

UNIÃO DAS FACULDADES FASIPE LTDA.

Mantenedora

FACULDADE FASIPE DE SORRISO - FFS

Mantida

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

Modalidade Bacharelado

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO GERAL DO CURSO.....	5
1. DADOS INSTITUCIONAIS	5
1.1. Mantenedora	5
1.2. Mantida	5
2. BREVE HISTÓRICO INSTITUCIONAL.....	5
2.1 Missão, Valores, Objetivos, Metas da Instituição e Área de Atuação.....	7
2.1.1 Missão e Valores	7
2.1.2 Objetivos	8
2.1.2.1 Objetivo Geral	8
2.1.2.2 Objetivos Específicos	9
3. CARACTERIZAÇÃO GERAL DO CURSO.....	11
3.1. Denominação	11
3.2. Vagas	11
3.3. Dimensionamento das Turmas	11
3.4. Regime de Matrícula	11
3.5. Turno de funcionamento	11
3.6. Duração do Curso	11
3.7. Base Legal.....	11
ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO.....	13
1. PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO	13
1.1. Contexto Econômico e Social do Curso de Graduação em Nutrição.....	13
1.1.1. Caracterização Regional da Área de Inserção da Instituição.....	13
1.1.2. Pirâmide Populacional.....	17
1.1.3. Índice de Desenvolvimento Humano Municipal - IDHM.....	18
1.1.4. População no Ensino Médio Regional.....	19
1.1.5. Quantidade de Vagas Ofertadas na Educação Superior	19
1.1.6. Taxas Bruta e Líquida de Matriculados na Educação Superior	20
1.1.7. Metas do PNE	21
1.1.8. Demanda pelo Curso	22
1.1.9 Atendimento à Resolução CNS Nº 350/2005	26
1.2. Políticas Institucionais no Âmbito do Curso	30
1.3. Concepção do Curso	32
1.4. Objetivos do Curso	33
1.4.1. Objetivo Geral	33
1.4.2. Objetivos Específicos	33
1.5. Perfil Profissional do Egresso, Acompanhamento ao Egresso, Competências e Habilidades	34
1.5.1. Perfil do Egresso.....	34
1.5.1.1. Acompanhamento ao Egresso	35
1.5.2. Competências e Habilidades	36
1.5.2.1. Competências e Habilidades Gerais	36
1.5.2.2. Competências e Habilidades Específicas.....	38
1.6. Perspectivas / Possibilidades de Inserção Profissional do Egresso	39
1.7. Responsabilidade Social e Desenvolvimento Econômico	40
1.8. Estrutura Curricular	41
1.8.1. Conteúdos Curriculares	44
1.8.1.1. Componentes curriculares que trazem em seus conteúdos temas relacionados à História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, à Educação Ambiental, aos Direitos Humanos e Libras	46

1.8.2. Matriz Curricular	49
1.8.3. Ementário e Bibliografia - Matriz Curricular	52
1.8.4. Matriz Curricular em Extinção	80
1.9. Estágio supervisionado	82
1.9.1. Estágio não obrigatório	88
1.9.1.1 Regulamento do Estágio Não Obrigatório Remunerado	88
1.10. Trabalho de Conclusão de Curso	91
1.11. Atividades Complementares e Extra Classe	107
1.12. Oferta dos Componentes Curriculares Optativos	111
1.13. Metodologia de Ensino-Aprendizagem	113
1.14. Mecanismos de Avaliação	116
1.14.1. Avaliação do Ensino-Aprendizagem	116
1.14.2. Procedimentos de Acompanhamento e de Avaliação dos Processos de Ensino-Aprendizagem	119
1.14.3. Auto Avaliação do Curso	125
1.14.4 Participação dos discentes no acompanhamento e na avaliação do PPC	127
1.15. Incentivo à Investigação Científica e à Extensão	128
1.15.1. Investigação Científica no Curso de Graduação em Nutrição	128
1.15.2. Extensão no Curso de Graduação em Nutrição	129
1.16. Formas de Acesso	130
1.17. Tecnologias de informação e comunicação – TICs e Inovações no processo ensino-aprendizagem	135
1.17.1 Inovações tecnológicas significativas	137
2. ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA	143
2.1. Núcleo Docente Estruturante	143
2.2. Coordenadoria de Curso	144
2.2.1. Titulação Acadêmica	144
2.2.2. Experiência Profissional, no Magistério Superior e de Gestão Acadêmica	144
2.2.3. Regime de Trabalho	145
2.2.4 Atuação do (a) coordenador (a)	145
2.2.5 Plano de Ação da Coordenação de Curso	146
2.2.6 Indicadores de Desempenho - Coordenação de Curso	149
2.3. Composição e Funcionamento do Colegiado de Curso	149
2.3.1. Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Docente e Experiência Docente	150
2.4. Atendimento ao Discente	152
2.4.1 Ações de Acolhimento e Permanência	152
2.4.2 Acessibilidade Metodológica e Instrumental	153
2.4.3. Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Discente	153
2.4.4. Mecanismos de Nivelamento	154
2.4.5. Atendimento Extraclasse	154
2.4.6. Monitoria	154
2.4.7. Participação em Centros Acadêmicos - Representação Estudantil	154
2.4.8. Intermediação E Acompanhamento De Estágios Não Obrigatórios Remunerados	155
2.4.9. Outras Ações Inovadoras	155
2.4.10. Ações de estímulo à produção discente e à Participação em eventos (graduação e pós-graduação)	155
2.4.11 Ouvidoria	156
2.4.12 Programas de Apoio Financeiro	156
CORPO DOCENTE DO CURSO	158
1. RELATÓRIO DE ESTUDO ADEQUAÇÃO CORPO DOCENTE	158

1. FORMAÇÃO ACADÊMICA E PROFISSIONAL	159
1.1. Titulação Acadêmica	159
1.2. Experiência Profissional e no Magistério Superior	160
2. CONDIÇÕES DE TRABALHO	161
2.1. Regime de Trabalho.....	161
2.2. Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica	161
INFRAESTRUTURA DO CURSO.....	163
1. INSTALAÇÕES GERAIS.....	163
1.1. Espaço Físico.....	164
1.2 Condições de Acesso para Portadores de Necessidades Especiais	166
1.3. Equipamentos	168
1.4. Serviços.....	169
2. BIBLIOTECA.....	169
2.1. Espaço Físico.....	169
2.2. Acervo	170
2.2.1. Plano de Atualização do Acervo	173
2.2.2. Repositório institucional	176
2.3. Serviços.....	176
2.3.1. Plano de Contingência para a Garantia de Acesso e do Serviço.....	177
2.3.2. Pessoal Técnico-Administrativo	184
3. LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA	184
3.1 Horário de funcionamento e Pessoal Técnico-Administrativo	184
3.2 Recursos de Informática Disponíveis ao discente	185
4 LABORATÓRIOS ESPECÍFCOS	185
4.1 Laboratório de Anatomia Humana	186
4.2. Laboratório de Microscopia	187
4.3. Laboratório de Microbiologia.....	187
4.4. Laboratório de Bioquímica	187
4.5. Laboratório de Laboratório Técnica Dietética.....	187
4.6. Clínica de Nutrição.....	188
5. COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA.....	188

APRESENTAÇÃO GERAL DO CURSO

1. DADOS INSTITUCIONAIS

1.1. Mantenedora

NOME	UNIÃO DAS FACULDADES FASIBE LTDA
CNPJ	17.517.109/0001-01
MUNICÍPIO	Cuiabá
ESTADO	Mato Grosso

1.2. Mantida

NOME	FACULDADE FASIBE DE SORRISO
SIGLA	FFS
ENDEREÇO	Rua São Silvestre, nº 1.636, Bairro Flor do Cerrado, CEP: 78890-000.
MUNICÍPIO	Sorriso
ESTADO	Mato Grosso
SITE	https://www.fasipesorriso.com.br/
ATOS REGULATÓRIOS	Credenciada pela Portaria MEC nº 686 de 20 de agosto de 2020, publicada no Diário Oficial da União em 21/08/2020.
CÓDIGO DA IES	22634

2. BREVE HISTÓRICO INSTITUCIONAL

A Faculdade Fasipe de Sorriso é uma Instituição de Ensino Superior que vem se consolidando no Estado do Mato Grosso, a partir de seu trabalho na formação de profissionais de diferentes áreas com o perfil exigido pelo mercado de trabalho neste início de século. Isto porque, no período da informação e da globalização, é consenso o fato de que o desenvolvimento de um país está subordinado à qualidade da sua educação.

No Brasil, o conhecimento é a maior expectativa para se construir e consolidar uma sociedade mais justa e democrática. Cabe ao ensino superior preparar profissionais dando sustentação para que o país se fortaleça em todos os aspectos da natureza humana, oferecendo condições de acesso a um conhecimento cultural, científico e tecnológico que lhes assegurem condições para fazer frente às exigências do mundo contemporâneo. Neste sentido a Faculdade Fasipe de Sorriso se propõe a colaborar com este propósito.

A Faculdade Fasipe de Sorriso com limite territorial de atuação circunscrito ao município de Sorriso, no Estado do Mato Grosso, é um estabelecimento isolado de ensino superior mantido pela UNIAO DAS FACULDADES FASIBE LTDA, com natureza jurídica, segundo o cadastro nacional, denominada de Sociedade Empresaria Limitada (Código 206-2), sob número de inscrição CNPJ

17.517.109/0001-01. A Faculdade Fasipe de Sorriso, localizada na Rua São Silvestre, nº 1636 – Bairro Flor da Serra - Sorriso – MT, foi credenciada pela Portaria nº 686 de 20 de agosto de 2020, DOU n. 161 de 21 de agosto de 2020, seção 1, pag. 252. A Faculdade Fasipe de Sorriso, com seus respectivos Cursos, é designada pela sigla FASIQUE e tem autonomia limitada em suas atribuições e competências de acordo com a Lei nº. 9.394/96 – LDB e Decretos nº 5.773/2006 e 5.786/2006.

A disposição de criar e instalar a Faculdade Fasipe de Sorriso, partiu de um professor idealizador, o Professor Deivison Benedito Campos Pinto, que empenhado no desenvolvimento de um projeto de educação superior de qualidade, visa colaborar para o crescimento regional do Norte do Mato Grosso.

Atenta às exigências de um mundo em constante transformação, a faculdade oferta cursos nas diversas áreas do conhecimento. Todos com a infraestrutura adequada para promover a integração entre ensino, extensão e o incentivo a investigação científica, visando formar as lideranças acadêmicas, culturais, técnicas e políticas para a região norte de Mato Grosso tornando possível o acesso ao ensino superior ao maior número de pessoas, contribuindo para a transformação do meio social e consequentemente para a melhoria da qualidade de vida da população.

Os cursos oferecidos na Faculdade Fasipe de Sorriso contemplam formação teórica, científica e instrumental para que os futuros profissionais se aprofundem na teoria, na iniciação científica e no exercício de atividades específicas da carreira escolhida, tendo ainda como premissa, de que a compreensão dos fenômenos culturais, sociais, históricos, políticos e econômicos se sujeita à pluralidade de abordagens. Neste sentido, a proposta metodológica dos cursos procura contemplar as diferentes abordagens teóricas de cada área, na crença de que se devem demonstrar ao acadêmico as vertentes pelas quais é possível a análise dos fenômenos presentes em cada uma das áreas do conhecimento contempladas nesta IES.

Assim cabe aos profissionais que atuam nos cursos da Faculdade Fasipe de Sorriso, contemplar em seu fazer pedagógico cotidiano a ideia de que o processo educativo não se restringe a relação docente/discente, uma vez que abrange as relações mais amplas entre o indivíduo e o meio humano, social, físico, ecológico, cultural, político e econômico.

Neste sentido em a perspectiva de poder colaborar com a educação superior do município de Sorriso a Faculdade Fasipe de Sorriso oferta os seguintes cursos de graduação e tecnólogo:

CURSO	CC	CPC	ENADE	ATO
ADMINISTRAÇÃO	4	-	-	Autorizado pela Portaria nº 728, de 18 de dezembro de 2024, publicada no Diário Oficial da União.
AGRONOMIA	3	-	-	Autorizado pela Portaria nº 51, de 12 de fevereiro de 2025, publicada no Diário Oficial da União.
BIOMEDICINA	4	-	-	Autorizado pela Portaria nº 47, de 04 de março de 2024, publicada no Diário Oficial da União.

CIÊNCIAS CONTÁBEIS	5	-	-	Autorizado pela Portaria nº 47, de 04 de março de 2024, publicada no Diário Oficial da União.
DIREITO	5	-	-	Autorizado pela Portaria nº 277, de 22 de setembro de 2020, publicada no Diário Oficial da União.
ENFERMAGEM	4	-	-	Autorizado pela Portaria nº 1374, de 02 de dezembro de 2021, publicada no Diário Oficial da União.
ESTÉTICA E COSMÉTICA	3	-	-	Autorizado pela Portaria nº 1169, de 22 de outubro de 2021, publicada no Diário Oficial da União. Aguardando publicação da portaria do Reconhecimento de Curso no Diário Oficial da União.
FISIOTERAPIA	4	-	-	Autorizado pela Portaria nº 1276, de 17 de novembro de 2021, publicada no Diário Oficial da União.
NUTRIÇÃO	4	-	-	Autorizado pela Portaria nº 1376, de 04 de dezembro de 2021, publicada no Diário Oficial da União.
ODONTOLOGIA	5	-	-	Autorizado pela Portaria nº 520, de 14 de março de 2022, publicada no Diário Oficial da União.
PSICOLOGIA	5	-	-	Autorizado pela Portaria nº 856, de 22 de agosto de 2022, publicada no Diário Oficial da União.

Legenda: CC = Conceito de Curso; CPC = Conceito Preliminar de Curso; ENADE = Conceito ENADE; SC = Sem Conceito. - Fonte: e-MEC, 2025

Apresenta ainda como indicadores institucionais os seguintes índices:

CI - Conceito Institucional:	5	2019
------------------------------	---	------

Fonte: e-MEC, 2024

Neste contexto a Faculdade Fasipe de Sorriso está compromissada em oferecer cursos de graduação e tecnólogo com ênfase no desenvolvimento local e regional, destacando em cada um dos currículos eixos articuladores que se interpenetram na intenção de contribuir na efetivação do papel social do ensino superior, ancorado no tripé: o ensino como promotor da emancipação do sujeito, o incentivo a investigação científica, bem como oportunizar as diversas modalidades de atividades de extensão.

2.1 Missão, Valores, Objetivos, Metas da Instituição e Área de Atuação

2.1.1 Missão e Valores

A Faculdade Fasipe de Sorriso tem como missão “**promover o ensino, a investigação científica e a extensão em nível superior, visando ao pleno desenvolvimento do aluno, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho profissional, cumprindo sua responsabilidade social na região onde está inserida**”.

A Faculdade Fasipe de Sorriso tem por finalidade:

- I. Promover o ensino superior;
- II. Estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo;

III. Formar cidadãos nas diferentes áreas de conhecimento, aptos para a inserção em setores profissionais e para a participação no desenvolvimento da sociedade brasileira, e colaborar na sua formação contínua;

IV. Promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, da publicação ou de outras formas de comunicação;

V. Suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual sistematizadora do conhecimento de cada geração;

VI. Realizar intercâmbio mediante convênios com outras instituições para a obtenção dos seus objetivos;

VII. Estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade;

VIII. Promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da investigação científica e tecnológica geradas na Instituição.

A Faculdade Fasipe de Sorriso tem por **valores**:

- I. Senso de justiça: Desenvolvimento de senso de justiça e de solidariedade, e de sua prática;
- II. Inovação e criatividade e Empreendedorismo: formar profissionais qualificados para o mercado;
- III. Qualidade: O ensino visando criar as melhores e mais apropriadas oportunidades para que os indivíduos se desenvolvam;
- IV. Pluralismo - respeito pelas diferentes linhas de pensamentos dentro do meio acadêmico e comunidade, a convivência entre contrários;
- V. Responsabilidade Social: Formar o cidadão integrado no contexto social.

2.1.2 Objetivos

2.1.2.1 Objetivo Geral

A **Faculdade Fasipe de Sorriso** tem por objetivo desenvolver as funções de ensino, investigação científica e extensão, **com ênfase para o ensino**, mediante a oferta de cursos e programas de educação superior, nas áreas do conhecimento humano em que for autorizada a atuar.

2.1.2.2 Objetivos Específicos

Os objetivos a seguir especificados deverão orientar a atuação da Faculdade Fasipe de Sorriso no período 2023/2027:

- Ministrar cursos de graduação sintonizados com a realidade regional, atento às inovações tecnológicas e com as exigências do mercado de trabalho;
- Desenvolver práticas investigativas a partir da identificação de problemas locais e regionais, envolvendo professores e alunos em projetos que possam contribuir para o desenvolvimento regional;
- Desenvolver programas de extensão, a partir de sondagem das necessidades da comunidade e que fortaleçam a capacidade técnica-profissional principalmente, nas áreas pertinentes aos cursos;
- Desenvolver formas de aproximação da comunidade acadêmica em relação aos conteúdos teóricos de conhecimento reelaborados no âmbito da Instituição, abrindo as suas portas ao público interessado no que se pensa e se faz;
- Fomentar parcerias através de convênios, acordos de colaboração recíproca, intercâmbio com Instituições similares ou afins, nacionais e internacionais;
- Estimular a realização e a participação de sua comunidade acadêmica em Congressos, Encontros, Seminários, Simpósios e eventos congregadores do pensamento científico;
- Estimular, apoiar e subsidiar à publicação de materiais técnico-científicos e culturais de autoria de docentes da Instituição;
- Estimular o empreendedorismo, a inovação, a sustentabilidade, o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo;
- Promover permanentemente a inclusão social, a acessibilidade de alunos, colaboradores e da comunidade;
- Estabelecer uma política de desenvolvimento de recursos humanos que considere a essencialidade dos corpos docente e técnico-administrativo;
- Disponibilizar a infraestrutura física e acadêmica para o desenvolvimento dos cursos previstos neste PDI;
- Promover a avaliação contínua dos cursos a serem implantados, bem como das demais dimensões de avaliação, no âmbito do Projeto de Auto Avaliação;
- Promover ações e programas de incentivo a inserção e permanência no ensino superior;
- Promover políticas de acompanhamento dos egressos;
- Garantir a sua sustentabilidade financeira;

- Promover uma gestão institucional para o funcionamento da Faculdade, considerando os aspectos de autonomia e representatividade de seus órgãos de gestão e colegiados; participação de professores e estudantes;
- Promover a educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana e indígena e direitos humanos;
- Implementar as políticas de educação ambiental no âmbito do desenvolvimento das atividades acadêmicas e administrativas;
- Oferecer apoio ao corpo discente, incluindo ações nos âmbitos social, acadêmico e cultural;

O conjunto destes objetivos e finalidades acabam por permitir que a Faculdade Fasipe de Sorriso, possa cumprir sua missão institucional, bem como servem de parâmetros para a construção do Projeto Pedagógico de Curso – PPC, dos cursos de graduação da IES, fato que está devidamente efetuado na construção do presente documento o PPC do curso de Nutrição – Bacharelado.

Cabe mencionar ainda que na perspectiva de promover o interesse permanente pela busca de aperfeiçoamento e atualização profissional, bem como para complementação do que aprendeu durante a graduação, a Faculdade Fasipe de Sorriso, ofertará cursos de pós-graduação *“lato sensu”*.

Desta forma a Faculdade Fasipe de Sorriso vem se consolidando na região Norte de Mato Grosso como uma instituição que está cada vez mais focada na busca por uma educação superior de qualidade.

3. CARACTERIZAÇÃO GERAL DO CURSO

3.1. Denominação

Curso de Graduação em Nutrição, modalidade bacharelado.

3.2. Vagas

150 vagas anuais.

3.3. Dimensionamento das Turmas

Turmas de 50 alunos, sendo que, nas atividades práticas, as turmas terão as dimensões recomendadas pelo professor, com aprovação do Colegiado de Curso, sempre respeitado o limite máximo de 25 alunos por turma prática.

3.4. Regime de Matrícula

Semestral.

3.5. Turno de funcionamento

Noturno.

3.6. Duração do Curso

O Curso de Graduação em Nutrição terá a duração de 3.000 horas/relógio, a serem integralizadas no prazo mínimo de 8 e no máximo de 14 semestres letivos.

3.7. Base Legal

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da FASIPÉ, observados os preceitos da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996), foi concebido com base na Resolução CNE/CES nº 05/2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, bem como a Resolução CFN N° 334/2004 e CFN N° 541/2014, que trata do código de ética do nutricionista.

O PPC de NUTRIÇÃO atende a Resolução CNE/CES nº 04/2009, que dispõe sobre carga e sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.

Atende ainda ao disposto no Decreto nº 5.626/2005, que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre o Ensino da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, e ao Decreto nº 5.296/2004, que dispõe sobre as condições de acesso para portadores de necessidades especiais; na

Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e no Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002, que estabelecem as políticas de educação ambiental; na Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana; e na Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Bem como a lei nº 12.764, que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

O PPC de Nutrição está em consonância com o Projeto Pedagógico Institucional – PPI e com o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI da FASIPE.

ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO

1. PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

1.1. Contexto Econômico e Social do Curso de Graduação em Nutrição

1.1.1. Caracterização Regional da Área de Inserção da Instituição

A Faculdade Fasipe de Sorriso está localizada na Região Centro-Oeste do país, no Estado do Mato Grosso, tendo seu limite territorial circunscrito ao município de Sorriso.

O **Estado de Mato Grosso** ocupa estratégica posição geopolítica em relação às Américas, é o centro da América do Sul e Portal da Amazônia. Com uma população de 3.658.813 habitantes (Estimativa/IBGE, 2022), é o terceiro estado brasileiro em dimensão territorial com a área de 903.378 km², representando 10,55% do território nacional. Composto por 141 municípios, Mato Grosso destaca-se pela diversidade de seus recursos naturais caracterizados por três ecossistemas distintos: o pantanal, o cerrado e o amazônico, como também pelas bacias hidrográficas do Paraguai, do Amazonas e do Araguaia-Tocantins que banham o Estado.

Porém, apesar de todo esse potencial, não deixa de sofrer as consequências econômicas, sociais e políticas que estão ocorrendo no mundo, com todas as oportunidades e desafios que lhes são inerentes.

Porém, apesar de todo esse potencial, não deixa de sofrer as consequências econômicas, sociais e políticas que estão ocorrendo no mundo, com todas as oportunidades e desafios que lhes são inerentes.

A ocupação territorial em Mato Grosso não foi diferente da história do desenvolvimento brasileiro. O ouro e as pedras preciosas deram origem à exploração de grande parte do território nacional, e consequentemente dos sertões mato-grossenses. O trabalho de exploração estabeleceu pilares fundamentais na história de Mato Grosso, mas a atividade agropecuária desenvolveu-se paralelamente, pois tinha a função de abastecer a população. O Presidente Getúlio Vargas na sua política de “ocupação de espaços vazios” lança a iniciativa denominada “marcha para o oeste”. A agricultura foi a base dessa política de colonização e povoamento, que se acelerou a partir da década de 60. A abertura das BRs 163 e 364 teve o propósito de facilitar o grande fluxo migratório para o Estado, interligando Mato Grosso a outras regiões. Goianos, mineiros e nordestinos, predominantemente, desbravavam o sertão mato-grossense em busca de diamantes, pastagens e outras fontes de vida; enquanto que a “marcha para o norte” trouxe os gaúchos, catarinenses e paranaenses, que colonizaram o norte do Estado. Nesta região predominou a extração da madeira e do ouro.

O crescimento populacional em Mato Grosso, portanto, tem sido muito influenciado pelo processo migratório. No período de 1970 a 1980, a população cresceu 90,13% e a migração quase 156%.

Ainda em 1980, portanto após a separação do Estado, os dados do Censo Demográfico apontavam um crescimento de quase 85% de pessoas que haviam migrado há menos de 10 anos.

Entre 1991 e 2000, a população de Mato Grosso cresceu a uma taxa média anual de 2,38%. No Brasil, esta taxa foi de 1,02% no mesmo período. Na década, a taxa de urbanização da UF passou de 73,26% para 79,37%. Entre 2000 e 2010, a população de Mato Grosso cresceu a uma taxa média anual de 1,94%. No Brasil, esta taxa foi de 1,01% no mesmo período. Nesta década, a taxa de urbanização da UF passou de 79,37% para 81,80%. Em 2010 viviam, na UF, 3.035.122 pessoas.

População Total, por Gênero, Rural/Urbana - Mato Grosso

População	População (1991)	% do Total (1991)	População (2000)	% do Total (2000)	População (2010)	% do Total (2010)
População total	2.027.231	100,00	2.504.353	100,00	3.035.122	100,00
Homens	1.049.228	51,76	1.287.187	51,40	1.549.536	51,05
Mulheres	978.003	48,24	1.217.166	48,60	1.485.586	48,95
Urbana	1.485.110	73,26	1.987.726	79,37	2.482.801	81,80
Rural	542.121	26,74	516.627	20,63	552.321	18,20

Fonte: PNUD, Ipea e FJP

Além do crescimento populacional Mato Grosso pode ser considerado como o celeiro do mundo sendo o maior produtor nacional de grãos e recordista em rebanho bovino.

Nos últimos anos os investimentos em infraestrutura e logística acabaram por atrair mais empresas para o estado de mato Grosso. O setor industrial está se instalando para processar o grande volume de matéria prima e isso tem agregado valor à produção, gerado emprego e renda, acabando por fortalecer as cadeias produtivas e colocar Mato Grosso como um dos maiores índices de crescimento econômico do Brasil nos últimos anos.

A economia do Estado do Mato Grosso tem como principal atividade a agricultura, embora a pecuária e o extrativismo tenham bastante destaque. O Mato Grosso é o maior produtor de algodão e de soja do Brasil. É destaque também na produção de girassol. Os índices de produtividade no Estado superam a média nacional, chegando a alcançar os níveis de produtividade da produção norte-americana. Toda essa produtividade é resultado de uma agricultura moderna, mecanizada e de precisão. O rebanho bovino no Estado está entre os maiores do Brasil, competindo principalmente com seus vizinhos, da mesma região. A criação de suínos também é expressiva. O extrativismo, tanto vegetal como mineral, são de grande importância para a economia do Estado. O extrativismo vegetal tem como principais produtos a madeira, a borracha e a castanha-do-pará. A madeira extraída na região tem alto valor comercial, como o jacarandá preto, angico, aroeira, peroba, canela, jequitibá, entre outras. O ouro, o calcário e o estanho são os principais produtos do extrativismo mineral. A indústria mato-grossense é

voltada ao setor alimentício e principalmente metalúrgico. O turismo ecológico é um dos setores que mais cresce, graças à natureza exuberante de locais como o Pantanal e a Chapada dos Guimarães.

O estado do Mato Grosso é responsável por mais de 80% da produção de etanol de milho no país. O mesmo possui hoje, em 2023, 11 usinas instaladas nos municípios de: Lucas do Rio Verde, Sorriso, Sinop, Nova Mutum, Poconé, Nova Marilândia, São José do Rio Claro, Jaciara e Campos de Júlio. As estimativas da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) apontam para a safra 2022/23 um volume de 3,335 bilhões de litros de etanol de milho em Mato Grosso, reforçando que o biocombustível superou a produção de etanol derivada da cana-de-açúcar apenas três anos após a implantação da primeira usina exclusivamente de milho no estado (CANAL RURAL, 2023).

O Estado ocupa a 4^a colocação no ranking nacional dos maiores exportadores. As exportações cresceram 76,9% em relação ao mesmo período em 2021 (US\$ 3,8 bilhões). Em 2022, foram US\$ 6,7 bilhões em produtos básicos e industrializados enviados para o exterior, o que contribuiu para o saldo positivo da balança de exportação do país no último trimestre do ano passado, chegando a US\$ 14,3 bilhões (SEDEC, 2023).

O PIB per capita no ano de 2017 era de R\$ 41.408,12 (IBGE, 2017), ainda, o Estado de Mato Grosso foi o estado que mais aumentou o Produto Interno Bruto (PIB) de 2016 para 2017, com 12,1% a mais, conforme dados divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Em 2018, o estado teve PIB de R\$ 126,8 bilhões, o que representa 1,9% do Produto Interno Bruto do país. Do aumento de 12,1%, a agropecuária foi responsável por 45% desse volume.

Segundo a Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – Seplag, o PIB de Mato Grosso cresceu 4,5% no segundo trimestre de 2019, em relação ao mesmo período do ano anterior. O resultado foi superior ao apresentado pela economia brasileira, que registrou crescimento de 1,0% para igual período.

Junto com o crescimento populacional, cresceram também os problemas sociais e econômicos de Mato Grosso. Apesar dos avanços, ainda há um longo caminho a percorrer para se chegar a um indicador ideal na área social. A garantia de emprego e renda, educação, segurança, saúde e lazer, saneamento e habitação é condição básica para o exercício da cidadania e da justiça. Porém, enquanto os índices das outras áreas vêm aumentando de forma significativa, a violência é o fator que tem afetado toda a sociedade de forma mais contundente; é uma questão que urge por soluções práticas, rápidas e eficazes.

Desta forma, fomentar e difundir a educação superior no estado é condição salutar para o desenvolvimento das pessoas e consequentemente da região onde estas pessoas estão inseridas.

O município de Sorriso, é um município brasileiro no estado de Mato Grosso, Região Centro-Oeste do país. Localiza-se no norte mato-grossense e ocupava uma área de 9.293,63 km² em 2023. Sua

população foi estimada em 110.635 habitantes pelo censo de 2022, quando era o quinto mais populoso do estado. É reconhecido como a Capital Nacional do Agronegócio. O município de Sorriso está localizado na região central do estado de Mato Grosso, em uma área de transição entre Cerrado e Amazônia. As principais cadeias produtivas locais são soja, milho, algodão, silvicultura e aquacultura. O município é o 3º maior produtor de grãos do país. Além da produção sustentável de commodities, a exemplo da soja certificada RTRS, Sorriso também tem tradição na produção de hortifrutigranjeiros oriundos da agricultura familiar. O Pacto Regional de Sorriso tem como objetivo principal transformar o território em uma importante área de fornecimento sustentável de grãos e produtos da agricultura familiar, gerando desenvolvimento por meio do engajamento de atores públicos e privados.

O Município de Sorriso está situado na região central do Estado de Mato Grosso, no km 742 da rodovia federal BR-163, Cuiabá - Santarém, a 398 km da capital, Cuiabá. A sua fundação deu-se através de um projeto de colonização privada, com a maioria absoluta da sua população constituída por migrantes provenientes da região Sul do País.

Foi batizada por um grupo de pioneiros, assentados ao lado do rio Lira. Apesar do trabalho a realizar, ter um sorriso ajudaria. Desta forma o nome transmitia otimismo, alegria e confiança. Tal nome seria um bom incentivo à permanência na labuta diária.

Em 26 de dezembro de 1980, foi elevada à categoria de Distrito, pertencente ao município de Nobres (Mato Grosso). Em 20 de março de 1982, foi instalada a subprefeitura no distrito de Sorriso. Em 13 maio de 1986, a Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso aprovou e o Governo Estadual, através da Lei 5.002/86, elevou o então distrito de Sorriso à categoria de município, desmembrado do município de Nobres.

Segundo o IBGE 2022 o PIB (Produto Interno Bruto) de Sorriso é 4.ª maior de Mato Grosso, e 13.ª maior economia do Centro-Oeste do Brasil, ficando atrás da capital Cuiabá, de Várzea Grande e de Sorriso.

A economia do município está diretamente relacionada ao agronegócio, sendo o cultivo da soja a principal atividade. É considerado o maior produtor de soja e milho do país, produz 17% da soja de Mato Grosso e 3 % do Brasil. Se destaca por ser o município com maior rentabilidade no Agronegócio do Brasil, sendo um dos integrantes da chamada fronteira agrícola amazônica. Além da soja e milho, Sorriso é o maior produtor de peixes do país. Em 2013 o Brasil produziu 392,3 mil toneladas de peixes, Mato Grosso produziu 47,3 mil toneladas, das quais 21,5 mil toneladas foram produzidas somente em Sorriso.

Em Sorriso encontram-se instaladas grandes empresas do agronegócio como a Amaggi (2 unidades), Archer Daniels Midland (ADM) (2 unidades), Bertuol (2 unidades), Bunge (3 unidades), Cargill (3 unidades), Caramuru Alimentos, Coacen, Cooavil, Cofco Agri (3 unidades), C-Vale, Fiagril (2

unidades), Glencore, LDC Commodities (2 unidades), Monsanto, Mosaic, Multigrain, Nidera, Noble, Ovetril, Safras Armazéns (2 unidades), entre outras que tem grande participação no desenvolvimento da cidade. Além do destaque na Soja, Sorriso também possui abatedouros de aves, peixes e suínos que suprem o mercado interno e externo, dentre eles a Marombi Frangos, Nutribrás e Nativ Pescados.

Em 2004 Sorriso ganhou o Park Shopping Sorriso, com 65 lojas e um cinema que possui 2 salas uma com tecnologia 3D e um de 2D.

Pelos dados do IBGE, Sorriso possui 8.305 empresas atuantes, com média salarial funcional de 2,6 salários mínimos. Entre 2013 e 2016 foram lançados 16 loteamentos residenciais, 2 loteamentos industriais e 2 condomínios residenciais de alto padrão, com grande destaque construção civil que movimenta a geração de empregos e é destaque pela qualidade nos projetos desenvolvidos na arquitetura e urbanismo em Mato Grosso.

Sorriso possui 11 agências bancárias: Sicredi, Banco do Brasil, Bradesco, Itaú, Santander, Sicoob, Unicred e Uniprime.

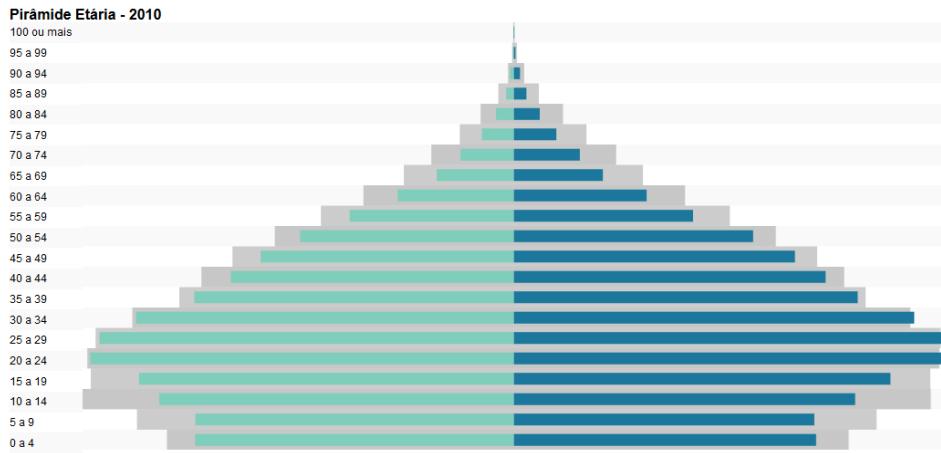
Sorriso é ponto referencial da rodovia BR-163, ligação de Cuiabá a Santarém - que está sob concessão da Odebrecht para duplicação e sinalização, que cruza a região, formando um eixo rodoviário de ligação norte/sul/leste/este juntamente com a BR-242, que corta o estado do Mato Grosso, ligando-o ao estado de Goiás (a Leste) e Rondônia (a Oeste), favorecendo o transporte da produção. O Rio Teles Pires também é uma fonte de riquezas.

Em junho de 2016 entrou em funcionamento o Aeroporto Regional de Sorriso Adolino Bedin, com voos da companhia aérea Azul Linhas Aéreas para Cuiabá (decolando de Sorriso as 7:40 horas com pouso em Cuiabá as 8:50 horas, o voo de Cuiabá decola as 10:10 com chegada as 11:25, e o segundo voo decola as 22:05 com chegada as 23:15), está em estudo voos comerciais com a Passaredo Linhas Aéreas para Brasília e da MAP Linhas Aéreas para Alta Floresta e Manaus.

1.1.2. Pirâmide Populacional

A população da cidade de Sorriso (MT) chegou a 110.635 pessoas no Censo de 2022, o que representa um aumento de 66,73% em comparação com o Censo de 2010. A estimativa do censo em 2024 é de 120.985 habitantes. Os resultados foram divulgados nesta quarta-feira (28) pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Por meio da pirâmide populacional do município de Sorriso (2022), observa-se que a população municipal possui uma estrutura jovem, com uma pirâmide populacional de ápice estreito.



Fonte: IBGE, 2022.

1.1.3. Índice de Desenvolvimento Humano Municipal - IDHM

O Índice de Desenvolvimento Humano (IDHM) de Sorriso é 0,744, em 2010, o que situa esse município na faixa de Desenvolvimento Humano Alto (IDHM entre 0,700 e 0,799). A dimensão que mais contribui para o IDHM do município é Longevidade, com índice de 0,839, seguida de Renda, com índice de 0,774, e de Educação, com índice de 0,635.

O IDHM passou de 0,664 em 2000 para 0,744 em 2010 - uma taxa de crescimento de 12,05%. O hiato de desenvolvimento humano, ou seja, a distância entre o IDHM do município e o limite máximo do índice, que é 1, foi reduzido em 76,19% entre 2000 e 2010. Nesse período, a dimensão cujo índice mais cresceu em termos absolutos foi Educação (com crescimento de 0,157), seguida por Longevidade e por Renda.

O IDHM passou de 0,517 em 1991 para 0,664 em 2000 - uma taxa de crescimento de 28,43%. O hiato de desenvolvimento humano foi reduzido em 69,57% entre 1991 e 2000. Nesse período, a dimensão cujo índice mais cresceu em termos absolutos foi Educação (com crescimento de 0,192), seguida por Longevidade e por Renda.

De 1991 a 2010, o IDHM do município passou de 0,517, em 1991, para 0,744, em 2010, enquanto o IDHM da Unidade Federativa (UF) passou de 0,449 para 0,725. Isso implica em uma taxa de crescimento de 43,91% para o município e 61% para a UF; e em uma taxa de redução do hiato de desenvolvimento humano de 53,00% para o município e 53,85% para a UF. No município, a dimensão cujo índice mais cresceu em termos absolutos foi Educação (com crescimento de 0,349), seguida por Longevidade e por Renda. Na UF, por sua vez, a dimensão cujo índice mais cresceu em termos absolutos foi Educação (com crescimento de 0,358), seguida por Longevidade e por Renda.

Sorriso ocupa a 667^a posição entre os 5.565 municípios brasileiros segundo o IDHM. Nesse ranking, o maior IDHM é 0,862 (São Caetano do Sul) e o menor é 0,418 (Melgaço).

1.1.4. População no Ensino Médio Regional

A universalização progressiva do ensino médio constitui exigência da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. A necessária expansão deste nível de ensino foi claramente planejada nas metas do Plano Nacional de Educação (PNE), aprovado pela Lei nº 10.172/2001, e no novo PNE, aprovado pela Lei nº 13.005/2014, sendo evidenciada na região de inserção da Faculdade Fasipe de Sorriso.

Na região de inserção da Faculdade Fasipe de Sorriso, o ensino médio apresentou crescimento nas últimas décadas, o que pode ser associado à melhoria do ensino fundamental, à ampliação do acesso ao ensino médio e a uma maior demanda pela educação superior.

De acordo com dados do IBGE (2022), foram registradas, no Município de Sorriso, 6525 matrículas iniciais no ensino médio, o que confirma a existência de demanda potencial para a formação superior na localidade.

1.1.5. Quantidade de Vagas Ofertadas na Educação Superior

No campo da educação superior, segundo dados do Cadastro e-MEC (2025), estão presentes no município de Sorriso 6 (seis) instituições de ensino superior que ofertam mais de 30 cursos de graduação e presenciais.

A oferta de cursos superiores não é suficiente para atender às necessidades de Sorriso. Considerando as grandes possibilidades de desenvolvimento econômico e presença de contingente expressivo de jovens no município, a ampliação das possibilidades de qualificação profissional torna-se uma tarefa prioritária para a região.

CÓDIGO IES	INSTITUIÇÃO(IES)	SIGLA
1945	Faculdade de Sorriso	-
25634	Faculdade Atenas Centro de Mato Grosso	-
25223	Faculdade Atenas Sorriso	-
4567	Faculdade Centro Mato-Grossense	-
23400	Faculdade Fasipe de Sorriso	FFS
24060	Faculdade Fasipe Norte	FASIPE

No entanto, no município de Sorriso apenas 3 (três) instituições ofertam o curso de Graduação em Nutrição, de forma presencial, totalizando 280 vagas anuais, sendo elas:

CÓDIGO IES	INSTITUIÇÃO(IES)	SIGLA	VAGAS	GRAU	MODALIDADE
1945	Faculdade de Sorriso	-	80	Bacharelado	Presencial
4567	Faculdade Centro Mato-Grossense	-	50	Bacharelado	Presencial
23400	Faculdade Fasipe de Sorriso	FFS	150	Bacharelado	Presencial

Inserida neste contexto, a Faculdade Fasipe de Sorriso tem como proposta para o quinquênio 2023/2027 promover a formação de pessoas qualificadas para o mercado de trabalho regional e ampliar

as possibilidades de acesso ao ensino superior, mediante a oferta de cursos de graduação e pós-graduação, de forma a atender uma demanda local

Desta forma levando em consideração o contingente populacional da região Centro Sul de Mato Grosso, e que em todo o município são ofertadas 280 vagas anuais para o curso de Nutrição, e diante de uma população que passa de 110 mil pessoas, necessário se faz o reconhecimento do curso. Desta forma, justifica-se a necessidade social e eminente do curso, demonstrando assim a importância e potencial do mesmo dentro desta grande região.

1.1.6. Taxas Bruta e Líquida de Matriculados na Educação Superior

A taxa de escolarização líquida e a taxa de escolarização bruta calculadas para o município de Sorriso demonstram claramente as necessidades do setor de ensino superior em relação aos jovens que residem na região.

O estado de Mato Grosso possui taxa de escolaridade líquida (que mede o percentual de jovens de 18 a 24 anos matriculados no ensino superior em relação ao total da população da mesma faixa etária) de 22,6%. Do total de alunos do ensino superior no estado, 49,4% têm até 24 anos (SEMESP, 2021). Frise-se que a meta estabelecida pelo PNE para o país era de chegar a uma taxa de escolarização no ensino superior de 30% até 2010; e no projeto de lei do novo PNE a meta é de 33% até 2024.

Com um PIB de 137 bilhões de reais e 27,5 mil concluintes no ensino médio, em 2019, o estado de Mato Grosso registrou quase 171 mil matrículas no ensino superior: 118 mil em cursos presenciais e 52,2 mil na modalidade EAD. 70,9% das matrículas totais (presencial e EAD) do estado estão em instituições privadas. Em relação às modalidades, 69,4% das matrículas são em cursos presenciais (SEMESP, 2021).

Na região Norte Mato-grossense, na qual a cidade de Sorriso está inserida, foram contabilizadas, em 2021, 11.915 matrículas na rede privada e 12.072 na rede pública de ensino superior, em cursos presenciais. Já nos cursos EAD calculam-se 30.219 matrículas na rede privada e 1.564 na rede pública de ensino superior. Apesar da queda de matrículas verificada desde 2017, a rede privada, na região Norte Mato-grossense, ainda detém a maior parte dos estudantes dos cursos presenciais de Mato Grosso, 53,4%.

Tem-se ainda como metas do PNE para o município, em relação ao ensino superior, o de elevar a taxa bruta de matrícula na educação superior para 50% (cinquenta por cento) e a taxa líquida para 33% (trinta e três por cento) da população de 18 (dezoito) a 24 (vinte e quatro) anos, assegurada a qualidade da oferta e expansão para, pelo menos, 40% (quarenta por cento) das novas matrículas, no segmento público.

A taxa bruta de matrículas na graduação, que mede, percentualmente, o total de matrículas no ensino superior em relação à população na faixa etária teoricamente adequada para frequentar esse nível de ensino, foi estimada para o país em 38,6% (INEP, 2022). De acordo com o Censo da Educação Superior 2022, menos de 25% dos jovens de 18 a 24 anos acessaram o ensino superior. Em 2023, mais de 4,9 milhões de estudantes iniciaram um curso de graduação. Desses, 88,6% estavam na rede privada e 11,4% na rede pública.

Contudo, não se pode desconsiderar que o ensino superior privado atende outras faixas etárias, notadamente dos 25 aos 39 anos, formada por indivíduos que trabalham e buscam por meio da educação novas oportunidades de inserção no mercado de trabalho.

As taxas bruta e líquida calculadas para o município de Estado demonstram claramente as necessidades do setor de ensino superior em relação aos jovens que residem na região e a necessidade de ampliação da cobertura educacional.

Considerando, portanto, as características socioeconômicas, a presença de contingente expressivo de jovem no município e o desenvolvimento de Sorriso, a ampliação das possibilidades de formação superior torna-se uma tarefa prioritária para a região, que exige, cada vez mais, a qualificação de profissionais que estejam preparados para um novo mercado de trabalho que se forma.

