principal objetivo do Conexão é servir como um sistema integrador e disponibilizar serviços gratuitos para orientação e acompanhamento dos estudantes e egressos, bem como a integração entre eles e as empresas parceiras.

Para contribuir com esse processo, diversos projetos são desenvolvidos e implementados, fortalecendo este relacionamento com 1.886 empresas cadastradas na região.

[Redacted]	[Redacted]
Administração	356

ADS	16
Análises Clínicas	2
Arquitetura e Urbanismo	155
Biomedicina	2
Ciências Biológicas	18
Ciências Contábeis	96
Direito	67
Educação Física	2
Enfermagem	9
Engenharia Agrônômica	249
Engenharia Civil	223
Engenharia Mecânica	1
Farmácia	3
Fisioterapia	40
História	1
Letras	2
Logística	3
Marketing	2
Medicina Veterinária	549
Pedagogia	34
Química	56
Total Geral	1886

No Conexão estão contemplados os projetos de Carreiras, Egressos, Responsabilidade Social e Internacionalização.

Carreiras: um dos grandes diferenciais do UNIFEOB é o projeto Carreiras. Por meio dele, a Instituição se preocupa com a carreira do universitário desde o primeiro dia em que ele ingressa no UNIFEOB. Durante todo o período em que ele está matriculado na Instituição, o estudante terá orientações necessárias para prepará-lo para o mercado de trabalho, orientando como fazer um currículo, se comportar em uma entrevista de emprego, organizar a vida pessoal com a profissional, entre tantas outras questões.

Egressos: este espaço dedica-se ao relacionamento com os estudantes que estão fora das salas de aula, mas sempre por dentro do que o UNIFEOB pode oferecer: vagas de emprego, eventos, cursos, benefícios e outras notícias exclusivas.

Internacionalização: o UNIFEOB já tem parceiros nos Estados Unidos e em Portugal. No ano de 2017 foi contemplado pelo parceiro Santander Universidades com uma bolsa de estudos para Portugal e no ano de 2018 foi a parceira AAUW que possibilitou o envio de uma estudante para uma convenção na universidade de Maryland nos Estados Unidos. Para o ano de 2018/2019 já temos mais 3 bolsas em parceria com o Santander Ibero Americano, onde o estudante tem um subsídio de 3 mil euros para sua manutenção em um semestre em universidade parceira.

Responsabilidade Social: sendo uma Instituição Comunitária, sem fins lucrativos, tem em seu DNA um foco especial na Responsabilidade Social. Esta característica expressa o compromisso social institucional por meio de ações que contribuem para a construção de projetos com a participação da comunidade acadêmica, no âmbito da inclusão social e efetivação dos direitos humanos. O UNIFEOB é reconhecido regionalmente e até nacionalmente por seus projetos de Responsabilidade Social. Desde 2012, recebemos o Selo de Instituição de Ensino Superior Socialmente Responsável, selo este conferido pela ABMES, Associação Brasileira das Mantenedoras do Ensino Superior e por 3 anos também ganhamos o concurso Silvio Tendler por vídeos enviados mostrando nossas ações.

Nestes mais de 50 anos já passaram por aqui mais de 11.000 formandos, que levam o nome da instituição em toda sua carreira profissional e/ou acadêmica em diferentes empresas e regiões do país.

3.11 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO - TICS

O Departamento de TI do UNIFEOB possui atualmente uma estrutura funcional de 16 colaboradores, sendo:

- 1 Gerente de TI
- 1 Coordenador de Sistemas
- 1 Supervisor de Infraestrutura de TIC
- 3 Desenvolvedores
- Supervisor de Sistemas
- 1 Analista Protheus
- 3 Analistas de Suporte
- 1 Analista de Infraestrutura (Prestador de Serviços)
- 2 Analista de BI
- 2 Estagiário de Infraestrutura de TI

Essa estrutura funcional tem como objetivo desenvolver, zelar e cuidar de toda a estrutura de tecnologia que envolve o administrativo e principalmente toda a parte acadêmica, desde processos internos até a entrega final das tecnologias disponíveis para uso dos nossos discentes em salas de aula.

O departamento é segmentado em duas áreas, a primeira delas **Infraestrutura de TI** que é responsável por toda a parte física como: Cabeamento de Redes, Switches, Servidores Físicos e Virtuais, Telefonia Fixa e Móvel, Rede de Dados, Laboratórios de Informática, Infraestrutura WIFI,

Impressoras, Desktops e Notebooks Administrativos, Segurança da Informação (Firewall), Hospedagem e Manutenção de Domínios e Sites, além de suporte nível 1 e 2 a usuários administrativos e estudantes.

A segunda que é **Desenvolvimento**, é responsável por todas as implementações e manutenções de sistemas próprios e de terceiros utilizados atualmente na instituição tais como: Portal do Aluno, ERP ADM Protheus, ERP Acadêmico Lyceum, Aplicativos Google, Sistemas Blackboard, Bibliotecas Virtuais, Revistas Online, além do desenvolvimento de novos aplicativos e plataformas realizados sob demandas específicas da área acadêmica e administrativa e todas as integrações necessários para o bom funcionamento das plataformas de terceiros.

A Terceira é o **BI** (Business Intelligence), é responsável por tratar as informações geradas e disponibilizá-las através de painéis para que a alta gestão possa tomar decisões estratégicas e monitorar a instituição através dos dados.

Atualmente, o UNIFEOB conta com uma gama de sistemas que tem como objetivo de melhorar o desempenho das funções administrativas e acadêmica, além de plataformas virtuais para auxílio e maior interatividade dos estudantes com a sala de aula.:

- **LYCEUM**

Desde outubro de 2013, em parceria com a Empresa de Desenvolvimento de Softwares Acadêmicos TECHNE, o UNIFEOB utiliza o Sistema de Gestão Acadêmica LYCEUM. O sistema é responsável por toda a gestão de recursos Acadêmico, Financeiro e Contábil dos estudantes, todo o processo desde a seleção do estudante até a sua formatura é gerido pelo sistema.

Como destaque o Sistema possui módulos Online que permitem o contato do Estudante com Docentes e Secretaria através dos serviços Online disponibilizados pela Plataforma.

- **GOOGLE FOR EDUCATION**

Em março de 2017, o UNIFEOB, em parceria com a Google, fez adesão ao programa Google for Education, que tem como finalidade trazer uma experiência mais dinâmica e prática para o uso das ferramentas Google voltadas à educação. Desde o início da parceria foram criadas mais de 15.000 contas de e-mail, proporcionando aos Estudantes e professores o acesso a todos os

programas Google de forma gratuita, além de melhorar a comunicação e interação dos estudantes com os próprios professores e facilitar o acesso aos materiais, gerando assim um aprendizado simples e dinâmico.

Podemos destacar dentre as ferramentas o Classroom, ferramenta essa que foi desenvolvida por professores e que serve para troca de materiais entre os estudantes. Outro ponto a ser destacado é o uso dos Chromebooks, que são notebooks pequenos e simples com SO desenvolvido pela própria Google, possuem autonomia de bateria de até 18 horas. Com esses equipamentos podemos levar o laboratório até a sala de aula e fazer com que o uso das ferramentas fique ainda mais dinâmico.

O projeto de transformação digital começa com uma visão clara dos objetivos. A melhor maneira de começar é investindo nas ferramentas de comunicação.

Total de contas	Documentos criados	Planilhas criadas	Formulários criados	Meets realizados	Turmas no classroom	1 de jan. de 2020 - 22 de out
15.158	5.986.014	15.518	5.778	36.695	1.900	

- **TELESCOPE**

Implantando no primeiro semestre de 2018, a ferramenta telescope desenvolvida pela empresa estratosfera, é utilizado como LMS no fornecimento das disciplinas 20% online destinadas aos cursos de graduação presencial. O intuito de utilizar esta ferramenta é manter toda a interface criada junto ao projeto Google for Education, pois além da gestão diferenciada a ferramenta é totalmente integrada aos programas educacionais Google.

