



CENTRO UNIVERSITÁRIO DA REGIÃO DA CAMPANHA

PRÓ-REITORIA DE ENSINO – PROEN

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO (PPC) – NUTRIÇÃO

(CURRÍCULO 53)

Bagé/RS

2023/2024



CENTRO UNIVERSITÁRIO DA REGIÃO DA CAMPANHA

PRÓ-REITORIA DE ENSINO – PROEN

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO (PPC) –NUTRIÇÃO

(CURRÍCULO 53)

Projeto Pedagógico elaborado pelo Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição do Centro Universitário da Região da Campanha – URCAMP, homologado pelo Colegiado de Curso.



CENTRO UNIVERSITÁRIO DA REGIÃO DA CAMPANHA

PRÓ-REITORIA DE ENSINO – PROEN

ADMINISTRAÇÃO SUPERIOR DO CENTRO UNIVERSITÁRIO - URCAMP

Reitor

Prof. Dr. Guilherme Cassão Marques Bragança

Pró-Reitores de Ensino

Prof. Dr. Rafael Bueno da Rosa Moreira

Prof.^a Ma. Marília Pereira de Ardovino Barbosa

Coordenador do Curso

Prof.^a Dra. Mônica Lourdes Palomino de los Santos



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE ACORDO COM O INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO - SINAES

CURSO DE NUTRIÇÃO

PPC – CURRÍCULO 53

APRESENTAÇÃO

O Centro Universitário da Região da Campanha - URCAMP cumpre seu papel comunitário quando traz em sua visão o objetivo de “Ser uma Instituição de referência para a comunidade interna e externa, pela participação nas ações dirigidas ao desenvolvimento regional sustentável e seus reflexos na sociedade”.

Nessa perspectiva, apresenta o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição - PPC - CURRÍCULO 53 atendendo a premissas de comprometimento com a qualidade de vida da região, por meio de programas e projetos, agregando conhecimento e desenvolvimento do ensino, pesquisa, extensão e tecnologia.

A elaboração do PPC foi baseada nas especificidades da área de atuação do Curso, em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI, tendo sido resultado de processo de estudos, reflexões, sistematização e estruturação de um currículo, protagonizados pelo Núcleo Docente Estruturante - NDE, com mediação do coordenador do curso e acompanhamento das instâncias colegiadas da instituição.

A partir da caracterização das demandas efetivas de natureza econômica e social da região e em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais foi definido o perfil do egresso, suas competências e habilidades, os objetivos e as concepções educacionais para o curso.

Aspectos que motivam atualização do PPC

Sendo um documento dinâmico, há fatores (externos e internos) que demandam atualizações do Projeto Pedagógico do Curso.

São as seguintes situações:

- Cenário renovado da área de formação: inovações nas tendências tecnológicas, nos campos do mundo do trabalho e da profissão (versus dimensão pedagógica e curricular do curso);

Inovações tecnológicas provocam grandes mudanças na rotina das pessoas e na sociedade como um todo. Nesse cenário, é fundamental entender também quais são os impactos da tecnologia no mercado de trabalho da nutrição, na grade curricular do curso, e como é possível adaptar a essa nova realidade. O mercado é tão dinâmico e exigente que quem não atende às suas demandas corre sérios riscos de perder espaço.

Exigências de novas habilidades, transformações digitais, informática, expansão do trabalho remoto, automatização, marketing digital, ganharam ainda mais espaço a partir do início da pandemia de Covid-19, quando as empresas, instituições de ensino e o próprio Curso de Nutrição, da Urcamp tiveram de se adaptar para continuar suas atividades em meio ao distanciamento social.

Na área da saúde, a telemedicina, o atendimento nutricional à distância e tecnologias digitais, abriram novas oportunidades para os nutricionistas, permitindo que eles suportem serviços de consulta e acompanhamento online para pacientes em todo o mundo.

A Inteligência Artificial tem se mostrado uma aliada poderosa no diagnóstico de doenças. Permite, dessa forma, uma identificação mais rápida e confiável de problemas de saúde.

A digitalização de prontuários conectados à internet estão mudando a forma como os profissionais lidam com os pacientes e como as informações são compartilhadas entre os diferentes profissionais de saúde. Essas inovações têm impactado não apenas as práticas de saúde, tornando-as mais eficientes e acessíveis, mas também a gestão de saúde como um todo.

- Valorização dos aspectos: sociais, econômicos, culturais etc., agregados à formação;

Dentre as principais conquistas na profissão do nutricionista, vale destacar a sensível ampliação dos campos de atuação profissional, fato gerador de um crescente processo de especialização/divisão do objeto de trabalho/estudo do nutricionista e, conseqüentemente, de uma melhor qualificação das suas habilidades e competências técnico-científicas. Por outro lado, em tempos de globalização, a incorporação dos avanços científico-tecnológicos oriundos principalmente da Informática e Computação, bem como da indústria de máquinas e equipamentos, impôs a construção

de um novo perfil profissional. Apesar da tendência à unificação (ou uniformização) dos hábitos e padrões alimentares que o processo de globalização econômica parece desencadear, também se observa uma crescente preocupação/conscientização com o resgate e a preservação da "cultura dietética" nacional, com o controle de qualidade e com a segurança alimentar. Ou seja, a incorporação de novos valores e princípios oriundos de outros campos disciplinares, sem dúvida, propiciará a síntese de uma nova Nutrição, o que poderá contribuir para a superação do paradoxo nutricional brasileiro (desnutrição versus obesidade).

Compreender a alimentação adequada e saudável como um direito humano básico, que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis, estabelece um campo muito mais amplo de ação para o nutricionista.

Trazer o entendimento de que a Educação Alimentar e Nutricional é um campo de conhecimento. Isso significa que há um acúmulo de compreensões sobre seu conceito, como é realizada, os resultados de suas ações em diferentes âmbitos, desde aquele que diz respeito a questões estruturais, como o modo de produção do alimento, por exemplo, até os fatores que compõem nossas práticas alimentares e mudanças no âmbito familiar ou individual.

Muitas áreas do saber estão articuladas para produção desse conhecimento, visto que abrange aspectos alimentares, nutricionais, agrícolas, agrários, humanos, sociais, antropológicos, culturais, políticos, econômicos, educacionais, psicológicos e outros.

Os recursos educacionais para que a nossa sociedade coma melhor e também produza melhores alimentos – por meio de processos mais humanos, sustentáveis, que permitam que o direito de comer adequadamente seja possível para todos e que seja viável para as futuras gerações – precisam ser problematizadores, ativos e transformadores, de modo que as nossas decisões sejam responsáveis conosco, com a sociedade como um todo, com o nosso ambiente, com o presente e com o futuro.

- Contextos de âmbito: local, regional e global, que influenciam a atuação profissional;

A atuação profissional na nutrição é impactada por uma série de contextos que envolvem diferentes esferas sociais, culturais, econômicas e políticas. O nutricionista, enquanto profissional de saúde e bem-estar, deve estar atento às necessidades da população em diversas dimensões, considerando os contextos local, regional e global, que trazem desafios e oportunidades para a sua prática.

- Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) e institucionais: normas do MEC e da URCAMP. Por exemplo: diretrizes para extensão na educação superior;

RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. O Presidente da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, tendo em vista o disposto no Art. 9º, do § 2º, alínea “c”, da Lei nº 9.131, de 25 de novembro de 1995, e com fundamento no

Parecer CNE/CES 1.133, de 7 de agosto de 2001, peça indispensável do conjunto das presentes Diretrizes Curriculares Nacionais, homologado pelo Senhor Ministro da Educação, em 1º de outubro de 2001.

- Implementação dos “Planos de Ações” e “Planos de Melhorias” elaborados pelo curso e por suas comissões;

A implementação dos Planos de Ações e Planos de Melhorias elaborados pelo Curso de Nutrição, colegiado e NDE tem como objetivo assegurar o desenvolvimento contínuo da qualidade acadêmica, administrativa e da infraestrutura educacional. As ações previstas visam atender às necessidades identificadas nas avaliações internas e externas, bem como promover um ambiente favorável à inovação e à excelência no ensino, como contratação de professores. A contratação de novos professores está diretamente relacionada ao crescimento da demanda por disciplinas e à necessidade de diversificação do corpo docente. Os Projetos de Extensão desempenham um papel essencial na integração do curso com a comunidade externa e no fortalecimento da formação dos alunos.

- Melhorias identificadas para o curso, a partir dos processos de avaliação externa e interna. Exemplos: resultados em relatórios do MEC (a partir de avaliações in loco ou do Enade); acompanhamentos de egressos etc.

A Coordenação do Curso, juntamente com o Núcleo Docente Estruturante atualizaram o Projeto Pedagógico do Curso (PPC), visando a revisão dos Planos de Estudo, dos conteúdos curriculares, a atualização das bibliografias básicas, complementares e periódicos a fim de garantir que a estrutura curricular contemple uma formação adequada e compatível com a carga horária preconizada pelas Diretrizes Curriculares Nacionais, Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, articulando a teoria com a prática, com o propósito de atingir o perfil profissional do egresso proposto.

SUMÁRIO

INSTITUIÇÃO	12
MANTENEDORA	12
MANTIDA	13
Breve histórico da URCAMP	15
Diretrizes Estratégicas da URCAMP	17
CONTEXTO DO CURSO DE BACHAREL EM NUTRIÇÃO.....	18
1 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	24
1.1 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	24
1.1.1 Política de pesquisa e extensão.....	27
1.2. OBJETIVOS DO CURSO	28
2.2.1 Objetivo Geral	28
2.2.2 Objetivos Específicos	29
1.3 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	31
1.4 ESTRUTURA CURRICULAR.....	31
1.5 CONTEÚDOS CURRICULARES	37
1.6 METODOLOGIA	107
1.7 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO.....	108
1.10 ATIVIDADES COMPLEMENTARES	111
1.11 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)	113
1.12 APOIO DISCENTE	114
1.13 GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA	117
1.14 ATIVIDADES DE TUTORIA.....	118
1.15 CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS ÀS ATIVIDADES DE TUTORIA	119
1.16 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC) NO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM.....	120
1.17 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM – AVA	121
1.17.1 Atividades desenvolvidas no ambiente virtual de aprendizagem	121
1.17.2 Núcleo de Ensino a Distância – NEAD.....	122
1.18 MATERIAL DIDÁTICO.....	122
1.19 PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM.....	123
1.20 NÚMERO DE VAGAS	125

1.22 INTERAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE (SUS)	126
1.23 ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE	128
2 CORPO DOCENTE E TUTORIA	129
2.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE	129
2.2 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR	130
2.3 ATUAÇÃO DO COORDENADOR	131
2.4 REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR DE CURSO	133
2.5 CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO	133
2.6 REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO.....	133
2.7 EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO DOCENTE	134
2.9 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA SUPERIOR.....	134
2.10 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA	135
2.11 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA TUTORIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA	135
2.12 ATUAÇÃO DO COLEGIADO DE CURSO OU EQUIVALENTE.....	136
2.13 TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE TUTORES DO CURSO	137
2.14 EXPERIÊNCIA DO CORPO DE TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA	137
3.15 INTERAÇÃO ENTRE TUTORES, DOCENTES E COORDENADORES DE CURSO À DISTÂNCIA.....	137
3.16 PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA	138
3 INFRAESTRUTURA	138
3.1 ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES EM TEMPO INTEGRAL	138
3.2 ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR	139
3.3 SALA COLETIVA DE PROFESSORES	140
3.4 SALAS DE AULA.....	141
3.5 ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA	142
3.6 BIBLIOGRAFIA BÁSICA POR UNIDADE CURRICULAR (UC)	142
3.7 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR POR UNIDADE CURRICULAR (UC)	143
3.8 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA.....	144
3.9 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA	145
3.10 LABORATÓRIOS DE ENSINO PARA A ÁREA DE SAÚDE.....	156
3.11 LABORATÓRIOS DE HABILIDADES.....	157
3.12 UNIDADES HOSPITALARES E COMPLEXO ASSISTENCIAL CONVENIADOS	157

3.13 PROCESSOS DE CONTROLE DE PRODUÇÃO OU DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO (LOGÍSTICA)	160
5. ANEXOS E OU APÊNDICES	162

INSTITUIÇÃO

MANTENEDORA

A Instituição Mantenedora Fundação Attila Taborda - FAT, situada na Avenida Tupy Silveira no 2099, no município de Bagé/ RS, com CEP no 96400-110, Telefone: (53) 3242-8244, e-mail: fat@urcamp.edu.br, com home-page: <http://www.urncamp.edu.br>, mantém o Centro Universitário da Região da Campanha, denominado URCAMP.

A Fundação Attila Taborda é uma instituição comunitária, sem fins lucrativos, de natureza filantrópica, com duração por tempo indeterminado, de natureza científica, técnica, tecnológica, educativa, cultural e social, dotada de personalidade jurídica de direito privado, com autonomia administrativa e financeira, com sede e foro na cidade de Bagé - RS.

Instituição de direito privado cujo ato constitutivo encontra-se registrado no livro III do Registro de Sociedades Civas a fls. 257, sob número de ordem 365, em 13 de janeiro de 1969, do Cartório de Títulos e Documentos da Comarca de Bagé.

A Fundação Attila Taborda, com CNPJ 87.415.725/0001-29, é dotada de personalidade jurídica, com autonomia administrativa e financeira e tem como finalidade manter a Urcamp, bem como órgãos ou setores de apoio.

A FAT não tem fins lucrativos, empregando seus bens, rendas e contribuições que lhe sejam atribuídas no atendimento de suas finalidades. É administrada pelo Presidente da Mantenedora FAT, por Assembleia Geral, por um Conselho Diretor e um Conselho Fiscal.

Fundamenta-se no Estatuto registrado na Procuradoria de Fundações, conforme Portaria Nº 235/2018 - PF.

A FAT apresenta, a seguir, sua Base Legal:

Data de Criação: 13 de janeiro de 1969

Personalidade Jurídica: Instituição de Direito Privado

CNPJ: 87.415.725/0001-29

Registro Público: Primeiro Tabelionato, livro no 323 fls. 55 – no 8195 - Registro no 14278, fls. 168 e 169 do livro B no 18 do Cartório de Registros Especiais, Cartório de imóveis no 66443, fls. 39 do livro 3BB.

Dependência Administrativa: Particular

Declaração de utilidade Pública:

- Municipal: Lei no 1700, de 05.06.1972
- Federal: Decreto no 69.822, de 22.12.1971

Certificado de Entidade de Fins Filantrópicos: Registro no CNAS no 201.530.71.001

Certificado de Entidade Cultural: Secretaria de Educação e Cultura/ Conselho Estadual e

Cultura/RS - Registro no 18, de 30.04.86.

Ato/Data de Aprovação do Estatuto: Estatuto aprovado pela Procuradoria de Fundações, após alterações, pela Portaria no 235, de 28.09.2018.

MANTIDA

O Centro Universitário da Região da Campanha – URCAMP é mantido pela Fundação Attila Taborda - FAT e pioneiro no ensino superior das regiões da Campanha e da Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul, ocupando uma área de abrangência de 20% do território gaúcho. Dotada de uma estrutura multicampi, com sede em Bagé/RS, e campus em Alegrete, Sant’Ana do Livramento e São Gabriel, a URCAMP desenvolve ações de ensino, de pesquisa e de extensão em 18 diferentes cursos de graduação, sendo 17 oferecidos em Bagé, 5 em Alegrete, 3 em Sant’Ana do Livramento e 2 em São Gabriel, totalizando 27 possibilidades de ingresso, a saber: Administração (Bagé, Alegrete, Sant’Ana do Livramento e São Gabriel); Agronomia (Bagé); Arquitetura e Urbanismo (Bagé); Ciências Biológicas (Bagé); Ciências Contábeis (Bagé, Alegrete e Sant’Ana do Livramento); Direito (Bagé, Alegrete, Sant’Ana do Livramento e São Gabriel); Educação Física - Licenciatura (Bagé); Educação Física - Bacharelado (Alegrete); Enfermagem (Bagé); Engenharia Civil (Bagé); Farmácia (Bagé); Fisioterapia (Bagé); Jornalismo (Bagé); Medicina Veterinária (Bagé e Alegrete); Nutrição (Bagé); Pedagogia (Bagé); Psicologia (Bagé); Sistemas de Informação (Bagé).

A URCAMP, em decorrência de sua origem, trajetória e atividade, define-se como uma instituição cuja atuação é sustentada pelos seguintes pilares: regional, comunitária, filantrópica que, associados, configuram e materializam a responsabilidade social diante de sua comunidade.

Enquanto Instituição Comunitária de Ensino Superior a Ices, realiza atividades de extensão junto à comunidade da região que está inserida, destacando-se pelos projetos de inovação social, por meio de órgãos suplementares ou setores de apoio ligados à FAT, onde destacam-se:

-Nas áreas de saúde pública: Hospital Universitário, Núcleo de Atenção à Saúde com Clínicas-Escola nas áreas de Fisioterapia, Nutrição e Enfermagem e o Serviço Escola de Psicologia Aplicada (SEPA);

-Na ação social e cidadania: Casa da Menina, Núcleos de Prática Jurídica; em educação e acessibilidade: Núcleo de Atendimento Docente e Discente (NADD), Brinquedoteca Veda Lucinda e projetos do PIBID; na cultura: Museu Dom Diogo de Souza (MDDS), Museu da Gravura Brasileira (MGB) e Museu da Associação Santanense Pró-Ensino Superior (MASPES);

-No empreendedorismo e inovação: Consultoria Júnior; na comunicação social: Jornal Minuano;

-Em tecnologia e inovação rural: Laboratórios do Campus Rural (Agronomia e Medicina Veterinária), Hospital Veterinário e o Instituto de Tecnologia de Reprodução Vegetal (INTEC), Laboratório de Análises de Solos e Laboratório de Materiais de Construção (análise de corpos de prova/concreto);

-Na cultura: Festival Internacional de Cinema da Fronteira, da Feira do Livro, do Festival Internacional Música no Pampa (Fimp) e da Expofeira.

O compromisso da URCAMP com a responsabilidade social mantém-se desde o ano de 2005, reconhecido no âmbito de sua inserção regional e é materializado, anualmente, pelas ações desenvolvidas. Tais atividades, devido a sua frequência e intensidade têm resultado na recorrente conquista do selo de Responsabilidade Social, conferido pela Associação Brasileira das Mantenedoras do Ensino Superior (ABMES), tendo por base a manutenção da Casa da Menina, entidade que recebe crianças e adolescentes de zero a 18 anos em situação de vulnerabilidade social, encaminhadas pelo Juizado de Menores, a qual se soma às atividades de extensão executadas nas áreas: jurídica, da saúde e promoção de eventos.

A seguir, a URCAMP apresenta os seus Atos Legais:

Credenciamento: Decreto Federal No 37.109, de 31.03.1955 - D.O.U. de 31.03.1955, Parecer CES No 3/1955, DE 14.03.1955.

Recredenciamento: Portaria MEC No 62, de 14.01.2019 - D.O.U. de 15.01.2019, Parecer CNE/CES N° 734/2018, de 08.11.2018.

Qualificação como Comunitária: Portaria MEC N° 316, de 29.04.2015 - D.O.U. de 30.04.2015.

Breve histórico da URCAMP

A identidade da URCAMP foi construída por sucessivos ciclos históricos, mas que precisam ser entendidos por dois aspectos principais: primeiro, ela é fruto da demanda por conhecimento e formação; e, segundo, é resultado da esperança e da mobilização da comunidade, organizada num período em que o Estado não respondia por esses anseios.

Dessa forma, a história da URCAMP reserva grande proximidade com os fatos que resultaram no surgimento das Instituições de Ensino Superior no Rio Grande do Sul, em grande parte decorrente de um fluxo que teve seu auge nos anos 1950 e 1960. O fenômeno tinha por base as articulações das populações do interior, que, na ausência do Estado, percebiam no ensino superior sua mais relevante alternativa para garantir o desenvolvimento de suas regiões e formar agentes que pudessem permanecer em suas localidades.

Foi nesse período que a conjunção de faculdades e cursos superiores esparsos, oriundos de instituições religiosas e públicas, acabaram sendo reunidos sob a responsabilidade da URCAMP (antiga FAT/FUnBa) dando legitimidade e objetivos a sua jornada que, desde cedo, reconheceu-se comunitária e regional.

Sua atividade iniciou em novembro de 1953, quando a Associação de Cultura Técnica e Econômica cria a Faculdade de Ciências Econômicas no município Bagé. Já em 1955, numa extensão da Universidade Católica de Pelotas (UCPel), surge a Faculdade Católica de Filosofia, Ciências e Letras de Bagé. Em 1960, implementam-se os cursos de Pintura e Música, no Instituto Municipal de Belas Artes, sob a administração da Prefeitura de Bagé.

Nove anos depois, registra-se, em 13 de janeiro de 1969, a criação da Fundação Universidade de Bagé (FUB), que viria a ser transformada em Fundação Attila Taborda (FAT), enquanto mantenedora da instituição de ensino denominada Faculdades Unidas de Bagé (FUnBa), passando a agregar os cursos superiores das Faculdades de Ciências Econômicas e Filosofia, Ciências e Letras. Ainda em 1969, foi criada a Faculdade de Direito e os cursos superiores de Artes foram transferidos do poder público municipal para a FUnBa.

Em 1970, o presidente da então FUB, Dr. Attila Taborda, encaminhou ao reitor da Universidade Católica de Pelotas (UCPel) e ao Conselho Universitário um memorial com o pedido para criação dos cursos de Engenharia Operacional Rural, Biblioteconomia, Ciências Biológicas, Ciências Contábeis e Ciências Administrativas.

No ano de 1972, a Fundação Universidade de Bagé (FUB) é transformada em Fundação Attila Taborda (FAT), conforme ata no 3, folha 2, de 7 de outubro de 1972, passando a ser a mantenedora da FUnBa. Ainda em 1972, foi criada a Faculdade de Educação Física, e, em 1976, os cursos de Medicina Veterinária e Agronomia, que, originariamente, eram extensão da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), passaram para a responsabilidade da FAT.

O processo de transformação da FUnBa em universidade iniciou-se em 1986, com a aprovação da carta consulta encaminhada pela Instituição ao Conselho Federal de Educação. A Universidade da Região da Campanha - URCAMP foi reconhecida pela Portaria Ministerial Nº 052, de 16 de fevereiro de 1989, por meio do parecer CFE nº 183/1989, e, desde então, desenvolve ações no âmbito do ensino, da pesquisa, da iniciação científica e da extensão.

A partir daí, a FAT/Urcamp desenvolveu a política de absorver as iniciativas de ensino superior existentes nos municípios da região. Assim, passou a incorporar os cursos e vagas oferecidos pela demanda regional e promover o desenvolvimento das comunidades inerentes a sua área de influência. Esse movimento foi marcado pela realização de comodatos com fundações já existentes, conforme segue abaixo:

Portaria nº 90/1990 de 28 de fevereiro de 1990 - Transferência dos estabelecimentos mantidos pela Fundação Educacional de São Gabriel - Faculdades Integradas de São Gabriel para a Fundação Attila Taborda, com sede em Bagé.

Portaria nº 1067/1992 de 14 de julho de 1992 - Transferência dos cursos superiores do Centro de Ensino Superior de Sant'Ana do Livramento para a Fundação Attila Taborda.

Portaria nº 1143/1996 de 07 de novembro de 1996 - Transferência dos cursos superiores da Fundação Educacional de Alegrete para Fundação Attila Taborda e a consequente incorporação dos cursos superiores do Centro Integrado de Ensino Superior de Alegrete pela URCAMP

A Universidade da Região da Campanha passou no ano de 2018, por avaliação de credenciamento, para alterar a sua organização acadêmica de Universidade para Centro Universitário. A URCAMP obteve nota máxima (5) na avaliação e a partir da publicação

da Portaria Nº 62, de 14 de janeiro de 2019 torna-se **Centro Universitário da Região da Campanha**.

Diretrizes Estratégicas da URCAMP

Considerando o contexto regional e suas características de atendimento ao Ensino Superior a partir de uma perspectiva comunitária e filantrópica, o planejamento estratégico da Ices apresenta como missão, valores e objetivo os seguintes compromissos:

Missão: Produzir e socializar o conhecimento para a formação de sujeitos socialmente responsáveis que contribuam para o desenvolvimento global.

Visão: Ser uma Instituição de referência para a comunidade interna e externa, pela participação nas ações dirigidas ao desenvolvimento regional sustentável e seus reflexos na sociedade.

Valores:

- a) Humanismo: a valorização do ser humano consciente, crítico e comprometido consigo e com os outros;
- b) Bem comum: a primazia do coletivo, social e comunitário sobre os interesses individuais;
- c) Educação transformadora: das pessoas e da realidade;
- d) Pluralidade: de ideias, garantindo a liberdade de ensino, de pesquisa e de expressão em todas as áreas de conhecimento;
- e) Universalidade e particularidade: a relação entre o compromisso universal e a vocação comunitária e regional.

Princípios filosóficos

Para a sua atuação acadêmica, a URCAMP parte dos seguintes princípios filosóficos:

- a) Princípio da dignidade da pessoa humana
- b) Princípio da participação democrática:
- c) Princípio do desenvolvimento sustentável:
- d) Princípio do compromisso social:
- e) Princípio da autonomia:

Princípios teórico-metodológicos

Os princípios teórico-metodológicos que amparam a ação da Urcamp são:

- a) Formação humanística e profissional;
- b) Interdisciplinaridade;
- c) Responsabilidade social;
- d) Cenários de ensino-aprendizagem;
- e) Práxis Pedagógica;
- f) Excelência no processo de ensino/aprendizagem nos diferentes níveis;
- g) Avaliação da aprendizagem;
- h) Estratégias de ensino e de aprendizagem

CONTEXTO DO CURSO DE BACHAREL EM NUTRIÇÃO

Contexto histórico do curso e sua inserção na região

Em julho de 1995 foi elaborado um projeto preliminar do Curso de Nutrição e em maio de 1996, foi encaminhado ao Ministério de Educação e Desporto, conforme o Decreto Federal nº 1303/94, solicitando a devida autorização de funcionamento. Em dezembro de 1997, foi reelaborada a proposta e reencaminhada ao CONSEPE-URCAMP, para autorização de funcionamento, com base nas disposições legais contidas no Decreto Federal nº 2306, de 19 de agosto de 1997. O Curso foi autorizado pela Resolução do CONSUN/URCAMP nº 15, de 22/12/1997. O primeiro processo seletivo ocorreu no ano de 1998 e contou com a participação de número expressivo de candidatos.

A Assessoria Especial de Planejamento e Apoio Técnico-Pedagógico foi responsável pela elaboração do primeiro Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição – URCAMP (Portaria/195). O trabalho foi precedido de um levantamento de interesses junto ao alunado de Ensino Médio e da configuração das necessidades do mercado de trabalho nas empresas da Região. Mediante os resultados favoráveis, projetou-se o Curso de Nutrição integrando o Centro de Ciências da Saúde, com os Cursos de Fisioterapia, Psicologia e Enfermagem na perspectiva de, gradativamente, ampliar as possibilidades de atenção à saúde individual e coletiva.

O perfil do egresso naquele momento abordava um enfoque exclusivamente voltado para as questões referentes ao setor das políticas públicas, entretanto, no decorrer do Curso adequações curriculares foram incorporadas aos conteúdos nos aspectos que envolvem o conhecimento referente à saúde coletiva e à tecnologia dos alimentos.

A partir do ano de 1999 o Curso de Nutrição da URCAMP passou a integrar efetivamente a comunidade participando de ações vinculadas com instituições municipais, estaduais e internacionais, assim como no setor privado. Nessas parcerias, foi oportunizada a criação da Conferência Municipal de Segurança Alimentar, ofertada anualmente, e que tem como objetivo o acesso à educação e qualidade dos alimentos pela população, assegurando, assim, uma melhor qualidade de vida e um desenvolvimento humano com mais justiça. Este espaço de discussão é oportunizado junto a outros setores como Centro Integrado Empresa Escola (CIEE), Serviço Social do Comércio, Serviço Social da Indústria, Clubes esportivos, supermercados, escolas públicas e privadas e empresas.

A primeira turma de formandos do Curso de Nutrição foi no ano de 2001, o Curso foi reconhecido em caráter provisório para fins de expedição e registro de diplomas, pelo Ministério de Educação e Cultura, através da Portaria 1.721 de 11/06/2002, no final do mesmo ano, pela Portaria nº 3.037 de 28/10/2003 (ANEXO I), ocorreu o processo de reconhecimento oficial pelo Ministério de Educação e Cultura foi submetido e avaliado por uma comissão de especialistas, recebendo conceito B. O processo avaliativo propiciou uma revisão da proposta inicial do Curso e concorreu para o fortalecimento de aspectos considerados essenciais do seu Projeto Pedagógico, desde as concepções básicas às condições estruturais.

No ano de 2003, baseado nas orientações da avaliação das condições de ensino, realizada em 2002, iniciaram-se os estudos para a adequação do Projeto Pedagógico do Curso baseados nas Diretrizes Curriculares Nacionais, com a participação de professores e alunos, ocorrendo a primeira reforma curricular, a qual foi aprovada pela Resolução/URCAMP nº 11 de 17/10/2002.

No primeiro semestre de 2004, o Curso de Nutrição se reestruturou implementando novo currículo, juntamente com os Cursos de Enfermagem, Farmácia e Fisioterapia, caracterizado pelos princípios de flexibilização, fortalecimento das áreas de conhecimento específicas de Nutrição e de integração de disciplinas das áreas de conhecimento comuns à área da saúde, sob o compromisso essencial de preparar para o exercício de competências e habilidades gerais e específicas, sem esquecer a formação humana e a conscientização do aluno como cidadão partícipe e responsável na inserção de seu contexto social, principalmente no que se refere ao direito da saúde pública.

Em 2006 o Curso de Nutrição foi outorgado pelo Guia do Estudante da Editora Abril S.A. na pesquisa “Melhores Universidades em 2006”. O Guia é responsável pela realização de pesquisa anual de avaliação dos Cursos oferecidos pelas instituições de ensino superior do Brasil.

Em 2009 devido ao conceito insuficiente na avaliação do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes – ENADE, o Curso passou pelo processo de renovação de Reconhecimento pelo Ministério de Educação, recebendo nota 3, obtendo assim a portaria nº 174, de 8 de março de 2010 (ANEXO II). O relatório emitido pelo Sistema de Avaliação da Educação Superior fundamentou que o Curso desenvolve atividades curriculares e extracurriculares contribuindo notadamente para a melhoria da qualidade de vida da comunidade local e regional. Após esta, a instituição realizou adequação do laboratório de Nutrição e Dietética e incluiu plataforma digital para acesso a periódicos bem como investiu em acervo bibliográfico.

Em 2012 novos estudos foram realizados para a adequação do Projeto Pedagógico do Curso às Diretrizes Curriculares Nacionais, com a participação de professores através do seu Núcleo Docente Estruturante - NDE, sendo elaborada uma nova estrutura curricular oferecida no turno da noite, possibilitando maior número de alunos ingressantes no Curso. O aumento de incentivos ao ingresso ao ensino superior, pelo governo federal, por exemplo FIES, PROIES e PROUNI, favoreceram esse processo. Incentivo da Instituição como o Financiamento Próprio Estudantil (FIPRES) e o CREDIES/FUNDACRED.

Em 2016, diante da necessidade de uma adequação na carga horária dos cursos, uma nova estrutura curricular foi aprovada pelo CONSUN. Devido ao conceito insuficiente no ENADE de 2013, o Curso em 2016 foi submetido a um Processo de Avaliação in Loco, para Renovação de Reconhecimento pelo Ministério de Educação, alcançando um conceito muito bom de qualidade, obtendo a nota 4, sob a Portaria Nº 60, de 2 de fevereiro de 2018. Nesse mesmo ano o Curso realizou ENADE e obteve conceito preliminar CPC, IGC a nota 3.

No ano de 2018, a Urcamp recebe nota máxima junto ao Ministério de Educação, no qual reconhece a Instituição de Ensino Superior como o primeiro Centro Universitário da Região da Campanha. aliado a este momento, juntamente com os outros cursos da Instituição, iniciou-se um estudo e planejamento para a implantação da Graduação I e da nova estrutura curricular para esta modalidade.

No primeiro semestre de 2019, foi implantada a Graduação I, ou seja, currículo por competências contempladas nas Diretrizes Curriculares do Curso. Além da formação estruturada em Módulos na área de conhecimento, os alunos desenvolvem um projeto integrador, baseado nas demandas da comunidade.

A partir desse momento, o Curso de Nutrição vem estimulando metodologias de ensino, que garantem ao aluno, uma sólida formação básica para a educação da cidadania, adequando-se às demandas sociais e aos avanços científicos e tecnológicos, sem perder de vista a prática educativa formadora e transformadora.

A metodologia de ensino implantada, permitiu que durante a pandemia do Covid-19, ocorrida entre 2020 e 2021, permitiu ao Curso a continuidade de suas atividades no ensino aprendizagem, exceto as atividades práticas, que posteriormente foram recuperadas.

Ainda em setembro de 2021, a Urcamp retomou gradualmente as suas atividades presenciais, mediante o cumprimento de protocolos de segurança sanitária.

Desde 2022, o Curso vem participando de eventos junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - CRN2. O Curso também participa de eventos de extensão em parceria de órgãos públicos e privados, como por exemplo a Semana da Alimentação do RS, atividades da Campanha da Responsabilidade Social 2023; Projeto Urcamp Portas Abertas e Feira das profissões.

Em 2023, os alunos concluintes realizaram a prova ENADE. Nesse ano o Curso iniciou um estudo para um novo currículo, com avaliação não modular módulos compostos por: componentes curriculares, Projeto Integrador (ou práticas extensionistas), Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), Estágios e Competência Pessoal e Profissional (CPP). As avaliações e notas são atribuídas de forma individualizada para cada permitindo que o aluno seja aprovado ou reprovado em cada uma delas, de forma isolada.

No ano de 2025 o curso mantém a preocupação com o desenvolvimento de habilidades para reflexão crítica e autocrítica do conhecimento em nutrição sobre o estado atual do processo ensino aprendizagem.

Contexto socioeconômico e educacional da região

Segundo a Fundação Econômica e Estatística do Estado do Rio Grande do Sul - Corede Fronteira Sul e Campanha (2021), a Região da Campanha, também denominada “metade sul do Estado do Rio Grande do Sul” pertence ao Pampa Gaúcho, uma das mais lindas e características paisagens do Estado. É uma região voltada à pecuária extensiva e a produção de arroz e soja em larga escala e detém em torno de 25% da população do Estado e, cerca de 17% do seu PIB. Este espaço do território é composto por 15,35% dos municípios do Rio Grande do Sul que possuem diferentes características econômicas, sociais e políticas. A Mesorregião Metade Sul do Rio Grande do Sul, localizada no extremo meridional do País, apresenta a maior área fronteira do MERCOSUL e é composta por 106 municípios, ocupando uma área de 153.879 km², cerca de 50% do território gaúcho. Dos 50 municípios mais populosos do Estado, apenas 14 estão na região. Apesar disso, eles ocupam nove posições no ranking das 10 cidades.

A Metade Sul é resultante de um processo histórico particular, uma vez que se constituía, até o começo da década de 40 do século XX, na região mais rica e populosa do Rio Grande do Sul, fato que não se manteve devido a vários fatores, que induziram o empobrecimento econômico da região, que muito tem a ver com a produção primária de serviços e produtos. Essa realidade vem afetando fortemente a geração de empregos e os indicadores sociais, especialmente os relativos à educação e à saúde.

A região apresenta, entretanto, vários fatores que indicam potencialidades para a diversificação de sua base econômica, entre os quais ganham relevância: a posição privilegiada em relação ao MERCOSUL; o desenvolvimento e ampliação do Porto de Rio Grande; a abundância de solo de boa qualidade; os exemplos de excelência na produção agropecuária e as reservas minerais. Em termos mais específicos, destacam-se aqueles potenciais relativos à indústria cerâmica, cadeia integrada de carnes, vitivinicultura, extrativismo mineral, cultivo do arroz e da soja, silvicultura, fruticultura, alta capacidade de armazenagem, turismo, entre outros.

Diante deste contexto a reorganização do processo produtivo mediante a diversificação econômica, para a retomada do desenvolvimento desta região em bases sustentáveis, é de fundamental importância, e requer uma visão de futuro baseada na ideia de que a atividade econômica de maior valor agregado e recursos humanos talentosos, capacitados e mobilizados atuando em comunidade e cidades saudáveis, e em meio-ambiente preservado, atraiam empreendimentos econômicos que gerem riqueza e desenvolvimento social.

Por sua vez, há uma permanente necessidade de qualificação e o aperfeiçoamento dos serviços públicos, e dos diversos setores produtivos da região, e que abram novas oportunidades de negócios, o que pode ser caracterizado como o círculo de melhoria da qualidade de vida.

Neste sentido, a proposta do Centro Universitário da Região da Campanha – URCAMP se coloca como um instrumento de promoção deste círculo e de participação na reestruturação econômica da região, na medida em que entende que as reconversões necessárias somente serão possíveis pela transferência do saber científico para o fazer tecnológico, ligado a um programa de desenvolvimento científico e tecnológico mais aberto à sociedade regional, trazendo entre seus princípios balizadores do crescimento regional, fomentando a formação de profissionais que contribuam com o aprimoramento de todos os segmentos.

Mercado de trabalho para os Egressos do Curso

As exigências da sociedade atual levam os indivíduos à busca da qualidade de vida, que inclui entre suas condições essenciais à saúde, o que implica em uma alimentação adequada, assim a participação e inclusão efetiva do nutricionista é imprescindível em todo este contexto de mudança de vida para a sociedade. Assim sendo, o Curso de Nutrição do Centro Universitário da Região da Campanha, foi implantado visando estabelecer estratégias de prevenção, no sentido de incentivar mudanças de hábitos alimentares e comportamentos voltados, não só para a dieta, mas, principalmente para o estilo de vida, promovendo programas educacionais de intervenção dirigidos à população, com o objetivo de encorajar o aumento da atividade física e hábitos adequados de alimentação.

Entre as inúmeras possibilidades de atuação do nutricionista na região, destacam-se o empreendedorismo na área, a saúde pública, a nutrição clínica, gestão de alimentação e nutrição, a assistência nutricional e dietoterápica personalizada, nutrição esportiva, bem como atuação em escolas de educação infantil e ensino básico.

O nutricionista em geral, pode atuar em diversas áreas e segmentos empresariais como agências públicas de fiscalização, hospitais, clínicas, instituições de ensino, indústrias, restaurantes, cruzeiros, academias, supermercados, entre outros.

Diante disso, o Curso oferece ao Nutricionista uma amplitude do campo de ação e abrangência no mercado de trabalho, através da formação por competências nas seguintes áreas:

I – Alimentação Coletiva – gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição, entendidas como empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, serviços de alimentação auto-gestão, restaurantes comerciais e similares, gastronomia, hotelaria, serviços de buffet e de alimentos congelados, comissarias e cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde; atividades da alimentação escolar e da alimentação do trabalhador;

II – Nutrição Clínica – atividades de alimentação e nutrição realizadas nos hospitais e clínicas, nas instituições de longa permanência para idosos, nos ambulatórios e consultórios, nos bancos de leite humano, nos lactários, nas centrais de terapia nutricional, nos Spas e atendimento domiciliar;

III – Saúde Coletiva – atividades de alimentação e nutrição realizadas em políticas e programas institucionais, de atenção básica e de vigilância sanitária;

IV – Docência – atividades de ensino, extensão, pesquisa e coordenação relacionada à alimentação e à nutrição;

V – Indústria de Alimentos – atividades de desenvolvimento e produção de produtos relacionados à alimentação e à nutrição;

VI – Nutrição em Esportes – atividades relacionadas à alimentação e à nutrição em academias, clubes esportivos e similares;

VII – Marketing na área de Alimentação e Nutrição – atividades de marketing e publicidade científica relacionada à alimentação e à nutrição destacando-se a utilização das ferramentas digitais;

1 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

1.1 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

Os aspectos políticos, filosóficos e teórico-metodológicos propostos no PDI da URCAMP destacam garantir igualdade de condições, bem como, liberdade no que tange à aprendizagem, ao ensino e à pesquisa. Possibilitando a divulgação da cultura, do

pensamento, da arte e dos múltiplos saberes, além de tolerância, respeito à liberdade e às diferenças, valorização da educação e dos respectivos profissionais, com vistas à aproximação entre a educação e o mundo de trabalho e as práticas sociais.

A URCAMP emprega atualmente, no andamento de seus cursos, ressalvadas as peculiaridades de sua área de atuação, metodologias interativas e significativas, pois entende que o aluno deve ser o agente fundamental na aprendizagem em busca da autonomia e protagonismo.

Os princípios filosóficos e teórico-metodológicos da URCAMP já visto anteriormente, buscam priorizar práticas inovadoras de ensino, espaços de aprendizagens significativas, utilização consciente e atualizada das modernas tecnologias da informação e comunicação que favoreçam o processo de ensino-aprendizagem, metodologias que promovam o desenvolvimento de habilidades e competências, ambientes que incentivem o desenvolvimento do senso de equipe, liderança e cidadania, práticas empreendedoras de integração e aplicação do ensino em forma de extensão ou pesquisa dando conta dos desafios existentes nas comunidades locais; o exercício da cidadania fraterna e solidária; o respeito à diversidade e à vida; a valorização, a inovação, a criatividade e o empreendedorismo; a qualificação dos agentes educativos; a agilidade e compartilhamento da informação; a integração entre ensino, pesquisa e extensão; a eficiência e eficácia na gestão acadêmica.

Desta forma, através das políticas de ensino, extensão e pesquisa a URCAMP consolida os pilares de sustentação da ICES.

A política de ensino da URCAMP busca promover metodologias que desenvolvam competências e habilidades requeridas na formação integral do educando, na sua formação para o trabalho, nas diversas carreiras de nível superior e, também, na sua efetiva e consciente participação nos fenômenos sociais. Ao buscar a difusão da excelência nos diferentes níveis do processo de ensino aprendizagem, a ICES busca um aprimoramento nos índices quantitativos de seus serviços e qualitativos na proposição de metodologias inovadoras que propiciem um processo de formação qualificada dos discentes e atenda às necessidades do mercado. Esse processo consolida-se nas atividades e ações voltadas para a responsabilidade social, pesquisa e extensão que aproximam a instituição acadêmica da comunidade local, nas quais exerce sua vocação de instituição comunitária.

Nessa perspectiva, busca-se um perfil interdisciplinar do ensino de graduação que propicie integração dos componentes curriculares, autonomia dos educadores e

protagonismo dos educandos. Assim, a educação, como processo de socialização integralizador dos indivíduos ao contexto social, tem sido abordada de diferentes formas na sociedade brasileira, variando com o tempo e o meio.

Entende-se educação contextualizada como uma educação que considera o ambiente de convivência onde se relacionam aspectos como a cultura, a comunidade, os valores e representações das subjetividades humanas, e não apenas o que é científico e palpável.

Os cursos de graduação da URCAMP têm suas matrizes organizadas em componentes curriculares, onde estão inseridos os Projetos e Práticas Extensionistas, as Competências Pessoais e Profissionais (CPPs), estágios, Trabalhos de Conclusão de Curso (TCCs) e atividades complementares, todos organizados a partir de um eixo gerador por semestre. Os cursos organizam suas matrizes de acordo com suas DCNs, de modo que nem todos possuem a mesma formação e a mesma divisão de componentes, permitindo a esse modelo educacional estar em constante discussão pelo Núcleo de Aperfeiçoamento Pedagógico.

As práticas extensionistas são uma das ferramentas utilizadas para a curricularização da extensão nos cursos, ou seja, o aluno desenvolverá projetos reais, com temas que sejam inerentes à competência desenvolvida naquele módulo. Pode ser realizado em grupos com supervisão do professor responsável pela PE e/ou também de um mentor (representante de empresas, entidades, poder público, profissionais liberais que tenham expertise na área de desenvolvimento do projeto). A demanda ou desafio é busca de atender necessidades da comunidade, por meio de contato com professores e alunos. Através da PE as matrizes curriculares dos cursos superiores da URCAMP contemplam a resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018 do MEC sobre curricularização da extensão, que prevê o cumprimento de, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação.

Na URCAMP, projetos de extensão e de pesquisa são desenvolvidos em diferentes áreas do conhecimento sob a coordenação de professores, com o envolvimento de alunos através da curricularização da extensão. Ao participar dos Projetos e Práticas Extensionistas oriundos de demandas reais da sociedade, os acadêmicos desenvolvem as habilidades necessárias para, por meio de metodologias específicas e interdisciplinares, conhecerem a realidade e contribuir com o desenvolvimento da comunidade na qual estão inseridos.

Os estudantes são desafiados a aplicar os conceitos aprendidos em sala de aula e a investigar questões relevantes para suas áreas de estudo. Isso não só promove uma

compreensão mais profunda do assunto, mas também desenvolver habilidades de pesquisa, análise crítica e resolução de problemas.

1.1.1 Política de pesquisa e extensão

Na perspectiva da pesquisa aplicada e da transferência de tecnologia, a URCAMP tem uma atuação que registra impactos marcantes para o desenvolvimento regional do perfil econômico construído tendo por elemento norteador a garantia da sustentabilidade.

A pesquisa denota um papel essencial, na medida em que é o espaço que oportuniza o questionamento reconstrutivo, pois envolve teoria e prática, qualidade formal e política, inovação e ética e, sob o ponto de vista da inovação, trata-se do conhecimento crítico e criativo. Integrados, o Ensino, a Extensão e a Pesquisa buscam promover o desenvolvimento intelectual e social, a partir da formação discente e qualificação de egressos na construção de conhecimentos que atendam às demandas da sociedade.