Embora haja uma oferta considerável de cursos de graduação, estes ainda não são suficientes para atender às necessidades de Sorriso.

Inserida neste contexto, a Faculdade Fasipe de Sorriso tem como proposta para o quinquênio 2023/2027 promover a formação de pessoas qualificadas para o mercado de trabalho regional e ampliar as possibilidades de acesso ao ensino superior, mediante a oferta de cursos de graduação e pós-graduação, de forma a atender uma demanda local.

1.1.7. Metas do PNE

No PNE (decêndio 2014/2024), aprovado pela Lei nº 13.005/2014, encontram-se as seguintes diretrizes e metas:

- Diretrizes: melhoria da qualidade do ensino; formação para o trabalho; promoção humanística, científica e tecnológica do País.
- Metas: aumentar a taxa bruta de matrícula na educação superior para 50% e a taxa líquida para 33% da população de 18 a 24 anos, assegurando a qualidade da oferta.

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso está alinhado com os objetivos e as metas do Plano Nacional de Educação (Lei nº 13.005/2014), no que tange aos seguintes aspectos:

- Aumentar a oferta de vagas no ensino superior no Município de Sorriso e Estado do Mato Grosso, contribuindo para elevação da taxa líquida de matrículas nesse nível de ensino, que está distante da meta estabelecida no projeto de lei do novo PNE;
 - Contribuir para a redução das desigualdades regionais na oferta de educação superior, visto que em Sorriso onde se situa a instituição, com população, em 2022, de 244.911 habitantes, foram realizadas, no mesmo ano, 2.906 matrículas em cursos de graduação presenciais (INEP, 2022);
 - Interiorizar e diversificar, regionalmente, o sistema de ensino superior, mediante a oferta um curso de grande importância, que visa a contribuir para o desenvolvimento da região, promovendo a inclusão social e o fortalecimento da cidadania;
 - Assegurar a necessária flexibilidade e diversidade nos programas de estudos oferecidos pela Faculdade de forma a melhor atender às necessidades diferenciais e às peculiaridades regionais;
 - Facilitar a inclusão na educação superior, através de programas de compensação de deficiências de formação anterior, permitindo-lhes, desta forma, competir em igualdade de condições com os demais estudantes;
 - Institucionalizar um sistema de avaliação interna e externa, que promova a melhoria da qualidade do ensino, da extensão e da gestão acadêmica.

O PNE em vigor, composto de 20 metas, que foi aprovado pela Lei 13.005, de 2014, perdeu sua validade em julho deste ano. Desta forma, foi sancionada a Lei nº 14.934, de 25 de julho de 2024, que prorroga, até 31 de dezembro de 2025, a vigência do Plano Nacional de Educação.

1.1.8. Demanda pelo Curso

Nos últimos vinte anos, o Brasil assistiu a um notável processo de crescimento de seu ensino superior. Entretanto, cabe apontar um paradoxo. O crescimento evidente e notável do ensino superior brasileiro, em termos absolutos revela-se insuficiente quando confrontado, em termos relativos, à dimensão e às expectativas da população brasileira.

Os grandes e recorrentes desafios são o da expansão da matrícula com democratização do acesso e da diferenciação da oferta de modo a garantir o atendimento das demandas da economia e da sociedade, a excelência da formação oferecida e uma equação adequada de financiamento da expansão, principalmente na formação de algumas carreiras, especialmente na área da saúde, onde se situa o curso de Nutrição proposto.

A formação de nutricionistas preparados para atuar com excelência no mercado de trabalho é uma necessidade social urgente. Assim, a FFS através do seu Projeto Pedagógico de Curso privilegia uma metodologia de ensino, que seja capaz não só de antecipar as tendências, mas, também, formar

profissionais familiarizados com as mais diversas tecnologias para atuarem como cidadãos conscientes dos aspectos sociais e de saúde da população.

Entretanto, é fundamental que o curso de graduação em Nutrição seja capaz de formar profissionais com perfis distintos dos seus próprios, de acordo com as diretrizes curriculares atuais e mais comprometidos com as populações mais carentes, que são maioria no País e não tem fácil acesso a tratamentos mais sofisticados.

A necessidade da transformação das práticas de saúde tem demandado o redirecionamento da formação dos profissionais de saúde, de forma a atender os indicadores desejados no exercício das atividades referentes à complexidade de sua atuação. Essa demanda inclui, ainda, o resgate do exercício da prática profissional de forma ética, vinculada ao exercício da cidadania, baseada na compreensão de que as condições de vida determinam as condições de saúde de uma dada população.

Em relação à alimentação e Nutrição, e consequentemente, à formação do profissional Nutricionista, reconhece-se que a transição nutricional no Brasil caracteriza-se pela diminuição da prevalência de doenças infecciosas e transmissíveis, da desnutrição e carências nutricionais específicas e aumento de doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT) relacionadas à alimentação e Nutrição, como a obesidade, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares, diabetes mellitus e alguns tipos de câncer, em todas as faixas da população, com destaque para famílias de menor poder socioeconômico. Não se pode também ignorar que as estatísticas registram um importante aumento no número de idosos nas últimas décadas, o que a princípio pode revelar indicadores positivos de melhoria da expectativa de vida da população. No entanto, se reconhece que existem desigualdades nas formas de viver e morrer da população o que ocasiona novas demandas e desafios às políticas públicas.

A Faculdade Fasipe de Sorriso acredita que, a atenção primária em saúde pode se constituir em medida de alta relevância para o desenvolvimento social do país quando realizada no momento adequado, possibilitando evitar a referência de casos ou a procura direta aos níveis de média e alta complexidade do sistema de saúde. Desta forma, fortalecer e qualificar o cuidado nutricional no âmbito da atenção primária nos parece ser uma solução para diminuir a reincidências dos casos de enfermidade associados aos problemas de alimentação.

Com o advento do SUS, a Nutrição tenta trilhar outros rumos e vem levando em conta o ambiente em que os indivíduos vivem e reconhecendo a família como espaço singular, visando o empoderamento desses indivíduos ao oferecê-los o domínio sobre suas vidas para tomarem decisões mais acertadas acerca de sua saúde.

Assim, os cursos de graduação em Nutrição precisam estar voltados às necessidades da população mantendo a relação com o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade,

integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em Nutrição. Objetivando esse processo formativo, as DCNs para os cursos de Nutrição visam a formação de um nutricionista com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e Nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Desta forma, a área de inserção da FFS constitui-se em um espaço social e econômico que demanda por uma intervenção qualificada para a geração de desenvolvimento e atendimento de saúde para a população, em todos os seus níveis sociais. Neste sentido, cada vez mais, um conjunto de profissionais bem qualificados está sendo solicitado no mercado de trabalho, para servir à sociedade.

O Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso por oferecer uma formação generalista, humanista, crítica e reflexiva. Profissional qualificado para o exercício da Nutrição, com base no rigor científico e intelectual e pautado em princípios éticos, na compreensão da realidade social, cultural e econômica do seu meio, dirigindo sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade, conforme determinado pelas diretrizes curriculares nacionais da área.

A oferta do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso leva em consideração a regulação pelo Estado; a necessidade de democratizar a educação superior; a necessidade de formar profissionais com perfil, número e distribuição adequados ao Sistema Único de Saúde e a necessidade de estabelecer um projeto pedagógico compatível com a proposta de Diretrizes Curriculares Nacionais da área.

Quanto ao atendimento das necessidades sociais estabelecidas na Resolução CNS nº 350/2005, cumpre destacar que o Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso utiliza da rede de serviços instalada e de recursos e equipamentos sociais existentes na região para fins de viabilização de alguns estágios curriculares, mediante a celebração de convênio com os responsáveis locais.

Neste sentido o Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso está comprometida com a promoção do desenvolvimento regional, por meio do enfrentamento dos problemas de saúde da região e com a produção de conhecimentos voltados às necessidades da população e para o desenvolvimento tecnológico da região, seja por meio do incentivo à investigação científica por meio dos trabalhos de conclusão de curso, banners e comunicações, do material de trabalho utilizado nas atividades práticas, dos estágios, da extensão.

O compromisso com a educação permanente dos docentes e dos profissionais dos serviços de saúde em coerência com a construção do SUS, a IES ofertará cursos de pós-graduação *lato sensu* na área de Ciências da Saúde, e particularmente na área de Nutrição.

No tocante à coerência do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação de Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso com as necessidades sociais, conforme estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais da Área, deve-se ressaltar que o Curso de Graduação em Nutrição da FFS tem como meta central capacitar o futuro egresso para atuar, com senso de responsabilidade social e compromisso com a cidadania, como promotor da saúde integral do ser humano.

Os conteúdos curriculares, assim como as competências e as habilidades a serem desenvolvidas e adquiridas no nível de graduação do Nutricionista, conferem-lhe e capacidade acadêmica e/ou profissional, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população conforme o quadro epidemiológico do país/região.

Na formação do Nutricionista contempla-se o sistema de saúde vigente no País, a atenção integral à saúde num sistema regionalizado e hierarquizado de referência e contra referência e o trabalho em equipe, preparando profissionais frente aos princípios, diretrizes e práticas do Sistema Único de Saúde (SUS), por meio da compreensão das relações de trabalho em saúde e sociedade e das necessidades sociais da saúde, assim, atende as necessidades sociais da saúde, e assegura a integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento.

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da FFS está implantado em estrita consonância com os compromissos assumidos com os gestores locais do Sistema Único de Saúde (SUS), estando comprometido com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em Nutrição.

Por fim, quanto à relevância social do Curso de Graduação em Nutrição da FFS, tal como preconizada na Resolução CNS nº 350/2005, essa pode ser verificada pela contribuição do curso para a superação dos desequilíbrios na oferta de profissionais de saúde atualmente existentes.

O Estado do Mato Grosso possui uma população de 3.658.813 habitantes (IBGE/2022). A atual disponibilidade de Nutricionista no Estado do Mato Grosso (2024) é verificada por meio de consulta dos dados do Conselho Federal de Nutricionistas, sendo 2.802 Nutricionistas e 610 empresas jurídicas registradas para atuar em uma população superior a 03 (três) milhões de habitantes, sendo que, de acordo com estatísticas do Conselho Federal de Nutricionistas existem 218.296 profissionais da área de Nutrição e 46.676 empresas jurídicas no Brasil.

Assim, embora as 150 vagas anuais a serem oferecidas no Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso não sejam capazes de superar o déficit no número de profissionais da área,

a oferta contribuirá para a elevação do número de profissionais que serão inseridos num futuro próximo no mercado de trabalho.

Por fim a superação da predominância da lógica de mercado na educação superior pela Faculdade Fasipe de Sorriso é contornada pela preocupação em viabilizar o acesso da população mais carente ao ensino superior. Dessa forma, a FFS desenvolve uma política de apoio aos alunos carentes, por meio de uma política de concessão de bolsas e bônus, facilitando o ingresso e a continuidade de estudos de seus alunos. Além disso, a FFS está cadastrada no Programa de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior (FIES), permitindo que os seus alunos possam ser beneficiados com o financiamento concedido; e aderiu ao Programa Universidade para Todos (ProUni), viabilizando mais mecanismos de inserção e manutenção de alunos de baixa renda sem diploma de nível superior.

1.1.9 Atendimento à Resolução CNS Nº 350/2005

O Brasil tem um efetivo de dentistas entre os maiores do mundo, mas a distribuição interna é desigual. A fixação de profissionais no interior do País, nas regiões Nordeste e Norte e a formação voltada para atender o conjunto da população são os principais desafios.

Conforme contextualizado anteriormente, o Estado do Mato Grosso possui uma população de 3.658.813 habitantes.

De acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), instituída por Portaria MTE nº 397/2002, entende-se por Nutricionista aqueles que “Prestam assistência ao paciente e/ou cliente; coordenam, planejam ações e auditam serviços de NUTRIÇÃO e/ou perfusão. Os nutricionistas implementam ações para a promoção da saúde junto à comunidade. Os perfusionistas realizam procedimentos de circulação extracorpórea em hospitais. Todos os profissionais desta família ocupacional podem realizar pesquisa.”

Quantos aos estabelecimentos de saúde, o Estado do Mato Grosso conta com um total de 5.434 estabelecimentos, distribuídos conforme se segue:

Código	Descrição	Total
01	Posto de Saúde	103
02	Centro de Saúde/Unidade Básica	961
04	Policlínica	108
05	Hospital Geral	162
07	Hospital Especializado	9
15	Unidade Mista	5
20	Pronto Socorro Geral	7
21	Pronto Socorro Especializado	1
22	Consultório Isolado	4.316
36	Clínica/Centro de Especialidade	1.842

39	Unidade de Apoio Diagnose e Terapia (SADT Isolado)	763
40	Unidade Móvel Terrestre	23
42	Unidade Móvel de Nível Pré-hospitalar na Área de Urgência	66
43	Farmácia	662
50	Unidade de Vigilância em Saúde	14
60	Cooperativa ou Empresa de Cessão de Trabalhadores na Saúde	18
61	Centro De Parto Normal - Isolado	1
62	Hospital/Dia - Isolado	4
68	Central de Gestão em Saúde	167
69	Centro de Atenção Hemoterapia e ou Hematológica	30
70	Centro de Atenção Psicossocial	53
71	Centro de Apoio a Saúde da Família	32
72	Polo Academia da Saúde	1
73	Pronto Atendimento	50
74	Polo Academia da Saúde	60
75	Teles saúde	4
76	Central de Regulação Médica das Urgências	6
77	Serviço de Atenção Domiciliar Isolado (Home Care)	57
80	Laboratório de Saúde Pública	75
81	Central de Regulação do Acesso	138
82	Central de Notificação, Captação e Distribuição de Órgãos Estadual	1
83	Polo de Prevenção de Doenças e Agravos e Promoção da Saúde	11
84	Central De Abastecimento	20
85	Centro de Imunização	47
TOTAL		9.963

Fonte: Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (DATASUS), 2025.

A população do Estado conta com um total de 8.017 leitos, sendo 6.086 leitos SUS; o que resulta em uma relação de leitos SUS p/1.000 habitantes de 1,7.

TOTAL DE EQUIPAMENTOS POR GRUPO (Estado do Mato Grosso)

GRUPO	TOTAL	
	SUS	EXISTENTE
Equipamentos de Audiologia	264	516
Equipamentos de Diagnóstico por Imagem	1.624	3.302
Equipamentos de Infraestrutura	7.007	9.442
Equipamentos de Odontologia	6.720	17.454
Equipamentos de Telessaúde	171	171
Equipamentos para Manutenção da Vida	18.637	23.205
Equipamentos por Métodos Gráficos	757	1.154
Equipamentos por Métodos Óticos	1.310	2.512
Outros Equipamentos	1.594	2.494
TOTAL	38.084	60.250

Fonte: Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (DATASUS, 2025)

Atualmente, o município de Sorriso conta com os estabelecimentos na área de saúde relacionados no quadro a seguir.

TIPOS DE ESTABELECIMENTOS EM SORRISO, MATO GROSSO		
01	Posto de Saúde	2
02	Centro de Saúde/Unidade Básica	28
04	Policlínica	35
05	Hospital Geral	4
22	Consultório Isolado	188
36	Clínica/Centro de Especialidade	43
39	Unidade de Apoio Diagnose e Terapia (Sadt Isolado)	41
40	Unidade Móvel Terrestre	1
42	Unidade Móvel de Nível Pré-Hospitalar Na Área de Urgência	3
43	Farmácia	11
68	Central de Gestão em Saúde	1
69	Centro de Atenção Hemoterapia e ou Hematológica	2
70	Centro de Atenção Psicossocial	2
71	Centro de Apoio a Saúde da Família	1
73	Pronto Atendimento	1
74	Polo Academia da Saúde	1
75	Telessaude	1
81	Central de Regulação do Acesso	1
85	Centro de Imunização	4
Total		370

Fonte: Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (DATASUS, 2025)

Neste contexto, a Faculdade Fasipe de Sorriso, com base na Resolução CES/CNE nº 05/2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição, e na Lei nº 9.394/96 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), assim como nas recomendações do Código de Ética (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) do Conselho Federal de Nutricionistas, elaborou o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição visando formar o nutricionista com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e Nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Assim sendo, a construção do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da FFS acontece em decorrência de necessidades da região, das novas demandas apresentadas pelo mundo do trabalho e da avaliação e crescimento da FFS, gerado através de resultados positivos na formação de profissionais qualificados para o ensino superior.

A Faculdade Fasipe de Sorriso e o NDE do Curso de Graduação em Nutrição entendem sua importância para o Município e o seu Estado, e concebeu o curso voltado aos atendimentos do Sistema Único de Saúde - SUS.

Fundamentado na natureza do pluralismo de ideias, pelo princípio da universalidade do conhecimento e por todos os princípios regidos no Regimento Geral da Faculdade Fasipe de Sorriso o curso de Nutrição se fundamenta na natureza de um curso da área das ciências da saúde, como instrumento de produção de conhecimento à luz de princípios científicos e práticos para a formação de profissionais capacitados para a Região Centro-Oeste e todo o País. Principalmente, justificado nos indicadores de saúde do estado do Mato Grosso e da região Centro-Oeste, apontam para uma necessidade de profissionais coerentes, humanos e resolutivos dentro dos princípios da saúde humana.

A atuação do curso de Nutrição na FFS assume fundamental importância na região quando amplia e integraliza atenção em saúde por meio do ensino acadêmico e oferta de serviços à comunidade.

A proposta pedagógica do curso de Nutrição na FFS se constitui em um eixo de criatividade e de controle das ações desenvolvidas na instituição, possibilitando a construção de uma identidade própria, baseada na reflexão e na seriedade - caminho necessário para a conquista da qualidade.

A importância política do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição centra-se na possibilidade de uma maior integração dos componentes curriculares, na maior integração dos docentes entre si e com a comunidade e, consequentemente, uma maior aproximação com os objetivos da aprendizagem.

A proposta curricular elaborada objetiva ainda, construir um profissional com competências, habilidades e conhecimentos, que atendam perspectivas e abordagens contemporâneas de formação pertinentes e compatíveis com referências nacionais e internacionais.

A implementação de um projeto pedagógico baseado em competências busca conduzir os alunos do curso de Nutrição a aprender a aprender, a aprender a ser, aprender a fazer, aprender a conhecer e aprender a viver coletivamente, garantindo a estes, antecipação do cenário de mercado e das necessidades profissionais. Por isso, o projeto deve incluir a capacitação de profissionais com autonomia e discernimento para assegurar a integralidade da atenção e a qualidade além da humanização do atendimento prestado aos indivíduos, famílias e comunidades.

Ademais, o Curso de Graduação em Nutrição da FFS busca favorecer a interiorização e a fixação de profissionais, e está comprometido com a educação permanente dos docentes e dos profissionais dos serviços de saúde em coerência com a construção do SUS.

No tocante à coerência do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação de Nutrição da FFS com as necessidades sociais, conforme estabelece a Resolução CNS nº 350/2005, deve-se ressaltar que o Curso de Graduação em Nutrição da FFS tem como meta central oferecer uma formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas

as áreas do conhecimento em que alimentação e Nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

1.2. Políticas Institucionais no Âmbito do Curso

A política de ensino, em sintonia com a política extensão e o incentivo a investigação científica da Faculdade Fasipe de Sorriso, atua permanentemente no processo de aperfeiçoamento continuado de docentes, estimulando o aprimoramento da ação curricular, com base no desenvolvimento de novas metodologias e tecnologias de ensino, com vista à qualificação do curso em tela. A política de ensino, estabelecida no PDI, busca alcançar horizontes que indicam a promoção de ensino de qualidade, os avanços da ciência e dos processos de ensino-aprendizagem, com base em princípios de interdisciplinaridade e na articulação das áreas do saber, de acordo com a Missão da Faculdade Fasipe de Sorriso.

A Faculdade Fasipe de Sorriso implantou as políticas previstas para o ensino na modalidade presencial, de forma coerente com as políticas constantes dos documentos oficiais (PDI e PPC).

O PDI da Faculdade Fasipe de Sorriso possui as políticas institucionais e são desenvolvidas ações voltadas à valorização da diversidade, do meio ambiente, da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural, e ações afirmativas de defesa e promoção dos direitos humanos e da igualdade étnico-racial, de modo transversal aos cursos ofertados, ampliando as competências dos egressos e ofertando mecanismos de transmissão dos resultados para a comunidade.

As atividades de ensino, extensão e de gestão desenvolvidas na FFS contemplam a responsabilidade social e o estímulo à cultura em seus valores, especialmente no que se refere à sua contribuição para a inclusão, o desenvolvimento econômico e social, a defesa do meio ambiente, da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural.

As políticas institucionais de ensino têm como pressuposto a formação profissional capaz de preparar para o mercado de trabalho, proporcionando condições para que os futuros egressos superem as exigências da empregabilidade, sejam estimulados ao empreendedorismo e à inovação e atuem de acordo com os valores da ética e com os princípios da cidadania.

A formação superior na Faculdade Fasipe de Sorriso tem como objetivo proporcionar ao aluno um conhecimento dinâmico do mundo, capacitando-o para o exercício cidadão e profissional em tempos de rápidas e profundas mudanças.

As políticas institucionais visam a promover a compreensão dos alunos sobre o contexto econômico, social, político e cultural da sociedade.

As políticas institucionais para a graduação são operacionalizadas mediante o estímulo às práticas de auto estudo; ao encorajamento para o desenvolvimento de habilidades e competências adquiridas nos diversos cenários de ensino aprendizagem, inclusive as que se referem à experiência profissional considerada relevante para a área de formação; ao fortalecimento da articulação da teoria com a prática, valorizando as atividades de investigação (individual e coletiva), assim como a realização de estágios e a participação em atividades de extensão; à condução das avaliações periódicas que utilizem instrumentos variados e complementares que sirvam para orientar processos de revisão do projeto pedagógico do curso que oferece; e à promoção da discussão de questões relacionadas à ética profissional, social e política no curso que oferece.

No Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso, as atividades de investigação científica estão voltadas para prevenção de patologias, a resolução de problemas e de demandas da comunidade na qual a Instituição está inserida. Assim, o Núcleo Docente Estruturante do Curso, incentivará a investigação científica para a qualificação do ensino através de eventos e da participação da comunidade acadêmica e não acadêmica.

No Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso, as atividades de extensão são desenvolvidas visando a promover a sua articulação com a sociedade, transferindo para esta os conhecimentos desenvolvidos com as atividades de ensino e a investigação científica; e captando demandas e necessidades da sociedade para orientar a produção e o desenvolvimento de novos conhecimentos.

As prioridades de ações de responsabilidade social fazem com que a Faculdade Fasipe de Sorriso cumpra a sua função social e se torne uma estrutura fundamental para melhoria na qualidade de vida no contexto local, regional e nacional.

A gestão da Faculdade Fasipe de Sorriso, articulada à gestão do Curso de Graduação em Nutrição, segue as políticas estabelecidas nos documentos oficiais, destacando-se Regimento Interno, PDI e PPC, documentos que norteiam o cumprimento das políticas de gestão da Instituição e preservam a autonomia dos diversos segmentos dentro da instituição.

São realizadas reuniões com a Direção e Coordenação para discutir assuntos de interesse do Curso de Graduação em Nutrição. O Conselho Universitário, órgão máximo de natureza normativa, consultiva e deliberativa da Instituição conta com a participação do Coordenador do Curso, membro do Colegiado do Curso e do Núcleo Docente Estruturante - NDE.

Assim, assuntos de interesse do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso, tratados pelo NDE e pelo Colegiado do Curso serão, quando necessários regimentalmente, encaminhados à Direção e ao Conselho Universitário.

1.3. Concepção do Curso

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da FFS, observados os preceitos da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996), foi concebido com base na Resolução CNE/CES nº 05/2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

O PPC de Nutrição atende a Resolução CNE/CES nº 04/2009, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Nutrição, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial.

Atende o que dispõe as determinações do Código de Ética (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) do Conselho Federal de Nutricionistas.

Atende ainda ao disposto no Decreto nº 5.626/2005, que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre o Ensino da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, e ao Decreto nº 5.296/2004, que dispõe sobre as condições de acesso para portadores de necessidades especiais; na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e no Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002, que estabelecem as políticas de educação ambiental; na Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana; e na Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Bem como a lei nº 12.764, que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

O PPC de Nutrição está em consonância com o Projeto Pedagógico Institucional – PPI e com o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI da FFS.

O Curso de Graduação em Nutrição da FFS tem por objetivo geral oferecer uma formação profissional dotado de formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e Nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Será um profissional adaptável e com suficiente autonomia intelectual e profissional, capacitado para continuar a buscar conhecimentos após a graduação e comprometido com as transformações sociais em qualquer nível de desenvolvimento dos programas de saúde, atendo aos princípios da universalidade, integralidade, equidade, solidariedade e hierarquização que norteiam o sistema de saúde vigente no país.

1.4. Objetivos do Curso

1.4.1. Objetivo Geral

O Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso tem por objetivo geral oferecer uma formação generalista, humanista, crítica, capacitando o egresso para atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e Nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais. Contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, o futuro profissional estará pautado em princípios éticos, e terá uma atitude reflexiva sobre a realidade econômica, política, social e cultural da região onde atuará.

O profissional nutricionista generalista deverá estar centrado nas necessidades assistenciais, visando garantir um atendimento livre de riscos à população, através do planejamento, coordenação, execução e avaliação da assistência à saúde, integrado numa equipe multiprofissional, assim, deverá estar centrado nas necessidades processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em Nutrição.

Espera-se contribuir para a formação e a educação continuada dos Nutricionistas, melhorando a qualidade dos serviços prestados à população e reforçando o papel desses profissionais em estabelecimentos de saúde pertencentes ao Sistema Único de Saúde – SUS, sejam eles de natureza pública ou privada.

1.4.2. Objetivos Específicos

Ainda, a formação do Nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais, sobre a Atenção à saúde, Tomada de decisões, Comunicação, Liderança, Administração e gerenciamento e Educação permanente.

São objetivos específicos do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso:

- Proporcionar uma formação generalista, humanista, crítica, desenvolvendo os conteúdos, as competências e habilidades fundamentais à formação do nutricionista;
- Assegurar a articulação entre o ensino, investigação científica e extensão, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;
- Articular atividades teóricas e práticas desde o início do curso, permeando toda a formação do nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;

- Educar para a cidadania e a participação plena na sociedade;
- Promover os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade na matriz curricular;
- Implementar metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;
- Desenvolver estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis à formação do nutricionista;
- Estimular as dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;
- Valorizar as dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade;
- Estimular a investigação científica e a extensão, visando à produção e a divulgação do conhecimento adequado à realidade social, assim como a adequação da formação oferecida às demandas da sociedade.

1.5. Perfil Profissional do Egresso, Acompanhamento ao Egresso, Competências e Habilidades

1.5.1. Perfil do Egresso

O egresso do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso pode ser apresentado com um profissional dotado de formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e Nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Será um profissional adaptável e com suficiente autonomia intelectual e profissional, capacitado para continuar a buscar conhecimentos após a graduação e comprometido com as transformações sociais em qualquer nível de desenvolvimento dos programas de saúde, atendo aos princípios da universalidade, integralidade, equidade, solidariedade e hierarquização que norteiam o sistema de saúde vigente no país.

O egresso da Faculdade Fasipe de Sorriso será profissional com conhecimentos científicos, capacitação técnica e habilidades para definição, promoção e aplicação de políticas de saúde, participação no avanço da ciência e tecnologia, atuação em equipes multidisciplinares, em todos os níveis de atenção sanitária.

A capacitação profissional deve estar alicerçada no desenvolvimento de competências para o exercício do pensamento crítico e juízo profissional no processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em Nutrição com compreensão da realidade social, cultural e econômica de seu meio.

O profissional deverá compreender as diferentes concepções da saúde e enfermidade, os princípios psicossociais e éticos das relações e os fundamentos do método científico; distinguir âmbito e prática profissional, inserindo sua atuação na transformação de realidades em benefício da sociedade, conferindo-lhe terminalidade e capacidade acadêmica e/ou profissional, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população conforme o quadro epidemiológico do país/região.

1.5.1.1. Acompanhamento ao Egresso

A **Faculdade Fasipe de Sorriso**, ciente de sua responsabilidade na formação dos seus alunos egressos, conta com mecanismos de acompanhamento e programas voltados para a sua educação continuada.

Ao concluir o curso de graduação, o aluno forma um novo vínculo com a Instituição. Como graduado é convidado a continuar vinculado à Instituição para participar das atividades inerentes à sua nova condição de profissional. Em forma de rede virtual e em encontros específicos promovidos para tal fim pode:

- Receber correspondências informativas para participação em eventos acadêmicos, grupos de estudos, sugestão de leituras.
- Participar de cursos de atualização nas áreas de seu interesse.
- Obter informações sobre o profissional formado na **Faculdade Fasipe de Sorriso**;
- Possibilitar o conhecimento das novas instalações, cursos e atividades da Faculdade;
- Abrir espaços científicos e tecnológicos para o desenvolvimento de projetos, publicações e pesquisas pessoais e profissionais;
- Manter o acadêmico egresso informado e atualizado sobre realizações e inovações que ocorrem nos respectivos cursos, para que ele possa fazer ajustes e/ou novas habilitações e cursos de atualização.

A FFS desenvolve um Programa de Acompanhamento dos Egressos, com o objetivo de manter uma linha permanente de estudos e análises sobre os egressos, a partir das informações coletadas, para avaliar a qualidade do ensino e adequação da formação do profissional às necessidades do mercado de trabalho.

Ha mecanismos para a promoção de um relacionamento contínuo entre a FFS e seus egressos, e mecanismos para avaliar a adequação da formação do profissional para o mercado de trabalho.

No tocante à avaliação da adequação da formação do profissional para o mercado de trabalho, o Programa de Acompanhamento dos Egressos conta com mecanismos para conhecer a opinião dos egressos sobre a formação recebida, tanto curricular quanto ética, para saber o índice de ocupação entre eles, para estabelecer relação entre a ocupação e a formação profissional recebida. Os egressos são questionados sobre o curso realizado (pontos positivos e negativos), a atuação no mercado de trabalho, dificuldades encontradas na profissão, interesse em realizar outros cursos de graduação e pós-graduação. Além disso, é coletada a opinião dos empregadores dos egressos, sendo esta utilizada para revisar o plano e os programas.

O retorno dos egressos e de seus empregados sobre a formação recebida é fundamental para o aprimoramento da Faculdade Fasipe de Sorriso. Os dados obtidos são analisados pelos Colegiados de Curso, que devem revisar o plano e programas do curso de forma a obter uma melhor adequação do Projeto Pedagógico do Curso às demandas da sociedade e do mundo do trabalho. Em seguida, os dados e as considerações dos NDEs e dos Colegiados de Curso são encaminhados à Comissão Própria de Avaliação e ao órgão colegiado superior, a quem compete adotar as medidas necessárias para correção de eventuais distorções identificadas.

No que se refere às atividades de atualização e formação continuada para os egressos, a FFS oferecerá cursos de pós-graduação lato sensu, visando à educação continuada para os egressos de seus cursos de graduação.

Além dos cursos de pós-graduação lato sensu a serem ofertados, a FFS promove diversas ações no sentido de promover a atualização e aperfeiçoamento de seus egressos. Nesse sentido, são realizados seminários e outros eventos congêneres de interesse dos egressos. Além disso, são realizados cursos de curta duração, todos elaborados de forma inovadora e acordo com os interesses profissionais dos egressos.

É aplicada a avaliação do curso aos egressos da FFS. A avaliação é elaborada pela Comissão Própria de Avaliação – CPA em conjunto com a Coordenação de Curso e é aplicada por este. Segue modelo de avaliação.

1.5.2. Competências e Habilidades

1.5.2.1. Competências e Habilidades Gerais

- A formação do nutricionista oferecida pelo Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso, em consonância com a Resolução CNE/CES nº 05/2001, que instituiu as Diretrizes

Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, tem por objetivos gerais dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

- Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;
- Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;
- Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;
- Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;
- Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;
- Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a

mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

1.5.2.2. Competências e Habilidades Específicas

A formação do nutricionista oferecida pelo Curso de Graduação em Nutrição da FASIPÉ, em consonância com a Resolução CNE/CES nº 05/2001, tem por objetivos gerais dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- 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;
- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- 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 que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- 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;
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e Nutrição;
- Atuar em marketing de alimentação e Nutrição;
- 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;

- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e Nutrição;
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Em síntese o Bacharel em Nutrição ou Nutricionista atua com a alimentação e a Nutrição de indivíduos e comunidades. Trabalha na avaliação, diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional de indivíduos saudáveis e enfermos; no planejamento e na execução de atividades na área de alimentação, Nutrição e saúde. Elabora cardápios balanceados e dietas alimentares, visando à segurança alimentar, nutricional e o direito humano à alimentação adequada. Em sua atividade gerencia o trabalho e os recursos materiais, de modo compatível com as políticas públicas de saúde. Atua na promoção, prevenção, recuperação e reabilitação da saúde do indivíduo e da comunidade, primando pelos princípios éticos e de segurança.

1.6. Perspectivas / Possibilidades de Inserção Profissional do Egresso

Com a formação recebida no Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso, o egresso estará apto a atuar nas diversificadas opções profissionais que a graduação na área lhe oferece.

Com o mercado de trabalho em franca expansão, o nutricionista não se prendeu, apenas, ao setor da saúde como nos outros países. Das origens, na década de quarenta, aos dias atuais, a evolução da prática profissional em Nutrição no Brasil ocorreu sob condições específicas, relacionadas tanto ao processo social como ao setor da saúde.

De acordo com a Resolução CFN N° 380°/2005, que dispõe sobre a definição da atuação e atribuições do nutricionista, o profissional em sua atuação em Alimentação Coletiva, é responsável pelo planejamento de cardápio e de compras, gerencia pessoas, faz gestão de materiais e equipamentos sendo atividades realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). O setor de alimentação, em franca expansão em Sorriso e no Mato Grosso, aumentando assim a oferta de vagas em unidades de alimentação coletiva como serviços de alimentação autogestão, restaurantes comerciais e similares, hotelaria, serviços de buffet e de alimentos congelados.

Atua também em 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 como nas Unidades de Terapia Intensiva, fazendo parte da EMTN, que segundo a RDC- Anvisa 272/1998 preconiza: " Por se tratar de procedimento realizado em pacientes sob cuidados especiais, e para garantir a vigilância constante do seu estado nutricional, A EMTN para NP deve ser constituída de pelo menos 01 (um) profissional de cada categoria, com treinamento específico para esta atividade, a saber: médico, farmacêutico,

enfermeiro e nutricionista". Nos serviços de atendimento domiciliar, realizando a avaliação, diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional de indivíduos saudáveis e enfermos, planejando e executando as atividades na área de alimentação, Nutrição e saúde.

No município de Sorriso, os egressos terão a possibilidade de trabalhar em hospitais, clínica de hemodiálise, centro de oncologia e clínicas de atendimento nutricional.

Ainda no exercício de suas atribuições, o nutricionista atua na Indústria de Alimentos, com atividades de desenvolvimento e produção de produtos relacionados à alimentação e à Nutrição. Na saúde coletiva com atividades de alimentação e Nutrição realizadas em políticas e programas de atenção básica e de vigilância sanitária.

No amplo de campo de trabalho do profissional nutricionista conforme a Resolução CFN nº 380/2005, o nutricionista pode desenvolver atividades de auditoria e assessoria em restaurantes, refeitórios e bares, academias e clubes desportivos e similares, em laboratórios de controle de qualidade de alimentos, unidades básicas de saúde, em empresas e laboratórios de pesquisa científica e tecnológica. Também pode atuar de forma autônoma, em empresa própria ou prestando consultoria.

1.7. Responsabilidade Social e Desenvolvimento Econômico

A formação superior é considerada primordial para a diminuição de desigualdades e promoção de justiça social, sendo estratégica para a produção de riqueza do país e desenvolvimento sustentável.

Fazer da Faculdade Fasipe de Sorriso um espaço de maior inclusão e equidade social, como perspectiva de democratização e impacto no mercado de trabalho, na economia e na sociedade, requer definir políticas de equidade, possibilitar novos mecanismos de apoio aos estudantes e analisar criticamente a formação proposta.

A Faculdade Fasipe de Sorriso busca estabelecer uma relação direta com os setores da sociedade e o poder público, com vistas a uma atuação transformadora, voltada para os interesses, demandas sociais e necessidades do mercado de trabalho e da região.

O trabalho desenvolvido pela Faculdade Fasipe de Sorriso na área educacional reflete o seu compromisso com a responsabilidade social. Considerada ferramenta de gestão, a responsabilidade social possibilita à IES obter melhoria de desempenho sendo socialmente responsável.

Assim sendo, a Faculdade Fasipe de Sorriso tem como componentes da sua função social, entre outros: a preocupação quanto à qualidade da formação dos seus alunos e dos serviços prestados; a permanente promoção de valores éticos; a realização de programas de incentivos à comunidade acadêmica; e o estabelecimento de parcerias com instituições públicas (SUS) e privadas para a concepção, planejamento e execução das atividades educacionais.

O tema está presente nas atividades de ensino, investigação científica e extensão. Nas atividades de ensino são incluídas, sempre que pertinente, no conteúdo das disciplinas, temas de responsabilidade social, meio ambiente e saúde. Além disso, são realizados cursos e eventos diversos versando sobre as temáticas. As atividades de investigação científica estão voltadas para a resolução de problemas e de demandas da comunidade na qual a Instituição está inserida, fortalecendo o compromisso institucional com o desenvolvimento da região. Na extensão, a Faculdade Fasipe de Sorriso desenvolve atividades sobre temas relevantes que têm impacto de melhoria na sociedade quanto à saúde, inclusão social; desenvolvimento econômico e social; defesa do meio ambiente e memória cultural.

As políticas de inclusão social estabelecidas têm como objetivo principal proporcionar condições de acesso ao ensino superior a grupos historicamente discriminados, tendo como perspectiva básica, direitos e oportunidades iguais para todos os cidadãos.

A Faculdade Fasipe de Sorriso aderiu ao Programa Universidade para Todos - ProUni, viabilizando mecanismos de inserção e manutenção de alunos de baixa renda.

Além disso, a Faculdade Fasipe de Sorriso promove ações institucionais no que se refere à diversidade, ao meio ambiente e saúde, à memória cultural, à produção artística e ao patrimônio cultural da região onde a IES está inserida, tais como: Celeiro Fest, CONCIPE, Outubro Rosa, Novembro Azul, Semanas Acadêmicas, Fasipe nas empresas, Fasipe na Comunidade, que terá início nos próximos períodos letivos.

A Faculdade Fasipe de Sorriso também estabeleceu parcerias que possam incentivar o desenvolvimento econômico e social da região onde a IES está inserida, objetivando o desenvolvimento econômico regional, melhoria da infraestrutura urbana/local, melhoria das condições/qualidade de vida da população e projetos/ações de inovação social.

As investigações científicas realizadas no Curso de Graduação em Nutrição envolvem as situações mais prevalentes na comunidade loco-regional. Além disso, visam contribuir para melhoria dos seus indicadores de saúde.

1.8. Estrutura Curricular

O Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso é na modalidade semestral, seguindo a estrutura organizacional da Instituição.

A carga horária total do curso é de 3.000 horas/relógio, em atendimento ao disposto na Resolução CNE/CES nº 02, de 6 de abril de 2009, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial e Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Graduação em Nutrição.

A estrutura curricular do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso, em consonância com o disposto no artigo 6º da Resolução CNE/CES nº 05/2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, compreende os conteúdos essenciais relacionados com todo processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em Nutrição.

A flexibilidade curricular é uma estratégia necessária para tornar o aprendizado mais significativo frente à diversidade e aos requerimentos, demandas e expectativas de desenvolvimento regional e nacional. Foi incorporada no curso por meio da(s): oferta de componentes curriculares optativos; previsão de atividades complementares, que serão desenvolvidas na área de interesse do discente; organização dos componentes curriculares por etapas; previsão de componentes curriculares teórico-práticos e práticos; metodologia proposta, que aproveita todas as possibilidades e cenários de aprendizado possíveis; das estratégias de acessibilidade metodológica; gestão do currículo (o órgão colegiado do curso e o NDE são os fóruns privilegiados de concepção e implantação da flexibilização); atividades de investigação científica e extensão (os conteúdos dos componentes curriculares não são a essência do curso, mas sim referência para novas buscas, novas descobertas, novos questionamentos, oferecendo aos discentes um sólido e crítico processo de formação, voltado ao contexto educacional, socioeconômico, ambiental e do mundo do trabalho).

No 6º, 7º e 8º semestres do curso ocorre a oferta de componentes curriculares optativos de livre escolha pelo aluno, dentro de uma lista previamente estabelecida pela Faculdade Fasipe de Sorriso, que se volta à flexibilização da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição. A “Libras” é oferecida entre os componentes curriculares optativos do curso, em atendimento ao disposto no Decreto nº 5.626/2005.

A organização dos componentes curriculares na matriz numa perspectiva interdisciplinar garantiu a integração horizontal e vertical de conteúdo. Considerou a necessária profundidade e complexidade crescente dos conteúdos, e a interação dos conhecimentos com as outras áreas ou unidades de ensino, incluindo temáticas transversais e de formação ética e cidadã, tais como: educação ambiental, direitos humanos, étnico-raciais e indígenas e aspectos sociais ou de responsabilidade social, éticos, econômicos e culturais. Assim, somente se justifica o desenvolvimento de um dado conteúdo quando este contribui diretamente para o desenvolvimento de uma competência profissional. Dessa forma, os componentes curriculares foram organizados ao longo dos semestres considerando os seus aspectos comuns em termos de bases científicas, tecnológicas e instrumentais. E a sequência das disciplinas possibilitou a interligação dos conteúdos e a interdisciplinaridade.

A implantação de outras práticas interdisciplinares contribuiu para a sua efetivação, tais como:
(a) capacitações e reuniões de planejamento acadêmico dos docentes, visando a sincronização de

atividades e programas e a coordenação comum das atividades pedagógicas; (b) discussão coletiva sobre os problemas do curso; (c) priorização da designação de docentes titulados, com experiência profissional e no magistério superior (capacidade para abordagem interdisciplinar, apresentar exemplos contextualizados e promover compreensão da aplicação da interdisciplinaridade no contexto laboral); (d) desenvolvimento de avaliações e de projetos interdisciplinares etc. No desenvolvimento dessas práticas os docentes têm claras as interfaces dos componentes curriculares e as possíveis inter-relações, criando, a partir disso, novos conhecimentos de forma relacional e contextual.

Para garantir a acessibilidade metodológica, a metodologia de ensino-aprendizagem, os recursos pedagógicos e tecnológicos e as técnicas de ensino e avaliação foram definidos e implementados de acordo com as necessidades dos sujeitos da aprendizagem, com amparo do serviço específico de apoio psicopedagógico, da coordenação do curso, do NDE e do órgão colegiado de curso.

Os componentes curriculares possuem suas dimensões práticas. Foram organizados de modo a permitir a utilização de metodologias e práticas de ensino integradoras de conteúdos e de situações de prática, de modo que o futuro profissional compreenda e aprenda desde o início do curso as relações entre as diversas áreas de conhecimentos e a sua aplicação na complexidade da prática profissional. Considerou-se a necessidade de fortalecer a articulação da teoria com a prática. A metodologia implantada e prevista no PPC coaduna-se com práticas pedagógicas que estimulem a ação discente em uma relação teoria-prática. Além disso, a experiência profissional do corpo docente contribuiu na sua capacidade para apresentar exemplos contextualizados com relação a problemas práticos, e no desenvolvimento da interação entre conteúdo e prática. A contextualização e a atualização ocorrem no próprio processo de aprendizagem, aproveitando sempre as relações entre conteúdos e contextos para dar significado ao aprendido, sobretudo por metodologias que integrem a vivência e a prática profissional ao longo do processo formativo e que estimulem a autonomia intelectual.

Além disso, na estrutura curricular o NDE valorizou a articulação entre os componentes curriculares no percurso de formação como base fundamental para uma formação sólida (estágios, investigação científica, extensão, atividades complementares).

A estrutura curricular torna-se inovadora na medida em que seus protagonistas são os docentes e discentes. Seus papéis, atitudes e performance também são modificados para a ela se adaptar. Considerando isso, a fim de que a estrutura curricular seja implantada em sua plenitude, torna-se necessária sua constante avaliação, para a efetiva integração entre os diferentes componentes curriculares pelos docentes, discentes, NDE, CPA e órgão colegiado de curso. O planejamento, desenvolvimento e avaliação da estrutura curricular e da sua operacionalização, favorece ao corpo docente novos olhares sobre as concepções de ensinar e aprender. Aos discentes, induzem ao maior envolvimento, interconexão de conteúdos, aprofundamento de conhecimentos e de correlações entre

teoria e prática nas abordagens estudadas, desdobrando num processo de aprendizagem mais significativo.

1.8.1. Conteúdos Curriculares

Os conteúdos curriculares estabelecidos no Projeto Pedagógico do Curso de acordo com as DCNs, estão atualizados e possibilitam o efetivo desenvolvimento do perfil profissional do egresso, de acordo com as políticas institucionais implantadas.