- **INTRANET**

Desenvolvido pela própria equipe de TI da Instituição, a intranet é um portal de acesso para os funcionários, coordenadores de cursos, professores e estudantes. Neste portal encontram-se todos os sistemas necessários para o dia a dia. Através de integrações inteligentes, o usuário precisa

realizar um único login para ter acesso a sistemas independentes, evitando assim a necessidade de ter que acessar vários ambientes.

- **WIFI**

O UNIFEOB possui atualmente um dos melhores sistemas de acesso a rede WIFI do mundo. O sistema em questão é Israelense da marca RUCKUS. Hoje, os estudantes contam com acesso a rede em todas as salas de aula e laboratórios. Para todo este acesso contamos com Links de Internet dedicados em todos os nossos Campos e Polos.

Somados, todos os Campis temos atualmente 1.76Gb de conexão WEB divididos da seguinte maneira:

- Campus Centro: 60MB
- Campus Palmeiras 100MB
- Campus Mantiqueira: 1GB
- Fazenda Escola: 100MB
- Polo Poços: 100MB
- Polo Mogi Guaçu 300MB
- Polo Araras 100MB

São 65 antenas distribuídas no Campus Mantiqueira, 10 no Centro Cultural, 15 na Fazenda escola, 2 no Polo de Poços, 7 no Polo Palmeiras, 2 no Polo Araras, 2 Polo Mogi Guaçu. Todas situadas em pontos estratégicos garantindo acesso em todos os espaços de estudo e salas de aula.

Um controlador virtual locado em nosso CPD, é utilizado para gerir as antenas e de forma inteligente administrar as conexões de forma transparente para que os estudantes não percebam as trocas de conexão quando estiverem em movimento. O controlador nos permite mudar as redes de lugar conforme nossa necessidade, além de limitar ou restringir acessos de forma dinâmica caso necessário.

Os acessos a rede WIFI variam de 3.000 a 4.000 conexões simultâneas por dia.



3.12 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA)

O ambiente virtual de aprendizagem (AVA), no qual são ofertadas as unidades do eixo de formação para a vida, na modalidade EaD, conta com as seguintes ferramentas: o Telescope, utilizado como LMS, e o classroom, que permite a interação com os estudantes.

Por meio da plataforma e suas ferramentas, o material é disponibilizado pelo telescope e há interação entre estudantes e tutores, por meio de fóruns, mensagens, formulários etc., assegurando uma ótima comunicação entre todos.

O material que é disponibilizado no ambiente virtual, é conscientemente pensado para ser leve, mas consistente. Por isso há um trabalho minucioso com a linguagem, com as imagens e com as cores do material, para que o acesso fique interativo, provocativo e comunique de forma a atingir os objetivos propostos.

4 COORDENAÇÃO, CORPO DOCENTE E TUTORIA

4.1 COORDENAÇÃO DE CURSO

Para que a proposta pedagógica se concretize com níveis de excelência e a formação de seus estudantes ocorra de fato, dentro dos princípios da formação por competências, a coordenação dos cursos, nas modalidades presencial e a distância, deve ser exercida por profissionais com formação acadêmica consolidada e reconhecida experiência em suas respectivas áreas de atuação.

O coordenador do curso é designado por Ato Executivo da Reitoria para mandato de 02 (dois) anos, podendo ser reconduzido. A coordenação tem papel central no desenvolvimento das atividades ligadas ao curso de graduação.

Entre as atribuições da coordenação estão as atividades administrativo-pedagógicas que oferecem suporte ao curso, mas também compete à coordenação acompanhar todos os processos que envolvem o curso de graduação, sendo de fundamental importância a sua participação na elaboração e acompanhamento do desenvolvimento das atividades relacionadas e descritas em seu projeto pedagógico, bem como promover a integração de todos os envolvidos: coordenadores, professores, estudantes e funcionários.

A coordenação do curso atua de maneira ativa junto a equipe acadêmica com um planejamento pautado em organização, orientação, acompanhamento e prática das ações pedagógicas necessárias, favorecendo uma dinâmica enriquecedora com propostas de melhoria contínua. As reuniões periódicas com o corpo docente são realizadas a fim de provocar a reflexão sobre as práticas pedagógicas adotadas, motivar a troca de experiências e acompanhar o desenvolvimento do curso e o desempenho dos estudantes.

Para isso, o coordenador de curso deve ter um perfil diferenciado, ser líder e contemplar, além de competências acadêmico-pedagógicas, indicadores de satisfação do corpo discente, docente e demais integrantes da equipe acadêmica.

4.1.1 TITULAÇÃO E ATRIBUIÇÕES ESPECÍFICAS DA COORDENAÇÃO DOS CURSOS

A responsável pelo curso de Nutrição, atualmente é a professora Glaucia Maria Navarro de Abreu Ruga, Mestre em Alimentos e Nutrição, título obtido pela Universidade Estadual de Campinas- Unicamp.

A atuação do coordenador do curso está de acordo com as regras regimentais e conta com o apoio da Instituição no desenvolvimento das seguintes atribuições:

- Sugerir alterações curriculares;
- Promover a supervisão didática do curso;
- Convocar e presidir as reuniões com os professores do curso;
- Elaborar o horário escolar do curso;
- Fornecer ao CONSEPE os subsídios para a organização do calendário acadêmico;
- Estabelecer, nos limites de sua competência, normas para o desenvolvimento e controle dos estágios curriculares;
- Homologar aproveitamento de estudos e propostas de adaptações de curso, após deferimento do colegiado de curso;
- Acompanhar as atividades do curso e, quando necessário, propor a substituição, contratação e demissão de docentes ao CONSUNI;
- Apreciar as recomendações dos docentes e discentes sobre assuntos de interesse do curso;
- Colaborar com os demais órgãos da Instituição na esfera de sua competência;
- Sugerir o ajustamento de planos de ensino de unidades de estudo, de acordo com o interesse do curso;
- Decidir sobre a dependência de unidades de estudo na programação acadêmica do estudante, respeitado o disposto no Regimento Geral, nos Estatutos do Centro Universitário, Regimento e Atos do CONSEPE;

- Colaborar com o docente na elaboração de planos de ensino, projetos de pesquisa e programas de extensão;
- Fomentar a discussão teórica e o avanço prático de metodologias de ensino adequadas às diferentes áreas do ensino;
- Promover a análise coletiva das ementas e dos conteúdos programáticos das unidades de estudo, visando à interdisciplinaridade do curso e à integração do corpo docente;
- Definir a organização e a administração de laboratórios e materiais relativos ao ensino e à pesquisa;
- Exercer outras atribuições que lhe sejam conferidas pelo Regimento Geral e atos do CONSEPE;
- Elaborar o plano orçamentário anual e o planejamento estratégico do curso nos prazos estabelecidos pelos órgãos superiores ou pela mantenedora.

A Coordenação do curso de Nutrição tem sua atuação pautada na gestão do curso visando um plano de ação que propicie o acompanhamento diário das necessidades apresentadas, bem como com a disseminação de práticas que propiciem o bom relacionamento com o corpo docente e a administração de suas potencialidades, favorecendo a integração e melhoria contínua. Importante destacar que, para tanto, atua em regime integral (40h).

Além disso, possui representatividade nos colegiados superiores e sua atuação é acompanhada por indicadores de desempenho disponíveis e públicos, por meio da Comissão Própria de Avaliação - CPA, que se constitui como um órgão interno da Instituição responsável pelo levantamento das informações junto ao corpo docente e discente.

4.2 COMPOSIÇÃO E ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

Com o intuito de auxiliar a coordenação na busca pela boa administração, o curso de Nutrição possui o Núcleo Docente Estruturante – NDE, composto por docentes devidamente qualificados e dedicados, os quais possuem a função fundamental de acompanhamento, consolidação e atualização do Projeto Pedagógico do Curso – PPC.