O acadêmico é estimulado à construção da lógica da pesquisa, à prática extensionista e à escrita acadêmica, para que possa desenvolver competências compatíveis com o campo da sua futura atuação profissional, estabelecendo amplas relações entre a realidade prática e a teoria apreendida em sala de aula. Para que a produção de conhecimento não seja dissociada da prática da pesquisa, dentro desta expectativa, estimula-se que a iniciação científica promova a inserção dos acadêmicos em projetos de pesquisa apurando qualidades e, em projetos de extensão, aproximando-os da realidade profissional, estimulando ainda a inovação, a criatividade e as atividades relacionadas à área tecnológica, garantindo também importante ganho de experiência.

Portanto, a Iniciação Científica, Tecnológica e de Extensão constitui um processo de formação do acadêmico com vistas à iniciação de atividades investigativas, de aprimoramento da construção do conhecimento e desenvolvimento do espírito crítico analítico. Desta forma é compreendida como princípio educativo, a partir do qual o acadêmico, seja no espaço da sala de aula formal ou associado a um projeto institucional de pesquisa e/ou de extensão, exercita a prática da investigação científica, tecnológica e/ou cultural, no âmbito de sua área de formação, de maneira que também haja intercomunicação efetiva e concreta com áreas afins.

Na perspectiva de atuação em projetos e ações de pesquisa e extensão, esse exercício deve fortalecer seu senso crítico e a capacidade de resolver problemas, a partir do uso do método científico, contribuindo para uma formação autônoma, reflexiva e orientada para uma atuação profissional consciente das dinâmicas globais e locais,

considerando as premissas institucionais de responsabilidade e inovação social promovendo formação de caráter reflexivo em torno da realidade social que o cerca.

Nos Programas de Pesquisa e de Extensão da ICES os acadêmicos desenvolvem, sob a orientação docente, atividades de busca de soluções para os problemas demandados na área de conhecimento relacionada ao curso do estudante e de relevância social.

As políticas de pesquisa são entendidas como os mecanismos que irão viabilizar as ações de geração e disseminação do conhecimento, tendo como meta formar quadros qualificados, comprometidos com a produção de conhecimento e a investigação científica, cultural e tecnológica, dedicando-se à pesquisa em todas as áreas do conhecimento.

O Curso de Nutrição alinha-se às políticas institucionais ao promover uma série de atividades engajadas com a comunidade. Por meio de projetos e pesquisas, os alunos têm a oportunidade de aplicar seus conhecimentos e contribuir para o bem-estar social. Os resultados obtidos nas atividades acadêmicas são valorizados e incentivados para publicação, seja em eventos científicos de destaque ou em periódicos especializados, o que não apenas enriquece a formação dos estudantes, mas também dissemina o conhecimento gerado em benefício da sociedade.

1.2. OBJETIVOS DO CURSO

2.2.1 Objetivo Geral

O Curso de Nutrição tem como objetivo formar profissionais éticos, empreendedores e humanizados, capazes de enfrentar os desafios do campo da nutrição com responsabilidade e sensibilidade. Por meio da análise e resolução de situações e problemas reais, os alunos desenvolvem habilidades e competências essenciais, levando em conta a diversidade dos comportamentos alimentares e seu impacto na sociedade. A formação também enfatiza a importância da responsabilidade socioambiental e cultural, promovendo não apenas a saúde e o bem-estar individual, mas também a qualidade de vida da comunidade como um todo. Assim, os futuros nutricionistas são preparados para atuar de maneira consciente e eficaz, contribuindo para um mundo mais saudável e sustentável.

2.2.2 Objetivos Específicos

No cumprimento das finalidades do Curso, no presente Projeto Pedagógico, propõe-se a formar um profissional de conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:

- Desenvolver conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.
- 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;
- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica, bem como padrões étnicos que determinem a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos, dentro de padrões sustentáveis, pelo indivíduo e pela população;
- Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais e para indivíduos saudáveis e enfermos, aplicando os conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.
- Identificar o significado clínico de dosagens laboratoriais e da aplicação clínica dos principais fármacos utilizados em pacientes com doenças crônicas não transmissíveis. Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição, estimulando o espírito científico, utilizando os modelos experimentais.
- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

- 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;
- Realizar o diagnóstico de nutrição, avaliação e monitoramento do estado nutricional, com base nos dados dietéticos, clínicos, bioquímicos e antropométricos, de acordo com a fase da vida. Identificar o perfil da população atendida no que tange à frequência de doenças e deficiências associadas à nutrição, doenças e agravos não transmissíveis e demais distúrbios associados à alimentação para o atendimento nutricional específico.
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana, considerando as técnicas dietéticas;
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição, formando gestores e empreendedores. Atuar em marketing de alimentação e nutrição. Realizar planejamento, gerenciamento e avaliação de unidades de alimentação e nutrição. Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação. Compreender as políticas e programas de educação e comportamento, visando a promoção da saúde.
- Planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição conhecendo aspectos relacionados à produção e controle de qualidade. Desenvolver habilidades, raciocínio clínico, critério científico, criticidade do saber e da prática do nutricionista na resolução dos problemas de saúde em âmbito hospitalar. Oportunizar o desenvolvimento de tarefas de rotina do nutricionista clínico de forma independente e à luz do conhecimento científico pertinente a cada caso clínico. Favorecer a integração do estudante com os pacientes, com os nutricionistas e com a equipe interdisciplinar e multiprofissional.

1.3 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O nutricionista é um profissional de saúde comprometido com a defesa da vida, da cidadania e da dignidade humana, pautando suas ações na responsabilidade e na sustentabilidade socioeconômica e ambiental. Com uma formação generalista, humanista, crítica, prática, reflexiva, inclusiva e empreendedora, este profissional atua em conformidade com princípios ético-legais, sempre em prol da sociedade, fundamentando-se em bases científicas e metodológicas sólidas.

Capacitado para trabalhar de forma interdisciplinar, o nutricionista visa a integralidade da segurança alimentar e nutricional, além da atenção dietética, tanto no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS) quanto em outras áreas onde a alimentação e a nutrição são essenciais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde.

No contexto atual, onde há uma crescente busca por melhor qualidade de vida, serviços economicamente sustentáveis e produtos alimentares mais saudáveis, a relevância do nutricionista se torna ainda mais evidente. Assim, a nutrição se apresenta como uma área promissora, repleta de oportunidades para atuação em diversos setores.

1.4 ESTRUTURA CURRICULAR

Baseado nas Diretrizes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição (DCN/CN), instituídas pelo Conselho Nacional de Educação da Câmara de Educação Superior (Parecer n. 5 de 7/11/2001), a matriz curricular do Curso de Nutrição (281353) proporciona aos acadêmicos, enquanto agentes do aprendizado, a oportunidade de desenvolver um conhecimento coerente, integrado e flexível, adotando uma abordagem interdisciplinar. Essa formação sólida é fundamental para que possam enfrentar os desafios impostos pelas rápidas transformações sociais e pelas demandas do mercado de trabalho.

O currículo, entendido como um produto, representa a orientação de um sistema complexo (MORIN, 2003), não se restringindo ao que é, mas mirando no que deve ser. Assim, é concebido como um programa que reflete as metas profissionais dos estudantes.

Como um processo, o currículo constitui uma complexa rede de relações e significados, necessitando de reformulações constantes e da mobilização de conhecimentos variados, o que envolve discussões colaborativas entre professores de diferentes áreas sobre as bases curriculares, implicando escolhas, negociações e, por vezes, perdas.

Os conteúdos curriculares são alinhados aos eixos preconizados pelas diretrizes. O conhecimento profissionalizante é integrado desde os primeiros módulos do curso, promovendo um modelo educacional que permite a construção espiralada de competências e habilidades. Segundo Zabala (2002), o currículo deve oferecer os meios necessários para a análise crítica da situação mundial, criando uma consciência de compromisso ativo e proporcionando instrumentos para a intervenção na transformação social.

Com base nesses princípios, a estrutura curricular está fundamentada em temas geradores como Ciências e Saúde, Processos de Saúde e Doença, Saúde Coletiva, Segurança Alimentar, Nutrição Ambulatorial e Pesquisa, Nutrição Clínica, Gestão em Nutrição, Saúde Pública e Gestão Clínica. Essa abordagem multidimensional visa preparar os futuros nutricionistas para atuarem de maneira efetiva e responsável em diversos contextos.

A estrutura curricular do Curso de Nutrição, elaborada em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs), tem como principal objetivo desenvolver e capacitar os alunos na busca pelo conhecimento nutricional. Essa formação considera a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a acessibilidade metodológica e a articulação entre teoria e prática no processo de ensino-aprendizagem.

A prática profissional é uma parte fundamental do curso, sendo integrada desde o início por meio de estágios curriculares e projetos interdisciplinares. Essa abordagem permite que os estudantes apliquem o conhecimento científico na resolução de problemas e na identificação das necessidades da comunidade, promovendo um diálogo constante entre pesquisa e extensão. Assim, o curso prepara os futuros nutricionistas para atuar de forma eficaz e responsável em diversos contextos, contribuindo para a promoção da saúde e do bem-estar social.

CURSO DE NUTRIÇÃO - 281353

MÓDULO I				
COMPETÊNCIAS:	Traz a fundamentação de processos anatômicos, bioquímicos e biológicos envolvidos na homeostase orgânica.			
TEMA GERADOR	COMPONENTES CURRICULARES	PRES	EAD	TOTAL
Ciências e Saúde	Ciência Fisiológica	60	20	80
	Processos Biológicos	60	20	80
	Anatomia	60	20	80
	Química Geral	30	10	40
	Eletiva I	0	40	40
	Projetos e Práticas Extensionistas I: Ciências da Saúde	30	10	40
	TOTAL	240	120	360
MÓDULO II				
COMPETÊNCIAS:	Identificar as principais alterações fisiopatológicas que ocorrem no corpo humano, bem como as manifestações fenotípicas que caracterizam os processos de saúde e doença.			
TEMA GERADOR	COMPONENTES CURRICULARES	PRES	EAD	TOTAL
Processos de Saúde / Doença	Exames Diagnósticos e Farmacologia	60	20	80
	Ciências Fisiopatológicas	60	20	80

	Microimunologia	60	20	80
	Eletiva II	0	40	40
	Projetos e Práticas Extensionistas II: Processos de Saúde / Doença	60	20	80
	TOTAL	240	120	360
MÓDULO III				
COMPETÊNCIAS:	Atuar em equipes multiprofissionais de saúde. Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional. Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição.			
TEMA GERADOR	COMPONENTES CURRICULARES	PRES	EAD	TOTAL
Saúde Coletiva	Contextos de Saúde Coletiva	60	20	80
	Nutrição do Adolescente, Adulto e do Idoso	60	20	80
	Dietética	30	10	40
	Nutrição Materno Infantil e Escolar	60	20	80
	Eletiva III	0	40	40
	Projetos e Práticas Extensionistas III: Saúde Coletiva	60	20	80
	TOTAL	270	130	400
MÓDULO IV				
COMPETÊNCIAS:	Desenvolver atividades de auditoria, consultoria na área de alimentação e nutrição. Exercer controle de qualidade e segurança higiênico sanitária dos alimentos. Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana. Aplicar conhecimento sobre a composição, propriedades e transformação dos alimentos, preparar alimentos adequadamente mantendo os nutrientes e a segurança alimentar.			
TEMA GERADOR	COMPONENTES CURRICULARES	PRES	EAD	TOTAL
Segurança Alimentar	Controle de Qualidade e Segurança Alimentar	60	20	80
	Desenvolvimento de Produtos	60	20	80
	Alimentos e Gastronomia	60	20	80
	Eletiva IV	0	40	40
	Química de Alimentos	30	10	40
	Projetos e Práticas Extensionistas IV: Segurança Alimentar	30	10	40
	TOTAL	240	120	360

MÓDULO V				
COMPETÊNCIAS:	Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais e para indivíduos saudáveis e enfermos, aplicando os conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais. Identificar o significado clínico de dosagens laboratoriais e da aplicação clínica dos principais fármacos utilizados em pacientes com doenças crônicas. Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição, estimulando o espírito científico, utilizando os modelos experimentais.			
TEMA GERADOR	COMPONENTES CURRICULARES	PRES	EAD	TOTAL
Nutrição Ambulatorial e Pesquisa	Fundamentos de dietoterapia	60	20	80
	Pesquisa em Nutrição	60	20	80
	Nutrição Avançada	60	20	80
	Institucional I – Educação em Direitos Humanos e Ambiental	0	40	40
	Projetos e Práticas Extensionistas V: Nutrição Ambulatorial e Pesquisa	60	20	80
	TOTAL	240	120	360
MÓDULO VI				
COMPETÊNCIAS:	Prestar assistência nutricional e dietoterápica; solicitar exames laboratoriais, prescrever suplementos nutricionais; prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição a coletividades e indivíduos, saudáveis e enfermos, em instituições públicas e privadas, em consultório de nutrição e dietética e em domicílio. Atuar em equipes multiprofissionais de terapia nutricional. Conhecer métodos e técnicas de preparo de alimentos para dietas com fins específicos, elaborar ficha técnica de preparação (FTP), levando em consideração aspectos sensoriais e informação nutricional.			
TEMA GERADOR	COMPONENTES CURRICULARES	PRES	EAD	TOTAL
Nutrição Clínica	Dietoterapia Hospitalar	60	20	80
	Projetos e Práticas Extensionistas VI: Nutrição Clínica	60	20	80
	Técnica Dietética na Prática Clínica	60	20	80
	Institucional II - Educação, História e Cultura das Relações Étnico-raciais no Brasil e Diversidades	0	40	40
	Nutrição Aplicada ao Esporte	30	10	40
	Comportamento Alimentar	30	10	40
	TOTAL	240	120	360
MÓDULO VII				
COMPETÊNCIAS:	Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição, formando gestores e empreendedores. Atuar em marketing de			

	alimentação e nutrição. Realizar planejamento, gerenciamento e avaliação de unidades de alimentação e nutrição. Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação. Compreender as políticas e programas de educação e comportamento, visando a promoção da saúde.			
TEMA GERADOR	COMPONENTES CURRICULARES	PRES	EAD	TOTAL
Gestão em Nutrição	Estágio em Nutrição Escolar	120 (30 sala de aula)	0	120
	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição	60	20	80
	Gestão de Negócios	60	20	80
	Projeto Trabalho de Conclusão de Curso	60	20	80
	TOTAL	300	60	360
MÓDULO VIII				
COMPETÊNCIAS:	Prestar assistência dietoterápica e promover a educação alimentar e nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas ou privadas, e em consultório de nutrição e dietética. Realizar o diagnóstico de nutrição, avaliação e monitoramento do estado nutricional, com base nos dados dietéticos, clínicos, bioquímicos e antropométricos, de acordo com a fase da vida. Identificar o perfil da população atendida no que tange à frequência de doenças e deficiências associadas à nutrição, doenças, agravos e demais distúrbios associados à nutrição, para o atendimento nutricional específico. Elaboração e defesa do trabalho de conclusão de curso.			
TEMA GERADOR	COMPONENTES CURRICULARES	PRES	EAD	TOTAL
Saúde Pública	Estágio em Nutrição e Saúde Pública	180 (30 sala de aula)	0	180
	Trabalho de Conclusão de Curso	30	10	40
	TOTAL	210	10	220
MÓDULO IX				
COMPETÊNCIAS:	Planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição conhecendo aspectos relacionados à produção e controle de qualidade. Desenvolver habilidades, raciocínio clínico, critério científico, criticidade do saber e da prática do nutricionista na resolução dos problemas de saúde em âmbito hospitalar. Oportunizar o desenvolvimento de tarefas de rotina do nutricionista clínico de forma independente e à luz do conhecimento científico pertinente a cada caso clínico. Favorecer a integração do estudante com os pacientes, com os nutricionistas e com a equipe interdisciplinar e multiprofissional.			
TEMA GERADOR	COMPONENTES CURRICULARES	PRES	EAD	TOTAL
Gestão e Clínica	Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição	180 (30 sala de aula)	0	180
	Estágio em Nutrição Clínica	190 (30 sala de aula)	0	190
	TOTAL	370	0	370

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	3.350 h
CARGA HORÁRIA PRESENCIAL	2.350
CARGA HORÁRIA EAD	800
PERCENTUAL EAD NO CURSO	23,88%
ESTÁGIO OBRIGATÓRIO SUPERVISIONADO	670
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	200
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	40
PRÁTICA EXTENSIONISTA	11,94%
LIBRAS (ELETIVA)	40h
PERCENTUAL DE CARGA HORÁRIA ESTÁGIOS OBRIGATÓRIOS SUPERVISIONADOS E ATIVIDADES COMPLEMENTARES	25,97%

1.5 CONTEÚDOS CURRICULARES

De acordo com o instrumento de avaliação de cursos de graduação presencial e a distância (2017) os conteúdos curriculares, constantes no PPC, promovem:

o efetivo desenvolvimento do perfil profissional do egresso, considerando a atualização da área, a adequação das cargas horárias (em horas-relógio), a adequação da bibliografia, a acessibilidade metodológica, a abordagem de conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, diferenciam o curso dentro da área profissional e induzem o contato com conhecimento recente e inovador.

O modelo curricular, em questão, organizado de modo a viabilizar os aspectos anteriormente descritos, é estruturado em módulos, competências e atividades, a partir dos quais são desmembradas os componentes curriculares e as práticas pedagógicas constituintes do currículo.

Neste Projeto, o módulo, as competências e atividades consistem em um conjunto de conteúdos curriculares, coerentemente agregados, relacionados a uma área de conhecimento específica dentro do currículo incluindo as atividades envolvidas na sua implementação atendendo aos seguintes critérios:

O currículo apresenta práticas e estratégias que permitem que todas as pessoas, independentemente de suas condições ou limitações, possam acessar, compreender e participar de processos metodológicos em diversos contextos, como educação, pesquisa ou desenvolvimento de produtos. Como por exemplo, isso pode incluir adaptar materiais de ensino para pessoas com deficiências visuais ou auditivas, como o uso de audiolivros, legendas ou tradutores de língua de sinais.

Os conteúdos curriculares têm evoluído para incorporar conhecimentos recentes e inovadores, refletindo as demandas da sociedade contemporânea e as transformações tecnológicas. Por exemplo, práticas pedagógicas que promovam a autonomia dos estudantes e o uso de tecnologias educacionais.

Após a pandemia houve um avanço significativo na integração de tecnologias digitais no currículo, com professores adaptando suas metodologias para incluir ferramentas digitais e promover um aprendizado mais ativo e participativo.

Recentemente, houve atualizações na Política Nacional de Educação Ambiental (PNEA), para incluir temas como mudanças climáticas, proteção da biodiversidade e desastres socioambientais. Essas mudanças visam preparar estudantes e professores para enfrentar os desafios ambientais contemporâneos, promovendo ações de prevenção, mitigação e adaptação. Também a abordagem de conteúdos relacionados às políticas de educação em direitos humanos é essencial para a promoção de uma sociedade mais justa, igualitária e inclusiva. A disciplina Institucional Educação em Direitos Humanos e Ambiental desenvolve os temas.

A abordagem de conteúdos referentes às políticas das relações étnico-raciais é um ponto crucial para a construção de uma sociedade que valorize a diversidade e combata o racismo estrutura. A abordagem de conteúdos referentes às políticas de ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena é fundamental para o reconhecimento e valorização das contribuições desses povos na formação social, cultural e histórica do Brasil. A disciplina Institucional Educação, História e Cultura das Relações Étnico-Raciais no Brasil e Diversidades.

Os conteúdos curriculares desempenham um papel fundamental no planejamento pedagógico do curso, pois são responsáveis por fornecerem a base de conhecimento e habilidades que os estudantes precisam adquirir ao longo de sua formação. Eles representam o conjunto de temas, conceitos e competências abordados e desenvolvidos durante o curso, garantindo que os alunos estejam preparados para enfrentar os desafios do mercado de trabalho e da sociedade em geral.

Além disso, os conteúdos curriculares ajudam a estabelecer a identidade e a qualidade do curso, influenciando diretamente a formação dos estudantes e contribuindo para a sua capacitação profissional e pessoal. Portanto, a seleção cuidadosa e a atualização constante dos conteúdos curriculares garantem a relevância e a eficácia.

Os componentes curriculares, por módulo com a respectiva ementa, carga horária, conteúdo, bibliografias básica e complementar estão descritos no Apêndice **V**

Módulo 1 Ciências e Saúde
COMPETÊNCIAS Traz a fundamentação de processos anatômicos e biológicos envolvidos na homeostase orgânica. Habilita ao entendimento da saúde como processo que tem como base os princípios históricos, filosóficos, metodológicos e profissionais que fundamentam os cursos da área da saúde.
EIXO TEMÁTICO: Ciências e Saúde

COMPONENTE CURRICULAR: Ciência Fisiológica
CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h
EMENTA/CONTEÚDO
Ementa: Aspectos morfológicos microscópicos (histologia) dos tecidos básicos (epitelial, conjuntivo, nervoso e muscular), bem como aspectos funcionais. Relacionar as estruturas microscópicas com as funções dos sistemas: digestório, endócrino, urinário, cardiovascular, respiratório e reprodutores. Conteúdo:

Visão geral do componente e estudo da célula.

Características e funções gerais do tecido epitelial de revestimento: ocorrência, função, estrutura e classificação.

Tecido epitelial secretor ou glandular.

Tecidos conjuntivos: característica geral, constituição morfofuncional.

Tecido cartilaginoso: descrição dos constituintes celulares e matriz.

Tecido ósseo: descrição dos constituintes celulares e matriz.

Tecido Linfoide: Estrutura, funções, descrição morfofuncional dos órgãos linfoides: Nódulo linfoide, Linfonodo, Timo, Tonsilas, Baço.

Tecido Muscular: descrição dos aspectos microscópicos dos músculos lisos, e estriados esquelético e cardíaco.

Descrição anátomo-histológica e fisiologia dos sistemas: Digestório; Endócrino, Urinário, Cardiovascular, Respiratório, Reprodutores.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

RAFF, H.; LEVITZKY, M. G. Fisiologia Médica - Uma Abordagem Integrada. Artmed. Disponível em:

<https://viewer.bibliotecaa.binpar.com/viewer/9788580551488>

REISNER, H. Patologia - Uma Abordagem por Estudos de Casos. Artmed. Disponível em:

<https://viewer.bibliotecaa.binpar.com/viewer/9788580555479>

ROSS, M. H.; PAWLINA, W.; BARNASH, TODD, A. Atlas de Histologia Descritiva. Artmed. Disponível em: <https://viewer.bibliotecaa.binpar.com/viewer/9788536327495>

COMPLEMENTAR

LAROSA, Paulo Ricardo. Anatomia Humana texto e atlas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2016 texto e atlas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2016 Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730082/cfi/6/10!/4/2/4@0:0>

PEZZI, Lucia Helena Antunes; CORREIA, João Antônio Pereira; PRINZ, Rafael Augusto Dabntas; NETO, Silvio Pessanha. Anatomia Clínica Baseada em Problemas. 2ª ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2017. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732031/cfi/6/2!/4/2/2@0:60.1>

ROSS, Michael H. Histologia descritiva. Porto Alegre: Artmed, 2012 Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327495/cfi/0>

COMPONENTE CURRICULAR: Processos Biológicos
CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h
EMENTA/CONTEÚDO
Ementa: A relação dos fenômenos bioquímicos do ser humano através do estudo da estrutura química e propriedades físico químicas das biomoléculas e enzimas e suas dinâmicas metabólicas. Estudo dos conhecimentos básicos do sistema imunológico, compreendendo seus princípios, estrutura, organização, funções e interações com as respostas imunes na saúde e na doença. Conteúdo: Apresentação do Plano de Ensino. Introdução Bioquímica Bioquímica: Água, pH e sistema tampão: propriedades da água; relação do pH com acidez e alcalinidade; ação e função dos sistemas tampões. Equilíbrio ácido-básico (principais tampões do sangue; mecanismo de regulação do mecanismo ácido-básico; alterações na acidose e alcalose do sangue. Bioquímica: Catálise enzimática: componentes da reação enzimática; mecanismos de catálise enzimática; tipos de ligações da enzima/substrato e tipos de reações catalisadas. Bioquímica: carboidratos: funções; tipos; metabolismo dos carboidratos com a atividade física. Bioquímica: Bioenergética: respiração celular (ciclo do ácido cítrico, cadeia transportadora de elétrons e fosforilação oxidativa. Bioquímica: cadeia de transporte de elétrons Bioquímica: lipídios: funções; tipos e metabolismo dos lipídeos relacionado com a atividade física. Bioquímica: proteínas: funções; estrutura e metabolismo da proteína com a atividade física. Microbiologia: microrganismos responsáveis por doenças transmissíveis: principais microrganismos causadores de doenças no homem; características do microrganismo patogênico; manifestações dos microrganismos no homem, através das doenças.

Microbiologia: mecanismo microbiano de patogênese: principais portas de entrada dos microrganismos no hospedeiro; mecanismos de defesas do hospedeiro; danos causados às células do hospedeiro.

Microbiologia: doenças microbianas do sistema respiratório: mecanismos de defesa do sistema respiratório; doenças microbianas do sistema respiratório; agentes causadores, sintomas, forma de transmissão e tratamento das doenças microbianas do sistema respiratório.

Imunologia: conceitos básicos de imunologia: elementos formadores da resposta imune; eventos/agentes ativam a resposta imune; diferenciação das respostas imunes inata e adaptativa.

Imunologia: imunidade inata e adaptativa: sistema imune inato e adaptativo; estratégias da resposta inata e pela adaptativa; tipos de imunidade adaptativa.

Imunologia: doenças autoimunes: reações hipersensíveis e autoimunes; mecanismos que levam às reações autoimunes; principais doenças autoimunes.

Imunologia: vacinação, tipagem sanguínea, respostas fisiológicas (febre e inflamação): definição de vacinação; benefícios e as consequências da vacinação; grupos sanguíneos (sistema ABO) e ao sistema Rh; testes utilizados durante uma tipagem sanguínea; mediadores químicos que desencadeiam as respostas inflamatórias; sintomas que caracterizam resposta inflamatória; eventos vasculares desencadeados pela resposta inflamatória.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

Bioquímica Ilustrada de Harper [recurso eletrônico] / Victor W. Rodwell ... [et al.]; [tradução: Luís Fernando Marques Dorville];, Maria Elisabete Costa Moreira, Simone Kobe de Oliveira ; revisão técnica: Guilhian Leipnitz]. – 30ed. – Porto Alegre: AMGH, 2017. ISBN 978-85-8055-595-0 Disponível em: <https://online.vitalsource.com/#/books/9788580555950/cfi/0!/4/4@0.00:2.79>

NELSON, David L. Princípios de Bioquímica de Lehninger [recurso eletrônico] / David L. Nelson, Michael M. Cox ; [tradução: Ana Beatriz Gorini da Veiga ... et al.] ; revisão técnica: Carlos Termignoni ... [et al.]. – 6. ed. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre: Artmed, 2014. ISBN 978-85- 8271-073-9 Disponível em: <https://online.vitalsource.com/#/books/9788582710739/cfi/2!/4/4@0.00:0.00>

TORTORA, G.J.; Funke, B.R. & Case, C.L. Microbiologia. 10ed. Artmed, 2012.

COMPLEMENTAR

VOET, Donald. Bioquímica [recurso eletrônico] / Donald Voet, Judith G. Voet ; [tradução: Ana Beatriz Gorini da Veiga ... et al.]; revisão técnica: Carlos Termignoni ... [et al.]. – 4ed. – Dados

eletrônicos. – Porto Alegre: Artmed, 2013. ISBN 978-85-8271-005-0 Disponível em:

<https://online.vitalsource.com/#/books/9788582710050/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>

COMPONENTE CURRICULAR: Anatomia

CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Histórico e introdução à Anatomia Humana. Terminologia e posição anatômica; planos e movimentos anatômicos. Osteologia, artrologia e miologia. Sistemas Cardiovascular, Respiratório, Nervoso e Urogenital. Anatomia Patológica.

Conteúdo:

Histórico e introdução à Anatomia Humana. Terminologia e posição anatômica. Planos e movimentos anatômicos;

Osteologia;

Artrologia;

Miologia;

Sistema Cardiovascular.

Sistema Respiratório;

Sistema Digestório;

Sistema nervoso;

Sistema Urogenital.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

COUTINHO, Andreia O. R.; COSTA, Aline do A. Z.; SILVA, Márcio H. da. Anatomia Aplicada à Enfermagem. ISBN 9788595028265. 2018. Disponível em

<https://viewer.bibliotecaa.binpar.com/viewer/9788595028265/capa>

HANKIN, Mark H.; MORSE, Denis E.; BENNETT-CLARKE, Carol A. Anatomia clínica - Uma abordagem por estudos de casos. AMGH, Porto Alegre. ISBN 978-85-8055-425-0. 2015

Disponível em <https://viewer.bibliotecaa.binpar.com/viewer/9788580554250/capa>

MARTINI, Frederic H.; TIMMONS, Michael J.; TALLITSCH, Robert B. Anatomia Humana. 6ª ed. Artmed. ISBN 978-85-363-2029-8. 2009. Disponível em

<https://viewer.bibliotecaa.binpar.com/viewer/9788536320298/capa>

COMPLEMENTAR

BECKER, Roberta O.. Anatomia Humana. ISBN 978-85-9502-411-3. SAGAH, 2018. Disponível em <https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788595024113-2/capa>

TANK, Patrick W.; GEST, Thomas R. Atlas de Anatomia Humana. ISBN 978-07-8178-505-1. ARTMED, 2009. Disponível em <https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788536319308/capa>

TOY, Eugene. Casos Clínicos em Anatomia. 3ª ed. ISBN 978-85-8055-563-9. AMGH. Porto Alegre, 2016. Disponível em <https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788580555639/cap>

COMPONENTE CURRICULAR: Química Geral

CARGA HORÁRIA: 40h PRESENCIAL 30h ESTUDOS INDEPENDENTES 10h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Propriedades físicas e químicas da água e sua influência nos alimentos. Composição de matérias-primas de origem vegetal e animal. Aspectos fisiológicos do desenvolvimento.

Transformações bioquímicas em alimentos após colheita de vegetais e após abate de animais. Determinação da atividade enzimática de interesse para a indústria de alimentos. Mecanismo de alterações e deteriorações dos alimentos.

Conteúdo:

APRESENTAÇÃO DO PLANO DE ENSINO, INTRODUÇÃO DA DISCIPLINA;

COMPOSTOS INORGÂNICOS

BIOSSEGURANÇA EM LABORATÓRIOS DE QUÍMICA

ÁCIDOS, BASES, SAIS, ÓXIDOS

PRÁTICA DE INDICADORES/pH

PRÁTICA DE OBTENÇÃO DE SAIS A PARTIR DE ÁCIDOS E BASES

INTRODUÇÃO AOS CÁLCULOS QUÍMICOS

CÁLCULOS DE LIMITANTE E EXCESSO

REAÇÕES QUÍMICAS

PRÁTICA DE RENDIMENTO

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

SILVA, Elaine L. Química Aplicada - Estrutura dos Átomos e Funções Inorgânicas e Orgânicas. Rio de Janeiro: Érica, 2014. E-book. p.1. ISBN 9788536520186. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536520186/>. Acesso em: 14 fev. 2025.

KOTZ, John C.; TREICHEL, Paul M.; TOWNSEND, John R.; TREICHEL, David A. Química Geral e Reações Químicas - Volume 1 - Tradução da 9ª edição norte-americana. 3. ed. Porto Alegre: +A Educação - Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. p.Capa. ISBN 9788522118281. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522118281/>. Acesso em: 14 fev. 2025.

KOTZ, John C.; TREICHEL, Paul M.; TOWNSEND, John R.; TREICHEL, David A. Química Geral e Reações Químicas - Volume 2 - Tradução da 9ª edição norte-americana. 3. ed. Porto Alegre: +A Educação - Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. p.Capa. ISBN 9788522118304. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522118304/>. Acesso em: 14 fev. 2025.

COMPLEMENTAR

FIOROTTO, Nilton R. Química - Estrutura e Estequiometria. Rio de Janeiro: Érica, 2013. E-book. p.1. ISBN 9788536520155. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536520155/>. Acesso em: 14 fev. 2025.

BETTELHEIM, Frederick A.; BROWN, William H.; CAMPBELL, Mary K.; FARRELL,

Shawn O. Introdução à química geral: Tradução da 9ª edição norte-americana. Porto

Alegre: +A Educação - Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. p.Capa. ISBN

9788522126354. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522126354/>. Acesso em: 14

fev. 2025.

CHANG, Raymond. Química geral. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2010. E-book. p.1. ISBN

9788563308177. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788563308177/>. Acesso em: 14

fev. 2025.

COMPONENTE CURRICULAR: Eletiva I METODOLOGIA DA PESQUISA

CARGA HORÁRIA: 40h PRESENCIAL 0h ESTUDOS INDEPENDENTES 40h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Fundamentos teóricos e legais da Metodologia da Pesquisa, considerando as normas técnicas sobre o plano, o projeto de pesquisa, o relatório e defesa dos resultados, artigos e "papers" na perspectiva de compreensão da importância e necessidade da realização de pesquisa não só durante o Curso como também, no futuro, como profissional.

Conteúdo:

1. Ciência, conhecimento e pesquisa
 - 1.1. Ciência
 - 1.2. Noções Gerais sobre conhecimento
 - 1.3. Níveis do Conhecimento
 - 1.4. Conhecimento Científico
2. Método Científico
 - 2.1. Os processos do método científico
 - 2.2. Observação
 - 2.3. Hipótese
 - 2.4. Experimentação
 - 2.5. Indução
 - 2.6. Dedução
 - 2.7. Teoria
3. A Pesquisa
 - 3.1. Conceito de pesquisa
 - 3.2. Procedimentos de pesquisa
 - 3.3. Tipos de pesquisa
 - 3.4. Pesquisa documental
 - 3.5. Pesquisa bibliográfica
 - 3.6. Pesquisa descritiva
 - 3.7. Pesquisa Experimental
4. O Projeto de Pesquisa
 - 4.1. Título do projeto
 - 4.2. Introdução
 - 4.3. Enunciado das hipóteses

4.4. Metodologia 4.5. Cronograma
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA BARROS, Aidil de Jesus Paes de. Projeto de Pesquisa: Propostas Metodológicas. Petrópolis: VOZES, 2000. FURASTE, P.A. Normas técnicas para o Trabalho Científico. Porto Alegre: Dactiluplus, 2009. LAKATOS, Eva Maria; ANDRADE MARCONI, Marina de. Fundamentos de Metodologia Científica. São Paulo: Atlas, 2001. UNIVERSIDADE DA REGIÃO DA CAMPANHA. Manual de Elaboração de Trabalhos de Conclusão de Curso. Bagé: Ediurcamp, 2017.
COMPLEMENTAR LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Técnicas de Pesquisa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2012. TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. Introdução à pesquisa em ciências sociais. São Paulo: Atlas, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: Projetos e Práticas Extensionistas Ciências da Saúde
CARGA HORÁRIA: 40h PRESENCIAL 30h ESTUDOS INDEPENDENTES 10h
EMENTA/CONTEÚDO
Ementa: Visa a integração dos conteúdos do módulo dos cursos de biomedicina, farmácia e nutrição tendo como resultado a elaboração de um produto com registros escritos do projeto. As temáticas do módulo são Ciência e Saúde, pesquisa biomédica, farmacêutico no desenvolvimento, produção e controle de medicamentos e cosméticos e segurança alimentar. Cada grupo desenvolverá sua trilha específica de aprendizagem de acordo com o projeto. Conteúdo: Identificação da oportunidade para a realização do projeto a partir de demandas reais; Aplicação do método científico para elaboração do problema de pesquisa; Construção do projeto; Desenvolvimento do projeto;

Entrega do produto final. *Durante todo semestre serão trabalhados em aula os conteúdos teórico-conceituais que darão base para construção e desenvolvimento do projeto (produto), entre eles: - Relação da Integralidade com as questões de saúde/doença de forma contextualizada; - Método científico; - Normas da ABNT.
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica. 3.ed.São Paulo: Pearson, sd. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576051565/pages/_1 FURASTÉ, Pedro Augusto. Normas Técnicas para o trabalho científico: Elaboração e Formatação. Explicação das normas da ABNT. 16. ed. Porto Alegre: 2013. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2011.
COMPLEMENTAR CERVO, Amado; BERVIAN, Pedro A., DA SILVA Roberto. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo: Pearson. 2007. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576050476/pages/_1 LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Técnicas de Pesquisa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2012. TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. Introdução à pesquisa em ciências sociais. São Paulo: Atlas, 2012.

Módulo 2 Processos de Saúde / Doença
COMPETÊNCIAS Identificar as principais alterações fisiopatológicas que ocorrem no corpo humano, compreendendo os mecanismos bioquímicos, bem como, as manifestações fenotípicas que caracterizam os processos de saúde e doença.

COMPONENTE CURRICULAR: Exames Diagnósticos e Farmacologia

CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Práticas de saúde abordando os principais grupos farmacológicos, suas aplicações, reações adversas, efeitos colaterais e introdução dos princípios gerais dos exames necessários para definição dos diagnósticos clínicos.

Conteúdo:

Introdução ao estudo da farmacologia.

Introdução à Farmacocinética.

Fármacos antibacterianos.

Testes de susceptibilidade aos antimicrobianos.

Agentes antifúngicos.

Agentes antiparasitários.

Agentes antivirais.

Fármacos anti-inflamatórios

Fármacos antialérgicos.

Exames hematológicos.

Exames bioquímicos.

Exames microbiológicos.

Interpretação de resultados em urinálise.

Coprologia.

Líquido cefalorraquidiano.

Exames imunológicos.

Gasometria arterial.

Dosagens hormonais.

Marcadores Tumorais

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

DANDAN, R. H., BRUNTON, L.. Manual de Farmacologia e Terapêutica de Goodman & Gilman. 2ª ed. Porto Alegre: AMGH, 2015. Disponível em:

[https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580555066/epubcfi/6/2\[%3Bvnd.vst.idref%3Dx00-capa.xhtml\]!/4/2/2%4051:1](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580555066/epubcfi/6/2[%3Bvnd.vst.idref%3Dx00-capa.xhtml]!/4/2/2%4051:1)

DUNNING, M. B., FRANCÊS, T. F. Exames Laboratoriais e Diagnósticos em Enfermagem - 9ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan Ltda 2016. Disponível em:

[https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527729857/epubcfi/6/2\[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover\]!/4/2/2%4051:70](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527729857/epubcfi/6/2[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover]!/4/2/2%4051:70)

WILLIAMSON, M. A., Wallach Interpretação de Exames Laboratoriais, 10ª ed., Rio de Janeiro, Guanabara Koogan Ltda, 2016. Disponível em:

[https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527728652/epubcfi/6/2\[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover\]!/4/2/2%4051:1](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527728652/epubcfi/6/2[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover]!/4/2/2%4051:1)

COMPLEMENTAR

Casos clínicos em bioquímica [recurso eletrônico] / Eugene C. Toy et al.; tradução e revisão técnica: Maria Luiza Saraiva-Pereira. 3. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016. Disponível em:

[https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580555752/epubcfi/6/2\[%3Bvnd.vst.idref%3Dcapa.xhtml\]!/4/2/2%4051:1](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580555752/epubcfi/6/2[%3Bvnd.vst.idref%3Dcapa.xhtml]!/4/2/2%4051:1)

HENRY, J. B. Diagnósticos clínicos e tratamento por métodos laboratoriais. São Paulo: Manole, 2012. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520451854/pageid/0>

HOFFBRAND, A. Victor; MOSS, Paul A.H. Fundamentos em Hematologia de Hoffbrand. 7ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582714515/pageid/0>

KATZUNG, B.G.; TREVOR, A.J.. FARMACOLOGIA BÁSICA E CLÍNICA. 13ª ed., Porto Alegre, AMGH EDITORA LTDA, 2017. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580555974/pageid/0>

LÜLMANN, H., MOHR, K.; HEIN, L.. Farmacologia: texto e atlas. 7ª ed., Porto Alegre, Artmed, 2017. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582713815/pageid/0>

COMPONENTE CURRICULAR: Ciências Fisiopatológicas

CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h
EMENTA/CONTEÚDO
Ementa: Principais alterações fisiopatológicas que ocorrem no corpo humano. Abordagem de doenças de maior ocorrência em grupos étnicos formadores da cultura brasileira, bem como, sua interrelação com as patologias hoje recorrentes de modo geral. Conteúdo: Introdução à Fisiopatologia Fisiopatologia Cardiovascular Fisiopatologia Respiratória Fisiopatologia Renal Fisiopatologia Metabólica Fisiopatologia Neurológica Fisiopatologia do Sistema Digestório Fisiopatologia do Sistema Musculoesquelético e Condições Traumáticas Fisiopatologia do Sistema Tegumentar Doenças Infecciosas e Neoplasias
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA HAMMER, Gary D.; MCPHEE, Stephen J. Fisiopatologia da Doença. McGraw Hill Brasil, 2015. (Biblioteca virtual - A) Disponível em: https://viewer.bibliotecaa.binpar.com/viewer/9788580555288 GUYTON, Arthur Clifton; HALL, John E.; GUYTON, Arthur C. Tratado de fisiologia médica. Elsevier Brasil, 2006. (Biblioteca Física). BEVILACQUA, Fernando; BENSOUSSAN, Eddy; JANSEN, José Manoel. Fisiopatologia clínica. Atheneu, 1985.(Biblioteca Física) NORRIS, Tommie L. Porth - Fisiopatologia. Disponível em: Minha Biblioteca, (10th edição). Grupo GEN, 2021
COMPLEMENTAR

ALBERTS, Bruce et al. Biologia molecular da célula. Artmed Editora, 2010. (Biblioteca Virtual A)
Disponível em: <https://viewer.bibliotecaa.binpar.com/viewer/9788582714232/capa>

COMPONENTE CURRICULAR: Microimunologia

CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Estudo da morfologia, citologia, fisiologia, reprodução, genética e taxonomia das bactérias, vírus e fungos. Relação entre microrganismos e infecções humana. Controle de microrganismos, esterilização, desinfecção e antimicrobianos. Introdução ao estudo da imunologia, tipos de imunidade, sistema imune, antígenos, imunoglobulinas, interações celulares na resposta imune, complexo de histocompatibilidade principal, sistema complemento, hipersensibilidade, imunologia dos transplantes, doenças autoimunes, imunologia dos tumores, imunoprofilaxia e imunoterapia.

Conteúdo:

Bactérias: Taxonomia, Anatomia Funcional, estrutura e mecanismo de patogenicidade, metabolismo e reprodução e genética.

Vírus: Anatomia Funcional, estrutura e metabolismo e reprodução e genética

Fungos Anatomia Funcional, estrutura e mecanismo de patogenicidade, metabolismo e reprodução e genética

Principais doenças causadas por bactérias/fungos e vírus. Tratamento e mecanismos de resistência

Formas de identificação de microrganismos

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

LEVINSON, W. Microbiologia e Imunologia médica. Porto Alegre 13ed:AMGH, 2016. Disponível em: <https://viewer.bibliotecaa.binpar.com/viewer/9788580555578/ii>.

MOHAN H. Textbook of Pathology. Chandigarh: India Sixth Edition. Disponível em: <https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788184487022>

UJVARI, SC. A história da humanidade contada pelos vírus, bactérias, parasitas e outros microorganismos. São Paulo: Contexto 2008. Disponível em:

<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=bact%25C3%25A9rias&searchpage1&filtro=todos&from=busca#/legacy/1508>;

COMPLEMENTAR

CARVALHO HF, RECCO-PIMENTEL SM. A Célula. -2ª ed- Barueri- São Paulo, SP: Manole, 2007. Disponível em: <https://urcamp.bv4.digitalpages.com.br/users/publications/9788520425435/>

PLAYFAR, JHL. Imunologia básica: guia ilustrado de conceitos fundamentais. Barueri, SP: São Paulo. 2013. Disponível em: <https://bv4.digitalpages.com.br/?term=bact%25C3%25A9rias&searchpage=1&filtro=todos&from=busca#/legacy/34767>

McPHERSON RA, PINCUS MR. Diagnósticos Clínicos e Tratamentos por Métodos Laboratoriais, 21º ed. Barueri. Disponível em: <https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520430958/pages/-28>

COMPONENTE CURRICULAR: Eletiva II EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO

CARGA HORÁRIA: 40h PRESENCIAL 0h ESTUDOS INDEPENDENTES 40h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: A decisão pessoal de empreender e a atividade empreendedora. Necessidade de mercado. Identificação de Oportunidades. Plano de Negócios. Consultoria. Conceito. Tipos. Características Básicas do Consultor. Diagnóstico Empresarial. Conceito. Finalidades. Etapas. Avaliação dos Resultados. Relatórios.

Conteúdo:

PRODUTO

O que será feito: / Porque será feito.

Observação da realidade: Identificar e escolher um problema real a ser resolvido com uma possibilidade de empreender e inovar, em relação a área de formação, de preferência interdisciplinar.

Escolha dos pontos chave ou das palavras-chave: Promover a reflexão e discussão coletiva sobre a situação identificada pelo grupo na etapa da observação da realidade (problema real). Estabelecer os pontos chave ou palavras-chave.

Teorização/reflexão: Realizar a pesquisa, sobre os pontos chave ou palavras-chave, junto a potenciais usuários, dados secundários e outras referências, de acordo com a reflexão realizada na etapa anterior.