Os conteúdos essenciais do Curso de Graduação em Nutrição estão relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em Nutrição, contemplando as áreas: Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos.

Na área das Ciências Biológicas e da Saúde incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos, sendo que para o seu desenvolvimento, foram incluídos os seguintes componentes curriculares “Anatomia Humana; Citologia e Histologia; Química Geral; Embriologia e Genética; Fisiologia Humana; Microbiologia e Imunologia; Bioquímica Geral; Parasitologia Humana; Patologia Geral; Epidemiologia e Bioestatística; e Toxicologia e Interação medicamentosa”.

Na área das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença.

Para o desenvolvimento dos conteúdos da área de Ciências Sociais, Humanas e Econômicas foram incluídos os seguintes componentes curriculares na matriz curricular “Homem, Cultura e Sociedade; Língua Portuguesa; Metodologia Científica; Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Étnico-raciais; Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos; Educação Ambiental e Sustentabilidade; Psicologia Aplicada à Saúde; Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação; Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS; e Inglês Instrumental”.

Na área das Ciências da Alimentação e Nutrição incluem-se os conteúdos referentes: a)compreensão e domínio de Nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da Nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente; b)conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e c)abordagem da Nutrição no processo

saúde-doença, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

Para o desenvolvimento dos conteúdos da área de Ciências da Alimentação e Nutrição foram incluídos os seguintes componentes curriculares “Introdução a Alimentação e Nutrição; Educação Nutricional; Nutrição Básica; Nutrição Humana; Fisiopatologia e Dietoterapia I; Técnica Dietética I; Avaliação Nutricional; Fisiopatologia e Dietoterapia II; Nutrição materno infantil e do Adolescente; Técnica Dietética II; Farmacologia Aplicada a Nutrição; Nutrição do Adulto e do Idoso; Nutrição Aplicada e Atividade Física; Nutrição e Fitoterapia; Nutrição Funcional e Estética; Nutrição em Hotelaria e Gastronomia; Tópicos Especiais em Nutrição I; Tópicos Especiais em Nutrição II; Tópicos Especiais em Nutrição III; Nutrição Experimental; Estágio Supervisionado – Nutrição Social I e II; Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I e II; Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I e II; Trabalho de Conclusão de Curso I, II e III, Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing; Ética e Orientação Profissional em Nutrição; e Planejamento e Gestão em Saúde”.

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

Em relação aos conteúdos específicos e instrumentais da área de Ciências dos Alimentos, a matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição da FFS contempla os seguintes componentes curriculares: “Tecnologia dos Alimentos; e Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos”.

Nos 6º, 7º e 8º semestres foram previstas disciplinas optativas de livre escolha pelo aluno, dentro de uma lista previamente estabelecida pela Faculdade Fasipe de Sorriso, que se volta à flexibilização da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição.

A lista inclui os seguintes componentes curriculares: “Nutrição em Hotelaria e Gastronomia, Tópicos Especiais em Nutrição I, Toxicologia e Interação medicamentosa, Tópicos Especiais em Nutrição II, Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação, Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, Tópicos Especiais em Nutrição III, Inglês Instrumental, e Nutrição Experimental”.

Esta lista poderá, à medida que o curso é implantado e tem seu desenvolvimento, pode ser ampliada ou modificada, tendo sempre por base as necessidades do mercado de trabalho e o perfil profissional que se deseja para o egresso.

Os conteúdos curriculares, assim como as competências e as habilidades a serem assimilados e adquiridos no nível de graduação do nutricionista, conferem-lhe terminalidade e capacidade acadêmica e/ou profissional, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população conforme o quadro epidemiológico do país/região.

Na formação do nutricionista contempla-se o sistema de saúde vigente no país, a atenção integral à saúde num sistema regionalizado e hierarquizado de referência e contra referência e o trabalho

em equipe, preparando profissionais frente aos princípios, diretrizes e práticas do Sistema Único de Saúde (SUS), por meio da compreensão das relações de trabalho em saúde e sociedade e das necessidades sociais da saúde.

O Curso de Graduação em Nutrição propiciará ao corpo discente um cenário de práticas e reflexões voltadas à aproximação e adequada integração dos conhecimentos das ciências básicas com os das ciências da alimentação e Nutrição e dos alimentos, a proposta pedagógica contempla um vínculo entre o Curso de Graduação em Nutrição, as ciências humanas e sociais, os temas transversais, a saúde pública e as demandas da sociedade, refletindo o compromisso da proposta pedagógica com a formação humanizada.

Cumpre destacar que a carga horária prática prevista para as disciplinas desde o início do curso, junto com a dimensão prática das disciplinas de Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos, serão desenvolvidas em níveis de complexidade crescente, com aula prática em diferentes especialidades nutricionais, culminando com as demais disciplinas de estágio curricular supervisionado, inseridas a partir do sétimo período do curso.

1.8.1.1. Componentes curriculares que trazem em seus conteúdos temas relacionados à História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, à Educação Ambiental, aos Direitos Humanos e Libras

a) Políticas de Educação Ambiental

Deve-se registrar que o estudo das políticas de educação ambiental, em atendimento à Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, e ao Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002, é assegurado pela inclusão da disciplina “Educação Ambiental e Sustentabilidade”. Além disso, está caracterizada a integração da educação ambiental às disciplinas do curso de modo transversal, contínuo e permanente, em atendimento às Políticas de Educação Ambiental, conforme disposto na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002). Algumas disciplinas, também, abordam conteúdos de educação ambiental, de forma a garantir sua integração transversal, contínua e permanente ao longo do curso, tais como:

Conteúdos de Educação Ambiental
Homem, cultura e sociedade
Introdução a Alimentação e Nutrição
Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Étnico-raciais
Epidemiologia e Bioestatística
Parasitologia Humana
Patologia Geral
Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos
Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos
Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing em Nutrição
Ética e Orientação Profissional em Nutrição

Farmacologia Aplicada a Nutrição
Planejamento e Gestão em Saúde
Nutrição em Hotelaria e Gastronomia
Toxicologia e Interação medicamentosa
Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação
Nutrição Experimental
Estágio Supervisionado – Nutrição Social I e II
Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I e II
Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I e II
Trabalho de Conclusão de Curso I, II e III

Por outro lado, no desenvolvimento de todos os componentes curriculares do Curso de Graduação em Nutrição, os estudos, as investigações científicas e as atividades de extensão deverão observar os princípios básicos da educação ambiental previstos no artigo 4º da Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999: o enfoque humanista, holístico, democrático e participativo; a concepção do meio ambiente em sua totalidade, considerando a interdependência entre o meio natural, o socioeconômico e o cultural, sob o enfoque da sustentabilidade; o pluralismo de ideias e concepções pedagógicas e de acessibilidade, na perspectiva da inter, multi e transdisciplinaridade; a vinculação entre a ética, a educação, o trabalho na área do curso de Nutrição e as práticas sociais; a garantia de continuidade e permanência do processo educativo; a permanente avaliação crítica do processo educativo; a abordagem articulada das questões ambientais locais, regionais, nacionais e globais; o reconhecimento e o respeito à pluralidade e à diversidade individual e cultural.

b) Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africanas

Em atendimento à Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004, no componente curricular “Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Étnico-raciais” são desenvolvidos temas objetivando a educação das relações étnico-raciais, o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes, assim como conteúdo da história e cultura afro-brasileira e indígena. Adicionalmente podem ser desenvolvidos temáticas nas disciplinas:

Conteúdos sobre Relações Étnico-Raciais
Homem, cultura e sociedade
Introdução a Alimentação e Nutrição
Parasitologia Humana
Patologia Geral
Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos
Educação Ambiental e Sustentabilidade
Epidemiologia e Bioestatística
Avaliação Nutricional
Técnica Dietética II

Fisiopatologia e Dietoterapia II
Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos
Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing em Nutrição
Ética e Orientação Profissional em Nutrição
Planejamento e Gestão em Saúde
Nutrição em Hotelaria e Gastronomia

c) Educação em Direitos Humanos

Em atendimento à Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012, no componente curricular “Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos” são abordados os temas relacionados à educação em direitos humanos. Adicionalmente podem ser desenvolvidos temáticas nas disciplinas de:

Conteúdos de Direitos Humanos
Homem, cultura e sociedade
Introdução a Alimentação e Nutrição
Parasitologia Humana
Patologia Geral
Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Étnico-raciais
Educação Ambiental e Sustentabilidade
Epidemiologia e Bioestatística
Avaliação Nutricional
Técnica Dietética II
Fisiopatologia e Dietoterapia II
Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos
Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing em Nutrição
Ética e Orientação Profissional em Nutrição
Planejamento e Gestão em Saúde
Nutrição em Hotelaria e Gastronomia

d) Educação Inclusiva

Entendemos que o acesso a um sistema educacional inclusivo em todos os níveis pressupõe a adoção de medidas de apoio específicos para garantir as condições de acessibilidade, necessárias à plena participação e autonomia dos estudantes com capacidade reduzida ou com deficiência, ainda mais, em ambientes que devem maximizar seu desenvolvimento acadêmico e social.

Nesse sentido, além das formas de acessibilidade promovidas como arquitetônicas, atitudinais, metodológicas, de comunicação e digitais, entendemos que a inclusão também é desenvolvida nos respectivos conteúdos:

Conteúdos de Educação Inclusiva
Homem, cultura e sociedade
Introdução a Alimentação e Nutrição
Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Étnico-raciais
Educação Ambiental e Sustentabilidade
Avaliação Nutricional

Técnica Dietética II
Fisiopatologia e Dietoterapia II
Ética e Orientação Profissional em Nutrição
Planejamento e Gestão em Saúde
Nutrição em Hotelaria e Gastronomia
LIBRAS

e) LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais

A disciplina de “Libras” é oferecida entre os componentes curriculares obrigatórios do curso como disciplina optativa em atendimento ao disposto no Decreto nº 5.626/2005.

1.8.2. Matriz Curricular

CURSO DE GRADUAÇÃO - NUTRIÇÃO - BACHARELADO					
1º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			SEMESTRAL	
	SEMANAL		Total		
	Teórica	Prática			
Anatomia Humana	2	1	3	60	
Citologia e Histologia	2	1	3	60	
Homem, cultura e sociedade	1,5	0	1,5	30	
Introdução a Alimentação e Nutrição	3	0	3	60	
Língua Portuguesa	1,5	0	1,5	30	
Química Geral	2	1	3	60	
CARGA HORÁRIA	12	3	15	300	
Atividade Curricular Extensionista I	2		2	40	
CARGA HORÁRIA TOTAL	14	3	17	340	
2º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			SEMESTRAL	
	SEMANAL		Total		
	Teórica	Prática			
Educação Nutricional	3	0	3	60	
Embriologia e Genética	1,5	0	1,5	30	
Fisiologia Humana	3	0	3	60	
Metodologia Científica	1,5	0	1,5	30	
Microbiologia e Imunologia	1,5	0	1,5	30	
Nutrição Básica	3	0	3	60	
CARGA HORÁRIA	13,5	0	13,5	270	
Atividade Curricular Extensionista II	2		2	40	
CARGA HORÁRIA TOTAL	15,5	0	15,5	310	
3º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA				

	SEMANAL			SEMESTRAL
	Teórica	Prática	Total	
Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Étnico-raciais	1,5	0	1,5	30
Bioquímica Geral	2	1	3	60
Nutrição Humana	3	0	3	60
Parasitologia Humana	1,5	0	1,5	30
Patologia Geral	3	0	3	60
Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos	1,5	0	1,5	30
CARGA HORÁRIA	12,5	1	13,5	270
Atividade Curricular Extensionista III	2		2	40
CARGA HORÁRIA TOTAL	14,5	1	15,5	310
4º SEMESTRE				
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
	SEMANAL			SEMESTRAL
	Teórica	Prática	Total	
Educação Ambiental e Sustentabilidade	1,5	0	1,5	30
Epidemiologia e Bioestatística	1,5	0	1,5	30
Fisiopatologia e Dietoterapia I	2	1	3	60
Microbiologia dos Alimentos	2	1	3	60
Psicologia Aplicada à Saúde	1,5	0	1,5	30
Técnica Dietética I	2	1	3	60
CARGA HORÁRIA	10,5	3	13,5	270
Atividade Curricular Extensionista IV	2		2	40
CARGA HORÁRIA TOTAL	12,5	3	15,5	310
5º SEMESTRE				
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
	SEMANAL			SEMESTRAL
	Teórica	Prática	Total	
Avaliação Nutricional	2	1	3	60
Fisiopatologia e Dietoterapia II	3	0	3	60
Nutrição materno infantil e do Adolescente	1,5	0	1,5	30
Técnica Dietética II	2	1	3	60
Tecnologia dos Alimentos	2	1	3	60
Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos	1,5	0	1,5	30
CARGA HORÁRIA	12	3	15	300
Atividade Curricular Extensionista V	2		2	40
CARGA HORÁRIA TOTAL	14	3	17	340
6º SEMESTRE				
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
	SEMANAL			SEMESTRAL
	Teórica	Prática	Total	
Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing em Nutrição	3	0	3	60

Ética e Orientação Profissional em Nutrição	1,5	0	1,5	30
Farmacologia Aplicada a Nutrição	3	0	3	60
Trabalho de Conclusão de Curso I	1,5	0	1,5	30
Nutrição do Adulto e do Idoso	3	0	3	60
Optativa/Eletiva I	1,5	0	1,5	30
CARGA HORÁRIA	13,5	0	13,5	270
Atividade Curricular Extensionista VI	2	2	2	40
CARGA HORÁRIA TOTAL	15,5	0	15,5	310
7º SEMESTRE				
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
	SEMANAL			SEMESTRAL
	Teórica	Prática	Total	
Nutrição Aplicada e Atividade Física	1,5	0	1,5	30
Nutrição e Fitoterapia	1,5	0	1,5	30
Optativa/Eletiva II	1,5	0	1,5	30
Trabalho de Conclusão de Curso II	1,5	0	1,5	30
CARGA HORÁRIA	6	0	6	120
Atividade Curricular Extensionista VII	2	2	2	40
CARGA HORÁRIA	8	0	8	160
Estágio Supervisionado – Nutrição Social I	0	6	6	120
Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I	0	6	6	120
Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I	0	6	6	120
CARGA HORÁRIA	0	18	18	360
CARGA HORÁRIA TOTAL	8	18	26	520
8º SEMESTRE				
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
	SEMANAL			SEMESTRAL
	Teórica	Prática	Total	
Nutrição Funcional e Estética	1,5	0	1,5	30
Optativa/Eletiva III	1,5	0	1,5	30
Planejamento e Gestão em Saúde	1,5	0	1,5	30
Trabalho de Conclusão de Curso III	1,5	0	1,5	30
CARGA HORÁRIA	6	0	6	120
Atividade Curricular Extensionista VIII	2	2	2	40
TOTAL	8		8	160
Estágio Supervisionado – Nutrição Social II	0	6	6	120
Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição II	0	6	6	120
Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica II	0	6	6	120
CARGA HORÁRIA	0	18	18	360
CARGA HORÁRIA TOTAL	8	18	26	520
OPTATIVA I				

COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			SEMESTRAL	
	SEMANAL		Total		
	Teórica	Prática			
Nutrição em Hotelaria e Gastronomia	1,5	0	1,5	30	
Tópicos Especiais em Nutrição I	1,5	0	1,5	30	
Toxicologia e Intereração medicamentosa	1,5	0	1,5	30	
OPTATIVA II					
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			SEMESTRAL	
	SEMANAL		Total		
	Teórica	Prática			
Tópicos Especiais em Nutrição II	1,5	0	1,5	30	
Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	1,5	0	1,5	30	
Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	1,5	0	1,5	30	
OPTATIVA III					
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			SEMESTRAL	
	SEMANAL		Total		
	Teórica	Prática			
Tópicos Especiais em Nutrição III	1,5	0	1,5	30	
Inglês Instrumental	1,5	0	1,5	30	
Nutrição Experimental	1,5	0	1,5	30	
QUADRO RESUMO DA CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO					
COMPONENTES CURRICULARES	HORA RELÓGIO		%		
Componentes Curriculares	1920		60		
Estágio Supervisionado	720		22,5		
Atividades Curricular Extensionistas	320		10		
Atividades Complementares	240		7,5		
Carga Horária Total do Curso	3200		100		

1.8.3. Ementário e Bibliografia - Matriz Curricular

Conforme relatório apresentado pelo NDE, sistema de gestão da biblioteca (informatizado) e acervo físico devidamente tombado disponibilizado na biblioteca da Faculdade Fasipe de Sorriso, pode-se evidenciar a existência de 3 títulos na bibliografia básica, uma média de 5 títulos na bibliografia complementar.

As bibliografias básicas possuem em média de 10 exemplares para cada título e a bibliografia complementar uma média de 02 exemplares, conforme pode ser evidenciado sistema de gestão da biblioteca (informatizado) e acervo físico devidamente tombado disponibilizado na biblioteca da Faculdade Fasipe de Sorriso.

1º SEMESTRE

ANATOMIA HUMANA

Ementa:

Aspectos morfológicos dos órgãos e sistemas do corpo humano. Anatomia humana. Planos e eixos de construção do corpo humano. Osteologia, artrologia e miologia. Terminologia anatômica. Sistemas orgânicos do corpo humano: sistema esquelético; sistema articular; sistema muscular; sistema circulatório; sistema respiratório; sistema digestivo; sistema nervoso; sistema urinário; sistemas genitais (feminino e masculino); sistema endócrino.

Bibliografia Básica

NETTER, Frank H. **Atlas de anatomia humana**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150553](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150553)

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. **Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia**. 8. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713648](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713648)

ANATOMIA clínica baseada em problemas. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732031](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732031)

Bibliografia Complementar

SPENCE, A. P. **Anatomia Humana Básica**. São Paulo: Manole, 2002.

MARQUES, E. C. M. **Anatomia e Fisiologia Humana**. São Paulo: Martinari, 2011.

LAROSA, Paulo Ricardo R. **Anatomia humana texto e atlas**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730082](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730082)

KAWAMOTO, Emilia. **Anatomia e fisiologia humana: enfermagem**. 3. ed., atual. e ampl. São Paulo: EPU, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729154](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729154)

GOULD, Douglas J. **Anatomia clínica para seu bolso**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2413-5](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2413-5)

CITOLOGIA E HISTOLOGIA

Ementa:

Organização das células e tecidos. A célula e seus componentes. Métodos de estudo das células e tecidos. Tecido epitelial de revestimento e glandular (diferenciação e secreção celular). Tecido conjuntivo (ultra-estrutura de organelas). Tecido cartilaginoso. Tecidos musculares (citoesqueleto e movimentação celular). Tecido nervoso. Aparelho circulatório. Sangue. Órgãos linfáticos. Aparelho digestivo. Aparelho respiratório. Aparelhos genitais feminino e masculino. Desenvolvimento embrionário e fetal.

Bibliografia Básica

GARTNER, Leslie P; HIATT, James L. **Tratado de histologia em cores**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595159003](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595159003)

JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchôa; CARNEIRO, José. **Histologia básica: texto e atlas**. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739283](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739283)

JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2019.

Bibliografia Complementar

PIRES, Carlos Eduardo de Barros Moreira. **Biologia celular estrutura e organização molecular**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520803](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520803)

ABRAHAMSOHN, Paulo. **Histologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730105](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730105)

MEDRADO, Leandro. **Citologia e histologia humana fundamentos de morfofisiologia celular e tecidual**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520834](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520834)

CITOLOGIA, histologia e genética. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023178](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023178)

KARP, Gerald. **Biologia celular e molecular: conceitos e experimentos**. Barueri - SP: Manole, 2005.

HOMEM, CULTURA E SOCIEDADE

Ementa:

Origens históricas e científicas da Antropologia. Conceito e campo de ação. As diversas antropologias. A compreensão do homem em suas dimensões social e cultural, e sua relação com o processo saúde-doença. Fenomenologia do homem: vida humana; conhecimento; vontade; linguagem; cultura; trabalho. O papel mediador

do universo simbólico na construção social do processo saúde-doença. O normal e o patológico. Processo saúde-doença na abordagem antropológica. A dimensão simbólica e cultural do processo da Nutrição.

Bibliografia Básica:

MARCONI, Marina de Andrade. **Antropologia uma introdução**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597022681](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597022681)

HELMAN, Cecil G. **Cultura, saúde e doença**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536320496](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536320496)

LAPLANTINE, François. **Aprender Antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 2009.

Bibliografia Complementar:

OLIVEIRA, Péricio Santos de. **Introdução à Sociologia**. 2. ed. São Paulo: Ática, 2011.

COSTA, Cristina. **Sociologia: introdução à ciência da sociedade**. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2010.

QUEIROZ, Marcos S. **Saúde e Doença: Um Enfoque Antropológico**. Bauru: EDUSC, 2003.

SANEAMENTO, saúde e ambiente fundamentos para um desenvolvimento sustentável. 2. ed. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761337](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761337)

OLIVEIRA, Carolina Bessa Ferreira de. **Fundamentos de sociologia e antropologia**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023826](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023826)

INTRODUÇÃO A ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Ementa:

A Ciência da Nutrição. Definição de Nutrição / Alimentação. Leis da Alimentação. Importância, histórico e áreas de concentração da Ciência da Nutrição. Histórico da profissão e sua evolução no Brasil. Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição e o perfil profissional do Nutricionista. O profissional Nutricionista. Campos de atuação profissional. Mercado de trabalho. Organização profissional e papel do Nutricionista. Órgãos de classe. Noções sobre realidade atual e perspectivas da Nutrição no Estado e no Brasil.

Bibliografia Básica:

INTRODUÇÃO à Nutrição humana. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835)

NUTRIÇÃO clínica estudos de casos comentados. 2. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143)

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599)

Bibliografia Complementar:

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos suporte para decisão nutricional**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449837](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449837)

FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817)

ROCKETT, Fernanda. **Educação nutricional**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177)

FRANCO, G. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2009.

LÍNGUA PORTUGUESA

Ementa:

A linguagem como objeto de análise e reflexão, como ferramenta indispensável de comunicação. Estudo assistemático da ortografia, acentuação, pontuação, verbos, concordância, adjetivos, advérbios e substantivos. Estudo, leitura, produção de textos dissertativos, artigos e interpretação Linguística textual: mecanismos de coesão e coerência. Diferentes linguagens orais e escritas, Exercício de Comunicação e Expressão; coesão e coerência textuais; os paradigmas da língua no texto; análise e compreensão do texto; técnicas de leitura e de redação. Produção de textos: produção de textos dissertativos centrados em temas relacionados a Nutrição. Interpretação de ideias.

Bibliografia Básica

MEDEIROS, João Bosco. **Português instrumental para ler e produzir gêneros discursivos**: preparação de exames vestibulares, ENEM e concursos; técnicas de elaboração de TCC. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559771295](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559771295)

LINGUÍSTICA textual e ensino. Porto Alegre: SAGAH, 2020. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581492670>

FUNDAMENTOS da língua portuguesa. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595024076>

Bibliografia Complementar

ANDRADE, Maria Margarida de. **Língua portuguesa noções básicas para cursos superiores**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2009. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522481576>

FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. **Para entender o texto: leitura e redação**. 17.ed. São Paulo: Ática, 2010.

NADÓLSKIS, Hêndricas. **Normas de comunicação em língua portuguesa**. 27. ed. São Paulo: Saraiva Uni, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502202139>

MARTINS, Dileta Silveira. **Português Instrumental**. 30. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020113>

MEDEIROS, João Bosco. **Como escrever textos gêneros e sequências textuais**. São Paulo: Atlas, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597011135>

QUÍMICA GERAL

Ementa:

Teorias atômicas. Estrutura eletrônica. Tabela periódica. Ligações químicas. Interações químicas. Estequiometria e balanceamento de equações químicas. Equilíbrio químico. Cinética química. Termoquímica. Eletroquímica. Química das principais famílias da tabela periódica. Aulas práticas enfatizando alguns dos conteúdos teóricos ministrados.

Bibliografia Básica

RUSSELL, J. B. **Química Geral**. Vol. 1. 2 ed. São Paulo: Makron Books, 1994.

ROSENBERG, Jerome L. **Química geral**. 9. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788565837316>

VOET, Donald. **Bioquímica**. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710050>

Bibliografia Complementar

NELSON, David Lehnninger; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 7. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715345>

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo B. **Bioquímica básica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2782-2>

BERG, Jeremy M.; TYMOCZHO, John L.; STRYER, Lubert. **Bioquímica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738224>

CHANG, Raymond. **Química geral: conceitos essências**. 4. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2006.

MORITA, T. **Manual de Soluções, Reagentes e Solventes**. São Paulo: Blucher, 2007.

ATIVIDADE CURRICULAR EXTENSIONISTA I

Ementa:

Realização de atividades extensionistas na área do Curso de Bacharelado em Nutrição em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

2º SEMESTRE

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Ementa:

A prática da educação para a saúde: educação / educação em saúde / promoção da saúde. Correntes pedagógicas e suas aplicações na saúde e na Nutrição. O planejamento como instrumento de ação educativa na saúde. As práticas pedagógicas na perspectiva da promoção da saúde. Discussão de modelos e teorias aplicadas em

educação nutricional. Barreiras e estratégias educativas em educação nutricional. Planejamento e desenvolvimento de atividades educativas em Nutrição.

Bibliografia Básica:

PELICIONI, Maria Cecília Focesi. **Educação e promoção da saúde teoria e prática.** 2. ed. Rio de Janeiro: Santos, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734745](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734745)

MENEZES, Maria Fátima Garcia de; MORGADO, Caroline Maria Da Costa; MALDONADO, Luciana Azevedo. **Diálogos e práticas em educação alimentar e nutricional.** Rio de Janeiro: Rubio, 2019.

LINDEN, Sônia. **Educação Alimentar e Nutricional.** São Paulo: Varela, 2011.

Bibliografia Complementar:

PIRÂMIDE dos alimentos fundamentos básicos da Nutrição. 3. ed. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423)

GOMES, Clarissa Emilia Trigueiro. **Planejamento alimentar educação nutricional nas diversas fases da vida.** São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521213](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521213)

GUIA técnico de Nutrição e dietética. São Paulo: Manole, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520453919](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520453919)

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional.** 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732512](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732512)

GALISA, Mônica Santiago. **Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática.** São Paulo: Roca, 2015. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2575-0](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2575-0)

EMBRIOLOGIA E GENÉTICA

Ementa:

Gametogênese. Fecundação. Clivagem. Nidação. Neurulação, Fechamento do corpo do embrião. Ectoderme, mesoderme e endoderme, e seus derivados. Placentação. Teratologia. Citogenética: cariótipo, principais tipos de variações cromossomais, replicação, transcrição, processamento e tradução. Polimorfismo genético. Herança autossômica e sexual. Grupos genéticos sanguíneos. Princípios de imunogenética. Erros inatos do metabolismo. Hemoglobinopatias. Câncer.

Bibliografia Básica

MOORE, K.L; PERSAUD, T.V.N. **Embriologia Clínica.** 11. ed. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan. 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737289](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737289)

SADLER, T.W. **LANGMAN Embriologia Médica.** 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737289](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737289)

BORGES-OSÓRIO, Maria Regina; ROBINSON, Wanyce Miriam. **Genética humana.** 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788565852906](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788565852906)

Bibliografia Complementar

MOTTA, Paulo Armando. **Genética humana: aplicada a psicologia e toda a área biomédica.** 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

MOORE, Keith L. **Embriologia básica.** 10. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595159020](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595159020)

PIERCE, Benjamin A. **Genética um enfoque conceitual.** 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729338](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729338)

LARSEN Embriologia humana. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151840](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151840)

CONCEITOS de genética. 9. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2010. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536322148](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536322148)

FISIOLOGIA HUMANA

Ementa:

Aspectos gerais sobre o funcionamento dos sistemas do corpo humano. Fisiologia humana. Fisiologia celular. Meios intra e extracelular. Membrana plasmática. Fisiologia da membrana e do nervo. Atividades fisiológicas e controle pelo sistema nervoso. Fisiologia do músculo. Fisiologia cardiovascular. Fisiologia da digestão. Metabolismo. Sistema nervoso. Fisiologia endócrina.

Bibliografia Básica

HALL, John E. **Tratado de fisiologia médica.** 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158696](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158696)

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. **Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia**. 8. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713648>
MOURÃO JUNIOR, Carlos Alberto. **Fisiologia humana**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737401>

Bibliografia Complementar

FOX, Stuart Ira. **Fisiologia Humana**. 7. ed. Barueri, SP: Manole, 2007. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449905>

SILVERTHON, Dee Unglaub. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 2. ed Barueri - SP: Manole, 2010.

AIRES, Margarida de Mello. **Fisiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734028>

WIDMAIER, Eric P.; RAFF, Hershel. **Fisiologia Humana/ Os Mecanismos das Funções Corporais**. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732345>

MARQUES, Elaine Cristina Mendes. **Anatomia e Fisiologia Humana**. Martinari. 2011.

METODOLOGIA CIENTÍFICA

Ementa:

O processo histórico do conhecimento, da ciência e da pesquisa. Investigação acerca do conhecimento, em particular da ciência. Pesquisa científica: conceito, finalidades, tipos, métodos e técnicas de pesquisa. Procedimentos técnicos e metodológicos de preparação, execução e apresentação da pesquisa científica. Formas de elaboração dos trabalhos acadêmicos. Normas técnicas. Metodologias de pesquisa em Nutrição: noções epistemológicas e éticas. As abordagens qualitativas e quantitativas. Reflexão sobre os métodos de pesquisa: tradicionais, emergentes e de interface. A divulgação da pesquisa e a socialização do conhecimento.

Bibliografia Básica

ANDRADE, Maria Margarida. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Atlas, 2010.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico: projeto de pesquisa**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597026559>

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597008821>

Bibliografia Complementar

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786559771653>

SORDI, José Osvaldo de. **Elaboração de pesquisa científica**. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788502210332>

MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597026580>

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de Metodologia Científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 32. ed. Petropolis - RJ: Vozes, 2012.

LOZADA, Gisele. **Metodologia científica**. Porto Alegre: SAGAH, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595029576>

MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA

Ementa

Microbiologia. Ecologia de microrganismos. Microbiota normal do corpo humano. Relações hospedeiro-parasita. Princípios da transmissão dos agentes infecciosos. Conceitos teórico-práticos dos principais microrganismos (bactérias, vírus e fungos) de interesse clínico para o homem, com ênfase na saúde humana (mecanismos de transmissão, patogenia e prevenção das doenças infecciosas). Genética microbiana. Morfologia e estrutura bacteriana. Fisiologia bacteriana. Antimicrobianos. Propriedades gerais dos vírus. Morfologia e fisiologia dos fungos. Aspectos gerais da resposta imunológica. Conceitos de imunidade inata e imunidade adquirida. Estudo das células e órgãos do sistema imune. Imunoglobulinas: estrutura, função e síntese da molécula. Ontogenia dos linfócitos. Moléculas envolvidas no reconhecimento dos抗ígenos. Receptor de linfócitos. Complexo principal de histocompatibilidade. Sub-populações de linfócitos. Citocinas e sua ação. Resposta imune humoral e celular.

Regulação do sistema imune. Tolerância. Reações de hipersensibilidade. Autoimunidade / transplante / tumores. Vacinas.

Bibliografia Básica:

ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H.; PILLAI, Shiv. **Imunologia celular e molecular**. 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2023. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158924](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158924)

MURPHY, Kenneth. **Imunobiologia de Janeway**. 8. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710401](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710401)

TRABUSI, L. R. **Microbiologia**. São Paulo: Atheneu, 2005.

Bibliografia Complementar:

PEAKMAN, Mark; VERGANI, Diego. **Imunologia: Básica e Clínica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

ROITT, **fundamentos de imunologia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733885](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733885)

COICO, Richard. **Imunologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2341-1](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2341-1)

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R; CASE CHRISTINE L.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 12. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713549](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713549)

GLADWIN, Mark. **Microbiologia Clínica: ridiculamente fácil**. Artmed. 2010.

NUTRIÇÃO BÁSICA

Ementa:

Funções básicas dos Nutrientes e Guias Alimentares. Classificação dos Alimentos, suas funções e Guias alimentares. Áreas de atuação do profissional nutricionista.

Bibliografia Básica:

INTRODUÇÃO à Nutrição humana. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835)

NUTRIÇÃO clínica estudos de casos comentados. 2. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143)

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599)

Bibliografia Complementar:

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423)

FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817)

ROCKETT, Fernanda. **Educação nutricional**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177)

FRANCO, G. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2009.

ATIVIDADE CURRICULAR EXTENSIONISTA II

Ementa:

Realização de atividades extensionistas na área do Curso de Bacharelado em Nutrição em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

3º SEMESTRE

ANTROPOLOGIA, CULTURA AFRO BRASILEIRA E QUESTÕES ETNICO-RACIAIS

Ementa:

Estudo das relações socioculturais da Nutrição. Multiculturalismo. Configurações dos conceitos de etnia/raça, cor, classe social, diversidade e gênero no Brasil. Cultura afro-brasileira e indígena. O respeito pelas várias etnias e a

valorização da cultura afrodescendente. Práticas nutricionais que respeitem a saúde e a diversidade cultural, ambiental, cultural e econômica.

Bibliografia Básica:

MARCONI, Marina de Andrade. **Antropologia uma introdução**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597022681](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597022681)

HELMAN, Cecil G. **Cultura, saúde e doença**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536320496](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536320496)

LAPLANTINE, François. **Aprender Antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 2009.

Bibliografia Complementar:

OLIVEIRA, Péricio Santos de. **Introdução à Sociologia**. 2.ed. São Paulo: Ática, 2011.

COSTA, Cristina. **Sociologia: introdução à ciência da sociedade**. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2010.

QUEIROZ, Marcos S. **Saúde e Doença: Um Enfoque Antropológico**. Bauru: EDUSC, 2003.

SANEAMENTO, saúde e ambiente fundamentos para um desenvolvimento sustentável. 2. ed. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761337](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761337)

OLIVEIRA, Carolina Bessa Ferreira de. **Fundamentos de sociologia e antropologia**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023826](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023826)

BIOQUÍMICA GERAL

Ementa:

Biomoléculas, carboidratos, lipídios, água e tampões, aminoácidos, peptídios, proteínas, porfirinas, ácidos nucléicos, vitaminas, enzimas, hormônios, bioenergética. Estrutura de biomoléculas. Conceito de pH. Sistemas “tampão”. Sistemas “tampão” fisiológicos. Noções básicas de estrutura de carboidratos. Noções básicas de estrutura e função de lipídeos e membranas biológicas. Estrutura e propriedades de aminoácidos, peptídeos e proteínas. Funções de proteínas. Propriedades de enzimas.

Bibliografia Básica

BERG, Jeremy M.; TYMOCZHO, John L.; STRYER, Lubert. **Bioquímica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/978852773822](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/978852773822)

CISTERNAS, José Raul; MONTE, Osmar; MONTOR, Wagner R. **Fundamentos Teóricos e Práticas em Bioquímica**. São Paulo: Atheneu, 2011.

LODI, Wilson Roberto Navega; RODRIGUES, Vanderlei. **Bioquímica: do conceito básico à clínica**. São Paulo: Sarvier, 2012.

Bibliografia Complementar

VOET, Donald; VOET, Judith G. **Bioquímica**. 4. ed. Porto Alegre - RS: Artmed, 2013. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710050](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710050)

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo B. **Bioquímica básica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2782-2](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2782-2)

MURPHY, Michael J. **Bioquímica clínica**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150751](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150751)

SOUZA, Débora Guerini de. **Bioquímica aplicada**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026544](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026544)

NELSON, David Lehninger; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 7. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715345](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715345)

NUTRIÇÃO HUMANA

Ementa:

Fundamentos da Nutrição e Alimentação humana. Conceitos básicos de dieta normal nos diferentes períodos fisiológicos. Alimentos e nutrientes (classificação, fontes alimentares e funções). Água: homeostase, necessidades e recomendações. Energia: balanço energético de combustão dos alimentos, nutrientes energéticos, estimativa de gastos energéticos para o metabolismo basal, atividade física e situações fisiológicas especiais. Carboidratos: classificação, digestão, absorção e metabolismo; índice glicêmico dos alimentos e carga glicêmica da dieta. Lipídeos: classificação, digestão, absorção e metabolismo; ácidos graxos essenciais: necessidades, situações de deficiências e recomendações. Proteínas: classificação, digestão, absorção e metabolismo; qualidade química e biológica; aminoácidos essenciais: padrão aminoacídico, digestibilidade, avaliação da qualidade e fatores que condicionam a qualidade da proteína da dieta. Recomendações nutricionais de energia,

macro e micronutrientes: metodologia da estimativa das necessidades, recomendações para indivíduos e populações. Vitaminas lipossolúveis, vitaminas hidrossolúveis e minerais: classificação, metabolismo, biodisponibilidade, funções, fontes alimentares, avaliação do estado nutricional, situações de deficiência e toxicidade.

Bibliografia Básica:

INTRODUÇÃO à Nutrição humana. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835)

NUTRIÇÃO clínica estudos de casos comentados. 2. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143)

CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição e dietética. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599)

Bibliografia Complementar:

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição. 3. ed. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423)

FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

BECK, Bianca Duarte. Avaliação nutricional. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817)

ROCKETT, Fernanda. Educação nutricional. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177)

FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2009.

PARASITOLOGIA HUMANA

Ementa:

Parasitologia. Vida associada em geral. Parasitismo em geral e parasitismo em particular. Adaptação parasita-hospedeiro e influência ambiental. Distribuição geográfica de parasitas do homem. Parasitismo e doença parasitária. Resistência e imunidade. Cadeias epidemiológicas e profilaxia das endemias parasitárias. Sistemática zoológica. Protozoários, helmintos e artrópodes de importância médica.

Bibliografia Básica

SIQUEIRA-BATISTA, Rodrigo. Parasitologia: fundamentos e prática clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527736473](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527736473)

REY, Luís. Bases da parasitologia médica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2026-7](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2026-7)

FILIPPIS, Thelma de; NEVES, David Pereira. Parasitologia Básica. São Paulo: Atheneu, 2010.

Bibliografia Complementar

FERREIRA, Marcelo Urbano. Parasitologia contemporânea. Rio de Janeiro-RJ: Guanabara Koogan, 2012. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737166](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737166)

REY, Luis. Parasitologia. 4. ed. Rio de Janeiro-RJ: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2027-4](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2027-4)

COURA, José Rodrigues. Dinâmica das Doenças Infecciosas e Parasitárias. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2275-9](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2275-9)

ZEIBIG, Elizabeth A. Parasitologia clínica uma abordagem clínico-laboratorial. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151475](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151475)

NEVES, David Pereira. Parasitologia Dinâmica. São Paulo: Atheneu, 2009.

PATOLOGIA GERAL

Ementa:

Introdução aos processos patológicos gerais aplicados à Nutrição. Repercussão dos estados patológicos no estado nutricional. Fisiopatologia das doenças carenciais (Deficiências de macro/micronutrientes), doenças infecciosas agudas/crônicas (AIDS, Febre Tifoide, Leptospirose, Tuberculose, Cólica), doenças do aparelho digestivo (boca; esôfago; estômago; intestinos; pâncreas; fígado; vias biliares), doenças renais e das vias urinárias, doenças pleuro-pulmonares, doenças crônico-degenerativas (Doenças Cardiovasculares, Neoplasias), doenças endócrino e metabólicas (Diabetes, Doenças da Tireoide, Gota, Fenilcetonúria), queimaduras e alergias alimentares.

Bibliografia Básica

KUMAR, Vinay. **Robbins Patologia básica**. 10. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151895](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151895)

PEREZ, Erika. **Fundamentos de patologia**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520957](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520957)

KUMAR, Vinay. **Robbins & Cotran Patologia bases patológicas das doenças**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150966](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150966)

Bibliografia Complementar

CANGUILHEM, Georges. **O normal e o patológico**. 7. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2011.

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. **Bogliolo: Patologia Geral**. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733243](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733243)

FARIA, José Lopes de. **Patologia Geral: Fundamentos das Doenças com Aplicações Clínicas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

FELIN, Izabela Paz Danezi. **Patologia geral em mapas conceituais**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151505](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151505)

KIERSZENBAUM, Abraham L. **Histologia e biologia celular uma introdução à patologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158399](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158399)

POLÍTICAS PÚBLICAS DE SAÚDE, SUS E DIREITOS HUMANOS

Ementa:

Cidadania, direitos humanos e justiça social. A Declaração dos Direitos Humanos. Nutrição e direitos humanos. Evolução das políticas de saúde no Brasil. A saúde na Constituição de 1988 e as Leis Orgânicas da Saúde. Estrutura e funcionamento do Sistema Único de Saúde. Modalidades de produção e distribuição dos serviços de saúde. Financiamento e gastos do setor saúde. Políticas e estratégias gerais de saúde no Brasil.

Bibliografia Básica

SANTOS, Nívea Cristina Moreira. **Legislação profissional em saúde conceitos e aspectos éticos**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521053](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521053)

SAÚDE e serviço social. 5. ed. São Paulo: Cortez, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555552690](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555552690)

MALHEIRO, Emerson. **Curso de direitos humanos**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597006537](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597006537)

Bibliografia Complementar

SOLHA, Raphaela Karla de Toledo. **Saúde coletiva para iniciantes políticas e práticas profissionais**. 2. ed. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536530574](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536530574)

AGUIAR, Zenaide Neto (Org.). **SUS (Sistema Único de Saúde)**. São Paulo: Martinari, 2011.

FREIRE, Caroline. **Política nacional de saúde contextualização, programas e estratégias públicas sociais**. São Paulo: Erica, 2015. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521220](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521220)

PAIM, Jairnilson Silva. **Saúde coletiva teoria e prática**. Rio de Janeiro: MedBook, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830277](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830277)

CAMPOS, Gastão Wagner de Sousa... [et al.]. **Tratado de Saúde Coletiva**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2012.

ATIVIDADE CURRICULAR EXTENSIONISTA III

Ementa:

Realização de atividades extensionistas na área do Curso de Bacharelado em Nutrição em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

4º SEMESTRE

EDUCAÇÃO AMBIENTAL E SUSTENTABILIDADE

Ementa:

Introdução ao saneamento ambiental e desenvolvimento sustentável. Relações entre o meio ambiente, desenvolvimento e saúde. Promoção à saúde humana e meio ambiente. A saúde e a ecologia social. Preservação

do meio ambiente e da vida: relações com a Nutrição. O papel do profissional nutricionista no contexto da ciência ambiental. Educação ambiental. Sustentabilidade e a Nutrição.

Bibliografia Básica

- DIAS, Reinaldo. **Gestão Ambiental/ Responsabilidade e Sustentabilidade**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597011159](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597011159)
- PELICIONI, Maria Cecília Focesi; MIALHE, Fábio Luiz. **Educação e promoção da saúde: teoria e prática**. 2.ed. Rio de Janeiro: Santos, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734745](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734745)
- LOUREIRO, Carlos Frederico B. **Educação ambiental: dialogando com Paulo Freire**. 1. ed. São Paulo: Cortez, 2014.

Bibliografia Complementar

- DOURADO, Juscelino; BELIZÁRIO, Fernanda (Org.); INSTITUTO ESTRE DE RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL. **Reflexões e práticas em educação ambiental: discutindo o consumo e a geração de resíduos**. São Paulo: Oficina de textos, 2012.
- BARBIERI, José Carlos. **Gestão Ambiental Empresarial**. 3 ed/ Atual/ amp. São Paulo: Saraiva, 2011.
- RICKLEFS, Robert E. **A Economia da natureza**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
- DIAS, Genebaldo Freire. **Dinâmica e instrumentação para educação ambiental**. São Paulo, SP: Gaia, 2010.
- CARVALHO, Isabel Cristina de Moura. **Educação ambiental: a formação do sujeito ecológico**. São Paulo: Cortez, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788524926129](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788524926129)

EPIDEMIOLOGIA E BIOESTATÍSTICA

Ementa:

População e Amostra. Distribuição de Frequência. Medidas de Tendência Central. Medidas de Dispersão. Correlação e regressão. A informação para o planejamento e programação dos serviços de saúde. Conceitos e usos da epidemiologia. Causalidade. Formulação de hipóteses. História natural das doenças. Cadeia do processo infeccioso. Epidemiologia descritiva. Epidemiologia analítica. Vigilância epidemiológica. As bases da Epidemiologia, a aplicação de conceitos e métodos e a sua prática nos diferentes níveis de gestão, na organização dos serviços e na implantação de modelos de atenção à saúde, para atender as necessidades da população nos três níveis de atuação, promoção, prevenção e recuperação da saúde. Controle de danos, riscos e causas determinantes que afetam a saúde e os princípios que norteiam o Sistema Único de Saúde (SUS). Planejamento, desenvolvimento e avaliação de inquérito de saúde e construção do perfil epidemiológico de uma dada população. O perfil epidemiológico da população no município e do Estado.