Em atendimento às disposições emanadas em Regime Interno, demonstra efetiva participação com reuniões devidamente registradas em atas, onde há discussões acerca do estudo e atualização

periódica do referido instrumento, bem como a observação do impacto do sistema de avaliação de aprendizagem na formação do estudante e análise a adequação do perfil do egresso, sempre em interação com as diretrizes nacionais curriculares e o mercado de trabalho.

O trabalho do Núcleo Docente Estruturante é desenvolvido no início de cada módulo por meio de reuniões presenciais ou virtuais em número suficiente para conclusão dos trabalhos. Compete ao NDE implementar e acompanhar o desenvolvimento do projeto pedagógico envolvendo, principalmente, a estrutura curricular e sua aplicabilidade prática na atividade profissional; acompanhar as reuniões de planejamento no início do semestre.

São atribuições do NDE, de acordo com a Resolução nº 01, de 17 de junho de 2010.

I - Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;

II - Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;

III - Indicar 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;

IV - Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação

Cabe ao Coordenador do Curso gerenciar as atividades do Núcleo, articulando-as no que for necessário, convocar e presidir reuniões.

4.3 ACOMPANHAMENTO: GESTÃO DO CURSO

Um dos pontos fundamentais para garantir o pleno desenvolvimento do curso em um projeto pedagógico baseado na Formação por competências, é a sua gestão. Em outras palavras, é o acompanhamento contínuo e a avaliação reflexiva de todas as ações que acontecem no dia a dia, desempenhadas por professores e estudantes, e na modalidade a distância, também os tutores, a fim de estimular e capitalizar seus interesses. (para EaD).

A coordenação participa de um colegiado institucional, onde todos os coordenadores reúnem-se semanalmente com a Diretoria acadêmica para troca e discussões sobre a gestão dos cursos.

4.4 COLEGIADO DO CURSO

O Colegiado do Cursos de Nutrição é composto por todos os professores do curso e também é representado por um membro do corpo discente. Todas as decisões e propostas acatadas nas reuniões do colegiado do curso são remetidas diretamente aos colegiados superiores da Instituição.

Conforme o Regimento Geral de Colegiado de Curso, cada curso conta com um Colegiado de Coordenação Didática, ao qual compete definir o perfil profissiográfico do curso, elaborar as estruturas curriculares e suas reformulações (quando necessárias), definir o conteúdo das unidades de estudo que constituem o currículo do curso e sua atribuição, organizar a lista de oferta e unidades de estudo em cada período letivo observando o plano curricular, promover a supervisão didática do curso, decidir sobre o aproveitamento de estudos e adaptação de unidades de estudo mediante requerimento dos interessados e propor à coordenação providências necessárias à melhoria do ensino ministrado no curso.

Para a escolha do representante discente no colegiado, é realizada uma divulgação entre os estudantes de modo a identificar os interessados em participar da seleção.

De posse da relação dos interessados, os docentes em conjunto com a coordenação realizam a escolha do estudante que fará parte do colegiado, utilizando para tanto critérios que consideram o bom desempenho acadêmico no curso, a participação nas atividades oferecidas e também a disponibilidade para participar das reuniões.

Portanto, para apoio às atividades acadêmicas, é constituído o colegiado de curso, presidido pelo coordenador e formado pelos docentes que nele ministram aulas e pela representação discente prevista em lei.

Cabe ao Colegiado de Curso:

- a. Fixar normas gerais para o desenvolvimento dos planos de ação pedagógica das unidades de estudo, observando o perfil do profissional a ser formado e as diretrizes fixadas pelo projeto do curso;
- b. Aprovar os planos de ensino elaborados pelos docentes;
- c. Manifestar-se sobre as propostas de aproveitamento de estudo e adaptação de disciplinas;
- d. Manifestar-se sobre programas e atividades complementares de ensino, pesquisa e extensão,
- e. Manifestar-se sobre o planejamento anual das atividades do curso com articulação direta ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE) que referenda as questões necessárias às aprovações.
- f. Aprovar os horários de aula do curso.

4.5 CORPO DOCENTE

Quanto ao corpo docente, é importante destacar que sua composição é estruturada por profissionais competentes, experientes, devidamente qualificados e com formação nas suas respectivas áreas de atuação.

Exercem o planejamento e organização por meio da apresentação de planos de ensino-aprendizagem com conteúdo que abordam os componentes curriculares, e que estejam alinhados com a atuação profissional e acadêmica do discente.

A indicação de literatura é sempre atualizada, proporcionando o acesso à pesquisa de ponta e relacionando-o aos objetivos das unidades de estudo e ao perfil do egresso com o intuito de fomentar o raciocínio crítico.

Com a orientação e o suporte da coordenação de curso, o corpo docente deve pesquisar e propor conteúdos, novas tecnologias educacionais, estratégias, atividades e práticas de trabalho com metodologias mais adequadas e coerentes com a realidade, para que se consigam alcançar e mesmo superar as expectativas dos estudantes.

Reuniões periódicas com o corpo docente e representante discente devem provocar a reflexão sobre as práticas pedagógicas adotadas, motivar a troca de experiências e acompanhar o desenvolvimento do curso e o desempenho dos estudantes.

O corpo docente tem atuação integral e horista, capaz de propiciar o atendimento da demanda existente, principalmente, no tocante ao atendimento aos discentes, à participação efetiva nas reuniões de colegiado com a discussão dos assuntos relevantes ao curso, ao planejamento didático com a descrição pormenorizada das competências do módulo e da unidade de estudo, dos temas de cada encontro, sistemas de avaliação e referências bibliográficas básicas e complementares, bem como a preparação e auxílio nas correções das avaliações de aprendizagem, tudo devidamente documentado por plano de ação individual de cada docente.

No tocante à experiência no exercício da docência superior, o corpo docente do curso de Nutrição, é composto por profissionais que demonstram experiência necessária para promover ações que permitam identificar as dificuldades dos discentes, tanto no ensino presencial quanto a distância.

4.6 ATIVIDADES DE TUTORIA

O tutor cumpre importante papel estratégico em todas as atividades de um curso EaD, já que seu desempenho central vai além do simples acompanhamento pedagógico dos estudantes. Deve atuar como mediador entre currículo, interesses e estímulos aos estudantes nos processos de aprendizagem.

Uma de suas atribuições principais é a de orientar o estudante para a conscientização de que ele estuda para seu próprio desenvolvimento profissional e de que é o responsável nesse processo. Para isso, o estudante é motivado a agir de forma responsável quanto às tarefas, prazos e tempo de dedicação ao estudo e à pesquisa, colaborando para sua gestão de tempo e autonomia nas ações.

O tutor promove ainda o desenvolvimento do aprendizado junto aos estudantes através do acolhimento e das orientações, juntamente com uma metodologia ativa que repercute no

desenvolvimento de competências necessárias na atualidade, sempre dialogando com o Projeto Pedagógico da Instituição.

O tutor trabalha tanto a distância atendendo os estudantes na plataforma, com interação por meio dos fóruns, e-mails, mensagens e chat para dar o devido suporte, especialmente quanto ao acompanhamento contínuo, respostas às dúvidas, proposição e correção das atividades desenvolvidas online como também presencialmente no polo, e também por telefone, para auxiliar em questões pedagógicas e operacionais, orientando e dialogando diretamente com o estudante em seus anseios.

Uma das principais características do tutor é ser empático com o estudante para saber ouvir e interpretar, acolhendo-o, a fim de nortear as ações pedagógicas no desenvolvimento do processo de aprendizagem. Ou seja, trata-se de um profissional que possui habilidades com o desenvolvimento de competências tais como: comunicação, relacionamento interpessoal e tomada de decisão para sanar dúvidas e dificuldades, propondo soluções.