Hipóteses de solução: Elaborar a solução para o problema identificado, a partir das informações coletadas sobre a situação, da revisão bibliográfica e das pesquisas realizadas, a partir da estrutura de um Plano de Negócios Simplificado.

Aplicação à realidade: Apresentar o plano de negócios simplificado, por meio da socialização dos resultados.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

ARANTES, Elaine Cristina. Empreendedorismo e responsabilidade social. ed. rev. Curitiba: Intersaberes, 2014. Disponível em:

<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/978858219012/pages/5MAXIMIANO>. Antonio Cesar Amaru. Administração para Empreendedores: Fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. Segunda edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576058762/pages/_1

DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo. São Paulo: Campus, 2008. MARINS, Luiz. Ninguém é empreendedor sozinho. São Paulo: Saraiva, 2008. MENDES, Jeronimo. Manual do empreendedor. São Paulo: Atlas, 2009.

ZUGMAN, Fábio. Empreendedores esquecidos. São Paulo: SEBRAE. São Paulo, 2011.

BÁSICA

ARANTES, Elaine Cristina. Empreendedorismo e responsabilidade social. ed. rev. Curitiba: Intersaberes, 2014. Disponível em:

<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/978858219012/pages/5MAXIMIANO>. Antonio Cesar Amaru. Administração para Empreendedores: Fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. Segunda edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576058762/pages/_1

DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo. São Paulo: Campus, 2008. MARINS, Luiz. Ninguém é empreendedor sozinho. São Paulo: Saraiva, 2008. MENDES, Jeronimo. Manual do empreendedor. São Paulo: Atlas, 2009.

ZUGMAN, Fábio. Empreendedores esquecidos. São Paulo: SEBRAE. São Paulo, 2011.

Complementar:

CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: Dando asas ao espírito empreendedor. 4ª. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2012. Disponível em: <https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520432778/pages/-12>

DEGEN, Ronald Jean. O empreendedor: Fundamentos da iniciativa empresarial. São Paulo: Makron Books, 1989. Disponível em:
<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788534602174/pages/3>

DORNELAS, J. C. A., Empreendedorismo - transformando ideias em negócios. 3ª. ed. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2001.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração para empreendedores: Fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. 2ª. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. Disponível em:

https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/978857605862/pages/_7

RAZZOLINI FILHO, Edelvino. Empreendedorismo: Dicas e planos de negócios para o século XXI. Curitiba: Intersaberes, 2012. Disponível em:

<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788565704025/pages/>

COMPONENTE CURRICULAR: Projetos e Práticas Extensionistas II: Processos de Saúde/Doença

CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Visa a integração dos conteúdos do módulo do curso de nutrição tendo como resultado a elaboração de um produto com registros escritos do projeto. A temática do módulo contempla Processos de Saúde / Doença. Cada grupo desenvolverá sua trilha específica de aprendizagem de acordo com o projeto.

Conteúdo:

Identificação da oportunidade para a realização do projeto a partir de demandas reais;

Aplicação do método científico para elaboração do problema de pesquisa;

Construção do projeto;

Desenvolvimento do projeto;

Entrega do produto final.

Durante todo semestre serão trabalhados em aula os conteúdos teórico-conceituais que darão base para construção e desenvolvimento do projeto(produto), entre eles:

Relação da Integralidade com as questões de saúde/doença de forma contextualizada; - Método científico; - Normas da ABNT.
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica. 3.ed.São Paulo: Pearson, sd. https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576051565/pages/_1 FURASTÉ, Pedro Augusto. Normas Técnicas para o trabalho Científico: Elaboração e Formatação. Explicação das normas da ABNT. 16. ed. Porto Alegre: 2013. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2011
COMPLEMENTAR CERVO,Amado; BERVIAN, Pedro A., DA SILVA Roberto. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo:Pearson.2007. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576050476/pages/_1 LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Técnicas de Pesquisa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2012. TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. Introdução à pesquisa em ciências sociais. São Paulo: Atlas, 2012.

Módulo 3 Saúde Coletiva
COMPETÊNCIAS Atuar em equipes multiprofissionais de saúde. Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional. Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição.
EIXO TEMÁTICO: Saúde Coletiva

COMPONENTE CURRICULAR: Contextos de Saúde Coletiva

CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h
EMENTA/CONTEÚDO
Ementa: Conhecimento social, político e humano das múltiplas interações que determinam o processo saúde/doença, trabalhando a inserção dos profissionais de saúde nas políticas públicas vinculadas ao SUS e a atuação dos mesmos na promoção, prevenção, proteção e recuperação da saúde global do indivíduo. Conteúdo: História das Políticas: Política Pública e Política pública em Saúde História do SUS Implementação do SUS Estrutura e Organização do SUS Principais Legislação do SUS Pacto pela Saúde Níveis de atenção à saúde Recursos – Financiamento dos SUS Planejamento das políticas públicas em saúde Atenção Básica em Saúde
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA ARCHANJO, Daniela Resende, ARCHANJO, Léa Resende e SILVA, Lincoln Luciano da (Org.) Saúde da Família na Atenção Primária. Intersaberes: Curitiba, 2013. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582126318/pages/5 BERTOLLI FILHO, Cláudio. História da Saúde Pública no Brasil. Ática, Rio de Janeiro, 2000. BUSATO, Ivana Maria Saes Epidemiologia e processo saúde-doença. Intersaberes: Curitiba, 2016. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788559721638/pages/3 CAMPOS, G. W. de S. Tratado de saúde coletiva. Hucitec: São Paulo, 2006.

DUNCAN, Bruce Bartholow et al. Medicina ambulatorial: condutas de atenção primária baseadas em evidências. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. Disponível em:

<https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788582711149/ch003>

COMPLEMENTAR

BASSINELLO, Greice(Org). Saúde coletiva. Pearson, 2015. ISBN: 9788543009759 Disponível em:

<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543009759/pages/-14>

JUBILUT, Liliana Lyra, REI, Fernando Cardozo Fernandes e Garcez, Gabriela Soldano. Direitos humanos e meio ambiente: minorias ambientais. Manole,2017.ISBN: 9788520450413

MACHADO, Paulo Henrique Battaglin e LEANDRO, José Augusto. Saúde Coletiva: um campo em construção. Curitiba: Intersaberes, 2013 ISBN: 9788582126295 Disponível em:

<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582126295/pages/-2>

MOREIRA, Taís de Campos; ARCARI, Janete Madalena; COUTINHO, Andreia Orjana Ribeiro; DIMER, Josiane Fernandes; STEFFENS, Daniela. Saúde Coletiva. Porto Alegre:SAGAH, 2018.

Disponível em: <https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788595023895/2>

<http://portalsaude.saude.gov.br/>

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição do Adolescente, Adulto e do Idoso

CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Processos nutricionais e suas interações nos ciclos da vida: adulto e idoso. Guias alimentares. Macro e micronutrientes. Necessidades e recomendações nutricionais, avaliação nutricional. Cálculo e análise de dietas. Aplicabilidade e recomendações nutricionais.

Conteúdo:

Definição de nutrição, alimentação, dieta, nutrientes, alimento

Nutrição na saúde dos indivíduos e o processo saúde e doença

Controle da ingestão alimentar, resposta metabólica à refeição, jejum e inanição Interação entre hormônios e nutriente

Necessidades nutricionais versus suplementação alimentar Suplementação alimentar em condições especiais

Objetivos, conduta e prescrição nutricional

Avaliação nutricional do adulto e idoso

Necessidades nutricionais do adulto

Propostas de dieta para o indivíduo adulto

Nutrição do adulto: adequação de dietas e suplementos alimentares

Necessidades nutricionais do idoso

Nutrição e envelhecimento: aspectos fisiológicos do envelhecer

Nutrição do idoso: adequação de dietas e suplementos alimentares

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735476. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/>

LANHAM-NEW, Susan A.; HILL, Thomas R.; Alison M. Gallagher; et

Introdução à Nutrição Humana. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788527738835. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835/>

VITOLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2008.

CUPPARI, Lilian. Guia de Nutrição Clínica no Adulto. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2014. E-book. ISBN 9788520438237. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237/>.

COMPLEMENTAR

SILVA, Maria de Lourdes do Nascimento da; MARUCCI, Maria de Fátima N.; ROEDIGER, Manuela de A. Tratado de Nutrição em Gerontologia. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520450222. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450222/>

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. Departamento de Atenção Básica. Alimentação saudável para a pessoa idosa: um manual para profissionais de saúde / Ministério da saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009. 36 p.

ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735476. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/>

Disponível em Biblioteca A (read.garden).

MATTOS, Waldo; HILBIG, Arlete; TOVO, Cristiane V. Semiologia do Adulto - Diagnóstico Clínico Baseado em Evidências. [Digite o Local da Editora]: MedBook Editora, 2017. E-book. ISBN 9786557830253. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830253/>

COMPONENTE CURRICULAR: Dietética

CARGA HORÁRIA: 40h PRESENCIAL 30h ESTUDOS INDEPENDENTES 10h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Métodos de cálculo de necessidades energéticas (VET) e de peso teórico. Recomendações energéticas e nutricionais (proteínas, hidratos de carbono, lipídios, fibras, vitaminas e minerais) para gestantes, nutrízes, escolares, adolescentes, adultos, idosos e atleta.

Conteúdo:

Apresentação do plano de ensino

Importância e princípios da prescrição dietoterápica

Avaliação nutricional, cardápios elaboração e adequação de deitas

Discussão e apresentação de casos clínicos

Encerramento do semestre

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

CUPPARI, Lilian. Nutrição clínica no adulto 4a ed.. 4. ed. Barueri: Manole, 2019. E-book. p.69. ISBN 9788520464106. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520464106/>

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. E-book. p.Capa. ISBN 9788595158764. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595158764/>. Acesso em: 24 fev. 2025.

COMPLEMENTAR

PHILIPPI, Sonia T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 8. ed. Barueri: Amarylis, 2024. E-book. p.8. ISBN 9788520465745.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520465745>

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição Materno Infantil e Escolar

CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Alimentação da gestante, gestante adolescente, nutriz, lactente e da criança, levando em consideração aspectos fisiológicos, nutricionais e avaliação nutricional. Realização do cálculo de dieta e formulação de cardápios. Participação ativa no incentivo e manutenção do aleitamento materno.

Conteúdo:

Avaliação nutricional de gestantes, nutrizes e crianças.

Orientar nutricionalmente gestantes, nutrizes e crianças menores de dois anos.

Realizar o cálculo de dietas para gestantes, nutrizes e crianças menores de dois anos.

Elaborar cardápios para o público de materno infantil.

Orientação e promoção do aleitamento materno.

Desenvolver estratégias na resolução de problemas através das atividades práticas na Unidade Especializada em Materno Infantil – Camilo Gomes

BIBLIOGRAFIA**BÁSICA**

PALMA, D., OLIVEIRA, F.,L.,C., SCHIMITH, M.A.M., Escrivão Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência /. – Barueri, SP : Manole, 2009.

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520447673/cfi/4!/4/4@0.00:20.2>

ROSS C., CABALLERO B., COUSINS R.J., TUCKER, K.L., ZIEGLER, T.R. Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença. – 11. ed. – Barueri, SP : Manole, 2016.

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/cfi/3!/4/4@0.00:50.8>

VITOLLO, M.R, Nutrição da Gestação ao Envelhecimento RJ, Ed. Rubio, 2008.

COMPLEMENTAR

COMPONENTE CURRICULAR: Eletiva III PLANTAS MEDICINAIS E FITOTERAPIA

CARGA HORÁRIA: 40h PRESENCIAL 0h ESTUDOS INDEPENDENTES 40h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Conceitos básicos, aspectos históricos, práticos e mercadológicos; Metabolismo primário e secundário das plantas medicinais e principais classes de princípios ativos; Métodos de preparo e consumo de chás medicinais; Estudos clínicos de plantas medicinais e fitoterápicos; Plantas medicinais como recurso terapêutico e fonte de matéria-prima para a indústria; Prescrição de plantas medicinais e fitoterápicos de acordo com a legislação profissional; Toxicologia e principais interações entre plantas, nutrientes e medicamentos; Fitoterapia nos diferentes ciclos da vida.

Conteúdo:

Conceitos básicos, aspectos históricos, práticos e mercadológicos das plantas medicinais;

Metabolismo primário e secundário das plantas medicinais e principais classes de princípios ativos;

Métodos de preparo e consumo de plantas medicinais;

Estudos clínicos de plantas medicinais e fitoterápicos;

Prescrição de plantas medicinais e fitoterápicos de acordo com a legislação profissional;

Toxicologia e principais interações entre plantas, nutrientes e medicamentos;

Fitoterapia nos diferentes ciclos da vida e nas diferentes indicações terapêutica

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

FILHO, V. C. ZANCHETT, C. C. C. Fitoterapia avançada : uma abordagem química, biológica e nutricional. Porto Alegre: Artmed, 2020.

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581335151/>.

SIMÕES, C.O. et al. (Org.). Farmacognosia: do produto natural ao medicamento. Porto Alegre : Artmed, 2017. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713655/>

SOUZA, Luciana de; MARTÍNEZ, Daniela G A. Nutrição funcional e fitoterapia. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595021297. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021297/>.

COMPLEMENTAR

OLIVEIRA, Letícia F.; MAIOR, João F. A S.; DRESCH, Roger R. Farmacognosia pura. Porto Alegre: Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595027527. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027527/>

MAIOR, J. F. A. S. et al. Farmacognosia aplicada. Porto Alegre : SAGAH, 2020

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581492793/>

BISSON, Marcelo P. Nutracêutica clínica, estética, esportiva e prescrição de fitoterápicos. Barueri (SP) : Editora Manole, 2020. E-book. ISBN 9786555760170. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555760170/>.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Formulário Fitoterápico da Farmacopéia Brasileira. Brasília : Ministério da Saúde, 2011. Disponível em <

<https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2014/julho/14/Formulario-de-Fitoterapicos-da-Farmacopeia-Brasileira-sem-marca.pdf>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Memento Fitoterápico: Farmacopéia Brasileira. Brasília : Ministério da Saúde, 2016. Disponível em: [https://www.gov.br/anvisa/pt-](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/farmacopeia/memento-fitoterapico/memento-fitoterapico.pdf/view)

[br/assuntos/farmacopeia/memento-fitoterapico/memento-fitoterapico.pdf/view](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/farmacopeia/memento-fitoterapico/memento-fitoterapico.pdf/view)

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Farmacopeia Brasileira - 6ª edição: Plantas medicinais. Brasília: Anvisa, 739 p., 2019. Disponível em [https://www.gov.br/anvisa/pt-](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/farmacopeia/farmacopeia-brasileira/arquivos/7989json-file-1)

[br/assuntos/farmacopeia/farmacopeia-brasileira/arquivos/7989json-file-1](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/farmacopeia/farmacopeia-brasileira/arquivos/7989json-file-1)

COMPONENTE CURRICULAR: Projetos e Práticas Extensionistas III: Saúde Coletiva

CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa:

Integrar, através de uma atividade de projeto contextualizado por uma demanda real, os conhecimentos desenvolvidos nos componentes curriculares do módulo Saúde Coletiva. Desenvolver habilidades de trabalho em grupo, comunicação oral e escrita, resolução de problemas, pensamento crítico, pensamento criativo, metodologia de desenvolvimento de projetos visando ao desenvolvimento das competências requeridas de cada módulo.

Conteúdo:

Identificação da oportunidade para a realização do projeto a partir de demandas reais;

Aplicação do método científico para elaboração do problema de pesquisa;

Construção do projeto;

Desenvolvimento do projeto;

Entrega do produto final.

*Durante todo semestre serão trabalhados em aula os conteúdos

teórico-conceituais que darão base para construção e desenvolvimento do projeto (produto), entre eles:

- Relação da Integralidade com as questões de saúde/doença de forma contextualizada;
- Método científico;
- Normas da ABNT.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica. 3.ed.São Paulo: Pearson, sd.

<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576051565/pages/>

FURASTÉ, Pedro Augusto. Normas Técnicas para o trabalho Científico: Elaboração e Formatação. Explicação das normas da ABNT. 16. ed. Porto Alegre: 2013.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2011.

COMPLEMENTAR

CERVO, Amado; Bervian, Pedro A; DA SILVA Roberto. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo:Pearson.2007. Disponível em:

https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576050476/pages/_1

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Técnicas de Pesquisa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2012.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. Introdução à pesquisa em ciências sociais. São Paulo: Atlas, 2012.

Módulo 4 Segurança Alimentar
COMPETÊNCIAS Desenvolver atividades de auditoria, consultoria na área de alimentação e nutrição. Exercer controle de qualidade e segurança higiênico sanitária dos alimentos. Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana. Aplicar conhecimento sobre a composição, propriedades e transformação dos alimentos, preparar alimentos adequadamente mantendo os nutrientes e a segurança alimentar.
EIXO TEMÁTICO: Segurança Alimentar

COMPONENTE CURRICULAR: Controle de Qualidade e Segurança Alimentar
CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h
EMENTA/CONTEÚDO
Ementa: Segurança alimentar e doenças veiculadas por alimentos. Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle, legislação de alimentos e sua relação com a segurança do produto oferecido ao consumidor. Conteúdo: HISTÓRICO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA - VISA Definição Características MICROBIOLOGIA: Noções básicas de microbiologia alimentar; Fatores que afetam o crescimento de microrganismos nos alimentos; Padrões microbiológicos de alimentos; Padrões sanitários de produtos expostos à venda DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR: Infecções; Intoxicações; VEÍCULOS DE CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS: Contaminação do solo, ar e água, tendo como agente de contaminação o homem; Uso agrotóxicos/bicarbonato; Contaminação dos alimentos: roedores, insetos, pássaros, etc. Contaminação dos alimentos pelo uso e efeito de pesticidas químicos e naturais. HIGIENE MANIPULADORES: frequência dos banhos e princípios ativos usados para lavagem e antisepsia das mãos; Uso correto de uniformes; Medidas a serem tomadas no caso de enfermidades

dos manipuladores, ex. resfriado, lesão nas mãos ou suspeita de algum problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento.

PRÁTICAS ADEQUADAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS: Higiene de Utensílios e Equipamentos; Higiene das Instalações; Higiene no armazenamento e descarte de Lixo; Manual de Boas Práticas. Procedimento Operacional Padronizado - POPs – ANVISA

LEGISLAÇÃO - ANVISA: Normas específicas de Boas Práticas de Fabricação - BPF e elaboração de alimentos seguros; Regulamentos técnicos sobre controle higiênico-sanitário de alimentos; Conceito de APPCC

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

BRINQUES, G. B. Higiene e Vigilância Sanitária. 5. Ed. SP. Pearson Education do Brasil, 2015

GERMANO, PML; GERMANO, MIS. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: Qualidade das matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. Ed Atual. Barueri, SP. Manole, 2015.

SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6 ed. atual. São Paulo, SP: Varela, 2007

COMPLEMENTAR

MELLO, F. ROBERT DE; GIBBERT, L. Controle e qualidade dos alimentos. Porto Alegre. Sagah, 2017

SANT'ANNA, LINA C. Administração aplicada à produção de alimentos. Porto Alegre. Sagah, 2018

COMPONENTE CURRICULAR: Desenvolvimento de Produtos

CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: A disciplina propõe o estudo da bromatologia, suas noções básicas de nutrição, estudo dos componentes básicos dos alimentos e sua importância, determinação por metodologia oficial bem como rotulagem dos alimentos.

Conteúdo:

Introdução à Bromatologia e Alimentos

Definição e objetivos da bromatologia.

Classificação e categorias de alimentos.

Introdução aos principais componentes dos alimentos: carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais.

Métodos de Amostragem e Preparo de Amostras

Técnicas de amostragem de alimentos.

Procedimentos para preparo de amostras para análise bromatológica.

Discussão sobre a representatividade das amostras.

Carboidratos

Estrutura e classificação dos carboidratos.

Métodos de análise de carboidratos.

Importância nutricional e tecnológica dos carboidratos nos alimentos.

Proteínas

Estrutura e classificação das proteínas.

Métodos de análise de proteínas.

Avaliação da qualidade proteica nos alimentos.

Lipídios

Estrutura e classificação dos lipídios.

Métodos de análise de lipídios.

Papel dos lipídios na qualidade e aceitação dos alimentos.

Vitaminas e Minerais

Importância nutricional das vitaminas e minerais.

Métodos de análise de vitaminas e minerais.

Avaliação da presença e quantidade de vitaminas e minerais nos alimentos.

Análise de Água em Alimentos

Importância da água nos alimentos.

Métodos de análise de umidade e atividade de água. Controle de umidade em processos alimentares. Contaminantes em Alimentos Análise de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Métodos de detecção e controle de contaminantes. Normas e regulamentações relacionadas à segurança alimentar. Métodos Instrumentais em Bromatologia Utilização de técnicas instrumentais na análise de alimentos. Espectroscopia, cromatografia, e outras técnicas avançadas.
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA MAHAN, L. K. Alimentos nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2012. SALINAS, Rolando D. Alimentos e Nutrição: Introdução à Bromatologia. Artmed, 2002. NICHELE, Pryscila G.; MELLO, Fernanda R. Bromatologia. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595027800. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027800/
COMPLEMENTAR FELLOWS P. J.. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2.ed. São Paulo: Artmed, 2006. MACEDO, Paula Daiany G.; MATOS, Simone Pires de. Bioquímica dos Alimentos - Composição, Reações e Práticas de Conservação. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536520810. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520810/

COMPONENTE CURRICULAR: Alimentos e Gastronomia
CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h
EMENTA/CONTEÚDO
Ementa: Estudo dos diferentes grupos de alimentos. Aplicação de métodos e técnicas de manipulação e cocção, avaliando as alterações físico-químicas com o objetivo de preservar o valor nutritivo.

Conteúdo:

APRESENTAÇÃO DA DISCIPLINA, ENTREGA DO PLANO DE ENSINO.

Conhecimentos: Conceito e importância da alimentação saudável

Guia Alimentar (in natura, processados, minimamente processados, multiprocessados)

MACRONUTRIENTES/MICRONUTRIENTES

ALIMENTOS FUNCIONAIS ANTIOXIDANTES E FITOQUÍMICOS: RELEVÂNCIA NA GASTRONOMIA

Histórico

Conceitos

Legislação internacional

Legislação nacional.

GRUPOS ALIMENTARES

CARNES: Conceito, valor nutritivo, características, processamento, conservação, princípios de seleção, aplicação em técnica dietética e Preparo de alimentos e análises das modificações decorrentes.

NUTRACÊUTICOS

ÔMEGA-3 E ÔMEGA-6: Conceito; Principais fontes; Benefícios à saúde

FITOSTEROIS: Conceito; Principais fontes; Benefícios à saúde

CEREAIS: Conceito, valor nutritivo, características, processamento, conservação, princípios de seleção, aplicação em técnica dietética

Preparo de alimentos e análises das modificações decorrentes.

PREBIÓTICOS E PROBIÓTICOS: Conceito; Principais fontes; Benefícios à saúde

HORTALIÇAS: Conceito, valor nutritivo, características, processamento, conservação, princípios de seleção, aplicação em técnica dietética. Preparo de alimentos e análises das modificações decorrentes.

ANTOCIANINAS: Conceito; Principais fontes; Benefícios à saúde

CAROTENOIDES: Conceito; Principais fontes; Benefícios à saúde

LICOPENOS: Conceito; Principais fontes; Benefícios à saúde

FRUTAS: Conceito, valor nutritivo, características, processamento, conservação, princípios de seleção, aplicação em técnica dietética. Preparo de alimentos e análises das modificações decorrentes.

FIBRAS: Conceito; Principais fontes; Benefícios à saúde

RESVERATROL: Conceito; Principais fontes; Benefícios à saúde

LEGUMINOSAS: Conceito, valor nutritivo, características, processamento, conservação, princípios de seleção, aplicação em técnica dietética e Preparo de alimentos e análises das modificações decorrentes.

ISOFLAVONAS: Conceito; Principais fontes; Benefícios à saúde

LEITES E DERIVADOS: Conceito, valor nutritivo, características, processamento, conservação, princípios de seleção, aplicação em técnica dietética. Preparo de alimentos e análises das modificações decorrentes.

OVOS: Conceito, valor nutritivo, características, processamento, conservação, princípios de seleção, aplicação em técnica dietética. Preparo de alimentos e análises das modificações decorrentes.

4EDULCORANTES E ADOÇANTES

Conceito, valor nutritivo, características, processamento, conservação, princípios de seleção, aplicação em técnica dietética. Preparo de alimentos e análises das modificações decorrentes.

ÓLEOS E GORDURAS

Conceito, valor nutritivo, características, processamento, conservação, princípios de seleção, aplicação em técnica dietética. Preparo de alimentos e análises das modificações decorrentes.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

ORNELAS, L. H. Técnica Dietética; Seleção e Preparo de Alimentos. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

PINTO E SILVA, M.E.M.; IONAMINE, H. ATZINGEN M.C.C. Técnica Dietética aplicada à dietoterapia. Barueri, SP: Manole, 2015.

<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520437698>

SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3 ed. São Paulo: Senac, 2010.

COMPLEMENTAR

MUTTONI, S. Nutrição e Dietética Avançada. Porto alegre, Sagah, 2016.

<https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788569726814/ii>

FELLOWS P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. 4 ed. Artmed. Porto Alegre, 2019.

<https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788582715260/ii>

COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI C. (org.) Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diversas fases da vida, na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 2013. p. 1136-158.

COMPONENTE CURRICULAR: Eletiva IV **LIBRAS**

CARGA HORÁRIA: 40h PRESENCIAL 0h ESTUDOS INDEPENDENTES 40h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Atendendo ao decreto nº 5626, de 22 de dezembro de 2005, esta disciplina visa propiciar aos alunos dos cursos de Licenciatura conhecimento sobre a Língua Brasileira de Sinais, seus aspectos gramaticais, lingüístico-discursivos, bem como o papel que a mesma tem na constituição e educação da pessoa surda.

Conteúdo:

1 História, Educação e Sociedade

1.1 O bilinguismo: LIBRAS x Língua Portuguesa Alfabetização em português no contexto do aluno surdo LIBRAS e sua importância no processo de alfabetização em língua portuguesa O contexto histórico do respeito ao Surdo como cidadão Meios de comunicação (Acessibilidade e Leis)

1.2 Identidade e Cultura na comunidade surda Família Sentimentos Cores Profissão

2 Elementos lingüísticos fundamentais na LIBRAS Verbos relacionados com valores monetários Advérbios de tempo e fenômenos da natureza Pronomes: pessoal, possessivo e demonstrativo Localizações (Nomes de lugares) em LIBRAS Transportes

3 Frases em LIBRAS: Formas afirmativa; negativa; exclamativa; interrogativa.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

Ilustrado Trilíngüe da Língua de Sinais Brasileira, Volumes I e II. 3 ed. São Paulo:

Editora da Universidade de São Paulo, 2001. CHOI, Daniel; PEREIRA, Maria Cristina da

Cunha(organizadora) "et al". LIBRAS: conhecimento além dos sinais. 1. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.

<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576058786> QUADROS,

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

COMPLEMENTAR

ALMEIDA, Elizabeth Crepaldi de; Duarte, Patrícia Moreira. Atividades Ilustradas em SINAIS DA LIBRAS. Rio de Janeiro: Revinter, 2004. AMORIM, Sandra Lúcia.

Comunicando a liberdade: a língua das mãos. Florianópolis: S. L. Amorim, 2000.

FELIPE, Tanya. LIBRAS em contexto: curso básico (livro do estudante).

COMPONENTE CURRICULAR: Química de Alimentos

CARGA HORÁRIA: 40h PRESENCIAL 30h ESTUDOS INDEPENDENTES 10h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Propriedades físicas e químicas da água e sua influência nos alimentos. Composição de matérias primas de origem vegetal e animal. Aspectos fisiológicos do desenvolvimento. Transformações bioquímicas em alimentos após colheita de vegetais e após abate de animais. Determinação da atividade enzimática de interesse para a indústria de alimentos. Mecanismo de alterações e deteriorações dos alimentos.

Conteúdo:

INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA QUÍMICA DOS ALIMENTOS Conceitos básicos Estratégias de estudo da Química de Alimentos Objetivos de estudo da Química de Alimentos Componentes da abordagem da Química de Alimentos Atributos dos Alimentos Reações no armazenamento e processamento dos Alimentos

ÁGUA NOS ALIMENTOS Propriedades físicas e químicas da água Atividade da água. Estado da água nos alimentos Envolvimento da água nas reações de deterioração Classificação dos alimentos quanto à quantidade de água.

CARBOIDRATOS Conceitos de carboidratos Classificação e propriedades físico-químicas dos carboidratos Entender a importância dessas propriedades na indústria de alimentos

ÓLEOS E GORDURAS Conceito de lipídeos Composição e estrutura Propriedades físicas e químicas Importância na alimentação humana Alterações e reações das gorduras

AMINOÁCIDOS E PROTEÍNAS Definição e Classificação Propriedades funcionais e suas aplicações Enzimas Reações e estrutura das proteínas

PIGMENTOS EM ALIMENTOS Pigmentos dos tecidos animais Pigmentos dos tecidos vegetais Vitaminas Minerais

ESCURECIMENTO NÃO ENZIMÁTICO Tipos de escurecimento não enzimático Reações de escurecimento Efeitos desejáveis e indesejáveis Como ocorre o escurecimento Fatores que influenciam o escurecimento não enzimático

ESCURECIMENTO ENZIMÁTICO Natureza do escurecimento enzimático, entendendo as suas reações Efeitos desejáveis e indesejáveis Como ocorre o escurecimento Fatores que influenciam o escurecimento enzimático e meios de controle

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/>

MACEDO, Paula Daiany G.; MATOS, Simone Pires de. Bioquímica dos Alimentos - Composição, Reações e Práticas de Conservação. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536520810. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520810/>

RIBEIRO, Eliana P. Química de alimentos. [Digite o Local da Editora]: Editora Blucher, 2007. E-book. ISBN 9788521215301. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521215301/>

COMPLEMENTAR

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em:
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/>

SILVA, Neusely da; JUNQUEIRA, Valéria C A.; SILVEIRA, Neliane F. de A.; AL, et. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. [Digite o Local da Editora]: Editora

Blucher, 2017. E-book. ISBN 9788521212263. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521212263/>

OLIVEIRA, Ana Flávia de. Tópicos em ciências e tecnologia de alimentos: resultados de pesquisas acadêmicas - vol. 4. [Digite o Local da Editora]: Editora Blucher, 2018. E-book. ISBN 9788580393538.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580393538/>

COMPONENTE CURRICULAR: Projetos e Práticas Extensionistas IV: Segurança Alimentar

CARGA HORÁRIA: 40h PRESENCIAL 30h ESTUDOS INDEPENDENTES 10h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa:

Integrar, através de uma atividade de projeto contextualizado por uma demanda real, os conhecimentos desenvolvidos nos componentes curriculares do módulo **Segurança Alimentar**. Desenvolver habilidades de trabalho em grupo, comunicação oral e escrita, resolução de problemas, pensamento crítico, pensamento criativo, metodologia de desenvolvimento de projetos visando ao desenvolvimento das competências requeridas de cada módulo.

Conteúdo:

Identificação da oportunidade para a realização do projeto a partir de demandas reais;

Aplicação do método científico para elaboração do problema de pesquisa;

Construção do projeto;

Desenvolvimento do projeto;

Entrega do produto final.

*Durante todo semestre serão trabalhados em aula os conteúdos

teórico-conceituais que darão base para construção e desenvolvimento do projeto

(produto), entre eles:

- Relação da Integralidade com as questões de saúde/doença de forma contextualizada;
- Método científico;
- Normas da ABNT.

BIBLIOGRAFIA
BÁSICA BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica. 3.ed.São Paulo: Pearson, sd. https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576051565/pages/_1 FURASTÉ, Pedro Augusto. Normas Técnicas para o trabalho Científico: Elaboração e Formatação. Explicação das normas da ABNT. 16. ed. Porto Alegre: 2013. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2011.
COMPLEMENTAR CERVO, Amado; BERVIAN, Pedro A., DA SILVA Roberto. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo:Pearson.2007. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576050476/pages/_1 LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Técnicas de Pesquisa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2012. TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. Introdução à pesquisa em ciências sociais. São Paulo: Atlas, 2012.

Módulo 5 Nutrição Ambulatorial e Pesquisa
Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais e para indivíduos sadios e enfermos, aplicando os conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais. Identificar o significado clínico de dosagens laboratoriais e da aplicação clínica dos principais fármacos utilizados em pacientes com doenças crônicas. Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição, estimulando o espírito científico, utilizando os modelos experimentais.
EIXO TEMÁTICO: Nutrição Ambulatorial e Pesquisa

COMPONENTE CURRICULAR: Fundamentos de dietoterapia
CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Estudo dos conceitos e objetivos da dietoterapia, dos tipos de dietas hospitalares e suas vias de administração considerando a avaliação nutricional, as diversas situações clínicas, o tratamento e reabilitação de doenças através do cuidado nutricional e reafirmando a importância da alimentação para a manutenção da saúde e da vida.

Conteúdo

Importância e princípios da prescrição dietoterápica,

Função do nutricionista na dietoterapia

Patologia e dietoterapia nas enfermidades orais e esofágicas, gástricas e intestinais.

Patologia e dietoterapia nas enfermidades hepáticas, pancreáticas e vesiculares.

Patologia e dietoterapia dos distúrbios alimentares: obesidade e magreza.

Avaliação nutricional: triagem nutricional, exame físico, antropometria e composição corporal

Avaliação nutricional: consumo alimentar; exames complementares (laboratório, ...), Anamnese

Dietoterapia Hospitalar: dietas hospitalares; manual de dietas; prontuário físico e eletrônico

Dietoterapia Ambulatorial: Aplicação da informática na avaliação nutricional e no cálculo de dietas.

Acompanhamento de pacientes ambulatoriais para avaliação do quadro nutricional associado ao tratamento clínico. Discussão em grupo da conduta nutricional. Avaliação do comportamento nutricional. Treinamento em técnicas de avaliação da composição corporal aplicadas em ambulatórios.

Necessidades nutricionais: Cálculo das necessidades energéticas (Cálculo de Harris Benedict; Equação de Mifflin-St, Cálculo direto ou fórmula de bolsos).

Necessidades nutricionais: Composição dos alimentos, Medidas caseiras e medidas em gramas/ml, Cardápio, Cálculo e adequação de dietas.

Exames laboratoriais nas enfermidades em nutrição: Indicadores bioquímicos nutricionais e metabólicos; Avaliação bioquímica global - compartimentos visceral e somático

Introdução à farmacologia, Interação entre droga e nutriente. Drogas que atuam no sistema cardiovascular; sistema digestivo; sistema nervoso; sistema renal. Efeitos de drogas de ação anti-inflamatória; antibiótica

Suporte nutricional: Nutrição enteral e parenteral, Conceitos e objetivos da nutrição enteral e parenteral, Osmolaridade, Acesso, Indicações e contra-indicações, Administração e Complicações

BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA	
CAMILIANA, ROSSI - UNIAO S. Avaliação Nutricional - Novas Perspectivas.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2772-3/epubcfi/6/28[vnd.vst.idref=chapter06]!/4/26/2[vst-image-button-67490]@0:91.1 Andrighetti, Letícia Hoerbe. Farmacologia aplicada à nutrição e interpretação de exames laboratoriais. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023338/pageid/0 ROSS, A. Catharine, CABALLERO, Benjamin, COUSINS, Robert J., TUCKER, Katherine L., ZIEGLER, Thomas R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/pageid/0 ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/epubcfi/6/160[vnd.vst.idref=chapter61.html]!/4/2/4[vst-image-button-975407]@0:0	
COMPLEMENTAR	
MARTINS, Cristina. Diagnósticos em Nutrição: Fundamentos e Implementação da Padronização Internacional.. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713433/epubcfi/6/16[vnd.vst.idref=TOC.xhtml]!/4[Diagnosticos-em-nutricao-4]/2/52/2@0:82.1 MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação Nutricional na Prática Clínica.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/epubcfi/6/26[vnd.vst.idref=chapter02]!/4/178/6[vst-image-button-225971]@0:6.36 PHILIPPI, Sonia T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição 3a ed... [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/pageid/358 LIMA, de, Vanessa Oliveira. Nutrição Clínica. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023277/pageid	

COMPONENTE CURRICULAR: Pesquisa em Nutrição		
CARGA HORÁRIA: 80h	PRESENCIAL 60h	ESTUDOS INDEPENDENTES 20h
EMENTA/CONTEÚDO		

Ementa: Métodos indiretos de avaliação nutricional através de estudos socioeconômicos e de consumo alimentar, em indivíduos e grupos populacionais. Conceitos e fundamentos básicos da Nutrição Experimental, com ênfase na utilização do modelo experimental *Drosophila melanogaster* e estudo sistemático das técnicas para avaliação química, bioquímica ou biológica e do valor nutricional de alimentos.

Conteúdo:

Métodos diretos e indiretos de avaliação nutricional.

Inquéritos populacionais e consumo alimentar.

CONCEITOS EM NUTRIÇÃO, E EXPERIMENTAÇÃO

Introdução a técnicas experimentais, investigação, produção do conhecimento científico.

Ética e legislação do uso de animais de laboratório

UA Comitês de Ética UA Comitês de Ética

UA Princípios bioéticos

BIOTÉRIO EXPERIMENTAL

Funcionamento de um biotério experimental. Detalhar o planejamento, construção e funcionamento de biotérios (biologia dos animais de laboratório), relacionando a aplicação das técnicas adequadas de laboratório com a qualidade da pesquisa.

UA Biossegurança em biotérios

ANIMAIS DE LABORATÓRIO, MANEJO E MANUTENÇÃO.

Utilização do modelo animal em pesquisa na área de nutrição.

Seleção do animal apropriado para realização dos ensaios. Aspectos fisiológicos do animal escolhido.

Estudo das necessidades de nutrientes e condições básicas para preparo de dietas destinadas a ensaios biológicos nutricionais.

TÉCNICAS APLICADAS EM PESQUISA COM ANIMAIS DE LABORATÓRIO

Ensaio biológicos.

Modelo experimental com invertebrados *Drosophila melanogaster*, ciclo de vida, alimentação, dieta e manutenção no Laboratório.

UA Níveis de evidencia científica.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

COSTA, NEUSA MARIA B. BIOTECNOLOGIA E NUTRICAÇÃO; Saiba Como O Dna Pode Enriquecer A Qualidade Dos Alimentos. SÃO PAULO, NOBEL, 2003. 214P.

MARCHIONI, D.M.L., GORGULHO, B.M., Steluti, J. Consumo alimentar : guia para avaliação. - 1. ed. - Barueri [SP] : Manole, 2019.

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520456194/cfi/4!/4/4@0.00:0.00>

TRAMONTE, VERA L. C. G. COORD ; SANTOS, RAQUEL A . Nutrição e Metabolismo: Nutrição Experimental. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012

COMPLEMENTAR

FRANCO, GUILHERME. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9ª. Ed. São Paulo: ATHENEU, 1999. 307p.

FURASTE, PEDRO AUGUSTO. Normas Técnicas Para o Trabalho Científico; Explicação das Normas da ABNT. 13ª. Ed. Porto Alegre, 2004. 185p.

SOARES, N.T; MAIA F.M. Avaliação do consumo alimentar: recursos teóricos e aplicação das DRIs - Rio de Janeiro: MedBook, 2013. 244 p.

GUYTON, ARTUR C. Fisiologia Humana. 6. ED. Rio de Janeiro, ed. Guanabara, 1988. 564

IBRAHIM, T. Nutrição Experimental. Ed. Rubio, 2012, 172p.

PINHEIRO, ANA BEATRIZ VIEIRA . Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em medidas caseiras. 5 Ed. São Paulo,: ATHENEU, 2005, 131p

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição Avançada

CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: A Nutrição como a ciência que integra processos vitais, desde o nível molecular até o celular, através da operação multissistêmica de todo o organismo. Pautada em estudos e evidências recentes, têm como base a tríade DNA- Alimentos - Ser Humano.

Conteúdo:

Apresentação Plano de Ensino. Nutrição Avançada.

Nutrição funcional: Visão Global e sua sistemática de atendimento. Princípios da Nutrição Funcional para entender o estado de saúde do paciente. Questionário de rastreamento metabólico.

Nutrição Funcional: Teia de inter-relações metabólicas, Anamnese, Exames Laboratoriais, Alimentos Funcionais

Processo Inflamatório: Relação da inflamação com doenças cardiovasculares, neurodegenerativas, auto imunes, obesidade, síndrome metabólica, câncer e outras.

Gatilhos e Mediadores da inflamação e sua modulação.

Processo Inflamatório: Nutrigenômica no processo inflamatório. Tratamento da inflamação e de suas complicações. Adequando a dieta do paciente quanto aos tipos de gorduras, uso de alimentos funcionais anti-inflamatórios.

Microbiota intestinal: fatores influenciadores, distúrbios e suas consequências, tratamentos a base de alimentação, estilo de vida e uso de suplementos.

Microbiota intestinal: Efeito dos medicamentos nas funções do TGI.

Mitocôndrias: Importância clínica. Toxinas e nutrientes importantes para a função mitocondrial.

Mitocôndria: Promoção da Longevidade e saúde metabólica.

Programação metabólica : Conceito, Epigenética.

Programação metabólica : Primeiros 1000 dias.

Climatério, Menopausa e Andropausa : Novas perspectivas e tratamentos.

Climatério, Menopausa e Andropausa : Novas perspectivas e tratamentos.

Fitoterapia em nutrição : prescrição fitoterápica na prática clínica, legislações específicas, estudos de farmacocinética e farmacodinâmica, conhecimento científico e tradicional de uso de plantas medicinais.

Patologias autoimune e suplementação.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA- COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI C. (org.) Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diversas fases da vida, na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 2013. p. 1136-158.

DAMODARAN, Srinivasan, PARKIN, L., FENNEMA, R. Química de Alimentos de Fennema, 4ª ed. ArtMed, 08/2011. [Bookshelf Online].

<https://viewer.bibliotecaa.binpar.com/viewer/9788595026605-1/capa>

COMPLEMENTAR

CABALLERO, B.; COUSINS, R. J.; TUCKER, K. L.; ZIEGLER, T.R. Nutrição Moderna de Shils na saúde e na doença. 11ed. Barueri, SP: Manole, 2016. ISBN 978-85-204-3763-6.

GOLDBERG, I. Functional foods designer foods, pharmafoods, nutraceuticals. New York : Chapman & Hall, INTRODUÇÃO AO ESTUDO DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS 1994, 571p;

<https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788580551891/>

<https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788595021297/1>

<https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788595024366/ca>

COMPONENTE CURRICULAR: INSTITUCIONAL 1: EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS E AMBIENTAL

CARGA HORÁRIA: 40h PRESENCIAL 0h ESTUDOS INDEPENDENTES 40h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Conceitos, fundamentos, histórico, teoria e prática dos direitos humanos. Compreensão crítica sobre educação em direitos humanos e educação ambiental, por intermédio de uma cultura de respeito, justiça, sustentabilidade e igualdade. Estudo da educação para a cidadania e a ênfase na garantia dos direitos civis, políticos, sociais, econômicos e culturais. Conscientização sobre a preservação ambiental e o papel da educação na formação de cidadãos responsáveis e comprometidos com a conservação do meio ambiente.

Conteúdo:

1. Introdução aos Direitos Humanos
2. Definição, fundamentos e histórico dos direitos humanos
3. A Declaração Universal dos Direitos Humanos (1948), tratados internacionais e a Constituição da República Federativa do Brasil
4. Cidadania e direitos civis, políticos, econômicos, sociais e culturais
5. O papel dos direitos humanos na promoção da paz e na resolução de conflitos
6. Conceitos, fundamentos e práticas de educação em Direitos Humanos e Ambientais
7. Princípios e objetivos da educação em direitos humanos e educação ambiental
8. A relação entre educação, conscientização, sustentabilidade e respeito às diversidades
9. A Interdependência entre Direitos Humanos e Meio Ambiente: Os desafios do desenvolvimento sustentável

10. Impactos ambientais e a violação dos direitos humanos
11. O direito de acesso à informação, à participação e à justiça em questões ambientais
12. Mudanças Climáticas e Direitos Humanos
13. Políticas Públicas, Direitos Humanos e Direitos Ambientais
14. O papel do Estado na promoção dos direitos humanos e ambientais
15. O papel dos setores privados e do 3º setor na promoção dos direitos humanos e ambientais
16. A relação entre direitos humanos, justiça social e desenvolvimento sustentável

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

CASTILHO, Ricardo dos S. **Direitos Humanos** - 7ª Edição 2023. 7. ed. Rio de Janeiro: Saraiva Jur, 2023. E-book. p.IV. ISBN 9786555599589. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555599589/>. Acesso em: 06 mar. 2025.

GUERRA, Sidney. **Curso de direitos humanos**. 8. ed. Rio de Janeiro: Saraiva Jur, 2023. E-book. p.IV. ISBN 9786553628496. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786553628496/>. Acesso em: 06 mar. 2025.

RAMOS, André de C. **Curso de Direitos Humanos** - 12ª Edição 2025. 12. ed. Rio de Janeiro: SRV, 2024. E-book. p.Capa. ISBN 9788553625888. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788553625888/>. Acesso em: 06 mar. 2025.

COMPLEMENTAR

CASTILHO, Ricardo. **Educação e direitos humanos**. Rio de Janeiro: Saraiva Jur, 2016. E-book. p.[Inserir número da página]. ISBN 9788547209001. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788547209001/>. Acesso em: 06 mar. 2025.