Bibliografia Básica

- VIEIRA, Sonia. **Introdução à bioestatística**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158566](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158566)
- FRANCO, Laércio Joel; PASSOS, Afonso Dinis Costa. **Fundamentos de epidemiologia**. 3. ed. Barueri: Manole, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555767711](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555767711)
- MARTINEZ, Edson Zangiacomi. **Bioestatística para os cursos de graduação da área da saúde**. São Paulo: Blucher, 2015. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521209034](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521209034)

Bibliografia Complementar

- ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da. **Epidemiologia e saúde**. 7. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2013. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830000](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830000)
- LOPES, Mário. **Políticas de saúde pública interação dos atores sociais**. 2.ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.
- GALLEGUILLOS, Tatiana Gabriela Brassea. **Epidemiologia indicadores de saúde e análise de dados**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520889](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520889)
- PAIM, Jairnilson Silva. **Saúde coletiva teoria e prática**. Rio de Janeiro: MedBook, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830277](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830277)
- VIEIRA, Sonia. **Bioestatísticos tópicos avançados**. 5. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2023. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595159594](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595159594)

FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I

Ementa:

Dietas hospitalares. Fisiopatologia e dietoterapia do esôfago. Fisiopatologia e dietoterapia do estômago. Fisiopatologia e dietoterapia do intestino. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades do pâncreas. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades do fígado. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades da

vesícula biliar. Fisiopatologia e dietoterapia no controle de peso. Fisiopatologia e dietoterapia nas patologias do sistema endócrino. Fisiopatologia e dietoterapia nos transtornos alimentares. Fisiopatologia e dietoterapia nas anemias.

Bibliografia Básica:

- RAYMOND, Janice L. **Krause & Mahan Alimentos, Nutrição e dietoterapia**. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764)
- MISZPUTEN, Sender Jankiel. **Guia de Gastroenterologia**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2007.
- ROSSI, Luciana. **Tratado de Nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476)

Bibliografia Complementar:

- ROSSI, Luciana; CARUSO, Lúcia; GALANTE, Andrea Polo. **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.
- MUTTONI, Sandra. **Patologia da Nutrição e dietoterapia**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021013](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021013)
- SILBERNAGL, Stefan. **Fisiopatologia texto e atlas**. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536325996](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536325996)
- SILVA, Maria Elisabeth Machado Pinto e. **Técnica dietética aplicada à dietoterapia**. São Paulo: Manole, 2015. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452417](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452417)
- CARELLE, Ana Claudia. **Técnicas dietéticas**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521428](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521428)

MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

Ementa:

Microbiologia básica, importância dos microrganismos em alimentos, fontes de contaminação microbiana em alimentos, principais grupos de microrganismos presentes em alimentos, parâmetros intrínsecos e extrínsecos de crescimento. Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA's). Atuação da vigilância sanitária e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento no segmento de alimentos. Estratégias de fiscalização e educação em vigilância sanitária de alimentos. Legislação. Sistemas de qualidade na produção de alimentos. Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Operacionais Padrão (POP's), Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial (AQNS). Conceitos Básicos de Higiene e Requisitos de Higiene em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN's) Fundamentos e Métodos de higiene e desinfecção. Educação ambiental. A conservação dos alimentos.

Bibliografia Básica

- MADIGAN, Michael T.; MARTINKO, John M.; DUNLAP, Paul V.; CLARK, David P. **Microbiologia de Brock**. 14. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582712986](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582712986)

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068)

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176)

Bibliografia Complementar

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R; CASE CHRISTINE L.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 12. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713549](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713549)

MICROBIOLOGIA industrial, v. 2 alimentos. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595152151](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595152151)

TAVARES, José Caetano. **Microbiologia e farmacologia simplificada**. 3. ed. Rio de Janeiro: ThiemeBrazil, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788554650674](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788554650674)

MURRAY, Patrick R. **Microbiologia médica**. 9. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595159662](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595159662)

CARELLE, Ana Claudia. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060)

PSICOLOGIA APLICADA À SAÚDE

Ementa:

Psicologia e saúde. Estudos do comportamento, percepção, personalidade, desenvolvimento individual, formação

do grupo social, comunicação e relacionamento. Princípios básicos de Psicologia. Noções de motivação, emoção e aprendizagem. Alimentação, cognição e afetividade. A relação entre alimentação e subjetividade. O doente e seu universo pessoal. Relação humana entre paciente X profissional.

Bibliografia Básica

ANGERAMI - CAMON, Valdemar Augusto. **Psicologia da saúde: um novo significado para a prática clínica.** 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126606>
STRAUB, Richard O.; **PSICOLOGIA DA SAÚDE. Psicologia da saúde: uma abordagem biopsicossocial.** 3.ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710548>
MYERS, David G.; DEWALL, C. Nathan. **Psicologia.** 11. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521634614>

Bibliografia Complementar

SCHULTZ, Duane P.; SHULTZ, Sydney Ellen. **História da psicologia moderna.** 3. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522127962>
HOTHERSALL, David. **História da Psicologia.** 4. ed. Porto Alegre, RS: Grupo A, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580556285>
FERREIRA NETO, João Leite. **Psicologia, políticas públicas e o SUS.** São Paulo: Escuta, 2011. Belo Horizonte: Fapemig, 2011.
MCNEIL, Elton Burbank. **Psicologia experimental: o fato de ser humano.** São Paulo. Hemus, 1975.
BOCK, Ana Merces Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. **Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia.** 14.ed. São Paulo: Saraiva, 2017.

TÉCNICA DIETÉTICA I

Ementa:

Fundamentos da Técnica Dietética. Conceituação de alimentos e seus derivados através da identificação das características físicas, químicas, biológicas, sensoriais e de digestibilidade dos alimentos. Estudo dos vários grupos de alimentos (gorduras, cereais e derivados, leite, ovos, hortaliças e frutas, carnes, aves e pescados, leguminosas, infusos e bebidas, massas, açúcares e doces, caldos, sopas e molhos). Sistematização dos procedimentos e das técnicas adequadas para aquisição, seleção, conservação, preparação, armazenamento e conservação dos alimentos. Análise dos processos de pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos. Pesos e medidas dos alimentos. Cálculo do valor nutritivo (total e porção), fator de correção, índice de conversão, índice de reidratação e custos. Redação de receitas e glossário de termos. Rótulos e embalagens de alimentos.

Bibliografia Básica

INTRODUÇÃO à Nutrição humana. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835>
FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2009.
CAMARGO, Érika Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção. Técnica Dietética – Seleção e Preparo de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2010.

Bibliografia Complementar

MUTTONI, Sandra. Patologia da Nutrição e dietoterapia. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021013>
PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2014.
BECK, Bianca Duarte. Avaliação nutricional. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817>
ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476>
DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Técnica dietética teoria e aplicações. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571>

ATIVIDADE CURRICULAR EXTENSIONISTA IV

Ementa:

Realização de atividades extensionistas na área do Curso de Bacharelado em Nutrição em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

5º SEMESTRE

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Ementa:

Contextualização dos determinantes do processo saúde-doença a partir da análise do estado nutricional de indivíduos e/ou grupos populacionais. Análise dos estudos dos fatores determinantes do estado nutricional. Indicadores sociais, econômicos e culturais; indicadores demográficos; indicadores dietéticos; indicadores antropométricos; indicadores clínicos; indicadores bioquímicos. Processo de crescimento e desenvolvimento. Semiologia nutricional. Métodos e técnicas para avaliação nutricional. Conceito, objetivos, métodos e técnicas dos inquéritos dietéticos. Validade e precisão dos inquéritos dietéticos. Aplicação das recomendações nutricionais em indivíduos e/ou grupos populacionais.

Bibliografia Básica:

INTRODUÇÃO à Nutrição humana. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835)

NUTRIÇÃO clínica estudos de casos comentados. 2. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143)

CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição e dietética. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599)

Bibliografia Complementar:

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição. 3. ed. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423)

FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

BECK, Bianca Duarte. Avaliação nutricional. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817)

ROCKETT, Fernanda. Educação nutricional. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177)

FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2009.

FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II

Ementa:

Nutrição enteral. Nutrição parenteral. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças cardiovasculares. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças renais. Fisiopatologia e dietoterapia doenças ósseas. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças pulmonares. Nutrientes imunomoduladores. Fisiopatologia e dietoterapia no paciente imunodeprimido. Fisiopatologia e dietoterapia nos pacientes queimados. Fisiopatologia e dietoterapia no câncer.

Bibliografia Básica:

RAYMOND, Janice L. Krause & Mahan Alimentos, Nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764)

MISZPUTEN, Sender Jankiel. Guia de Gastroenterologia. 2. ed. São Paulo: Manole, 2007.

ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476)

Bibliografia Complementar:

ROSSI, Luciana; CARUSO, Lúcia; GALANTE, Andrea Polo. Avaliação nutricional: novas perspectivas. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

MUTTONI, Sandra. Patologia da Nutrição e dietoterapia. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021013](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021013)

SILBERNAGL, Stefan. Fisiopatologia texto e atlas. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536325996](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536325996)

SILVA, Maria Elisabeth Machado Pinto e. Técnica dietética aplicada à dietoterapia. São Paulo: Manole, 2015. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452417](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452417)

CARELLE, Ana Claudia. Técnicas dietéticas. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521428](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521428)

NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL E DO ADOLESCENTE

Ementa:

Saúde da mulher e do neonatal. Grupo Materno-Infantil. Estudo do ciclo vital feminino e do processo reprodutivo. Fisiologia da gestação. Crescimento intra-uterino normal e patológico. Gravidez normal e patológica. Nutrição na gestação normal e patológica. Alimentação da gestante. Curva ponderal da gestante. Aleitamento materno: anatomia, fisiologia aspectos imunológicos, técnica de amamentação. Fisiologia da lactação. Alimentação da nutriz. Curva ponderal da criança. Crescimento e desenvolvimento. Requerimentos nutricionais na criança. Alimentação do lactente. Aleitamento natural. Recém-nascido de baixo peso. Alimentação no 1º ano de vida. O período pré-escolar e o escolar. Lactário. Avaliação nutricional. Planejamento dietético.

Bibliografia Básica:

INTRODUÇÃO à Nutrição humana. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835>

ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476>

LIMA, Alexandre Esteves de Souza; NEGRÃO, Roberto José; PRADO, Camila Carbone; RIBEIRO, Antônio Fernando. Nutrição em Pediatria. São Paulo: Sarvier, 2011.

Bibliografia Complementar:

ALERGIA alimentar alimentação, Nutrição e terapia nutricional. São Paulo: Manole, 2020. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761818>

AVALIAÇÃO e semiologia nutricional materno-infantil. Porto Alegre: SAGAH, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556903781>

ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476>

REGO, Jose Dias. Aleitamento materno. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2015.

NAVANTINO; PEREIRA, Dorazil Alves. Nutrição do Recém-Nascido Pré-Termo. São Paulo: Medbo, 2008.

TÉCNICA DIETÉTICA II

Ementa:

Histórico e evolução da alimentação. A evolução da culinária, da gastronomia e da dietética. Conceito de dietética, objetivos, estabelecimento de normas e conhecimento das variáveis para o planejamento dietético de indivíduos e/ou grupos populacionais. Adequação dietética para uma alimentação saudável, nos diferentes estados fisiológicos (gestante, nutriz, criança: lactente, pré-escolar e escolar, adolescente e adultos). Distribuição do macro e micronutrientes e dos percentuais calóricos no dia/alimentar. Comportamento e hábitos alimentares. Influências culturais das culinárias internacional e regional brasileira. Guias e pirâmides alimentares. Definição de metodologias, indicadores e instrumentos para o planejamento de dietas. O uso e avaliação de dietas para nível domiciliar e institucional.

Bibliografia Básica:

INTRODUÇÃO à Nutrição humana. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835>

FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2009.

CAMARGO, Érika Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção. Técnica Dietética – Seleção e Preparo de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2010.

Bibliografia Complementar:

MUTTONI, Sandra. Patologia da Nutrição e dietoterapia. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021013>

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2014.

BECK, Bianca Duarte. Avaliação nutricional. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817>

ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476>

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Técnica dietética teoria e aplicações. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571>

TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Ementa:

Conceito de Tecnologia de Alimentos. Situação da indústria de alimentos. Operações unitárias. Conservação de alimentos pelo calor (branqueamento; pasteurização; esterilização), pelo controle e umidade (concentração, secagem, desidratação), pelo frio (refrigeração, congelamento). Uso de aditivos. Materiais de embalagem. Industrialização de frutas, hortaliças, do leite, de carnes, de lipídios.

Bibliografia Básica:

INOVAÇÃO e tecnologia em alimentação. Porto Alegre: SAGAH, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556902272](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556902272)].

NESPOLO, Cássia Regina. Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre: ArtMed, 2015. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582711965](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582711965)].

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715260](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715260)].

Bibliografia Complementar:

BIOTECNOLOGIA industrial, v. 4 biotecnologias na produção de alimentos. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555061536](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555061536)]

FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2009.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos suporte para decisão nutricional. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449837](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449837)]

MELLO, Fernanda Robert de. Controle e qualidade dos alimentos. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409)]

FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava; GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento. Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS

Ementa:

Inocuidade de alimentos. Aspectos epidemiológicos das doenças veiculadas por alimentos. Controle higiênico, sanitário e tecnológico de alimentos. Higienização de instalações, equipamentos e utensílios. Sistemas de gerenciamento e controle de qualidade de alimentos. Boas práticas para manipulação e preparação de alimentos. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Procedimentos Operacionais Padronizados (Pops). Treinamento de manipuladores de alimentos. Legislação sanitária dos alimentos. Atuação da Vigilância Sanitária.

Bibliografia Básica:

GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 6. ed. São Paulo: Manole, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176)]

MELLO, Fernanda Robert de. Controle e qualidade dos alimentos. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409)]

SILVA, Elineides Santos. Unidade de alimentação e Nutrição hospitalar. São Paulo: Conteúdo Saraiva, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049)]

Bibliografia Complementar:

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068)]

BIOSSEGURANÇA ações fundamentais para promoção da saúde. 2. ed. São Paulo: Erica, 2020. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532868](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532868)]

SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. São Paulo: Blucher, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521212263](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521212263)]

CARELLE, Ana Claudia. Manipulação e higiene dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060)]

SOLHA, Raphaela Karla de Toledo. Vigilância em saúde ambiental e sanitária. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513201](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513201)]

ATIVIDADE CURRICULAR EXTENSIONISTA V

Ementa:

Realização de atividades extensionistas na área do Curso de Bacharelado em Nutrição em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

6º SEMESTRE

ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E MARKETING EM NUTRIÇÃO

Ementa:

Identificação, finalidade, tipos e características de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), para coletividade saudável e enferma. Posição da UAN em uma instituição e sua relação com as demais unidades. Organização da UAN. Planejamento físico e funcional da UAN: dimensionamento de áreas e equipamentos específicos para recebimento e armazenamento de alimentos, para a produção e distribuição de refeições. Planejamento de recursos humanos, materiais e financeiros. Dimensionamento e administração de pessoal. Planejamento de cardápios e de compras. Marketing para a UAN.

Bibliografia Básica:

SILVA, Elineides Santos. **Unidade de alimentação e Nutrição hospitalar**. São Paulo: Conteúdo Saraiva, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049)

PINTO, Ana Maria de Souza; ABREU, Edeli Simione de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um Modo de Fazer**. São Paulo: Metha, 2011.

SANT'ANNA, Lina Cláudia. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022966](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022966)

Bibliografia Complementar:

BURMESTER, Haino. **Gestão da qualidade hospitalar**. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502201897](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502201897)

FALK, James Anthony. **Gestão de custos para hospitais conceitos, metodologias e aplicações**. São Paulo: Atlas, 2001. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522466429](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522466429)

KUAZQUI, Edmir. **Marketing e gestão estratégica de serviços em saúde**. São Paulo: Cengage Learning, 2007. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522127283](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522127283)

OLIVEIRA, Simone Machado Kühn de. **Fundamentos de administração hospitalar e saúde**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028630](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028630)

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes (Et al). **Administração aplicada às unidades de alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007.

ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL EM NUTRIÇÃO

Ementa:

Conceitos básicos de ética. Bioética e a prática em Nutrição. Instrumentos éticos e legais que respaldam o exercício profissional do Nutricionista. Entidades de classe e órgãos governamentais de saúde. Conselho Federal de Nutricionistas e Conselhos Regionais de Nutricionistas. Código de Ética dos Nutricionistas (Resolução CFN nº 334/2004). Legislação profissional. Resoluções do Conselho Federal de Nutrição. Responsabilidade profissional do Nutricionista. Legislação e política de vigilância sanitária aplicável.

Bibliografia Básica:

SIQUEIRA BATISTA, R. **Bioética para os Profissionais de Saúde**. Fiocruz, 2009.

RAMOS, André de Carvalho. **Curso de direitos humanos**. 10. ed. São Paulo: Saraiva Jur, 2023. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786553626409](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786553626409)

SÁ, Antônio Lopes de. **Ética profissional**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597021653](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597021653)

Bibliografia Complementar

ALBUQUERQUE, Aline. **Empatia nos cuidados em saúde comunicação e ética na prática clínica**. Barueri: Manole, 2023. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462485](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462485)

SANTOS, Nívea Cristina Moreira. **Legislação profissional em saúde conceitos e aspectos éticos**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521053](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521053)

MARTINS-COSTA, Judith. **Bioética e responsabilidade**. Rio de Janeiro: Forense, 2008. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-309-5606-6](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-309-5606-6)

NALINI, José Renato. **Ética geral e profissional**. 13. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2016.

GOZZO, Débora. **Bioética e direitos fundamentais**. São Paulo: Saraiva, 2012. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502163126](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502163126)

GOMES, Bruna Prado. **Ética, bioética e humanização**. São Paulo: Platos Soluções Educacionais, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786553560345](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786553560345)

FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

Ementa:

Histórico, conceitos e subdivisões da farmacologia. Vias de administração de fármacos. Absorção, distribuição, biotransformação e excreção de fármacos. Farmacologia molecular. Fatores que influenciam a ação de fármacos. Ações recíprocas de drogas. Tipos de antagonismo. Adrenérgicos e antiadrenérgicos. Colinérgicos, anticolinérgicos e anticolinesterásicos. Farmacologia da sinapse neuromuscular. Hipnóticos e hipnoanalgésicos. Psicofarmacologia. Anti-inflamatórios esteroidais e não esteroidais. Anticonvulsivantes e antiparkinsonianos. Estimulantes do sistema nervoso central. Anestésicos locais e anestésicos gerais. Histamina, anti-histamínicos. Fármacos que atuam no sistema respiratório. Fármacos que atuam no sistema cardiovascular. Diuréticos. Fármacos que atuam no sistema digestivo. Ocitócitos e relaxamentos uterinos. Hormônios. Quimioterápicos e antibióticos.

Bibliografia Básica

FONTES, Olney Leite (Edit). **Farmácia homeopática: teoria e prática**. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462294](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462294)

KATZUNG, Bertram G. **Farmacologia Básica e Clínica**. 15. ed. São Paulo: Artmed, 2023. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786558040194](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786558040194)

SILVA, Penildon. **Farmacologia**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2034-2](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2034-2)

Bibliografia Complementar

LÜLLMANN, Heinz. **Farmacologia**. 7. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713815](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713815)

FARMACOLOGIA aplicada. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023116](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023116)

CRAIG, Charles R.; STITZEL, Robert E. **Farmacologia Moderna com Aplicações Clínicas**. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

GOMEZ, Rosane; TORRES, Iraci Lucena da Silva. **Farmacologia clínica**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151826](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151826)

GOLAN, David E.; ARMSTRONG, Ehrin, J. **Princípios de Farmacologia; a Base Fisiopatológica da Farmacoterapia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2600-9](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2600-9)

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I

Ementa:

Projeto de pesquisa. Problema de pesquisa e problematização. Objetivos geral e específicos. Tipos de pesquisa: bibliográfica; documental e empírica. Coleta de dados. Instrumentos de coleta de dados. Relatório de pesquisa.

Bibliografia Básica

ANDRADE, Maria Margarida. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Atlas, 2010.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico: projeto de pesquisa**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788597026559](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788597026559)

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788597008821](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788597008821)

Bibliografia Complementar

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9786559771653](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9786559771653)

SORDI, José Osvaldo de. **Elaboração de pesquisa científica**. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788502210332](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788502210332)

MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788597026580](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788597026580)

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de Metodologia Científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 32. ed. Petropolis - RJ: Vozes, 2012.

LOZADA, Gisele. **Metodologia científica**. Porto Alegre: SAGAH, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788595029576](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788595029576)

NUTRIÇÃO DO ADULTO E DO IDOSO

Ementa:

Saúde do adulto e do idoso. Características biológicas do processo de crescimento e características psicossociais do desenvolvimento humano. O processo de saúde-doença do adulto e do idoso como produto da interação entre fatores individuais e sociais. Principais requerimentos nutricionais em adultos e idosos. Aspectos nutricionais relacionados ao processo de envelhecimento. Recomendações e necessidades diárias. Problemas de saúde do adulto e idoso. Ações básicas de saúde do adulto e idoso. Avaliação nutricional. Planejamento dietético.

Bibliografia Básica:

CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788520464106](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788520464106)

CAMARGO, Érika Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção. **Técnica Dietética – Seleção e Preparo de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2010.

SILVA, Maria de Lourdes do Nascimento da. **Tratado de Nutrição em gerontologia**. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788520450222](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788520450222)

Bibliografia Complementar:

MIRANDA, Daniela Elias Goulart de Andrade et al. **Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

BON, Avany Maria Xavier; LEUNG, Maria do Carmo Azevedo et al. **Atendimento nutricional: uma visão prática: adultos e idosos**. São Paulo: M. Books do Brasil Editora, 2013.

RAYMOND, Janice L. **Krause & Mahan Alimentos, Nutrição e dietoterapia**. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764)

INTRODUÇÃO à Nutrição humana. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835)

BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817)

OPTATIVA/ELETIVA I

Ementa:

Disciplina escolhida pelo aluno entre aquelas constantes da lista previamente estipulada pela FFS, conforme apresentado no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

ATIVIDADE CURRICULAR EXTENSIONISTA VI

Ementa:

Realização de atividades extensionistas na área do Curso de Bacharelado em Nutrição em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

7º SEMESTRE

NUTRIÇÃO APLICADA A ATIVIDADE FÍSICA

Ementa:

Nutrição na prática esportiva. Alterações fisiológicas que ocorrem em indivíduos que realizam atividade física intensiva e constante. Metabolismo do micro e macronutrientes e sua relação com o condicionamento físico. Balanço hidroeletrolítico durante o repouso e o exercício. Métodos de avaliação do estado nutricional de indivíduos que realizam atividade física. Necessidades nutricionais de indivíduos que executam atividade física intensa (trabalho ou desporto).

Suplementação nutricional na atividade física. Planejamento de intervenção nutricional para as modalidades desportivas, observando os diferentes momentos da competição. Prescrição dietética. Importância da atuação do profissional nutricionista junto à equipe interdisciplinar de saúde em fábricas, clubes desportivos e escolas.

Bibliografia Básica:

CLARK, Nancy. **Guia de Nutrição esportiva recursos nutricionais para pessoas ativas**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555764925](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555764925)

TIRAPEGUI, Julio. **Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física**. 2ed. Atheneu. 2012.

JEUKENDRUP, Asker. **Nutrição no esporte diretrizes nutricionais e bioquímica e fisiologia do exercício**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555765212](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555765212)

Bibliografia Complementar:

MCARDLE, William D. **Fisiologia do exercício Nutrição, energia e desempenho humano**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730167](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730167)

ESTRATÉGIAS de Nutrição e suplementação no esporte. 3. ed. São Paulo: Manole, 2015. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448502](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448502)

ZANUTO, Ricardo. **Nutrição e Suplementação esportiva**. São Paulo: Phorte, 2015.

GUERRA, Isabela; BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen. **Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2015. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448502](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448502)

MUTTONI, Sandra. **Nutrição na prática esportiva**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020030](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020030)

NUTRIÇÃO E FITOTERAPIA

Ementa:

Apresenta histórico e aspectos gerais em Fitoterapia. Políticas Públicas de Plantas Medicinais e Fitoterápicos. Plantas medicinais e fitoterapia na Atenção Básica. Noções de processamento de plantas medicinais e outras preparações obtidas a partir de plantas medicinais. Uso correto e seguro de plantas medicinais no âmbito de atuação do nutricionista.

Bibliografia Básica:

CECHINEL FILHO, Valdir. **Fitoterapia avançada uma abordagem química, biológica e nutricional**. Porto Alegre: ArtMed, 2020. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581335151](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581335151)

COSTA, Eronita de Aquino. **Nutrição e fitoterapia: tratamento alternativo através das plantas**. 3. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

SOUZA, Luciana de. **Nutrição funcional e fitoterapia**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021297](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021297)

Bibliografia Complementar:

EMERGÊNCIAS toxicológicas princípios e prática do tratamento de intoxicações agudas. Barueri: Manole, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555767551](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555767551)

ROCHA, Maria Célia Albino da. **Biopirataria das plantas medicinais enquanto apropriação dos conhecimentos tradicionais da Amazônia brasileira**. Ijuí: Editora Unijuí, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788541903295](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788541903295)

AMARAL, Fernando. **Técnicas de aplicações de óleos essenciais terapias de saúde e beleza**. São Paulo: Cengage Learning, 2015. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522122738](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522122738)

FARMACOBOTÂNICA aspectos teóricos e aplicação. Porto Alegre: ArtMed, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582714416](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582714416)

TAVARES, José Caetano. **Plantas medicinais uso, orientações e precauções**. 3. ed. Rio de Janeiro: ThiemeBrazil, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788567661766](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788567661766)

OPTATIVA/ELETIVA II

Ementa:

Disciplina escolhida pelo aluno entre aquelas constantes da lista previamente estipulada pela FFS, conforme apresentado no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

EMENTA

Realização da monografia, sob orientação de um professor do Curso de Graduação em Direito. Apresentação oral e defesa do Trabalho de Conclusão de Curso.

Bibliografia Básica

ANDRADE, Maria Margarida. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Atlas, 2010.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico: projeto de pesquisa**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788597026559](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788597026559)

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788597008821](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788597008821)

Bibliografia Complementar

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9786559771653](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9786559771653)

SORDI, José Osvaldo de. **Elaboração de pesquisa científica**. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788502210332](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788502210332)

MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788597026580](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788597026580)

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de Metodologia Científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 32. ed. Petropolis - RJ: Vozes, 2012.

LOZADA, Gisele. **Metodologia científica**. Porto Alegre: SAGAH, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788595029576](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788595029576)

ATIVIDADE CURRICULAR EXTENSIONISTA VII

Ementa:

Realização de atividades extensionistas na área do Curso de Bacharelado em Nutrição em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO I – NUTRIÇÃO SOCIAL

Ementa:

Estágio realizado em programas de atenção básica e de vigilância sanitária, no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas, acompanhamento da população atendida, estudo e discussão de casos bem como elabora e desenvolve projetos de pesquisa pertinentes à área.

Bibliografia Básica:

ORDONEZ, Ana Manuela. **Políticas públicas de alimentação e Nutrição**. 2. ed. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788595020290](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788595020290)

SARTI, Flavia Mori. **Nutrição e saúde pública produção e consumo de alimentos**. São Paulo: Manole, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788520455616](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788520455616)

SOUZA, Luciana de. **Nutrição e atenção à saúde**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788595020696](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788595020696)

Bibliografia Complementar:

- WIDTH, Mary. **Nutrição clínica manual de sobrevivência**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br\]/books/9788527733670](https://integrada[minhabiblioteca.com.br]/books/9788527733670)
- NUTRIÇÃO no início da vida evidências científicas para prevenção de doenças**. Barueri: Manole, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br\]/books/9786555764772](https://integrada[minhabiblioteca.com.br]/books/9786555764772)
- AGUIAR, Zenaide Neto (Org.). **SUS (Sistema Único de Saúde)**. São Paulo: Martinari, 2011.
- PAIM, Jairnilson Silva. **Saúde coletiva teoria e prática**. Rio de Janeiro: MedBook, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830277](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830277)
- CAMPOS, Gastão Wagner de Sousa... [et al.]. **Tratado de Saúde Coletiva**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2012.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO I - UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Ementa:

Estágio realizado em unidades de alimentação e Nutrição, tais como indústrias de alimentos, cozinhas hospitalares, restaurantes e lanchonetes e etc., no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas, atividades administrativas e técnicas relacionadas à profissão (planejamento, organização, controle e avaliação de uma unidade de alimentação e Nutrição).

Bibliografia Básica:

- SILVA, Elineides Santos. **Unidade de alimentação e Nutrição hospitalar**. São Paulo: Conteúdo Saraiva, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049)
- PINTO, Ana Maria de Souza; ABREU, Edeli Simione de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um Modo de Fazer**. São Paulo: Metha, 2011.
- SANT'ANNA, Lina Cláudia. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022966](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022966)

Bibliografia Complementar:

- BURMESTER, Haino. **Gestão da qualidade hospitalar**. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502201897](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502201897)
- FALK, James Anthony. **Gestão de custos para hospitais conceitos, metodologias e aplicações**. São Paulo: Atlas, 2001. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522466429](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522466429)
- KUAZQUI, Edmir. **Marketing e gestão estratégica de serviços em saúde**. São Paulo: Cengage Learning, 2007. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522127283](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522127283)
- OLIVEIRA, Simone Machado Kühn de. **Fundamentos de administração hospitalar e saúde**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028630](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028630)
- TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes (Et al.). **Administração aplicada às unidades de alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO I - NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ementa:

Estágio realizado em hospitais e/ou clínicas credenciadas, no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas dessas instituições, acompanhamento de pacientes, estudo e discussão de casos clínicos bem como elabora e desenvolve projetos de pesquisa pertinentes à área.

Bibliografia Básica:

- INTRODUÇÃO à Nutrição humana**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835)
- NUTRIÇÃO clínica estudos de casos comentados**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143)
- CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599)

Bibliografia Complementar:

- PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423)
- FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817)
- ROCKETT, Fernanda. **Educação nutricional**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177)

FRANCO, G. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2009.

8º SEMESTRE

NUTRIÇÃO FUNCIONAL E ESTÉTICA

Ementa:

Atuação da Nutrição em estética. Pele e Nutrição. Avaliação clínico-nutricional. Dietética em estética. Obesidade e síndrome da desarmonia corporal: celulite, adiposidade localizada, flacidez e estrias. Abordagem terapêutico-nutricional para obesidade.

Bibliografia Básica:

VENTURI, Ivonilce. **Nutrição aplicada à estética**. Porto Alegre: SAGAH, 2020. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581492687](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581492687)

GUIRRO, Elaine Caldeira de Oliveira; GUIRRO, Rinaldo Roberto de J. **Fisioterapia dermatofuncional: fundamentos, recursos, patologias**. 4. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2023. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555763881](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555763881)

GUARESCHI, Zoé Maria Neves de Carvalho. **Nutrição em estética e qualidade de vida**. São Paulo: Conteúdo Saraiva, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589965046](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589965046)

Bibliografia Complementar:

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional na prática clínica da gestação ao envelhecimento**. 2. ed.

Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023. Disponível em:

[https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788527739412](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788527739412)

GUIA de Nutrição clínica no adulto. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788520438237](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788520438237)

AZULAY, R. D. **Dermatologia**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

MAIO, Maurício de. **Tratado de medicina estética**. 2Vol. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

MAIO, Maurício de. **Tratado de medicina estética**. 3Vol. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

OPTATIVA III

Ementa:

Disciplina escolhida pelo aluno entre aquelas constantes da lista previamente estipulada pela FFS, conforme apresentado no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

PLANEJAMENTO E GESTÃO EM SAÚDE

Ementa:

O planejamento como instrumento de ação educativa na saúde. As práticas pedagógicas na perspectiva da promoção da saúde. A proposição de ações educativas articulando ensino-serviço-comunidade.

Bibliografia Básica:

SILVA, Elineides Santos. **Unidade de alimentação e Nutrição hospitalar**. São Paulo: Conteúdo Saraiva, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049)

PINTO, Ana Maria de Souza; ABREU, Edeli Simione de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um Modo de Fazer**. São Paulo: Metha, 2011.

SANT'ANNA, Lina Cláudia. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022966](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022966)

Bibliografia Complementar:

BURMESTER, Haino. **Gestão da qualidade hospitalar**. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502201897](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502201897)

FALK, James Anthony. **Gestão de custos para hospitais conceitos, metodologias e aplicações**. São Paulo: Atlas, 2001. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522466429](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522466429)

KUAZQUI, Edmir. **Marketing e gestão estratégica de serviços em saúde**. São Paulo: Cengage Learning, 2007. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522127283](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522127283)

OLIVEIRA, Simone Machado Kühn de. **Fundamentos de administração hospitalar e saúde**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028630](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028630)

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes (Et al). **Administração aplicada às unidades de alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO III

EMENTA

Elaboração do artigo científico e submissão para publicação como parte final do Trabalho de conclusão de curso.

Bibliografia Básica

ANDRADE, Maria Margarida. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Atlas, 2010.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico: projeto de pesquisa**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788597026559](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788597026559)

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788597008821](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788597008821)

Bibliografia Complementar

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9786559771653](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9786559771653)

SORDI, José Osvaldo de. **Elaboração de pesquisa científica**. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788502210332](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788502210332)

MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788597026580](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788597026580)

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de Metodologia Científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 32. ed. Petropolis - RJ: Vozes, 2012.

LOZADA, Gisele. **Metodologia científica**. Porto Alegre: SAGAH, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788595029576](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788595029576)

ATIVIDADE CURRICULAR EXTENSIONISTA VIII

Ementa:

Realização de atividades extensionistas na área do Curso de Bacharelado em Nutrição em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO II – NUTRIÇÃO SOCIAL

Ementa:

Estágio realizado em programas de atenção básica e de vigilância sanitária, no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas, acompanhamento da população atendida, estudo e discussão de casos bem como elabora e desenvolve projetos de pesquisa pertinentes à área.

Bibliografia Básica:

ORDONEZ, Ana Manuela. **Políticas públicas de alimentação e Nutrição**. 2. ed. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788595020290](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788595020290)

SARTI, Flavia Mori. **Nutrição e saúde pública produção e consumo de alimentos**. São Paulo: Manole, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788520455616](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788520455616)

SOUZA, Luciana de. **Nutrição e atenção à saúde**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788595020696](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788595020696)

Bibliografia Complementar:

WIDTH, Mary. **Nutrição clínica manual de sobrevivência**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9788527733670](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9788527733670)

NUTRIÇÃO no início da vida evidências científicas para prevenção de doenças. Barueri: Manole, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/books/9786555764772](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/books/9786555764772)

AGUIAR, Zenaide Neto (Org.). **SUS (Sistema Único de Saúde)**. São Paulo: Martinari, 2011.

PAIM, Jairnilson Silva. **Saúde coletiva teoria e prática**. Rio de Janeiro: MedBook, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830277](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830277)

CAMPOS, Gastão Wagner de Sousa... [et al.]. **Tratado de Saúde Coletiva**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2012.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO II - UNIDADES DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

Ementa:

Estágio realizado em unidades de alimentação e Nutrição, tais como indústrias de alimentos, cozinhas hospitalares, restaurantes e lanchonetes e etc., no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas, atividades administrativas e técnicas relacionadas à profissão (planejamento, organização, controle e avaliação de uma unidade de alimentação e Nutrição).

Bibliografia Básica:

SILVA, Elineides Santos. **Unidade de alimentação e Nutrição hospitalar**. São Paulo: Conteúdo Saraiva, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049)

PINTO, Ana Maria de Souza; ABREU, Edeli Simione de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um Modo de Fazer**. São Paulo: Metha, 2011.

SANT'ANNA, Lina Cláudia. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022966](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022966)

Bibliografia Complementar:

BURMESTER, Haino. **Gestão da qualidade hospitalar**. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502201897](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502201897)

FALK, James Anthony. **Gestão de custos para hospitais conceitos, metodologias e aplicações**. São Paulo: Atlas, 2001. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522466429](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522466429)

KUAZQUI, Edmir. **Marketing e gestão estratégica de serviços em saúde**. São Paulo: Cengage Learning, 2007. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522127283](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522127283)

OLIVEIRA, Simone Machado Kühn de. **Fundamentos de administração hospitalar e saúde**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028630](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028630)

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes (Et al). **Administração aplicada às unidades de alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO II - NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ementa:

Estágio realizado em hospitais e/ou clínicas credenciadas, no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas dessas instituições, acompanhamento de pacientes, estudo e discussão de casos clínicos bem como elabora e desenvolve projetos de pesquisa pertinentes à área.

Bibliografia Básica:

INTRODUÇÃO à Nutrição humana. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835)

NUTRIÇÃO clínica estudos de casos comentados. 2. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143)

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599)

Bibliografia Complementar:

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423)

FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817)

ROCKETT, Fernanda. **Educação nutricional**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177)

FRANCO, G. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2009.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

NUTRIÇÃO EM HOTELARIA E GASTRONOMIA

Ementa:

Gastronomia e hotelaria no mercado de turismo. Setor de Alimentos e Bebidas (A&B) em hotelaria. Restaurante e bar em hotelaria. Eventos gastronômicos em hotelaria. Nutricionista em hotelaria e gastronomia. Gastronomia no

Brasil e no mundo. Planejamento e execução de cardápios em gastronomia. Etiqueta à mesa. Hotelaria e gastronomia hospitalar.

Bibliografia Básica:

NUTRIÇÃO e gastronomia. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462393](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462393)

MCWILLIAMS, Margaret. **Alimentos um guia completo para profissionais.** 10. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451649](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451649)

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de gastronomia.** São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520933](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520933)

Bibliografia Complementar:

HOTELARIA, hospitalidade e humanização. Porto Alegre: SAGAH, 2020. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556900827](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556900827)

ELEUTERIO, Helio. **Serviços de alimentação e bebidas.** São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513300](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513300)

HABILIDADES básicas em cozinha. Porto Alegre: SAGAH, 2020. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581492618](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581492618)

MENDONÇA, Maria José Alves. **Planejamento e organização de eventos.** São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536511030](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536511030)

CARVALHO, Robson de. **Cozinha fria da ornamentação à execução do cardápio.** São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521794](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521794)

TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO I

Ementa:

Assuntos teóricos e práticos relacionados a atualização sobre Nutrição, trabalhando com temas emergentes, cenários e tendências. Revisão geral de conteúdo das disciplinas já vista pelos acadêmicos no decorrer do curso. Ementa variável, refletindo as tendências relativas a procedimentos e técnicas não abordadas nas disciplinas obrigatórias do curso bem como assuntos que complementam os conteúdos apresentados em outras disciplinas ou que, não tenham sido apresentados no decorrer do curso e sejam de expressiva relevância para a formação do aluno.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

TOXICOLOGIA E INTERAÇÃO MEDICAMENTOSA

Ementa:

Agentes tóxicos, toxicidade e intoxicação. Tipos de toxidez. Avaliações estatísticas. Processos toxicocinéticos e toxicodinâmicos. Mutagênese. Carcinogênese. Embriofetotoxicidez. Tóxicos naturais. Toxicologia dos medicamentos. Interação medicamento-medicamento. Toxicologia dos alimentos. Interação alimento-medicamento. Toxicologia industrial, ambiental e social. Métodos analíticos (técnicas químicas e instrumentais, testes de triagem, monitoramento de fármacos de baixo índice terapêutico).

Bibliografia Básica:

TOXICOLOGIA. Porto Alegre: SAGAH, 2021. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901954](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901954)

OLSON, Kent R. **Manual de toxicologia clínica.** 6. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580552669](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580552669)

BATISTUZZO, José Antônio; CAMARGO, Marcia Maria de Almeida; OGA, Seizi. **Fundamentos de Toxicologia.** São Paulo: Atheneu, 2008.

Bibliografia Complementar:

MOREAU, Regina Lucia de Moraes; SIQUEIRA, Maria Elisa Pereira Bastos De. **Toxicologia analítica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

KATZUNG, Bertram G. **Farmacologia Básica e Clínica.** 15. ed. São Paulo: Artmed, 2023. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786558040194](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9786558040194)

SILVA, Penildon. **Farmacologia.** 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2034-2](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2034-2)

CRAIG, Charles R.; STITZEL, Robert E. **Farmacologia Moderna com Aplicações Clínicas**. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

GOLAN, David E.; ARMSTRONG, Ehrin, J. **Princípios de Farmacologia; a Base Fisiopatológica da Farmacoterapia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2600-9>

TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO II

Ementa:

Assuntos teóricos e práticos relacionados a atualização sobre Nutrição, trabalhando com temas emergentes, cenários e tendências. Revisão geral de conteúdo das disciplinas já vista pelos acadêmicos no decorrer do curso. Ementa variável, refletindo as tendências relativas a procedimentos e técnicas não abordadas nas disciplinas obrigatórias do curso bem como assuntos que complementam os conteúdos apresentados em outras disciplinas ou que, não tenham sido apresentados no decorrer do curso e sejam de expressiva relevância para a formação do aluno.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

ERGONOMIA E SEGURANÇA DO TRABALHO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Ementa

Inovações tecnológicas e princípios da ergonomia em Serviços de Alimentação. Estudo da ergonomia e da segurança do trabalho relativo à legislação, acidentes de trabalho, diferentes graus de risco, primeiros socorros, equipamentos e materiais de segurança, CIPA, combate a incêndios. Doenças profissionais e doenças do trabalho, educação ambiental, benefícios do trabalhador e seguridade social.

Bibliografia Básica

CORRÊA, Vanderlei Moraes. **Ergonomia fundamentos e aplicações**. Porto Alegre: Bookman, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582603154>

COMPREENDER o trabalho para transformá-lo a prática da ergonomia. São Paulo: Blucher, 2001. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521214885>

SOUZA, Dulce América de. **Ergonomia aplicada**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026568>

Bibliografia Complementar

ERGONOMIA trabalho adequado e eficiente. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2011. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158108>

ERGONOMIA. São Paulo: Blucher, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521213475>

ERGONOMIA do ambiente construído. Porto Alegre: SAGAH, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595029675>

BARSANO, Paulo Roberto. **Segurança do trabalho guia prático e didático**. 2. ed. São Paulo: Erica, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532417>

SARAIVA EDUCAÇÃO. **Segurança e medicina do trabalho**. 25. ed. São Paulo: Saraiva Jur, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555595635>

LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS

Ementa:

Vocabulário básico da LIBRAS. Dicionário da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Expressão corporal e facial. Alfabeto manual. Sinais. Convenções da LIBRAS. Parâmetros da Língua Brasileira de Sinais. Estrutura gramatical da LIBRAS. Princípios linguísticos. Diálogos e narrativas na LIBRAS.

Bibliografia Básica

GESSER, Andrei. O ouvinte e a surdez – Sobre ensinar e aprender a libras. Parábola, 2012.

PEREIRA, Maria Cristina da Cunha. **Libras: Conhecimento Além dos Sinais**. Pearson, 2011.

QUADROS, Ronice M. **Língua de herança língua brasileira de sinais**. Porto Alegre: Penso, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584291113>

Bibliografia Complementar

- SLOWSKI, Vilma Geni. **Educação Bilíngue para Surdos - Concepções e Implicações Práticas**. Juruá. 2010.
- PEREIRA, Maria Cristina da Cunha. **Libras: Conhecimento Além dos Sinais**. Pearson. 2011.
- Quadros, Ronice Müller de. **Língua de sinais – instrumento de avaliação**. Penso, 2011. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536325200](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536325200)
- QUADROS, Ronice Müller de. **Educação de surdos a aquisição da linguagem**. Porto Alegre: ArtMed, 2001. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536316581](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536316581)
- GESSER, Andrei. **Libras? Que língua e essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda**. São Paulo: Parábola, 2014.

TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO III

Ementa:

Assuntos teóricos e práticos relacionados a atualização sobre Nutrição, trabalhando com temas emergentes, cenários e tendências. Revisão geral de conteúdo das disciplinas já vista pelos acadêmicos no decorrer do curso. Ementa variável, refletindo as tendências relativas a procedimentos e técnicas não abordadas nas disciplinas obrigatórias do curso bem como assuntos que complementam os conteúdos apresentados em outras disciplinas ou que, não tenham sido apresentados no decorrer do curso e sejam de expressiva relevância para a formação do aluno.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

Referências Complementares:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

INGLÊS INSTRUMENTAL

Ementa:

Revisão geral da estrutura básica da língua. Leitura e atividades escritas sobre compreensão de textos técnicos relacionados com a Farmácia, tanto para a verificação de informações específicas quanto para a verificação da ideia principal do texto sem a preocupação com o conhecimento isolado de cada palavra. Estratégias de leitura de textos autênticos retirados das próprias fontes de informação relacionadas com o assunto do curso, tais como: fazer previsões do conteúdo do texto a partir da análise de títulos, gráficos e ilustrações e do acionamento do conhecimento prévio do assunto pelo aluno, concentrar a atenção no vocabulário cognato e inferir o significado do vocabulário desconhecido a partir do contexto. Exploração e pesquisa dos termos técnicos, termos não-técnicos característicos da linguagem técnica, falsos cognatos, verbos e expressões idiomáticas.