É responsável pelas dinâmicas de integração, pela organização, mediação e orientação dos estudantes no desenvolvimento das atividades de projetos integrados, essenciais como prática das unidades de estudo em desenvolvimento, sempre colaborando para que o estudante esclareça dúvidas, se organize e sistematize informações e conhecimentos acerca do tema trabalhado.

Portanto, dentre as principais atividades desenvolvidas pelos tutores, podemos destacar: esclarecer dúvidas em relação ao conteúdo e atividades propostas; acompanhar as atividades; manter regularidade de acesso ao ambiente virtual de aprendizagem (AVA) e dar retorno às solicitações do estudante em até 24 (vinte e quatro) horas; incentivar a participação dos estudantes principalmente através dos fóruns de dúvidas/interação para maiores esclarecimentos a fim de integrar a comunicação entre todos; gravar vídeos semanais chamando a atenção do estudante para os principais acontecimentos daquele período, participar de webinars e encontros quando for necessário, colaborar com a coordenação do curso no processo de avaliação; elaborar relatórios de acompanhamento dos estudantes; participar das atividades de capacitação, reuniões e dar feedbacks adequados e constantes aos estudantes.

A atualização do tutor é garantida pela participação em oficinas, treinamentos, capacitações e mesmo reuniões periódicas, tanto com a coordenação de curso como com a equipe multidisciplinar, cujas orientações internas favorecem a melhoria de seu desempenho. Todo esse desenvolvimento e trabalho ativo dos tutores é avaliado semestralmente por estudantes, professores e coordenadores na Instituição.

Para questões relativas aos conteúdos dos temas abordados em aulas, o tutor conta com o apoio dos professores das respectivas unidades de estudo, mediado pela coordenação dos cursos. E para orientação e acompanhamento de todas as atividades semanais, em relação à organização dos cronogramas, gerenciamento de atividades relativas aos conteúdos trabalhados, bem como atividades operacionais na plataforma, conta ainda com a Coordenação de Tutoria.

4.6.1 CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS ÀS ATIVIDADES DE TUTORIA

Os tutores do UNIFEOB são profissionais qualificados e devidamente capacitados para trabalhar na modalidade EaD, sendo responsáveis por cuidar do desenvolvimento cognitivo do estudante.

Basicamente, o tutor promove a aprendizagem interativa, dialógica e contextualizada de conhecimentos complexos e atitudinais, esclarece dúvidas sobre o conteúdo e atividades propostas, oferece suporte para a realização dessas atividades e contribui para evitar a evasão dos estudantes por meio de sua proatividade.

Neste quesito, o tutor apresenta especificidades na interação com o estudante, como: ter fluência digital para buscar, selecionar e interagir com o estudante; ter postura autônoma, responsável, autocrítica e ética; realizar a reflexão para analisar e interpretar dados, fatos e situações; ter organização para criar estratégias, sistematizar, ordenar e gerir ações no ambiente; possuir conhecimento das metodologias e estrutura da educação, a fim de sustentar as bases pedagógicas da aprendizagem; apresentar boa comunicação, principalmente, na escrita, de forma clara, objetiva e coerente; usar vocabulário adequado em trocas de mensagens; saber compreender

as dúvidas e/ou angústias do estudante; saber trabalhar em equipe adequando ações interpessoais para articular a comunicação com os sujeitos; ter motivação para enfrentar obstáculos; promover mediação pedagógica entre os estudantes e o conhecimento, bem como considerar a realidade de seus estudantes em todas as dimensões (pessoal, social, familiar, escolar etc.) e por fim, analisar e propor melhorias na experiência do estudante na plataforma.

Os tutores na Instituição têm a titulação mínima de graduados e são selecionados por meio de um processo de análise curricular, entrevistas e testes escritos e/ou por meio virtual adequados às necessidades do trabalho.

São incentivados a participar de cursos de capacitação, congressos, simpósios de desenvolvimento profissional na própria instituição e podem receber bolsa parcial em curso ou programa de pós-graduação.

É papel e atribuição da coordenação dos Tutores orientar e acompanhar a elaboração e desenvolvimento das atividades semanais deles, relativas aos conteúdos trabalhados, organizando todas as informações necessárias para serem disponibilizadas aos estudantes como forma de favorecer a humanização no processo, para que o estudante não se sinta sozinho, sem estímulos e incentivos necessários para sua jornada. Ainda, a coordenação acompanha o desenvolvimento das atividades e/ou projetos interdisciplinares propostos na organização do curso.

O tutor cumpre importante papel estratégico em todas as atividades de um curso com componente em EaD, já que seu desempenho central vai além do simples acompanhamento pedagógico dos estudantes. Deve atuar como mediador entre currículo, interesses e estímulos aos estudantes nos processos de aprendizagem.

Uma de suas atribuições principais é a de orientar o estudante para a conscientização de que ele estuda para seu próprio desenvolvimento profissional e de que é o responsável nesse processo.

Para isso, o estudante é motivado a agir de forma responsável quanto às tarefas, prazos e tempo de dedicação ao estudo e à pesquisa, colaborando para sua gestão de tempo e autonomia nas ações.

O tutor promove ainda o desenvolvimento do aprendizado junto aos estudantes através do acolhimento e das orientações, juntamente com uma metodologia ativa que repercute no desenvolvimento de habilidades e competências necessárias na atualidade, sempre dialogando com o Projeto Pedagógico da Instituição.

O tutor trabalha tanto a distância atendendo os estudantes na plataforma, com interação por meio dos fóruns, e-mails, mensagens e chat para dar o devido suporte, especialmente quanto ao acompanhamento contínuo, respostas às dúvidas, proposição e correção das atividades desenvolvidas online como também presencialmente no polo, e também por telefone, para auxiliar em questões pedagógicas e operacionais, orientando e dialogando diretamente com o estudante em seus anseios.

Uma das principais características do tutor é ser empático com o estudante para saber ouvir e interpretar, acolhendo-o, a fim de nortear as ações pedagógicas no desenvolvimento do processo de aprendizagem. Ou seja, trata-se de um profissional que possui habilidades com o desenvolvimento de competências tais como: comunicação, relacionamento interpessoal e tomada de decisão para sanar dúvidas e dificuldades, propondo soluções.

É responsável pelas dinâmicas de integração, pela organização, mediação e orientação dos estudantes no desenvolvimento das atividades essenciais como prática das unidades de estudo em desenvolvimento, sempre colaborando para que o estudante esclareça dúvidas, se organize e sistematize informações e conhecimentos acerca do tema trabalhado.

Portanto, dentre as principais atividades desenvolvidas pelos tutores, podemos destacar: esclarecer dúvidas em relação ao conteúdo e atividades propostas; acompanhar as atividades; manter regularidade de acesso a plataforma e dar retorno às solicitações do estudante em até 24

(vinte e quatro) horas; incentivar a participação dos estudantes principalmente através dos fóruns de dúvidas/interação para maiores esclarecimentos a fim de integrar a comunicação entre todos; gravar vídeos chamando a atenção do estudante para os principais acontecimentos daquele período, colaborar com a coordenação do curso no processo de avaliação; elaborar relatórios de acompanhamento dos estudantes; participar das atividades de capacitação, reuniões e dar feedbacks adequados e constantes aos estudantes.

A atualização do tutor é garantida pela participação em oficinas, treinamentos, capacitações e mesmo reuniões periódicas, tanto com a coordenação de curso como com a equipe multidisciplinar, cujas orientações internas favorecem a melhoria de seu desempenho. Todo esse desenvolvimento e trabalho ativo dos tutores é avaliado semestralmente por estudantes, professores e coordenadores na Instituição.

O núcleo de educação a distância da Instituição tem caráter multidisciplinar formado por um grupo de profissionais com experiência acadêmica e tecnológica na área em que trabalham, de forma sistêmica e colaborativa. O trabalho dessa equipe oferece possibilidades de novas práticas educativas por suas características e sua forma de organizar os processos de formação e de aprendizagem. A implementação exige uma organização de suporte administrativo e tecnológico, além de uma mediação pedagógica que garanta condições necessárias à efetivação do desenvolvimento.