JR., Arlindo P.; PELICIONI, Maria Cecília F. **Educação Ambiental e Sustentabilidade**. 2. ed. Barueri: Manole, 2014. E-book. p.A. ISBN 9788520445020. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520445020/>. Acesso em: 06 mar. 2025.

PIOVESAN, Flávia. **Temas de direitos humanos**. 12. ed. Rio de Janeiro: Saraiva Jur, 2023. E-book. p.I. ISBN 9786555599619. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555599619/>. Acesso em: 06 mar. 2025.

COMPONENTE CURRICULAR: Projetos e Práticas Extensionistas V: Nutrição Ambulatorial e Pesquisa		
CARGA HORÁRIA: 80h	PRESENCIAL 60h	ESTUDOS INDEPENDENTES 20h
EMENTA/CONTEÚDO		
Ementa: Visa a integração dos conteúdos do módulo do curso de nutrição tendo como resultado a elaboração de um produto com registros escritos do projeto. A temática do módulo contempla Nutrição Ambulatorial e Pesquisa. Cada grupo desenvolverá sua trilha específica de aprendizagem de acordo com o projeto. Conteúdo: Identificação da oportunidade para a realização do projeto a partir de demandas reais; Aplicação do método científico para elaboração do problema de pesquisa; Construção do projeto; Desenvolvimento do projeto; Entrega do produto final. *Durante todo semestre serão trabalhados em aula os conteúdos teórico-conceituais que darão base para construção e desenvolvimento do projeto (produto), entre eles: - Relação da Integralidade com as questões de saúde/doença de forma contextualizada; - Método científico; - Normas da ABNT.		
BIBLIOGRAFIA		
BÁSICA BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica. 3.ed.São Paulo: Pearson, sd. https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576051565/pages/_1 FURASTÉ, Pedro Augusto. Normas Técnicas para o trabalho Científico: Elaboração e Formatação. Explicação das normas da ABNT. 16. ed. Porto Alegre: 2013. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo:		

Atlas, 2011.

COMPLEMENTAR

CERVO, Amado; Bervian, Pedro A; DA SILVA Roberto. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo: Pearson. 2007. Disponível em:

https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576050476/pages/_1

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Técnicas de Pesquisa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2012.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. Introdução à pesquisa em ciências sociais. São Paulo: Atlas, 2012.

Módulo 6 Nutrição Clínica

Prestar assistência nutricional e dietoterápica; solicitar exames laboratoriais, prescrever suplementos nutricionais; prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição a coletividades e indivíduos, sadios e enfermos, em instituições públicas e privadas, em consultório de nutrição e dietética e em domicílio. Atuar em equipes multiprofissionais de terapia nutricional. Conhecer métodos e técnicas de preparo de alimentos para dietas com fins específicos, elaborar ficha técnica de preparação (FTP), levando em consideração aspectos sensoriais e informação nutricional.

EIXO TEMÁTICO: Nutrição Clínica

COMPONENTE CURRICULAR: Dietoterapia Hospitalar

CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Dietoterapia nas diversas situações clínicas, desde a prevenção, o tratamento e a reabilitação de doenças, considerando a avaliação nutricional, exames laboratoriais, interação droga nutriente.

Conteúdo:

Apresentação do plano de ensino

Importância e princípios da prescrição dietoterápica

Avaliação nutricional, Cardápio, Cálculo e adequação de dietas

Interação entre Drogas e Nutrientes

Patologia e dietoterapia: AIDS, Erros inatos do metabolismo, Alergia e intolerância Alimentar, Queimaduras e traumas (paciente imunodeprimido), Neoplasias, anemias, diabetes, desordens respiratórias, doenças cardiovasculares, doenças renais, obesidade, desnutrição

Encerramento do semestre

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. Ed Manole: São Paulo, 2000.

MARTINS, Cristina. Diagnósticos em Nutrição: Fundamentos e Implementação da Padronização Internacional..[MinhaBiblioteca].

[https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713433/epubcfi/6/16\[vnd.vst.idref=TOC.xhtml\]!/4\[Diagnosticos-em-nutricao-4\]/2/52/2@0:82.1](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713433/epubcfi/6/16[vnd.vst.idref=TOC.xhtml]!/4[Diagnosticos-em-nutricao-4]/2/52/2@0:82.1)

ROSS, A. Catharine, CABALLERO, Benjamin, COUSINS, Robert J., TUCKER, Katherine L., ZIEGLER, Thomas R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença.. [Minha Biblioteca].

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670>

COMPLEMENTAR

LIMA, Vanessa Oiveira. Nutrição Clínica.. [Minha Biblioteca].

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023277/pageid/8>

MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação Nutricional na Prática Clínica.. [Minha Biblioteca].

[https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/epubcfi//26\[vnd.vst.idref=chapter02\]!/4/178/6\[vst-image-button-225971\]@0:6.36](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/epubcfi//26[vnd.vst.idref=chapter02]!/4/178/6[vst-image-button-225971]@0:6.36)

PHILIPPI, Sonia T. – ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia.. [Minha Biblioteca].

[https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/epubcfi//160\[vnd.vst.idref=chapter61.html\]!/4/2/4\[vst-image-button-975407\]](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/epubcfi//160[vnd.vst.idref=chapter61.html]!/4/2/4[vst-image-button-975407])

COMPONENTE CURRICULAR: Projetos e Práticas Extensionistas VI: Nutrição Clínica

CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Fundamentada na Ciência da Nutrição, a disciplina aborda a terapêutica alimentar hospitalar nas enfermidades metabólicas, endócrinas, cardiovasculares, nefro-urinárias, hepáticas e queimaduras

para recuperação da saúde do indivíduo, considerando seu estado nutricional, e as características psicossociais e culturais.

Conteúdo:

Apresentação do Plano de ensino e do Hospital Universitário.

Apresentação do sistema de informação hospitalar SIGH (sistema de informação e gestão hospitalar)

Triagem Nutricional (objetivos, métodos). Trabalho em grupo sobre Triagem nutricional

Prática / registro na evolução nutricional

Anamnese nutricional / registro na evolução nutricional

Prática / registro na evolução nutricional

Avaliação Nutricional/ Antropometria e composição corporal/ registro na evolução nutricional

Prática / registro na evolução nutricional

Avaliação laboratorial e exame físico

Apresentação de casos

Diagnósticos de nutrição

Dietoterapia aplicada ao diagnóstico / registro na evolução nutricional

Intervenção nutricional/

Apresentação de casos clínicos

Calculo, planejamento e análise de dietas

Níveis de assistência nutricional Apresentação de casos clínicos

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6ª ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2011. Disponível em:

<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520427699/pages/3>

CUPPARI, LÍLIAN. Guia de Nutrição: nutrição clínica no adulto. 3ª ed. São Paulo: Manole, 2016.

VASCONCELOS, Viviani Godeguez. Avaliação Nutricional. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. Disponível em:

<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543020099/pages/-6>

COMPLEMENTAR:

PHILIPPI, Sonia T. – ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia.. [Minha Biblioteca].
[https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/epubcfi//160\[vnd.vst.idref=chapter61.html\]!/4/2/4\[vst-image-button-975407\]](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/epubcfi//160[vnd.vst.idref=chapter61.html]!/4/2/4[vst-image-button-975407])

ROSS, A. Catharine, CABALLERO, Benjamin, COUSINS, Robert J., TUCKER, Katherine L., ZIEGLER, Thomas R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença.. [Minha Biblioteca].
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670>

MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação Nutricional na Prática Clínica.. [Minha Biblioteca].
[https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/epubcfi//26\[vnd.vst.idref=chapter02\]!/4/178/6\[vst-image-button-225971\]@0:6.36](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/epubcfi//26[vnd.vst.idref=chapter02]!/4/178/6[vst-image-button-225971]@0:6.36)

COMPONENTE CURRICULAR: Técnica Dietética na Prática Clínica

CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Estudo de métodos e técnicas de preparo de alimentos para dietas com fins específicos, elaboração de ficha técnica de preparação (FTP), levando em consideração aspectos sensoriais e informação nutricional.

Conteúdo:

Apresentação da disciplina, discussão do conteúdo programático. Ficha Técnica de Preparação. Prática de pesos e medidas.

Ficha Técnica de preparação (FTP), receituário, lista de compras - peso bruto, peso líquido, fator de correção, porção (número e peso), valor energético, percentual de macronutrientes.

Produção e Consumo sustentável - Aproveitamento Integral dos Alimentos.

Preparações para dieta com modificação da consistência

Técnicas de preparo nas modificações aplicadas à Doença celíaca Glúten e suas implicações Glúten e suas implicações Glúten e suas implicações Pseudocereais

Técnicas de preparo na alimentação infantil.

Técnicas de preparo nas dietas com restrição de nutrientes - fenilcetonúria, sódio, potássio,

Técnicas de preparo na anemia ferropriva. Fatores antinutricionais.

Alimentação vegetariana. Alimentos orgânicos

Técnicas de preparo nas modificações aplicadas ao Diabetes Mellitus e Obesidade. Principais edulcorantes e adoçantes e sua aplicação. Light (reduzido valor calórico), diet (Ingestão controlada de sacarose). Técnica Dietética de Açúcares: conceito, valor nutritivo, características, aplicação em técnica dietética. Emprego de açúcares no preparo de alimentos e análises das modificações decorrentes.

Técnicas de preparo nas modificações aplicadas com reduzido teor de sódio. Utilização de condimentos (Conceito Histórico, Classificação Utilização prática).

Técnicas de preparo aplicada a dietas com restrição de gordura. Técnica Dietética de Óleos e gorduras: conceito, valor nutritivo, características. Utilização dos diferentes tipos de gorduras no preparo de alimentos.

Análise sensorial de alimentos órgãos dos sentidos, teste discriminativo, testes descritivos, teste Glúten e suas implicações afetivo. Prática de análise sensorial de alimentos.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

PINTO E SILVA, M.E.M.; IONAMINE, H. ATZINGEN M.C.C. Técnica Dietética aplicada à dietoterapia. Barueri, SP: Manole, 2015. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452417/cfi/4!/4/4@0.00:21.6>

MAHAN ; L. KATHLEEN . Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151635/cfi/6/4!/4/2/6@0:0>

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

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449837/cfi/5!/4/4@0.00:14.5>

COMPLEMENTAR

1.CUKIER, C. Macro e micronutrientes em nutrição clínica 1. ed. - Barueri [SP] : Manole, 2020.

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555760149/cfi/4!/4/4@0.00:23.8>

MCWILLIAMS, M. Preparo de alimentos : um guia prático para profissionais. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2013. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445037/cfi/6!/4/4@0.00:11.2>

CANDIDO, Lys Mary Bilesk; CAMPOS, Adriane M. Alimentos para Fins Especiais: Dietéticos. São Paulo: Varela, 1996. 423p

4. PINHEIRO. A.B. LACERDA, E. M. A. BENZERRY, E. H.. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. 5. ed. Rio de Janeiro: Produção Independente, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR: INSTITUCIONAL II:

EDUCAÇÃO, HISTÓRIA E CULTURA DA RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS NO BRASIL E DIVERSIDADES

CARGA HORÁRIA: 40h PRESENCIAL 0h ESTUDOS INDEPENDENTES 40h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa:

Analisa a importância das relações étnico-raciais na história e cultura brasileira, evidenciando seus reflexos na educação, política, economia e sociedade. Também propõe refletir sobre o papel das diversidades no fortalecimento da cidadania, da democracia e da justiça social, sob a perspectiva dos movimentos sociais, das políticas públicas e dos instrumentos legais.

Conteúdo Programático:

1. Processos culturais: difusão culturais, aculturação e endoculturação;
2. Reflexões sobre as Culturas afro-brasileira e indígena na sociedade brasileira;
3. Racismo: origens, racismo científico e estrutural;
4. Religiões de matriz africana;
5. Estatuto da Igualdade Racial;
6. A contribuição africana e indígena para a construção do patrimônio cultural brasileiro
7. Protagonismo feminino: o papel da mulher na sociedade atual;
8. Diversidade sexual e de gênero;
9. Mídia e relações de gênero;
10. Diversidade, inclusão e tolerância.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GOHN, Maria da Glória, **Sociologia dos movimentos sociais**. 2. ed. São Paulo : Cortez, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788524922657/pageid/2> Acesso: 13 de jan. 2025.

GOMES, Nilma L. **Um olhar além das fronteiras - educação e relações raciais**. São Paulo: Autêntica Editora, 2007. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788551302309/>. Acesso em: 18 dez. 2024.

LINHARES, Maria Yedda Leite. **História geral do Brasil**, 10. edição, Rio de Janeiro: Grupo Editorial Nacional, Publicado pelo seu selo LTC: Livros Técnicos e Científicos Ltda., 2020. Disponível em: [https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595155831/epubcfi/6/10\[%3Bvnd.vst.idref%3Dcreditos.html\]!/4/12/3:49\[k.c%2Com](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595155831/epubcfi/6/10[%3Bvnd.vst.idref%3Dcreditos.html]!/4/12/3:49[k.c%2Com) Acesso: 13 de jan. 2025.

PIOVESAN, Flávia; SILVA, Silvio José Albuquerque. **Combate ao racismo**. São Paulo: Expressa, 2021. Disponível em: [https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555597721/epubcfi/6/2\[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover.xhtml\]!/4/2\[cover\]/2%4050:77](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555597721/epubcfi/6/2[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover.xhtml]!/4/2[cover]/2%4050:77) Acesso: 13 de jan. 2025.

VIANNA, Cláudia. **Políticas de educação, gênero e diversidade sexual breve história de lutas, danos e resistências**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788551304006/pageid/4> Acesso: 13 de jan. 2025.

COMPLEMENTAR

FUNARI, Pedro Paulo; PINON, Ana. **A temática indígena na escola**. São Paulo : Contexto, 2022. Disponível em: [https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555414448/epubcfi/6/2\[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover.xhtml\]!/4/2/2%4031:1](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555414448/epubcfi/6/2[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover.xhtml]!/4/2/2%4031:1) Acesso: 13 de jan. 2025.

GOMES, Nilma L. **Um olhar além das fronteiras - educação e relações raciais**. São Paulo: Autêntica Editora, 2007. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788551302309/>. Acesso em: 18 dez. 2024.

SILVA, Cidinha da. **Vamos falar de relações raciais?** São Paulo: Autêntica Editora, 2024. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786559284283/>. Acesso em: 18 dez. 2024.

SILVA, Paulo Vinicius Baptista da. **Racismo em livros didáticos: estudo sobre negros e brancos em livros de Língua Portuguesa**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2008. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582179741/pageid/4> Acesso em: Acesso: 13 de jan. 2025.

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição Aplicada ao Esporte

CARGA HORÁRIA: 40h PRESENCIAL 30h ESTUDOS INDEPENDENTES 10h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Conceitos de nutrição integrados à prática da atividade física, à nutrição do escolar e do adolescente. Tem como principal abordagem o estudo dos nutrientes, suas funções e fontes relacionando estes à prática de esportes e aos processos nutricionais de escolares e adolescentes. A integração do metabolismo energético e as repercussões da alimentação sobre a prática de atividade física. Guias alimentares. Macro e micronutrientes. Necessidades e recomendações nutricionais. Cálculo e análise de dietas. Aplicabilidade e recomendações nutricionais.

Conteúdo:

Apresentação e discussão do Plano de Ensino

Introdução a Nutrição Esportiva.

Macro e micronutrientes – metabolismo e a prática desportiva.

Bioenergética: Transformação de energia, Produção de energia, Vias metabólicas (ATP-CP, aeróbias e anaeróbias).

Balanço hidroeletrolítico.

Composição Corporal, Avaliação, métodos Diretos e Indiretos.

Avaliação das Necessidades Energéticas Corporais, IMC, FAO, OMS, Herris Benedict.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

MUTTONI, SANDRA. Nutrição na prática esportiva. Porto Alegre: SAGAH, 2017. ISBN: 9788595020030.
Disponível em: <https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788595020030/2>

PASCHOAL, V. Tratado de Nutrição Esportiva Funcional. São Paulo: Roca, 2017. 978-85-412-0410-1. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-412-0410-1/cfi/6/10!/4/2@0:0>

HIRSCHBRUCH, M. D., et al. Nutrição esportiva: uma visão prática (recurso eletrônico). 3ª ed. Barueri São Paulo: Manole, 2014. ISBN: 9788520436752. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449813/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>

COMPLEMENTAR

CLARK, NANCY. Guia de nutrição desportiva: alimentação para uma vida ativa (recurso eletrônico). Tradução: Regina Machado Gacez. Revisão técnica: Lenice Zarth Carvalho. 5ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. ISBN: 9788582712191. Disponível em: <https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788582712191/creditos>

Groff, S.S.G.J.L.S.J. L. Nutrição avançada e metabolismo humano: Tradução da 5ª edição norte-americana. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. 9788522126392. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126392/cfi/2!/4/4@0.00:41.8>

BERTUZZI, RÔMULO, et al. []. Aptidão aeróbia: desempenho esportivo, saúde e nutrição. Barueri São Paulo: Editora Manole, 2017. 9788520462256. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462256/>.

(orgs.), BSALAGI Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. 3ªed. Barueri São Paulo: Editora Manole, 2015. 9788520448502. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448502/>.

COMPONENTE CURRICULAR: Comportamento Alimentar

CARGA HORÁRIA: 40h PRESENCIAL 30h ESTUDOS INDEPENDENTES 10h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Educação como prática social na orientação e educação alimentar, utilizando os meios de comunicação na saúde, promovendo mudança no comportamento alimentar; planejando, executando e avaliando programas educativos. Terapia nutricional envolvendo aspectos educativos, sociais e psicológicos.

Conteúdo:

Conceitos e Resgate do conceito de educação.

Didática na Educação Alimentar.

Comunicação e transmissão de mensagem em Nutrição.

TEORIAS PEDAGÓGICAS

Educação Popular (Importância da cultura popular; Dimensão política; Saúde e educação popular)

EDUCAÇÃO COMO INSTRUMENTO DE MUDANÇA.

Guias alimentares.

FUNDAMENTOS DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR

Comportamento cognitivo

Comportamento situacional

Comportamento afetivo

Modelo Transteórico do comportamento alimentar

O NUTRICIONISTA E A EDUCAÇÃO:

Nutricionista como profissional de saúde e de educação.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL:

Conceitos.

Objetivos.

Análise de duas abordagens.

TÉCNICAS EDUCATIVAS.

PLANEJAMENTO EM EDUCAÇÃO NUTRICIONAL:

Etapas.

Objetivos.

Estratégias.

Avaliação

PLANEJAMENTO DE PROGRAMAS DE AÇÃO E SAÚDE.

Aspectos Psicológicos dos transtornos alimentares: Comportamento Compulsivo.

Transtornos Alimentares: Anorexia Nervosa, Bulimia e Comer Compulsivo.

Perturbações alimentares: Vigorexia, Ortorexia e Food Addiction. Transtorno Dismórfico Corporal, Depressão, Grupos Terapêuticos, Psicofarmacologia e o Papel da Família. Terapia Cognitivo-Comportamental dos Transtornos Alimentares - Entrevista Motivacional. Terapia Focada na Compaixão, Mindfulness e Comer Intuitivo.
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/&#150; Resgate do conceito de educação. books/9788527732512/cfi/6/10!/4/2/4@0:0 GALISA, Mônica Santiago, 1967- Educação alimentar e nutricional : da teoria à prática 1. ed. Vila Mariana, SP: Roca, 2014. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/&#150; Resgate do conceito de educação. &#150; LINDEN. Sonia Educação Nutricional algumas ferramentas de ensino Ed Varela SP, 2005 DSM-V-TR, Manual Diagnóstico e Estatístico de Transtornos Mentais, 5ª Edição, Artmed, 2022.
COMPLEMENTAR WAGNER, John A. Comportamento organizacional / John A. Wagner III, John R. Hollenbeck; tradução de Silvio Floreal Antunha ; revisão técnica de Fabíola Sarubbi. 4. ed. São Paulo : Saraiva Educação, 2020. 504
Módulo 7 Gestão em Nutrição
Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição, formando gestores e empreendedores. Atuar em marketing de alimentação e nutrição. Realizar planejamento, gerenciamento e avaliação de unidades de alimentação e nutrição. Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação. Compreender as políticas e programas de educação e comportamento, visando a promoção da saúde.
EIXO TEMÁTICO: Gestão em Nutrição

COMPONENTE CURRICULAR: Estágio em Nutrição Escolar
CARGA HORÁRIA: 120 H PRESENCIAL 120h ESTUDOS INDEPENDENTES 0h
EMENTA/CONTEÚDO
Ementa: Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Gestão na Alimentação Escolar. Diagnóstico Nutricional em Escolares de Educação Infantil e Ensino Fundamental. Desenvolvimento de Estratégias de Educação Alimentar. Conteúdo: Reunião para apresentação do Plano de Ensino, Manual de Estágio (objetivo, metodologia, avaliação) e definição das Escolas Municipais Reuniões Semanais de Estágio Apresentações dos Estagiários nas Escolas Solicitação de Listagens dos Alunos nas Escolas Antropometria e Diagnóstico nutricional dos Alunos Reunião com os Pais para entrega do resultado da Avaliação Nutricional Apresentação do Seminário I: Diagnóstico Nutricional e Apresentação do Projeto Ações de Educação Alimentar com os Alunos Acompanhar as Rotinas do Serviço de Nutrição e Dietética Apresentação do Seminário II: Educação Nutricional, Relatório e Resumo Expandido Entrega do Relatório e Resumo Expandido
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA MAHAN, L. K. Alimentos nutrição e dietoterapia . 13 ed. São Paulo: Roca, 2012. BECK, B. DUARTE; MIRANDA, R. COSTA DE; VENTURI, I. Avaliação Nutricional. Artmed/Sagah. Porto Alegre, 2018 MELLO, F. ROBERT DE; GIBBERT, L. Controle e qualidade dos alimentos. Porto Alegre, Sagah, 2017
COMPLEMENTAR GALISA, Mônica Santiago, et al. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. 1. ed. 3 pontos Vila Mariana, SP: Roca, 2014. CORRÊA, R. da SILVEIRA. Avaliação Nutricional Aplicada. Porto Alegre. Sagah, 2016. TRECCO SÔNIA et al. Guia prático de educação nutricional. Barueri, SP: Manole, 2016. BECK, BIANCA DUARTE, RENATA COSTA DE MIRANDA, IVONILCE VENTURI. Avaliação nutricional. Porto Alegre: SAGAH, 2018 RIBEIRO, SANDRA MARIA LIMA, CAMILA MARIA DE MELO, JULIO TIRAPÉGUI. Avaliação nutricional: teoria e prática. 2. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

DOS ANJOS JR., ARY. Gestão estratégica do saneamento (Série Sustentabilidade) / Ary Haro dos Anjos Jr. Barueri, SP: Manole, 2010.

MEZOMO, IRACEMA DE BARROS et al. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015.

COMPONENTE CURRICULAR: Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição

CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Fundamentos da administração geral. Gestão e organização de Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento da estrutura física, equipamentos e fluxo na Produção de Alimentos. Gestão de recursos humanos, segurança e condições ergonômicas na UAN. Planejamento de refeições e Gestão de custos.

Conteúdo:

INTRODUÇÃO À GESTÃO DE UAN

Definição e importância da gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

Papel do gestor na área de alimentação e nutrição.

Histórico e evolução da gestão de UAN.

PROCESSOS ADMINISTRATIVOS EM UAN

Planejamento, organização, execução e controle aplicados à UAN.

Elaboração de planos estratégicos para UAN.

Ferramentas de gestão administrativa.

RECURSOS HUMANOS E RELAÇÕES INTERPESSOAIS

Gestão de equipes multidisciplinares.

Comunicação eficaz e resolução de conflitos.

Motivação e liderança.

GESTÃO DE MATERIAIS E RECURSOS FINANCEIROS

Controle de estoque em UAN.

Estratégias de otimização de custos.

Gestão eficiente dos recursos financeiros.

SISTEMAS DE PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

Elaboração de cardápios balanceados.

Atendimento a diferentes públicos e restrições.

Planejamento de cardápios sazonais.

CONTROLE DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Normas e regulamentações de segurança alimentar.

Implementação de práticas de controle de qualidade.

Auditorias e certificações.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UAN

Estratégias de educação nutricional.

Promoção de hábitos alimentares saudáveis.

Elaboração de campanhas educativas.

INOVAÇÃO E TECNOLOGIA NA GESTÃO DE UAN

Tendências e inovações na gestão de UAN.

Uso de tecnologia para otimizar processos.

Sustentabilidade e responsabilidade social.

PROJETO FINAL E APLICAÇÕES PRÁTICAS

Desenvolvimento de um projeto prático de gestão em UAN.

Apresentação dos projetos e discussão em sala de aula.

Avaliação final e feedback.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

SILVA, Elineides S. Unidade de alimentação e nutrição hospitalar. [Digite o Local da Editora]:

Editora Saraiva, 2021. E-book. ISBN 9786589881049. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049/>

VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia S.; SCHMITZ, Jeison F.; et al. Higiene e controle sanitário de alimentos. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556901602. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602/>

MELLO, Fernanda R.; GIBBERT, Luciana. Controle e qualidade dos alimentos. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595022409. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409/>

COMPLEMENTAR

GARCIA, Juliana A.; VELOSO, Cristiane F. Gestão de Serviços de Saúde e de Controle de Qualidade. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527734813. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734813/>

COMPONENTE CURRICULAR: Gestão de Negócios

CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: A decisão pessoal de empreender e a atividade empreendedora. Necessidade de mercado. Identificação de Oportunidades. Plano de Negócios. Consultoria. Conceito. Tipos. Características Básicas do Consultor. Diagnóstico Empresarial. Conceito. Finalidades. Etapas. Avaliação dos Resultados. Relatórios.

Conteúdo:

Unidade I - Principais conceitos, características e perfil do empreendedor

1.1 Comportamento e Personalidade

1.2 Habilidades, competências, criatividade e visão de negócio

1.3 Atitudes empreendedoras

Unidade II - O ambiente econômico e social que fez florescer a ideia de empreendedorismo

2.1 Reestruturação das grandes corporações e crise no mundo do trabalho ao final da década de 1970

2.2 Fortalecimento de formas alternativas de empresas e de negócios

2.3 Identificação de novas oportunidades no mercado

Unidade III - Inovação e o processo do empreendedorismo

- 3.1 Empreendedorismo e desenvolvimento econômico e social
- 3.2 O ambiente universitário e o empreendedorismo
- 3.3 Empreendedorismo e inovação tecnológica
- 3.4 A disseminação das incubadoras de empresas no Brasil
- 3.5 Design Thinking e Quadro do Modelo de Negócios (Canvas)

Unidade IV - A elaboração de um Plano de Negócios

- 4.1 A importância do planejamento
- 4.2 Estrutura de um Plano de Negócios
- 4.3 A busca do financiamento para o negócio
- 4.4 A busca de assessoria para o negócio

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

ARANTES, Elaine Cristina. Empreendedorismo e responsabilidade social. ed. rev. Curitiba: Intersaberes, 2014. Disponível em: <https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/978858219012/pages/5>

MAXIMIANO. Antonio Cesar Amaru. Administração para Empreendedores: Fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. Segunda edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576058762/pages/_1

DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo. São Paulo: Campus, 2008. MARINS, Luiz. Ninguém é empreendedor sozinho. São Paulo: Saraiva, 2008. MENDES, Jeronimo. Manual do empreendedor. São Paulo: Atlas, 2009.

ZUGMAN, Fábio. Empreendedores esquecidos. São Paulo: SEBRAE. São Paulo, 2011.

COMPLEMENTAR

CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: Dando asas ao espírito empreendedor. 4ª. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2012. Disponível em:

<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520432778/pages/-12>

DEGEN, Ronald Jean. O empreendedor: Fundamentos da iniciativa empresarial. São Paulo: Makron Books, 1989. Disponível em:

<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788534602174/pages/3>

DORNELAS, J. C. A., Empreendedorismo - transformando ideias em negócios. 3ª. ed. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2001.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração para empreendedores: Fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. 2ª. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. Disponível em:

https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/978857605862/pages/_7

RAZZOLINI FILHO, Edelvino. Empreendedorismo: Dicas e planos de negócios para o século XXI. Curitiba: Intersaberes, 2012. Disponível em:

<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788565704025/pages/>

COMPONENTE CURRICULAR: Projeto Trabalho de Conclusão de Curso

CARGA HORÁRIA: 80h PRESENCIAL 60h ESTUDOS INDEPENDENTES 20h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Elaboração e defesa de um projeto de pesquisa relacionado com a área de conhecimento e atuação do nutricionista, para o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Conteúdo:

Introdução às bases de um projeto de pesquisa.

Desenvolvimento sobre tema, problema, objetivos e metodologia.

Tipos de pesquisa Metodologia: pesquisa qualitativa, quantitativa e mista.

Estruturação Projeto de TCC: <https://site.urcamp.edu.br/documento/download/238>

Manual do Trabalho de Conclusão de Curso - TCC: <https://site.urcamp.edu.br/documento/download/237> ABNT- Associação Brasileira Normas Técnicas Como parafrasear.

Elaboração e qualificação do projeto de TCC .
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA FACHIN, O. Fundamentos da Metodologia. São Paulo. Ed. Atual. Saraiva. 2014. 210 p . FURASTÉ, Pedro Augusto. Normas Técnicas para o trabalho Científico: Elaboração e Formatação. Explicação das normas da ABNT. ed. Porto Alegre: 2012. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Técnicas de Pesquisa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2008.
COMPLEMENTAR MEDEIROS, J.B.,Redação Científica prática de fichamentos, resumos, resenhas / João Bosco Medeiros. – 13. ed. – São Paulo: Atlas. 2019. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020328/cfi/6/10!/4/4@0:0 SORDI J.O. Desenvolvimento de Projeto de Pesquisa. São Paulo. Ed. Saraiva, 2017; Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788547214975/pageid/0 HÜBNER M.M.Guia para Elaboração de Monografias e Projetos de Dissertação de Mestrado e Doutorado. São Paulo: Cengage Learning, Mackenzie, 2004

Módulo 8 Saúde Pública
Prestar assistência dietoterápica e promover a educação alimentar e nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas ou privadas, e em consultório de nutrição e dietética. Realizar o diagnóstico de nutrição, avaliação e monitoramento do estado nutricional, com base nos dados dietéticos, clínicos, bioquímicos e antropométricos, de acordo com a fase da vida. Identificar o perfil da população atendida no que tange à frequência de doenças e deficiências associadas à nutrição, doenças, agravos e demais distúrbios associados à nutrição, para o atendimento nutricional específico. Elaboração e defesa do trabalho de conclusão de curso.
EIXO TEMÁTICO: Saúde Pública

COMPONENTE CURRICULAR: Estágio em Nutrição e Saúde Pública

CARGA HORÁRIA: 180H PRESENCIAL 180h ESTUDOS INDEPENDENTES 0h
EMENTA/CONTEÚDO
Ementa: Planejamento, implantação e avaliação de ações de promoção e recuperação da saúde segundo os princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS). Atuação em Unidades Básicas de Saúde com Estratégia Saúde da Família (UBSF), através de orientação, educação nutricional e alimentar em materno-infantil e nas diversas fases da vida conforme patologias. Conteúdo: Métodos diretos e indiretos de avaliação nutricional. Bases da alimentação normal. Aleitamento materno. Alimentação nos diferentes ciclos da vida. Desnutrição e outras doenças carenciais. Políticas e programas de alimentação e nutrição. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Educação alimentar e nutricional. Segurança alimentar e nutricional. Vigilância Sanitária.
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA ALVARENGA M, FIGUEIREDO M, TIMERMAN F, ANTONACCIO C. Nutrição comportamental. Barueri, Manole, 2015. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520440025/pages/-22 TRECCO, S Guia Prático de Educação Nutricional. Barueri. São Paulo. Manole, 2016. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/search CUPARI L. Guia De Nutrição; Nutrição Clínica No Adulto São Paulo, Manole, 2009. p 474. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520433294
COMPLEMENTAR
Guia Alimentar para a População Brasileira — Ministério da Saúde (www.gov.br)

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6ª ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2011. Disponível em:

<https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520427699/pages/3>

<http://portalsaude.saude.gov.br/>

COMPONENTE CURRICULAR: Trabalho de Conclusão de Curso

CARGA HORÁRIA: 40h PRESENCIAL 30h ESTUDOS INDEPENDENTES 10h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: Desenvolvimento da capacidade científica, crítico-reflexiva e criativa do aluno, articulando com coerência seu processo formativo, ampliando e consolidando os estágios, os estudos independentes e as atividades complementares.

Conteúdo:

Encontros semanais de acompanhamento do TCC com o professor da disciplina

Encontros semanais com o professor orientador para desenvolvimento do TCC

Revisão Bibliográfica com Leitura e Discussão de artigos.

Palestras sobre Pesquisa e temas relacionados à construção do TCC

Agendamento da data para o ensaio da defesa.

Apresentação e Defesa dos TCCs.

Revisão das alterações a serem feitas, conforme orientação da Banca Examinadora

Entrega do Trabalho Versão Final, de forma digital, com todas as correções

Encerramento da disciplina

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

FURASTÉ, P.A. Normas Técnicas para o Trabalho Científico: Elaboração e Formatação.

Explicitação das Normas da ABNT. 14 ed. Porto Alegre: sn, 2008.

LAKATOS, E. M., MARCONI, Marina de Andrade. Técnicas de pesquisa. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2006.

HUBER A.C.K.; ISMERIO C.; PICOLLI D.E.; DRUMM E.C.; MENEZES F.P.; MALDANER G. Manual de elaboração dos trabalhos de conclusão de curso da Urcamp / Universidade da Região da Campanha. - Bagé: Ediurcamp, 2014. APPOLINÁRIO, F. Metodologia científica São Paulo, SP : Cengage, 2016 São Paulo, SP : Cengage, 2016 MATIAS-PEREIRA, J. Manual de metodologia da pesquisa científica / José Matias-Pereira. 4. ed. - [3. São Paulo, SP : Cengage, 2016 Rempr.]. São Paulo: Atlas, 2019.
COMPLEMENTAR MANSUR A. J., VENANCIO J. A. de A. Ética em pesquisa : em medicina, ciências humanas e da saúde 1. ed. - Barueri[SP] : Manole, 2021. ESTRELA, C. Metodologia Científica: Ciência Ensino e Pesquisa, 3 ed., Porto Alegre, artes Médicas, 2018. LOZADA G.; NUNES K.da S. Metodologia Científica. Porto Alegre: SAGAH, 2018
Módulo 9 Gestão e Clínica
Planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição conhecendo aspectos relacionados à produção e controle de qualidade. Desenvolver habilidades, raciocínio clínico, critério científico, criticidade do saber e da prática do nutricionista na resolução dos problemas de saúde em âmbito hospitalar. Oportunizar o desenvolvimento de tarefas de rotina do nutricionista clínico de forma independente e à luz do conhecimento científico pertinente a cada caso clínico. Favorecer a integração do estudante com os pacientes, com as nutricionistas e com a equipe interdisciplinar e multiprofissional.
EIXO TEMÁTICO: Gestão e Clínica

COMPONENTE CURRICULAR: Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição
CARGA HORÁRIA: 180H PRESENCIAL 180h ESTUDOS INDEPENDENTES 0h
EMENTA/CONTEÚDO
Ementa: Atividade prática sob supervisão, em Unidade de Alimentação e Nutrição com aplicação de conhecimentos relacionados ao planejamento, organização, direção e controle da produção de

refeições. Gestão de recursos humanos. Planejamento, análise, diagnóstico, avaliação estrutural e material do Serviço de Alimentação.

Conteúdo:

Desenvolver atividades relacionadas à formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, controle de qualidade dos alimentos;

Contribuir para a atualização dos profissionais envolvidos na produção de alimentos; Avaliação dos sistemas de controle de custos. Avaliar a necessidade de capacitação da equipe.

Analisar a estrutura física, dimensionamento de equipamentos e utensílios, bem como de pessoal, conhecer as políticas de segurança da empresa, bem como àquelas voltadas para o desenvolvimento humano, financeiro e de controle de material.

Observar ventilação, iluminação, exaustão, sonorização, cor, temperatura, umidade,... Aplicação de capacitação dos recursos humanos. Análise do Manual de Boas Práticas e POPs).

Contribuir com a área de estágio através do desenvolvimento do projeto de intervenção e de atividades diárias concernentes às atividades inerentes ao estagiário de Nutrição.

Elaborar de Fichas Técnicas de Preparação (FTP). Identificar per capita, porção.

Verificar a saída diária do estoque, custo diário da refeição servida. Valor nutricional calcular o VET, analisar a composição química dos cardápios, relação calorias/macro nutrientes, estabelecer análise crítica dos mesmos, analisar de acordo como PAT

Acompanhamento das atividades de rotina da produção de refeições.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

MEZOMO, B.F. I. Os serviços de alimentação - Planejamento e administração 6. ed. São Paulo: Manole, 2015.

PAYNE-PALACIO J. Gestão de negócios em alimentação: Princípios e Práticas. 12 ed. SP: Manole, 2015.

ELEUTERIO, H. Serviços de alimentação e bebidas 1. ed. São Paulo: editora Érica, 2014.

COMPLEMENTAR

MUTTONE, S. Administração de Serviços de Alimentação SAGAH EDUCAÇÃO S.A., 2017

FONSECA, MT. Tecnologias Gerenciais de Restaurantes. 4 ed. São Paulo: Editora Senac, 2006

TRIDA V.C.; FERREIRA, M. F. Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação: Como Elaborar um Manual de Práticas. São Paulo: Yendes Editora, 2013. Disponível em:

<https://bv4.digitalpages.com.br/>

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 140p.

COMPONENTE CURRICULAR: Estágio em Nutrição Clínica

CARGA HORÁRIA: 190H PRESENCIAL 190h ESTUDOS INDEPENDENTES 0h

EMENTA/CONTEÚDO

Ementa: O Estágio de Nutrição Clínica permite ao aluno o desenvolvimento de habilidades, raciocínio clínico, critério científico, criticidade do saber e da prática do nutricionista na resolução dos problemas de saúde em âmbito hospitalar. Oportuniza o desenvolvimento de tarefas de rotina do nutricionista clínico de forma independente e à luz do conhecimento científico pertinente a cada caso clínico. Favorece a integração do estudante com os pacientes, com as nutricionistas e com a equipe interdisciplinar e multiprofissional.

Conteúdo:

Acompanhamento nutricional de pacientes internados nas unidades clínicas, pediátrica e UTI.

Atividades desenvolvidas diariamente:

Verificação do prontuário eletrônico

Entrevista com o paciente ou responsável (anamnese) e coleta dos dados antropométricos e clínicos

Interpretação dos dados coletados (construção do diagnóstico nutricional)

Prescrição nutricional qualitativa

Fundamentação teórica, análise e construção do raciocínio clínico (objetivo do cuidado nutricional)

Proposta de intervenção Discussão e definição da intervenção nutricional Implantação e acompanhamento da intervenção nutricional Elaborar orientação dietética de alta hospitalar; Participação em seminários temáticos
BIBLIOGRAFIA
BÁSICA- CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. Ed Manole: São Paulo, 2000. MARTINS, Cristina. Diagnósticos em Nutrição: Fundamentos e Implementação da Padronização Internacional.. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713433/epubcfi/6/16[vnd.vst.idref=TOC.xhtml]!/4[Diagnosticos-em-nutricao-4]/2/52/2@0:82.1 ROSS, A. Catharine, CABALLERO, Benjamin, COUSINS, Robert J., TUCKER, Katherine L., ZIEGLER, Thomas R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670
COMPLEMENTAR LIMA, Vanessa Oiveira. Nutrição Clínica. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023277/pageid/8 MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação Nutricional na Prática Clínica.. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/epubcfi/6/26[vnd.vst.idref=chapter02]!/4/178/6[vst-image-button-225971]@0:6.36 ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/epubcfi/6/160[vnd.vst.idref=chapter61.html]!/4/2/4[vst-image-button-975407]

1.6 METODOLOGIA

A organização dos princípios filosóficos e teórico-metodológicos da URCAMP fundamenta-se em uma concepção abrangente de currículo, que integra um conjunto de conhecimentos, competências, saberes, habilidades, experiências e valores. O principal objetivo é formar seres humanos competentes e cidadãos engajados, preparados para atuar

em uma sociedade contextualizada dentro de um determinado tempo e espaço histórico, político, econômico e social.

Nessa perspectiva, desenvolver o currículo da instituição implica pensá-lo de forma holística, considerando não apenas os conteúdos e componentes curriculares, mas também as abordagens que os docentes utilizarão nas aulas teóricas e práticas. Quando os conteúdos curriculares previstos e implantados possibilitam, de maneira excelente, o desenvolvimento do perfil profissional do egresso, é fundamental considerar, em uma análise sistêmica e global, aspectos como atualização, acessibilidade, adequação das cargas horárias, relevância da bibliografia e a abordagem de conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental, direitos humanos e relações étnico-raciais, além do ensino da história e cultura afro-brasileira, africana e indígena.

O ambiente educacional deve ser um espaço dinâmico de elaboração e reelaboração de conhecimentos, permeado pela interdisciplinaridade e pelo incentivo à emancipação dos aprendizes, sempre em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs). Essa abordagem visa promover um aprendizado significativo e contextualizado, preparando os alunos para os desafios do mundo contemporâneo.

1.7 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Conforme a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que regulamenta o estágio de estudantes, o estágio é um ato educativo escolar supervisionado, realizado em ambientes de trabalho, com o objetivo de preparar os educandos para o exercício de atividades produtivas enquanto frequentam o ensino regular em instituições de educação superior. O estágio integra o itinerário formativo do aluno e faz parte do projeto pedagógico do curso.

O estágio curricular supervisionado está institucionalizado e contempla uma carga horária adequada, assegurando que a relação entre orientador e aluno seja compatível com as atividades desenvolvidas. Além disso, conta com coordenação e supervisão eficazes, a existência de convênios, e estratégias que promovem a gestão da integração entre o ensino e o mundo do trabalho. Tudo isso é considerado em relação às competências previstas no perfil do egresso, garantindo uma interlocução institucionalizada entre a Instituição de Ensino Superior (IeS) e os ambientes de estágio, o que gera insumos valiosos para a atualização das práticas de estágio.

O Estágio Curricular é uma componente essencial do currículo, englobando atividades teórico-práticas supervisionadas por docentes e sob a responsabilidade da Instituição de Ensino. A coordenação e os professores supervisores regulamentam as atividades dos alunos nos locais de estágio, avaliando a credibilidade dos convênios, o desempenho da supervisão local e as condições de trabalho oferecidas aos estagiários.

O supervisor acadêmico entrega o Regulamento do Estágio (APÊNDICE I) aos estagiários sob sua responsabilidade, estabelecendo um contato prévio com o local de estágio para esclarecer à equipe local o funcionamento do estágio e o papel do aluno. O docente supervisiona as atividades do estagiário e avalia seu desempenho.

Em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais, o currículo do curso inclui a realização de quatro estágios específicos nos Módulos VII, VIII e IX. Esses estágios abrangem as áreas de atuação: nutrição social, nutrição clínica e gestão em unidades de alimentação e nutrição. A área de nutrição social contempla os estágios em Nutrição Escolar e Nutrição e Saúde Pública. A área de Nutrição Clínica abrange o estágio em Nutrição Clínica, enquanto a área de gestão envolve o estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição, distribuídos ao longo de três módulos. Para ser aprovado nos estágios, o acadêmico deve obter nota igual ou superior a sete (7); em caso de reprovação, será necessário cursar novamente o estágio.

No Estágio em Nutrição Escolar, com uma carga horária de 120 horas, os estagiários desenvolvem rotinas nas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar, realizam a avaliação da situação nutricional de escolares da Educação Infantil e do Ensino Fundamental e promovem ações de educação alimentar na comunidade escolar de instituições da rede pública.

O Estágio em Saúde Pública, com 180 horas, é uma prática em Nutrição e Saúde Pública nas Unidades Básicas de Saúde com Estratégia Saúde da Família. Os estagiários participam de atividades de orientação e educação nutricional, focando em grupos materno-infantis e em diversas fases da vida e patologias, além de se envolverem em programas sociais e atividades da comunidade local, realizando avaliações nutricionais, anamnese e orientações específicas para cada patologia.

No Estágio em Nutrição Clínica, também com 190 horas, os acadêmicos têm a oportunidade de desenvolver o tratamento dietoterápico de pacientes hospitalares e ambulatoriais, planejando dietas de acordo com as necessidades da coletividade e do ambiente em que atuarão. Os estagiários fazem parte de equipes de saúde que atendem os

pacientes e pesquisam sobre o tratamento das patologias mais comuns, com foco na aplicação da dietoterapia. Os locais de estágio incluem hospitais, clínicas e outros estabelecimentos de saúde.

Por fim, o Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), com 180 horas, permite aos estagiários aplicarem na prática os conhecimentos relacionados à gestão e organização dessas unidades. As atividades envolvem o planejamento da estrutura física, equipamentos e fluxo de produção de alimentos, gestão de recursos humanos, segurança e condições ergonômicas na UAN, além do planejamento de refeições e gestão de custos. Os locais de estágio incluem empresas públicas, privadas e hospitais.

Área de atuação	Carga Horária
Estágio em Nutrição Escolar	120 horas
Estágio em Nutrição e Saúde Pública	180 horas
Estágio em Nutrição Clínica	190 horas
Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)	180 horas
Total	670 horas

De maneira indireta, a Instituição de Ensino Superior (IES) contribui significativamente para o desenvolvimento da comunidade de Bagé por meio de convênios estabelecidos com diversas entidades, incluindo a Estratégia Saúde da Família (ESF) e o Departamento de Nutrição Escolar. Esses acordos não apenas criam postos de trabalho, mas também abrem oportunidades para a realização de projetos inovadores, pesquisas relevantes e atendimento qualificado, resultando em uma melhoria substancial na qualidade de vida da população local.