Bibliografia Básica:

DREY, Rafaela Fetzner. **Inglês práticas de leitura e escrita**. Porto Alegre: Penso, 2015. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584290314](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584290314)

PEREIRA, Carlos Augusto. **Inglês**. Rio de Janeiro: Método, 2015. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-309-6724-6](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-309-6724-6)

LIBERALI, Fernanda Coelho. **Inglês**. São Paulo: Blucher, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521210733](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521210733)

Referências Complementares:

ALVES, U. K.; BRAWERMAN-ALBINI, A.; LACERDA, M. **Fonética e fonologia do inglês**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021631](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021631)

DAIJO, J. **Morfologia da língua inglesa**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021112](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021112)

SILVA, D. C. F.; DAIJO, J.; PARAGUASSU, L. **Fundamentos de inglês**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595024137](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595024137)

REJANI, Márcia. **Inglês instrumental comunicação e processos para hospedagem**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521831](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521831)

THOMPSON, Marco Aurélio da Silva. **Inglês instrumental estratégias de leitura para informática e Internet**. São Paulo: Erica, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536517834](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536517834)

NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Ementa:

Introdução à Nutrição Experimental. Biotério e animais de laboratório. Dietas experimentais. Métodos biológicos de avaliação da qualidade nutricional de proteínas. Cálculo do Escore Químico (Cômputo Químico). Pesquisa experimental.

Bibliografia Básica:

INTRODUÇÃO à Nutrição humana. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835)

NUTRIÇÃO clínica estudos de casos comentados. 2. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143)

CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição e dietética. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599)

Bibliografia Complementar:

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição. 3. ed. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423)

FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

BECK, Bianca Duarte. Avaliação nutricional. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817)

ROCKETT, Fernanda. Educação nutricional. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: [https://integrada\[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177](https://integrada[minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177)

FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2009.

1.8.4. Matriz Curricular em Extinção

1º SEMESTRE				
Componente Curricular	Natureza OPT/OBR	Carga Horária (h)		
		Teórica	Total	Semestral
Anatomia Humana	OBR	2	3	60
Citologia e Histologia	OBR	2	3	60
Homem, Cultura e Sociedade	OBR	1,5	1,5	30
Língua Portuguesa	OBR	1,5	1,5	30
Química Geral	OBR	3	3	60
Introdução a Alimentação e Nutrição	OBR	3	3	60
SUBTOTAL				300
2º SEMESTRE				
Embriologia e Genética	OBR	1,5	1,5	30
Fisiologia Humana	OBR	3	3	60
Metodologia Científica	OBR	1,5	1,5	30
Microbiologia e Imunologia	OBR	3	3	60
Educação Nutricional	OBR	3	3	60
Nutrição Básica	OBR	3	3	60
SUBTOTAL				300
3º SEMESTRE				
Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos	OBR	3	3	60
Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnicos-Raciais	OBR	1,5	1,5	30
Patologia geral	OBR	3	3	60
Parasitologia Humana	OBR	1,5	1,5	30
Bioquímica Geral	OBR	2	3	60
Nutrição Humana	OBR	3	3	60
SUBTOTAL				300
4º SEMESTRE				
Psicologia aplicada a Saúde	OBR	1,5	1,5	30
Educação Ambiental e Sustentabilidade	OBR	1,5	1,5	30

Epidemiologia e Bioestatística	OBR	3	3	60
Fisiopatologia e Dietoterapia I	OBR	3	3	60
Técnica Dietética I	OBR	2	3	60
Microbiologia dos Alimentos	OBR	2	3	60
SUBTOTAL				300
5º SEMESTRE				
Nutrição Materno Infantil e do Adolescente	OBR	1,5	1,5	30
Técnica Dietética II	OBR	2	3	60
Fisiopatologia e Dietoterapia II	OBR	3	3	60
Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos	OBR	1,5	1,5	30
Avaliação Nutricional	OBR	2	3	60
Tecnologia dos Alimentos	OBR	2	3	60
SUBTOTAL				300
6º SEMESTRE				
Nutrição do Adulto e do Idoso	OBR	3	3	60
Trabalho de Conclusão de Curso I	OBR	3	3	60
Farmacologia Aplicada a Nutrição	OBR	3	3	60
Ética e Orientação Profissional em Nutrição	OBR	1,5	1,5	30
Administração, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing	OBR	3	3	60
Optativa I	OBR	3	3	60
SUBTOTAL				330
7º SEMESTRE				
Nutrição Aplicada e Atividade Física	OBR	1,5	1,5	30
Optativa II	OBR	3	3	60
Nutrição e Fitoterapia	OBR	1,5	1,5	30
Trabalho de Conclusão de Curso II	OBR	3	3	60
SUBTOTAL				180
Estágio Supervisionado - Nutrição Social I	-	-	-	120
Estágio Supervisionado - Unidades de Alimentação e Nutrição I	-	-	-	120
Estágio Supervisionado - Nutrição Clínica I	-	-	-	120
SUBTOTAL				360
8º SEMESTRE				
Optativa III	OBR	3	3	60
Nutrição Funcional e Estética	OBR	3	3	60
Planejamento e Gestão em Saúde	OBR	3	3	60
Trabalho de Conclusão de Curso III	OBR	3	3	60
SUBTOTAL				240
Estágio Supervisionado - Nutrição Social II	-	-	-	120
Estágio Supervisionado - Unidades de Alimentação e Nutrição II	-	-	-	120
Estágio Supervisionado - Nutrição Clínica II	-	-	-	120
SUBTOTAL				360

Total de Horas Curriculares	2250
Total de Horas de Estágios	720
Atividades Complementares	240
Carga Horária Total do Curso	3210

OPTATIVA					
Tópicos Especiais em Nutrição	OPT	3	3	60	
Língua Brasileira de Sinais - LIBRA	OPT	3	3	60	
Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	OPT	3	3	60	
Tópicos Especiais em Nutrição II	OPT	3	3	60	
Toxicologia e Interação Medicamentosa	OPT	3	3	60	
Nutrição em Hotelaria e Gastronomia	OPT	3	3	60	
Tópicos Especiais em Nutrição III	OPT	3	3	60	
Inglês Instrumental	OPT	3	3	60	
Nutrição Experimental	OPT	3	3	60	

1.9. Estágio supervisionado

O Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso está institucionalizado e contempla carga horária adequada em consonância as DCNs, considera a orientação da relação supervisor/discente compatível com as atividades a serem desenvolvidas, coordenação e supervisão, contemplando a existência de convênios, estratégias para a gestão da integração entre o ensino e o mundo do trabalho. Ainda, O Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso considera as competências previstas no perfil profissional do egresso.

O Estágio Supervisionado é componente curricular obrigatório do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso que visa proporcionar ao aluno formação prática, com desenvolvimento das competências e habilidades necessárias à atuação profissional.

É concebido para propiciar ao aluno a participação em situações simuladas e reais de vida e trabalho, vinculadas à sua área de formação. É a fase de treinamento, que permite ao aluno, por meio da vivência prática das atividades relacionadas ao campo de atuação profissional da Nutrição, complementar sua formação acadêmica.

De acordo com o Regulamento do Estágio Supervisionado, os objetivos do Estágio Supervisionado são:

I – oportunizar contato com a realidade profissional, através da observação e desenvolvimento de atividades em grau crescente de complexidade, desafiando o aluno a compreender a prática profissional e lidar com suas múltiplas dimensões;

II – auxiliar o aluno a posicionar-se como profissional e a confrontar criticamente o que é ensinado com o que é praticado, seja do ponto de vista técnico-científico, seja em termos éticos, induzindo mudanças no ensino e na própria prática;

III – integrar teoria e prática, possibilitando ao aluno, através da vivência, adquirir uma visão sólida da profissão;

IV – viabilizar ao aluno experiências de planejamento e gestão nas diferentes áreas da profissão;

V – proporcionar a investigação científica e tecnológica em Nutrição.

A proposta de Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso pauta-se, em especial, nas exigências da Resolução CNE/CES nº 05/2001 que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. De acordo com a Resolução CNE/CES nº 05/2001, a carga horária do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto.

Adicionalmente, o Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso ajusta-se aos dispositivos da Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes.

No Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso, o Estágio Supervisionado, a ser realizado nos 7º e 8º semestres do curso, totaliza 720 horas/relógio, correspondendo a 22,22% da carga horária total do curso. Será realizado sob supervisão docente e contará com a participação de Nutricionistas dos locais credenciados.

Conforme o Regulamento do Estágio Supervisionado, o Estágio Supervisionado obedece a seguinte organização:

I – “Estágio Supervisionado – Nutrição Social I” e “Estágio Supervisionado – Nutrição Social II” ocorre no 7º e 8º semestre, respectivamente, do Curso de Graduação em Nutrição, com 120 horas cada (total 240 horas) realizadas em programas de atenção básica e de vigilância sanitária;

II – “Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I e Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica II” ocorre no 7º e 8º semestre do Curso de Graduação em Nutrição, com 120 horas cada (total 240 horas) realizadas em hospitais e/ou clínicas credenciadas;

III – “Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I e Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição II” ocorre no 7º e 8º semestre do Curso de Graduação em Nutrição, com 120 horas cada (total 240 horas) realizadas em unidades de alimentação e Nutrição, tais como indústrias de alimentos, cozinhas hospitalares, restaurantes e lanchonetes e etc.

O Estágio Supervisionado poderá ser realizado na Faculdade Fasipe de Sorriso e/ou fora dela, em instituição/empresa credenciada, com orientação docente e supervisão local, devendo apresentar programação previamente definida em razão do processo de formação.

Os campos de estágio devem manifestar interesse em absorver os estagiários mediante convênio e/ou acordo de cooperação e/ou parceria, permitindo a supervisão de estágio por um professor do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso e oferecendo ao aluno condições reais de aprendizagem e interação teórico-prático-profissional.

A Coordenação de Estágio será exercida por um docente Nutricionista, responsável pelos componentes curriculares de Estágio Supervisionado. O Coordenador de Estágio será indicado pela Diretoria da Faculdade Fasipe de Sorriso, ouvido o Colegiado de Curso.

A supervisão dos estágios será exercida pelos professores responsáveis pelos componentes curriculares, contando com a participação de Nutricionistas dos locais credenciados.

Os alunos estagiários serão aqueles regularmente matriculados nos componentes curriculares de Estágio Supervisionado.

A avaliação do desempenho do estagiário será feita pelos supervisores de estágio, de forma contínua e sistemática durante o desenvolvimento do Estágio Supervisionado.

Nos componentes curriculares de Estágio Supervisionado o aluno será considerado aprovado quando cumprir o total de horas nos campos de estágio e atividades estabelecidas; cumprir as atividades estabelecidas pelo supervisor de estágio; e alcançar nota mínima 7,0 (sete) nos estágios. No caso de reaprovação, por qualquer motivo, o aluno deve renovar sua matrícula para os componentes curriculares de Estágio Supervisionado para o período letivo seguinte.

A seguir é apresentado o Regulamento do Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFS.

REGULAMENTO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Dispõe sobre o Regulamento de Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FACULDADE FASIQUE DE SORRISO.

Capítulo I – Das Disposições Gerais

Art. 1º. Este Regulamento dispõe sobre o Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIQUE DE SORRISO.

Capítulo II – Do Estágio Supervisionado

Art. 2º. O Estágio Supervisionado é componente curricular obrigatório do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIQUE DE SORRISO que visa proporcionar ao aluno formação prática, com desenvolvimento das competências e habilidades necessárias à atuação profissional.

Art. 3º. É concebido para propiciar ao aluno a participação em situações simuladas e reais de vida e trabalho, vinculadas à sua área de formação. É a fase de treinamento, que permite ao aluno, por meio da vivência prática das atividades relacionadas ao campo de atuação profissional do nutricionista, complementar sua formação acadêmica.

Art. 4º. Os objetivos do Estágio Supervisionado são:

- I – oportunizar contato com a realidade profissional, através da observação e desenvolvimento de atividades em grau crescente de complexidade, desafiando o aluno a compreender a prática profissional e lidar com suas múltiplas dimensões;
- II – auxiliar o aluno a posicionar-se como profissional e a confrontar criticamente o que é ensinado com o que é praticado, seja do ponto de vista técnico-científico, seja em termos éticos, induzindo mudanças no ensino e na própria prática;
- III – integrar teoria e prática, possibilitando ao aluno, através da vivência, adquirir uma visão sólida da profissão;
- IV – viabilizar ao aluno experiências de planejamento e gestão nas diferentes áreas da profissão;
- V – proporcionar a investigação científica e tecnológica em Nutrição.

Capítulo III – Da Carga Horária a ser Integralizada

Art. 5º. O aluno deve desenvolver durante o ciclo acadêmico com uma programação que totalize a carga horária mínima de 360 horas a ser cumprida conforme determinado na matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 6º. O Estágio Supervisionado é desenvolvido através dos componentes curriculares de “Estágio Supervisionado – Nutrição Social I”; “Estágio Supervisionado – Nutrição Social II”; “Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I”; “Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica II”; “Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I”; Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição II”.

Art. 7º. O Estágio Supervisionado obedece a seguinte organização:

I – “Estágio Supervisionado – Nutrição Social I” e “Estágio Supervisionado – Nutrição Social II” ocorrem no 7º e 8º semestre, respectivamente, do Curso de Graduação em Nutrição, totalizando 240 horas realizadas em programas de atenção básica e de vigilância sanitária. Sendo cumpridas 120 horas em cada um dos semestres citados. Para a integralização das 120 horas, os acadêmicos devem cumprir 20 horas semanais durante seis semanas, nos campos de estágio aos quais forem designados.

II – “Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I” e “Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica II” ocorrem no 7º e 8º semestre do Curso de Graduação em Nutrição, com 240 horas realizadas em hospitais e/ou clínicas credenciadas. Sendo cumpridas 120 horas em cada um dos semestres citados. Para a integralização das 120 horas, os acadêmicos devem cumprir 20 horas semanais durante seis semanas, nos campos de estágio aos quais forem designados.

III – “Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I”; Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição II” ocorrem no 7º e 8º semestre do Curso de Graduação em Nutrição, 240 horas realizadas em unidades de alimentação e Nutrição, tais como indústrias de alimentos, cozinhas hospitalares, restaurantes e lanchonetes e etc. Sendo cumpridas 120 horas em cada um dos semestres.

citados. Para a integralização das 120 horas, os acadêmicos devem cumprir 20 horas semanais durante seis semanas, nos campos de estágio aos quais forem designados.

Capítulo IV – Dos Campos de Estágio

Art. 8º. O Estágio Supervisionado pode ser realizado na FACULDADE FASIBE DE SORRISO e/ou fora dela, em instituição/empresa credenciada, com orientação docente e supervisão local, devendo apresentar programação previamente definida em razão do processo de formação.

Art. 9º. Os campos de estágio devem manifestar interesse em absorver os estagiários mediante convênio e/ou acordo de cooperação e/ou parceria, permitindo a supervisão de estágio por um professor do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIBE DE SORRISO e oferecendo ao aluno condições reais de aprendizagem e interação teórico-prático-profissional.

Art. 10. Só é permitida mudança do local de estágio com a expressa autorização da Coordenação de Estágio, após justificativa escrita encaminhada pelo estagiário.

Art. 11. O aluno candidato aos Estágios Supervisionados I e II pode propor um local campo de estágio para avaliação da Coordenação de Estágio.

Art. 12. A distribuição dos campos de estágio, devidamente credenciados, é realizada pela Coordenação de Estágio.

Parágrafo Único. Caso exista mais de um candidato para a mesma vaga, no mesmo período, é feito sorteio entre os pretendentes ou o mesmo participará de uma seleção prevista pelo local de estágio.

Capítulo V – Da Organização do Estágio Supervisionado

Art. 13. A Coordenação de Estágio é exercida por um docente nutricionista, responsável pelos componentes curriculares de Estágio Supervisionado.

Parágrafo Único. O Coordenador de Estágio é indicado pela Diretoria da FACULDADE FASIBE DE SORRISO, ouvido o Colegiado de Curso.

Art. 14. São atribuições da Coordenação de Estágio:

I – coordenar, acompanhar e orientar o desenvolvimento das atividades do Estágio Supervisionado;

II – responsabilizar-se pelas rotinas administrativas referentes aos convênios e/ou acordos de cooperação e/ou parcerias;

III – indicar campos de estágio;

IV – organizar, divulgar e acompanhar os prazos e os cronogramas estabelecidos;

V – analisar as propostas de estágio apresentadas pelos alunos;

VI – analisar situações especiais e proceder aos encaminhamentos necessários.

Art. 15. A supervisão dos “Estágios Supervisionados I e II” é exercida pelos professores responsáveis pelos componentes curriculares, contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados.

Art. 16. São atribuições dos supervisores de estágio:

- I – manter contato com o profissional nutricionista do campo de estágio;
- II – solicitar relatórios parciais dos estagiários;
- III – promover reuniões sistemáticas com os estagiários;
- IV – avaliar o desempenho do estagiário.

Art. 17. Os alunos estagiários são aqueles regularmente matriculados nos componentes curriculares de Estágio Supervisionado.

Art. 18. São atribuições dos estagiários do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DE SORRISO:

- I – informar-se das normas e regulamentos técnico-administrativos do campo de estágio e cumpri-los exemplarmente;
- II – ser assíduo, pontual e cumprir integralmente o total de horas previstas em campo para cada um dos estágios;
- III – estar devidamente uniformizado conforme as normas do local, zelar pela boa aparência pessoal e usar crachá de identificação da FACULDADE FASIPE DE SORRISO, a ser fornecido pela Coordenação de Estágio, nos locais de estágio;
- IV – observar este Regulamento e comportar-se no local de estágio de acordo com os princípios éticos condizentes com a profissão;
- V – registrar todas as atividades desenvolvidas e elaborar portfólio de atividades realizadas em cada um dos estágios.

Capítulo VI – Da Avaliação

Art. 19. A avaliação do desempenho do estagiário é feita pelos supervisores de estágio, de forma contínua e sistemática durante o desenvolvimento do Estágio Supervisionado.

Art. 20. Nos componentes curriculares de Estágio Supervisionado o aluno é considerado aprovado quando:

- I – cumprir o total de horas nos campos de estágio e atividades estabelecidas;
- II – cumprir as atividades estabelecidas pelo supervisor de estágio;
- III – alcançar nota mínima 7,0 (sete) nos estágios.

Art. 21. No caso de reprovação, por qualquer motivo, o aluno deve renovar sua matrícula para o componente curricular de Estágio Supervisionado para o período letivo seguinte.

Capítulo VII – Das Disposições Finais

Art. 22. As situações omissas ou de interpretação duvidosas surgidas da aplicação das normas deste Regulamento, deverão ser dirimidas pelo Coordenador do Curso de Graduação em Nutrição, ouvido o Colegiado de Curso.

Art. 23. Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DE SORRISO.

1.9.1. Estágio não obrigatório

“O estágio não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória” (Art. 2º § 2º Lei nº.11.788/08).

A Faculdade Fasipe de Sorriso estimula a aplicação de conhecimentos adquiridos durante a vida acadêmica e por essa razão tem seus dispositivos amparados na Lei nº. 11.788/08, que altera a redação do art. 428 da Constituição das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº. 5452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, revoga as Leis nº. 6.494, de 07 de dezembro de 1977, e 8.859, de 20 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº. 9394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº. 2.164-41, de 24 de agosto de 2001.

O acadêmico, por ter o espaço para a realização dessa experiência, em contrapartida transfere para as instituições públicas e/ou privadas, ancorado em bases científicas e tecnológicas, um conjunto de saberes que poderá contribuir para o desenvolvimento destas nas mais variadas áreas.

1.9.1.1 Regulamento do Estágio Não Obrigatório Remunerado

REGULAMENTO DO ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO REMUNERADO

Capítulo I – Das Disposições Gerais

Art. 1º. Este Regulamento disciplina o Estágio Não Obrigatório Remunerado, atividade opcional dos alunos da Faculdade Fasipe de Sorriso acrescida à carga horária regular e obrigatória nos termos do §2º do artigo 2º da Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes. Parágrafo Único. O Estágio Não Obrigatório Remunerado tem como base legal a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes.

Capítulo II – Do Estágio Não Obrigatório Remunerado

Art. 2º. Entende-se por Estágio Não Obrigatório Remunerado as atividades de aprendizagem profissional, relacionadas à área de formação dos estudantes, em que os mesmos participam de situações reais de trabalho.

Art. 3º. O Estágio Não Obrigatório Remunerado visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do aluno para a vida cidadã e para o trabalho.

Art. 4º. O Estágio Não Obrigatório Remunerado não criará vínculo empregatício de qualquer natureza, desde observados os seguintes requisitos:

I – matrícula e frequência regular do aluno em qualquer dos cursos de graduação da IES:

- II – celebração de termo de compromisso entre o aluno, a parte concedente do estágio e a IES;
- III – compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso.

Art. 5º. É compulsória a concessão de bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, bem como a concessão do auxílio-transporte para os alunos, pela parte concedente do estágio, nos termos da Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.

Art. 6º. Somente serão autorizados estágios a partir do segundo semestre do curso em que o aluno estiver matriculado e desde que a carga horária do estágio não seja incompatível com o desenvolvimento das aulas do curso.

Capítulo III – Da Duração do Estágio Não Obrigatório Remunerado

Art. 7º. A duração do Estágio Não Obrigatório Remunerado na mesma parte concedente não poderá exceder 02 (dois) anos, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência.

Capítulo IV – Dos Locais de Realização do Estágio Não Obrigatório Remunerado

Art. 8º. O Estágio Não Obrigatório Remunerado pode ser realizado junto a pessoas jurídicas de direito privado, a órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos municípios, a profissionais liberais de nível superior, devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, que apresentem condições de proporcionar experiências na área de formação profissional do aluno.

Art. 9º. A IES buscará oportunidades de estágio por meio de convênios com agências especializadas e via relação direta com as partes concedentes.

Capítulo V – Do Termo de Compromisso do Estágio Não Obrigatório Remunerado

Art. 10. A realização do Estágio Não Obrigatório Remunerado exigirá celebração de termo de compromisso a ser firmado entre a IES o aluno e a parte concedente do estágio.

Parágrafo Único. A celebração de convênio de concessão de estágio entre a IES e a parte concedente não dispensa a celebração do termo de compromisso.

Art. 11. No termo de compromisso deverão constar todas as cláusulas que nortearão o contrato de estágio, entre elas:

- I – dados de identificação das partes, inclusive cargo e função do supervisor do estágio da parte concedente e do orientador da IES;
- II – as responsabilidades de cada uma das partes;
- III – objetivo do estágio;
- IV – definição da área do estágio;
- V – plano de atividades com vigência;
- VI – a jornada de atividades do estagiário;

- VII – a definição do intervalo na jornada diária;
- VIII – vigência do termo de compromisso;
- IX – motivos de rescisão;
- X – concessão do recesso dentro do período de vigência do termo de compromisso;
- XI – valor da bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada;
- XII - valor do auxílio-transporte;
- XIII – número da apólice e a companhia de seguros.

Capítulo VI – Das Obrigações da IES

Art. 12. São obrigações da IES, em relação ao Estágio Não Obrigatório Remunerado de seus alunos:

- I – celebrar termo de compromisso com o aluno e com a parte concedente, indicando as condições de adequação do estágio à proposta pedagógica do curso, à etapa de formação e ao horário e calendário acadêmico;
- II – avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação do aluno;
- III – indicar professor orientador, da área a ser desenvolvida no estágio, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;
- IV – exigir do aluno a apresentação periódica, em prazo não superior a 06 (seis) meses, de relatório das atividades;
- V – zelar pelo cumprimento do termo de compromisso, reorientando o estagiário para outro local em caso de descumprimento de suas normas;
- VI – elaborar normas complementares e instrumentos de avaliação dos estágios de seus alunos;
- VII – comunicar à parte concedente do estágio, no início do período letivo, as datas de realização de avaliações acadêmicas.

Parágrafo Único. O plano de atividades do estagiário, elaborado em acordo das 03 (três) partes, será incorporado ao termo de compromisso por meio de aditivos à medida que for avaliado, progressivamente, o desempenho do estudante.

Capítulo VII – Das Obrigações da Parte Concedente

Art. 13. São obrigações da parte concedente, em relação ao Estágio Não Obrigatório Remunerado dos alunos da IES:

- I – celebrar termo de compromisso com a IES e o aluno, zelando por seu cumprimento;
- II – ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao aluno atividades de aprendizagem profissional;
- III – indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente;

- IV – contratar em favor do estagiário seguro contra acidentes pessoais, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme fique estabelecido no termo de compromisso;
- V – por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;
- VI – manter à disposição da fiscalização documentos que comprovem a relação de estágio;
- VII – enviar à IES, com periodicidade mínima de 06 (seis) meses, relatório de atividades, com vista obrigatória ao estagiário.

Capítulo VIII – Do Acompanhamento do Estágio Não Obrigatório Remunerado

Art. 14. O Estágio Não Obrigatório Remunerado será acompanhado por professor orientador, da área a ser desenvolvida no estágio, designado pelo Coordenador do curso a que estiver matriculado o aluno, e por supervisor, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso, indicado pela parte concedente, comprovado por vistos nos relatórios de atividades.

Art. 15. A orientação de Estágio Não Obrigatório Remunerado será efetuada por docente cuja área de formação seja compatível com as atividades a serem desenvolvidas pelo estagiário, previstas no termo de compromisso, podendo ocorrer mediante:

- I – acompanhamento direto das atividades desenvolvidas pelo estagiário;
- II – entrevistas e reuniões, presenciais ou virtuais;
- III – contatos com o supervisor de estágio;
- IV – avaliação dos relatórios de atividades.

Art. 16. A supervisão do estágio será efetuada por funcionário do quadro de pessoal da parte concedente, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente.

Capítulo IX – Das Disposições Finais

Art. 17. As situações omissas ou de interpretação duvidosas surgidas da aplicação das normas deste Regulamento, deverão ser dirimidas pelo Conselho Superior, ouvido o Colegiado de Curso.

Art. 18. Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Conselho Superior.

1.10. Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso, é considerado componente curricular obrigatório.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) está devidamente regulamentado e institucionalizado sendo concebido para propiciar ao aluno a oportunidade de realizar um exercício pedagógico concentrado, realizado em momento mais próximo do final do Curso de Graduação, por meio do qual o aluno é instado a exibir as competências e habilidades obtidas ao longo de sua formação, devendo

evidenciar uma capacidade de reflexão autônoma e crítica e, na perspectiva de uma educação continuada, abrir pistas possíveis e futuras de investigação.

De acordo com o Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Graduação em Nutrição da FFS, entende-se como Trabalho de Conclusão de Curso, a pesquisa, relatada sob a forma de artigo na área de Nutrição, desenvolvida pelo aluno, sob orientação docente.

A realização do Trabalho de Conclusão de Curso envolve momentos de orientação e elaboração de um projeto de pesquisa; assim como o desenvolvimento dessa pesquisa e sua validação perante banca examinadora, assegurada a necessária publicidade para uma efetiva divulgação dos resultados obtidos. Esses momentos estão previstos na matriz curricular do Curso, devendo ser efetivados nos 6º, 7º e 8º semestres do Curso de Graduação. O processo de realização do Trabalho de Conclusão de Curso importa orientação teórico-metodológica ao aluno, a ser prestada nos 6º, 7º e 8º semestres do Curso de Graduação em Nutrição, pelo professor orientador.

Estão aptos a orientar o Trabalho de Conclusão de Curso quaisquer professores do Curso de Graduação em Nutrição da FFS, respeitadas as afinidades temáticas das suas respectivas linhas de pesquisa e a existência de carga horária disponível para a orientação.

Em síntese comprehende etapas sucessivas, como:

- a) escolha do tema, pelo aluno, sob a orientação docente;
- b) elaboração do projeto de pesquisa;
- c) deliberação sobre o projeto de pesquisa;
- d) pesquisa bibliográfica e de campo sobre o tema escolhido;
- e) relatórios parciais e relatório final;
- f) elaboração da versão preliminar do Trabalho de Conclusão de Curso, para discussão e análise com o professor orientador;
- g) elaboração do texto final do Trabalho de Conclusão de Curso;

h) apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso, em 03 (três) vias, para julgamento de banca examinadora.

O aluno matriculado nas disciplinas “Trabalho de Conclusão de Curso I”, “Trabalho de Conclusão de Curso II” e “Trabalho de Conclusão de Curso III” tem, entre outros, os seguintes deveres específicos:

I – frequentar as reuniões convocadas pelo Coordenador de Curso ou pelo seu professor orientador;

II – manter contato com o seu professor orientador, para discussão do Trabalho de Conclusão de Curso em desenvolvimento;

III – cumprir o calendário divulgado pela Coordenadoria de Curso, para entrega de projetos, relatórios parciais ou Trabalho de Conclusão de Curso;

IV – elaborar a versão final do Trabalho de Conclusão de Curso, obedecendo as normas e instruções deste Regulamento e outras, aprovadas pelos órgãos colegiados e executivos da FFS;

V – comparecer em dia, hora e local determinado pela Coordenadoria de Curso para apresentar e defender a versão final do seu Trabalho de Conclusão de Curso, perante banca examinadora.

Todos os professores do Curso de Graduação em Nutrição da FFS poderão ser indicados para participar de bancas em sua área de interesse, observada a disponibilidade de suas respectivas cargas horárias. Poderão ainda integrar o corpo de avaliadores professores de outros cursos da FFS, desde que comprovado pelo orientador o reconhecido interesse de sua presença para a discussão e avaliação do trabalho, aprovada a indicação pelo professor indicado para o acompanhamento do Trabalho de Conclusão de Curso.

Compete ao Coordenador do Curso de Graduação em Nutrição a elaboração do Calendário de Atividades relativas ao Trabalho de Conclusão de Curso, devendo o mesmo ser publicado e distribuído aos alunos no início de cada semestre letivo.

A estrutura formal do Trabalho de Conclusão de Curso deve seguir os critérios estabelecidos de acordo com as normas técnicas da ABNT sobre o assunto, podendo haver alterações, que devem ser aprovadas pelo professor orientador.

O resultado final será colhido da média aritmética das notas individuais dos professores presentes à banca. Para aprovação, as notas dos membros da banca, deverão ser iguais ou maiores que 7,0 (sete).

A seguir apresenta-se o Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição da FFS.

REGULAMENTO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1 Este Regulamento normatiza as atividades relativas ao Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição, integrante do currículo pleno ministrado, indispensável à colação de grau, no âmbito da Faculdade Fasipe de Sorriso

Art. 2 O Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, da Faculdade Fasipe de Sorriso, consiste na **elaboração individual de uma monografia e artigo científico**, com observância de exigências metodológicas, padrões científicos e requisitos técnicos de confecção e apresentação que revelem o domínio do tema escolhido e a capacidade de sistematização e aplicação dos conhecimentos adquiridos pelo acadêmico, bem como promover a interação entre faculdade/graduação/organizações/comunidade, favorecendo assim o desenvolvimento de atitude crítica mediante processo de iniciação científica.

CAPÍTULO II

DAS ATRIBUIÇÕES DA COORDENAÇÃO DE CURSO

Art. 3 Compete à Coordenação do Curso:

- § 1º designar os professores orientadores;
- § 2º convocar, se necessárias, reuniões com os professores orientadores e orientandos, buscando cumprir e fazer cumprir este Regulamento;
- § 3º elaborar e divulgar calendário fixando prazos para entrega de documentos, projetos, artigo, bem como a designação das bancas examinadoras e demais procedimentos que se fizerem necessários, buscando cumprir e fazer cumprir este regulamento;
- § 4º analisar, em grau de recurso, as decisões e avaliações dos professores orientadores;
- § 5º tomar, em primeira instância, todas as demais decisões e medidas necessárias ao efetivo cumprimento deste Regulamento;
- § 6º das decisões da Coordenação de Curso, cabe recurso em última instância, ao Conselho Superior da Faculdade Fasipe de Sorriso

CAPÍTULO III

DAS ATRIBUIÇÕES DOS PROFESSORES ORIENTADORES

Art. 4 O Trabalho de Conclusão de Curso, na forma de monografia, será desenvolvido sob a orientação de professor da Instituição, lotado em qualquer colegiado de curso da Faculdade Fasipe de Sorriso

Parágrafo Único: O artigo é atividade de natureza acadêmica e pressupõe a alocação de parte do tempo de ensino dos professores à atividade de orientação.

Art. 5 O professor orientador será designado pela coordenação de curso.

Parágrafo primeiro: Caso a coordenação de curso opte, o orientador poderá ser escolhido pelo acadêmico, dentre a relação de professores e suas respectivas linhas de investigação científica disponibilizada pelas Coordenações de Cursos.

Parágrafo segundo: Ocorrendo à hipótese de o acadêmico não encontrar professor que se disponha a assumir a sua orientação, a indicação do seu orientador será feita pelo Coordenador de Curso.

Art. 6 Cada professor poderá orientar, **no máximo, 06 (seis) acadêmicos**, por etapa.

Parágrafo Único: Havendo disponibilidade de horário por parte do professor/orientador, a Coordenação de Curso poderá autorizar mais acadêmicos.

Art. 7 A troca de professor orientador só é permitida quando outro docente assumir formalmente a orientação, após a anuência expressa do professor substituído e aprovação do Coordenador de Curso,

tendo como prazo limite para esta eventual modificação **até 60 dias após o início do nono semestre do curso**. Modificações somente em casos excepcionais aprovados pela coordenação do curso.

Art. 8 Caso o professor decline de dar continuidade ao trabalho de orientação a algum discente, deve fazê-lo **com justificativa por escrito**, podendo ser consideradas como razão para tal: ausências aos encontros destinados à orientação; a não entrega das atividades solicitadas nos prazos estipulados; o não retorno corrigido dos textos e análises dos alunos; entre outras razões.

Parágrafo Único: É da competência do Coordenador de Curso a solução de casos especiais, podendo ele, se entender necessário, encaminhá-los para apreciação do Colegiado de Curso e em último grau para decisão pelo Conselho Superior

Art. 9 O professor orientador tem, entre outros, os seguintes deveres específicos:

- § 1º cumprir este regulamento;
- § 2º cumprir os prazos e as regras estipulados pela Instituição
- § 3º frequentar as reuniões convocadas pela Coordenação de Curso;
- § 4º atender e orientar os acadêmicos na elaboração e execução do trabalho, mantendo rigor científico necessário para uma investigação científica acadêmica;
- § 5º indicar temas de estudo, sugestão de leituras e referências bibliográficas adequadas à pesquisa que está sendo realizada;
- § 6º avaliar o desempenho do aluno durante a realização da pesquisa a partir do preenchimento da ficha de acompanhamento, visando garantir o bom desempenho do aluno na realização da sua pesquisa;
- § 7º participar das defesas para as quais estiver designado;
- § 8º participar da Banca Examinadora do seu orientando, na condição de Presidente;
- § 9º assinar, juntamente com os demais membros das bancas examinadoras, as fichas de avaliação da monografia e as atas finais das sessões de defesa;
- § 10º realizar a avaliação da monografia de maneira técnica e isenta.
- § 11º elaborar parecer sobre o Artigo Científico e encaminhar o referido trabalho à Revista Científica do Grupo Fasipe.

CAPÍTULO IV

DAS ATRIBUIÇÕES DOS ACADÊMICOS

Art. 10 É considerado acadêmico em fase de realização de Trabalho de Conclusão de Curso, todo aquele regularmente matriculado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I) – 6º (sexto) semestre, Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II) – 7º (sétimo) e Trabalho de Conclusão de Curso III (TCC III) – 8º (oitavo) semestre.

Art. 11 O acadêmico em fase de realização do Trabalho de Conclusão de Curso tem, entre outros, os

seguintes deveres específicos:

- § 1º cumprir este regulamento;
- § 2º cumprir o calendário divulgado pela Coordenação de Curso para entrega de declarações, documentos, projetos, relatórios, fichas, Monografia, Artigos e outros;
- § 3º escolher professor orientador dentre a relação de professores disponibilizada pelas Coordenações de Cursos (respeitando a disponibilidade dos mesmos);
- § 4º escolher professor orientador **até no máximo 30 dias após o início do oitavo semestre do curso**, e entregar um formulário próprio (**modelo em anexo**) oficializando o convite de orientação e protocolando o mesmo junto a coordenação de curso;
- § 5º freqüentar as reuniões convocadas pelo Coordenador de Curso ou pelo seu orientador;
- § 6º **manter contatos, no mínimo, quinzenais**, com o professor orientador, para discussão e aprimoramento de sua pesquisa, devendo justificar eventuais faltas;
- § 7º os encontros não-presenciais: contato telefônico, correio eletrônico, salas de conversação eletrônica, entre outros, para orientação compõem a documentação do desenvolvimento do trabalho. Assim, esses contatos devem ser arquivados e registrados como momentos oficiais de orientação;
- § 8º **será reprovado** nas disciplinas de que se refere o artigo 11, o aluno que não comparecer a, no mínimo, 75% dos encontros marcados pelo professor;
- § 9º entregar junto à coordenação de curso, a **Ficha de Acompanhamento e Frequência** devidamente assinada pelo orientador e pelo acadêmico;
- § 10º assegurar que seu estudo tenha o rigor científico necessário para uma pesquisa acadêmica;
- § 11º selecionar temas de estudo e referências bibliográficas adequadas à pesquisa que está sendo realizada. Cabe ressaltar que todos os textos elaborados pelo aluno devem estar devidamente referenciados de acordo com as normas técnicas da ABNT e que os trabalhos plagiados, terão as punições cabíveis;
- § 12º entregar à Coordenação do Curso, **ao término da primeira etapa do Trabalho de Conclusão de Curso**, o projeto de monografia em 03 (três) vias impressas e protocolo digital definido por edital;
- § 13º elaborar o seu trabalho monográfico, de acordo com o presente Regulamento, as instruções do seu orientador e principalmente com o **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FFS**;
- § 14º entregar à Coordenação do Curso, **ao término da segunda etapa do Trabalho de Conclusão**, 03 (três) cópias de seu trabalho, devidamente assinadas e vistadas pelo orientador, cópia em arquivo digital e demais documentos solicitados pela coordenação de curso, definidos por edital;
- § 15º entregar à Coordenação do Curso, **ao término da terceira etapa do Trabalho de Conclusão**, para avaliação, 02 (duas) cópias impressas de seu trabalho (artigo), encadernado em espiral, devidamente acompanhado pelo termo de liberação, vistado pelo orientador, e cópia em arquivo digital

e demais documentos solicitados pela coordenação de curso, via edital;

§ 16º comparecer em dia, hora e local determinados pelo Coordenador de Curso para apresentar as etapas dos trabalhos à Banca Examinadora/ Protocolos e Apresentação Visual, sob pena de reprovação;

§ 17º **após a defesa pública da primeira etapa**, entregar 01 (uma) cópia encadernada da versão final encadernada, assinada pelo orientador;

§ 18º **após a defesa pública da segunda etapa**, entregar 01 (uma) cópia encadernada da versão final em capa dura, assinada pelo orientador e demais membros da banca avaliadora, juntamente com protocolo digital na versão pdf;

§ 18º **após a aprovação na terceira etapa**, entregar 01 (uma) cópia versão digital, devidamente acompanhado pela liberação dos pareceristas, juntamente com protocolo digital na versão pdf;

Parágrafo Único: A responsabilidade pela elaboração da pesquisa é integralmente do acadêmico, o que não exime o professor orientador de desempenhar adequadamente, dentro das normas definidas neste Regulamento, as atribuições decorrentes da sua atividade de orientação.

CAPÍTULO V **DAS ETAPAS DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Art. 11 A elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso **compreende 3 (três) etapas**, a serem realizadas em três semestres subsequentes, a saber:

§ 1º **Trabalho de Conclusão de Curso I** – 6º (sexto) semestre - a **primeira etapa** inclui a entrega do termo de aceitação de orientação, protocolo do projeto de monografia, considerando: introdução, fundamentação teórica/revisão de literatura e métodos de pesquisa; defesa perante banca examinadora e entrega de uma versão ajustada à coordenação (cronograma a ser divulgado);

§ 2º **Trabalho de Conclusão de Curso II** – 7º (sétimo) semestre - a **segunda etapa** inclui a conclusão da atividade mediante a entrega da monografia, compreendendo: introdução, fundamentação teórica/revisão de literatura, métodos de pesquisa, análise e discussão dos dados e conclusão; defesa perante banca examinadora e entrega da versão definitiva junto à coordenação impressa em capa dura e digital, conforme cronograma a ser divulgado por edital;

§ 3º **Trabalho de Conclusão de Curso III** – 8º (oitavo) semestre - a **terceira etapa** inclui a transformação da monografia em artigo científico, seguindo **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FFS**; envio do artigo científico à Revista Científica da Fasipe e apresentação visual em banner, definida em Calendário Acadêmico.

§ 4º o Trabalho de Conclusão de Curso está estruturado em três etapas, com matrícula em cada uma delas e validade somente para o período letivo correspondente. **A matrícula na segunda etapa está condicionada à aprovação na primeira etapa; e a matrícula na terceira etapa está condicionada à**

aprovação na segunda etapa;

§ 5º o acadêmico que não cumprir as etapas descritas acima não obterá o mínimo necessário à aprovação: 7,0 (sete) pontos.

CAPÍTULO VI

DO PROJETO DE MONOGRAFIA – TCC I

Art. 13 A estrutura formal do projeto deve seguir os critérios técnicos estabelecidos no **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FFS**. Sendo que a estrutura do **projeto de monografia compõe-se de:**

1. capa;
2. folha de rosto;
3. sumário;
4. Objeto (tema, delimitação do tema)
5. Introdução/Justificativa/Problemática/Hipóteses;/Objetivos: Gerais e Específicos;
6. Fundamentação Teórica/Revisão de Literatura (embasamento teórico);
7. Metodologia (tipo de pesquisa/método/população/amostra/coleta de dados/instrumento de coleta de dados/instrumentos de análise de dados);
8. Cronograma de Atividades;
9. Referências

Art. 14 O **projeto de monografia** deverá ser entregue à Coordenação do Curso em 03 (três) vias impressas e protocolo digital em pdf, controle de frequência de orientação e demais documentos solicitadas pela coordenação de curso, conforme edital a ser divulgado.

§ 1º o projeto será avaliado mediante os seguintes critérios: somatório da nota de participação, presença e cumprimento do protocolo com valor de 0,0 a 3,0 e média da banca de qualificação do TCC I, com peso de 0,0 a 7,0, atribuídas por todos os membros da banca. Para aprovação, o somatório final deverá obter o conceito final mínimo de 7,0 (sete) pontos;

§ 2º o projeto será apresentado pelo acadêmico perante Banca Avaliadora, composta pelo professor orientador, que a preside, e por outros dois membros, mediante indicação do Coordenador do Curso.

§ 3º O acadêmico terá até dez minutos para apresentar o projeto perante Banca Avaliadora, a Banca Examinadora até dez minutos para fazer sua arguição, dispondo o discente, ainda, de outros até dez minutos para responder a banca examinadora.

§ 4º **aprovado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I**, o acadêmico deverá entregar 01 via encadernada, contendo as modificações propostas pela Banca Avaliadora mediante anuência do professor orientador;

§ 5º **reprovado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I**, o acadêmico poderá efetuar a matrícula **em regime especial ou matrícula no curso e na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I**, no próximo semestre letivo, mantendo ou não, a seu critério o mesmo tema e/ou o mesmo orientador.

§ 6º O acadêmico não poderá cursar **Trabalho de Conclusão de Curso I e Trabalho de Conclusão de Curso II** simultaneamente em nenhuma hipótese.

Art. 15 Serão reprovados os acadêmicos que:

§ 1º **não** apresentarem o controle de frequência de orientação, devidamente assinado pelo professor orientador, tanto no primeiro quanto no segundo bimestre;

§ 2º **não** comparecerem e/ou apresentarem o Projeto de Monografia na data e horário fixados;

§ 3º **não** obtiverem o conceito final mínimo de 7,0 (sete) pontos na disciplina de **Trabalho de Conclusão de Curso I**;

§ 4º tiverem constatado por algum dos professores, membros da banca, **plágio total ou parcial**;

§ 5º **não** comparecerem a no mínimo, 75% dos encontros marcados pelo professor orientador;

§ 6º **deixarem de cumprir** as normativas estabelecidas no presente regulamento

Art. 16 Aprovado o projeto de Monografia, a mudança de tema só é permitida mediante a elaboração de um novo projeto e preenchimento dos seguintes requisitos:

§ 1º ocorrer a mudança dentro de um prazo não superior a **15 dias**, contados da data de início do período letivo seguinte;

§ 2º haver a anuênciā do professor orientador e do Coordenador de Curso;

§ 3º existir a concordânciā do professor orientador em continuar com a orientação, ou a concordânciā expressa de outro docente em substituí-lo;

§ 4º pequenas mudanças que não comprometam as linhas básicas do projeto são permitidas a qualquer tempo, desde que com autorização do orientador;

CAPÍTULO VII
DA MONOGRAFIA – TCC II

Art. 17 A estrutura da monografia compõe-se de:

I Capa

II Folha de rosto;

III Termo ou folha de aprovação

IV Sumário;

V - Resumo

VI Introdução/Justificativa/Problemática/Hipóteses;/Objetivos: Gerais e Específicos, **podendo todos esses itens estarem englobados na introdução, sem títulos.**

VII Revisão de Literatura/Fundamentação Teórica;

VIII Metodologia (método/ tipo de pesquisa /população/amostra/coleta de dados/instrumento de coleta de dados);

IX Análise e Interpretação dos Dados;

X Considerações finais (ou conclusão e recomendações);

XI Referências XII Glossário (quando for o caso)

XIII Apêndices (quando for o caso)

XIV Anexos (quando for o caso)

Parágrafo único: Na pesquisa puramente bibliográfica, os itens XIII, XIV, XV poderão ser substituídos pelos capítulos com a apresentação dos resultados, sendo a metodologia (item XIV) podendo ser apresentada na introdução da monografia.