Abaixo segue a descrição da função da equipe multidisciplinar:

Gerência: é responsável por todas as ações desenvolvidas pelo Online, incluindo o planejamento, a gestão de pessoal e o acompanhamento dos demais setores institucionais a ele interligados.

Coordenador(a) Administrativo: acompanha todos os processos do setor online, coordena a equipe operacional relacionada ao AVA (ambiente virtual de aprendizagem), oferecendo suporte

técnico com supervisão da entrega do ambiente devidamente preparado para o desenvolvimento do trabalho pedagógico ao estudante.

Coordenador(a) de Tutoria: responsável pelo acompanhamento dos projetos pedagógicos junto com os coordenadores de cursos; pela organização do calendário/cronograma online; pelo desenvolvimento de metodologias aplicadas à aprendizagem em EaD; suporte e acompanhamento às aulas de Boas-Vindas, também é responsável pela revisão e supervisão das salas de aula virtuais; planejamento e propostas de ações na tutoria, bem como orientação e acompanhamento das atividades realizadas pelos tutores, promove ainda, treinamentos e capacitações ao longo do ano, com desenvolvimento, junto à equipe, de material complementar para auxiliar no trabalho pedagógico e organizacional.

Coordenador(a) de Projetos: desenvolve ações voltadas para a expansão do UNIFEOB, visando parcerias com outras IES, bem como é responsável pelo acompanhamento da implementação de projetos educativos voltados para a área acadêmica, tanto em nossa instituição como nas instituições parceiras.

Tutores: são responsáveis pelo atendimento ao estudante presencialmente (polos) e no AVA, cuidando do desenvolvimento pedagógico, auxiliando em questões operacionais em relação às ferramentas tecnológicas e prestam auxílio em dúvidas sobre o conteúdo das aulas e atividades avaliativas. Os tutores acompanham o estudante durante o processo educativo, oferecendo apoio em todos os momentos.

Assistentes de Tutoria: são responsáveis por atender o estudante, de modo ágil, pois promovem soluções imediatas para as dúvidas operacionais, tanto presencialmente como pelos canais de comunicação da instituição; e as dúvidas pedagógicas são direcionados ao tutor responsável pela área de conhecimento. O trabalho de Assistente de Tutoria, portanto, assegura o desenvolvimento do trabalho operacional, com organização do AVA, oferecendo suporte diretamente aos discentes e aos Tutores na demanda do trabalho acadêmico.

4.6.3 INTERAÇÃO ENTRE TUTORES, DOCENTES E COORDENADOR DE CURSO

Os coordenadores de curso devem desempenhar papel estratégico e ter, como responsabilidades, o planejamento, a organização, o acompanhamento e a avaliação de todos os processos sob sua gestão, e, ainda, promover discussões e elaboração de documentos necessários à implantação e desenvolvimento do curso.

Isto inclui também as ações ligadas aos tutores, uma vez que são planejadas de acordo com a metodologia do UNIFEOP em consonância com o PPC da Instituição que visa um apropriado desempenho dos cursos, promovendo e desenvolvendo atividades com o uso de novas tecnologias educacionais, estratégias, práticas de trabalho, utilizando metodologias adequadas e coerentes com a realidade como o Projeto Integrado, por exemplo.

Seguindo as diretrizes institucionais, os coordenadores de curso devem dedicar-se à administração do curso online, principalmente, quanto à condução do projeto pedagógico, juntamente com os tutores e os docentes.

Há os encontros em Simpósios de Desenvolvimento Profissional de Docentes e Tutores gerando interação e melhorias na formação continuada dos profissionais que trabalham diretamente junto aos estudantes da instituição, dos cursos EaD e presenciais.

Também são realizadas as avaliações pela CPA (Comissão Própria de Avaliação) em cada semestre para verificar se as ações planejadas alcançaram seus objetivos na promoção de uma formação com qualidade aos estudantes.

Os Coordenadores de Curso devem desempenhar papel estratégico e ter, como responsabilidades, o planejamento, a organização, o acompanhamento e a avaliação de todos os processos do curso sob sua gestão, e, ainda, promover discussões e elaboração de documentos necessários à operacionalização do curso.

Isto inclui necessariamente as ações ligadas aos tutores, uma vez que são ações planejadas de acordo com a metodologia das unidades online e o PPC da instituição que visa um apropriado desempenho dos cursos, desenvolvendo atividades com o uso de novas tecnologias educacionais, estratégias, práticas de trabalho, utilizando as metodologias mais adequadas e coerentes com a realidade.

Encontros periódicos devem provocar a reflexão sobre as práticas pedagógicas adotadas, motivar a troca de experiências e acompanhar o desenvolvimento do curso e o desempenho dos estudantes. Neste sentido, todos participam de reuniões e orientações pedagógicas, tanto a equipe de tutores, como os docentes e os coordenadores para alinhamento de ações e cronogramas de acordo com o calendário e o PPC da instituição.

Há também os encontros em Simpósios de Desenvolvimento Profissional de Docentes e Tutores gerando interação e melhorias na formação continuada dos profissionais que trabalham diretamente junto aos estudantes da instituição, dos cursos EaD e presenciais.

As avaliações realizadas pelo CPA (comissão própria de avaliação) nos semestres verificam se as ações planejadas alcançaram seus objetivos na promoção de uma formação com qualidade aos estudantes, a fim corrigir ações posteriores dos profissionais envolvidos no trabalho pedagógico.

5 INFRAESTRUTURA

5.1 ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES EM TEMPO INTEGRAL

Os docentes do curso podem contar com diversos ambientes destinados ao desenvolvimento de seu trabalho acadêmico e atendimento aos discentes. Ambientes que buscam atender com qualidade os aspectos como disponibilidade de equipamentos de informática, dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade.

No Campus Mantiqueira existe uma área denominada Central Acadêmica, localizada em posição centralizada e estratégica no Campus, com fácil acesso a partir de praticamente todos os

prédios e instalações. Nesta Central Acadêmica, os docentes contam com uma estrutura totalmente voltada para eles, há uma recepção com secretárias para apoio, uma copa com área de descompressão e banheiros. Próximo à Central, há também uma sala de professores, ampla e agradável, que viabiliza as ações acadêmicas, como planejamento didático-pedagógico, e proporciona a interação e colaboração com os colegas.

Para atendimento a discentes, os docentes contam com salas de atendimento individual, com mesas de reuniões que permitem ao docente atender e orientar os discentes.

Nesses ambientes são disponibilizados equipamentos de informática com wi-fi para os professores em regime de tempo integral e conta inclusive com Smart TV, câmera e computador acoplado, o que permite a realização de vídeo conferências.

Toda esta estrutura funciona em conjunto com a sala de coordenação e diretoria acadêmica, facilitando desta forma a comunicação e desenvolvimento das atividades dos docentes.

5.2 ESPAÇO DE TRABALHO PARA COORDENAÇÃO DO CURSO E PARA SERVIÇOS ACADÊMICOS

O espaço destinado ao coordenador de curso dispõe de equipamentos de informática, impressoras, computadores, acesso à internet, microfones lapela, TV salas de reuniões (também destinada ao Núcleo Docente Estruturante – NDE), salas de atendimento a discentes de forma individual ou em grupo, sala de espera, banheiros e copa.

Esta estrutura oferece ao coordenador do curso condições de atendimento aos discentes que contam também com a Central de Atendimento, onde o discente tem acesso a todos os serviços de apoio necessários, como por exemplo, o departamento de Registro Acadêmico, Benefícios, Cobrança, Tesouraria, etc.

5.3 SALA COLETIVA DE PROFESSORES

A convivência e a cooperação são condições importantes do cotidiano dos educadores de todos os cursos do UNIFEOB, relações estas que, na medida em que se busca a melhoria da qualidade interpessoal e intrapessoal, podem-se desenvolver e aperfeiçoar competências na perspectiva de viver juntos e, a partir da troca de experiências, terem um desempenho melhor no processo de ensino-aprendizagem.