Entre os convênios firmados pelo Curso de Nutrição, destacam-se:

- Prefeitura Municipal de Bagé
- Prefeitura Municipal de Dom Pedrito
- Prefeitura Municipal de Candiota
- Prefeitura Municipal de Pinheiro Machado
- Associação dos Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE) - Bagé

- Centro de Integração Empresa Escola (CIEE) do RS
- Senai - Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
- Frigorífico Marfrig
- Paramount Lansul
- Sodexo do Brasil Comercial S.A.
- Guarany Futebol Clube - Bagé
- Santa Casa de Caridade de Bagé
- Santa Casa de Caridade de Dom Pedrito

Essas parcerias são fundamentais para a formação prática dos alunos, permitindo que eles apliquem seus conhecimentos em contextos reais e contribuam diretamente para a promoção da saúde e do bem-estar da comunidade. Além disso, a colaboração com essas instituições fortalece a relação entre a academia e o mercado, promovendo um intercâmbio de saberes que enriquece tanto a formação dos estudantes quanto as iniciativas sociais desenvolvidas na região.

1.10 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

De acordo com o Parecer CNE/CES nº 583/2001 e as Diretrizes Curriculares nº 05/2001, as Atividades Complementares do Curso totalizam 200 horas, representando 5,95% da carga horária global. Essas atividades são essenciais para o desenvolvimento integral dos alunos, que têm a oportunidade de se envolver em ações nas áreas de ensino, pesquisa e extensão, desde que estejam alinhadas às abordagens previstas nos conteúdos curriculares do Projeto Pedagógico.

O principal objetivo dessas atividades é enriquecer a formação acadêmica dos estudantes, oferecendo vivências práticas, estudos e experiências presenciais e/ou à distância. Isso inclui monitorias, programas de iniciação científica, projetos de extensão, estudos complementares e cursos em áreas afins. As atividades são de caráter obrigatório e podem ser escolhidas pelos alunos, de acordo com suas necessidades, interesses e aspirações profissionais, promovendo uma formação mais personalizada e alinhada ao desenvolvimento de suas competências e habilidades (APÊNDICE II).

Essas experiências práticas não apenas ampliam o conhecimento dos estudantes, mas também os preparam para enfrentar os desafios do mercado de trabalho, fortalecendo sua formação como cidadãos críticos e engajados.

As Atividades Complementares incluem:

A. Palestras, Seminários, Congressos, Conferências, Cursos e Semanas Acadêmicas;

B. Iniciação Científica (projetos e publicações científicas);

C. Extensão (ações na comunidade, projetos de extensão);

D. Atividades não curriculares, (membro de comissão organizadora de eventos, práticas profissionais, estágio não obrigatório, clínica escola do hospital universitário - comprovados mediante certificado, relatório de atividades);

E. Monitoria

F. Disciplinas não previstas no currículo

Parágrafo único: A autoria principal ou a apresentação de trabalho científico tem validade de 5 horas e a coautoria tem a validade de 3 horas.

Categoria	Carga Horária
A	80 horas
B	60 horas
C	80 horas
D	80 horas
E	80 horas
F	80 horas

Conforme a Normativa Nº 4/2014 da Secretaria de Gestão Pública, os estágios não obrigatórios são definidos como atividades opcionais que podem ser desenvolvidas além da carga horária regular e obrigatória do curso, podendo ser considerados como atividades complementares. Os discentes têm a liberdade de optar por estágios não obrigatórios em diversos locais, de forma independente, desde que estes estejam relacionados à sua área de formação.

O certificado de participação emitido ao final do estágio deve incluir o número de horas e o período em que a atividade foi realizada, e será fornecido pela instituição onde o estágio ocorreu.

Além disso, o Centro Universitário da Região da Campanha (Urcamp) mantém um convênio com o Centro de Integração Empresa Escola (CIEE), facilitando a oferta de estágios remunerados em atividades práticas nas diversas áreas de conhecimento. Essa parceria proporciona aos alunos oportunidades valiosas de aprendizado e experiência profissional, contribuindo para sua formação e inserção no mercado de trabalho.

1.11 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso em Nutrição (TCCN) é regulamentado por normas específicas do curso (APÊNDICE III) e é um requisito obrigatório para a integralização curricular. O projeto do Trabalho de Conclusão de Curso em Saúde (TCCS) é desenvolvido no 7º Módulo, enquanto a orientação final e a execução do TCCN ocorrem no 8º Módulo.

No projeto de TCCS, que tem carga horária de 40 horas, o aluno deve elaborar e defender oralmente um projeto de pesquisa relacionado às áreas de atuação do nutricionista. Além das reuniões coletivas com o professor responsável, o aluno recebe orientação individualizada de um professor especialista no tema escolhido, promovendo uma integração eficaz entre professor e aluno. Este orientador será o responsável por acompanhar o acadêmico durante a continuidade do TCCN.

O componente curricular de TCC também possui carga horária de 40 horas, e envolve a execução, elaboração e defesa oral do trabalho, sempre com um tema alinhado à área de conhecimento do curso. O aluno é acompanhado semanalmente pelo professor orientador ao longo do semestre, resultando em duas avaliações parciais formais. A primeira nota é atribuída pelo professor orientador, enquanto a segunda é dada pela banca examinadora, conforme critérios estabelecidos nas normas regulamentadoras do TCCN e descritos nas fichas de avaliação.

Para ser aprovado no TCCN, o acadêmico deve obter uma nota igual ou superior a sete (7). Em caso de reprovação, será necessário cursar novamente o componente curricular de TCCS.

O TCC visa fomentar a capacidade de produção científica, pensamento crítico e criatividade do aluno, assegurando a coerência no seu processo formativo. A pesquisa deve ser fundamentada em normas e critérios técnicos da ABNT, respeitando o regulamento específico do curso.

As Diretrizes para Depósito de TCC na Biblioteca Virtual estão no link: drive.google.com/file/d/1rGzu33ye9QTBYYjse1lSsbOHXGDvSCdI/view?usp=sharing

1.12 APOIO DISCENTE

A URCAMP com seu caráter comunitário e foco regional, busca por meio dos programas institucionais implantados, atender ao discente a partir do seu ingresso na Instituição, com programas de apoio pedagógico e financeiro, que favoreçam a permanência até a conclusão do curso e posterior acompanhamento na atuação profissional.

Esse compromisso se reforça na medida em que a instituição reconhece seu compromisso social como uma das bases do desenvolvimento regional no ambiente geográfico e cultural de sua interação.

Os seguintes programas ou ações de apoio ao discente acontecem na Urcamp:

- **Acolhimento e permanência** - são ações fundamentais para garantir que os estudantes se sintam bem-vindos e integrados à comunidade acadêmica. Na Urcamp isso é feito através da promoção de atividades extracurriculares como aulas inaugurais e magnas, semanas acadêmicas, eventos, palestras, treinamento na plataforma AVA para os ingressantes, suporte emocional e psicológico através do NADD, além de orientações sobre os serviços oferecidos pela instituição através do manual do acadêmico disponível no site da ICES. Através do acolhimento adequado, os alunos podem se sentir mais confiantes e motivados para alcançar seus objetivos acadêmicos e profissionais, além de se tornarem membros ativos e engajados da comunidade acadêmica.
- **Nivelamento** - O Programa Institucional de Nivelamento em Ensino Superior (PINES) é de caráter *multicampi*, no âmbito da Pró-Reitoria de Ensino, o qual destina-se aos alunos matriculados nos cursos de graduação da URCAMP. Visa possibilitar ao aluno a revisão dos conteúdos básicos do Ensino Médio nas áreas de Matemática e Língua Portuguesa. Enfatiza seus fundamentos através das estratégias de atendimento e do formato das atividades pedagógicas a serem

desenvolvidas para superação da defasagem de aprendizagem, conforme Resolução 01/2015 da Pró-Reitoria de Ensino, este programa funciona na modalidade a distância e conta com o apoio do NADD e do NEAD. A modalidade a distância permite que o aluno possa fazer o nivelamento em qualquer momento do semestre utilizando o AVA, através de agendamento, conforme necessidade do acadêmico.

- **Monitoria** - A atividade de monitoria de apoio oportuniza a ampliação da experiência acadêmica dos discentes, preparando-os para o futuro exercício profissional, a URCAMP, por meio da Resolução 01/2024, estabelece suas regras para a implantação do processo, que acontece todos os semestres, através de Edital lançado pela Pró-Reitoria de Ensino e divulgado a todos os docentes e alunos da instituição. A monitoria destina-se a apoio aos componentes curriculares complexos, que necessitam de atendimento especializado em virtude de atividades práticas ou exercícios individuais; ou apresentem grande número de evasão ou repetência; e/ou número elevado de alunos.
- **NADD** - O Núcleo de Apoio ao Docente e Discente - NADD, conta com Corpo Técnico especializado composto por Psicólogos e Psicopedagogos, estruturado por meio do Núcleo Central (Bagé) e os Subnúcleos (Campi), estando os mesmos sob a Coordenação do Núcleo Central. A equipe técnica trabalha conjuntamente, numa perspectiva centrada na pessoa e com visão sistêmica das situações de ensino-aprendizagem. Disponibiliza ao estudante algumas modalidades de atendimento do Programa de Apoio Psicopedagógico, criado pela URCAMP, por meio da Portaria 048/2013 GR, que tem como finalidade o atendimento aos acadêmicos no que diz respeito ao desenvolvimento psicossocial, intelectual, planejamento de carreira e sua adaptação ao ensino.
- **Acessibilidade metodológica e instrumental** - A acessibilidade metodológica e instrumental no ensino superior é fundamental para garantir que todos os estudantes tenham as mesmas oportunidades de aprendizado. Dessa forma a Urcamp oferece uma variedade de métodos de ensino e recursos para apoiar os alunos em suas necessidades individuais, como a sala de aula invertida, uso de metodologias ativas, intérprete de Libras e apoio pela plataforma Urcamp. Estes recursos estão disponíveis para todos os alunos, independentemente de suas habilidades ou limitações. A acessibilidade metodológica e instrumental pode incluir as adaptações físicas em salas de aula e edifícios universitários. Ao garantir

que esses recursos a Urcamp promove um ambiente inclusivo e equitativo para todos os estudantes.

No ano de 2023 foram alicerçadas ações de internacionalização que fortaleceram a presença da URCAMP no Mercosul, bem como, garantiram uma sólida aliança com a União Europeia.

De maneira objetiva, foram firmadas ações cooperativas de ensino, pesquisa, pós-graduação e extensão com França (Verakis®), Uruguai (UTEC), Portugal e Espanha.

Para 2024 já foram iniciadas as tratativas com a Argentina, Itália e México.

Firmando o processo de internacionalização, participou-se de inúmeras atividades em parceria com o Uruguai, como a mesa redonda “Educación y desigualdad de géneros” proposta pela URCAMP no evento “IX Jornadas Binacionales de Educación Superior” na Universidad Tecnológica (UTEC) em Rivera. Também se ressalta os cursos e palestras com a Verakis® que foram disponibilizados aos discentes, docentes e demais colaboradores com gratuidade ou custos muito baixos.

- **Ações inovadoras** - As instituições comunitárias têm se destacado por suas ações inovadoras, que visam proporcionar uma experiência educacional enriquecedora aos estudantes. Na Urcamp, por exemplo, essas ações incluem a implementação de programas de empreendedorismo e inovação, como a Consultoria Júnior. Além disso, a ICES oferece Projetos e Práticas Extensionistas em todos os cursos, que consistem na curricularização da extensão. Esses projetos propiciam parcerias com empresas e organizações locais, proporcionando aos estudantes oportunidades de estágio e projetos práticos que os aproximam do mercado de trabalho. Essas iniciativas têm contribuído significativamente para formar profissionais mais preparados e capacitados para os desafios do mundo atual.
- **Acompanhamento e intermediação de estágios obrigatórios não remunerados**
 - Os estágios extracurriculares são atividades de interesse curricular e pedagogicamente úteis ao ensino, constituindo parte do processo de aprendizagem teórico-prática, conforme previsto na Lei 11.788/08. Na Urcamp, os alunos regularmente matriculados nos diversos cursos oferecidos nos Campi de Bagé, Alegrete, São Gabriel e Santana do Livramento podem ser contratados como estagiários por empresas de diversos segmentos. A Pró-Reitoria de Ensino da Urcamp acompanha e observa os requisitos para concessão do estágio, como matrícula e frequência regular do educando, convênio entre as instituições, revisão

do Termo de Compromisso de Estágio (TCE), Termo de Estágio entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino, compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e as previstas no TCE, além do seguro obrigatório, conforme disposto na Lei 11.788/08. Esses procedimentos garantem a regularização da atividade de estágio e contribuem para uma formação mais completa e preparada dos estudantes. A Urcamp mantém uma comunicação ativa com as empresas que oferecem vagas de estágio, com o objetivo de intermediar oportunidades para seus alunos. Além disso, a universidade indica às empresas concedentes do estágio o nome do professor orientador responsável pela área em que o estágio será desenvolvido, para acompanhar e avaliar as atividades do estagiário. A Urcamp também exige que o aluno apresente periodicamente, em prazo não superior a seis meses, um relatório de atividades desenvolvidas, devidamente preenchido e assinado pelo supervisor da empresa concedente, em conformidade com a legislação vigente. Além disso, a universidade fornece esclarecimentos aos alunos sobre questões relacionadas à legislação de estágios. Essas medidas visam garantir um acompanhamento adequado e em conformidade com as normas legais durante o período de estágio dos estudantes.

1.13 GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA

A Comissão Própria de Avaliação (CPA) elabora, conduz e sistematiza o processo de autoavaliação da Instituição. Acompanha e auxilia os processos externos de Avaliação Institucional e de Curso. É responsável pela prestação das informações solicitadas pelos órgãos de regulação da educação superior (MEC, INEP e CONAES).

A Avaliação Institucional da Urcamp busca envolver representantes de toda a comunidade acadêmica, tendo como objetivo descrever os contextos, traçar diagnósticos e desenvolver diretrizes que contribuam para o desenvolvimento da instituição.

O objetivo é o de garantir a interlocução dos processos de avaliação previstos pelo SINAES, sua integração com as considerações decorrentes e monitoramento das avaliações anteriores.

O Projeto de Autoavaliação da URCAMP fundamenta-se nos princípios e nas metas constantes no PDI, e está pautado nas 10 dimensões, elencadas na Lei nº10.861, Art. 3º. Desta forma o planejamento do processo de autoavaliação conta com a contribuição da comunidade acadêmica, considerando as características da Instituição, os resultados das avaliações anteriores, a adequação e a reformulação dos instrumentos

de coleta de dados e a sua relação com o instrumento de avaliação externa. O planejamento da autoavaliação é norteado pela legislação vigente e adequado sempre que necessário.

O processo de trabalho para o desenvolvimento da autoavaliação se faz por meio de sensibilização junto à gestão superior, aos coordenadores de curso, aos colaboradores e acadêmicos para ampliar a cultura da avaliação como instrumento de melhoria. Após as avaliações externas realizadas pelo MEC/INEP resultam relatórios de curso e documentos emitidos pelos avaliadores. Os resultados das avaliações propiciam à Gestão revisar e posicionar suas ações perante as metas estabelecidas no PDI. Nesse contexto, cabe à CPA acompanhar e avaliar esse processo.

O processo de avaliação, necessariamente, deve resultar em ações de melhorias institucionais. As ações devem impactar nas dimensões do ensino (graduação e pós-graduação), da pesquisa, da extensão, em especial ao que se refere à responsabilidade social e o atendimento de políticas públicas.

1.14 ATIVIDADES DE TUTORIA.

A Urcamp adota a modalidade de ensino a distância (EAD) para parte da carga horária de alguns dos componentes curriculares, bem como oferece algumas CPPs (Competências pessoais e profissionais) nessa modalidade, mas sempre respeitando a carga horária máxima a distância estabelecida pela Portaria nº 2.117/2019 do MEC. Nessas situações, os próprios professores assumem o papel de tutores, desempenhando as atividades de tutoria para essas atividades não presenciais. Dessa forma, a Urcamp busca proporcionar uma experiência de aprendizagem flexível e eficiente, garantindo que os alunos recebam o suporte necessário durante seus estudos a distância.

A atividade de tutoria nos componentes em EAD é fundamental para garantir o suporte e acompanhamento dos alunos durante seus estudos a distância. O tutor/professor é responsável por orientar e esclarecer dúvidas dos alunos, além de acompanhar o desenvolvimento das atividades propostas no curso. Dessa forma, o tutor desempenha um papel importante na promoção da interação e na construção do conhecimento, ajudando os alunos a superar as dificuldades que possam surgir durante o processo de aprendizagem.

As atividades de tutoria podem incluir a realização de fóruns de discussão, chats, videoconferências, correção de atividades, feedbacks individuais e coletivos, entre outras. Além disso, os tutores podem oferecer suporte técnico para o uso das ferramentas

tecnológicas utilizadas no curso, bem como orientações sobre a organização do tempo de estudo e planejamento das atividades. As atividades de tutoria atendem às demandas didático-pedagógicas da estrutura curricular, estabelecendo a mediação pedagógica junto aos discentes, inclusive em momentos presenciais, tem domínio do conteúdo, de recursos e dos materiais didáticos e faz o acompanhamento dos discentes no processo formativo. Os professores/tutores são avaliados periodicamente por estudantes, o que embasa ações corretivas e de aperfeiçoamento para o planejamento de atividades futuras

1.15 CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS ÀS ATIVIDADES DE TUTORIA.

Para desempenhar a atividade de tutoria nos componentes em EAD, é necessário possuir uma série de conhecimentos, habilidades e atitudes específicas. O professor/tutor deve ter conhecimento sobre a área de atuação do curso, bem como sobre as ferramentas tecnológicas utilizadas no ambiente virtual de aprendizagem. Além disso, é importante que o tutor esteja familiarizado com as metodologias de ensino a distância e com as diretrizes e normas que regulamentam a educação superior no Brasil.

Em termos de habilidades, o professor/tutor precisa ter a capacidade de se comunicar de forma clara e objetiva, para orientar e esclarecer dúvidas dos alunos. Além disso, é fundamental que o tutor saiba promover a interação entre os alunos, seja por meio de fóruns de discussão, chats ou outras formas de comunicação síncrona e assíncrona. A habilidade para oferecer feedbacks construtivos aos alunos também é essencial para auxiliá-los no processo de aprendizagem.

No que diz respeito às atitudes, o professor/tutor deve demonstrar empatia e respeito pelos alunos, entendendo suas necessidades e dificuldades. O comprometimento com o processo de aprendizagem dos alunos também é fundamental, assim como a proatividade para identificar e solucionar problemas que possam surgir durante o curso. Além disso, o professor/tutor precisa ter flexibilidade para se adaptar às diferentes necessidades dos alunos e disponibilidade para atendê-los e realizar as atividades de tutoria conforme as demandas do curso.

Essas competências são essenciais para que o professor/tutor possa desempenhar suas atividades de forma efetiva, promovendo a aprendizagem dos alunos e contribuindo para o sucesso do curso em EAD.

1.16 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC) NO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM.

Através da Assessoria de Tecnologia de Informação (ATI) a URCAMP provê os recursos de tecnologia e comunicação.

Atualmente a instituição conta com laboratórios de informática, disponibilizando também *chromecar* (laboratórios móveis) com chromebooks, disponíveis a docentes e discentes mediante reserva. O uso da rede privilegia a utilização acadêmica, tanto para as aulas quanto para as pesquisas.

Possui ainda a assinatura do Google for Education Plus, disponibilizando os serviços de e-mail, drive, grupos e demais ferramentas do google, proporcionando repositório de dados para seus docentes, discentes e funcionários. Além disso, permite a criação de documentos colaborativos vinculados às contas de e-mails institucionais.

Essas ações trazem conceitos, como a mobilidade e ubiquidade, isto é, acessar qualquer coisa de qualquer lugar a qualquer hora, atendendo às necessidades de conectividade de docentes e discentes e, conseqüentemente, gerando menor dependência de laboratórios físicos.

A Instituição possui ambiente virtual de aprendizagem implementado a partir da adequação da Plataforma Urcamp e sua integração com o sistema de gestão acadêmica (SEGUE). Conta também com os serviços de equipe multidisciplinar, como o Núcleo de Educação a Distância (NEAD) que auxiliam docentes e discentes, apoiando e incentivando o uso das tecnologias de informação e de comunicação, para o desenvolvimento de metodologias inovadoras para o contexto do Ensino Superior.

A atualização tecnológica cumpre um papel relevante na formação, seja no espaço da sala de aula, física ou virtual, ou ainda, nos espaços de experimentação, tais como laboratórios específicos ou de informática. Novas tecnologias permitem a renovação de conteúdo dos cursos e dos métodos de ensino, esses mediados por docentes. Exemplo disso é a otimização da bibliografia básica e complementar, com o uso de bibliotecas virtuais, disponibilização de livros e plataformas digitais (Grupo A; Minha Biblioteca). A instituição conta com laboratórios virtuais que possibilitam experiências e simulações para uso no ensino presencial e para Educação a Distância, serviço que é alvo de constantes atualizações. A estes recursos, são incorporadas às unidades de aprendizagem e suas distintas ferramentas.

As tecnologias de informação e comunicação descritas acima e adotadas no processo de ensino aprendizagem da Urcamp permitem a execução do projeto pedagógico do curso, garantem a acessibilidade digital e comunicacional, promovem a interatividade entre docentes, discentes, asseguram o acesso a materiais ou recursos didáticos a qualquer hora e lugar e possibilitam experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso.

1.17 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM – AVA.

1.17.1 Atividades desenvolvidas no ambiente virtual de aprendizagem

Com o objetivo de atender ao modelo pedagógico de ensino da Urcamp, é utilizado o AVA/Plataforma Urcamp, com o funcionamento integral via web, o qual garante ao aluno flexibilidade de acesso considerando-se a esfera temporal (qualquer dia e hora) e a esfera espacial/geográfica (de qualquer local), além da possibilidade de organização dos estudos. A plataforma permite utilização identificada por meio de login e senha pessoal.

O Ambiente Virtual de Aprendizagem utilizado nos cursos presenciais da URCAMP oferece diferentes espaços para possibilitar a construção coletiva do conhecimento e o desenvolvimento de aprendizagem. Além disso, garante meios para a organização de momentos didáticos planejados, possibilitando ao estudante o acesso às ferramentas necessárias para a consecução das propostas e criar uma cultura relacionada ao uso de tecnologias.

O AVA está integrado com o sistema acadêmico SEGUE, gerando assim autonomia para o professor na criação do ambiente virtual. Desta forma, o acadêmico tem a sua disposição os conteúdos disponibilizados por semana em cada componente curricular, Unidades de Aprendizagem (UA) para complementar as atividades abordadas em sala de aula, e materiais complementares disponibilizados pelos professores como forma de contribuir na aprendizagem. O AVA permite a abertura de tarefas, chats, questionários e atividades avaliativas, ficando, desta forma, registrado todas as atividades desenvolvidas ao longo do semestre.

Como forma de manter as atividades do ambiente virtual em constante aperfeiçoamento, a Comissão Permanente de Avaliação (CPA) realiza avaliações periódicas, possibilitando apontar potencialidades e ações de melhorias.

O Ambiente Virtual de Aprendizagem da Urcamp, apresenta materiais, recursos e tecnologias apropriadas ao curso, que permitem desenvolver a cooperação entre discentes e docentes, a reflexão sobre o conteúdo das disciplinas e a acessibilidade metodológica, instrumental e comunicacional.

1.17.2 Núcleo de Ensino a Distância – NEAD

O NEAD é o Núcleo de Ensino à Distância, responsável pela operacionalização dos cursos EaD e pelos componentes curriculares que podem representar até 40% da carga horária total de um curso de graduação presencial através da Plataforma Urcamp (bacharelado, licenciatura ou curso de tecnologia).

O NEAD foi criado para dar atendimento a professores e alunos da Urcamp na utilização da Plataforma Urcamp. As ações do NEAD incluem:

- atendimento a alunos e professores no desenvolvimento dos componentes curriculares;
- treinamento de alunos e professores, capacitando-os para a utilização da Plataforma Urcamp;
- treinamento de alunos e professores na utilização de novas ferramentas digitais para o desenvolvimento dos componentes curriculares;
- acompanhamento e auxílio de alunos e professores na utilização da Plataforma Urcamp;
- organização das disciplinas na plataforma digital atualmente utilizada pela Urcamp;
- treinamento de alunos e professores para a utilização da plataforma digital Sagah;
- elaboração de tutoriais para alunos e professores para a utilização das novas tecnologias implantadas pela Urcamp;
- auxílio aos professores na elaboração de aulas de seus componentes curriculares, quando necessário;

1.18 MATERIAL DIDÁTICO

No contexto dos cursos presenciais oferecidos pela Urcamp, o material didático é um elemento fundamental para garantir a qualidade da formação dos discentes. As Unidades de Aprendizagem (UAs), uma solução educacional desenvolvida pelo Grupo A,

são um dos principais recursos disponibilizados na plataforma AVA e desempenham um papel crucial no processo educativo.

Esse material didático é projetado para ter abrangência e aprofundamento, proporcionando uma coerência teórica que sustenta o aprendizado dos alunos. Além disso, as UAs são acessíveis metodologicamente e instrumentalmente, permitindo que todos os alunos, independentemente de suas condições, possam se beneficiar do conteúdo.

A adequação da bibliografia às exigências da formação é outra característica importante das UAs. O material é cuidadosamente selecionado para garantir que os alunos tenham acesso a referências atualizadas e relevantes, que complementam e enriquecem a experiência de aprendizado. As UAs também se destacam por apresentarem uma linguagem inclusiva e acessível, promovendo um ambiente de aprendizado que respeita a diversidade e a individualidade de cada aluno.

Além disso, as Unidades de Aprendizagem incorporam recursos comprovadamente inovadores, como atividades práticas, estudos de caso e ferramentas multimídia, que estimulam o engajamento dos alunos e facilitam a conexão entre teoria e prática. Essa abordagem ativa no ensino contribui para um aprendizado mais significativo e duradouro.

Em suma, as Unidades de Aprendizagem desenvolvidas pelo Grupo A, são um indicativo da qualidade do material didático dos cursos presenciais da URCAMP. Elas promovem um ensino eficaz, adaptável e centrado no aluno, refletindo o compromisso da instituição em oferecer uma educação de excelência que prepara os discentes para os desafios do mercado de trabalho e da sociedade contemporânea.

Na Plataforma Urcamp os professores do Curso de Nutrição disponibilizam as Unidades de Aprendizagens (UAs) que são selecionadas pelos professores no catálogo Sagah (<http://catalogo.sagah.com.br/Catalogo/catalogo.php/1000>) conforme os conteúdos, competências e habilidades trabalhadas. Ao acessar a UA o estudante tem a sua disposição textos, livros, desafios, infográficos, dicas e questões sobre o conteúdo trabalhado, que muito auxiliam no processo de formação.

1.19 PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM.

Os procedimentos de acompanhamento e avaliação do ensino e aprendizagem no ensino superior é fundamental para garantir a qualidade da formação acadêmica oferecida

aos estudantes. Esse acompanhamento segue um conjunto de estratégias alinhadas com os parâmetros estabelecidos pelo Ministério da Educação (MEC).

Antes de iniciar o período letivo a PROEN e os NDEs realizam o planejamento das atividades acadêmicas, para definir os objetivos de aprendizagem e estabelecer metas a serem alcançadas ao longo do semestre.

Durante o período letivo, é realizado um acompanhamento contínuo do desempenho dos alunos por meio de avaliações formativas, participação em aulas, trabalhos individuais e em grupo. Esse acompanhamento permite identificar dificuldades e oferecer suporte aos estudantes.

São realizadas avaliações periódicas, como provas e trabalhos, para acompanhar o progresso dos alunos em relação aos objetivos de aprendizagem estabelecidos. Os resultados são analisados para identificar áreas de melhoria e ajustar as estratégias de ensino. Após as avaliações, é fornecido feedback aos alunos, destacando pontos fortes e áreas que precisam de aprimoramento. Esse retorno é essencial para orientar os estudantes em seu processo de aprendizagem.

De forma regular, são conduzidas avaliações institucionais envolvendo professores, alunos e outros, buscando identificar pontos de melhoria no curso, na infraestrutura e nas práticas pedagógicas.

Com base nos resultados das avaliações e do acompanhamento contínuo, o plano de ensino é revisado e ajustado para atender às necessidades e demandas dos alunos, promovendo uma melhor eficácia no processo de aprendizagem.

Quando necessário, são implementadas intervenções pedagógicas direcionadas a grupos específicos de alunos que apresentem dificuldades de aprendizagem, visando oferecer suporte adicional e garantir a assimilação do conteúdo, através do NADD. Todo o processo de acompanhamento é registrado e documentado de forma organizada, o que permite a análise histórica do desempenho dos alunos e aprimoramento constante das práticas educacionais.

Também são realizadas reuniões periódicas entre docentes e coordenadores do curso para discutir o desempenho dos alunos, compartilhar experiências e boas práticas, e planejar ações de melhoria.

De forma regular, são conduzidas avaliações institucionais envolvendo professores, alunos e outros, buscando identificar pontos de melhoria no curso, na infraestrutura e nas práticas pedagógicas.

Com base nos resultados das avaliações e do acompanhamento contínuo, o plano de ensino é revisado e ajustado para atender às necessidades e demandas dos alunos, promovendo uma melhor eficácia no processo de aprendizagem.

Os procedimentos de acompanhamento do ensino e aprendizagem no curso de Nutrição, conforme os parâmetros do MEC, é uma abordagem sistemática e estratégica que visa garantir a excelência acadêmica e contribuir para a formação integral e qualificada dos estudantes.

No currículo 53 a avaliação é não modular, devendo seguir o Art. 55 do regimento. Este currículo consiste em módulos compostos por: componentes curriculares, Projetos e práticas extensionistas (PPEs), Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), Estágios e Componentes Curriculares Institucionais/Eletivos. As avaliações e notas são atribuídas de forma individualizada para cada modalidade de componente (Estágio, TCC) da matriz curricular, permitindo que o aluno seja aprovado ou reprovado em cada uma delas, de forma isolada.

Conforme a Instrução Normativa para Avaliações de Graduações Presenciais da Urcamp – 002/2025, os componentes curriculares são avaliados com duas notas mensais, duas bimestrais e a avaliação recuperatória. Componentes Curriculares Institucionais/Eletivos são avaliados com duas notas bimestrais e avaliação recuperatória. Os Projetos e práticas extensionistas, os TCCs e os Estágios têm o número de notas definido por cada curso, assim como a possibilidade, ou não, de reavaliação.

1.20 NÚMERO DE VAGAS

De acordo com a autorização de funcionamento, embasada nas disposições legais do Decreto Federal nº 2.306, de 19 de agosto de 1997, o número de vagas anuais é de 55. Essa quantidade foi determinada com base em estudos periódicos, tanto quantitativos quanto qualitativos, além de pesquisas realizadas com a comunidade acadêmica. Esses dados demonstram a adequação do número de vagas à capacidade do corpo docente e às condições de infraestrutura física e tecnológica disponíveis para o ensino e a pesquisa.

- **Estudos Periódicos sobre tendências do mercado:** realização de estudos sobre as demandas do mercado de trabalho para profissionais de Nutrição, incluindo

projeções de crescimento setorial, demanda por competências específicas e áreas de especialização em ascensão.

- **Acompanhamento de Egressos:** realização de pesquisas junto aos ex-alunos para avaliar o sucesso profissional, a satisfação com o curso e a relevância das habilidades adquiridas no mercado de trabalho.
- **Pesquisas com a Comunidade Acadêmica:** Avaliação de Interesse: Pesquisas que identifiquem o interesse da comunidade acadêmica local e regional pelo curso de Nutrição. Parcerias com Empresas: Colaboração com empresas e organizações para entender as necessidades específicas do setor e ajustar o número de vagas de acordo com as oportunidades disponíveis.
- **Dimensão do Corpo Docente e Tutorial:** Relação Aluno-Professor: Avaliação da capacidade do corpo docente em atender às demandas dos alunos, considerando a relação ideal entre alunos e professores para garantir um ensino de qualidade; Disponibilidade de Tutoria: Garantia de que a oferta de vagas seja compatível com a capacidade de oferecer suporte tutorial adequado na modalidade a distância.

Através das ações descritas acima demonstra-se como a definição do número de vagas para o Curso de Nutrição pode ser embasada em uma análise abrangente, envolvendo ativamente a comunidade acadêmica e o mercado de trabalho.

1.22 INTERAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE (SUS)

A integração do curso com o sistema de saúde local e regional (SUS) está formalizada por meio de convênio, conforme as DCN e/ou o PPC, viabiliza a formação do discente em serviços de saúde e permite sua inserção em equipes multidisciplinares e multiprofissionais, considerando diferentes cenários do Sistema, que deve promover, no aluno, a capacidade de desenvolvimento intelectual e profissional autônomo e permanente com nível de complexidade crescente.

O currículo do curso apresenta um perfil acadêmico e profissional com competências, habilidades, conteúdos, dentro de perspectivas e abordagens contemporâneas de formação pertinentes e compatíveis com abordagens nacionais e internacionais, capazes de atuar com qualidade, eficiência e resolutividade em um mundo em constante mudança. Além dos conhecimentos teóricos a formação implica em fornecer aos alunos habilidades práticas, pensamento crítico e competências socioemocionais. Isso

prepara o graduado para enfrentar os desafios das rápidas transformações na sociedade e no mercado de trabalho, e, em especial no Sistema Único de Saúde.

Além disso, o currículo é atualizado regularmente, incorporando as demandas do mercado e promovendo a interdisciplinaridade. Os estágios e projetos de extensão são essenciais para conectar os alunos com a realidade do mundo profissional, permitindo que desenvolvam habilidades que facilitarão sua inserção no mercado.

Dessa forma, a formação superior não apenas contribui para o desenvolvimento individual do graduado, mas também para o progresso da sociedade como um todo.

Por segurança alimentar, entende-se a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural, e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. Considerando que a formação visa à atuação no SUS, nas diversas áreas de atuação.

Convênios existentes:

- Prefeitura de Bagé
- Prefeitura Dom Pedrito
- Prefeitura Candiota
- Prefeitura Alegrete

No estágio de Nutrição em Saúde Pública são desenvolvidas atividades essenciais para a formação do estudante no âmbito do SUS, proporcionando a oportunidade de aplicar os conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula em situações práticas. As atividades podem variar de acordo com a unidade de saúde e o local do estágio, mas geralmente incluem:

1. Avaliação Nutricional: Realizar entrevistas com a população para coletar dados sobre hábitos alimentares, estado nutricional e indicadores de saúde.
2. Orientação nutricional: avaliar e auxiliar nas necessidades nutricionais do usuário de forma a ajudá-lo a selecionar e implementar comportamentos desejáveis de nutrição e estilo de vida para melhorar a sua qualidade de vida.

3. Desenvolvimento de Palestras e Oficinas: Elaborar e conduzir oficinas, palestras e atividades educativas sobre alimentação saudável, prevenção de doenças e promoção da saúde.
4. Trabalho em Equipe Multidisciplinar: Participar de equipes que incluem outros profissionais da saúde, como médicos, enfermeiros e psicólogos, para desenvolver estratégias de intervenção em saúde pública.
5. Planejamento e Implementação de Programas de Alimentação: Contribuir na elaboração de programas de alimentação e nutrição voltados para populações específicas, como crianças, idosos ou grupos com doenças crônicas.
6. Coleta e Análise de Dados: Envolver-se na coleta e análise de dados epidemiológicos relacionados à nutrição e saúde na comunidade.
7. Acompanhamento de Projetos de Intervenção: Monitorar e avaliar a eficácia de programas e projetos de nutrição em andamento.
8. Visitas a Comunidades: Realizar visitas a unidades de saúde, escolas, abrigos e outros locais para promover ações de educação alimentar.
9. Desenvolvimento de Materiais Educativos: Criar folhetos, cartazes e outros materiais informativos sobre saúde e nutrição.
10. Participação em Campanhas de Saúde: Engajar-se em campanhas de vacinação, prevenção de doenças e promoção de hábitos saudáveis.
11. Análise de Políticas Públicas: Estudar e analisar políticas públicas relacionadas à alimentação e nutrição, contribuindo para a elaboração de propostas de melhoria.

Essas atividades têm como objetivo formar profissionais capacitados a atuar em diferentes contextos de saúde pública, promovendo a promoção da saúde e a prevenção de doenças por meio da alimentação saudável. O estágio é uma etapa fundamental para desenvolver habilidades práticas e entender a realidade da Nutrição em diferentes setores.

1.23 ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE

As atividades práticas de ensino apresentam conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso, com regulamentação para a orientação, supervisão e responsabilidade docente, permitindo a inserção nos cenários do SUS e em outros ambientes (laboratórios ou espaços de ensino), resultando no desenvolvimento de

competências específicas da profissão, e estando, ainda, relacionadas ao contexto de saúde da região.

As atividades são desenvolvidas sob orientação, supervisão e responsabilidade docente em escolas, unidades básicas de saúde, permitindo a inserção nos cenários do SUS e em outros ambientes (hospitais, restaurantes comerciais e industriais), resultando no desenvolvimento de competências específicas da profissão, e estando, ainda, relacionadas ao contexto de saúde da região.

2 CORPO DOCENTE E TUTORIA

2.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE

O NDE do curso de Nutrição está em consonância com a Resolução CONAES 001/2010, e normatizado pelo Regimento da Urcamp, nos artigos 17 a 19.

A existência de um NDE, segundo a CONAES, contribui para a melhoria do processo de concepção e implementação do projeto pedagógico, bem como no seu desenvolvimento permanente, visando sua consolidação com atribuições consultivas, propositivas e de assessoria sobre matéria de natureza acadêmica, co-responsável pela elaboração, implementação e consolidação do Projeto Pedagógico de Curso.

Diante dessa perspectiva, o Regimento institucional, no seu art. 17, estabelece que o Núcleo Docente Estruturante dos cursos da Urcamp constitui-se de grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuantes no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso, em apoio ao Coordenador do Curso.

A indicação dos representantes docentes é feita pela Coordenação do Curso, e a nomeação dos seus integrantes é regulamentada por Portaria expedida pela Reitoria. Os professores que participam possuem titulação, experiência profissional e carga horária que permite seus envolvimento em questões acadêmicas identificadas com as linhas básicas do Projeto Pedagógico.

O Curso de Nutrição atende ao Regimento no que se refere a estrutura do seu NDE, que é composto por cinco docentes do curso, onde incluem-se a coordenadora do curso e outros quatro docentes do curso. E ainda, atende às exigências de regime de tempo, bem como de titulação dos seus membros, que possuem, em seu plano de trabalho, duas horas mensais dedicada ao NDE.

Consta no art. 18 §3º do Regimento que, a renovação dos integrantes do NDE será realizada de forma parcial, de modo a garantir a continuidade no processo de acompanhamento do curso. Cabe salientar que 20% dos integrantes do NDE são doutores, 60% são mestres e 20 % especialista e são docentes da ICS a mais de 5 (cinco) anos conforme a Portaria 015/2019. As reuniões acontecem quinzenalmente, sendo registradas em ata disponível na Coordenação do Curso de Nutrição.

As atribuições do NDE estão regulamentadas no art. 19, conforme segue:

- 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.
- V - analisar e discutir, juntamente com o professor responsável, sobre os objetivos, metodologias e avaliação constantes nos Planos de Ensino de cada componente curricular;
- VI – elaborar o Projeto Pedagógico do Curso, definindo sua concepção e fundamentos, em consonância com o PDI e o PPI;
- VII – atualizar, quando necessário, o Projeto Pedagógico do Curso;
- VIII – conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais;
- IX – supervisionar as formas de avaliação e acompanhamento do curso;
- X - promover a transversalidade e a interdisciplinaridade do curso, respeitando os eixos estabelecidos pelo projeto pedagógico;
- XI - realizar, periodicamente, a avaliação do Projeto Pedagógico do Curso e, especificamente, do perfil do Curso.

2.2 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

O Núcleo de Aperfeiçoamento Pedagógico - NAP Urcamp é um grupo multidisciplinar, composto por docentes e técnicos de áreas distintas, formado com o objetivo de manter atualizadas as práticas de ensino-aprendizagem aplicadas pela

Urcamp, aprofundar estudos no contexto da educação brasileira, oferecer estratégias e espaço de diálogo para a garantia da qualidade da atividade docente, bem como, a transmissão a partir de ações e oficinas de formação continuada aos coordenadores de cursos e demais docentes da instituição.

2.3 ATUAÇÃO DO COORDENADOR

A Coordenação do Curso trabalha, em todas as ações, orientada por um modelo de gestão participativa, de forma a propiciar o envolvimento dos docentes na totalidade das atividades, nas programações e eventos realizados pelo curso, bem como, na tomada de decisões relevantes, priorizando sempre a excelência nos serviços prestados à comunidade acadêmica.

Para tanto, são realizadas reuniões periódicas junto ao NDE e colegiado de curso, buscando a participação dos mesmos nas proposições, discussões, encaminhamento de decisões e demais medidas necessárias e pertinentes ao bom desenvolvimento das atividades do curso.

A Coordenadora do Curso de Nutrição tem trinta e dois anos de docência no ensino superior com titulação *Stricto Sensu*, nível Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Mestrado em Saúde Pública e Especializações *Latu Sensu* Metodologia do Ensino Superior e Saúde Pública. Possui um regime de trabalho adequado para que tenha horas dedicadas às demandas da coordenação do curso, o que permite a integração entre as funções acadêmicas e administrativas, considerando a gestão do curso e a relação com os docentes e discentes (APÊNDICE VI).

A Coordenadora do Curso é Presidente da Fundação Attila Taborda e membro da Comissão Própria de Avaliação (CPA).

Prima pelo bom relacionamento com os discentes, caracterizado pelo acolhimento e parceria na construção e manutenção da integração na comunidade acadêmica. Nessa perspectiva, busca a participação dos alunos nos processos de gestão através de sugestões e encaminhamento das expectativas destes, bem como as necessidades observadas no contexto acadêmico.

A Instituição dispõe de um sistema completo de indicadores do curso, através do sistema “www.competo.urcamp.edu.br/indicadores”, onde auxilia a coordenação para a tomada de decisão e acompanhamento de evasão, inadimplência, números de alunos,

ativos e trancados, egressos, professores e acompanhamento da evolução do curso. Também possui um sistema de workflow para o acompanhamento dos processos acadêmicos e administrativos referentes ao seu curso “www.competo.urcamp.edu.br”.

Os coordenadores de curso utilizam o sistema acadêmico “www.segue.urcamp.edu.br” que tem relatórios gerenciais para a melhor gestão do curso, como sistemas de horários, relação de matriculados, informações de alunos etc.

As atribuições do Coordenador de Curso são definidas pelo art. 16 do Regimento da Urcamp:

I - presidir e coordenar o NDE;

II - presidir o Colegiado de curso, representá-lo e fazer cumprir suas determinações;

III - zelar pela execução e eficiência das atividades de ensino, inovação, de pesquisa e de extensão do curso sob sua competência;

IV - implementar ações de melhoria decorrentes do processo de avaliação do curso em conjunto com a Comissão Própria de Avaliação (CPA);

V - promover ações para o bom desempenho do curso nas avaliações externas;

VI - prover aos docentes, a infraestrutura e os recursos necessários para a execução das atividades acadêmicas, em consonância com o PDI e o PPI;

VII - acompanhar o desempenho dos docentes do seu curso e propor medidas de melhorias;

VIII - proceder a imposição de grau aos concluintes do curso, quando delegado pelo Reitor;

IX - manter a ordem e a disciplina no âmbito de seu curso e propor a abertura de sindicância ou inquérito;

X - aplicar as sanções previstas no artigo 70, incisos I, II e III deste Regimento;

XI – incentivar a pesquisa e a extensão por parte dos docentes e discentes do curso;

XII - atender o docente e discente.

2.4 REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR DE CURSO

O coordenador do curso atua em regime de tempo integral, o que permite atender efetivamente à demanda existente. Essa função abrange a gestão do curso, a interação com docentes, discentes e a equipe multidisciplinar, além de garantir representatividade nos colegiados superiores. O trabalho do coordenador é orientado por um plano de ação documentado e compartilhado, que inclui indicadores de desempenho acessíveis ao público. Essa abordagem possibilita uma administração eficiente do potencial do corpo docente, promovendo a integração e a melhoria contínua do curso.

2.5 CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO

O corpo docente analisa os conteúdos dos componentes curriculares, abordando sua relevância para a atuação profissional e acadêmica dos discentes. Ele fomenta o raciocínio crítico com base em literatura atualizada, além da bibliografia proposta, e proporciona acesso a conteúdos de pesquisa de ponta, relacionando-os aos objetivos das disciplinas e ao perfil esperado dos egressos. Além disso, incentiva a produção de conhecimento por meio de grupos de estudo e pesquisa, assim como a publicação dos resultados obtidos, o que contribui para a formação integral dos alunos e para o avanço da área de atuação. Essa abordagem fortalece a conexão entre teoria e prática, preparando os estudantes para os desafios do mercado e para a contribuição à sociedade.

2.6 REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO

O regime de trabalho do corpo docente assegura o atendimento integral da demanda vigente, levando em consideração a dedicação à docência, o suporte aos alunos, a contribuição nos colegiados, o planejamento pedagógico, bem como a preparação e correção das avaliações de aprendizado. Essas atividades são documentadas em registros individuais de atividades docentes, os quais são utilizados para o planejamento e gestão contínua visando aprimoramentos.