Art. 18 A monografia deve ser apresentada preenchendo os seguintes requisitos:

§ 1º Cumprir rigorosamente os critérios técnicos estabelecidos no **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FFS.**

§ 2º O corpo do trabalho (introdução, desenvolvimento e conclusão ou considerações finais) com o mínimo de **30 (trinta) laudas**, não contabilizando capa e referências e máximo de **50 (cinquenta) laudas**, não contabilizando capa e referências de texto.

§ 3º Trabalhos que **extrapolem o limite de tamanho** estabelecido no inciso 2º deste artigo são consideradas excepcionais e necessitam, para apresentação, de aprovação da coordenação.

§ 4º Trabalhos que **não atinjam o limite de tamanho** estabelecido no inciso 2º, bem como aquelas que não preencherem os requisitos elencados no presente regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso, **não poderão ser apresentadas.**

CAPÍTULO VIII

DO ARTIGO CIENTÍFICO – TCC III

Art. 19 A estrutura do Artigo **compõe-se de:**

I Resumo e abstract,

II Introdução (Contextualização /Problemática /Hipóteses /Objetivos /Justificativas /Principais Resultados, **escrito em texto corrido**),

III Fundamentação Teórica/Revisão de Literatura,

IV metodologia (método/ tipo de pesquisa/ população/amostra/coleta de dados/instrumento de coleta de dados),

V Análise e Interpretação dos Dados,
VI Considerações finais (ou conclusão e recomendações) e
VII Referências.

Parágrafo único: Na pesquisa puramente bibliográfica, o item V (Análise e Interpretação de Dados) deverá ser substituído pelo capítulo de Considerações finais (ou conclusão e recomendações) com a apresentação dos resultados da pesquisa.

Art. 20 O Artigo Científico deve ser apresentado preenchendo os seguintes requisitos:

§ 1º Cumprir rigorosamente os critérios técnicos estabelecidos no **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FFS**.

§ 2º O trabalho deverá ter entre **08 (oito) a 15 (quinze) laudas**, desconsiderando as referências.

§ 3º Trabalhos que **extrapolem o limite de tamanho** estabelecido no inciso 2º deste artigo são consideradas excepcionais e necessitam de aprovação da coordenação.

§ 4º Trabalhos que **não atinjam o limite de tamanho** estabelecido no inciso 2º, bem como aquelas que não preencherem os requisitos elencados no presente regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso, **não poderão ser aprovados**.

CAPÍTULO IX

RECOMENDAÇÕES À AVALIAÇÃO DO PROJETO, MONOGRAFIA E ARTIGO

Art. 21 A versão final do projeto, monografia e artigo deverá ser submetida à apreciação do orientador, que a recomendará ou não à avaliação por banca examinadora/envio à Revista Científica da Fasipe. Para que possa ser submetida à banca/envio, o TCC deve ter a recomendação do professor orientador. A não recomendação poderá ocorrer, entre outros, no caso:

§ 1º de não comparecimento aos encontros de orientação;

§ 2º de não submissão do Trabalho de Conclusão de Curso ao professor durante suas fases de elaboração;

§ 3º do não cumprimento das exigências mínimas referentes a conhecimento do tema, metodologia científica e estruturação do trabalho;

§ 4º de plágio ou fraude;

§ 5º de não cumprimento do presente regulamento de monografia;

Art. 22 A não recomendação por plágio ou fraude, ou por não submissão do trabalho em sua fase de elaboração implicará reprovação, que deverá ser indicada pelo orientador e validada pela Coordenação do Curso. Nessa condição, o aluno deverá matricular-se novamente na etapa e desenvolver outro trabalho.

Art. 23 No caso de não recomendação por não comparecimento ao mínimo de encontros de orientação previstos ou por não cumprimento das exigências mínimas para elaboração do trabalho, o professor deverá indicar a condição de desistente. Nessa condição, o aluno deverá realizar nova matrícula na etapa, podendo desenvolver a atividade com base no trabalho já existente.

Art. 24 O professor orientador deverá justificar por escrito os motivos para a não recomendação à banca e comunicar sua decisão ao aluno.

Art. 25 Fica facultado ao aluno solicitar avaliação por banca examinadora apesar da não recomendação do orientador, **quando ela ocorrer somente por** não cumprimento das exigências mínimas referentes a conhecimento do tema, metodologia científica e estruturação do trabalho (**§ 3º do artigo 21**). Para tal, o aluno deverá formalizar seu pedido por escrito à Coordenação do Curso, justificando-o, respeitados os prazos para protocolo.

CAPÍTULO X

DA BANCA EXAMINADORA

Art. 26 Somente será marcada a defesa da versão final do trabalho de conclusão do curso I e II com a apresentação de parecer favorável do professor orientador (**Modelo em anexo**), que deverá ser entregue a coordenação de curso, juntamente com 03 (três) vias impressas e cópia digital;

Parágrafo Único: o parecer favorável do orientador para que o aluno possa inscrever-se no processo de arguição e defesa **não é garantia de que o trabalho será aprovado.**

Art. 27 A versão final do trabalho de conclusão de curso I e II é defendida pelo acadêmico perante **Banca Examinadora**, composta pelo professor orientador, que a preside, e por outros dois membros, mediante indicação do Coordenador do Curso.

§ 1º pode fazer parte da Banca Examinadora um membro escolhido entre os professores de outras coordenações com interesse na área de abrangência da pesquisa.

§ 2º quando da designação da Banca Examinadora, deve, também, ser indicado um membro suplente, encarregado de substituir qualquer dos titulares, em caso de impedimento.

Art. 28 A versão final do Trabalho de Conclusão de Curso III – **Artigo Científico** será enviado ao Orientador e mais 1 (um) professor convidado, para realização do Parecer de Aprovação. Havendo considerações e correções, o trabalho deverá ser enviado ao Orientador para aprovação final; após aprovação final, o Artigo deverá ser encaminhado à Coordenação de Curso, (via digital) e à Revista Científica da Fasipe, **através do orientador**, e apresentado, de forma visual, em banner, pelo acadêmico, com data definida em Calendário Acadêmico.

Art. 29 A Comissão Examinadora **somente pode executar seus trabalhos com os três membros presentes.**

§ 1º não comparecendo algum dos professores designados para a Banca Examinadora, deve ser comunicado, formalmente, à Coordenação do Curso. Neste caso o suplente será convocado para a realização dos trabalhos de banca examinadora.

§ 2º não havendo comparecimento dos três membros da Banca Examinadora, deve ser marcada nova data para defesa, sem prejuízo do cumprimento da determinação presente no parágrafo anterior.

Art. 30 Todos os professores da Faculdade podem ser convocados para participarem das Bancas Examinadoras, em suas respectivas áreas de atuação, mediante indicação do Coordenador do Curso.

Parágrafo Único: Deve, sempre que possível, ser mantida a equidade no número de indicações de cada professor, para compor as Bancas Examinadoras, procurando, ainda, evitar-se a designação de qualquer docente para um número superior a dez Comissões Examinadoras.

CAPÍTULO XI

DA DEFESA/APROVAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 31 As sessões de defesa dos trabalhos de conclusão de curso são públicas.

Parágrafo Único: Não é permitido, aos membros das Bancas Examinadoras tornarem público os conteúdos, bem como os resultados dos trabalhos, antes de suas defesas.

Art. 32 O Coordenador do Curso deve elaborar calendário fixando prazos para entrega dos trabalhos, designação das Bancas Examinadoras e realização das defesas.

§ 1º quando o trabalho for entregue com atraso, a relevância do motivo deve ser avaliada pelo coordenador do Curso.

Art. 33 Após a data limite para entrega das cópias finais dos trabalhos de conclusão de curso, o Coordenador de Curso divulga a composição das Bancas Examinadoras, os horários e as salas destinadas as suas defesas.

Art. 34 Os membros das Bancas Examinadoras, a contar da data de sua designação, têm o prazo de 07 dias para procederem à leitura dos trabalhos.

Art. 35 Na defesa do TCC I o acadêmico tem até 10 minutos para apresentar seu trabalho, a Banca Examinadora até dez minutos para fazer sua arguição, dispondo o discente, ainda, de outros 10 minutos para responder a banca examinadora.

Art. 36 A atribuição das notas do TCC I dá-se após o encerramento da etapa de arguição, obedecendo ao sistema de notas individuais por examinador, levando em consideração o conteúdo do texto, a sua exposição oral e a defesa na arguição, e as normas presentes neste regulamento pela Banca Examinadora.

§ 1º utiliza-se, para atribuição das notas, fichas de avaliação individuais, onde o professor apõe suas notas para cada item a ser considerado (Modelo em anexo).

§ 2º a nota final da banca de projeto de monografia (TCCI) é o resultado do somatório da nota de Participação/Presença/Cumprimento dos Protocolos, com valor de 0,0 a 3,0 pontos, atribuídas pelo professor da disciplina, somadas a média da banca de qualificação do TCC I, com peso de 0,0 a 7,0 pontos, atribuídas por todos os membros da Comissão Examinadora, **e não receber nota inferior a quatro inteiros de qualquer um dos membros** dessa Comissão.

Parágrafo único: para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão I, o somatório final entre as notas deverá obter o conceito final mínimo de 7,0 (sete) pontos, **devendo a nota ser apresentada imediatamente após a finalização da banca examinadora.**

Art. 37 Na defesa do Trabalho de Conclusão de Curso II o acadêmico tem até 20 minutos para apresentar seu trabalho, a Banca Examinadora até dez minutos para fazer sua arguição, dispondo o discente, ainda, de outros 10 minutos para responder a banca examinadora.

Art. 38 A atribuição das notas do TCC II dá-se após o encerramento da etapa de arguição, obedecendo ao sistema de notas individuais por examinador, levando em consideração o conteúdo do texto, a sua exposição oral e a defesa na arguição, e as normas presentes neste regulamento pela Banca Examinadora.

§ 1º utiliza-se, para atribuição das notas, fichas de avaliação individuais, onde o professor apõe suas notas para cada item a ser considerado (Modelo em anexo).

§ 2º a nota final do acadêmico é o resultado da média aritmética das notas atribuídas pelos membros da Comissão Examinadora.

§ 3º para aprovação, o acadêmico deve obter nota igual ou superior a (7,0) sete inteiros na média aritmética das notas individuais atribuídas pelos membros das Bancas Examinadoras **e não receber nota inferior a quatro inteiros de qualquer um dos membros** dessa Comissão.

Parágrafo único: para aprovação, o acadêmico deve obter nota igual ou superior a (7,0) sete inteiros na média aritmética das notas individuais atribuídas pelos membros das Bancas Examinadoras **e não receber nota inferior a quatro inteiros de qualquer um dos membros** dessa Comissão, **devendo a nota ser apresentada imediatamente após a finalização da banca examinadora.**

Art. 39 Na avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso III – Artigo Científico, deve-se obter parecer favorável em 3 fases, constituídas como: 1ª fase – Parecer do Orientador e Membro Parecerista; 2ª fase – Protocolo de envio à Revista Científica da Fasipe, e 3ª fase – Parecer da Exposição Visual (Banner).

Art. 40 Para avaliação da 1ª (primeira) fase – Parecer do Orientador e Membro Parecerista, obedecendo ao sistema de notas individuais por examinador, levando em consideração o conteúdo do texto e estruturação do artigo de acordo com o **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FFS**.

§ 1º utiliza-se, para atribuição das notas, fichas de pareceres individuais, onde o professor apõe suas notas para cada item a ser considerado (Modelo em anexo).

§ 2º a nota final do acadêmico é o resultado da média aritmética das notas atribuídas pelos membros pareceristas.

§ 3º para aprovação, o trabalho deve obter nota igual ou superior a (7,0) sete inteiros na média aritmética das notas individuais atribuídas pelos membros pareceristas **e não receber nota inferior a quatro inteiros de qualquer um dos membros** dessa Comissão.

Art. 41 Para avaliação da 2ª (segunda) fase – Protocolo de envio à Revista Científica da Fasipe, deverá o orientador enviar o trabalho para o endereço eletrônico da Revista Científica da Fasipe, em cópia para o e-mail da Coordenação do Curso e Acadêmico, o Artigo Final após as considerações e correções.

Art. 42 Para avaliação da 3ª (terceira) fase – Parecer da Exposição Visual (Banner), obedecendo ao sistema de notas individuais por examinador, levando em consideração o conteúdo do texto e estruturação da apresentação visual (banner) de acordo com o **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FFS..**

§ 1º utiliza-se, para atribuição das notas, fichas de pareceres individuais, onde o professor apõe suas notas para cada item a ser considerado (Modelo em anexo).

§ 2º a nota final do acadêmico é o resultado da média aritmética das notas atribuídas pelos membros pareceristas.

§ 3º para aprovação da 3ª etapa, o trabalho deve obter nota igual ou superior a (7,0) sete inteiros na média aritmética das notas individuais atribuídas pelos membros pareceristas **e não receber nota inferior a quatro inteiros de qualquer um dos membros** dessa Comissão.

Parágrafo único: Para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão III, o trabalho deve obter nota igual ou superior a (7,0) sete inteiros na média aritmética das notas individuais atribuídas na 1ª e 3ª fase juntamente com o **Protocolo de envio à Revista Científica** da Fasipe.

Art. 43 A Banca Examinadora, **pode reunir-se antes da sessão de defesa pública, juntamente com o acadêmico e**, se constatado o plágio por qualquer um dos membros da banca, **reprovar o trabalho e sugerir ao acadêmico que refaça trabalho de conclusão de curso.**

§ 1º o acadêmico fica ciente de que deverá efetuar novamente sua matrícula na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso III;

Art. 44 Serão reprovados os acadêmicos que:

§ 1º **não** apresentarem parecer favorável do professor orientador/membros pareceristas, para entrega e apresentação de Artigo;

§ 2º **não** comparecerem à exposição da 3ª fase - apresentação visual (Banner), em local e data marcada;

§ 3º **não** obtiverem o conceito final mínimo de 7,0 (sete) pontos nas etapas avaliativas;

§ 4º tiverem constatado por algum dos professores, membros pareceristas, **plágio total ou parcial**

do trabalho de conclusão de curso;

§ 5º **não efetuarem a entrega de documentos, declarações, Protótipo de envio à Revista Científica da FASIPÉ, ou demais documentos solicitados pela coordenação de curso e por este regulamento;**

§ 6º apresentarem TCC elaborado **sem orientação** de professor da FFS;

§ 7º **não comparecer a, no mínimo, 75% dos encontros marcados pelo professor orientador;**

§ 8º **deixarem de cumprir** as normativas estabelecidas no presente regulamento;

§ 9 **não efetuarem** as correções propostas pela banca examinadora, cuja fiscalização ficará sob a responsabilidade de seu orientador;

Art. 45 A avaliação final, assinada por todos os membros da banca examinadora (TCC I e TCC II) e membro pareceristas (TCC III), **deve ser registrada em Ata**, contando também com a assinatura do acadêmico. **Todos os trabalhos aprovados serão encaminhados para o repositório institucional para acesso como material de pesquisa.**

Art. 46 Não há recuperação de conceito/nota ou revisão de deliberação conferida ao TCC, sendo sua reprovação, nos casos em que houver, **definitiva**.

§ 1º **se reprovado**, fica a critério do acadêmico continuar ou não com o mesmo tema do TCC e com o mesmo orientador.

§ 2º **optando por mudança de tema**, deve o acadêmico reiniciar todo o processo para elaboração do TCC;

Art. 47 Ao acadêmico, **cujo o TCC haja sido reprovada**, somente será permitida uma nova defesa:

§ 1º **mediante matrícula em regime especial**, tendo como período mínimo para nova defesa 30 (quarenta e cinco) dias, após a reprovação;

§ 2º **mediante matrícula no curso e na disciplina de TCC** no próximo semestre letivo;

Art. 48 O estudante concluinte poderá recorrer da nota final, visando a questionar **apenas aspectos formais** do procedimento de avaliação junto a Coordenação de Curso, **no prazo máximo de 24 horas**, a partir da audiência de defesa TCC.

Parágrafo Único: É da competência do Coordenador de Curso a solução de casos especiais, podendo ele, se entender necessário, encaminhá-los para apreciação do Colegiado de Curso e/ou Conselho Superior

CAPÍTULO XII

DA ENTREGA DA VERSÃO DEFINITIVA

Art. 49 O aluno que obtiver **nota igual ou superior a 7,0 (sete)** deverá entregar a coordenação de Curso, **01 (uma) cópia do TCC II, em via encadernada em capa dura** contendo as modificações

propostas pela Banca Examinadora, quando houver, bem como **01 (uma) cópia digital** definido por edital **no prazo de 10 (dez) dias a contar da data da aprovação** pela Banca Examinadora.

§ 1º a via encadernada em “**capa dura**” deverá ser na **cor Verde** para o Curso de Nutrição com **letras douradas**.

§ 2º o aluno que não entregar a **versão final em capa dura do Artigo**, ficará com a nota da disciplina de Artigo II suspensa até o cumprimento da obrigação, **não podendo colar grau**.

§ 3º o aluno **somente poderá efetuar a entrega da versão final** da Monografia com a assinatura de seu orientador, o qual será responsável por verificar a realização ou não das considerações e correções propostas pela banca examinadora.

§ 4º o aluno que **não efetuar as correções propostas pela banca examinadora**, não poderá efetuar a entrega da versão final da Monografia.

Art. 50 As cópias das Monografias aprovadas pela banca examinadora serão encaminhadas para **encaminhados para o repositório institucional para acesso como material de pesquisa**.

CAPÍTULO XIII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 51 Este regulamento somente poderá ser alterado mediante voto da maioria absoluta dos membros do Colegiado de Curso;

Art. 52 Os casos não previstos e/ou omissos nesse Regulamento serão decididos pela Coordenação de Curso, pelo Colegiado de curso e/ou pelo Conselho Superior da FFS.

Art. 53 Compete ao Colegiado de curso dirimir dúvidas acerca da interpretação deste regulamento, bem como, suprir as lacunas, expedindo atos complementares que se fizerem necessários.

Art. 54 Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo colegiado competente.

Art. 55 Revogam-se as disposições em contrário.

1.11. Atividades Complementares e Extra Classe

As Atividades Complementares são componentes curriculares obrigatórios, enriquecedores e implementadores do perfil do formando. Possibilitam o reconhecimento, por avaliação de habilidades, conhecimento e competência do aluno, inclusive adquirida fora do ambiente acadêmico, incluindo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mercado do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade.

As Atividades Complementares são concebidas para propiciar ao aluno a oportunidade de realizar, em prolongamento às demais atividades do currículo, uma parte de sua trajetória de forma

autônoma e particular, com conteúdos diversos que lhe permitam enriquecer o conhecimento propiciado pelo Curso de Graduação em Nutrição da FFS.

De acordo com o Regulamento das Atividades Complementares do Curso de Graduação em Nutrição da FFS, entende-se como Atividade Complementar toda e qualquer atividade, não compreendida nas atividades previstas no desenvolvimento regular dos componentes curriculares, obrigatórios ou optativos, da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição, desde que adequada à formação acadêmica e ao aprimoramento pessoal e profissional do futuro profissional.

Consideram-se Atividades Complementares aquelas promovidas pela FFS, ou por qualquer outra instituição devidamente credenciada, classificadas nas seguintes modalidades:

- I – Grupo 1: Atividades vinculadas ao ensino;
- II – Grupo 2: Atividades vinculadas à investigação científica;
- III – Grupo 3: Atividades vinculadas à extensão.

O aluno deve desenvolver durante o ciclo acadêmico uma programação que totalize a carga horária mínima de 300 horas/relógio a ser cumprida, conforme determinado na matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição. A totalização das horas destinadas às Atividades Complementares é indispensável à colação de grau.

As Atividades Complementares podem ser desenvolvidas em qualquer semestre ou período letivo, inclusive no período de férias, dentro ou fora do turno regular das aulas, sem prejuízo, no entanto, de qualquer das atividades de ensino ministrado no Curso de Graduação em Nutrição, que são prioritárias.

A escolha e a validação das Atividades Complementares devem objetivar a flexibilização curricular, propiciando ao aluno a ampliação epistemológica, a diversificação temática e o aprofundamento interdisciplinar como parte do processo de individualização da sua formação acadêmica.

A validação das Atividades Complementares será requerida pelo aluno, instruindo o pedido com a comprovação de frequência, comparecimento ou participação nos eventos extracurriculares.

O processo de requerimento, comprovação e validação das Atividades Complementares ficará registrado no CPE e na secretaria da FFS.

A seguir é apresentado o Regulamento das Atividades Complementares do Curso de Graduação em Nutrição da FFS.

REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Dispõe sobre as Atividades Complementares do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso.

Art. 1º - Este Regulamento dispõe sobre as Atividades Complementares do Curso de Graduação em Nutrição da FFS.

Art. 2º - O objetivo das atividades complementares visa atender as normas baixadas pelo Conselho Nacional de Educação, a fim de propiciar ao aluno a aquisição de experiências diversificadas inerentes e indispensáveis ao seu futuro profissional, buscando aproxima-lo da realidade escola/mercado de trabalho.

Parágrafo único - As Atividades Complementares, como componentes curriculares obrigatórios, abrangendo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, interdisciplinares, de permanente contextualização e atualização, devem possibilitar ao aluno vivências acadêmicas compatíveis com as relações do mercado de trabalho. Atividades complementares terão carga horária total de **240 horas/relógio**, devendo, preferencialmente, o seu cumprimento ser distribuído ao longo do curso.

DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 3º - As Atividades Complementares são obrigatórias para a integralização curricular do Curso de Nutrição. Estando sua carga horária inserida na estrutura curricular do respectivo curso.

Parágrafo único - Os alunos que ingressarem no curso constante do “caput” deste artigo por meio de transferência ou aproveitamento estudos ficam sujeitos ao cumprimento da carga horária de atividades complementares, podendo solicitar à coordenação o cômputo da carga horária atribuída pela instituição de origem.

Art. 4º - As Atividades Complementares aceitas para integralização curricular são aquelas previstas no Quadro Anexo 1, e classificam-se em 3 (três) grupos, a saber:

- ✓ **Grupo I – Atividades de Ensino**
- ✓ **Grupo II – Atividades de Investigação Científica**
- ✓ **Grupo III – Atividades de Extensão**

Art. 5º - O aproveitamento de carga horária referente às Atividades Complementares será aferido mediante comprovação de participação e aprovação, conforme o caso, após análise da coordenação.

Art. 6º - As atividades complementares devem ser desenvolvidas no decorrer do curso, entre o primeiro e décimo semestre, sem prejuízo da frequência e aproveitamento nas atividades do curso.

Art. 7º - O aproveitamento das atividades complementares estará sujeito à análise e aprovação da Coordenação, mediante registrado em fichas e prontuário do aluno.

Parágrafo único – O registro das atividades deverá ser realizado no NPEP – Núcleo de Pesquisa, Extensão e Pós-graduação mediante recibo.

Art. 8º - O certificado de comprovação de participação em eventos deverá ser expedido em papel timbrado da Instituição ou órgão promotor, com assinatura da responsável e respectiva carga horária do evento.

Art. 9º - A realização das atividades complementares, mesmo fora da IES, é de responsabilidade do acadêmico.

Art. 10º - As Atividades Complementares receberão registro de carga horária de acordo com a Tabela inserida no Quadro Anexo, observado o limite máximo por evento, nela fixado.

§ 1º – Fica estabelecido que os certificados, atestados, declarações emitidas por instituições que fixarem parceria com a FFS, terão totalização de cem por cento de sua carga horária.

§ 2º – Fica estabelecido que os certificados, atestados, declarações emitidas por instituições que não fixarem parceria com a FFS, terão totalização de trinta e três por cento, ou seja, um terço de sua carga horária.

§ 3º – À Coordenação poderá aceitar atividades não previstas no Quadro anexo, mediante requerimento acompanhado de prova documental, após análise e autorização prévia, com pontuação compatível com o evento.

§ 4º - Um certificado não pode ser utilizado mais de uma vez.

Art. 11º - A solicitação e protocolo das respectivas atividades complementares são de única e exclusiva responsabilidade do acadêmico.

Parágrafo único – Não serão computadas as atividades ocorridas no período em que o acadêmico estiver com sua matrícula trancada ou cancelada.

Art. 12º - Não serão consideradas atividades complementares:

- a) Atividades profissionais, ainda que exclusivamente estejam voltadas ao ensino;
- b) Atividades incompatíveis, não interdisciplinares ou não correlatas ao curso;
- c) Atividades realizadas em períodos anteriores ao ingresso no curso;
- d) Atividades desenvolvidas nas disciplinas do curso computadas para a integralização da carga horária prevista na matriz curricular.

Art. 13º - Os documentos comprobatórios originais com as respectivas cópias das Atividades Complementares realizadas, deverão ser apresentados ao NPEP – Núcleo de Pesquisa, Extensão e Pós-graduação para a inclusão das respectivas horas no sistema acadêmico, ficando a cópia destes arquivada na pasta do acadêmico na secretaria acadêmica e o original com o aluno.

Art. 14º - Os casos omissos são resolvidos pela Direção Acadêmica, ouvida a Coordenação de Curso.

Art. 15º - Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

1.12. Oferta dos Componentes Curriculares Optativos

O Curso de Graduação em Nutrição da FFS, visando a flexibilização da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição, além das atividades complementares promove a oferta de disciplinas optativas. Segue o regulamento:

REGULAMENTO DA OFERTA DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS

Dispõe sobre a oferta das disciplinas optativas do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso.

Capítulo I – Das Disposições Gerais

Art. 1º. Este Regulamento dispõe sobre a oferta das disciplinas optativas do Curso de Graduação em Nutrição da FFS.

Capítulo II – Das Disciplinas Optativas

Art. 2º. As disciplinas optativas são de livre escolha pelo aluno, dentro de uma lista previamente estipulada pela FFS e se voltam à flexibilização da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 3º. As disciplinas optativas do Curso de Graduação em Nutrição são as relacionadas no quadro a seguir.

COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS I					
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			SEMESTRAL
		SEMANAL	Teórica	Prática	
	Tópicos Especiais em Nutrição I	1,5	1,5	0	30
	Toxicologia e Interação medicamentosa	1,5	1,5	0	30
	Nutrição em Hotelaria e Gastronomia	1,5	1,5	0	30
COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS II					
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			SEMESTRAL
		SEMANAL	Teórica	Prática	
	Tópicos Especiais em Nutrição II	1,5	1,5	0	30
	Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	1,5	1,5	0	30
	Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	1,5	1,5	0	30
COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS III					
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			SEMESTRAL
		SEMANAL	Teórica	Prática	
	Tópicos Especiais em Nutrição III	1,5	1,5	0	30
	Inglês Instrumental	1,5	1,5	0	30
	Nutrição Experimental	1,5	1,5	0	30

§1º. A lista de disciplinas optativas poderá, à medida que o curso for sendo implantado, ser ampliada ou modificada, tendo sempre por base as necessidades do mercado de trabalho e o perfil profissional que se deseja para o egresso.

§2º. A disciplina “Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS” será oferecida entre as disciplinas optativas do curso, em atendimento ao disposto no §2º do artigo 3º do Decreto nº 5.626/2005, não podendo ser retirada da lista de disciplinas optativas oferecidas.

Art. 4º. As disciplinas optativas serão oferecidas na modalidade presencial.

Capítulo III – Da Carga Horária a ser integralizada

Art. 5º. Os alunos do Curso de Graduação em Nutrição devem integralizar, ao total, 90 horas/aula em componentes curriculares optativos.

Parágrafo Único. A carga horária a ser integralizada está distribuída no 6º, 7º e 8º semestre do Curso de Graduação em Nutrição, conforme quadro a seguir.

SEMESTRE	DISCIPLINAS OPTATIVAS A MATRIZ CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	
		SEMANAL	SEMESTRAL
6º	Optativa I	1,5	30
7º	Optativa II	1,5	30
8º	Optativa III	1,5	30

Art. 6º. No 6º semestre do Curso de Graduação em Nutrição o aluno deverá matricular-se em 01 (uma) das disciplinas optativas que serão oferecidas neste semestre, integralizando 30 horas/aula.

Art. 7º. No 7º semestre do Curso de Graduação em Nutrição, o aluno deverá matricular-se em mais 01 (uma) das disciplinas optativas que serão oferecidas neste semestre, integralizando 30 horas/aula.

Art. 8º. No 8º semestre do Curso de Graduação em Nutrição, o aluno deverá matricular-se em mais 01 (uma) das disciplinas optativas que serão oferecidas neste semestre, integralizando 30 horas/aula.

Capítulo IV – Do Processo de Seleção e Matrícula nas Disciplinas Optativas

Art. 9º. Para o 6º semestre do curso, previamente ao início do período de matrícula semestral na FFS, o Colegiado de Curso apresentará aos acadêmicos a relação de disciplinas Optativas, entre aquelas da lista apresentada no artigo 3º deste Regulamento, a serem disponibilizadas para matrícula dos alunos do curso, devendo cada aluno matricular-se em 01 (um) das disciplinas oferecidas

Parágrafo Único. A escolha da disciplina optativa a ser cursada será condicionada a escolha da turma podendo ser a mesma por votação e/ou maioria simples.

Art. 10º. Para o 7º semestre do curso, previamente ao início do período de matrícula semestral na FFS, o Colegiado de Curso apresentará aos acadêmicos a relação de disciplinas Optativas, entre aquelas da lista apresentada no artigo 3º deste Regulamento, a serem disponibilizadas para matrícula dos alunos do curso, devendo cada aluno matricular-se em 01 (um) das disciplinas oferecidas

Parágrafo Único. A escolha da disciplina optativa a ser cursada será condicionada a escolha da turma podendo ser a mesma por votação e/ou maioria simples.

Art. 11º. Para o 8º semestre do curso, previamente ao início do período de matrícula semestral na FFS, o Colegiado de Curso apresentará aos acadêmicos a relação de disciplinas Optativas, entre aquelas da lista apresentada no artigo 3º deste Regulamento, a serem disponibilizadas para matrícula dos alunos do curso, devendo cada aluno matricular-se em 01 (um) das disciplinas oferecidas

Parágrafo Único. A escolha da disciplina optativa a ser cursada será condicionada a escolha da turma podendo ser a mesma por votação e/ou maioria simples.

Capítulo V – Das Disposições Finais

Art. 12. As situações omissas ou de interpretação duvidosas surgidas da aplicação das normas deste Regulamento, deverão ser dirimidas pelo Coordenador do Curso de Graduação em Nutrição, ouvido o Colegiado de Curso.

Art. 13. Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição da FFS.

1.13. Metodologia de Ensino-Aprendizagem

A FFS utiliza, no desenvolvimento de seus cursos, observadas as especificidades de cada projeto pedagógico, metodologias ativas e interativas, centradas no aluno, voltadas para o seu desenvolvimento intelectual e profissional, com ênfase nas 04 (quatro) aprendizagens fundamentais, que constituem os pilares do conhecimento: “aprender a conhecer”, “aprender a fazer”, “aprender a viver juntos” e “aprender a ser”.

A aprendizagem é entendida como processo de construção de conhecimentos, competências e habilidades em interação com a realidade e com os demais indivíduos, no qual são colocadas em uso capacidades pessoais. Dessa forma, é abandonada a relação na qual o aluno coloca-se no processo de ensino-aprendizagem numa posição de expectador, limitando-se apenas a captar o conhecimento transmitido pelo professor.

Nessa perspectiva, os alunos passam à condição de sujeitos ativos de sua própria aprendizagem, adquirindo conhecimentos de forma significativa pelo contato com metodologias de ensino voltadas para a criação e construção de conhecimentos, competências e habilidades.

O professor passa, então, a desempenhar o papel de facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem, garantindo situações que estimulem a participação ativa do aluno no ato de aprender e auxiliando a formação de conhecimentos, competências e habilidades.

Assim, os métodos e técnicas de ensino-aprendizagem são cuidadosamente selecionados e planejados pelo corpo docente da FFS, observando-se a necessidade de propiciar situações que:

- a) viabilizem posicionamentos críticos;
- b) proponham problemas e questões, como pontos de partida para discussões;
- c) definam a relevância de um problema por sua capacidade de propiciar o pensar, não se reduzindo, assim, à aplicação mecânica de fórmulas feitas;
- d) provoquem a necessidade de busca de informação;
- e) enfatizem a manipulação do conhecimento, não a sua aquisição;
- f) otimizem a argumentação e a contra argumentação para a comprovação de pontos de vista;
- g) dissolvam receitas prontas, criando oportunidades para tentativas e erros;
- h) desmistifiquem o erro, desencadeando a preocupação com a provisoriação do conhecimento, a necessidade de formulação de argumentações mais sólidas;
- i) tratem o conhecimento como um processo, tendo em vista que ele deve ser retomado, superado e transformado em novos conhecimentos.

A adoção desses critérios neutraliza a preocupação em repassar conhecimentos a serem apenas copiados e reproduzidos, estimulando e facilitando a busca do conhecimento de forma autônoma, assim como o desenvolvimento de competências e habilidades requeridas ao perfil do egresso.

No Curso de Graduação em Nutrição da FFS, os professores utilizarão diversos métodos e técnicas no desenvolvimento de seus componentes curriculares, observando sempre as vantagens e as limitações de cada um.

Recomenda-se que no planejamento acadêmico dos componentes curriculares seja assegurado o envolvimento do aluno em atividades, individuais e de equipe, que incluem, entre outros:

- I - aulas teóricas, teórico-práticas e práticas, conferências e palestras;
- II - exercícios e práticas em laboratórios específicos do curso;
- III - projetos de investigação científica desenvolvidos por docentes do curso;
- IV - consultas supervisionadas em bibliotecas para identificação crítica de fontes relevantes;
- V - práticas de simulação, aplicação e avaliação de estratégias, técnicas, recursos e instrumentos da área de Nutrição;

VI - estudo de casos e trabalho em equipe - estratégia de ensino eficaz que possibilita aplicar conhecimentos e avaliar as necessidades de aprendizagem. Aprimora as habilidades de resolução de problemas. Permite avaliar o aluno de forma crítica. Melhora a interação do grupo através do diálogo em sala de aula e enriquece o ambiente de aprendizagem. Promove o pensamento crítico e aumenta a capacidade crítica;

VII - programas on-line e (web sites) - possibilita ao aluno mudar positivamente; permite a transição para um ambiente de prática baseada em evidência; ensino criativo; promove aprendizagem ativa; é um ambiente de ensino agradável de bom; amplia e diversifica as formas de comunicação entre

discentes e docentes; permite a aquisição de novos conteúdos e facilita o aprendizado e a investigação orientada; exige do estudante, acessar, analisar e sintetizar as informações sobre um problema; melhora a aprendizagem clínica; aumenta a compreensão das informações; aumenta o raciocínio; possibilita a prática baseada em evidências; é uma abordagens inovadoras de ensino; possibilita a construção de múltiplas perspectivas; possibilita a crítica e o aprender a pensar em colaboração, com o debate e a resolução de problemas;

VIII - visitas documentadas através de relatórios a instituições e locais onde estejam sendo desenvolvidos trabalhos com a participação de profissionais da área;

IX - projetos de extensão e eventos de divulgação do conhecimento, passíveis de avaliação e aprovados pela Instituição;

X - práticas didáticas na forma de monitorias, dramatização, filmes, painel integrativo, portfólio, demonstrações e exercícios, como parte de disciplinas ou integradas a outras atividades acadêmicas;

XI - práticas integrativas voltadas para o desenvolvimento de competências e habilidades em situações de complexidade variada, representativas do efetivo exercício profissional, sob a forma de estágio.

A metodologia de ensino está comprometida com a garantia de condições de igualdade na permanência e na terminalidade dos estudos no Curso de Graduação em Nutrição (acessibilidade plena). Destaca-se que será dedicada atenção especial à acessibilidade metodológica e pedagógica, atitudinal, nas comunicações e digital:

- Acessibilidade metodológica e pedagógica é referente às barreiras nas formas de organização do espaço pedagógico, incluindo metodologias de ensino. Será estimulado o uso entre os docentes, de ferramentas informatizadas que permitam o acesso dos alunos aos textos e outros materiais didáticos em mídias eletrônicas. Estará garantida a ausência de barreiras nas metodologias e técnicas de estudo. Os professores promoverão processos de diversificação curricular, flexibilização do tempo e utilização de recursos para viabilizar a aprendizagem de estudantes com deficiência, como por exemplo: pranchas de comunicação, texto impresso e ampliado, softwares ampliadores de comunicação alternativa, leitores de tela, entre outros recursos;

- Acessibilidade atitudinal refere-se à percepção do outro sem preconceitos, estígmas, estereótipos e discriminações. Todos os demais tipos de acessibilidade estão relacionados a essa, pois é a atitude da pessoa que impulsiona a remoção de barreiras. Existe por parte dos gestores da Faculdade Fasipe de Sorriso, o interesse em implementar ações e projetos relacionados à acessibilidade em toda a sua amplitude;

- Acessibilidade nas comunicações refere-se à eliminação de barreiras na comunicação interpessoal (face a face, língua de sinais), escrita (jornal, revista, livro, carta, apostila etc., incluindo

textos em Braille, grafia ampliada, uso do computador portátil, site institucional em linguagem acessível em todos os módulos) e virtual (acessibilidade digital);

- Acessibilidade digital refere-se ao direito de eliminação de barreiras na disponibilidade de comunicação, de acesso físico, de tecnologias assistivas (recursos que contribuem para proporcionar habilidades funcionais de pessoas com deficiência, promovendo independência e inclusão) compreendendo equipamentos e programas adequados, de conteúdo e apresentação da informação em formatos alternativos.

A opção pela utilização, nos componentes curriculares teóricos, como regra geral, da técnica de aula expositiva nas suas formas participativa e dialógica, sendo, entretanto, livre a utilização, por parte do professor, de todas as demais técnicas.

No caso da técnica de aula expositiva nas suas formas participativa e dialógica, a atuação do professor não se restringe à mera transmissão de conhecimentos, sendo-lhes destinada a tarefa mais importante de desenvolver no aluno o hábito de trazer para debate questões que ultrapassem os rígidos limites teóricos, levando-os, assim, a repensar o conhecimento.

Também como opção metodológica para os diversos componentes curriculares que compõem a matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição da FFS, pode-se citar a utilização mecanismos diversos voltados para o aprofundamento e o aperfeiçoamento do conhecimento, assim como para o desenvolvimento de competências e habilidades.

1.14. Mecanismos de Avaliação

1.14.1. Avaliação do Ensino-Aprendizagem

A avaliação é parte da dinâmica do processo ensino-aprendizagem, e, portanto, não tem como fim apenas conferir nota, mas, acompanhar e recuperar o aprendizado.

Sob essa perspectiva, a avaliação é um procedimento integrado ao desenvolvimento do processo de construção do conhecimento pautado no diálogo. Sob essa ótica, avaliar implica no acompanhamento contínuo e contextualizado das experiências de aprendizagem apresentadas e, principalmente, o estabelecimento de estratégias educativas que sejam capazes de possibilitar a recuperação do acadêmico no processo, respeitando a sua individualidade e, minimizando as desigualdades da sua formação. Assim, a avaliação das disciplinas será de natureza diagnóstica, formativa e somativa.

O processo de avaliação está disciplinado no Regimento da FFS, no Título IV – Do Regime Escolar, envolvendo normas sobre a avaliação e o rendimento acadêmico.

TÍTULO IV

DO REGIME ESCOLAR

CAPÍTULO V

Da Avaliação do Desempenho Escolar

Art. 68. A avaliação da aprendizagem e do desempenho escolar é feita por disciplina, incidindo sobre a frequência discente, que é obrigatória, e o aproveitamento das atividades e dos conteúdos ministrados em cada uma delas.

Art. 69. A frequência às aulas e participação nas demais atividades escolares são direitos dos alunos aos serviços educacionais prestados pela instituição e são permitidas apenas aos alunos regularmente matriculados, nos termos do contrato de prestação de serviços assinado entre as partes.

§ 1º É considerado reprovado na disciplina o aluno que não tenha obtido frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e demais atividades programadas, após as avaliações regulares ou processo de recuperação.

§ 2º A verificação da frequência dos alunos às atividades acadêmicas ficará a cargo do professor da disciplina, mediante registros específicos.

§ 3º É dado tratamento excepcional para alunos amparados por legislação específica, no caso de dependências e adaptações ou gestação, sendo-lhes atribuídas nesses casos, como compensação das ausências às aulas, exercícios domiciliares supervisionados, com acompanhamento docente, segundo normas estabelecidas pelo Conselho Administrativo Superior.

Art. 70. O desempenho acadêmico é avaliado através do acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtidos nas provas escritas ou trabalhos de avaliação de conhecimento teóricos e/ ou práticos, nos exercícios de classe ou domiciliares, nas outras atividades escolares, provas parciais e possíveis exames.

Parágrafo único. Compete ao professor da disciplina elaborar o seu processo de avaliação, previsto no plano de ensino, atribuindo nota e registrando resultados.

Art. 71. No decorrer do semestre serão desenvolvidas no mínimo 03 (três) avaliações por disciplina, para efeito do cálculo da média parcial para os cursos anuais.

§ 1º A média parcial é calculada pela média aritmética das avaliações efetuadas;

§ 2º O aluno que alcançar a média parcial maior ou igual a 7,0 (sete vírgula zero) é considerado aprovado.

§ 3º O aluno que não alcançar a média parcial para aprovação será considerado em exame final, devendo ter média parcial mínima igual a 3,0 (três vírgula zero), ciente de que atividade(s) prática(s), disciplina(s) prática(s), estágio supervisionado, TCC e outras que possuam regulamento próprio e/ou definidas em plano de ensino não terão aplicação de Exame Final.

§ 4º É concedida a possibilidade de realizar prova substitutiva ao aluno que deixar de realizar prova/atividade de aproveitamento escolar no período estabelecido no calendário acadêmico, excluindo atividades práticas, estágio supervisionado, TCC e outras que possuam regulamento próprio.

§ 5º. A prova substitutiva é realizada mediante requerimento do aluno e em prazo estabelecido pelo Calendário Acadêmico, sendo que nota alcançada substituirá a média da disciplina.

§ 6º O aluno com frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) e média parcial maior ou igual a 3,0 (três vírgula zero) e menor que 7,0 (sete vírgula zero) está em exame final.

§ 7º O aluno em exame precisa alcançar média final, maior ou igual a 5,0 (cinco vírgula zero), mediante a seguinte fórmula:

I - Média parcial mínima igual a 3,0 (três vírgula zero);

II - Obter média final 5,0 (cinco) com a realização de outra avaliação denominada de Prova Final, que é calculada pela seguinte fórmula: $MF = MP + PF / 2$ ou seja: a Média Final é igual à Média Parcial mais a Prova Final dividido por dois.

§ 8º O aluno que obtiver média parcial menor que 3,0 (três vírgula zero) ou média final menor que 5,0 (cinco vírgula zero) é considerado reprovado.

Art. 72. Atendida a exigência do mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) de frequência às aulas e demais atividades programadas, o aluno é considerado aprovado na disciplina quando obtiver média final igual ou superior a 7,0 (sete vírgula zero) e no caso de exame 5,0 (cinco vírgula zero)

Art. 73. O aluno que tenha extraordinário aproveitamento nos estudos, demonstrado por meio de provas e outros instrumentos de avaliação específicos, disciplinados pelo Colegiado de Curso, aplicados por banca examinadora especial, pode ter abreviada a duração de seu curso, de acordo com a legislação e normas vigentes.

§ 1º As disciplinas práticas, de projetos ou de caráter experimental, em função da não aplicabilidade de provas escritas, terão sua forma de avaliação definida em norma específica aprovada pelo Conselho Administrativo Superior.

Art. 74. A Faculdade poderá oferecer cursos, disciplinas ou atividades programadas em horários especiais, com metodologia adequada para os alunos em dependências ou adaptação, ou para alunos reprovados, como forma de recuperação, em períodos especiais e na forma que se compatibilizem com as suas atividades regulares, aprovadas pelo Conselho Administrativo Superior, conforme o § 3º do art. 44 deste Regimento

1.14.2. Procedimentos de Acompanhamento e de Avaliação dos Processos de Ensino-Aprendizagem

A avaliação como um processo, não se limita a aplicação de prova todo dia, mas sim um acompanhamento contínuo do professor em relação ao rendimento, desenvolvimento e apropriação do conhecimento do aluno, em uma ação conjunta no qual se mostram e contribuem para o progresso na aprendizagem.