Neste processo, o que se pretende com a sala de professores é resgatar e valorizar atitudes e comportamentos mais humanos e cooperativos para que surjam inovações e atividades de aprendizagem conjuntas entre os docentes dos diversos cursos.

O espaço coletivo destinado aos professores do curso dispõe de uma ampla estrutura de trabalho. Há uma sala bastante agradável com secretaria, equipamentos de informática, impressora, rede wifi e espaço disponível para guarda de material e equipamentos pessoais.

5.4 SALAS DE AULA

No Campus Mantiqueira temos 76 (setenta e seis) salas de aula que acomodam em média de 5.110 (cinco mil cento e dez) carteiras. Na Fazenda Escola temos 8 salas com capacidade máxima de 567 (quinhentos e sessenta e sete) carteiras. Todas elas desenhadas para se unirem permitindo trabalhos em equipe e contam com equipamento de projeção e sonorização ambiente, possibilitando a utilização de microfone e outros recursos audiovisuais.

De forma geral, o investimento em infraestrutura de seus órgãos de apoio e suplementares é preocupação constante do UNIFEOB, de modo a fornecer condições para que seus docentes e funcionários técnico-administrativos realizem sempre um trabalho de excelência. Da mesma forma, possibilita, aos discentes, condições de desenvolverem com sucesso a sua preparação para o exercício profissional.

A expansão física para atender à crescente demanda por ambientes bem dimensionados, iluminados e ventilados, tem sido feita continuamente, com a aprovação de projetos perante aos órgãos competentes, proporcionando melhorias ao atendimento do corpo docente e discente. A

utilização, a manutenção e a conservação da infraestrutura física são administradas pelo setor de Patrimônio e Manutenção da Instituição. O espaço físico do UNIFEOB em seu atendimento geral oferece:

- Segurança e adaptações de infraestrutura física de área externa e interna para pessoas com necessidades especiais, os prédios também são equipados para combate a incêndio;
- Iluminação é natural e artificial, a ventilação é natural - acima de 1/5 da área de piso (Código Sanitário Estadual);
- Acústica das salas de aula conta com materiais termo acústicos;
- Em função de melhor conforto térmico são instalados ventiladores de parede com proteção em todas as salas;
- Todos os prédios são devidamente equipados para combate a incêndio, como hidrantes, extintores e alarmes em acordo com as normas do Corpo de Bombeiros;
- Todas as salas e áreas de circulação e atendimento possuem iluminação de emergência com autonomia de 2 (duas) horas;
- Brigada de incêndios treinada e habilitada a executar os primeiros socorros;
- Todos os prédios são equipados com alarmes monitorados por uma central. Uma equipe terceirizada faz a vigilância e segurança dos Campi durante 24 horas, munidos de rádios de comunicação e veículos (carros e motos para ronda, circulando regularmente durante os períodos matutino, vespertino e noturno).

5.5 ACESSO DOS ESTUDANTES A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA

Atualmente o UNIFEOB possui cinco laboratórios de informática para utilização dos estudantes, equipados com 170 computadores e equipamentos de alto desempenho e de última geração, além de 416 unidades de Chromebooks distribuídos entre campus, fazenda e polos, que estão disponíveis para as aulas práticas. Segue abaixo a quantidade de máquinas e área de cada laboratório.

Laboratório	Área (m²)	Quant. Máquinas	Quant. Estudantes
01	43,12	20	40
02	43,12	20	40
04	87,88	50	80
05	88,00	40	70
06	88,00	40	70

Os laboratórios de informática são de utilização exclusiva de estudantes, professores e colaboradores do UNIFEOB. Os laboratórios também são utilizados por algumas entidades da cidade desde que seja fora dos horários de aula e não atrapalhe a utilização dos estudantes.

A utilização é controlada e agendada previamente. Antes do início de cada semestre, os coordenadores dos cursos informam os horários de utilização de seus estudantes e professores e o setor de TIC efetua o agendamento. Os períodos restantes podem ser utilizados para outros fins, mas ao menos um laboratório é reservado em período integral e fica disponível para utilização dos estudantes de todos os cursos para fins de pesquisa.

São serviços prestados nos laboratórios de informática, por intermédio do(s) funcionários e ou estagiário(s):

- Diminuir dúvidas, assessorar e orientar os usuários sobre o uso adequado dos recursos disponíveis nos laboratórios de informática;
- Zelar pela conservação e manter os equipamentos sempre em condições adequadas de uso e funcionamento;
- Providenciar a instalação, configuração e atualização de programas e softwares necessários ao bom funcionamento dos laboratórios e a eficaz aplicação de aula dos cursos da Fundação;

- Manter informados os professores, com antecedência, sobre fatos que interfiram ou impeçam a realização de suas aulas nos laboratórios;
- Providenciar a manutenção dos equipamentos danificados, conforme procedimentos e normas do Setor de TI.

Visando atender a todos os nossos estudantes, o UNIFEOB tem instalado em todos os laboratórios de informática bancadas devidamente identificadas para pessoas com deficiência visual e motora. Os computadores estão adaptados com teclados em Braille, além de software DOSVOX e fones de ouvido.

Além dos laboratórios, recentemente, um de nossos espaços se tornou um núcleo de desenvolvimento, destinado a produção e execução de projetos dos estudantes da nossa escola de negócios. O ambiente conta com uma infraestrutura moderna e computadores de última geração, além de uma impressora 3d e vários kit de arduino para prototipagem de projetos.

Também, pensando em aumentar a comodidade e a experiência de nossos estudantes, criamos um ambiente com 25 computadores no bloco F, destinado aos estudantes do curso de arquitetura e urbanismo e engenharia civil do UNIFEOB.

● **CHROMEBOOKS**

O UNIFEOB conta atualmente com 416 unidades de Chromebooks. Os equipamentos são da marca Samsung, possuem tela de 10" e bateria com carga para utilização de até 19 horas e estão disponíveis para uso da seguinte forma:

- 10 unidades no Polo Poços de Caldas.
- 35 unidades na Biblioteca do Campus Mantiqueira
- 325 unidades Campus Mantiqueira
- 35 unidades na Fazenda Escola
- 7 unidades Polo Mogi Guaçu

- 4 unidades polo Araras

Os equipamentos possuem Sistema Operacional Chrome OS que faz com que o mesmo seja mais rápido e ágil, além de ser leve e fácil de manusear. Têm como função, permitir aos estudantes e professores aulas mais dinâmicas nas próprias salas sem a necessidade de utilização de laboratórios.

Os equipamentos são entregues nas salas em carrinhos próprios, mediante agendamento prévio dos professores.

- **TECNOLOGIA CPA**

A Comissão Própria de Avaliação do UNIFEOB fica atualmente localizada no prédio administrativo em uma sala devidamente identificada com 14,7 M² de espaço físico. Compõem a sala:

- 1 Armário de 2 portas para arquivos
- 1 mesa grande de reuniões
- 6 cadeiras
- 1 computador completo com Monitor, Mouse e Teclado
- 1 Projetor
- 1 Aparelho telefônico com Ramal fixo que possibilita recebimento de ligações internas e externas.

As avaliações Institucionais são realizadas através do próprio sistema Acadêmico do UNIFEOB, neste caso o Lyceum. Isso facilita muito a criação das avaliações, pois todos os dados

necessários já estão na base de dados do sistema, tais como: Dados Estudantes, Turmas, Docentes e Unidade.

Após criadas as avaliações através do sistema acadêmico, é possível agendar a disponibilização das mesmas nos ambientes de acesso dos estudantes e docentes. O Sistema nos permite realizar a cópia das avaliações para que sejam reutilizadas caso necessário em semestres próximos. As respostas são armazenadas e ficam disponíveis para uso de diversas formas, hoje através de relatórios e disponibilização no Bi Institucional.