2.7 EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO DOCENTE

O corpo docente possui ampla experiência profissional em diversas áreas, incluindo saúde escolar, nutrição clínica, ensino médio, enologia, gastronomia, vigilância sanitária, tecnologia de alimentos, gestão empresarial e inovação. Essa bagagem prática é um diferencial significativo no processo de ensino-aprendizagem.

A vivência profissional dos docentes permite que eles apresentem exemplos contextualizados, abordando problemas reais e facilitando a aplicação da teoria ministrada em diferentes unidades curriculares. Essa conexão entre teoria e prática não apenas enriquece o aprendizado, mas também prepara os alunos para os desafios do mercado de trabalho.

Além disso, a experiência prática promove uma atualização constante sobre a interação entre conteúdo e prática, permitindo que os docentes integrem novos conhecimentos e metodologias em suas abordagens de ensino. Isso é fundamental para o desenvolvimento de uma compreensão mais ampla da interdisciplinaridade, essencial no contexto laboral contemporâneo.

Por meio da análise das competências previstas no Projeto Pedagógico do Curso (PPC), os docentes podem alinhar o conteúdo abordado às exigências do mercado, garantindo que os alunos adquiram as habilidades necessárias para se destacarem em suas respectivas profissões.

2.9 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA SUPERIOR

O corpo docente do curso possui uma experiência que varia de 5 a 32 anos na docência superior. Essa ampla bagagem permite promover ações eficazes para identificar as dificuldades dos alunos e adaptar o conteúdo de forma que se alinhe às características específicas de cada turma. Os docentes apresentam exemplos contextualizados que enriquecem os componentes curriculares e elaboram atividades direcionadas para facilitar a aprendizagem, especialmente para aqueles que enfrentam desafios.

Além disso, são realizadas avaliações diagnósticas, formativas e somativas, cujos resultados são utilizados para reavaliar e aprimorar constantemente a prática pedagógica. O corpo docente não apenas exerce um papel de liderança, mas também é amplamente reconhecido por suas contribuições e produções acadêmicas.

2.10 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Nos cursos presenciais da Urcamp o professor faz o papel do tutor na carga horária a distância dos componentes curriculares, assim como nas disciplinas institucionais e eletivas ministradas em EAD. O professor/tutor trabalha na construção do conhecimento do aluno, fundamenta-se em selecionar materiais de apoio, prestar atendimento aos alunos e dar assessoria aos coordenadores de curso. A equipe de professores/tutores do curso possui expertise em ensino remoto, o que foi aperfeiçoado no período da pandemia (2020-2021), o que lhes permite identificar as dificuldades dos alunos, utilizar uma linguagem adequada ao perfil da turma, apresentar exemplos relacionados aos conteúdos do currículo e criar atividades personalizadas em parceria com os demais professores para auxiliar os alunos com dificuldades de aprendizagem. Além disso, eles adotam práticas bem-sucedidas e inovadoras no contexto do ensino a distância.

2.11 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA TUTORIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Nos cursos presenciais da Urcamp o professor faz o papel do tutor na carga horária a distância dos componentes curriculares, assim como nas disciplinas institucionais e eletivas ministradas em EAD. O professor/tutor trabalha na construção do conhecimento do aluno, fundamenta-se em selecionar materiais de apoio, prestar atendimento aos alunos e dar assessoria aos coordenadores de curso. A equipe de professores/tutores do curso possui expertise em ensino remoto, o que foi aperfeiçoado no período da pandemia (2020-2021), o que lhes permite identificar as dificuldades dos alunos, utilizar uma linguagem adequada ao perfil da turma, apresentar exemplos relacionados aos conteúdos do currículo e criar atividades personalizadas em parceria com os demais professores para auxiliar os alunos com dificuldades de aprendizagem. Além disso, eles adotam práticas bem-sucedidas e inovadoras no contexto do ensino a distância.

No contexto do ensino à distância, é fundamental que os professores estejam bem preparados para utilizar o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) de forma eficaz. Para isso, a instituição promove uma série de orientações e capacitações contínuas, assegurando que os docentes desenvolvam as habilidades necessárias para maximizar o potencial dessa ferramenta.

Essas capacitações abrangem não apenas aspectos técnicos, como a navegação e a gestão do AVA, mas também metodológicos, focando em como integrar o ambiente virtual às práticas pedagógicas. Os professores são incentivados a explorar diferentes recursos disponíveis no AVA, como fóruns de discussão, atividades interativas, vídeos e avaliações online, permitindo que personalizem suas abordagens de ensino e atendam às necessidades diversas dos alunos.

Além das capacitações formais, são oferecidos suportes contínuos, como tutoriais e sessões de esclarecimento, garantindo que os docentes sintam-se à vontade para resolver dúvidas e compartilhar experiências. Essa formação contínua não só enriquece a prática docente, mas também contribui para a criação de um ambiente de aprendizado mais dinâmico e envolvente para os alunos.

Com essa estrutura de apoio, a instituição reafirma seu compromisso em promover um ensino à distância de qualidade, equipando os professores com as ferramentas e conhecimentos necessários para o sucesso no uso do AVA.

2.12 ATUAÇÃO DO COLEGIADO DE CURSO OU EQUIVALENTE.

O Regimento Geral da Urcamp prevê a criação de Colegiados de Cursos. O colegiado de Curso tem sua constituição e competências definidas no Estatuto da Universidade. De posse das atribuições e diretrizes preconizadas pelo PPC, a coordenação didático-pedagógica do Curso de Nutrição divide atribuições e decisões com Colegiado de Curso no que tange às funções administrativas e acadêmicas para o desenvolvimento curricular.

O Colegiado é presidido pelo coordenador do Curso, é composto pelos professores do Curso que ministram aula no semestre vigente ou no anterior, um representante técnico administrativo e um discente, os quais têm autonomia nas decisões referentes ao Curso.

O Colegiado constitui peça importante na democratização e descentralização das decisões, tornando o processo mais justo e levando à inclusão dos docentes no processo de maneira ativa. As reuniões ordinárias do colegiado são semestrais e as reuniões extraordinárias são convocadas pelo coordenador sempre que se fizer necessário, sendo os encontros e encaminhamentos documentados em ata arquivada na coordenação de Curso.

Através das reuniões de colegiado, são realizadas avaliações e auto-avaliações do Curso de Nutrição, visando a melhoria e aprimoramento do Currículo e metodologias

das atividades teórico-práticas. O colegiado também se preocupa com avaliação dos alunos evadidos ou que desistiram ao longo do semestre, buscando alternativas de busca ativa dos alunos para o retorno e conclusão do curso.

O Colegiado de Curso tem constituição e competências reguladas na forma da Seção I do Capítulo V do Título II do Estatuto da URCAMP (URCAMP. *Estatuto da Urcamp*. Disponível em: <urcamp.edu.br>. Acesso em: 20 nov. 2024.)

2.13 TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE TUTORES DO CURSO

A Tutoria é composta por tutores com experiência prévia e por tutores com um ano de experiência em tutoria na Urcamp, na graduação e pós-graduação. E, como destacado anteriormente, na nossa IES os professores também são tutores e possuem formação pertinente aos componentes ministrados, nos respectivos cursos. Enquanto pós-graduação possuem formação em cursos de *Lato* e *Stricto Sensu*.

2.14 EXPERIÊNCIA DO CORPO DE TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Nos cursos presenciais da Urcamp o professor faz o papel do tutor na carga horária a distância dos componentes curriculares, assim como nas CPPs (Competências pessoais e profissionais) ministradas em EAD. O professor/tutor trabalha na construção do conhecimento do aluno, fundamenta-se em selecionar materiais de apoio, prestar atendimento aos alunos e dar assessoria aos coordenadores de curso. A equipe de professores/tutores do curso possui expertise em ensino remoto, o que foi aperfeiçoado no período da pandemia (2020-2021), o que lhes permite identificar as dificuldades dos alunos, utilizar uma linguagem adequada ao perfil da turma, apresentar exemplos relacionados aos conteúdos do currículo e criar atividades personalizadas em parceria com os demais professores para auxiliar os alunos com dificuldades de aprendizagem. Além disso, eles adotam práticas bem-sucedidas e inovadoras no contexto do ensino a distância.

3.15 INTERAÇÃO ENTRE TUTORES, DOCENTES E COORDENADORES DE CURSO À DISTÂNCIA.

A interação entre tutores, docentes e coordenadores de curso ocorre de forma colaborativa e por meio de diferentes canais. O ensino a distância nos cursos presenciais da Urcamp acontece através de parte da carga horária dos componentes curriculares e nos

componentes tipo CPP (Competências pessoais e profissionais). Nestes casos o professor assume também o papel de tutor.

Aqui estão algumas maneiras de interação que acontecem na Urcamp:

Comunicação assíncrona: Pode ocorrer por meio de fóruns de discussão na Plataforma Urcamp, onde os tutores e docentes respondem às perguntas dos alunos e fornecem orientações.

Comunicação síncrona: Pode ocorrer por meio de videoconferências ou presencialmente, onde os tutores, docentes e coordenadores de curso se reúnem virtualmente para discutir questões relacionadas ao curso ou aos componentes curriculares, esclarecer dúvidas dos alunos e fornecer feedback.

E-mails e mensagens: Os tutores, docentes e coordenadores de curso podem se comunicar diretamente com os alunos por meio de e-mails ou mensagens internas (chats) do sistema de ensi. Isso permite uma comunicação mais individualizada e privada.

Plataformas de aprendizagem: Os tutores e docentes utilizam as plataformas de aprendizagem online (Plataforma Urcamp) para disponibilizar materiais didáticos, atividades e avaliações. Essas interações visam promover o engajamento dos alunos, fornece suporte acadêmico e criar um ambiente de aprendizado colaborativo mesmo à distância.

Em relação a avaliação da tutoria a comissão própria de avaliação (CPA) aborda itens que questionam o andamento do processo visando uma interação entre estes interlocutores.

3.16 PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA

No Curso de Nutrição pelo menos 50% dos docentes possuem, no mínimo, 4 produções científicas nos últimos 3 anos.

3 INFRAESTRUTURA

3.1 ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES EM TEMPO INTEGRAL

Os espaços de trabalho para docentes em Tempo Integral viabilizam ações acadêmicas, como planejamento didático-pedagógico, atendem às necessidades institucionais, possuem recursos de tecnologias da informação e comunicação apropriados, garantem privacidade para uso dos recursos, para o atendimento a discentes e orientandos, e para a guarda de material e equipamentos pessoais, com segurança.

O Curso dispõe de uma sala exclusiva para os professores TI e para o NDE. Com área de 21,42 m², a sala tem iluminação e ventilação natural, e atende as condições de conservação e limpeza, acústica, acessibilidade e comodidade. Possui, computador, mesa, cadeiras e prateleiras. Os professores também possuem equipamento de informática pessoal e, de uma maneira geral utilizam os próprios.

3.2 ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR

A coordenação do curso possui sala própria, em condições de uso satisfatórias e confortáveis, o que viabiliza as ações acadêmico-administrativas. Atende aos aspectos de dimensão, limpeza, acústica, climatização, acessibilidade, conservação e comodidade.

Na sala, possui computador, telefone, mesa, gabinete, cadeiras, armário, conexão wireless e acesso à impressora, ar-condicionado, cortinas, o que atende integralmente às necessidades institucionais.

A sala dispõe de cadeiras adicionais para os alunos ou professores que são atendidos pela coordenação, o que permite o atendimento individualizado ou grupos com a máxima privacidade, possibilitando, ainda, reuniões com pequenos grupos.

A coordenação também conta com sala de apoio para reuniões do NDE e colegiado do Curso.

Com relação a infraestrutura tecnológica, a coordenação do curso conta com a utilização do Sistema Segue, competo, Intranet para gestão e organização das informações do curso, para manter o processo de autoavaliação contínuo e eficiente, com vista a melhoria contínua do curso e ações voltadas para inovação.

Nesse sentido, conta ainda, com um sistema completo de indicadores do curso, através do sistema Segue, que auxilia a coordenação para a tomada de decisão e acompanhamento de evasão, inadimplência, números de alunos, ativos e trancados, egressos, professores e acompanhamento da evolução do curso, sistemas de horários, relação de matriculados, informações de alunos etc.

Quadro 1. Recursos Materiais

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Armário	1
Cadeira Giratória estofada	1

Computador	1
Mesa de Canto	1
Mesa Escrivania	1
Poltronas estofadas em curvin marrom	2
Rack para computador	1
Telefone	1

3.3 SALA COLETIVA DE PROFESSORES

A sala dos professores situa-se próxima à sala da coordenação do curso e à sala dos professores TI e TP. É equipada com computador e impressora em número apropriado para o quantitativo de docentes, e possui acesso à internet Wifi. Possui aspectos de dimensão, limpeza, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade, atendendo as demandas do curso.

Os professores possuem armários individuais para guardar seus equipamentos e materiais com segurança. Ainda, dispõem de apoio técnico-administrativo, contando com uma secretária, que atende o curso.

A sala dos professores possui um espaço de convivência composto de sofá, poltronas, uma mesa retangular com cadeiras e mesa de centro, o qual permite o descanso e a integração.

A instituição dispõe de um hall de entrada com cadeiras, com tomadas e acesso wireless destinado aos alunos e professores no intervalo de aulas.

Quadro 2. Recursos Materiais

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Ar Condicionado	1
Armário 2 portas em madeira na cor bege	3
Armário em Madeira Escura c/ 2 portas e 31 divisórias	1
Armário Multiuso bege	1
Arquivo Aço	2
Cadeira fixa estofada em preto para Escrivania	1
Cadeira giratória para computador	1
Cadeira para Reuniões estofada em curvin cor nude	8
Cafeteira	1
Computador	1
Data show	4
DVD	1
Escaninho em madeira escura	1

Guarda Roupa de aço	1
Impressora HP Laser Deskjet D1360	1
Impressora Matricial EPSON FX2190	1
Impressora Multifuncional XEROX Work Centre3119	1
Mesa de Centro	1
Mesa Grande de Reuniões	1
Mesa Escrivaninha	3
Mesa Auxiliar para Impressora	1
Rack para TV / Vídeo / DVD	1
Retroprojektor	3
Sofá 1 Lugar	2
Sofá 2 Lugares	1
Televisão	2
Ventilador de Teto	2
Vídeo Cassete	1

3.4 SALAS DE AULA

As salas de aula atendem às necessidades institucionais e do curso, apresentando manutenção periódica, conforto, disponibilidade de recursos de tecnologias da informação e comunicação adequados às atividades a serem desenvolvidas e flexibilidade relacionada às configurações espaciais, oportunizando distintas situações de ensino-aprendizagem.

As salas possuem tamanhos variados com capacidade entre 25 a 60 discentes, possuindo iluminação apropriada, acústica, ventilação e com mobiliário padrão. Todas as salas possuem acesso à internet *Wifi*.

O curso disponibiliza recursos de multimídia através de televisor fixo nas salas de aula, em quantidade que atende o número de salas do curso, oportunizando distintas situações de ensino-aprendizagem e se configuram como recursos de utilização comprovadamente exitosa.

Além disso, a Instituição dispõe de auditórios equipado com som, projetor de imagem, cadeiras e ar-condicionado, favorecendo a realização de atividades acadêmicas. Os auditórios são destinados para atendimento às atividades dos diferentes cursos. Equipados com som e projetor de imagem, assentos almofadados e ar-condicionado, favorecem a realização de palestras e seminários.

3.5 ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA

O Curso tem à disposição 04 laboratórios de informática, com área de 117,53 m², com computadores tipo i3, i5 e i7 conectados à Internet com velocidade de 30 Mbits. Este laboratório possui computadores conectados à Internet, os alunos também utilizam a rede Wireless para acesso à internet em toda a instituição, para pesquisas e atividades de sala de aula. A instituição possui funcionário responsável pela manutenção e preparação dos laboratórios para aulas, existe um manual de utilização e práticas nos laboratórios. Os acadêmicos do Curso podem usar os laboratórios individualmente ou acompanhados do tutor, com horário de funcionamento de segunda a sexta-feira, pela parte da tarde das 13 às 17h e no turno da noite das 18 às 22h. Além disso, conta com recursos tecnológicos como internet, computadores de mesa e impressora. O uso da rede privilegia a utilização acadêmica, operando com uma velocidade de 40 MBPS por banda larga. A instituição também conta com laboratórios de informática móvel *chromecar* (laboratórios móveis) com chromebooks, disponíveis aos docentes e discentes que inclusive reservam levando para suas casas. Para utilizar os *chromecar* (laboratórios móveis), os alunos devem fazer seu cadastro junto a biblioteca, e poderão utiliza-los fora do ambiente da Urcamp. A cada semestre o cadastro deve ser renovado, situação que favorece alunos com dificuldades de adquirir seu equipamento pessoal.

3.6 BIBLIOGRAFIA BÁSICA POR UNIDADE CURRICULAR (UC)

A bibliografia básica é a leitura mínima obrigatória que parte do processo da aprendizagem fundamental. De acordo com as diretrizes curriculares do curso de Nutrição, as disciplinas estão divididas em três núcleos de formação que são: conteúdos básicos, conteúdos profissionalizantes e práticos, além da formação complementar.

Desta forma, os livros das unidades de estudo (bibliografias básica e complementar) referentes aos Núcleos de formação, estão relacionados aos planos de ensino e objetivos das unidades de estudo do Curso. Tanto para a área de Formação Básica, como para as áreas de Formação Específica e Profissionalizante, as bibliografias básicas procuram atender as especificações e os critérios exigidos na legislação.

Nos planos de ensino das disciplinas são indicados os títulos na relação de bibliografia básica. Toda bibliografia é revisada anualmente pelo NDE. Desde 2014 a instituição mantém serviços de bibliotecas virtuais que vão se atualizando mediante novas demandas. Atualmente, a instituição conta com duas assinaturas de bibliotecas virtuais, às quais todos os alunos e professores possuem acesso. Minha Biblioteca com aproximadamente 20 mil títulos. Os contratos têm vigência de 12 meses e são renovados conforme plano de atualização de acervo, bem como de acordo com a viabilidade financeira.

A ICES, assim como o Curso de Nutrição, adota a política de indicação de três títulos por componente curricular para compor a bibliografia básica de cada disciplina, consideradas as literaturas mais relevantes, validadas pelo NDE do curso, com o objetivo de atender plenamente os programas dos componentes curriculares. As bibliotecas virtuais são atualizadas periodicamente para atender plenamente aos conteúdos propostos. O acervo possui também periódicos especializados que suplementam o conteúdo trabalhado em cada Unidade de Aprendizagem.

Os periódicos especializados são indexados, abrangendo as principais temáticas e distribuídos entre as áreas de cada curso. Alguns dos títulos relacionam-se a mais de uma das áreas de conhecimento e estão disponíveis no formato *on-line*. Portanto, a URCAMP conta com uma política de informatização, gerenciamento e atualização do acervo, de modo a garantir o acesso permanente ao discente e ao docente.

Para acesso a biblioteca <http://biblioteca.urcamp.edu.br/Biblivre4/> e a biblioteca virtual <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/>, com login e senha institucional. A Instituição também conta com livros físicos, que são registrados nos planos de ensino. A Biblioteca conta com Bibliotecária, que faz o acompanhamento e tombamento do acervo físico. (Apêndice V) ficha de validação bibliografia básica - NDE

3.7 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR POR UNIDADE CURRICULAR (UC)

A bibliografia complementar do processo da aprendizagem fundamental, estão presentes em todas as disciplinas do curso. Nos planos de ensino das disciplinas também são indicados os títulos na relação de bibliografia complementar.

Toda bibliografia é revisada anualmente pelo NDE. O Curso de Nutrição, adota a política de indicação de três títulos por componente curricular para compor a

bibliografia complementar de cada disciplina, consideradas as literaturas mais relevantes, com o objetivo de atender plenamente os programas dos componentes curriculares, assim como atender as indicações a periódicos e, legislações e normativas educacionais.

A lista de indicações são atualizadas periodicamente para atender plenamente aos conteúdos propostos em cada disciplina, considerando que também os volumes disponíveis na biblioteca virtual podem ser atualizados continuamente. Os títulos relacionam-se a mais de uma das áreas de conhecimento estão disponíveis no formato *on-line*. Portanto, a URCAMP conta com uma política de informatização, gerenciamento e atualização do acervo, de modo a garantir o acesso permanente ao discente e ao docente.

Para acesso a biblioteca <http://biblioteca.urcamp.edu.br/Bibliivre4/> e também a biblioteca virtual <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/>, com login e senha institucional. A Instituição também conta com livros físicos, que também são registrados nos planos de ensino. A Biblioteca conta com Bibliotecária, que faz o acompanhamento e tombamento do acervo físico. (Apêndice V) ficha de validação bibliografia complementar – NDE

3.8 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA

O Curso tem à disposição 03 laboratórios de informática, com área de 117,53 m², com computadores tipo i3, i5 e i7 conectados à Internet com velocidade de 30Mbps. Os alunos também utilizam a rede Wireless para acesso à internet em toda a instituição, para pesquisas e atividades de sala de aula. A instituição possui funcionário responsável pela manutenção e preparação dos laboratórios para aulas, existe um manual de utilização e práticas nos laboratórios.

Os acadêmicos do Curso podem usar os laboratórios individualmente ou acompanhados do tutor, com horário de funcionamento de segunda a sexta-feira, pela parte da tarde das 13 às 17h e no turno da noite das 18 às 22h. Além disso, conta com recursos tecnológicos como internet, computadores de mesa e impressora. O uso da rede privilegia a utilização acadêmica, operando com uma velocidade de 40 MBPS por banda larga. A instituição também conta com laboratórios de informática móvel *chromecar* (laboratórios móveis) com *chromebooks*, disponíveis aos docentes e discentes que inclusive reservam levando para suas casas.

O ambiente virtual institucional de aprendizado é a Plataforma Urcamp, versão 4.5 e os Sistemas Operacionais utilizados são: Windows 11 Education, Linux Mint, google education e Chrome OS (Chromebooks). Como recursos ligados aos ambientes virtuais utilizamos de tecnologias como as UAs que é um conteúdo flexível e acessível. Baseado em metodologias ativas, integrado com banco de questões e desenvolvimento de avaliações.

3.9 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA

Os laboratórios vinculados ao Curso de Nutrição com fins acadêmicos apresentam as descrições abaixo mencionadas:

Laboratório de Nutrição e Dietética: Neste Laboratório são ministradas as aulas de Alimentos e Gastronomia I e II; Técnica Dietética e Gastronomia na Prática Clínica; Desenvolvimento de Produtos; Gestão e planejamento de Unidade de Alimentação e Nutrição e Nutrição Materno Infantil. Também são desenvolvidos Projetos e Práticas Integradoras voltados ao Tema Gerador de cada Módulo, bem como projetos de Pesquisa e Extensão, voltados à manipulação de alimentos e desenvolvimento de novos produtos alimentícios e avaliação sensorial. São realizados Cursos de extensão que objetivam integrar o Curso com alunos, comunidade e egressos. Existe um professor responsável pela manutenção e preparação do laboratório para aulas. O laboratório possui um manual de utilização e práticas. Os acadêmicos do Curso podem usar o laboratório individualmente com autorização do Coordenador do Curso ou acompanhados do professor. O material utilizado nas aulas práticas é solicitado anteriormente ao Setor de Compras pelo professor do componente curricular.

Laboratório de Farmácia: Neste laboratório são desenvolvidas as aulas práticas de Neste Laboratório são ministradas as aulas de: Processos Biológicos e Controle de Qualidade e Segurança Alimentar e Desenvolvimento de Produtos e Pesquisa em Nutrição onde são realizadas pesquisas experimentais com *Drosophila Melanogaster*. As práticas do laboratório são acompanhadas por um técnico de laboratório e duas estagiárias. O componente curricular de Pesquisa em Nutrição, utiliza em suas aulas práticas, um protocolo padronizado para procedimentos experimentais utilizando o modelo *Drosophila melanogaster* (mosca das frutas). Esse documento fica permanentemente no laboratório de Farmácia, local em que é desenvolvida esta prática. Este protocolo é dividido em etapas, sendo estas: procriação das larvas, preparação do meio de cultura,

elaboração do material anti-fúngico e longevidade. Esse protocolo resultou de uma adaptação de Peng (2012).

Laboratório de Anatomia: Neste laboratório são realizadas as aulas práticas de. Neste Laboratório são ministradas as aulas de: de Processos Biológicos, para qual são utilizados modelos anatômicos orgânicos (esqueleto humano) e de resina.

Laboratório de Histologia: Este laboratório possui ampla coleção de lâminas histológicas, as quais são utilizadas para demonstração das estruturas teciduais durante as aulas práticas. Neste Laboratório são ministradas as aulas de: de Processos Biológico. Este material também é disponibilizado aos alunos fora do período de aula.

Laboratório de Avaliação Nutricional: Neste laboratório são realizadas aulas práticas da disciplina de avaliação nutricional e o atendimento ambulatorial à comunidade, sob a orientação de um docente do Curso, os acadêmicos vivenciam práticas de métodos diretos de avaliação nutricional e dietoterapia. O laboratório tem equipamentos de bioimpedância, balança antropométrica adulto, balança digital pediátrica, balança de gancho, antropômetro, estadiômetro, paquímetro, esquadro e plicômetro científico.

Quadro 3. Recursos Materiais (didáticos e técnicos) do Laboratório de Nutrição e Dietética

Nº ORDE M	QTD .	MÓVEIS/ EQUIPAMENTOS/ELETRODOMÉSTICOS
1.	01	Armário Aço com 04 Portas Grandes Cor Cinza
2.	01	Armário aéreo padrão MDF na cor branca
3.	01	Armário aéreo padrão MDF na cor branca
4.	01	Armário de Aço com 20 Portas Mod. Vestuário na Cor Cinza
5.	01	Armário em Aço 2 Portas cor cinza
6.	01	Balança semianalítica grande marca Ramuza DCR-15 Bat máx. 15kg
7.	01	Balança semianalítica marca Marte Mod. AD 2000 (Graduação 0,001)
8.	01	Balança semianalítica pequena marca Plenna 2 kg
9.	01	Balança semianalítica marca XION GL 301 5kg/19
10.	01	Balança semianalítica pequena marca plenna 2 kg
11.	01	Balança semianalítica pequena marca plenna 2 kg
12.	01	Balança semianalítica WH-B05 5Kg
13.	01	Balcão multiuso para microondas e forno elétrico com 2 portas e 1 gaveta padrão MDF marca Caloma na cor branca
14.	01	Bancada de inox com 1 cuba marca Tramontina
15.	01	Bancada de inox com 1 cuba marca Tramontina
16.	01	Bancada de inox com 1 cuba marca Tramontina
17.	01	Bancada de inox com 1 cuba marca Tramontina

18.	01	Bancada de inox com 1 cuba marca Tramontina
19.	01	Bancada de inox com 1 cuba marca Tramontina
20.	01	Bancada de inox com 2 Cubas Marca Douat
21.	01	Batedeira Black&Decker na Cor Branca
22.	01	Batedeira Industrial marca J. Paniz - 5Kg
23.	01	Batedeira marca Britânia Bellagio na cor Preta
24.	01	Batedeira Planetária marca Arno na Cor Bege
25.	25	Cadeira com Mesa de Apoio
26.	01	Cadeira fixa em curvim preto
27.	01	Espremedor de Suco marca Cadense cor Branca com Cinza
28.	01	Estante de Aço Inox 4 planos
29.	01	Fogão 4 bocas marca Consul Praticce na cor branca
30.	01	Fogão 4 bocas marca Consul Praticce na cor branca
31.	01	Fogão 6 bocas marca Continental Brasil na cor bege
32.	01	Forno Elétrico marca Fischer
33.	01	Forno industrial Marca ProGás Turbo New Light
34.	01	Forno microondas marca LG
35.	01	Freezer marca Consul Praticce 240 Lts
36.	01	Liquidificador marca Arno na cor Branco e Bege
37.	01	Liquidificador marca Britânia na Cor Branco e Azul
38.	01	Liquidificador marca Britânia na Cor Preto e Cinza
39.	01	Liquidificador marca Cadense Nero na Cor Preta
40.	01	Medidor eletrônico de temperatura marca Equitherm
41.	01	Mesa fórmica branca quadrada tam. Médio
42.	01	Mixer marca Philips
43.	01	Módulo em MDF Cor branca
44.	01	Moinhos de Facas Modelo Luca 226/1
45.	01	Multiprocessador marca Britânia MultiPro2 cor Branca e Cinza
46.	01	Paneleiro simples com 2 portas padrão MDF marca Kappesberg na cor branca
47.	01	Quadro de vidro p/ escrever
48.	01	Refrigerador Consul 300 L
49.	01	Split marca Willz 2500 BTU'S com controle
50.	01	Termômetro com Sensor de temperatura Externa Máxima e Mínima Marca Incoterm p/geladeira
51.	01	Termomêtro Espeto Digital marca Incoterm
52.	01	Termomêtro Espeto Digital marca Incoterm
53.	01	Termomêtro Espeto Digital marca Incoterm
54.	01	Varal para Panos de Pratos

Nº ORDEM	QTD.	LOUÇAS/PANELAS/TALHERES/ UTENSÍLIOS DE COZINHA
55.	02	Abridores de lata
56.	01	Açucareiro com tampa hermética
57.	03	Assadeira de vidro refratário oval fundo tamanho grande
58.	01	Assadeira de vidro refratário redondo
59.	02	Assadeira de vidro refratário redondo com tampa de vidro
60.	02	Assadeira de vidro refratário retangular tamanho grande

61.	01	Assadeiras quadrada em alumínio tam. Médio
62.	02	Assadeiras quadrada em teflon tam. Grande
63.	05	Assadeiras quadradas em alumínio tam. Grande
64.	01	Bacia Plástica Grande na cor bege
65.	02	Bacia Plástica Média na cor bege
66.	02	Bacia Plástica Média na cor roxa
67.	04	Bacias Plásticas Retangular cor branca
68.	01	Batedor de claras cabo em inox
69.	02	Batedores de bife cabo plástico cor preta
70.	04	Batedores de clara em plástico (cores branca/azulclaro/azul escuro/preto)
71.	03	Becker de vidro 100 ml
72.	03	Becker de vidro 50 ml
73.	01	Boleador de inox
74.	01	Caçarola Rasa em inox c/ tampa marca Tramontina 20cm
75.	02	Caçarolas em inox c/ tampa marca Tramontina 24cm
76.	05	Caixas quadradas em plástico com tampa tam. grande
77.	02	Chairas
78.	02	Chaleiras Inox
79.	07	Coadores
80.	23	Colher de chá
81.	03	Colheres de arroz em alumínio (p/ servir)
82.	09	Colheres de arroz em alumínio cabo comprido (p/servir)
83.	21	Colheres de sobremesa
84.	26	Colheres de sopa
85.	04	Colheres plásticas grande
86.	01	Concha inox Grande
87.	03	Conchas plásticas cor preta tam. Grande
88.	02	Conjunto de cortador de massa
89.	15	Copos de vidro (13 vidro liso/02 vidros trabalhado)
90.	05	Copos Medidores de plásticos
91.	01	Cozi-vapor Inox c/ tampa marca Tramontina 20cm
92.	04	Cremeiras de vidro transparente
93.	01	Cutelo Marca Tramontina
94.	04	Descascador de legumes (03 em plástico/ 01 em inox)
95.	01	Descascador de legumes em inox
96.	02	Dosador de álcool gel
97.	03	Escumadeiras em inox tam. Grande
98.	04	Escumadeiras plástica cor preta tam. Grande
99.	01	Espátula em inox para bolo cabo plástico branco - grande
100.	01	Espátula em plástico cor preta para frituras tam. grande
101.	01	Espátula em Plástico na cor preta – Grande
102.	01	Espremedor de batatas plástico na cor preta
103.	03	Estantes de Vidro
104.	01	Faca do chefe Inox marca Kleve cabo plástico preto
105.	02	Facas cozinha marca Tramontina cabo Plástico Preto
106.	02	Facas Cozinha pequena c/ cabo
107.	25	Facas de serra

108.	03	Facas Grandes de cozinha para carne Tramontina Premium c/ cabo plástico
109.	02	Facas Grandes de cozinha s/ marca cabo plástico cor branco
110.	02	Facas para descascar legumes de cabo preto
111.	01	Farinheira com tampa hermética
112.	01	Fôrma de pudim em alumínio
113.	01	Fôrma em teflon redonda para bolo
114.	23	Forma p/ empada
115.	02	Fôrma redonda com fundo removível para bolo
116.	01	Fôrma redonda em teflon para bolo tam. Médio
117.	01	Fôrma retangular de inox tam. Médio
118.	02	Fôrmas redondas p/ bolo com furo no meio (1 em teflon/1 em alumínio)
119.	05	Fôrmas retangular em Teflon tam. Pequeno
120.	03	Fôrmas retangulares de alumínio tam. Pequeno
121.	01	Frigideira em inox tam médio marca Euro 22cm
122.	02	Frigideira em teflon rasa (panquequeira)
123.	01	Frigideira funda em teflon tam. Grande
124.	01	Frigideira inox marca Tramontina s/tampa 20 cm
125.	01	Frigideira rasa em teflon tam. Médio
126.	03	Frigideiras marca Multiflon c/ Tampa de Vidro Tam. 4,2 Lts.
127.	05	Funis plásticos (tamanhos Diversos)
128.	10	Garfo de sobremesa
129.	41	Garfos
130.	02	Jarra de vidro para suco
131.	01	Jarra elétrica para água
132.	02	Jarra Medidora de vidro tam. Pequeno
133.	02	Jarra Medidora de vidro tam. Grande
134.	04	Jarras plásticas
135.	09	Lamb-lamb (02 azuis, 03 pretos e 04 vermelhos) tam. Pequeno e Grande
136.	05	Lava arroz plástico
137.	01	Leiteira em alumínio c/ tampa
138.	01	Leiteira em teflon s/ tampa
139.	01	Leiteira Inox s/ tampa marca Euro
140.	01	Leiteira Inox s/ tampa s/ marca
141.	02	Lixeiras Grande com Tampa
142.	02	Lixeiras Pequenas com Tampa
143.	02	Lixeiras plásticas
144.	05	Mamadeiras plásticas
145.	01	Medidor plástico na cor azul
146.	04	Organizador Office Acrimet
147.	01	Panela em inox c/ tampa marca Tramontina 24cm
148.	01	Panela de pressão em teflon marca Multiflon
149.	01	Panela em Teflon tam. Grande
150.	01	Panela inox c/ tampa inox marca Tramontina 16cm
151.	01	Panela inox c/ tampa inox marca Euro 18cm
152.	01	Panela inox c/ tampa marca Euro 20cm
153.	02	Panela inox c/ tampa marca Euro 22cm
154.	01	Pegador de Massa

155.	03	Peneiras plásticas
156.	01	Pilão de porcelana branca com pote para moer temperos
157.	03	Pinça de silicone (02 azuis/01 laranja) tam. grande
158.	01	Pincel de silicone
159.	01	Pipeta de vidro 2ml
160.	01	Pipeta de vidro 5ml
161.	14	Pires de vidro transparente Liso
162.	05	Porta Sabão/Esponja de Plástico
163.	04	Porta talheres com tampa
164.	02	Portas guardanapos de inox
165.	01	Pote de Vidro c/ tampa Branca Tam Médio
166.	03	Potes Plásticos Quadrado tampa branca pequenos
167.	06	Potes quadrados de plásticos para guardar mantimentos
168.	06	Potes redondos de plásticos para guardar mantimentos
169.	02	Potes Retangular Médio
170.	02	Potes Retangular Pequeno
171.	01	Prato de vidro oval raso tamanho médio
172.	01	Prato Fundo Redondo de vidro transparente lisos com bordas trabalhada de servir sobremesa tam. Grande
173.	01	Prato Fundo redondo de vidro transparente servir sobremesa tam. Médio
174.	01	Prato Redondo com detalhe no vidro tam. Grande
175.	18	Pratos de Porcelana Schmidt cor Branca p/ sobremesa/pão
176.	14	Pratos de vidro transparente liso p/ sobremesa/pão
177.	08	Pratos fundos com detalhes no vidro
178.	06	Pratos Fundos de Porcelana Branca s/ marca t. Grande - p/ sopa e caldos
179.	04	Pratos Fundos de Porcelana Schmidt cor Branca t. Médio- p/ sopa e caldos
180.	08	Pratos Fundos de Porcelana Schmidt cor Branca Grande - p/ sopa e caldos
181.	09	Pratos fundos de vidro transparente liso
182.	12	Pratos rasos com detalhe no vidro
183.	18	Pratos Rasos de Porcelana Schmidt cor Branca t. médio
184.	08	Pratos rasos de vidro transparente liso
185.	01	Proveta de vidro 100ml
186.	01	Proveta de vidro 500ml
187.	03	Raladores inox (1 peq. + 1 grande)
188.	01	Relógio de Parede cor branca
189.	01	Rolo de massa em plástico
190.	04	Saladeira redonda funda em Inox tamanho grande
191.	04	Saladeiras oval em Inox
192.	01	Saleiro com tampa hermética
193.	02	Suporte para Papel Folhado
194.	04	Suportes para papel toalha/alumínio/filme
195.	05	Tábuas de corte de plástico/polietileno para carne e legumes
196.	04	Tábuas de corte de vidro para carne e legumes
197.	01	Taça de vidro para sorvete
198.	01	Taça de vidro para vinho
199.	18	Taças de vidro para sobremesa

200.	03	Tigela redonda marinex pequena
201.	02	Travessas Oval de Porcelana Branca Grandes s/ marca
202.	02	Travessas Oval de Porcelana Branca Pequenas s/ marca
203.	02	Travessas quadradas de Porcelana Branca s/ marca
204.	18	Xícara com Pires de Porcelana Schmidt cor Branca
205.	09	Xícaras de vidro transparente Liso

Laboratório de Farmácia: Este laboratório está situado no campus esportivo, possui área de 314,84 m².

Quadro 4. Recursos materiais da sala de recepção.

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Bancos madeira	04
Chuveiro e lava olhos de segurança	01
Extintores de incêndio	02
Mesa para computador com cadeira	01
Mesa com cadeira	01
Estante alumínio	02
Telefone	01
Computador	01

Quadro 5. Recursos materiais onde são ministradas algumas aulas de Desenvolvimento de Produtos.

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Estante de metal	01
Bancada central com duas pias de inox	01
Bancos p/ bancada	17
Prateleiras para reagentes	01
Prateleira para vidraria	01
Barrilete 50l	01
Reagentes diversos	-
Capela de exaustão	02

Balanças analíticas	01
Mantas de aquecimento	06
Agitadores magnéticos	02
Bicos de Bunsen	02
Dessecadores	02
Buretas com suporte universal	04
Centrífuga	01
Evaporador rotativo	01
Bomba de vácuo	01
Polarímetro	01
Lâmpada UV	01
Destilador de arraste simples	01
Condensador	05
Sohxlet	01
Bomba vácuo duplo estagio	01
Armário Farmácia didática	01
Espectrofotômetro de chama	01

Quadro 6. Recursos materiais do laboratório de química geral.

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Quadro branco	01
Bancada central com três pias de inox	01
Bancos p/ bancadas	16
Prateleiras para reagentes	01
Prateleira para vidraria	01
Prateleira para soluções	01
Barrilete 10l	01
Reagentes diversos	-
Capela de exaustão	02
Balança semi- analítica	01
Bicos de Bunsen	02
Dispositivo para ponto de fusão	05

Buretas com suporte universal	06
-------------------------------	----

Quadro 7. Recursos materiais da sala de esterilização e almoxarifado.

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Armário aéreos de metal para reagentes	02
Arquivo alumínio com gavetas	01
Prateleira para vidraria e reagentes	01
Bancada lateral com duas pias de inox e armários embaixo	01
Estufa de secagem e esterilização	02
Destilador de água	01
Deionizador de água	01

Quadro 8. Recursos materiais do laboratório de análises clínicas.

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Bancadas laterais mármore	02
Bancada central mármore	02
Bancada laterais c/ pia tampo mármore	02
Geladeira Brastemp Duplêx	01
Geladeira eletrolúx	01
Quadro branco	02
Microscópio binocular	01
Cadeira p/ coleta de sangue	01
Bancos p/ bancada	21
Espectrofotômetro bioplus 200	01
Câmara de fluxo laminar	01
Balcão c/ pia	03
Bico de bunsing	03
Autoclave	01
Banho-maria	02
Centrifuga	03
Multi-timer 120	02
Centrifuga tubos cônicos	02

Balança bg 2000	01
Homogeneizador	01
Centrifuga Micro- Hematócrito	01
Centrifuga Micro- Hematócrito	01
Contador de colônias cp 608	01
Estufa bacteriológica jp 101	01
Estufa de secagem e esterilização jp 102	01
Estufa de secagem e esterilização (FANEM) SE 315	01
Estufa p/ cultura bacteriológica (Olidefcz)	01
Coulter contador de células hematológica (automação)	01
Hemossedimentador SD 500	02
Oscilador	01
Freezer	01
Vortex Agitador de tubos	01
Ar condicionado	01
Microondas	01
Bancadas c/ prateleiras p/reagentes e vidrarias	

Quadro 9. Recursos Materiais do Laboratório de Anatomia

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Armário c/ 2 portas de correr	1
Armário com Vidro para exposição boneco	1
Bancadas de azulejo c/ 3 pias inox	3
Cadeira para escrivaninha	2
Cadeiras com braço	22
Esqueletos	3
Lava Olho	1
Lixeira	2
Mesa Auxiliar	1
Mesa Escrivaninha	2
Mesas modelo bancada de azulejo branco	2
Mural esqueleto humano	1
Mural músculos	1

Peças Anatômicas (Músculos Diversos)	Várias
Pia Inox	1
Ventilador de teto	1

Laboratório de Histologia: Este laboratório está situado no Prédio Central da URCAMP, com área física de 41,34 m².

Quadro 10. Recursos materiais da sala de recepção.

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Computador	01
Telefone	01
Mesas	02
Prateleiras	02
Cadeiras	02

Quadro 11. Recursos Materiais do Laboratório de Histologia

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Microscópio (2 histeriomicroscópio)	14
Microscópio trinocular	01
Bancadas	02
Armário	01
Prateleiras	05
Armário pia	01
Quadro branco	01
Quadro	01
Estufa	01
Bancos p/ bancada	19
Microscópio monocular	01
Ventilador	01
Contador	01
Extintor	01

Laboratório de Avaliação Nutricional: Possui área física de 2,80 x 3,80 m², está localizado no Núcleo de Práticas em Saúde no Hospital Universitário

Quadro 12. Recursos Materiais do Laboratório de Avaliação Nutricional

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Agenda	02
Fichário	01
Canetas azuis	10
Canetas vermelhas	05
Borracha	05
Lápis	10
Receituários	1000
Calculadoras	02
Computador	01
Impressora	01
Mesa	01
Cadeiras	03
Maca	01
Balança antropométrica	01
Plicometro	01
Adipometro	01
Fita Métrica Inextensível	02
Pastas	02

Os laboratórios didáticos do Curso de Nutrição dispõem de infraestrutura adequada às atividades propostas, equipamentos atualizados e equipe de apoio a professores e alunos do curso. Os laboratórios acima citados são utilizados por professores e alunos nos diversos componentes curriculares do curso.

O uso desses laboratórios é compartilhado com os outros cursos da Saúde. Há normas de funcionamento e segurança estabelecidas a serem seguidas por professores e alunos.

3.10 LABORATÓRIOS DE ENSINO PARA A ÁREA DE SAÚDE

Os espaços de prestação de serviço comunitário vinculados ao Curso de Nutrição envolvem o Laboratório Didático de Nutrição e Dietética e o Laboratório de Avaliação Nutricional vinculado ao Núcleo de Práticas em Saúde da IES.

Laboratório de Nutrição e Dietética: Neste espaço são realizados cursos de extensão que objetivam integrar o Curso de Nutrição com alunos, comunidade e egressos. Apresenta as ações comunitárias voltadas a atender as escolas municipais de ensino fundamental e médio, Secretaria Municipal de Saúde, restaurantes, lancherias e comunidade em geral. Este laboratório também contempla um grupo de docentes e discentes que participam como degustadores e avaliadores do evento de Culinária Campeira vinculado a EMATER e Associação Rural de Bagé, realizado anualmente no município.

Núcleo de Práticas em Saúde: Nesse ambiente são contemplados atendimentos multidisciplinares dos Cursos de nutrição, enfermagem, fisioterapia e psicologia, ginecologia e pediatria. A partir das necessidades comunitárias são construídos projetos de pesquisa e extensão estão contemplados. Atualmente alguns Projetos multidisciplinares estão sendo desenvolvidos no Núcleo, como por exemplo o projeto de Fibromialgia, também o Núcleo conta com convênios com clubes esportivos de futebol profissional.

3.11 LABORATÓRIOS DE HABILIDADES

O Curso de Nutrição conta com Laboratório de Nutrição e Gastronomia, no qual os alunos desenvolvem habilidades de técnica dietética, através da manipulação de alimentos, visando o desenvolvimento de preparações seguras e saudáveis, atendendo além da cultura local, demandas voltadas ao atendimento dietoterápico e para campanhas educativas, destacando a importância do aproveitamento integral dos alimentos e da conscientização sobre esses na saúde tanto pessoal como ambiental.

3.12 UNIDADES HOSPITALARES E COMPLEXO ASSISTENCIAL CONVENIADOS

O Núcleo de Práticas em Saúde, é uma clínica escola que contempla atendimentos multidisciplinares dos Cursos de nutrição, enfermagem, fisioterapia e psicologia. No local também são desenvolvidos projetos de pesquisa e extensão.