O processo de avaliação do rendimento acadêmico deve ser promovido de acordo com os objetivos e critérios de cada disciplina, especificados nos planos de ensino, e inclui a frequência e o aproveitamento acadêmico, devendo estar em conformidade com critérios e formas de avaliação propostos no Regimento da Faculdade Fasipe de Sorriso, devendo ser um processo contínuo que contribua para a melhoria da qualidade de ensino, devendo estar em conformidade com critérios e formas de avaliação propostos no Regimento da FFS.

A avaliação do rendimento acadêmico deverá ser um processo contínuo. Assim propõe-se a superação de uma avaliação somente classificatória, na perspectiva de que cada pessoa envolvida no processo de ensino-aprendizagem atue com vistas a uma avaliação inovadora e formativa e que contribua para a melhoria da qualidade do ensino. Dessa forma, nas disciplinas serão realizadas avaliações de caráter diagnóstico, com vistas a perceber, por comparação das avaliações precedentes, a obtenção de novos conhecimentos, competências e habilidades por parte do aluno.

Os instrumentos de avaliação, como provas, trabalhos, resolução de problemas, de casos, além das manifestações espontâneas e/ou estimuladas dos alunos, servem para aferir o grau de apropriação e entendimento do conteúdo ministrado. Em componentes curriculares de formação profissional, necessariamente, serão desenvolvidas atividades práticas, seja por meio de casos teóricos, cujos resultados serão discutidos e avaliados pelos respectivos professores, em sala de aula.

Neste contexto, serão considerados instrumentos de avaliação: avaliação prática, avaliação teórica, seminários, atividades de prática de investigação científica, relatórios, análises de artigos científicos, entre outras atividades que cumpram com a proposta de verificar as relações de ensino-aprendizagem.

Os procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem refletem os princípios filosóficos, pedagógicos, políticos e sociais que orientam a relação educativa definidos no PPI, objetivando o crescimento e o desenvolvimento pleno e a autonomia do discente de forma contínua e efetiva. As informações são sistematizadas e disponibilizadas aos estudantes, com mecanismos que garantam sua natureza formativa.

A Faculdade Fasipe de Sorriso em constante avaliação do processo ensino-aprendizagem, organizou o sistema de avaliação da instituição pautando-se especificamente na aprendizagem do discente. Assim, o sistema de avaliação institucional consiste em 3 (três) avaliações por semestre, de maneira que, a média final do acadêmico é composta por três notas, a serem distribuídas: N1 – Prova (peso de 0,0 a 10,0) + Trabalho (peso de 0,0 a 10,0); N2 – Prova Integrada; e N3 – Prova (peso de 0,0 a 10,0) + Trabalho (peso de 0,0 a 10,0).

Desta maneira, o sistema de avaliação da aprendizagem utilizado varia de disciplina para disciplina, e a composição da nota semestral é realizada através de provas escritas, exposição e apresentação de trabalhos, participação em atividades de campo e seus respectivos relatórios, além de outras atividades pertinentes, realizadas em sala de aula.

Nessa Perspectiva, a FFS oferece orientação acadêmica no que diz respeito à vida escolar e à aprendizagem. O apoio pedagógico ao discente é realizado pelos coordenadores, pelos membros do Núcleo Docente Estruturante e pelos professores do curso em que o aluno estiver matriculado. Os professores possuem carga horária reservada para atendimento extraclasse de alunos.

Ainda, conforme o Manual do Aluno no que tange a avaliação do desempenho acadêmico e frequência, tem-se que, a avaliação é parte da dinâmica do processo ensino-aprendizagem, e, portanto, não tem como fim apenas conferir nota, mas, acompanhar e recuperar o aprendizado. Assim, a avaliação das disciplinas será de natureza diagnóstica, formativa e somativa.

A avaliação do desempenho acadêmico é feita por disciplina/turma, incidindo sobre frequência e o aproveitamento.

a) Frequência

A frequência às aulas e participação nas demais atividades escolares são direitos dos alunos aos serviços educacionais prestados pela instituição e são permitidas apenas aos alunos regularmente matriculados, nos termos do contrato de prestação de serviços assinado entre as partes.

É considerado reprovado na disciplina o aluno que não tenha obtido frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e demais atividades programadas, após as avaliações regulares ou processo de recuperação.

A verificação da frequência dos alunos às atividades acadêmicas ficará a cargo do professor da disciplina, mediante registros específicos.

É dado tratamento excepcional para alunos amparados por legislação específica, no caso de dependências e adaptações ou gestação, sendo-lhes atribuídos, nesses casos, como compensação das ausências às aulas, exercícios domiciliares supervisionados, com acompanhamento docente, segundo normas estabelecidas pelo Conselho Administrativo Superior.

A ausência coletiva às aulas, por parte de uma turma, implica na atribuição de faltas a todos os acadêmicos e não impede que o professor considere lecionado o conteúdo programático planejado para o período em que ausência se verificar, comunicando este fato à Coordenação do Curso.

b) Avaliação de Desempenho

O desempenho acadêmico é avaliado através do acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtidos nas provas escritas ou trabalhos de avaliação de conhecimento teóricos e/ ou práticos, nos exercícios de classe ou domiciliares, nas outras atividades escolares, provas parciais e possíveis exames.

Parágrafo único. Compete ao professor da disciplina elaborar o seu processo de avaliação, previsto no plano de ensino, atribuindo nota e registrando resultados.

No decorrer do semestre, serão desenvolvidas no mínimo 03 (três) avaliações por disciplina, – N1: TRABALHO + PROVA, N2: PROVA INTEGRADA –PI + N3: TRABALHO + PROVA;

§ 1º A média é calculada pela média aritmética das avaliações efetuadas;

§ 2º O aluno que alcançar a média maior ou igual a 7,0 (sete vírgula zero) é considerado aprovado.

§ 3º O aluno que não alcançar a média para aprovação será considerado em exame final, devendo ter média parcial mínima igual a 3,0 (três vírgula zero).

Atendida a exigência do mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) de frequência às aulas e demais atividades programadas, o aluno é considerado aprovado na disciplina quando obtiver média igual ou superior a 7,0 (sete vírgula zero) e média final no caso de exame 5,0 (cinco vírgula zero)

O aluno que obtiver média menor que 3,0 (três vírgula zero) ou não possuir o mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) de frequência às aulas e demais atividades programadas, será considerado reprovado automaticamente.

Cabe informar que Disciplinas Práticas, Estágio Supervisionado, Monografia - Trabalho de Conclusão de Curso, Seminários, Disciplinas Aplicadas, Tópicos Gerais e Especiais poderão ter avaliação de desempenho verificada por critérios próprios os quais estarão definidos por regimentos próprios, bem como pelo plano de ensino da disciplina.

As avaliações previstas podem ser explicitadas da seguinte maneira:

N1 - A N1 caracteriza-se como uma prática pedagógica componente da sistemática de verificação do rendimento do aluno, sendo composta por um trabalho e uma avaliação (prova) de cada uma das disciplinas cursadas pelo aluno no semestre em que está matriculado, sendo realizada isoladamente.

N2 – PROVA INTEGRADA – PI - A prova integrada de caráter interdisciplinar é uma prática pedagógica componente da sistemática de verificação do rendimento acadêmico, sendo composta no mínimo por 40 (quarenta) questões objetivas, envolvendo questões de conhecimentos gerais/atualidades bem como questões interdisciplinares e questões específicas de todas as disciplinas cursadas pelo aluno no semestre em que está matriculado.

N3 - A N3 caracteriza-se como uma prática pedagógica componente da sistemática de verificação do rendimento do aluno, sendo composta por um trabalho e uma avaliação (prova) de cada uma das disciplinas cursadas pelo aluno no semestre em que está matriculado, sendo realizada isoladamente.

Atividades – Trabalhos - O professor tem a autonomia de solicitar aos alunos atividades que venham a enriquecer o aprendizado, contribuindo para o bom andamento da disciplina, distribuídas conforme estabelecido no plano de ensino de cada disciplina que fará parte da composição da avaliação N1 e/ou N3.

Simulado - O simulado tem o objetivo de propiciar aos acadêmicos a oportunidade de conhecer e vivenciar a sistemática da profissão que escolheu, agregando conhecimentos, incentivando-os a aperfeiçoarem seus estudos, além de mantê-los atualizados com questões pontuais discutidas no mercado, sendo esta avaliação realizada na perspectiva de treinamento, motivo pelo qual deve ser vista como uma capacitação dos acadêmicos para o ingresso ao mercado de trabalho. O Simulado tem caráter obrigatório, não havendo possibilidade de realização em outro momento ou segunda chamada. O mesmo possui regulamentação própria. O simulado fará parte da composição da avaliação N3, a qual ficará da seguinte forma: N3: Trabalho + PROVA + SIMULADO = NOTA

Vista de Prova - A Faculdade Fasipe de Sorriso estimula os docentes a realizarem vista de prova na aula seguinte a avaliação. Por meio da vista de prova, o docente realiza a devolução da avaliação do discente já corrigida e realiza uma discussão, explicando cada questão e sanando dúvidas.

Este processo é importante na aprendizagem do discente e na avaliação do processo de avaliação do docente. É importante para o discente, pois, o feedback da avaliação permite que ele detecte as causas dos erros e aprenda com eles, bem como, o docente pode direcionar estratégias para superar as limitações ou dificuldades.

Ainda, é importante para o docente, pois, permite que saiba com facilidade que objetivos não foram atingidos e que tipos de erros foram os mais frequentes – para a turma ou para um aluno específico. Permite que o docente reflita sobre questões em que muitos alunos erraram ou que levaram a um mesmo tipo de erro que podem ter problemas de enunciado e compreensão; questões que os alunos com mais dificuldades acertam, mas que os demais erram; questões que a maioria dos alunos erram podendo evidenciar problemas ou com a questão ou com o ensino; um elevado número de questões sem respostas pode evidenciar problemas de tempo ou de falta de compreensão.

Em síntese, permite para o discente e para o docente que detecte com facilidade: a relação entre o item de prova e os objetivos do ensino; o tipo de habilidade intelectual envolvida – e, consequentemente, o provável tipo de erro que o aluno pode ter cometido.

Prova Substitutiva - A prova substitutiva caracteriza-se como a oportunidade concedida ao aluno que deixar de realizar prova de aproveitamento escolar no período estabelecido no calendário acadêmico e/ou que pretender a melhoria das médias por disciplina e que atender às condições estabelecidas.

Prova de Exame - A Prova de Exame é composta pelo número mínimo de 10 (dez) questões, podendo as mesmas serem tanto objetivas quanto dissertativas, contemplando o conteúdo ministrado no semestre todo. Não há a necessidade de solicitação da mesma, no entanto é de inteira responsabilidade do aluno verificar se está aprovado ou não na disciplina, bem como se está apto ou não, a realizar a Prova de Exame. O aluno poderá realizar a Prova de Exame desde que:

I - possua média semestral mínima igual a 3,0 (três vírgula zero);

II - possua frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento);

O aluno em exame, para ser aprovado, precisa alcançar média final, maior ou igual a 5,0 (cinco vírgula zero), mediante a seguinte fórmula deve: $MF = MS + PE / 2$, ou seja: Média Final=Média Semestral + Prova Exame dividida por dois.

Exemplos:

- Caso o aluno tenha Média Semestral 6,0 terá a necessidade de alcançar na Prova de Exame 4,0, pois $MF = 6,0 + 4,0 / 2 = 5,0$.

- Caso o aluno tenha Média Semestral 5,0 terá a necessidade de alcançar na Prova de Exame 5,0, pois $MF = 5,0 + 5,0 / 2 = 5,0$.

O aluno que obtiver média final menor que 5,0 (cinco vírgula zero) no exame é considerado reprovado.

Publicação de Frequências e Notas - Os acadêmicos devem tomar conhecimento da publicação das frequências e notas de avaliação periódicas oficiais (N1, N2, N3, substitutivas, finais), no portal do aluno, mediante login e senha, para eventual pedido de revisão das avaliações em tempo hábil.

Assim, o desempenho acadêmico no processo de ensino e aprendizagem poderá ser verificado:

- A FFS possibilita o desenvolvimento e a autonomia do discente de forma contínua e efetiva, por meio da disponibilização dos ementários e bibliografias básicas e complementares de todos os componentes curriculares dos cursos a serem ofertados, objetivos da aprendizagem, habilidades e competências a serem desenvolvidas, metodologias de aprendizagem, os critérios de avaliação e afins no site institucional.
- Ainda, para os procedimentos de acompanhamento e de avaliação para os processos de ensino-aprendizagem a FFS disponibiliza informações sistematizadas do desempenho de seus alunos, assim, disponibiliza relatório individualizado do estudante com avaliação de rendimento de cada componente curricular cursado por meio de acesso ao portal acadêmico.

c) **MentorWeb**

No que tange a parte prática, para verificação do andamento e acompanhamento do seu progresso, o aluno pode acessar as disciplinas de cada período letivo cursado, manter suas informações sempre atualizadas e organizadas, consultar notas e faltas por meio do Mentor Mobile, app para acessar as suas informações acadêmicas, quando e onde quiser, por meio de um Smartphone ou Tablet, bem como pode acessar por meio de desktop remotamente sem ter a necessidade de estar presencialmente dentro da instituição, por meio do Portal do aluno.

Ainda, o sistema possibilita que o aluno mantenha um contato direto com o professor, por meio, de mensagem, reafirmando a política de atendimento ao discente.

O professor também possui um espaço próprio para lançamento e acompanhamento em tempo real das avaliações e avanço do aluno no decorrer do semestre, chamado Portal do Professor. Neste, o professor, também, possui ferramentas para contato direto com o aluno, por meio de mensagem, bem como, disponibilizar material didático e afins.

O coordenador de curso por meio do sistema **MentorWeb**, pode acompanhar a evolução de todas as turmas, lançamentos de notas e frequência por parte dos docentes, disciplinas com maior ou menor índice de notas, aprovações, de exames e/ou reprovações por meio de relatórios emitidos pelo sistema.

Ainda, o sistema permite que o coordenador acompanhe como está o desempenho acadêmico com a emissão de diversos outros relatórios como: Alunos Aprovados/Reprovados, Listagem de Notas, Mapa de Notas, Média das Avaliações, Alunos sem Nota, Pontos faltantes para Aprovação, Alunos por limite de Notas, Histórico Escolar, Histórico Escolar Comparativo, Extrato de Notas, Atividades Extracurriculares, Conferência de Nota, Acompanhamento de Atividades Complementares.

O coordenador também consegue acompanhar os lançamentos realizados pelos professores e emitir relatório específico de notas de qualquer professor.

Nota-se que todas estas medidas atendem à concepção do curso que está definida no PPC. Ademais, nota-se, ainda que há claras evidências de que estes procedimentos possibilitam o desenvolvimento do discente ao longo do ciclo pelo qual deve-se integralizar a estrutura curricular, bem como concretizar a sua autonomia perante o curso. Também se evidencia que, como decorrência dos procedimentos de acompanhamento e de avaliação, a IES se compromete a disponibilizar à comunidade acadêmica, em especial aos discentes, as informações sistematizadas referentes ao processo avaliativo.

1.14.3. Auto Avaliação do Curso

O Projeto Pedagógico do Curso contempla o previsto na Lei nº 10.861/2004 para a auto avaliação e fundamenta-se nas Diretrizes Curriculares Nacionais e no PDI da Faculdade Fasipe de Sorriso.

Em atendimento ao inciso VIII do artigo 3º da Lei do SINAES, a explicitação do projeto de auto avaliação do curso consolida um sistema de avaliação regular, que permite o aproveitamento dos seus resultados para o aperfeiçoamento do curso.

A auto avaliação é entendida como parte do processo de aprendizagem, uma forma contínua de acompanhamento de todas as atividades que envolvem o Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFS, viabilizando o conhecimento das fragilidades e deficiências que por ventura possam existir, e a possibilidade de adotar as providências necessárias para saneá-las.

Dentro desse princípio, a auto avaliação abarcará todos os agentes envolvidos nos diferentes serviços e funções que dão suporte ao processo de formação profissional, sendo elemento central da FFS.

A auto avaliação do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFS tem como objetivo geral rever e aperfeiçoar o Projeto Pedagógico de Curso, promovendo a permanente melhoria das atividades relacionadas ao ensino, à investigação científica e à extensão.

A auto avaliação a ser empreendida será focada, sobretudo, em 04 (quatro) itens: a garantia da infraestrutura necessária para o desempenho das atividades; a aplicabilidade e eficiência do Projeto Pedagógico de Curso; a adequação dos materiais didáticos elaborados e a atuação dos docentes.

As questões relativas ao conjunto dos componentes curriculares do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFS (e dos demais processos pedagógicos que compõem as atividades acadêmicas) serão analisadas tendo-se em conta a percepção do aluno e do professor sobre o seu lugar no processo de ensino-aprendizagem. Na auto avaliação é importante considerar como os alunos e professores percebem o curso como um todo e, também, a sua inserção nesse processo.

Assim, a auto avaliação do curso levará em conta a multidimensionalidade do processo educacional que supera o limite da teoria, promovendo o diagnóstico constante para avaliação da efetividade do Projeto Pedagógico de Curso e compreensão do processo de construção/apropriação do conhecimento/desenvolvimento de competências dos alunos através das suas produções, vivências e ações na sua trajetória de formação profissional.

A auto avaliação será contínua e sistemática de forma a contribuir para o fortalecimento do curso e seu constante aperfeiçoamento.

São considerados relevantes os indicadores oriundos de dados originados das demandas da sociedade, do mercado de trabalho, das avaliações do curso pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais – INEP, do ENADE, do CPC, do Projeto Auto Avaliação da FFS e das atividades de investigação científica e extensão. Os resultados da avaliação externa, quando estiverem disponíveis, serão incorporados aos resultados da auto avaliação do curso em tela, com o objetivo de melhor avaliar os pontos fortes e os pontos fracos do curso.

Todo o processo de auto avaliação do projeto do curso será monitorado pelo Colegiado de Curso e implantado de acordo com as seguintes diretrizes:

- a) a auto avaliação deve estar em sintonia com Projeto de Auto Avaliação da FFS;
- b) a auto avaliação do curso constitui uma atividade sistemática e que deve ter reflexo imediato na prática curricular;
- c) o processo de auto avaliação deve envolver a participação dos professores e dos alunos do curso;
- d) cabe ao Coordenador de Curso operacionalizar o processo de auto avaliação junto aos professores, com apoio do Núcleo Docente Estruturante do curso, com a produção de relatórios conclusivos.

A análise dos relatórios conclusivos de auto avaliação será realizada pelo Coordenador de Curso, juntamente com o Núcleo Docente Estruturante, e encaminhado para o Colegiado de Curso para fins de adoção das medidas indicadas. Os resultados das análises do processo serão levados ao conhecimento dos alunos e professores envolvidos, por meio de comunicação oral ou escrita.

Soma-se a auto avaliação do curso, a avaliação institucional conduzida pela Comissão Própria de Avaliação – CPA, conforme orientações do Ministério da Educação. A auto avaliação curso se

articulárá com a avaliação institucional, uma vez que ambas visam à consecução de objetivos comuns, relacionados à qualidade do curso e do crescimento institucional com vistas a ajustes e correções imediatas, viabilizando a implementação de novas atividades pedagógicas relevantes ao processo ensino-aprendizagem.

Em atendimento ao disposto no artigo 11 da Lei nº 10.861/2004, a FFS constituiu a CPA, responsável por desenvolver e executar as atividades de auto avaliação institucional no âmbito da FFS.

A CPA é, portanto, o órgão responsável pela implantação e desenvolvimento da auto avaliação da FFS. Possui autonomia em relação aos órgãos colegiados existentes na Instituição.

Na sua composição, a CPA conta com a participação de representantes de todos os segmentos da comunidade acadêmica (docente, discente e técnico-administrativo) e, também, da sociedade civil organizada. Nos termos do inciso I, §2º do artigo 7º da Portaria MEC nº 2.051/2004 é vedada a existência de maioria absoluta por parte de qualquer um dos segmentos representados. A composição da CPA é paritária, ou seja, é constituída pelo mesmo número de representantes de cada segmento que a compõe: representação do corpo docente; representação do corpo discente; representação do corpo técnico-administrativo e representação da sociedade civil organizada.

As definições quanto à quantidade de membros, forma de composição, duração do mandato, dinâmica de funcionamento e modo de organização da CPA são objeto de regulamentação própria, aprovada pelo Conselho Superior.

Os representantes são escolhidos entre pessoas capazes de assumir a responsabilidade pelo desenvolvimento de todas as ações previstas no processo avaliativo. Para assegurar sua legitimidade junto à comunidade acadêmica, no processo de escolha dos seus membros são consultados os agentes participantes do processo.

1.14.4 Participação dos discentes no acompanhamento e na avaliação do PPC

O planejamento, acompanhamento e execução da avaliação do PPC são coordenados pelo Colegiado de Curso, órgão responsável pela coordenação didática do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO que conta com representação discente e com o apoio do Núcleo Docente Estruturante - NDE.

Os dados e informações registrados em relatórios e nas atas das reuniões colegiadas são levados ao conhecimento da Comissão da Própria de Avaliação - CPA para subsidiar a auto avaliação institucional.

A participação dos discentes é verificada em todas as etapas do acompanhamento e da avaliação do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição.

O planejamento do acompanhamento e da avaliação é discutido com a comunidade acadêmica (docentes, discentes e técnico-administrativos), uma vez que a auto avaliação requer o envolvimento de toda a comunidade na construção da proposta avaliativa (inclusive discentes).

Na etapa de desenvolvimento da avaliação do PPC, os discentes participam preenchendo os instrumentos de avaliação.

Os resultados da avaliação do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição são organizados, discutidos com o corpo discente e divulgados para a comunidade acadêmica, conforme previsto no Projeto de Auto avaliação Institucionalizado.

1.15. Incentivo à Investigação Científica e à Extensão

1.15.1. Investigação Científica no Curso de Graduação em Nutrição

A FFS desenvolve atividades de investigação científica nas suas áreas de atuação acadêmica, desenvolvendo ações que proporcionam contribuições teóricas e práticas ao ensino e à extensão.

As atividades de investigação científica estão voltadas para a resolução de problemas e de demandas da comunidade na qual está inserida e alinhada a um modelo de desenvolvimento que privilegia, além do crescimento da economia, a promoção da qualidade de vida.

De acordo com o seu Regimento, a FFS incentiva a investigação científica por todos os meios ao seu alcance, principalmente através:

- I – do cultivo da atividade científica e do estímulo ao pensar crítico em qualquer atividade didático-pedagógica;
- II – da manutenção de serviços de apoio indispensáveis, tais como, biblioteca, documentação e divulgação científica;
- III – da formação de pessoal em cursos de pós-graduação;
- IV – da concessão de bolsas de estudos ou de auxílios para a execução de determinados projetos;
- V – da realização de convênios com entidades patrocinadoras de pesquisa;
- VI – do intercâmbio com instituições científicas;
- VII – da programação de eventos científicos e participação em congressos, simpósios, seminários e encontros.

A investigação científica deve ser desenvolvida em todos os cursos da FFS, envolvendo professores e alunos.

A FFS, com vistas ao desenvolvimento da investigação científica, envida esforços no sentido da fixação de professores, inclusive através de mecanismos de estímulo financeiro aos professores-

pesquisadores, tornando-os disponíveis a essa atividade, sem prejuízo dos seus trabalhos no campo do ensino.

As atividades de investigação científica são coordenadas pelo Núcleo de Pesquisa e Extensão que tem por finalidade estimular e promover as atividades de investigação científica e extensão na FFS, dando-lhes o necessário suporte.

Para executar as atividades de investigação científica a FFS pode alocar recursos próprios de seu orçamento anual e/ou fazer uso da captação de recursos de outras fontes.

1.15.2. Extensão no Curso de Graduação em Nutrição

A FFS desenvolve atividades de extensão, compreendendo atividades que visam promover a articulação entre a Instituição e a comunidade, permitindo, de um lado, a transferência para sociedade dos conhecimentos desenvolvidos com as atividades de ensino e investigação científica, assim como, a captação das demandas e necessidades da sociedade, pela Instituição, permitindo orientar a produção e o desenvolvimento de novos conhecimentos.

As atividades extensionistas têm como objetivos:

- Articular o ensino e a investigação científica com as demandas da sociedade, buscando o compromisso da comunidade acadêmica com interesses e necessidades da sociedade organizada, em todos os níveis (sindicatos, órgãos públicos, empresas, categorias profissionais, organizações populares e outros organismos);
- Estabelecer mecanismos de integração entre o saber acadêmico e o saber popular, visando uma produção de conhecimento resultante do confronto com a realidade, com permanente interação entre teoria e prática;
- Democratizar o conhecimento acadêmico e a participação efetiva da sociedade na vida da instituição de ensino superior;
- Incentivar a prática acadêmica que contribua para o desenvolvimento da consciência social e política, formando profissionais-cidadãos;
- Participar criticamente das propostas que visem o desenvolvimento regional, econômico, social e cultural;
- Contribuir para reformulações nas concepções e práticas curriculares;
- Favorecer a reformulação do conceito de “sala de aula”, que deixa de ser o lugar privilegiado para o ato de aprender, adquirindo uma estrutura ágil e dinâmica, caracterizada pela interação recíproca de professores, alunos e sociedade, ocorrendo em qualquer espaço e momento, dentro e fora dos muros da instituição de ensino superior.

De acordo com o Regimento da FFS, os programas de extensão, articulados com o ensino e investigação científica, são desenvolvidos sob a forma de atividades permanentes em projetos. As atividades de extensão, no âmbito da FFS, são realizadas sob a forma de:

Cursos de Extensão: são cursos ministrados que têm como requisito algum nível de escolaridade, como parte do processo de educação continuada, e que não se caracterizam como atividades regulares do ensino de graduação;

Eventos: compreendem ações de interesse técnico, social, científico, esportivo e artístico como ciclo de estudos, palestras, conferências, congressos, encontros, feira, festival, fórum, jornada, mesa redonda, reunião, seminários e outros.

Programas de Ação Contínua: compreendem o conjunto de atividades implementadas continuamente, que têm como objetivos o desenvolvimento da comunidade, a integração social e a integração com instituições de ensino;

Prestação de Serviços: compreende a realização de consultorias, assessoria, e outras atividades não incluídas nas modalidades anteriores e que utilizam recursos humanos e materiais da FFS.

A extensão deve ser desenvolvida em todos os cursos da FFS, envolvendo professores e alunos. Deve traduzir-se em ações concretas que rompam com o elitismo e atendam às necessidades da população.

As atividades de extensão são coordenadas pelo Núcleo de Pesquisa e Extensão que tem por finalidade estimular e promover as atividades de investigação científica e extensão na FFS, dando-lhes o necessário suporte.

Para executar as atividades de extensão a FFS pode alocar recursos próprios de seu orçamento anual e/ou fazer uso da captação de recursos de outras fontes.

1.16. Formas de Acesso

As formas de acesso estão disciplinadas no Regimento da FFS, no Título IV – Do Regime Escolar, envolvendo normas sobre o processo seletivo e a matrícula.

DO REGIME ESCOLAR

CAPÍTULO II

Do Processo Seletivo

Art. 56. O processo seletivo, para ingresso nos cursos de graduação ou outros, realizado pela instituição ou em convênio com instituições congêneres, destina-se a avaliar a formação recebida pelo candidato em estudos anteriores e classificá-lo, dentro do limite das vagas oferecidas, para o curso de sua opção.

§ 1º O número de vagas anuais, autorizado ou aprovado pelo órgão competente, para cada curso de graduação, encontra-se disposto no Anexo I deste Regimento.

§ 2º As inscrições para o processo seletivo, são abertas em Edital, publicado pelo Diretor Acadêmico, no qual constem as normas que regem o processo, as respectivas vagas, os prazos de inscrição, a documentação exigida para a inscrição, a relação de provas, os critérios de classificação e demais informações úteis.

Art. 57. O processo seletivo abrange a avaliação dos conhecimentos comuns obtidos pelos candidatos nas diversas formas de escolaridade do ensino fundamental e médio, sem ultrapassar este nível de complexidade, a serem avaliados em prova escrita, aprovada pela Comissão Permanente de processo seletivo.

§ 1º Nos termos das normas aprovadas pelo Conselho Administrativo Superior, o concurso ou processo seletivo é de caráter classificatório.

§ 2º A classificação faz-se pela ordem decrescente dos resultados obtidos, quando for o caso, excluídos os candidatos que não obtiveram os critérios ou níveis mínimos estabelecidos, quando fixados no Edital.

§ 3º A classificação obtida é válida para a matrícula no período letivo para o qual se realiza a seleção, podendo tornar-se nulos seus efeitos se o candidato classificado deixar de requerê-la ou, em fazendo, não apresentar a documentação exigida completa, dentro dos prazos fixados, de acordo com as normas específicas publicadas no Edital.

§ 4º Poderão ser considerados para critério de ingresso na Faculdade os resultados obtidos através do Exame Nacional do Ensino Médio - ENEM.

§ 5º Na hipótese de restarem vagas não preenchidas, poderão ser recebidas alunos transferidos de outro curso ou instituição ou portadores de diploma de curso superior de graduação, ou alunos remanescentes de outra opção do mesmo concurso, nos termos da legislação e do próprio Edital.

§ 6º É facultada à instituição, a realização de novo concurso ou processo seletivo, se necessário, para preenchimento das vagas remanescentes, assim como, aproveitar candidatos aprovados em processo seletivo de outra IES.

CAPÍTULO III

Da Matrícula

Art. 58. A matrícula inicial, ato formal de ingresso no curso e de vinculação à Faculdade, realiza-se na Secretaria Acadêmica, em prazos estabelecidos por ato da

Diretoria Acadêmica, instruído o requerimento com a seguinte documentação, a ser conferida com o original:

- I - Certidão ou diploma do ensino médio ou equivalente, e o respectivo histórico escolar;
- II - Prova de quitação com o Serviço Militar e Eleitoral, quando for o caso;
- III - Comprovante de pagamento ou de isenção da primeira parcela da mensalidade e de assinatura do respectivo contrato de prestação dos serviços;
- IV - Carteira de Identidade;
- V – C.P.F;
- VI- Certidão de nascimento ou casamento;
- VII- Título de Eleitor;
- VIII- Comprovante de residência;
- IX- Duas fotos 3x4 (três por quatro).

§ 1º No caso de diplomado em outro curso superior de graduação, é exigida a apresentação do diploma respectivo, dispensando-se a apresentação do certificado ou diploma do 2º (segundo) grau, ensino médio ou equivalente, bem como o respectivo histórico escolar.

§ 2º No ato da matrícula, obriga-se o aluno a fornecer dados pessoais que não constem nos documentos previstos nesse artigo e que interessem ao controle acadêmico e administrativo da Faculdade.

Art. 59. A matrícula é feita por semestre ou disciplina, no seu respectivo curso, quando regimentalmente reconhecido o direito deste ato, de acordo com a oferta de disciplinas, aprovado pelo Conselho Administrativo Superior.

Art. 60. A matrícula é renovada semestralmente, mediante requerimento pessoal do interessado e assinatura do contrato entre as partes, de acordo com as normas aprovadas pelo Conselho Administrativo Superior, nos prazos estabelecidos no Calendário Escolar.

§ 1º A não renovação ou não confirmação da matrícula, independente de justificativa, nos prazos e critérios fixados pela Diretoria, implicará, em abandono de curso e desvinculação do aluno da Faculdade, podendo a mesma utilizar-se de sua vaga.

§ 2º É pré-requisito para a renovação e suplementares da matrícula a inexistência de débitos junto ao Departamento Financeiro e órgãos de apoio da Faculdade.

§ 3º A Faculdade, quando da ocorrência de vagas, poderá abrir matrículas nas disciplinas de seus cursos, sob forma sequencial ou não a alunos não regulares que demonstrem capacidade de cursá-las com proveito, mediante processo seletivo prévio.

§ 4º Excetuam-se do permitido no *caput* deste artigo os alunos matriculados no primeiro período letivo do curso.

§ 5º Para os cursos em regime semestral:

I - O aluno só poderá se matricular no último ano do curso, ou seja, nos dois últimos semestres se ele não tiver nenhuma disciplina em pendência;

II - O Colegiado de Curso, ao elaborar o Plano Político Pedagógico, definirá os requisitos pedagógicos da sequência das disciplinas.

Art. 61. Para os cursos semestrais, na matrícula para as disciplinas do período seguinte, fica sempre resguardado o respeito aos requisitos pedagógicos do conhecimento.

Parágrafo único. Para os cursos com dois turnos, havendo vagas, será permitida a recuperação de disciplinas em turno oposto.

Art. 62. É concedido o trancamento da matrícula a alunos que cumpriram todas as disciplinas do 1º (primeiro) ano ou do primeiro semestre letivo, desde que quitadas às obrigações estipuladas no contrato celebrado entre as partes, nos limites permitidos na lei.

§ 1º O trancamento de matrícula é concedido, se requerido nos prazos estabelecidos até o final do respectivo período letivo, ou excepcionalmente, por período superior, desde que no seu total, não ultrapasse a metade da duração do curso em que se encontre matriculado o requerente.

§ 2º O aluno que interrompeu seus estudos, por trancamento, cancelamento de matrícula ou abandono de curso, poderá retornar à Faculdade, na qualidade de aluno reprovado, nos termos do seu Plano de Estudos aprovado pela Diretoria Acadêmica.

§ 3º É concedido também o cancelamento de matrícula mediante requerimento pessoal, desde que quitadas às obrigações estipuladas no contrato celebrado entre as partes, nos limites permitidos na lei.

CAPÍTULO IV

Da Transferência e do Aproveitamento de Estudos

Art. 63. Os já portadores de diplomas de curso de graduação, no processo de adaptação com vistas à complementação das disciplinas necessárias para integralizar o currículo pleno, poderão cursar as disciplinas em falta para completar o novo curso, em horário ou períodos especiais, nos termos da Portaria nº 005\2009.

Art. 64. É concedida matrícula a aluno transferido de curso superior de Faculdade ou instituição congênere nacional ou estrangeira, na estrita conformidade das vagas existentes mediante processo seletivo no curso de interesse, se requerida nos prazos fixados no edital próprio, de acordo com as normas aprovadas pelo Conselho Administrativo Superior.

§ 1º As transferências "ex officio", que se opera independentemente de época e disponibilidade de vaga, sendo assegurada aos servidores públicos federais e seus dependentes transferidos no interesse da Administração, na forma da legislação específica (Lei nº 9.536/97) e art. 49, parágrafo único da Lei nº 9.394/96.dar-se-ão na forma da lei.

§ 2º O requerimento de matrícula por transferência é instruído com documentação constante no Edital próprio publicado pelo Diretor Acadêmico, além do histórico escolar do curso de origem, programas e cargas horárias das disciplinas nele cursadas com aprovação, atestado de regularidade acadêmica, regularização do curso e guia de transferência.

§ 3º A documentação pertinente à transferência, necessariamente original, tramitará diretamente entre as instituições, por via postal ou oficial.

Art. 65. O aluno transferido de outras IES e/ou de outros cursos desta IES, estará sujeito às adaptações curriculares que se fizerem necessárias, sendo aproveitados os estudos realizados com aprovação no curso de origem, se equivalentes, nos termos das normas internas e da legislação educacional vigente; em especial a correspondência de carga horária e conteúdos ministrados, levando em consideração os seguintes pontos:

I. Será reconhecida a equivalência, quando a abrangência do conteúdo da disciplina de origem compreender no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) à disciplina ministrada no curso desta Faculdade, bem como a carga horária da disciplina de origem compreender no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária desta Faculdade, podendo o aluno ser submetido à Complementação de Estudos.

II. Quando o conteúdo e/ou carga horária forem inferiores a 75% da disciplina do que o acadêmico requereu aproveitamento, o mesmo deverá cursá-la integralmente.

III. Quando a disciplina a ser aproveitada tiver sido cursada no período igual ou superior a 05 (cinco) anos, a mesma deverá ser cursada integralmente.

IV. O aluno que não apresentar documentação comprobatória devidamente regularizada será considerado reprovado na disciplina, devendo a mesma ser cursada integralmente.

V. A análise do processo de aproveitamento de estudos da disciplina será feita pelo professor e/ou Coordenação de Curso, deve emitir parecer final.

VI. O aproveitamento de estudos é concedido a requerimento do interessado e as adaptações ao currículo em vigor são determinadas nos termos de um Plano de Estudo de Adaptação elaborado de acordo com as normas aprovadas pela Portaria nº005\2009.

Art. 66. Em qualquer época, a requerimento do interessado, nos termos permitidos em lei, a Faculdade concede transferência aos alunos nela matriculados, considerando que esta não poderá ser negada, quer seja em virtude de inadimplência, quer seja em virtude de processo disciplinar em trâmite ou ainda em função de o aluno estar frequentando o primeiro ou o último período de curso em conformidade com a Lei nº. 9.870/99 e o Parecer CNE/CES nº.365/2003 (Parecer CNE/CES nº 282/2002).

§ 1º O deferimento do pedido de transferência implica no encerramento das obrigações da instituição previstas no contrato celebrado entre as partes, resguardado o direito e ações judiciais cabíveis para cobrança de débitos financeiros do aluno, na forma da lei.

Art. 67. O aproveitamento de estudos para os casos de alunos ingressantes na Faculdade é regulado pelo disposto neste Regimento e demais critérios definidos pelo Conselho Administrativo Superior.

1.17. Tecnologias de informação e comunicação – TICs e Inovações no processo ensino-aprendizagem

As tecnologias de informação e comunicação adotadas no processo de ensino-aprendizagem possibilitam a execução do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição.

Na Faculdade Fasipe de Sorriso há um conjunto de tecnologias de informação e comunicação

disponíveis para a comunidade acadêmica, estando assegurado o acesso a materiais ou recursos didáticos a qualquer hora e lugar, propiciando experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso.

Para o processo ensino-aprendizagem os equipamentos são disponibilizados, principalmente, em salas de aula, laboratórios de informática / laboratórios didáticos e biblioteca. Além disso, a IES incorpora de maneira crescente os avanços tecnológicos às atividades acadêmicas. Para tanto, é destinado percentual de sua receita anual para a aquisição de equipamentos, microcomputadores e softwares para atividades práticas. Diversas dependências comuns da IES disponibilizam serviço de wireless aos estudantes.

As tecnologias de informação e comunicação implantadas no processo de ensino-aprendizagem e previstas no Projeto Pedagógico do Curso incluem, especialmente, o uso da imagem e a informática como elementos principais. É estimulado o uso, entre os professores, de ferramentas informatizadas que permitam o acesso dos alunos aos textos e outros materiais didáticos em mídias eletrônicas. As aulas com slides/datashow possibilitam ao docente utilizar imagens com boa qualidade, além de enriquecer os conteúdos abordados com a apresentação de esquemas, animações, simulações etc.

Os docentes utilizam também as linguagens dos modernos meios de comunicação, TV/DVD e da música/som etc. A integração de dados, imagens e sons, a universalização e o rápido acesso à informação e a possibilidade de comunicação autêntica reduzem as barreiras de espaço e de tempo e criam um contexto mais propício à aprendizagem.

No Curso de Graduação em Nutrição, são utilizados (as):

- A internet, como ferramenta de busca e consulta para trabalhos acadêmicos e em projetos de aprendizagem. Sua utilização permite superar as barreiras físicas e o acesso limitado aos recursos de informação existentes. Os docentes propõem pesquisas e atividades para os alunos. Os alunos utilizam as ferramentas de busca (como Periódicos Capes, Google, Google Acadêmico, Yahoo, enciclopédia online, demais banco de dados etc.) para elaborar e apresentar um produto seu, estruturado e elaborado a partir dos materiais encontrados;

- Os pacotes de aplicativos, que incluem processador de textos, planilha eletrônica, apresentação de slides e gerenciador de bancos de dados. Esses pacotes de ferramentas são utilizados pelos docentes, na Instituição, para preparar aulas e elaborar provas, e pelos alunos, nos laboratórios de informática e na biblioteca, numa extensão da sala de aula. O processador de textos facilita ao aluno novas formas de apropriação da escrita, onde o reescrever é parte do escrever. As planilhas permitem lidar com dados numéricos em diversos componentes curriculares. Além de cálculos numéricos, financeiros e estatísticos, as planilhas também possuem recursos de geração de gráficos, que podem ser usados para a percepção dos valores nelas embutidos quanto para sua exportação e uso em

processadores de texto, slides ou blogs;

- Os jogos e simulações, propiciando vivências significativas, cruzando dados para pesquisas e fornecendo material para discussões e levantamento de hipóteses;

- Redes sociais e suas ferramentas;

- TV digital e interativa;

- Programas específicos de computadores (softwares);

- Demais ferramentas, de acordo com o previsto nos planos de ensino.

A Faculdade Fasipe de Sorriso incentiva, também, a participação do Corpo Docente em eventos que abordem temas relacionados à incorporação de novas tecnologias ao processo de ensino-aprendizagem, domínio das TICs e acessibilidade comunicacional e digital, para que dissemelhem este tipo conhecimento, promovendo as inovações no âmbito dos cursos.

A acessibilidade comunicacional caracteriza-se pela ausência de barreiras na comunicação interpessoal, na comunicação escrita e na comunicação virtual (acessibilidade no meio digital). Para garantir essa dimensão de acessibilidade, encontra-se prevista a utilização de textos em Braille, textos com letras ampliadas para quem tem baixa visão, uso do computador com leitor de tela etc., nos termos dos dispositivos legais vigentes. São exemplos de programas e aplicativos utilizados para deficientes visual ou oral:

- VLIBRAS, um sistema para microcomputadores da linha PC que se comunica com o usuário através de síntese de voz, viabilizando, deste modo, o uso de computadores por portadores de necessidades especiais visuais, que adquirem assim, um alto grau de independência no estudo e no trabalho.

- PRODEAF MÓVEL - o aplicativo ProDeaf Móvel, tradutor do Português para a Língua Brasileira de Sinais, está disponível gratuitamente para Surdos e Ouvintes. Esta ferramenta de bolso pode-se traduzir automaticamente pequenas frases. Também é possível escrever as frases (ex.: "Eu vou a praia amanhã") e as mesmas terão a sua tradução interpretada. Possui um dicionário de Libras para navegar entre milhares de palavras em Português e ver sua tradução sem necessidade de conexão com a Internet. O usuário pode selecionar palavras e ver sua representação em Libras, interpretada pelo personagem animado em tecnologia 3D. O aplicativo está disponível para download gratuito em aparelhos com Android (via Google Play), iOS (iPhone/iPad/iPod) e Windows Phone 8 (via Windows Phone Store). Para baixar o ProDeaf Móvel, deve-se acessar diretamente do smartphone ou tablet o link <http://prodeaf.net/instalar>.

1.17.1 Inovações tecnológicas significativas

A estrutura de TI da Faculdade Fasipe de Sorriso está em franca expansão a fim de atender

cada vez melhor as necessidades de sua equipe e de seus alunos, seu Centro de Tecnologia da Informação conta hoje com servidores novos, modernos que atendem com tranquilidade as necessidades atuais:

a - Rede computadores - Administrativa

A rede de computadores da FFS funciona 24x7, contamos com 03 (três) servidores físicos, 39 computadores, 03 (três) links de internet, portal do aluno, professor que podem ser acessados de qualquer dispositivo com conexão à internet.

Total de computadores da rede administrativa da instituição

16 – SAA (comercial, secretaria, financiamentos, tesouraria, cobrança e CPE);

03 – Direção Acadêmica, financeira e administrativa;

12 – Coordenação de cursos;

03 – Biblioteca;

01 – TI;

04 – Fasiclin;

TOTAL: 39 computadores.

b - Servidores

01 – Servidor de Banco de dados, aplicação e web:

Gerencia o sistema de informação de controle acadêmico, biblioteca, portal do professor e portal do aluno da instituição, os serviços de portal do aluno, professor são on-line e podem ser acessados 24x7 de qualquer dispositivo que possua conexão com a internet.

01 – Servidor de Backup

Servidor realiza backup dos sistemas de informação e arquivos, a instituição trabalha com 3 níveis de backup, o primeiro realizado no próprio servidor de abriga a aplicação, o segundo no servidor específico de backup e o terceiro em nuvem utilizando o google drive como armazenamento.

01 – Servidor de arquivos e Dominio

Gerencia todo o sistema de arquivos e usuarios

01 – Servidor CloudServer

Servidor on-line que armazena o repositório institucional, funciona 24x7 on-line.