● **CAMPUS E POLOS**

Para dar suporte a todas as atividades exercidas hoje pela instituição, uma grande estrutura tecnológica ampara todo cenário sendo atualizada constantemente, para que cada vez mais nossos trabalhos possam ser entregues com qualidade e principalmente, gerando facilidade e acessibilidade para os nossos clientes, estudantes, colaboradores administrativos e docentes.

Nossos cenários se destacam-se em dois âmbitos distintos:

Servidores físicos:

Se encontra alocada em cada uma de nossas unidades e Polos, cada uma com seu respectivo CPD.

AMAZON (cloud AWS):

Os servidores hospedados através dos serviços fornecidos pela Amazon, tem como finalidade atender de forma Global a todas as atividades realizadas em massa pela instituição e com grande volume de acesso. Com esse serviço garantimos disponibilidade 24 horas por dia sem quedas, e sem a necessidade de estrutura física própria.

Nesta modalidade quatro servidores foram criados para suportar as seguintes aplicações:

- Cartão Elogio
- Conhecendo Pra Conhecer
- Portal Poços de Caldas

- Portal UN
- Profissão Estudante
- Vestibular
- Volta às Aulas
- Nova Intranet
- Petições
- Agendamento de Salas
- Webservice
- Atendimento Virtual

5.6 BIBLIOTECA

A Biblioteca tem como objetivo proporcionar o aprimoramento intelectual de seus usuários, graduandos, pós-graduandos, colaboradores, professores e bem como auxiliar a sociedade na busca por novos conhecimentos. Para tanto, a Biblioteca dispõe de acervo informatizado e tombado junto ao patrimônio da instituição. Com esse objetivo visa apoiar as atividades de ensino, pesquisa e extensão por meio de seu acervo e dos seus serviços.

Na função educativa busca orientar seus usuários na utilização da informação e enfatizar o acesso ao conhecimento disponível para o desenvolvimento de competências informacionais e de pesquisa que são importantes para a formação profissional. Neste foco, as atividades realizadas pela biblioteca estão divididas na aquisição, processos técnicos, orientação em pesquisa e atendimento ao usuário.

As requisições para aquisição de livros, cds, Dvds e vídeos, assim como assinatura de periódicos são de fluxo contínuo, podem ser solicitadas a todo tempo.

A Biblioteca possui uma área construída de 558,70 m², neste espaço está o material bibliográfico disposto em estantes de aço, com áreas de estudo e leitura, salas de trabalho em grupos e rede de computadores para pesquisa.

A ordem de classificação é CDU – Classificação Decimal Universal, sendo assim estão em ordem numérica crescente. As estantes sempre estão identificadas em suas laterais, bem como na parte frontal das prateleiras com a sequência numérica correspondente, para facilitar a orientação aos usuários.

O acesso é livre em todas as áreas, os estudantes podem circular por todo o acervo e nas salas de estudos ou nas cabines individuais.

A Biblioteca mantém mais de 80% do acervo geral disponibilizado para consulta informatizada, sendo que o "software" utilizado para consultas é o PERGAMUM, o Sistema contempla as principais funções de uma Biblioteca, funcionando de forma integrada, com o objetivo de facilitar a gestão dos centros de informação, melhorando a rotina diária com os seus usuários, desenhado e construído observando-se a necessidade e perfil do corpo docente e discente.

A infraestrutura da biblioteca atende às necessidades institucionais, apresentando acessibilidade com estações individuais e coletivas de estudos e recursos tecnológicos para consulta, guarda volumes, empréstimos e organização do acervo, fornece condições para atendimento educacional especializado, contendo regras e normas inscritas no Regulamento da Biblioteca, disponibiliza recursos comprovadamente inovadores, como o Portal do Sistema PERGAMUM, Biblioteca Virtual, Minha Biblioteca, Portal de Normas da ABNT e Portal da RT (Revista dos Tribunais).

O Sistema PERGAMUM disponibiliza pesquisas do acervo, empréstimos, devoluções, renovações, reservas e multas de livros em atraso. A bibliotecas digitais contém mais de 8.000 títulos cada. A biblioteca possui acesso a deficientes, com acessibilidade no espaço físico nas bancadas individuais e coletivas para estudos, no quesito tecnológico, está adequada com equipamentos para a necessidade desses usuários e com software apropriado.

Há plano de atualização do acervo descrito no PDI, e viabilidade para sua execução, considerando a alocação de recursos, ações corretivas associadas ao acompanhamento e à avaliação do acervo pela comunidade acadêmica e, a existência de dispositivos inovadores, planejamento orçamentário juntamente com a coordenação dos cursos através do projeto pedagógico. A biblioteca possui uma política de atualização alinhado com o projeto pedagógico de cada curso, realizando o levantamento e avaliação do acervo.

A biblioteca tem acesso a periódicos e bibliotecas digitais atualizados (RT, Pearson, Minha biblioteca e Normas da ABNT).

Há também os portais de acesso às pesquisas do acervo físico, bibliotecas digitais, periódicos on-line pelo Sistema PERGAMUM dos cursos de Engenharia Civil, Arquitetura e Urbanismo, Engenharia Agrônômica, Fisioterapia, e Enfermagem, demais cursos estão em andamento.

Atualmente nossa Biblioteca conta com um parque de 35 Chromebooks que ficam disponíveis para empréstimo aos estudantes. Esses equipamentos podem ser retirados mediante apresentação da carteirinha do estudante ou documento de identificação com foto diretamente no balcão da Biblioteca. Os equipamentos podem ser utilizados nas salas de estudos individuais e em grupos presentes da Biblioteca, além do balcão de apoio com 12 posições, ou até mesmo nas mesas existentes na área externa.

Para garantir acesso de qualidade a internet e facilitar os estudos, o espaço da Biblioteca conta com uma antena de wifi Ruckus de longo alcance, facilitando assim a mobilidade dos estudantes.

Visando atender a todos os estudantes de forma igual, um computador com acessibilidade encontra-se instalado em um dos balcões de estudos da Biblioteca, o mesmo está devidamente identificado e equipado com teclado *Braille*, Fone de Ouvido e Software para deficientes visuais DOSVOX.

Dentro do Acervo também estão disponíveis 02 computadores exclusivos para pesquisa.

A Biblioteca conta com uma grande novidade para os estudantes. Um totem para de autoatendimento de impressão, onde os estudantes podem programar seus trabalhos e enviar para impressão através da Intranet e retirar no Totem mediante a autenticação.

5.6.1 REFERÊNCIA BÁSICA

A referência básica do curso foi estruturada a partir dos conhecimentos, habilidades e competências desenvolvidas por cada unidade de estudo. O catálogo abrange desde livros clássicos e fundamentais relacionados ao curso, até livros que tratam das problemáticas contemporâneas da profissão.

Todos os títulos estão referendados por relatório de adequação devidamente ratificados e assinados pelo Núcleo Docente Estruturante - NDE. O acervo da bibliografia básica conta com ao menos 03 (três) livros por unidade de estudo, sempre disponíveis na Biblioteca Virtual com acesso ininterrupto pelos usuários.

5.6.2 REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

A referência complementar do curso foi estruturada a partir dos conhecimentos, habilidades e competências desenvolvidas por cada unidade de estudo. O catálogo abrange livros que complementam o conteúdo da referência básica.

Todos os títulos são atualizados periodicamente e estão referendados por relatório de adequação devidamente ratificados e assinados pelo Núcleo Docente Estruturante - NDE. O acervo da bibliografia complementar está disponível na Biblioteca virtual com acesso pelo estudante pelo sistema acadêmico, com consulta ilimitada nos exemplares do acervo no Portal do Sistema PERGAMUM, Biblioteca Virtual, Minha Biblioteca, Portal de Normas da ABNT e Portal da RT (Revista dos Tribunais).