A Instituição conta com uma Unidade Hospitalar, denominada Hospital Universitário “HU”, é referência para a região. Considerado de médio porte, conta com uma modera estrutura, além de qualificadas equipes de nutricionistas, médicos,

enfermeiros e outros profissionais que atendem, além de Bagé, pacientes de outros municípios, como: Dom Pedrito, Candiota, Hulha Negra, Aceguá, Colônia Nova e Pinheiro Machado.

A rede-escola envolve a URCAMP, através de seus cursos na área da saúde, os serviços de saúde pública gerenciados pela Secretaria Municipal de Saúde de Bagé, a 7ª Coordenadoria Regional da Saúde, os hospitais regionais e outros atores relevantes da comunidade local.

Os atores institucionais que participam da articulação entre a URCAMP e o SUS em nível local e regional incluem:

-Secretaria Municipal de Saúde de Bagé: responsável pela coordenação das políticas públicas de saúde no município, bem como pela supervisão dos serviços de saúde prestados nas UBS/ESF, e outros serviços municipais. Ela é fundamental para o planejamento e implementação das atividades de ensino em saúde, especialmente no que diz respeito ao campo prático dos estudantes.

-Secretarias Municipais de Saúde dos Municípios da Região 22 - Pampa: as Secretarias de Saúde dos municípios de Aceguá, Bagé, Candiota, Dom Pedrito, Hulha Negra e Lavras do Sul integram os serviços de saúde locais com a formação dos estudantes de Fisioterapia da URCAMP, compondo a rede-escola.

-7ª Coordenadoria Regional de Saúde: representa a Secretaria Estadual da Saúde (SES-RS) e coordena a rede de saúde na Região 22 - Pampa, que abrange os municípios de Aceguá, Bagé, Candiota, Dom Pedrito, Hulha Negra e Lavras do Sul atua como articuladora entre as necessidades de saúde da população e os serviços oferecidos pelos municípios, assegurando a implementação do sistema de rede-escola e a integração dos serviços com a formação acadêmica.

-Hospitais regionais (Santa Casa de Caridade de Bagé, Hospital Universitário Dr. Mário Araújo URCAMP, etc.): esses hospitais prestam serviços em diferentes níveis complexidade para o SUS, e serão como locais de prática para os estudantes. O envolvimento desses hospitais é essencial para garantir que os alunos do Curso de Fisioterapia desenvolvam habilidades práticas em ambientes hospitalares.

A URCAMP cada vez mais fortalece vínculos e parcerias, que incluem as unidades de saúde, as equipes de atenção primária, os hospitais da rede-escola, as redes de atenção e os demais serviços do SUS na região, através de contratos e convênios com o estado do

Rio Grande do Sul, municípios da Região saúde 22 - Pampa de saúde e do termo de cooperação entre a FAT-URCAMP e a Secretaria Municipal de Bagé. Essa articulação vai permitir que os estudantes realizem atividades práticas, estágios e vivências nos diferentes níveis de cuidado, desde a atenção básica até a atenção especializada e hospitalar, compondo a rede-escola.

O Termo de cooperação entre a FAT-URCAMP e a Secretaria Municipal de Bagé foi firmado com vistas a formalização do COAPES (Contrato Organizativo de Ação Pública da Saúde) para a realização de atividades práticas de ensino, pesquisa e extensão na área da saúde, estabelecendo a cooperação para a realização de atividades de ensino, pesquisa e extensão nos serviços de saúde da rede SUS. O documento garante que os estudantes de cursos como Nutrição, Biomedicina, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia e outros, possam realizar práticas supervisionadas em espaços geridos pelo município, entre eles UBS/ESF, UPAs, e CAPS. As principais cláusulas incluem a responsabilidade da URCAMP pela formação e supervisão acadêmica, enquanto a Secretaria de Saúde oferece as condições de infraestrutura e espaços de prática. O contrato tem vigência até 2026 e, com sua expansão, o curso de Medicina será incluído nesse processo, ampliando as oportunidades de formação prática e o acesso dos estudantes à rede de saúde.

Outros contratos e convênios:

- **Hospital Universitário da URCAMP e Estado do Rio Grande do Sul:** por intermédio da Secretaria da Saúde (7ª CRS), para a execução de serviços no âmbito do SUS e de assistência médico-hospitalar, conforme o processo nº 23/2000-0092683-1.

- **Municípios da 7ª Coordenadoria Regional de Saúde:** a URCAMP mantém o convênio nº 012/2023 entre o Hospital Universitário e os serviços de saúde oferecidos pelo município de Aceguá, integrando-os na rede regionalizada e hierarquizada de ações e serviços do SUS.

- **Hospital Universitário URCAMP e Municípios de Candiota, Lavras do Sul e Bagé.**

A URCAMP, por meio de sua mantenedora Fundação Áttila Taborda (FAT), firmou convênios com os municípios que integram a 22ª Região de Saúde do Pampa — Aceguá, Bagé, Candiota, Dom Pedrito e Hulha Negra — para a realização de estágios curriculares supervisionados, em conformidade com a Lei nº 11.788/2008.

Esses convênios têm por finalidade proporcionar aos acadêmicos dos cursos de graduação a vivência prática em serviços de saúde dos municípios conveniados, contribuindo para o desenvolvimento de competências profissionais e para a formação cidadã dos estudantes. Os estágios, obrigatórios ou não-obrigatórios, seguem as orientações das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs), do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e da legislação vigente.

Destaca-se, ainda, que o município de Bagé conta com a Secretaria Municipal de Saúde e Atenção à Pessoa com Deficiência, responsável pela coordenação das políticas públicas de saúde e pelo desenvolvimento de ações voltadas à atenção integral das pessoas com deficiência, conforme previsto na Lei Orgânica Municipal (Prefeitura Municipal de Bagé, 2024).

3.13 PROCESSOS DE CONTROLE DE PRODUÇÃO OU DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO (LOGÍSTICA)

As Instituições Comunitárias de Ensino Superior (ICES) estabelecem uma parceria estratégica com o grupo A, que fornece Unidades de Aprendizagem homologadas e patrocinadas, alinhadas aos objetivos pedagógicos do curso. Este processo é formalizado por meio de um contrato que detalha as responsabilidades de ambas as partes, garantindo a eficiência na gestão e distribuição de material didático.

1. Produção e Atualização dos Materiais

As Unidades de Aprendizagem oferecidas pelo grupo A são produzidas por uma equipe especializada e estão em constante atualização. As ICES mantêm contato contínuo com o grupo A para assegurar que o conteúdo didático esteja sempre atualizado e relevante, alinhado às diretrizes curriculares e às demandas do mercado. Além disso, as ICES implementam um plano de contingência que inclui o envio de materiais das Unidades de Aprendizagem em formato PDF por e-mail, garantindo que todos os alunos tenham acesso ao conteúdo, mesmo em caso de falhas nas plataformas digitais.

2. Distribuição Digital e Acessibilidade

Os materiais didáticos são disponibilizados principalmente por meio de plataformas digitais, às quais professores e alunos têm acesso direto. Cada aluno e professor recebe um login individual, garantindo que o acesso aos materiais seja controlado e personalizado.

Essas plataformas digitais são acessíveis 24 horas por dia, promovendo flexibilidade no aprendizado e permitindo que os materiais sejam consultados a qualquer momento e em qualquer lugar.

3. Logística e Gestão de Acesso

O processo de distribuição do material didático é simplificado pela integração com as plataformas digitais do grupo A, que oferece um ambiente virtual organizado e de fácil navegação. As ICES gerenciam o acesso de maneira eficiente, garantindo que todo o corpo discente e docente tenha acesso às Unidades de Aprendizagem no início de cada período letivo.

As ICES monitoram continuamente a utilização das plataformas, utilizando indicadores bem definidos, como taxas de acesso e feedback dos usuários, para garantir que os materiais sejam entregues e acessados conforme planejado.

4. Inclusão e Suporte Técnico

O suporte técnico é fornecido pelo Núcleo de Ensino a Distância (NEAD), que auxilia alunos e professores no uso das plataformas digitais, garantindo uma experiência de uso fluido. Além disso, as ICES adotam medidas para garantir a acessibilidade dos materiais, fornecendo suporte para estudantes com necessidades especiais. Os materiais podem ser ajustados para atender a diversos formatos, como legendas em vídeos e interpretação em Libras (Língua Brasileira de Sinais), promovendo a inclusão de todos os alunos.

5. ANEXOS E OU APÊNDICES

- **APÊNDICE I- REGULAMENTAÇÃO DE ESTÁGIOS**
- **APÊNDICE II - REGULAMENTAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES**
- **APÊNDICE III - REGULAMENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)**
- **APÊNDICE 4 - ORIENTAÇÕES SOBRE OS PROJETOS E PRÁTICAS EXTENSIONISTAS**
- **APÊNDICE 5 :**
 - **FICHA DE VALIDAÇÃO BIBLIOGRAFIA BÁSICA - NDE**
 - **FICHA DE VALIDAÇÃO BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR- NDE**
- **APÊNDICE 6 - PLANO DE AÇÃO DO COORDENADOR**

- **APÊNDICE I- REGULAMENTAÇÃO DE ESTÁGIOS**



Pró-Reitoria de Ensino - PROEN
proen@urcamp.edu.br

CENTRO UNIVERSITÁRIO DA REGIÃO DA CAMPANHA

CURSO DE NUTRIÇÃO

MANUAL DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Sumário

1. Apresentação	3
2. Supervisão de Estágio	3
3. Objetivos Gerais do Estágio.....	4
4. Áreas dos Estágios	4
5. Atribuições dos supervisores de estágio	4
6. Atribuições do Estagiário.....	5
7. Normatização dos Estágios	6
8. Procedimentos e indicadores de avaliação.....	7

Anexos

Anexo I - Termo de Compromisso de Estágio Curricular Obrigatório

1. APRESENTAÇÃO

O estágio curricular obrigatório tem como objetivo geral complementar a formação acadêmica e profissional de alunos do Curso de Nutrição - URCAMP. O presente manual foi elaborado nos termos da legislação vigente, estabelece as normas gerais para os estágios curriculares obrigatórios em diferentes áreas de atuação do nutricionista, bem como define as atribuições do professor supervisor, dos profissionais orientadores do local de estágio e do estagiário. As atividades práticas desenvolvidas no estágio constituem-se em requisito curricular obrigatório, seguindo as diretrizes curriculares nacionais constantes na Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, e a Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008 (Lei do Estágio).

2. SUPERVISÃO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Área Nutrição Escolar

Prof.^a Dra. Mônica Palomino de los Santos

Área de Saúde Pública

Prof.^a Me. Mirtes Dalmaso

Área de Nutrição Clínica

Prof.^a Me. Cássia Medeiros

Área de Alimentação Coletiva

Prof.^a Me. Mirtes Dalmaso

3. OBJETIVOS GERAIS DO ESTÁGIO

O Estágio obrigatório do curso de nutrição tem por objetivos:

- a) complementar a formação acadêmica do aluno;
- b) articular a teoria com prática profissional em diversas áreas de atuação;
- c) inserir o estagiário no contexto político, social e cultural da vida profissional; de forma crítica e tecnicamente competente;
- d) qualificar o aluno para o desempenho consciente e ético das habilidades específicas da sua profissão.

4. ÁREAS DE ESTÁGIOS

Os estágios supervisionados somente ocorrerão em locais conveniados com a Instituição.

- Estágio em Nutrição Escolar, são desenvolvidas rotinas no Serviço de Nutrição e Dietética da Alimentação Escolar, avaliação da situação nutricional em escolares de Educação Infantil e Ensino Fundamental, promovendo ações em educação alimentar para a manutenção ou recuperação da saúde da comunidade escolar. Local de estágio: Escolas da Rede Pública

- Estágio em Saúde Pública que proporciona a seus acadêmicos vivência prática em Saúde Pública, em Unidades Básicas de Saúde, através de ações de promoção da saúde, prevenção de doenças, assistência tratamento e cuidado nutricional. Nas diversas fases da

vida e conforme as patologias existentes tanto em nível individual, familiar ou comunitário.

Locais de estágio: Núcleo de Pesquisa e Atenção à Saúde, Unidades Básicas de Saúde

- Estágio em Administração dos Serviços de Alimentação possibilita a aplicação prática dos conhecimentos relacionados à administração da produção de refeições em UAN, gestão de recursos humanos, controle de qualidade do serviço, planejamento, análise, diagnóstico, avaliação estrutural, e material do serviço de alimentação. Locais de estágio: Empresas Públicas e Privadas e Hospitais.

- Estágio em Nutrição Clínica que desenvolve o tratamento dietoterápico de pacientes hospitalares e de ambulatório, planejando dietas seguindo as exigências da coletividade a ser atendida e o ambiente em que será executado o trabalho, participando de equipe de saúde que atende os pacientes e pesquisando sobre o tratamento das patologias mais comuns no meio, com vistas à aplicação da dietoterapia. As atividades realizadas acontecem em um fluxo contínuo contemplando também estagiários extracurriculares. Locais de estágio: Hospitais, Clínicas e outros.

5. ATRIBUIÇÕES DOS SUPERVISORES DE ESTÁGIO

- Assegurar, o cumprimento das exigências legais educativas ligadas ao estágio;
- Definir e formalizar o Estágio Curricular Supervisionado com as entidades envolvidas mediante Termo de Compromisso (Anexo I);
- Encaminhar formalmente o estagiário para o campo de estágio, acompanhado do Termo de Compromisso;
- Organização e apresentação da documentação comprobatória do estágio (relatórios, fichas de avaliação e outros);
- Prestar assistência técnico-pedagógica aos estudantes de forma contínua;
- Avaliar, periodicamente, o desempenho do estudante, considerando competências e habilidades adquiridas;
- Planejar, acompanhar, executar, avaliar as atividades acadêmicas ligadas ao Estágio Curricular.

6. ATRIBUIÇÕES DO ESTAGIÁRIO

- Comparecer ao estágio nos dias e horários acordados;
- Desenvolver atividades de acordo com orientação do professor supervisor;
- Apresentar escrita e oralmente relatórios técnicos;
- Apresentar a documentação exigida nos prazos estabelecidos pelo supervisor de estágio;
- Realizar as atividades previstas no plano de estágio;
- Comparecer aos encontros sistemáticos de avaliação com o supervisor de estágio;
- Observar os itens de:

Pontualidade: deve entregar seus compromissos na data estipulada. Não chegar atrasado;

Assiduidade: deve demonstrar-se assíduo, frequente, constante, não faltar;

Responsabilidade: deve ter exatidão no cumprimento dos deveres ou compromissos e responder pelos seus atos;

Iniciativa: deve buscar soluções, propor coisas novas e saber agir;

Organização: deve estabelecer bases de organização no seu local de trabalho, e manter em ordem seus materiais;

Relação interpessoal: deve mostrar-se cooperativo e receptivo nas situações do dia a dia, demonstrar respeito à pessoa dos colegas, supervisores, professores e demais funcionários, manter bom relacionamento com a equipe de trabalho, familiares e pacientes;

Interesse científico: deve dedicar-se na produção de conhecimento científico, participar de reuniões e discussão de casos, em relação aos trabalhos apresentados deve seguir orientação;

Qualidade de atenção nutricional oferecida: deve elaborar planos de terapia prévia ao atendimento, incrementar programas de tratamento anteriormente formulados de acordo com a evolução dos casos, demonstrar eficiência e eficácia no atendimento dietoterápico oferecido.

Ética: Assumir o estágio com responsabilidade, respeitando os preceitos do código de ética profissional, zelando pelo bom nome da Instituição/Empresa que proporciona o estágio. Observar as situações de sigilo, de risco e de prejuízo.

7. NORMATIZAÇÃO DE ESTÁGIOS

- O Supervisor (a) responsabiliza-se em enviar ao responsável local do estágio, a data de início e término do estágio;
- A Escala de Estágio deve ser elaborada pelo Supervisor e encaminhada ao Local de Estágio;
- A Escala de Estágio deve constar o nome da disciplina, professor, supervisor, semestre, nome dos alunos, turno-horário, período de início e término do estágio, observações e assinatura (Supervisor);
- O Aluno deve paramentar-se conforme padronização do Curso: Jaleco branco, crachá da Instituição de Ensino;
- O Supervisor em conjunto com o responsável dos locais deve elaborar o Plano de Ação das atividades a serem desenvolvidas pelos estagiários.
- O Horário pode variar conforme a carga horária do estágio em comum acordo com o local de estágio.
- O Aluno pode realizar carga horária extracurricular em comum acordo com o Supervisor do estágio e local de estágio.
- Para a realização de estágio obrigatório fora do município o aluno deverá solicitar autorização via coordenação de curso.
- A participação em eventos durante o período do estágio será liberada ao aluno mediante solicitação formal à coordenação do estágio.
- Atestados médicos utilizados para justificar ausências ao estágio ou às reuniões convocadas, somente serão aceitos após apresentação dos mesmos ao professor responsável pelo componente curricular e ao responsável pelo local de estágio.

8. PROCEDIMENTOS E INDICADORES DE AVALIAÇÃO

A avaliação é de responsabilidade dos professores supervisores de estágio e se dá por meio da verificação da frequência do estagiário, pela avaliação das atividades realizadas na URCAMP e nas instituições parceiras e pelos trabalhos acadêmicos e/ou outras atividades definidas nos planos de ensino.

Ao início de cada período letivo, o supervisor faz a entrega das normas que regulamentam o estágio e do plano de ensino da disciplina de Estágio, onde constam as atividades a serem desenvolvidas bem como a sistemática de avaliação, com as respectivas exigências.

É considerado aprovado no estágio o aluno que tenha cumprido a frequência de 100% da carga horária total e obtenha grau igual ou superior a 7,0 (sete).

- Estágio em Nutrição Escolar

Carga horária: **120 horas – 8h semanais**

Avaliação Nutricional: Técnica de tomada de medidas e interpretação de instrumentos;

- Orientação Nutricional à nível individual e coletivo: conteúdo e forma;
- Preenchimento de formulários;
- Relação com a clientela: alunos, professores, merendeiras, familiares;

Avaliação:

- O aluno deve apresentar um projeto de pesquisa e/ou extensão após quinze dias do início do mesmo: **1 ponto**
- O aluno deverá apresentar um artigo científico: **1 ponto**
- Participação e apresentação de dois seminários sobre Avaliação Nutricional e Educação Alimentar para uma Comissão de Avaliação: **4 pontos**;
- Avaliação do desempenho e desenvolvimento do estagiário pelo supervisor e/ou responsável técnico do local: **3 pontos**;
- Apresentação do relatório crítico das atividades desenvolvidas: **1 ponto**.

- Estágio em Saúde Pública

Carga horária: **180 horas – 15h semanais**

Avaliação pelo Supervisor e Responsável Técnico da Equipe do desempenho do aluno nos seguintes tópicos:

- Responsável técnico: (total 4,0 pontos)

- Assiduidade e pontualidade: **1,0 ponto**.
- Responsabilidade e ética profissional: **1,0 ponto**.
- Iniciativa e criatividade **0,5 ponto**.
- Espírito de cooperação, relacionamento com os demais profissionais e funcionários **0,5 ponto**.
- Capacidade técnica de trabalho (Avaliação nutricional, orientação nutricional e educação nutricional): **1 ponto**,

- Professor supervisor: (total 6,0 pontos)

- Entrega do Relatório (escrita) das atividades desenvolvidas: **2 pontos**
- Apresentação oral do Relatório para uma Comissão avaliadora: **2 pontos**
- Elaboração um projeto com resumo expandido ou um manuscrito para periódico científico: **2 pontos**.

- Estágio em Nutrição Clínica:

Este estágio será realizado em hospitais

Carga Horário Curricular: **200 horas;**

- Carga horária curricular diária: 5 horas;
- Horário: 8 às 13 horas;
- Avaliação pelo Supervisor e responsável técnico do desempenho dos seguintes tópicos:
 - Avaliação de desempenho acadêmico pelo orientador local (aspectos humanos, éticos e profissionais; qualidade das atividades desempenhadas e evolução no prontuário): **4 pontos;**
 - Avaliação dos casos clínicos (apresentação do caso; investigação dietética/antropométrica/bioquímica/exame físico; classificação do estado nutricional; funcionamento do trato gastrointestinal; estado geral ou condição clínica; objetivos do tratamento/ necessidades nutricionais/condução nutricional): **4 pontos;**
 - Anamnese (técnica aplicada; entrevista; relação dos sinais/sintomas com a patologia; avaliação e condução nutricional): **2 pontos.**

- Estágio em Administração dos Serviços de Alimentação

Carga horária curricular: **180 horas – 20h semanais**

- Avaliação do Responsável técnico: (total 4,0 pontos)

Avaliação do desempenho e condução ético-profissional pelo responsável técnico do local:

- Assiduidade e Pontualidade: **0,8 ponto**
- Interesse, iniciativa e criatividade: **0,8 ponto**
- Qualidade das observações e sugestões: **0,8 ponto**
- Responsabilidade, espírito de cooperação, relacionamento interprofissional e procedimento ético com clientela e funcionários: **0,8 ponto**
- Receptividade à orientação e supervisão, aceita sugestões e críticas, Capacidade técnica de trabalho, desempenho nas atividades: **0,8 ponto**

- Avaliação do Professor supervisor (6 pontos):

- Apresentação de um seminário para uma Comissão de Avaliação: **2 pontos**

- Apresentação oral e escrita do relatório final obedecendo a objetivos e normas estipuladas: **2 pontos**
- Elaboração, desenvolvimento e apresentação de um projeto com resumo expandido ou um manuscrito para periódico científico: **2 pontos**.

Anexo I

UNIVERSIDADE DA REGIÃO DA CAMPANHA

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO CURRICULAR

Que fazem entre si, de um lado Inscrita no CNPJ: 874088450001-07 com sua Sede instalada na cidade de Bagé/RS, doravante denominado CONCEDENTE, neste ato representado pela Responsável Técnica**CRN:**, e do outro lado o estagiário**CPF**aluno do Curso de Nutrição residente na cidade de Bagé, doravante denominado ESTAGIÁRIO, com a intervenção da UNIVERSIDADE DA REGIÃO DA CAMPANHA, entidade de direito privado, reconhecida pela portaria nº 052, do Ministério da Educação, de 16/02/96, regularmente inscrita no CGC/MF sob o nº 87.415.725/0001-29, com sua Sede instalada no Campus Bagé, neste ato representada pela Supervisora do Estágio Curricular em do Curso de Nutrição, a professora, doravante denominada INTERVENIENTE celebram entre si o presente Termo de Compromisso de Estágio, regido pelas seguintes cláusulas.

CLÁUSULA PRIMEIRA

O presente Termo de Compromisso de Estágio reger-se-á pela legislação vigente especial de acordo com a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.

CLÁUSULA SEGUNDA

O Estágio será realizado no horário e dias normais de funcionamento da unidade CONCEDENTE, no período de..... de à 202..., que não ultrapassará 20hs semanais.

CLÁUSULA TERCEIRA

As atividades do Estagiário na unidade CONCEDENTE não configurarão a existência de vínculo empregatício sendo meramente de interesse curricular.

CLÁUSULA QUARTA

O Estagiário no período e local de atividades estará incluído na cobertura de Seguro Contra Acidentes Pessoais, através da Apólice de Seguro.

CLAÚSULA QUINTA

O Estagiário se compromete a observar o regulamento disciplinar da unidade CONCEDENTE e atender as orientações recebidas da mesma.

CLÁUSULA SEXTA

O estágio poderá ser interrompido por ambas as partes, mediante comunicação por escrito, feita, com, no mínimo 05 (cinco) dias de antecedência.

CLÁUSULA SÉTIMA

Fica eleito o Foro de Justiça de Bagé-RS com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilégio que seja, para dirimir qualquer questão oriunda deste instrumento ou de sua interpretação.

E, por estarem justos e acordados, firmam o presente Termo de Compromisso de Estágio em 3 (três) vias de igual teor e forma.

Bagé,/...../.....

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

MONICA PALOMINO DE LOS SANTOS

Coordenadora do Curso de Nutrição

ESTAGIÁRIO (A)

APÊNDICE II REGULAMENTO ATIVIDADES COMPLEMENTARES**CAPÍTULO I - DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES E SUAS FINALIDADES**

Art. 1º - Consideram-se Atividades Complementares aquelas realizadas a partir do ingresso do aluno em curso superior, que guardam relação com as atividades de cunho acadêmico e que contribuam para o aprimoramento da formação profissional, desde que sejam devidamente documentadas e comprovadas.

Art. 2º - Os alunos devem desenvolver atividades nas áreas do ensino, da pesquisa e da extensão, desde que pertinentes às abordagens previstas pelos conteúdos curriculares constantes no Projeto Pedagógico.

Art. 3º - As Atividades Complementares fazem parte da carga horária dos currículos dos Cursos da Saúde, devendo o aluno optar entre as categorias A a F, desenvolvendo atividades em, no mínimo, quatro destas conforme descrição abaixo:

CATEGORIA	CARGA HORÁRIA
A	Até 80h
B	Até 60h
C	Até 80h
D	Até 80h
E	Até 80h
F	Até 80h

Art. 4º - As Atividades Complementares incluem:

- A. Palestras, Seminários, Congressos, Conferências, Cursos e Semanas Acadêmicas;
- B. Iniciação Científica (projetos e publicações científicas);
- C. Extensão (ações na comunidade, projetos de extensão);
- D. Atividades não curriculares, (membro de comissão organizadora de eventos, práticas profissionais, estágio não obrigatório, clínica escola do hospital universitário - comprovados mediante certificado, relatório de atividades);
- E. Monitoria
- F. Disciplinas não previstas no currículo

Parágrafo único: A autoria principal ou a apresentação de trabalho científico tem validade de 5 horas e a coautoria tem a validade de 3 horas.

Art. 5º - As cargas horárias das atividades complementares dos Cursos da Saúde correspondem a:

- a. Curso de Biomedicina: 130 horas
- b. Curso de Enfermagem: 320 horas
- c. Curso de Farmácia: 120 horas
- d. Curso de Fisioterapia: 220 horas
- e. Curso de Gastronomia: 80 horas
- f. Curso de Medicina Veterinária: 200 horas
- g. Curso de Nutrição: 200 horas
- h. Curso de Psicologia: 200 horas

CAPÍTULO II - DAS COMPETÊNCIAS

SEÇÃO I - DA COORDENAÇÃO DO CURSO:

Art. 5º - À coordenação do Curso compete:

- 4. a) Divulgação da normatização e oferecimento de atividades que contemplem as mesmas, tanto para o corpo discente quanto ao corpo docente;
- b) Orientação sobre as atividades a serem desenvolvidas;
- c) Análise e validação das atividades desenvolvidas pelo aluno, através do Sistema Cômpeto e anexação ao histórico pelo SEGUE;
- d) Controle e acompanhamento das atividades realizadas pelo aluno.

SEÇÃO II - DO ACADÊMICO:

Art. 6º - Ao acadêmico compete:

- 5. a) Cumprimento das normas constantes nesta regulamentação;
- b) Entrega no final de cada semestre (junho e/ou novembro) dos documentos comprobatórios, através de fotocópias, na Central do Aluno, onde serão protocolados e enviados à Coordenação;
- c) Guarda da documentação comprobatória, até o final do Curso, para eventual verificação posterior ao registro semestral.

CAPÍTULO III - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 7º - A deliberação sobre casos omissos, será realizada pelo Colegiado do Curso.

- APÊNDICE III - REGULAMENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

CAPÍTULO I – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Curso de Nutrição em relação à orientação, acompanhamento, execução e elaboração do trabalho, critérios de avaliação e aprovação, rege-se por este Regulamento.

Art. 2º O TCC é um estudo bibliográfico, de campo ou experimental, elaborado individualmente e apresentado sob as formas de monografia e resumo expandido, deverá se relacionar com a área de origem do Curso de Nutrição e suas interfaces com áreas afins.

CAPÍTULO II – DOS OBJETIVOS

Art. 3º São objetivos do TCC:

- I. Contribuir para o desenvolvimento da capacidade científica, crítico-reflexiva e criativa do aluno, articulando seu processo formativo.
- II. Assegurar a coerência no processo formativo do aluno, ampliando e consolidando os estágios, os estudos independentes e as atividades complementares.

CAPÍTULO III – DA ELABORAÇÃO, DA CARGA HORÁRIA E DA FREQUÊNCIA

Art. 4º O desenvolvimento do projeto do TCC está vinculado ao módulo VII, com o tema gerador Gestão em Nutrição, no componente curricular Projeto Trabalho de Conclusão de Curso, sob responsabilidade do professor titular do mesmo.

Art. 5º O TCC do Curso de Nutrição está vinculado ao módulo VIII, com tema gerador Saúde Pública, no componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso.

Art. 6º A elaboração do TCC tem orientação de um professor vinculado ao Curso de Nutrição, estando condicionado à matrícula do aluno no componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso. O controle de frequência ficará sob a responsabilidade do Professor Orientador conforme o Regulamento do TCC.

Art. 7º A estrutura do TCC comporta os seguintes membros:

- I. Orientador: Professor da Instituição, que deverá possuir, no mínimo, título de mestre.
- II. Co-Orientador (opcional): Profissional da área em estudo, convidado de comum acordo entre o aluno e o orientador.
- III. Aluno: Estudante matriculado no componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso.

Parágrafo 1º: O Orientador receberá remuneração compatível com a respectiva função e o Co-Orientador convidado não será remunerado.

Parágrafo 2º: Nenhum orientador poderá acompanhar simultaneamente mais do que 4 (quatro) alunos.

CAPÍTULO IV – DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 08º Compete ao professor responsável pelo componente curricular Projeto Trabalho de Conclusão de Curso.

- I Zelar pelo cumprimento das presentes normas;
- II Fornecer as orientações gerais do TCC, constantes neste regulamento, aos alunos e orientadores, acompanhando-os ao longo dos trabalhos;
- III Informar ao aluno e orientador sobre as normas, procedimentos, prazos e critérios de avaliação;
- IV Homologar, juntamente com os orientadores, os planos de trabalho, qualificações dos projetos propostos pelos alunos;
- V Elaborar cronogramas e calendários de atividades relativas ao TCC;
- VI Submeter ao coordenador do Curso os nomes indicados para atividades de orientação do TCC;
- VII Apresentar ao coordenador do Curso a relação dos integrantes da banca examinadora da qualificação do projeto;

- VIII Manter arquivo atualizado de todos os projetos de TCCs aprovados;
- IX Sugerir ou indicar orientadores quando solicitado pelos alunos.
- X Realizar reuniões, sempre que necessário, com os orientadores e alunos para discutir questões referentes ao projeto de TCC;
- XI Manter contato com os orientadores, visando o aprimoramento e a solução de problemas relativos ao desenvolvimento do TCC e ao acompanhamento da execução dos planos de trabalho dos mesmos;

XII. Registrar no final de cada semestre, no webdiário, as notas e frequências atribuídas aos alunos;

Parágrafo Único: Quando o estudo envolver seres humanos, orientar o encaminhamento do projeto para o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP).

Art. 09º Compete ao orientador do componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso:

- I Cumprir as normas deste Regulamento;
- II Estabelecer e cumprir o horário e o local para atendimento aos alunos;
- III Definir o plano e o cronograma de trabalho com o aluno;
- IV Orientar o aluno no TCC, acompanhando o desenvolvimento do trabalho, apresentando sugestões de leituras, estudos e experimentos complementares contribuindo na busca de soluções de problemas surgidos durante sua realização;
- I Orientador de TCC deverá comunicar por escrito ao coordenador do Curso a existência de problemas relacionados ao desenvolvimento do trabalho ou ao aluno sob sua orientação;
- II Apresentar o termo de compromisso, que devidamente assinado por ele e pelo aluno, deverá ser entregue, juntamente com o projeto, à coordenação do Curso, no componente curricular Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso;
- III Advertir formalmente o orientando, em caso de descumprimento do cronograma ou inobservância da sua orientação;
- IV O aluno que receber duas advertências formais do orientador, está, automaticamente, reprovado.
- V Encaminhar à coordenação o registro das orientações, que será realizado através de ficha de acompanhamento;

VI Encaminhamento do resumo expandido para publicação, caso não haja interesse por parte do aluno, o mesmo assinará Carta de Autorização para futura publicação por parte do seu orientador, conforme artigo 16 inciso III deste regulamento.

Art. 10º Compete ao Co-Orientador:

- I Cumprir as normas deste regulamento;
- II Assessorar o aluno, fornecendo-lhe subsídios para a tomada de decisões;
- III Manter estreita vinculação com o orientador, fornecendo-lhe subsídios para a análise e avaliação das etapas cumpridas.

Art. 11º Compete ao Aluno:

- I Cumprir as normas deste regulamento;
- II Escolher o tema conforme normas deste regulamento;
- III Elaborar o plano de trabalho sob a supervisão do orientador;
- IV Participar de reuniões e outras atividades para as quais tenha sido convocado pelo coordenador do Curso e/ou orientador;
- V Respeitar o cronograma de trabalho de acordo com plano aprovado pelo orientador e cumprir no mínimo 75% de frequência;
- VI Responsabilizar-se pelo uso de direitos autorais resguardados por lei a favor de terceiros quando das citações, cópias ou transcrições de trechos de outrem;
- VII Apresentar nos prazos estabelecidos as cópias necessárias da versão preliminar, final e a definitiva no formato digital do TCC;
- VIII O aluno deverá comunicar por escrito ao coordenador do Curso a existência de problemas relacionados ao desenvolvimento do trabalho.
- IX Não poderá haver troca de orientador após a qualificação do projeto; casos especiais deverão ser analisados pelo Colegiado de Curso.

CAPÍTULO V – PLANEJAMENTO DAS ATIVIDADES

Art. 12º A elaboração e a conclusão do TCC serão desenvolvidos paralelamente ao componente curricular Projeto Trabalho de Conclusão de Curso e Trabalho de Conclusão de Curso, respectivamente.

Parágrafo único: O art. 13º e art. 14º refere-se ao componente curricular Projeto Trabalho de Conclusão de Curso.

Art. 13º O componente curricular Projeto Trabalho de Conclusão de Curso, será constituído das seguintes etapas:

- I Elaboração do projeto;
- II Apresentação do projeto;
- III Entrega do material ao professor do componente curricular, no prazo determinado;
- IV Qualificação do projeto (apresentação oral).

Art. 14º No componente curricular Projeto Trabalho de Conclusão de Curso, o aluno deverá encaminhar ao professor do componente curricular, no prazo estabelecido pelo mesmo:

- I Tema do TCC, de acordo com o modelo e disposições;
- II Entregar o Projeto do TCC que deverá conter os itens discriminados no Parágrafo Único abaixo.

Parágrafo Único: No Projeto deverão constar:

- I Título
- II Justificativa
- III Objetivos
- IV Desenvolvimento (Introdução, Revisão Teórica e Metodologia)
- V Referências

Art. 15º A qualificação do projeto será avaliada por uma banca examinadora composta por dois (2) membros: professor do componente curricular do projeto e o provável professor orientador.

Parágrafo único: Após a qualificação e aprovação do projeto o tema de estudo não poderá ser modificado.

Art. 16º No componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso, o aluno deverá encaminhar ao orientador do TCC nos prazos estabelecidos pelo mesmo:

- I 02 (dois) exemplares da *versão final* do Trabalho de Conclusão de Curso;
- II 01 (uma) versão eletrônica definitiva da apresentação da monografia e resumo expandido – para publicação conforme indicação do orientador.

- I Carta de autorização para eventual publicação, juntamente com o resumo expandido e/ou artigo.

Parágrafo 1º. Por *versão final* do TCC, entende-se o trabalho completo, o qual será avaliado pela Banca Examinadora.

Parágrafo 2º. A formatação do TCC nas *versões final e definitiva*, entende-se a *versão definitiva* com as correções sugeridas pela banca Examinadora, deverá seguir as disposições discriminadas nas atuais normas da ABNT.

Parágrafo 3º. O TCC deverá estar concluído (entregue e apresentado) até o final do período letivo em curso.

CAPÍTULO VI – DA AVALIAÇÃO

Avaliação do componente curricular Projeto Trabalho de Conclusão de Curso, a 1º nota será atribuída pelo professor do componente curricular e a 2º nota pela banca examinadora (qualificação do projeto)

Art. 17º Para aprovação no componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso o aluno deverá alcançar a frequência e a nota final segundo disposições constantes neste Regulamento.

Art. 18º A avaliação acontecerá durante todo o processo de elaboração e apresentação do trabalho acadêmico resultando em duas avaliações parciais formais.

- I Na 1ª verificação o aluno será avaliado pelo professor orientador
- II Na 2ª verificação a nota será atribuída pela banca examinadora, segundo critérios estabelecidos nestas normas.

Art.19º O trabalho será aprovado se obtiver média igual ou superior a 7,0 (sete) a partir das notas atribuídas pelo professor orientador e pela banca examinadora.

Art. 20º O TCC que não atingir média igual ou inferior a 7,0 (sete) será considerado reprovado e deverá ser refeito a partir da rematrícula no componente curricular.

Art. 21º As notas deverão ser encaminhadas à coordenação de Curso, juntamente com as correções e sugestões da banca examinadora, logo após a apresentação do trabalho.

Art. 22º A avaliação do TCC (*versão final*) será efetuada por uma Banca Examinadora, presidida pelo orientador e composta por 02 (dois) examinadores convidados pelo Colegiado de Curso. O orientador atribui nota para a primeira verificação.

Parágrafo 1º. Cada membro da banca examinadora atribuirá uma nota de zero a dez e a registrará na ficha de avaliação do TCC.

Parágrafo 2º. Cada membro da banca examinadora fará, individualmente, a avaliação do TCC.

Parágrafo 3º. O TCC deverá estar concluído (entregue e apresentado) até o final do período letivo do Curso.

CAPÍTULO VII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 22º Os casos omissos neste Regulamento serão analisados e resolvidos pelo Colegiado do Curso, ouvidos o orientador e o aluno; ultrapassada esta competência, o processo será encaminhado à PROEN, pelo coordenador do Curso de Nutrição, sempre ouvidas as partes envolvidas.

Art. 23º Pelo não cumprimento das normas contidas neste regulamento, ficarão docentes e discentes sujeitos às normas disciplinares vigentes na Instituição.

NORMAS BÁSICAS PARA A ELABORAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

Normas atuais da ABNT.

APÊNDICE IV ORIENTAÇÕES DE PROJETOS E PRÁTICAS EXTENSIONISTAS

O PROJETO E PRÁTICAS EXTENSIONISTAS é uma das ferramentas utilizadas para a curricularização da extensão nos cursos, ou seja, o aluno desenvolverá projetos reais, com temas que sejam inerentes à competência desenvolvida naquele módulo.

Pode ser realizado em grupos com supervisão do professor responsável pelo PI e/ou também de um mentor (representante de empresas, entidades, poder público, profissionais liberais que tenham expertise na área de desenvolvimento do projeto).

A demanda ou desafio é apresentada pela comunidade, por meio da plataforma Sou I (<https://soui.urcamp.edu.br/>). Através dos Projetos as matrizes curriculares dos cursos superiores da Urcamp contemplam a resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018 do MEC sobre curricularização da extensão, que prevê o cumprimento de, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação.

Na Urcamp, os projetos de extensão são desenvolvidos em diferentes áreas do conhecimento sob a coordenação de professores, com o envolvimento de alunos através da curricularização da extensão. Ao participar dos Projetos e Práticas Extensionistas de demandas reais da sociedade, os acadêmicos desenvolvem as habilidades necessárias para, por meio de metodologias específicas e interdisciplinares, conhecerem a realidade e contribuir com o desenvolvimento da comunidade na qual estão inseridos.

Os estudantes são desafiados a aplicar os conceitos aprendidos em sala de aula e a investigar questões relevantes para suas áreas de estudo. Isso não só promove uma compreensão mais profunda do assunto, mas também desenvolve habilidades de pesquisa, análise crítica e resolução de problemas.

Na plataforma Urcamp destes componentes deverão haver campos para postagem das evidências da curricularização da extensão (fotos, relatórios, etc).

APÊNDICE V - PLANILHA DAS BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS E COMPLEMENTARES



Pró-Reitoria Acadêmica - PROAC
proac@urcamp.edu.br

CURSO: NUTRIÇÃO 281353

FICHA DE VALIDAÇÃO PELO NDE - ATUALIZAÇÃO DA BIBLIOGRAFIA – BÁSICA

Componente Curricular	Bibliografia Sugerida	Parecer do ND (*)
Ciência Fisiológica	BÁSICA RAFF, H.; LEVITZKY, M. G. Fisiologia Médica - Uma Abordagem Integrada. Artmed. https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788580551488 Grupo A REISNER, H. Patologia - Uma Abordagem por Estudos de Casos. Artmed. https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788580555479 Grupo A ROSS, M. H.; PAWLINA, W.; BARNASH, TODD, A. Atlas de Histologia Descritiva. Artmed. https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788536327495/ Grupo A COMPLEMENTAR LAROSA, Paulo Ricardo. Anatomia Humana texto e atlas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2016 texto e atlas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2016 https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730082/cfi/6/10!/4/2/4@0:0 PEZZI, Lucia Helena Antunes; CORREIA, João Antônio Pereira; PRINZ, Rafael Augusto Dabntas; NETO, Silvio Pessanha. Anatomia Clínica Baseada em Problemas. 2ª ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2017. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732031/cfi/6/2!/4/2/2@0:60.1 ROSS, Michael H. Histologia descritiva. Porto Alegre: Artmed, 2012 https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327495/cfi/0	
Processos Biológicos	BÁSICA Bioquímica Ilustrada de Harper [recurso eletrônico] / Victor W. Rodwell ... [et al.]; [tradução: Luís Fernando Marques Dorville]; Maria Elisabete Costa Moreira, Simone Kobe de Oliveira ; revisão técnica: Guilhian Leipnitz]. – 30ed. – Porto Alegre: AMGH, 2017. ISBN 978-85-8055-595-0 Disponível em: https://online.vitalsource.com/#/books/9788580555950/cfi/0!/4/4@0.00:2.79	

	NELSON, David L. Princípios de Bioquímica de Lehninger [recurso eletrônico] / David L. Nelson, Michael M. Cox ; [tradução: Ana Beatriz Gorini da Veiga ... et al.] ; revisão técnica: Carlos Termignoni ... [et al.]. – 6. ed. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre: Artmed, 2014. ISBN 978-85- 8271-073-9 Disponível em: https://online.vitalsource.com/#/books/9788582710739/cfi/2!/4/4@0.00:0.00 TORTORA, G.J.; Funke, B.R. & Case, C.L. Microbiologia. 10ed. Artmed, 2012. COMPLEMENTAR VOET, Donald. Bioquímica [recurso eletrônico] / Donald Voet, Judith G. Voet ; [tradução: Ana Beatriz Gorini da Veiga ... et al.]; revisão técnica: Carlos Termignoni ... [et al.]. – 4ed. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre: Artmed, 2013. ISBN 978-85-8271-005-0 Disponível em: https://online.vitalsource.com/#/books/9788582710050/cfi/0!/4/4@0.00:0.00	
Anatomia	BÁSICA COUTINHO, Andreia O. R.; COSTA, Aline do A. Z.; SILVA, Márcio H. da. Anatomia Aplicada à Enfermagem. ISBN 9788595028265. 2018. Disponível em https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788595028265/capa HANKIN, Mark H.; MORSE, Denis E.; BENNETT-CLARKE, Carol A. Anatomia clínica - Uma abordagem por estudos de casos. AMGH, Porto Alegre. ISBN 978-85-8055-425-0. 2015 Disponível em https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788580554250/capa MARTINI, Frederic H.; TIMMONS, Michael J.; TALLITSCH, Robert B. Anatomia Humana. 6ª ed. Artmed. ISBN 978-85-363-2029-8. 2009. Disponível em https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788536320298/capa COMPLEMENTAR BECKER, Roberta O.. Anatomia Humana. ISBN 978-85-9502-411-3. SAGAH, 2018. Disponível em https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788595024113-2/capa TANK, Patrick W.; GEST, Thomas R. Atlas de Anatomia Humana. ISBN 978-07-8178-505-1. ARTMED, 2009. Disponível em https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788536319308/capa	

	TOY, Eugene. Casos Clínicos em Anatomia. 3ª ed. ISBN 978-85-8055-563-9. AMGH. Porto Alegre, 2016. Disponível em https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788580555639/capa	
Química Geral	BÁSICA COMPLEMENTAR	
Competências Pessoais e Profissionais - CPP	BÁSICA	
Práticas Extensionistas	BÁSICA BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica. 3.ed.São Paulo: Pearson, sd. https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576051565/pages/_1 FURASTÉ, Pedro Augusto. Normas Técnicas para o trabalho Científico: Elaboração e Formatação. Explicação das normas da ABNT. 16. ed. Porto Alegre: 2013. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2011. COMPLEMENTAR Cervo,Amado; Bervian, Pedro A., Da Silva Roberto. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo:Pearson.2007. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576050476/pages/_1 LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Técnicas de Pesquisa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2012. TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. Introdução à pesquisa em ciências sociais. São Paulo: Atlas, 2012.	

Exames Diagnósticos e Farmacologia	BÁSICA 1. DANDAN, R. H., BRUNTON, L.. Manual de Farmacologia e Terapêutica de Goodman & Gilman. 2ª ed. Porto Alegre: AMGH, 2015. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580555066/epubcfi/6/2[%3Bvnd.vst.idref%3Dx00-capa.xhtml]!/4/2/2%4051:1 2. DUNNING, M. B., FRANCÊS, T. F., Exames Laboratoriais e Diagnósticos Em Enfermagem - 9ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan Ltda 2016. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527729857/epubcfi/6/2[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover]!/4/2/2%4051:70 3. WILLIAMSON, M. A., Wallach Interpretação de Exames Laboratoriais, 10ª ed., Rio de Janeiro, Guanabara Koogan Ltda, 2016. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527728652/epubcfi/6/2[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover]!/4/2/2%4051:1 COMPLEMENTAR 1. Casos clínicos em bioquímica [recurso eletrônico] / Eugene C. Toy et al.; tradução e revisão técnica: Maria Luiza Saraiva-Pereira. 3. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580555752/epubcfi/6/2[%3Bvnd.vst.idref%3Dcapa.xhtml]!/4/2/2%4051:1 2- HENRY, J. B. Diagnósticos clínicos e tratamento por métodos laboratoriais. São Paulo: Manole, 2012. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520451854/pageid/0
--	---

	3. Hoffbrand, A. Victor; Moss, Paul A.H. Fundamentos em Hematologia de Hoffbrand. 7ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582714515/pageid/0 4. KATZUNG, B.G.; TREVOR, A.J.. FARMACOLOGIA BÁSICA E CLÍNICA. 13ª ed., Porto Alegre, AMGH EDITORA LTDA, 2017. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580555974/pageid/0 5. LÜLMANN, H., MOHR, K.; HEIN, L.. Farmacologia: texto e atlas. 7ª ed., Porto Alegre, Artmed, 2017. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788582713815/pageid/0	
Ciências Fisiopatológicas	BÁSICA 1. HAMMER, Gary D.; MCPHEE, Stephen J. Fisiopatologia da Doença. McGraw Hill Brasil, 2015. (Biblioteca virtual - A) Disponível em: https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788580555288 2. GUYTON, Arthur Clifton; HALL, John E.; GUYTON, Arthur C. Tratado de fisiologia médica. Elsevier Brasil, 2006. (Biblioteca Física). 3. BEVILACQUA, Fernando; BENSOUSSAN, Eddy; JANSEN, Jose Manoel. Fisiopatologia clínica. Atheneu, 1985. (Biblioteca Física) 4. Norris, Tommie L. Porth - Fisiopatologia. Disponível em: Minha Biblioteca, (10th edição). Grupo GEN, 2021 COMPLEMENTAR 1. ALBERTS, Bruce et al. Biologia molecular da célula. Artmed Editora, 2010. (Biblioteca Virtual A) Disponível em: https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788582714232/capa.	

Microimunologia	BÁSICA LEVINSON, W. Microbiologia e Imunologia médica. Porto Alegre 13ed:AMGH, 2016. Acesso via internet em biblioteca virtual https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788580555578/ii. MOHAN H. Textbook of Pathology. Chandigah: India Sixth Edition. Acesso via internet biblioteca virtual em https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788184487022. UJVARI, SC. A história da humanidade contada pelos vírus, bactérias, parasitas e outros microorganismos. São Paulo: Contexto 2008. Acesso via internet em biblioteca virtual https://urcamp.bv4.digitalpages.com.br/?term=bact%25C3%25A9rias&searchpage=1&filtro=todos&from=busca#/legacy/1508; COMPLEMENTAR CARVALHO HF, RECCO-PIMENTEL SM. A Célula. -2ª ed- Barueri- São Paulo, SP: Manole, 2007. Acesso via internet em https://urcamp.bv4.digitalpages.com.br/users/publications/9788520425435/ PLAYFAR, JHL. Imunologia básica: guia ilustrado de conceitos fundamentais.9ª. ed. Barueri, SP: São Paulo, Sistema imune na sepse, e nas doenças de emergência e a ação 2013. Acesso via internet em biblioteca virtual https://urcamp.bv4.digitalpages.com.br/?term=bact%25C3%25A9rias&searchpage=1&filtro=todos&from=busca#/legacy/34767. McPHERSON RA, PINCUS MR. Diagnósticos Clínicos e Tratamentos por Métodos Laboratoriais, 21º ed. Barueri Sistema imune na sepse, e nas doenças de emergência e a ação São Paulo, Acesso via internet em biblioteca virtual, https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520430958/pages/-28	

Desafios Contemporâneos da Sociedade	BÁSICA LOWE, Norman. História do Mundo Contemporâneo. Porto Alegre: Penso, 2011. Disponível em: https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788563899163/capa SATO, Michèle; CARVALHO, Isabel. Educação Ambiental. Porto Alegre: Artmed, 2008. Disponível em: https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788536315294/capa SANTOS, Pricila Kohls dos; RIBAS, Elisângela; e OLIVEIRA, Hervaldira Barreto. Educação e Tecnologias. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Disponível em: https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788595021099/capa COMPLEMENTAR BARROSO, Priscila F.; BONETE, Wilian Junior; e QUEIROZ, Ronaldo. Antropologia e Cultura. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Disponível em: https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788595021853/capa CASTRO, Cláudio de Moura. Os Tortuosos Caminhos da Educação Brasileira. Porto Alegre: Penso, 2014. Disponível em: https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788565848770/1 IMBERNÓN, Francisco (Org.) A Educação no Século XXI - Os Desafios do Futuro Imediato. Porto Alegre: Artmed, 2008. Disponível em: https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788536317434/ii	
Práticas Extensionistas	BÁSICA BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica. 3.ed. São Paulo: Pearson, sd. https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576051565/pages/_1 FURASTÉ, Pedro Augusto. Normas Técnicas para o trabalho Científico: Elaboração e	

	Formatação. Explicação das normas da ABNT. 16. ed. Porto Alegre: 2013. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2011. COMPLEMENTAR Cervo, Amado; Bervian, Pedro A., Da Silva Roberto. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo: Pearson. 2007. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576050476/pages/_1 LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Técnicas de Pesquisa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2012. TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. Introdução à pesquisa em ciências sociais. São Paulo: Atlas, 2012.	
Contextos de Saúde Coletiva	BÁSICA ARCHANJO, Daniela Resende, ARCHANJO, Léa Resende e SILVA, Lincoln Luciano da (Org.) Saúde da Família na Atenção Primária. Intersaberes: Curitiba, 2013. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582126318/pages/5 ISBN: 9788582126318 BERTOLLI FILHO, Cláudio. História da Saúde Pública no Brasil. Ática, Rio de Janeiro, 2000. BUSATO, Ivana Maria Saes Epidemiologia e processo saúde-doença. Intersaberes: Curitiba, 2016. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788559721638/pages/3 ISBN: 9788559721638 CAMPOS, G. W. de S. Tratado de saúde coletiva. Hucitec: São Paulo, 2006.	

	DUNCAN, Bruce Bartholow et al. Medicina ambulatorial: condutas de atenção primária baseadas em evidências. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. Disponível em: https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788582711149/ch003 COMPLEMENTAR BASSINELLO, Greice(Org). Saúde coletiva. Pearson, 2015. ISBN: 9788543009759 Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543009759/pages/-14 JUBILUT, Liliana Lyra, REI, Fernando Cardozo Fernandes e Garcez, Gabriela Soldano. Direitos humanos e meio ambiente: minorias ambientais. Manole, 2017. ISBN: 9788520450413 MACHADO, Paulo Henrique Battaglin e LEANDRO, José Augusto. Saúde Coletiva: um campo em construção. Curitiba: Intersaberes, 2013 ISBN: 9788582126295 Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582126295/pages/-2 MOREIRA, Taís de Campos; ARCARI, Janete Madalena; COUTINHO, Andreia Orjana Ribeiro; DIMER, Josiane Fernandes; STEFFENS, Daniela. Saúde Coletiva. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788595023895/2 http://portalsaude.saude.gov.br/	
Nutrição do Adolescente, Adulto e do Idoso	BÁSICA ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735476. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/. Acesso em: 14 fev. 2023. LANHAM-NEW, Susan A.; HILL, Thomas R.; Alison M. Gallagher; et . Introdução à Nutrição Humana. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788527738835. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835/. Acesso em: 14 fev. 2023.	

	VITOLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2008. CUPPARI, Lillian. Guia de Nutrição Clínica no Adulto. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2014. E-book. ISBN 9788520438237. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237/. Acesso em: 14 fev. 2023. COMPLEMENTAR SILVA, Maria de Lourdes do Nascimento da; MARUCCI, Maria de Fátima N.; ROEDIGER, Manuela de A. Tratado de Nutrição em Gerontologia. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520450222. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450222/. Acesso em: 14 fev. 2023. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. Departamento de Atenção Básica. Alimentação saudável para a pessoa idosa: um manual para profissionais de saúde / Ministério da saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009. 36 p. ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735476. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/. Acesso em: 14 fev. 2023. Disponível em Biblioteca A (read.garden). Acesso em: 14 fev. 2023. MATTOS, Waldo; HILBIG, Arlete; TOVO, Cristiane V. Semiologia do Adulto - Diagnóstico Clínico Baseado em Evidências. [Digite o Local da Editora]: MedBook Editora, 2017. E-book. ISBN 9786557830253. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830253/. Acesso em: 14 fev. 2023.	
Nutrição e Dietética	BÁSICA -CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. Ed Manole: São Paulo, 2018 -MARTINS, Cristina. Diagnósticos em Nutrição: Fundamentos e Implementação da Padronização	

	Internacional..https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713433/epubcfi/6/16[vnd.vst.idref=TOC.xhtml]!/4[Diagnosticos-em-nutricao-4]/2/52/2@0:82.1 - ROSS, A. Catharine, CABALLERO, Benjamin, COUSINS, Robert J., TUCKER, Katherine L., ZIEGLER, Thomas R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/pageid/0	
	COMPLEMENTAR - LIMA, de, Vanessa Oliveira. Nutrição Clínica.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023277/pageid - MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação Nutricional na Prática Clínica.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/epubcfi/6/26[vnd.vst.idref=chapter02]!/4/178/6[vst-image-button-225971]@0:6.36 - PHILIPPI, Sonia T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição 3a ed... [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/pageid/358 -	
Nutrição Materno Infantil e Escolar	BÁSICA PALMA, D., OLIVEIRA, F.,L.,C., SCHIMITH, M.A.M., Escrivão Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência /. – Barueri, SP : Manole, 2009. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520447673/cfi/4!/4/4@0.00:20.2	

	ROSS C., CABALLERO B., COUSINS R.J., TUCKER, K.L., ZIEGLER, T.R. Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença. – 11. ed. – Barueri, SP : Manole, 2016. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/cfi/3!/4/4@0.00:50.8 VITOLO, M.R, Nutrição da Gestação ao Envelhecimento RJ, Ed. Rubio, 2008. COMPLEMENTAR LACERDA, E. M. A. Práticas De Nutrição Pediátrica São Paulo, Atheneu, 2002.	
Competências Pessoais e Profissionais – CPP PLANTAS MEDICINAIS E FITOTERAPIA	BÁSICA FILHO, V. C.; ZANCHETT, C. C. C. Fitoterapia avançada : uma abordagem química, biológica e nutricional. Porto Alegre : Artmed, 2020. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581335151/. SIMÕES, C.O. et al. (Org.). Farmacognosia: do produto natural ao medicamento. Porto Alegre : Artmed, 2017. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713655/ SOUZA, Luciana de; MARTÍNEZ, Daniela G A. Nutrição funcional e fitoterapia. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595021297. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021297/. COMPLEMENTAR OLIVEIRA, Letícia F.; MAIOR, João F. A S.; DRESCH, Roger R. Farmacognosia pura. Porto Alegre : Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595027527. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027527/ MAIOR, J. F. A. S. et al. Farmacognosia aplicada. Porto Alegre : SAGAH, 2020 https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581492793/ BISSON, Marcelo P. Nutracêutica clínica, estética, esportiva e prescrição de fitoterápicos. Barueri (SP) : Editora Manole, 2020. E-book. ISBN 9786555760170. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555760170/.	

	BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Formulário Fitoterápico da Farmacopéia Brasileira. Brasília : Ministério da Saúde, 2011. Disponível em < https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2014/julho/14/Formulario-de-Fitoterapicos-da-Farmacopeia-Brasileira-sem-marca.pdf > BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Memento Fitoterápico: Farmacopéia Brasileira. Brasília : Ministério da Saúde, 2016. Disponível em < https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/farmacopeia/memento-fitoterapico/memento-fitoterapico.pdf/view > BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Farmacopeia Brasileira - 6ª edição: Plantas medicinais. Brasília: Anvisa, 739 p., 2019. Disponível em < https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/farmacopeia/farmacopeia-brasileira/arquivos/7989json-file-1 >	
Práticas Extensionistas	BÁSICA BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica. 3.ed.São Paulo: Pearson, sd. https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576051565/pages/_1 FURASTÉ, Pedro Augusto. Normas Técnicas para o trabalho Científico: Elaboração e Formatação. Explicação das normas da ABNT. 16. ed. Porto Alegre: 2013. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2011. COMPLEMENTAR Cervo,Amado; Bervian, Pedro A., Da Silva Roberto. Metodologia Cientifica. 6.ed. São Paulo:Pearson.2007. Disponivel em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576050476/pages/_1 LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Técnicas de Pesquisa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2012.	

	TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. Introdução à pesquisa em ciências sociais. São Paulo: Atlas, 2012.	
Controle de Qualidade e Segurança Alimentar	BÁSICA BRINQUES, G. B. Higiene e Vigilância Sanitária. 5. Ed. SP. Pearson Education do Brasil, 2015 GERMANO, PML; GERMANO, MIS. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: Qualidade das matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. Ed Atual. Barueri, SP. Manole, 2015. SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6 ed. atual. São Paulo, SP: Varela, 2007	
	COMPLEMENTAR MELLO, F. ROBERT DE; GIBBERT, L. Controle e qualidade dos alimentos. Porto Alegre. Sagah, 2017 SANT'ANNA, LINA C. Administração aplicada à produção de alimentos. Porto Alegre. Sagah, 2018	
Desenvolvimento de Produtos	BÁSICA MAHAN, L. K. Alimentos nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2012. SALINAS, Rolando D. Alimentos e Nutrição: Introdução à Bromatologia. Artmed, 2002. NICHELE, Priscila G.; MELLO, Fernanda R. Bromatologia. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595027800. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027800/. Acesso em: 03 março. 2024.	

	COMPLEMENTAR FELLOWS P. J.. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2.ed. São Paulo: Artmed, 2006. MACEDO, Paula Daiany G.; MATOS, Simone Pires de. Bioquímica dos Alimentos - Composição, Reações e Práticas de Conservação. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536520810. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520810/. Acesso em: 03 março. 2024.	
Alimentos e Gastronomia	BÁSICA ORNELAS, L. H. Técnica Dietética; Seleção e Preparo de Alimentos. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2006. PINTO E SILVA, M.E.M.; IONAMINE, H. ATZINGEN M.C.C. Técnica Dietética aplicada à dietoterapia. Barueri, SP: Manole, 2015. https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520437698 SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3 ed. São Paulo: Senac, 2010.	
	COMPLEMENTAR MUTTONI, S. Nutrição e Dietética Avançada. Porto alegre, Sagah, 2016. https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788569726814/ii	

	FELLOWS P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. 4 ed. Artmed. Porto Alegre, 2019. https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788582715260/ii COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI C. (org.) Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diversas fases da vida, na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 2013. p. 1136-158.	
Competências Pessoais e Profissionais – CPP LIBRAS	Básica CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkíria Duarte. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngüe da Língua de Sinais Brasileira, Volumes I e II. 3 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2001. CHOI, Daniel; PEREIRA, Maria Cristina da Cunha(organizadora) "et al". LIBRAS: conhecimento além dos sinais. 1. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576058786 QUADROS, R. M. de & KARNOPP, L. B. Língua de sinais brasileira: Estudos lingüísticos. Porto Alegre. Artes Médicas. 2004. COMPLEMENTAR ALMEIDA, Elizabeth Crepaldi de; Duarte, Patrícia Moreira. Atividades Ilustradas em SINAIS DA LIBRAS. Rio de Janeiro: Revinter, 2004. AMORIM, Sandra Lúcia. Comunicando a liberdade: a língua das mãos. Florianópolis: S. L. Amorim, 2000. FELIPE, Tanya. LIBRAS em contexto: curso básico (livro do estudante).	
Química de Alimentos	BÁSICA - CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/ - MACEDO, Paula Daiany G.; MATOS, Simone Pires de. Bioquímica dos Alimentos - Composição, Reações e Práticas de Conservação. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva,	

	2015. E-book. ISBN 9788536520810. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520810/ - RIBEIRO, Eliana P. Química de alimentos. [Digite o Local da Editora]: Editora Blucher, 2007. E-book. ISBN 9788521215301. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521215301/	
	COMPLEMENTAR - CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448458. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/ - SILVA, Neusely da; JUNQUEIRA, Valéria C A.; SILVEIRA, Neliane F. de A.; AL, et. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. [Digite o Local da Editora]: Editora Blucher, 2017. E-book. ISBN 9788521212263. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521212263/ - OLIVEIRA, Ana Flávia de. Tópicos em ciências e tecnologia de alimentos: resultados de pesquisas acadêmicas - vol. 4. [Digite o Local da Editora]: Editora Blucher, 2018. E-book. ISBN 9788580393538. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580393538/	
Práticas Extensionistas	BÁSICA BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica. 3.ed. São Paulo: Pearson, sd. https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576051565/pages/_1 FURASTÉ, Pedro Augusto. Normas Técnicas para o trabalho Científico: Elaboração e Formatação. Explicação das normas da ABNT. 16. ed. Porto Alegre: 2013. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2011.	

	COMPLEMENTAR Cervo, Amado; Bervian, Pedro A., Da Silva Roberto. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo: Pearson. 2007. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576050476/pages/_1 LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Técnicas de Pesquisa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2012. TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. Introdução à pesquisa em ciências sociais. São Paulo: Atlas, 2012.
Fundamentos de dietoterapia	BÁSICA CAMILIANA, ROSSI - UNIAO S. Avaliação Nutricional - Novas Perspectivas.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2772-3/epubcfi/6/28[vnd.vst.idref=chapter06]!/4/26/2[vst-image-button-67490]@0:91.1 Andrighetti, Letícia Hoerbe. Farmacologia aplicada à nutrição e interpretação de exames laboratoriais.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023338/pageid/0 ROSS, A. Catharine, CABALLERO, Benjamin, COUSINS, Robert J., TUCKER, Katherine L., ZIEGLER, Thomas R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/pageid/0 ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/epubcfi/6/160[vnd.vst.idref=chapter61.html]!/4/2/4[vst-image-button-975407]@0:0 COMPLEMENTAR MARTINS, Cristina. Diagnósticos em Nutrição: Fundamentos e Implementação da Padronização Internacional.. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713433/epubcfi/6/16[vnd.vst.idref=TOC.xhtml]!/4/Diagnosticos-em-nutricao-4/2/52/2@0:82.1

	MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação Nutricional na Prática Clínica.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/epubcfi/6/26[;vnd.vst.idref=chapter02]!/4/178/6[vst-image-button-225971]@0:6.36 PHILIPPI, Sonia T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição 3a ed... [Minha Biblioteca].https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/pageid/358 LIMA, de, Vanessa Oiveira. Nutrição Clínica.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023277/pageid	
Pesquisa em Nutrição	BÁSICA COSTA, NEUSA MARIA B. BIOTECNOLOGIA E NUTRICAÇÃO; Saiba Como O Dna Pode Enriquecer A Qualidade Dos Alimentos. SÃO PAULO, NOBEL, 2003. 214P. Marchioni,D.M.L., Gorgulho,B.M.,Steluti.J.Consumo alimentar : guia para avaliação. - 1. ed. - Barueri [SP] : Manole, 2019. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520456194/cfi/4!/4/4@0.00:0.00 TRAMONTE, VERA L. C. G COORD ; SANTOS, RAQUEL A . Nutrição e Metabolismo: Nutrição Experimental. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012	
	COMPLEMENTAR FRANCO, GUILHERME. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9ª.Ed. São Paulo:ATHENEU, 1999. 307p. FURASTE, PEDRO AUGUSTO. Normas Técnicas Para o Trabalho Científico; Explicação das Normas da ABNT. 13º .Ed. Porto Alegre, 2004. 185p.	

	SOARES,N.T; MAIA F.M.,Avaliação do consumo alimentar : recursos teóricos e aplicações das DRIs - Rio de Janeiro : MedBook, 2013. 244 p. GUYTON, ARTUR C. Fisiologia Humana. 6.ED. RIO DE JANEIRO, ED. GUANABARA, 1988. 564 IBRAHIM, T. Nutrição Experimental. Ed. Rubio, 2012, 172p. PINHEIRO, ANA BEATRIZ VIEIRA .Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em medidas caseiras. 5 Ed. São Paulo,: ATHENEU, 2005, 131p	
Nutrição Avançada	BÁSICA - Andrighetti, Letícia Hoerbe. Farmacologia aplicada à nutrição e interpretação de exames laboratoriais.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023338/pageid/0 - CAMILIANA, ROSSI - UNIAO S. Avaliação Nutricional - Novas Perspectivas.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2772-3/epubcfi/6/28[vnd.vst.idref=chapter06]!/4/26/2[vst-image-button-67490]@0:91.1	

	- Groff, S.S.G.J.L.S.J. L. Nutrição avançada e metabolismo humano: Tradução da 5ª edição norte-americana. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. 9788522126392. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126392/cfi/2!/4/4@0.00:41.8 - ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/epubcfi/6/160[vnd.vst.idref=chapter61.html]/!4/2/4[vst-image-button-975407]@0:0	
	COMPLEMENTAR - CABALLERO, B.; COUSINS, R. J.; TUCKER, K. L.; ZIEGLER, T.R. Nutrição Moderna de Shils na saúde e na doença. 11ed. Barueri, SP: Manole, 2016. ISBN 978-85-204-3763-6. - COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI C. (org.) Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diversas fases da vida, na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 2020. p. 1136-158. - DAMODARAN, Srinivasan, PARKIN, L., FENNEMA, R. Química de Alimentos de Fennema, 4ª edição. ArtMed, 08/2011. [Bookshelf Online]. -GOLDBERG, I. Functional foods designer foods, pharmafoods, nutraceuticals. New York : Chapman & Hall, INTRODUÇÃO AO ESTUDO DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS 1994, 571p;	
Competências Pessoais e Profissionais – CPP METODOLO	BÁSICA BARROS, Aidil de Jesus Paes de. Projeto de Pesquisa: Propostas Metodológicas. Petrópolis: VOZES, 2000. FURASTE, P.A. Normas técnicas para o Trabalho Científico. Porto Alegre: Dactiluplus, 2009.	

GIA DA PESQUISA	LAKATOS, Eva Maria; ANDRADE MARCONI, Marina de. Fundamentos de Metodologia Científica. São Paulo: Atlas,2001. UNIVERSIDADE DA REGIÃO DA CAMPANHA. Manual de Elaboração de Trabalhos de Conclusão de Curso. Bagé: Ediurcamp, 2017. COMPLEMENTAR LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Técnicas de Pesquisa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2012. TRIVIÑOS, Augusto Nibaldo Silva. Introdução à pesquisa em ciências sociais. São Paulo: Atlas, 2012.
Práticas Extensionistas	BÁSICA BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica. 3.ed.São Paulo: Pearson, sd. https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576051565/pages/_1 FURASTÉ, Pedro Augusto. Normas Técnicas para o trabalho Científico: Elaboração e Formatação. Explicação das normas da ABNT. 16. ed. Porto Alegre: 2013. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2011. COMPLEMENTAR Cervo,Amado; Bervian, Pedro A., Da Silva Roberto. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo:Pearson.2007. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576050476/pages/_1 LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Técnicas de Pesquisa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2012.

	TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. Introdução à pesquisa em ciências sociais. São Paulo: Atlas, 2012.	
Dietoterapia Hospitalar	BÁSICA - Cukier, C. Macro e micronutrientes em nutrição clínica / Celso Cukier, Vanessa Cukier. - 1. ed. - Barueri [SP] : Manole, 2020. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555760149/cfi/4!/4/4@0.00:23.8 - CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. Ed Manole: São Paulo, 2018 - MARTINS, Cristina. Diagnósticos em Nutrição: Fundamentos e Implementação da Padronização Internacional.. [Minha Biblioteca].https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713433/epubcfi/6/16[vnd.vst.idref=TOC.xhtml]!/4[Diagnosticos-em-nutricao-4]/2/52/2@0:82.1 - ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/epubcfi/6/160[vnd.vst.idref=chapter61.html]!/4/2/4[vst-image-button-975407]@0:0	
	COMPLEMENTAR - LIMA, Vanessa Oiveira. Nutrição Clínica.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023277/pageid/8 - MAHAN ; L. KATHLEEN . Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151635/cfi/6/4!/4/2/6@0:0 - MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação Nutricional na Prática Clínica.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/epubcfi/6/26[vnd.vst.idref=chapter02]!/4/178/6[vst-image-button-225971]@0:6.36 Philippi, Sonia T. –	

		- PINTO E SILVA, M.E.M.; IONAMINE, H. ATZINGEN M.C.C. Técnica Dietética aplicada à dietoterapia. Barueri, SP: Manole, 2015.	
Práticas em Nutrição Clínica		BÁSICA ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6ª ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2011. Disponível em https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520427699/pages/3 CUPPARI, Lílian. Guia de Nutrição: nutrição clínica no adulto. 3ª ed. São Paulo: Manole, 2016. VASCONCELOS, Viviani Godeguez. Avaliação Nutricional. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. Disponível em https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543020099/pages/-6	
Técnica Dietética na Prática Clínica		BÁSICA 1. PINTO E SILVA, M.E.M.; IONAMINE, H. ATZINGEN M.C.C. Técnica Dietética aplicada à dietoterapia. Barueri, SP: Manole, 2015. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452417/cfi/4!/4/4@0.00:21.6 2. MAHAN ; L. KATHLEEN . Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151635/cfi/6/4!/4/2/6@0:0 3. PHILIPPI S.T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional 5. ed. rev. e atual. -- Barueri, SP : Manole, 2016. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449837/cfi/5!/4/4@0.00:14.5 COMPLEMENTAR 1. Cukier, C. Macro e micronutrientes em nutrição clínica / Celso Cukier, Vanessa Cukier. - 1. ed. - Barueri [SP] : Manole, 2020. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555760149/cfi/4!/4/4@0.00:23.8 2. McWilliams, M. Preparo de alimentos : um guia prático para profissionais / Margaret McWilliams ; [tradução Elisa Duarte Teixeira]. - 11. ed. - Barueri, SP : Manole, 2013. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445037/cfi/6!/4/4@0.00:11.2 3. CANDIDO, Lys Mary Bilek; CAMPOS, Adriane M. Alimentos para Fins Especiais: Dietéticos. São Paulo: Varela, 1996. 423p 4. PINHEIRO. A.B. LACERDA, E. M. A. BENZERRY, E. H.. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. 5. ed. Rio de Janeiro: Produção Independente, 2005.	

	BÁSICA MUTTONI, SANDRA. Nutrição na prática esportiva. Porto Alegre: SAGAH, 2017. ISBN: 9788595020030. Disponível em: https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788595020030/2 PASCHOAL, V. Tratado de Nutrição Esportiva Funcional. São Paulo: Roca, 2017. 978-85-412-0410-1. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-412-0410-1/cfi/6/10!/4/2@0:0 HIRSCHBRUCH, M. D., et al. Nutrição esportiva: uma visão prática (recurso eletrônico). 3ª ed. Barueri São Paulo: Manole, 2014. ISBN: 9788520436752. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449813/cfi/0!/4/4@0.00:0.00 COMPLEMENTAR	
Nutrição Aplicada ao Esporte	CLARK, NANCY. Guia de nutrição desportiva: alimentação para uma vida ativa (recurso eletrônico). Tradução: Regina Machado Gacez. Revisão técnica: Lenice Zarth Carvalho. 5ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. ISBN: 9788582712191. Disponível em: https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788582712191/creditos Groff, S.S.G.J.L.S.J. L. Nutrição avançada e metabolismo humano: Tradução da 5ª edição norte-americana. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. 9788522126392. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126392/cfi/2!/4/4@0.00:41.8 BERTUZZI, RÔMULO, et al. []. Aptidão aeróbia: desempenho esportivo, saúde e nutrição. Barueri São Paulo: Editora Manole, 2017. 9788520462256. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462256/.	

	(orgs.), BSALAGI Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. 3ªed. Barueri São Paulo: Editora Manole, 2015. 9788520448502. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448502/. MAGGIE, K.S.M. G. Nutrição para o Treinamento de Força. 3ª ed. Barueri São Paulo: Editora Manole, 2009. 9788520443781. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520443781/.	
Comportamento Alimentar	BÁSICA Diez-Garcia,Rosa Wanda; Cervato-Mancuso,Ana Maria. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732512/cfi/6/10!/4/2/4@0:0 Galisa, Mônica Santiago, 1967- Educação alimentar e nutricional : da teoria à prática/Mônica Santiago Galisa, [et.al.] 1. ed. Vila Mariana, SP : Roca, 2014.https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732512/cfi/6/10!/4/2/4@0:0; Resgate do conceito de educação. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732512/cfi/6/10!/4/2/4@0:0 LINDEN. Sonia Educação Nutricional algumas ferramentas de ensino Ed Varela SP, 2005 DSM-V-TR, Manual Diagnóstico e Estatístico de Transtornos Mentais, 5ª Edição, Artmed, 2022. COMPLEMENTAR Wagner, John A. Comportamento organizacional / John A. Wagner III, John R. Hollenbeck; tradução de Silvio Floreal Antunha ; revisão técnica de Fabíola Sarubbi. 4. ed. São Paulo : Saraiva Educação, 2020. 504	
Competências Pessoais e Profissionais – CPP EMPREENDEDORISMO	BÁSICA ARANTES, Elaine Cristina. Empreendedorismo e responsabilidade social. ed. rev. Curitiba: Intersaberes, 2014. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/978858219012/pages/5MAXIMIANO. Antonio Cesar Amaru. Administração para Empreendedores: Fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. Segunda edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576058762/pages/_1	

O E INOVAÇÃO	DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo. São Paulo: Campus, 2008. MARINS, Luiz. Ninguém é empreendedor sozinho. São Paulo: Saraiva, 2008. MENDES, Jeronimo. Manual do empreendedor. São Paulo: Atlas, 2009. ZUGMAN, Fábio. Empreendedores esquecidos. São Paulo: SEBRAE. São Paulo, 2011. Complementar: CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: Dando asas ao espírito empreendedor. 4ª. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2012. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520432778/pages/-12 DEGEN, Ronald Jean. O empreendedor: Fundamentos da iniciativa empresarial. São Paulo: Makron Books, 1989. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788534602174/pages/3 DORNELAS, J. C. A., Empreendedorismo - transformando ideias em negócios. 3ª. ed. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2001. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração para empreendedores: Fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. 2ª. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/978857605862/pages/_7 RAZZOLINI FILHO, Edelvino. Empreendedorismo: Dicas e planos de negócios para o século XXI. Curitiba: Intersaberes, 2012. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788565704025/pages/
Estágio em Nutrição Escolar	COMPLEMENTAR DEGEN, Ronald. O Empreendedor - Fundamentos da Iniciativa Empresarial. Editora Makron Books. (Biblioteca Pearson) MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru. Empreendedorismo. (Biblioteca Pearson) RAZZOLINI FILHO, Edelvino. Empreendedorismo: Dicas e Planos de Negócios Para Século XXI. Editora: InterSaber, 2012.

	O empreendedor – Gestão de Finanças (caderno do aluno). (Biblioteca Pearson) O empreendedor - O plano de negócios (caderno do aluno). (Biblioteca Pearson)	
	COMPLEMENTAR GALISA, MÔNICA SANTIAGO, et al. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. 1. ed. 3 pontos Vila Mariana, SP: Roca, 2014. CORRÊA, R. da SILVEIRA. Avaliação Nutricional Aplicada. Porto Alegre. Sagah, 2016. TRECCO SÔNIA et al. Guia prático de educação nutricional. Barueri, SP: Manole, 2016. BECK, BIANCA DUARTE, RENATA COSTA DE MIRANDA, IVONILCE VENTURI. Avaliação nutricional. Porto Alegre: SAGAH, 2018 RIBEIRO, SANDRA MARIA LIMA, CAMILA MARIA DE MELO, JULIO TIRAPEGUI. Avaliação nutricional: teoria e prática. 2. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. DOS ANJOS JR., ARY. Gestão estratégica do saneamento (Série Sustentabilidade) / Ary Haro dos Anjos Jr. Barueri, SP: Manole, 2010. 3 pontos MEZOMO, IRACEMA DE BARROS et al. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015.	
Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição	BÁSICA SILVA, Elineides S. Unidade de alimentação e nutrição hospitalar. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2021. E-book. ISBN 9786589881049. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049/. Acesso em: 03 mar. 2024. VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia S.; SCHMITZ, Jeison F.; et al. Higiene e controle sanitário de alimentos. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556901602. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602/. Acesso em: 03 mar. 2024. MELLO, Fernanda R.; GIBBERT, Luciana. Controle e qualidade dos alimentos. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595022409. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409/. Acesso em: 03 mar. 2024.	

Gestão de Negócios		
	COMPLEMENTAR	
	GARCIA, Juliana A.; VELOSO, Cristiane F. Gestão de Serviços de Saúde e de Controle de Qualidade. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527734813. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734813/. Acesso em: 03 mar. 2024.	
Gestão de Negócios	BÁSICA	
	Básica: ARANTES, Elaine Cristina. Empreendedorismo e responsabilidade social. ed. rev. Curitiba: Intersaberes, 2014. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/978858219012/pages/5 MAXIMIANO. Antonio Cesar Amaru. Administração para Empreendedores: Fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. Segunda edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788576058762/pages/_1 DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo. São Paulo: Campus, 2008. MARINS, Luiz. Ninguém é empreendedor sozinho. São Paulo: Saraiva, 2008. MENDES, Jeronimo. Manual do empreendedor. São Paulo: Atlas, 2009. ZUGMAN, Fábio. Empreendedores esquecidos. São Paulo: SEBRAE. São Paulo, 2011.	
	COMPLEMENTAR	
	Complementar:	

	CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: Dando asas ao espírito empreendedor. 4ª. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2012. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520432778/pages/-12 DEGEN, Ronald Jean. O empreendedor: Fundamentos da iniciativa empresarial. São Paulo: Makron Books, 1989. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788534602174/pages/3 DORNELAS, J. C. A., Empreendedorismo - transformando ideias em negócios. 3ª. ed. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2001. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração para empreendedores: Fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. 2ª. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/978857605862/pages/_7 RAZZOLINI FILHO, Edelvino. Empreendedorismo: Dicas e planos de negócios para o século XXI. Curitiba: Intersaberes, 2012. Disponível em: https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788565704025/pages/
	COMPLEMENTAR MEDEIROS, J.B., Redação Científica prática de fichamentos, resumos, resenhas / João Bosco Medeiros. – 13. ed. – São Paulo: Atlas. 2019. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020328/cfi/6/10!/4/4@0:0 SORDI J.O. Desenvolvimento de Projeto de Pesquisa. São Paulo. Ed. Saraiva, 2017; Acesso 28/01/23. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788547214975/pageid/0

	HÜBNER M.M.Guia para Elaboração de Monografias e Projetos de Dissertação de Mestrado e Doutorado. São Paulo: Cengage Learning, Mackenzie, 2004	
Projeto Trabalho de Conclusão de Curso	BÁSICA FACHIN, O. Fundamentos da Metodologia. São Paulo. Ed. Atual. Saraiva. 2014. 210 p . https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788502636552/pageid/0 FURASTÉ, Pedro Augusto. Normas Técnicas para o trabalho Científico: Elaboração e Formatação. Explicação das normas da ABNT. ed. Porto Alegre: 2012. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Técnicas de Pesquisa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2008.	
Trabalho de Conclusão de Curso	COMPLEMENTAR MEDEIROS, J.B.,Redação Científica prática de fichamentos, resumos, resenhas / João Bosco Medeiros. – 13. ed. – São Paulo: Atlas.2019.https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020328/cfi/6/10!/4/4@0:0 SORDI J.O. Desenvolvimento de Projeto de Pesquisa. São Paulo. Ed. Saraiva, 2017; Acesso 28/01/23. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788547214975/pageid/0 HÜBNER M.M.Guia para Elaboração de Monografias e Projetos de Dissertação de Mestrado e Doutorado. São Paulo: Cengage Learning, Mackenzie, 2004	
	COMPLEMENTAR MANSUR A. J., VENANCIO J. A. de A. Ética em pesquisa : em medicina, ciências humanas e da saúde 1. ed. - Barueri[SP] : Manole, 2021. ESTRELA, C. Metodologia Científica: Ciência Ensino e Pesquisa, 3 ed., Porto Alegre, artes Médicas, 2018. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536702742/pageid/0 LOZADA G.; NUNES K.da S. Metodologia Científica. Porto Alegre: SAGAH, 2018 https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595029576/pageid/0	
Estágio em Nutrição e Saúde Pública	BÁSICA	

	ALVARENGA M, FIGUEIREDO M, TIMERMAN F, ANTONACCIO C. Nutrição comportamental. Barueri, Manole, 2015. https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520440025/pages/-22 TRECCO, S Guia Prático de Educação Nutricional. Barueri. São Paulo. Manole, 2016. https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/search CUPARI L. Guia De Nutrição; Nutrição Clínica No Adulto São Paulo, Manole, 2009. p 474. https://urcamp.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520433294	
Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição	BÁSICA MEZOMO, B.F. I. Os serviços de alimentação - Planejamento e administração 6. ed. São Paulo: Manole, 2015. PAYNE-PALACIO J. Gestão de negócios em alimentação: Princípios e Práticas. 12 ed. SP: Manole, 2015. Eleuterio, H. Serviços de alimentação e bebidas / He&#769;lio Eleuterio. -- 1. ed. -- Sa&#771;o Paulo: E&#769;rica, 2014.	
	COMPLEMENTAR MUTTONE, S. Administração de Serviços de Alimentação SAGAH EDUCAÇÃO S.A., 2017 FONSECA, MT. Tecnologias Gerenciais de Restaurantes. 4 ed. São Paulo: Editora Senac, 2006 TRIDA V.C.; FERREIRA, M. F. Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação: Como Elaborar um Manual de Práticas. São Paulo: Yendes Editora, 2013. https://bv4.digitalpages.com.br/ ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 140p.	
Estágio em Nutrição Clínica	BÁSICA- - CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. Ed Manole: São Paulo, 2000. - Groff, S.S.G.J.L.S.J. L. Nutrição avançada e metabolismo humano: Tradução da 5ª edição norte-americana. Sa&#771;o Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. 9788522126392. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126392/cfi/2!/4/4@0.00:41.8	

	- MAHAN ; L. KATHLEEN . Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151635/cfi/6/4!/4/2/6@0:0 - MARTINS, Cristina. Diagnósticos em Nutrição: Fundamentos e Implementação da Padronização Internacional.. [Minha Biblioteca].https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713433/epubcfi/6/16[vnd.vst.idref=TOC.xhtml]!/4[Diagnosticos-em-nutricao-4]/2/52/2@0:82.1	
	COMPLEMENTAR - LIMA, Vanessa Oiveira. Nutrição Clínica.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023277/pageid/8 - MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação Nutricional na Prática Clínica.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/epubcfi/6/26[vnd.vst.idref=chapter02]!/4/178/6[vst-image-button-225971]@0:6.36 Philippi, Sonia T. – - ROSS, A. Catharine, CABALLERO, Benjamin, COUSINS, Robert J., TUCKER, Katherine L., ZIEGLER, Thomas R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670 - ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia.. [Minha Biblioteca]. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/epubcfi/6/160[vnd.vst.idref=chapter61.html]!/4/2/4[vst-image-button-975407]	

Relatório: Aqui devem ser inseridas as observações relevantes acerca do parecer – motivo do indeferimento, sugestões a serem encaminhadas a um determinado docente, orientações à biblioteca, instruções sobre aquisição de acervo etc:

Data: ____/____/____

Assinaturas dos membros do NDE:

Nome – assinatura

1. _____ -
2. _____ -
3. _____ -
4. _____ -
5. _____ -

74c39461-8782-4917-9549-79b69bcf00f7
Assinado de forma digital por
74c39461-8782-4917-9549-79b69bcf00f7
Dados: 2025.04.15 19:48:47 -03'00'

gov.br Documento assinado digitalmente
MIRTES DALMASO
Data: 16/04/2025 11:50:33-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

gov.br Documento assinado digitalmente
CAROLINE ALVARES ROEHRS
Data: 16/04/2025 14:20:40-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

gov.br Documento assinado digitalmente
FERNANDA SEVERO DALL ASTA
Data: 16/04/2025 11:42:02-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Nome e Assinatura do Coordenador do Curso

gov.br Documento assinado digitalmente
CASSIA APARECIDA DOS REIS MEDEIROS
Data: 16/04/2025 11:57:32-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

APÊNDICE VI PLANO DE AÇÃO DO COORDENADOR



**CENTRO UNIVERSITÁRIO DA REGIÃO DA CAMPANHA - URCAMP
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

**PLANO DE AÇÃO DA COORDENAÇÃO
NUTRIÇÃO**

BAGÉ, 2025/1

Plano de Ação da Coordenação do Curso de Nutrição da URCAMP

O plano de ação do coordenador é um instrumento de orientação para decisões e atitudes frente aos desafios do curso, promovendo a sua melhoria de forma contínua. Esse plano inclui projetos e estratégias específicas que serão explicitadas a seguir.

1. Inovação tecnológica e infraestrutura

Implementar o uso de ferramentas atualizadas, promovendo a apropriação das tecnologias disponíveis na ICES pelos docentes e discentes. Isso inclui a atualização também dos espaços físicos dos laboratórios para permitir o desenvolvimento de planos de aula vinculados a projetos interdisciplinares e de extensão, bem como a ampliação do uso de plataformas digitais, aplicativos e tecnologias audiovisuais.

2. Ampliação da divulgação, marketing e visibilidade do curso na região

Aumentar a divulgação do curso através do desenvolvimento de projetos de extensão, organização e participação em eventos acadêmicos, escolas de ensino básico e médio, unidades básicas de saúde, hospitais, academias, destacando escolas de Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos, os quais considera-se como público-alvo para ingresso no curso. Além disso, a divulgação em mídias sociais, utilizadas de forma ampla pela comunidade, se faz fundamental, como o instagram da Urcamp (@urcampoficial) e do Diretório Acadêmico do Curso (@nutricao_urcamp). Além disso, a participação em feiras de profissões e palestras in loco nas escolas sobre áreas de atuação do egresso do curso, possibilitam maior visibilidade ao curso e oferecem mais oportunidades para a captação de alunos e manutenção do curso na ICES.

3. Fomento à produção acadêmica

Incentivar a pesquisa, oferecendo apoio para que os professores se insiram em programas de extensão e de pesquisa e, dessa forma, incluam os discentes nessas propostas.

4. Adequação curricular e metodológica

Trabalhar em conjunto com o Núcleo Docente Estruturante (NDE) e o colegiado do Curso para revisar e adequar continuamente o currículo e o projeto pedagógico sob à luz das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN). Esse processo incluirá aprimoramentos periódicos ao Projeto Pedagógico do Curso (PPC), assegurando que ele esteja alinhado às exigências do mercado e às inovações científicas e pedagógicas.

5. Gestão das fragilidades e demandas

Utilizar evidências e indicadores para identificar e descrever as fragilidades do curso. A partir dessas análises, gerenciar os fatores críticos e buscar soluções individualizadas para cada problema, sempre com foco na melhoria contínua.

6. Monitoramento e acompanhamento

Utilizar o sistema de indicadores do curso, o SEGUE e sistema gerencial, para auxiliar na tomada de decisões e no acompanhamento de aspectos críticos como evasão, reprovação, número de alunos ativos e inativos, egressos, entre outros. Este sistema também permite a realização de matrículas, cadastro de alunos para o ENADE e a geração de relatórios gerais, como bibliografias, formandos, turmas, módulos oferecidos e movimentações acadêmicas.

7. Gestão de processos acadêmicos e administrativos

Implementar o uso do sistema Cômpeto para acompanhamento de processos acadêmicos e administrativos, como trancamentos, ajustes de matrícula, horários, planos de ensino e demais solicitações acadêmicas e administrativas.

Para a implementação das referidas estratégias presentes neste plano, se faz necessário a capacitação docente, através de treinamentos regulares sobre o uso de tecnologias educacionais e

metodologias inovadoras junto à equipe multidisciplinar, Núcleo de Aperfeiçoamento Pedagógico (NAP), relatórios do Comissão Própria de Avaliação (CPA) e Núcleo de Ensino à Distância (NEAD). Além disso, considera-se de grande importância o fortalecimento de parcerias com as escolas e instituições, bem como ONGS e empresas para participação das propostas de extensão, de ensino e de pesquisa. O monitoramento contínuo através de reuniões regulares com o NDE e colegiado para revisão do PPC e análise de indicadores do curso, também irá garantir que as ações planejadas sejam implementadas.

Como indicadores de sucesso tem-se:

- Aumento na utilização de tecnologias digitais e inovação nas práticas de ensino.
- Crescimento na participação e visibilidade em eventos científicos e publicações acadêmicas.
- Melhoria nos índices de evasão e captação de alunos.
- Ajustes curriculares regulares que atendam às demandas do mercado e às diretrizes nacionais.

74c39461-8782-4917-9549-79b69bcf00f7
Assinado de forma digital por
74c39461-8782-4917-9549-79b69bcf00f7
Dados: 2025.04.15 19:48:10 -03'00'

Coordenadora do Curso de Nutrição - URCAMP

monicasantos@urcamp.edu.br