5.7 LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS

Os laboratórios acadêmicos do UNIFEOB estão localizados no Prédio B (denominado bloco B), no total são 14 laboratórios nas mais diversas áreas, para o curso de Nutrição, os laboratórios específicos são de Química (Lab 6), técnicas dietéticas (Lab 1), alimentos (Lab 13), microscopia (Lab 03), Anatomia humana (Lab 7), avaliação nutricional (LaNutri) (sala 7 no Prédio D), Laboratório de Informática (Lab.4 Prédio A).

Por se tratar de laboratórios de uso específico, o acesso dos estudantes aos laboratórios se dá mediante a presença de professores, quando em aulas práticas; mediante a presença de monitores, quando em atividades de estudo dirigido, e em situações especiais, sem nenhuma supervisão, os estudantes tem acesso aos laboratórios de Nutrição ou multidisciplinares para atividades de estudo independente, porém mediante autorização da coordenação do curso e ciência do técnico responsável pelos laboratórios. Neste caso, o estudante deverá assinar termo de responsabilidade pelo uso do laboratório.

Para facilitar o acesso e a mobilidade nos laboratórios, há faixa demarcada no piso com largura suficiente para o trânsito seguro de estudantes com deficiência visual.

Os laboratórios são acessíveis com corredores de largura suficiente e devidamente sinalizados.

Os equipamentos passam por manutenção preventiva de acordo com cronograma da gestão dos laboratórios, realizada por empresa técnica especializada.

Os reagentes e equipamentos são adquiridos conforme demanda das atividades, pela gestão dos laboratórios e disponibilizado às aulas programadas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este documento resulta de um trabalho consciente, coletivo e participativo de todos os envolvidos no processo educacional: estudantes, professores, coordenação e diretoria acadêmica – sucesso do estudante. Para sua elaboração foram utilizados, como referência fundamental, os

seguintes documentos: Coletânea de Ordenamentos Legais Internos do Centro Universitário UNIFEOB, Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9394, de 20/12/1996 e as propostas de reformulação para a educação superior em nível mundial anunciadas pela UNESCO através do documento “Tendências da Educação Superior para o Século XXI”.

Além desses referenciais, o nosso Projeto Pedagógico congrega as diversas contribuições recebidas da comunidade acadêmica interna e externa. Dessa forma, todos os envolvidos com a educação no UNIFEOB contribuem para o sucesso do processo ensino-aprendizagem oferecido pelo Curso.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, M. E. de. Entrevista: Maria Elizabeth de Almeida. **Como se trabalha com projetos**. Disponível em <http://portal.mec.gov.br/seed/arquivos/pdf/tvescola/revistas/Revista22/PDF/entrevista.pdf>.

ALVES, R. **A escola ideal - O professor de espantos**. <http://fnbr.es/3i1>, 2017.

ALVES, R. **A alegria de ensinar**. Indaiatuba: ARS Poetica Editora Ltda, 1994

ANASTASIOU, L. das G. Camargo; ALVES, L. P. (Orgs.). **Processos de ensinagem na universidade: pressupostos para as estratégias de trabalho em aula**. 10 ed. Joinville: UNIVILLE, 2012.

BACICH, L. **Metodologias Ativas para uma Educação Inovadora: Uma Abordagem Teórico-Prática**. Penso, 2018. [Minha Biblioteca].

BAFFI, M. A. T. **O planejamento em educação: revisando conceitos para mudar concepções e práticas**. In: BELLO, J. L. P. *Pedagogia em Foco*. Petrópolis. 2002. Disponível em http://niead.ufac.br/moodle/pluginfile.php/13481/mod_resource/content/1/Texto%20sobre%20planejamento.pdf.

BEHRENS, M.A. **Formação continuada dos professores e a prática pedagógica**. Curitiba: Champagnat, 1996.

BENDER, W. N.. **Aprendizagem baseada em projetos: educação diferenciada para o século XXI**. Porto Alegre: Penso, 2014.

BERBEL, N. Ap. N. **As metodologias ativas e a promoção da autonomia de estudantes**. Semina: Ciências Sociais e Humanas, Londrina, v. 32, n. 1, 2011.

BERCHIOR, Ap. do C. F. **In Workshop Projeto Pedagógico de Curso: Gestão e Avaliação**. GEdu, 2013.

BORDENAVE, J. D.; PEREIRA, A. M. **Estratégias de ensino-aprendizagem**. 13. ed. Petrópolis: Vozes, 1993.

COLOMBO, A. Ap.; BERBEL, N. Ap. N. **A Metodologia da Problematização com o Arco de Maguerez e sua relação com os saberes de professores**. Semina: Ciências Sociais e Humanas, Londrina, v. 28, n. 2, p. 121-146, 2007.

COMO ESCREVER UM ESTUDO DE CASO. Disponível [<http://www.labmi.com.br/wp-content/uploads/2014/06/Como-escrever-um-estudo-de-caso.pdf>](http://www.labmi.com.br/wp-content/uploads/2014/06/Como-escrever-um-estudo-de-caso.pdf).

DEMO, P. **Avaliação Qualitativa**. 6.ed. Campinas: Editores Associados, 1999.

ELUF, L. N. **A paixão no banco dos réus**. Editora Saraiva.

FERRAZ, A. P. do C. M.; BELHOT, R. V. **Taxonomia de Bloom: revisão teórica e apresentação das adequações do instrumento para definição de objetivos instrucionais**. Disponível em [<http://www.scielo.br/pdf/gp/v17n2/a15v17n2>](http://www.scielo.br/pdf/gp/v17n2/a15v17n2).

FRANCO, E. **Funções do coordenador de curso: como construir o coordenador ideal**. Brasília: ABMES, 2002.

FREIRE, P. **Educar para Transformar**. São Paulo: Mercado Cultural, 2005. Disponível em <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/video/fotobiografico.pdf>.

FREIRE, P. & SHOR, I. **Medo e ousadia: o cotidiano do professor**. 11 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2006.

GUEDES, E. C. **A reforma universitária segundo a teoria do pensamento complexo de Edgar Morin**. Disponível em http://educere.bruc.com.br/ANAIS2013/pdf/6847_4456.pdf.

LIBANEO, J. C. **Organização e gestão da escola: teoria e prática**. 5 ed. Revista e ampliada. Goiania: Alternativa, 2004

LISTON, R. C. F. S. **Gestão, competência e conhecimento: fatores essenciais para o desenvolvimento estratégico nas empresas**. Revista Gestão Universitária, [S.l], n.257, 2010.

MASETTO, M. T. **Competência Pedagógica do professor universitária**. São Paulo: Editora Summus, 2015.

MITRE, S. M. et al. **Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde: debates atuais**. Ciênc. Saúde coletiva [online]. 2008, vol.13, suppl.2, pp. 2133-2144. ISSN 1413-8123. Disponível em <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232008000900018>

MORIN, E. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. São Paulo: Cortez; Brasília, DF: UNESCO, 2000.

MORIN E. **O verdadeiro papel da educação**. Disponível em <http://www.revistaprosaversoearte.com/o-verdadeiro-papel-da-educacao-edgar-morin/>.

MORIN, E.; KERN, Anne Brigitte. Terra-Pátria. Porto Alegre: Sulina, 2000.

NARANJO, C. (31 de 05 de 2015). **A educação atual produz zumbis**. Entrevista. Disponível em: <<http://epoca.globo.com/ideias/noticia/2015/05/claudio-naranjoeducacao-atual-produz-zumbis.htm>>.

PARRY, Scott. B. **The quest for competencies**. Training, julho 1996.

SCHRAM, S. C.; CARVALHO, M. A. B. **O pensar em educação em Paulo Freire. Para uma Pedagogia de mudanças**. Disponível em <http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/pde/arquivos/852-2.pdf>

TARDIF, M. **Saberes docentes e formação profissional**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

VASCONCELLOS, Celso S. **Coordenação do trabalho pedagógico: do projeto político pedagógico ao cotidiano da sala**