01 – Firewall

1 firewall de borda de rede que controlam o acesso a rede administrativa da instituição e a rede dos laboratórios de informática para aulas práticas.

c - Equipamentos Coordenação de Curso

As coordenações possuem computadores com conexão à internet através de dois links e política de firewall de FailOver (se um link parar de funcionar a navegação é automaticamente redirecionada para o outro), acesso ao servidor de arquivos da instituição com uma pasta de uso exclusivo de cada curso e outra compartilhada entre todos os cursos além de acesso ao portal do aluno, professor que funcionam 24x7.

Temos 1 projetor multimídia a disposição de cada coordenação, e a sala dos professores existem 2 computadores com acesso à internet para uso exclusivo dos professores.

d - Rede Computadores Laboratórios

A rede de computadores dos laboratórios de informática possui uma estrutura separada da rede administrativa, hoje dispomos de 02 (dois) laboratórios de informática e o NPD na biblioteca:

LAB-01: 20 computadores;

LAB-02: 30 computadores;

NPD: 10 computadores;

TOTAL: 60 computadores.

A Faculdade Fasipe de Sorriso, possui a política de troca de um laboratório por ano, compramos computadores Dell de última geração visando melhor atender nossos alunos.

Os laboratórios possuem conexão com a internet através de 2 (dois) links e estão conectados a um servidor de gerenciamento de pastas compartilhadas para facilitar a troca de informações entre os alunos e o professor durante a aula.

Tratando ainda da parte tecnológica a Faculdade Fasipe de Sorriso apresenta:

- Servidor de e-mails com domínio próprio, onde fica hospedado em nuvens, tornando-a cada vez mais seguro o armazenamento de informações.
- Internet através de uma rede sem fio *Wi-Fi* com 01 link específico para acesso nas dependências da faculdade.
- HotSpot para gerenciamento de internet Wireless com restrições de acesso e políticas de segurança.

e) Sistema de gestão acadêmica - MentorWeb

Sistema de gestão educacional onde pelo portal o acadêmico tem a qualquer hora e em qualquer lugar acesso às suas notas, materiais e conteúdo para as aulas e outros serviços, bem como os professores poderão efetuar a digitação on-line das notas, livro de chamadas e disponibilizar aos alunos materiais de apoio para as aulas. Tendo como principais funcionalidades:

- Controle de cursos ofertados, inclusive com conteúdo a distância, independentemente de sua duração, como graduação, pós-graduação (Lato Sensu e Stricto Sensu), extensão, sequenciais etc;
- Plano de Oferta de Vagas em regimes seriados e/ou por disciplina, com respectivos docentes disponíveis, com impressão automática de pautas das turmas e diários de classe;
- Entrada de notas e faltas pelo setor de registro acadêmico ou diretamente pelos docentes;
- Controle de ingresso por processo seletivo, portador de diploma, transferência externa oriunda de outra IES ou por Ex Oficio etc;
- Emissão, por habilitação cursada, de histórico, certificados, declarações e diplomas;
- Emissão de extrato de notas, fichas individuais dos alunos e atas de resultados finais;
- Controle de transferências, trancamentos, cancelamentos e jubilações de alunos ou disciplinas;
- Emissão de dados para censo do MEC;
- Controle de pagamentos e recebimentos através de boletos bancários ou arquivo de remessa e retorno bancário, bolsas e percentual de inadimplência;
- Emissão automática de cartas de cobrança e registro de devedores;
- Acordo financeiro e controle de pagamentos com cheques pré-datados ou nota promissória;
- Abertura e fechamento de vários caixas, simultaneamente;
- Auditoria e monitoramento das ações feitas pelos usuários;
- Gráficos de rendimento por aluno, turma e docente;
- Fácil administração do processo seletivo da IES, com oferta de cursos e vagas, elaboração de gabaritos, inscrição e classificação de candidatos, com total integração com os módulos Acadêmico e Tesouraria;
- Controle da disponibilidade e alocação dos docentes, através do módulo Quadro de Horários;
- Controle do FIES e financiamentos próprios;
- Controle do registro e expedição de diplomas;
- Controle de acesso via Biometria.
- Controle de Atividades Complementares;

Ainda oferece o Mentor Mobile, o app para acessar as suas informações acadêmicas, quando e onde quiser, por meio de um Smartphone ou Tablet. O aluno pode navegar entre as disciplinas de cada período letivo, manter suas informações sempre atualizadas e organizadas, consultar notas e faltas por meio de uma plataforma simples e de fácil utilização e o professor realizar controle de frequência, troca de mensagens e conteúdo para suas turmas e disciplinas.

f) Site da IES

O Web Site da **Faculdade Fasipe de Sorriso** poderá ser acessado pela url www.fasipe.com.br, onde terá acesso as informações acadêmicas;

g) Sistema de Gestão da FASICLIN – GESFASICLIN

O Sistema de Gestão da FASICLIN – GESFASICLIN, tem por objetivo otimizar o processo de agendamentos realizado pelas clínicas, evitando a perca de dados, promovendo controle de atendimentos, facilitando a análise do crescimento de cada clínica podendo assim planejar sua expansão. O sistema é um diferencial na tomada de decisão, pois estabelece um acompanhamento evolutivo de cada clínica e também de toda a rede SAP, visando a melhoria da qualidade de atendimento para o público que demanda dos serviços de cada clínica.

O sistema possui as seguintes funcionalidades: cadastros de coordenadores, cursos, clínicas, professores, alunos, procedimentos (atendimentos), pacientes e de usuários.

Possui um cadastro de agendamento, onde é informado o paciente, procedimento, data e horário, o aluno que irá realizar o atendimento e no momento de finalizar o atendimento é necessário informar o professor que acompanhou o aluno durante o agendamento. Também é possível informar se o agendamento já foi pago.

Entre os controles do sistema, temos o cadastro de datas bloqueadas, onde é informado os dias em que não haverá atendimento nas clínicas, evitando que sejam agendados pacientes em dias que não terá atendimento ao público. Outro controle é o bloqueio de agendamentos nos mesmos horários para o mesmo aluno e/ou paciente, evitando assim choque de agendamentos.

O sistema GESFASICLIN também possui o controle de anamneses, onde o paciente passa para a triagem das clínicas. Essa anamnese está padronizada com o modelo nacional (ANVISA).

Na parte gerencial, o sistema oferece relatórios com totalizadores e gráficos de atendimento que podem ser filtrados por período, auxiliando na validação das clínicas, verificando em quais épocas do ano que possuem mais atendimentos. O sistema oferece gráficos de comparação de idades, mostrando a faixa etária dos pacientes atendidos. Possui histórico médico do paciente e o histórico de atendimento do aluno e do professor podendo assim saber qual professor acompanhou qual procedimento realizado por um determinado aluno.

Os benefícios do uso deste sistema são:

- Otimização do processo de atendimento, evitando a perca e/ou o esquecimento de agendamentos;
- Controle de agendamentos, evitando o conflito de horários de atendimento;

- Preservação de dados, como o de pacientes e atendimentos, criando um histórico médico de atendimento;
- Relatórios para acompanhamento dos desenvolvimentos das clínicas, totalizadores de atendimento, histórico médico de pacientes, histórico de atendimento de alunos e professores;
- Auxílio na tomada de decisão, para melhorias, correção de processos e desenvolvimentos de novos atendimentos;

O plano de expansão desse sistema é o desenvolvimento do controle de esterilização. Um sistema onde será realizado todo o controle de entrega e retirada de kits de instrumentos para a esterilização.

h) Repositório institucional

O RI tem como objetivo reunir num único local virtual o conjunto da produção científica e acadêmica da FFS, contribuindo para ampliar a visibilidade da Instituição e dos seus docentes e discentes.

2. ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA

2.1. Núcleo Docente Estruturante

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) constitui-se de um grupo de docentes do curso, com atribuições acadêmicas de acompanhar o processo de concepção, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, em colaboração com o Colegiado de Curso.

A FFS, em atendimento ao disposto na Resolução CONAES nº 01/2010, por meio do seu órgão colegiado superior, normatizou o funcionamento do NDE, definindo suas atribuições e os critérios de constituição, atendidos, no mínimo, os seguintes:

- ser constituído por um mínimo de 05 (cinco) professores pertencentes ao corpo docente do curso;
- ter, pelo menos, 60% de seus membros com titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu*;
- ter todos os membros em regime de trabalho de tempo parcial ou integral, sendo pelo menos 20% em tempo integral;
- assegurar estratégia de renovação parcial dos integrantes do NDE de modo a assegurar continuidade no processo de acompanhamento do curso.

São atribuições do NDE do Curso de Graduação em Nutrição da FFS:

- I – construir e acompanhar o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da FFS;
- II – contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do Curso de Graduação em Nutrição da FFS;
- III – zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes na matriz curricular;
- IV – indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de investigação científica e extensão, oriundas das necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de Nutrição;
- V – acompanhar os resultados no ensino-aprendizagem do Projeto Pedagógico de Curso;
- VI – revisar ementas e conteúdos programáticos;
- VII – indicar cursos a serem ofertados como forma de nivelar o aluno ingressante ou reforçar o aprendizado;
- VIII – propor ações em prol de melhores resultados no ENADE e no CPC;
- IX – atender aos discentes do curso.

Em sua composição, o Núcleo Docente Estruturante do Curso de Graduação em Nutrição da FFS conta com o Coordenador de Curso e com 04 (quatro) professores, totalizando 05 (cinco) membros.

No quadro a seguir é apresentada a relação nominal dos professores que compõem o Núcleo Docente Estruturante, seguida da titulação máxima e do regime de trabalho.

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO		
PROFESSOR	TITULAÇÃO MÁXIMA	REGIME DE TRABALHO
Ana Flávia Silva de Assis	Mestrado	Parcial
Ana Flávia Soares	Mestrado	Parcial
Ana Paula Gregorius de Souza (*)	Especialização	Integral
Maria Eduarda Zanatta Scapini	Especialização	Parcial
Raceli Sandrin	Doutorado	Parcial

(*) Coordenador do Curso

Conforme pode ser observado no quadro apresentado, 60% dos docentes possuem titulação acadêmica em programas de pós-graduação *stricto sensu* reconhecidos pela CAPES ou revalidada por universidades brasileiras com atribuição legal para essa revalidação.

Todos os professores do Núcleo Docente Estruturante têm previsão de contratação em regime de tempo parcial ou integral, sendo 20% no regime de tempo integral.

A FFS investiu na composição de um Núcleo Docente Estruturante com professores que possuam uma dedicação preferencial, cujo resultado é a construção de uma carreira assentada em valores acadêmicos, ou seja, titulação e produção científica. Isso, com certeza, contribui para a estabilidade docente e o estímulo à permanência dos integrantes do Núcleo Docente Estruturante até, pelo menos, o reconhecimento do curso. Neste sentido, a FFS compromete-se a estabelecer uma relação duradoura e perene entre si e o corpo docente, sem as altas taxas de rotatividade que dificultam a elaboração, com efetiva participação docente, de uma identidade institucional.

2.2. Coordenadoria de Curso

2.2.1. Titulação Acadêmica

A Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição da FFS é a Professora Especialista Ana Paula Gregorius de Souza.

A professora Ana Paula Gregorius de Souza possui graduação em Nutrição pela Faculdade Fasipe (2023). Especialização em Nutrição e Saúde Pública pela Faculdade Ourinhos de Ensino Superior (2025).

2.2.2. Experiência Profissional, no Magistério Superior e de Gestão Acadêmica

A professora Ana Paula Gregorius de Souza possui experiência profissional, de magistério superior e de gestão acadêmica, somadas, maior a 2 anos. A experiência profissional da Ana Paula Gregorius de Souza é de 1,5 anos. No magistério superior, possui experiência de 1 ano. Na gestão acadêmica, o tempo de experiência é 3 meses.

2.2.3. Regime de Trabalho

A professora Ana Paula Gregorius de Souza foi contratada em regime de tempo integral, com 40 horas de atividades semanais, estando prevista carga horária para coordenação, administração e condução do curso.

O regime de trabalho do coordenador do curso de Nutrição da Faculdade Fasipe de Sorriso permite o atendimento da demanda existente, contemplando a gestão do curso, relação docentes, discentes, e representatividade nos colegiados superiores, por meio de um plano de ação documentado e compartilhado, com indicadores disponíveis e públicos com relação ao desempenho da coordenação, proporcionando a administração da potencialidade do corpo docente do seu curso, favorecendo a integração e a melhoria contínua.

2.2.4 Atuação do (a) coordenador (a)

A Coordenadoria do Curso de Graduação em Nutrição tem como propósito ser mais que uma mediadora entre alunos e professores. A Coordenação em sua atuação tem a função de reconhecer as necessidades da área em que atua e tomar decisões que possam beneficiar a comunidade acadêmica. Atendendo as exigências legais do MEC, tem como propósito gerenciar e executar o PPC, acompanhar o trabalho dos docentes, sendo membro do NDE está comprometida com a missão, a crença e os valores da Faculdade Fasipe de Sorriso. Está atenta às mudanças impostas pelo mercado de trabalho a fim de sugerir adequação e modernização do PPC do curso. A Coordenadoria atua como gestora de equipes e processos, pensando e agindo estrategicamente, colaborando com o desenvolvimento dos alunos e o crescimento da Faculdade Fasipe de Sorriso.

Com relação à consolidação do PPC, a Coordenadoria do Curso de Graduação em Nutrição junto com o NDE acompanhando o desenvolvimento do projeto do Curso. A relação interdisciplinar e o desenvolvimento do trabalho conjunto dos docentes são alcançados mediante apoio e acompanhamento pedagógico da Coordenadoria do Curso e do NDE. Portanto, a Coordenadoria de Curso é articuladora e proponente das políticas e práticas pedagógicas, juntamente com o seu Colegiado, discutindo com os professores a importância de cada conteúdo no contexto curricular; articulando a integração entre os corpos docente e discente; acompanhando e avaliando os resultados das estratégias pedagógicas e redefinindo novas orientações, com base nos resultados da autoavaliação; estuda e reformula as matrizes curriculares, aprovando programas, acompanhando a execução dos planos de ensino; avaliando a produtividade do processo de ensino-aprendizagem. Com postura ética e de responsabilidade social, lidera mudanças transformadoras para o curso.

A responsabilidade da Coordenadoria aumenta significativamente a partir da utilização dos resultados do ENADE, IDD e CPC pelo MEC para a adoção das medidas necessárias para superar os pontos fracos que possam existir.

A Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição possui carga horária disponível para atendimento aos alunos, docentes e realização de reuniões com o Colegiado de Curso e o NDE. Quando necessário encaminha alunos e professores para o atendimento psicopedagógico. Monitora as atividades acadêmicas para que tenham o sucesso esperado. Organiza atividades de nivelamento para os alunos com dificuldades de aprendizagem e se mantém atualizado com relação à legislação educacional e a referente ao exercício profissional. Dialoga com direção da IES para informá-la sobre as necessidades do Curso de Graduação em Nutrição, solicitando medidas saneadoras quando necessário.

2.2.5 Plano de Ação da Coordenação de Curso

PLANO DE AÇÃO DA COORDENAÇÃO DO CURSO

INTRODUÇÃO

A ação do coordenador de curso superior predomina-se em um trabalho onde a participação e integração da tríade- aluno-professor-coordenador, aliada a uma dinâmica ativa e coerente constituiu-se num resultado cujas linhas norteadoras corroborarão para um desenvolvimento eficaz em todo fazer pedagógico da instituição.

JUSTIFICATIVA:

A dinâmica do processo didático e do conhecimento que se ensina, aprende e (re) constrói na IES, solicita do Coordenador Pedagógico que incentive e promova o hábito de estudos, leituras e discussões coletivas de textos, tanto os que trazem subsídios aos conteúdos específicos, quanto os que ampliam e aprofundam bases, encaminhamentos e concepções do ato educativo de ensinar e aprender, que caracteriza a especificidade da escola e do conhecimento que deve ser garantido. Sendo assim, a função e/ou a “missão” do coordenador, requer dele, então uma ampla e bem apoiada visão dos fundamentos, princípios e conceitos do processo de ensino-aprendizagem.

Propiciando o desenvolvimento da integralização dos conteúdos curriculares do curso, visando melhor e mais eficiente desempenho do trabalho didático-pedagógico e, obviamente, a melhoria da qualidade do processo de ensino-aprendizagem, tem o presente plano a função de orientar e avaliar todas as atividades do corpo docente, dinamizando, facilitando e esclarecendo a atuação da coordenação, junto ao corpo administrativo, docente e discente da faculdade.

Este plano é flexível de acordo com as necessidades reais do curso e de toda a comunidade acadêmica nele envolvida.

OBJETIVO GERAL:

O trabalho do Coordenador visa traduzir o novo processo pedagógico em curso na sociedade, promover necessárias articulações para construir alternativas que ponham a educação a serviço do desenvolvimento de relações verdadeiramente democráticas, oferecendo a comunidade acadêmica um ensino com qualidade, no intuito de formar cidadãos críticos e democráticos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Elaborar o plano de ação pedagógica;
- Promover e participar das reuniões de professores e de alunos;
- Prestar assistência técnico-pedagógica de forma direta ao corpo docente e, indiretamente, ao corpo discente;
- Estudar, pesquisar e selecionar assuntos didáticos e incentivar troca de experiências entre docentes;
- Orientar e acompanhar no preenchimento dos diários de classe;
- Identificar constantemente quais as prioridades das turmas e docentes para prestar-lhes um melhor atendimento;
- Visitar as salas de aula para detectar problemas existentes e procurar solucioná-los;
- Detectar constantemente as deficiências na aprendizagem;
- Acompanhar o desenvolvimento dos planos, a fim de que haja um trabalho interdisciplinar, onde possamos atender com eficiência toda a comunidade acadêmica da instituição;
- Avaliar a execução dos planos de ensino;

ATIVIDADES:

- Elaboração do planejamento semestral;
- Participação nas reuniões administrativas;
- Reuniões para elaboração dos planos de ensino:
- Orientação em conjunto e individual;
- Auxílio e vistoria nas avaliações;
- Participação nas reuniões de Professores;
- Orientação, acompanhamento e auxílio aos alunos;
- Reuniões pedagógicas;
- Observação e assistência contínua;

- Diálogos individuais;
- Estudos, pesquisas e seleção de conteúdos;
- Orientação e acompanhamento no preenchimento dos diários de classe;
- Identificação das prioridades de cada turma;

METODOLOGIA DE TRABALHO:

O método de trabalho é simples, dinâmico, democrático, cooperador e de acordo com as necessidades apresentadas, colaborando com os professores na procura de meios e fins para melhor aprendizagem e formando um trinômio indispensável: aluno-professor-coordenador, e procurando a Filosofia Educacional como forma de organização para atingir os objetivos e procurando obter adesão e colaboração de todos os elementos, desenvolvendo assim, um verdadeiro trabalho de equipe.

PERÍODO DE EXECUÇÃO:

Após autorização do curso pelo órgão competente

CONCLUSÃO:

O alcance dos objetivos deste plano, a melhoria do processo ensino-aprendizagem e o processo dos alunos não dependem somente da atuação do coordenador, mas também, do apoio da Direção da Instituição, da aceitação e esmero dos docentes, do desempenho dos demais funcionários da IES e do interesse dos discentes. Portanto, precisar-se-á angariar a confiança de todos como fruto do bom desempenho do trabalho proposto, para que possamos trabalhar sob um clima completamente harmonioso, proporcionando assim, maior intercâmbio entre faculdade-comunidade. Tão-somente assim teremos êxito nesta grande batalha.

AVALIAÇÃO:

A avaliação consiste num trabalho progressivo e cooperativo entre a direção, coordenação pedagógica e o corpo docente, integrados na diagnose dos problemas que interferem no processo ensino-aprendizagem, para dar-lhe solução adequada.

- Esta avaliação contínua e progressiva será feita através de;
- Análise do plano elaborado, para verificar se os objetivos foram alcançados;
- Observação diretas e indiretas de todas as atividades desenvolvidas;
- Visitas, Conversas, Fichas de acompanhamento; Levantamentos estatísticos;
- Reflexão e conclusão, Análise dos dados coletados.
-

2.2.6 Indicadores de Desempenho - Coordenação de Curso

Compreendendo as funções a serem desempenhadas pela Coordenadora do Curso, tem-se que competirá ao coordenador do curso elaborar e apresentar um plano de ação demonstrando e comprovando os indicadores de desempenho da coordenação, devendo este plano ser devidamente compartilhado e disponibilizado publicamente. Não obstante, competirá ao coordenador de curso o planejamento da administração do corpo docente do seu curso, favorecendo a integração e a melhoria contínua.

Para tanto, é realizado uma avaliação específica para avaliar as funções do coordenador, além da avaliação a ser realizada pela Comissão Própria de Avaliação que é mais ampla. Dessa forma, a Faculdade Fasipe de Sorriso apresenta um questionário para essa avaliação.

2.3. Composição e Funcionamento do Colegiado de Curso

A coordenação didática de cada curso está a cargo de um Colegiado de Curso, constituído por todos os docentes que ministram disciplinas da matriz curricular do curso, pelo Coordenador do Curso e um representante do corpo discente. O representante do corpo discente deve ser aluno do curso, indicado por seus pares para mandato de 02 (dois) anos, com direito a recondução.

O Colegiado de Curso é presidido pelo Coordenador de Curso, designado pelo Diretor, dentre os professores do curso. Em suas faltas ou impedimentos, o Coordenador de Curso será substituído por professor de disciplinas profissionalizantes do curso, designado pelo Diretor.

De acordo com o Regimento da Faculdade Fasipe de Sorriso, compete ao Colegiado de Curso:

I – fixar o perfil do curso e as diretrizes gerais das disciplinas, com suas ementas e respectivos programas;

II – elaborar o currículo do curso e suas alterações com a indicação das disciplinas e respectiva carga horária, de acordo com as diretrizes curriculares emanadas do poder Público;

III – promover a avaliação do curso;

IV – decidir sobre aproveitamento de estudos e de adaptações, mediante requerimento dos interessados;

V – colaborar com os demais órgãos acadêmicos no âmbito de sua atuação;

VI – exercer outras atribuições de sua competência ou que lhe forem delegadas pelos demais órgãos colegiados.

O Colegiado de Curso reúne-se, no mínimo, 02 (duas) vezes por semestre, e, extraordinariamente, por convocação do Coordenador do Curso, ou por convocação de 2/3 (dois terços) de seus membros, devendo constar da convocação a pauta dos assuntos e serem tratados.

As reuniões ordinárias e extraordinárias do Colegiado do Curso ocorrem de acordo com a periodicidade estabelecida no Regimento da FFS. As atas das reuniões registram os assuntos nelas tratados e as decisões adotadas.

2.3.1. Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Docente e Experiência Docente

A FFS possui o Núcleo de Apoio Psicopedagógico e experiência docente, o qual caracteriza-se como um órgão de apoio didático- pedagógico, constituindo-se um instrumento de acompanhamento, orientação, supervisão e avaliação das práticas pedagógicas docentes dos cursos da área da saúde da instituição. Tem como objetivos, entre outros :

Apoiar os professores, de forma coletiva ou individualizada, nos processos de planejamento, desenvolvimento e avaliação das atividades docentes, de forma espontânea

Promover oficinas pedagógicas e/ou cursos, de acordo com as demandas apresentadas pelos docentes.

Promover espaços coletivos de reflexão sobre a docência universitária, realizados periodicamente.

O Núcleo de Apoio Psicopedagógico é coordenado por um profissional com formação na área de Pedagogia/Psicologia.

2.3.2. Gestão do Curso e os Processos de Avaliação Interna e Externa

A gestão dos cursos da FFS é planejada levando em consideração a autoavaliação institucional e o resultado das avaliações externas, como insumos para aprimoramento contínuo do planejamento do curso, devendo haver apropriação dos resultados pela comunidade acadêmica e delineamento do processo avaliativo periódico do curso.

A autoavaliação é entendida como parte do processo de aprendizagem, uma forma contínua de acompanhamento de todas as atividades que envolvem o Curso de Graduação em Nutrição da FFS, viabilizando o conhecimento das fragilidades e deficiências que por ventura possam existir, e a possibilidade de adotar as providências necessárias para saneá-las.

Dentro desse princípio, a autoavaliação abarcará todos os agentes envolvidos nos diferentes serviços e funções que dão suporte ao processo de formação profissional, sendo elemento central da FFS.

A autoavaliação do Curso de Graduação em Nutrição da FFS tem como objetivo geral rever e aperfeiçoar o Projeto Pedagógico de Curso, promovendo a permanente melhoria das atividades relacionadas ao ensino, à investigação científica e à extensão.

A autoavaliação a ser empreendida será focada, sobretudo, em 04 (quatro) itens: a garantia da infraestrutura necessária para o desempenho das atividades; a aplicabilidade e eficiência do Projeto Pedagógico de Curso; a adequação dos materiais didáticos elaborados e a atuação dos docentes.

As questões relativas ao conjunto dos componentes curriculares do Curso de Graduação em Nutrição da FFS (e dos demais processos pedagógicos que compõem as atividades acadêmicas) serão analisadas tendo-se em conta a percepção do aluno e do professor sobre o seu lugar no processo de ensino-aprendizagem. Na autoavaliação é importante considerar como os alunos e professores percebem o curso como um todo e, também, a sua inserção nesse processo.

Assim, a autoavaliação do curso levará em conta a multidimensionalidade do processo educacional que supera o limite da teoria, promovendo o diagnóstico constante para avaliação da efetividade do Projeto Pedagógico de Curso e compreensão do processo de construção/apropriação do conhecimento/desenvolvimento de competências dos alunos através das suas produções, vivências e ações na sua trajetória de formação profissional.

A autoavaliação será realizada no curso:

- a) por meio de questionários aplicados aos alunos e professores sobre o desempenho destes;
- b) em seminários sobre o processo de ensino-aprendizagem e materiais didáticos, realizados no início dos semestres, com a participação de alunos e de professores, para a discussão de formas e critérios;
- c) por meio de pesquisas para levantamento do perfil do aluno, contendo estudo sobre procedência, expectativas quanto ao curso e à profissão;
- d) por meio de questionários aplicados aos alunos e professores sobre a infraestrutura disponível sobre o curso.

A autoavaliação será contínua e sistemática de forma a contribuir para o fortalecimento do curso e seu constante aperfeiçoamento.

São considerados relevantes os indicadores oriundos de dados originados das demandas da sociedade, do mercado de trabalho, das avaliações do curso pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais – INEP, do ENADE, do CPC, do Projeto Autoavaliação da FFS e das atividades de investigação científica e extensão. Os resultados da avaliação externa, quando estiverem disponíveis, serão incorporados aos resultados da autoavaliação do curso em tela, com o objetivo de melhor avaliar os pontos fortes e os pontos fracos do curso.

Todo o processo de autoavaliação do projeto do curso será monitorado pelo Colegiado de Curso e implantado de acordo com as seguintes diretrizes:

- a) a autoavaliação deve estar em sintonia com Projeto de Autoavaliação da FFS;

b) a autoavaliação do curso constitui uma atividade sistemática e que deve ter reflexo imediato na prática curricular;

c) o processo de autoavaliação deve envolver a participação dos professores e dos alunos do curso;

d) cabe ao Coordenador de Curso operacionalizar o processo de autoavaliação junto aos professores, com apoio do Núcleo Docente Estruturante do curso, com a produção de relatórios conclusivos.

A análise dos relatórios conclusivos de autoavaliação será realizada pelo Coordenador de Curso, juntamente com o Núcleo Docente Estruturante, e encaminhado para o Colegiado de Curso para fins de adoção das medidas indicadas. Os resultados das análises do processo serão levados ao conhecimento dos alunos e professores envolvidos, por meio de comunicação oral ou escrita.

Soma-se a autoavaliação do curso, a avaliação institucional conduzida pela Comissão Própria de Avaliação – CPA, conforme orientações do Ministério da Educação. A autoavaliação curso se articulará com a avaliação institucional, uma vez que ambas visam à consecução de objetivos comuns, relacionados à qualidade do curso e do crescimento institucional com vistas a ajustes e correções imediatas, viabilizando a implementação de novas atividades pedagógicas relevantes ao processo ensino-aprendizagem.

Enfim o processo de avaliação é uma forma de prestação de contas à sociedade das atividades desenvolvidas pela Faculdade Fasipe de Sorriso, que atua comprometida com a responsabilidade social.

2.4. Atendimento ao Discente

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, em consonância com as políticas institucionais estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional, estabelece a política de atendimento aos estudantes, por meio de programas de apoio extraclasse e psicopedagógico, de atividades de nivelamento e extracurriculares não computadas como atividades complementares, ouvidoria, bolsas, apoio à participação em eventos, valorização do egresso e apoio à participação em eventos culturais e esportivos. A Faculdade FFS disponibiliza aos estudantes o acesso a dados e registros acadêmicos.

2.4.1 Ações de Acolhimento e Permanência

Considerando a importância de promover a integração e assimilação da cultura e da vida acadêmica dos alunos ingressantes, assim como a necessidade de integrar esses alunos no ambiente acadêmico apresentando o curso e as políticas institucionais, foi implantado o Programa de Acolhimento

ao Ingressante e Permanência com a finalidade de acompanhar o acesso e a trajetória acadêmica dos estudantes ingressantes e favorecer a sua permanência.

O Programa de Acolhimento ao Ingressante e Permanência tem como objetivos: desenvolver ações que propiciem um diálogo intercultural na comunidade acadêmica; oferecer acolhimento, informações, socialização, solidariedade e conscientização aos alunos ingressantes; integrar o aluno ingressante no ambiente acadêmico, promovendo o contato com professores e alunos veteranos e com as informações sobre o funcionamento da Faculdade Fasipe de Sorriso, dos cursos, dos projetos de extensão, investigação científica e dos programas de formação continuada; desenvolver ações de inclusão (bolsas; financiamentos; apoio psicopedagógico e em acessibilidade; nivelamento etc.) que visam a incluir os discentes nas atividades institucionais, objetivando oportunidades iguais de acesso e permanência, considerando-se não só a existência de deficiências, mas também diferenças de classe social, gênero, idade e origem étnica.

2.4.2 Acessibilidade Metodológica e Instrumental

O Núcleo de Apoio Psicopedagógico é órgão de apoio psicopedagógico e em acessibilidade. Atua para eliminar barreiras nos instrumentos, utensílios e ferramentas de aprendizagem utilizadas nas atividades de ensino, investigação científica e extensão que são desenvolvidas no curso. Orienta a metodologia de ensino-aprendizagem, os recursos pedagógicos e tecnológicos e as técnicas de ensino e avaliação; que são definidos de acordo com as necessidades dos sujeitos da aprendizagem. Quanto a esses aspectos, realiza atendimento de apoio aos discentes e docentes de forma contínua.

Sempre que necessário serão utilizados os recursos de tecnologia assistiva incorporados em teclados de computador e mouses adaptados, pranchas de comunicação aumentativa e alternativa, entre outros disponibilizados pela Faculdade Fasipe de Sorriso.

2.4.3. Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Discente

A FFS possui o Núcleo de Apoio Psicopedagógico para atender, mediar e solucionar situações que possam surgir no decorrer da vida acadêmica do corpo discente.

O Núcleo de Apoio Psicopedagógico tem por objetivo oferecer acompanhamento psicopedagógico aos discentes e subsídios para melhoria do desempenho de alunos que apresentem dificuldades. Contribui para o desenvolvimento da capacidade de aprendizagem em geral, recuperando as motivações, promovendo a integridade psicológica dos alunos, realizando a orientação e os serviços de aconselhamento e assegurando sua adaptação, especialmente, dos ingressantes.

O Núcleo de Apoio Psicopedagógico é coordenado por um profissional com formação na área de Pedagogia/Psicologia. O atendimento é caracterizado por orientações individuais a alunos

encaminhados pelos professores, Coordenadores de Curso ou àqueles que procuram o serviço espontaneamente.

2.4.4. Mecanismos de Nivelamento

Com o objetivo de recuperar as deficiências de formação dos ingressantes, a FFS oferece cursos de nivelamento em Língua Portuguesa e Matemática. Os cursos de nivelamento são oferecidos a todos os alunos do primeiro semestre, logo nas primeiras semanas de aula. São realizados aos sábados, sem nenhum custo adicional aos alunos.

A Faculdade Fasipe de Sorriso oferece suporte ao desenvolvimento de cursos de nivelamento compatíveis com as prioridades de cada curso. Dessa forma, outros conteúdos podem ser apresentados para nivelamento dos alunos de acordo com as necessidades detectadas pelas Coordenadorias dos Cursos, por indicação dos professores.

2.4.5. Atendimento Extraclasses

O atendimento extraclasses aos alunos é realizado pelo Coordenador de Curso, pelos membros do Núcleo Docente Estruturante e pelos professores com jornada semanal específica para atendimento ao aluno, assim como pelo Serviço de Atendimento Psicopedagógico ao Discente. Esse atendimento é personalizado e individual, mediante a prática de “portas abertas” onde cada aluno pode, sem prévia marcação, apresentar suas dúvidas.

2.4.6. Monitoria

A FFS oferece vagas de monitoria, viabilizando a articulação do processo ensino-aprendizagem e como forma de estimular a participação dos alunos nos projetos desenvolvidos pela Instituição. Tem por objetivo incentivar os alunos que demonstrem aptidão pela carreira acadêmica, assegurando a cooperação do corpo discente com o corpo docente nas atividades do ensino.

2.4.7. Participação em Centros Acadêmicos - Representação Estudantil

A FFS estimula a organização e participação estudantil em todos os órgãos colegiados da Instituição.

O corpo discente tem como órgão de representação o Diretório Acadêmico, regido por Estatuto próprio, por ele elaborado e aprovado conforme a legislação vigente.

A representação tem por objetivo promover a cooperação da comunidade acadêmica e o aprimoramento da FFS.

Compete ao Diretório Acadêmico indicar os representantes discentes, com direito a voz e voto, nos órgãos colegiados da FFS, vedada à acumulação.

CAPÍTULO II

Seção I

Dos Órgãos de Representação Estudantil

Art. 84. O Corpo Discente da Faculdade Fasipe de Sorriso poderá ter como órgão de representação estudantil o Diretório Central de Estudantes, e o Diretório Acadêmico, para cada curso, regidos por estatutos próprios, por eles elaborados e aprovados, na forma da lei.

§ 1º Compete ao Diretório Central de Estudantes e aos Diretórios Acadêmicos, regularmente constituídos, indicar os representantes discentes, com direito a voz e voto, nos órgãos colegiados da Faculdade, vedada a acumulação de cargos.

§ 2º Aplicam-se aos representantes estudantis nos órgãos colegiados as seguintes disposições:

I - São elegíveis os alunos regularmente matriculados;

II - Os mandatos tem duração definida em estatuto próprio; e

III - O exercício da representação não exime o estudante do cumprimento de suas obrigações escolares, inclusive com relação à frequência às aulas e atividades.

§ 3º Na ausência de Diretório Central de Estudantes e/ou Diretório Acadêmico, a representação estudantil poderá ser feita por indicação do Colegiado de Alunos.

2.4.8. Intermediação E Acompanhamento De Estágios Não Obrigatórios Remunerados

A Instituição por meio de parceria com CIEE e outros parceiros e operacionaliza estágios não obrigatórios no curso. O coordenador do curso, divulga oportunidades de estágio não obrigatório remunerado, e promove contato permanente com ambientes profissionais (campos de estágio) e os agentes de integração para captação de vagas, atuando na integração entre ensino e mundo do trabalho.

2.4.9. Outras Ações Inovadoras

A Faculdade Fasipe de Sorriso fomenta a participação discente em projetos de extensão, artísticos, culturais e de responsabilidade social e ambiental, abertos à comunidade acadêmica e à população em geral.

2.4.10. Ações de estímulo à produção discente e à Participação em eventos (graduação e pós-graduação)

A FFS realiza e incentiva a participação dos alunos em eventos (congressos, seminários, palestras, viagens de estudo e visitas técnicas), campanhas etc., em nível regional, estadual e nacional nas áreas dos cursos ministrados pela Instituição e envolvendo temas transversais (ética, cidadania, solidariedade, justiça social, inclusão social, meio ambiente e sustentabilidade ambiental, direitos

humanos, relações étnico-raciais, história e cultura afro-brasileira e indígena, cultura etc.), objetivando integrá-los com professores e pesquisadores de outras instituições de ensino superior do país.

Para tanto, a FFS divulga agenda de eventos relacionados às áreas dos cursos implantados e de temas transversais, e oferece auxílio financeiro e/ou logístico para alunos que participarem na condição de expositores ou para publicação em anais de eventos. Além disso, organiza, semestralmente, eventos para a socialização, pelos alunos e pelos professores, quando for o caso, dos conteúdos e resultados tratados nos eventos de que participou.

A FFS realiza, regularmente, atividades dessa natureza envolvendo toda a comunidade interna e membros da comunidade externa (participação em eventos na IES).

Destarte, a FFS disponibiliza apoio financeiro e/ou logístico para publicação em encontros e periódicos nacionais e internacionais.

2.4.11 Ouvidoria

A Ouvidoria da Faculdade Fasipe de Sorriso será um instrumento de comunicação entre a comunidade acadêmica ou externa e as instâncias administrativas da Instituição, visando agilizar a administração e aperfeiçoar a democracia. Possui como objetivos:

- Assegurar a participação da comunidade na Faculdade Fasipe de Sorriso, para promover a melhoria das atividades desenvolvidas;
- Reunir informações sobre diversos aspectos da Faculdade Fasipe de Sorriso, com o fim de subsidiar o planejamento institucional.

Desta forma a Ouvidoria tem por objetivo facilitar o encaminhamento das demandas da comunidade aos canais administrativos competentes, visando contribuir para a solução de problemas e, melhoria dos serviços prestados. A Ouvidoria recebe, analisa, encaminha e responde ao cidadão/usuário suas demandas e garantirá o direito à informação.

A Ouvidoria atua ouvindo as reclamações, denúncias, elogios, solicitações, sugestões ou esclarecendo as dúvidas sobre os serviços prestados. Receberá, analisará e encaminhará as manifestações aos setores responsáveis; acompanhará as providências adotadas, cobrando soluções e mantendo o cidadão/usuário informado; e responderá com clareza as manifestações no menor prazo possível.

2.4.12 Programas de Apoio Financeiro

A Faculdade Fasipe de Sorriso, por meio de várias ações, facilitará a continuidade de estudos de seus alunos mediante um plano de incentivos financeiros, que abrangerá uma política de concessão

de bolsas de estudos e descontos diversos. Todos os descontos e benefícios concedidos pela Instituição serão vinculados ao desempenho acadêmico do aluno e seguirão regras próprias para cada caso.

a) Programa Universidade para Todos (Prouni) - A Faculdade Fasipe de Sorriso está vinculada junto ao Prouni - Programa Universidade para Todos, criado pela MP nº 213/2004 e institucionalizado pela Lei nº 11.096, de 13 de janeiro de 2005. Tem como finalidade a concessão de bolsas de estudos integrais e parciais a estudantes de baixa renda, em cursos de graduação e seqüenciais de formação específica, em instituições privadas de educação superior, oferecendo, em contrapartida, isenção de alguns tributos àquelas que aderirem ao programa.

b) Fundo de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior (FIES) - A Faculdade Fasipe de Sorriso mediante seu cadastro no Ministério da Educação permite que os alunos possam ser beneficiados com o Fundo de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior (FIES), programa do Ministério da Educação destinado a financiar a graduação no ensino superior de estudantes que não têm condições de arcar integralmente com os custos de sua formação. Os alunos devem estar regularmente matriculados em instituições não gratuitas, cadastradas no programa e com avaliação positiva nos processos conduzidos pelo Ministério da Educação.

c) Bolsa-Convênio - A Faculdade Fasipe de Sorriso possui convênios de descontos para acadêmicos pertencentes a empresas, associações ou entidades, com as quais a Instituição mantenha convênio;

d) Bolsa- Funcionário - Serão disponibilizadas bolsas de até 50% para funcionários, cônjuges e filhos de funcionários conforme critérios de avaliação estabelecidos pela Coordenadoria de Curso e pela área de recursos humanos da Instituição, para os funcionários da Instituição;

e) Plano Flex e Superflex - Proposta de parcelamento do valor da semestralidade em maior número de parcelas sem juros e ônus ao acadêmico.

f) Bolsa Segunda Graduação – Proposta que disponibiliza bolsas de até 50% para acadêmicos que já possuem uma formação acadêmica;

g) Top Líder - Proposta de incentivar a captação de novos acadêmicos, que permite até 100% de isenção da semestralidade do acadêmico.

CORPO DOCENTE DO CURSO

1. RELATÓRIO DE ESTUDO ADEQUAÇÃO CORPO DOCENTE

O Núcleo Docente Estruturante (NDE), elaborou um estudo relacionado as necessidades de titulação dos docentes, de modo que os atributos destes que compõem o curso corroborem para o atendimento das necessidades de manutenção do projeto pedagógico do referido curso, em especial o desenvolvimento do perfil do egresso pretendido e os objetivos do curso. Desta forma considerou-se como atributos necessários ao corpo docente:

1. Titulação: deve ser composto de percentual de profissionais com titulação que possibilite o desenvolvimento com excelência do egresso com o atendimento a complexidade do perfil egresso previsto no PPC, possibilitando ainda que os docentes: i) tenham um desempenho aderente aos conteúdos dos componentes curriculares; fomentem o raciocínio crítico com atualidade e amplitude e tenham capacidade de relacionar perfil versus objetivos das disciplinas versus atuação profissional.

2. Regime de trabalho: disponibilidade para cumprir regime de trabalho compatível com o atendimento das demandas do curso de forma excelente.

3. Experiência profissional: possuir experiência profissional que garanta seu excelente desempenho e contribuição para formação do aluno no tocante a capacidade de contextualizar a teoria com a futura prática profissional, capacidade de mostrar a aplicabilidade dos conhecimentos, reconhecer a necessidade da atualização e formação continuada e outros.

4. Experiência: deverá ser composto de percentual de profissionais com experiência na docência do ensino superior que possibilite o desenvolvimento com excelência do futuro bacharel em direito com o atendimento a complexidade do perfil egresso previsto no PPC.

Em suma, com base nestas premissas, estabelece-se que na contratação de docentes para a consolidação do curso deverão possuir experiência profissional, buscar estar sempre atualizados e que tenham a característica da busca constante por um aprimoramento crescente.

A contratação dos mesmos é pautada em função da preocupação e do cuidado de ter professores atualizados e que participem ativamente do curso, auxiliando a construção do mesmo, colaborando com a formação do egresso.

A partir do instrumento de análise do relatório (Análise Individual de cada professor), o qual teve seu preenchimento balizado por entrevista, dados do lattes do docente e documentos comprobatórios do memorial, o NDE pode consolidar o presente relatório. É importante ressaltar que o curso conta com docentes com titulação obtida em programas de Pós-Graduação *Lato Sensu* e *Stricto Sensu* reconhecidos devidamente pela CAPES.

Para que os objetivos sejam atingidos, o NDE instituiu o conceito de Percentual de Qualidade. O Percentual de Qualidade é o percentual do corpo docente cujo(s) atributo(s) atendem aos objetivos estabelecidos acima para os professores que compõe o curso para sua consolidação e manutenção.

Ainda, com a análise o NDE, pretende-se assegurar a avaliação da área de formação e as afinidades de cada docente no sentido de associar estes aspectos com as disciplinas a serem ministradas. Dentro do corpo docente, busca-se contemplar a relação entre a formação, a capacitação e a experiência docente e profissional com as disciplinas ministradas por cada um dos professores.

Para tanto o docente participará de reuniões periódicas promovidas pelo curso. Além de ser um momento de integração entre professores do curso, os docentes ficam a par das iniciativas administrativas e acadêmicas estabelecidas para o curso.

O Estudo é apresentado em documento apartado e deverá ser realizado a cada ano, possuindo periodicidade anual.

1. FORMAÇÃO ACADÊMICA E PROFISSIONAL

1.1. Titulação Acadêmica

O corpo docente do Curso de Graduação em Nutrição é integrado por 18 professores, sendo 05 (cinco) doutores, 05 (cinco) mestres e 08 (oito) especialistas.

CORPO DOCENTE DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO		
TITULAÇÃO	QUANTIDADE	PERCENTUAL
Doutorado	05	27,8%
Mestrado	05	27,8%
Especialização	08	8,33%
TOTAL	18	100,00

O percentual dos docentes do curso com titulação obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu* é igual a 55,6%. O percentual de doutores do curso igual a 27,8%.

A formação dos professores, na graduação ou na pós-graduação, e a experiência profissional são adequadas aos componentes curriculares que ministram.

No quadro a seguir é apresentada a relação nominal dos professores, seguida da titulação máxima e regime de trabalho.

	NOME COMPLETO	CPF	GRADUAÇÃO	TITULAÇÃO MÁXIMA	REGIME DE TRABALHO
1.	Adriano Cardoso Barreto	888.722.970-87	Análise de Sistemas	Mestrado	Parcial
2.	Ana Beatriz Câmara Pereira	730.398.101-20	Nutrição	Especialização	Parcial
3.	Ana Flávia Silva de Assis	039.704.721-56	Ciências Biológicas	Mestrado	Parcial
4.	Ana Flávia Soares	020.212.271-97	Ciências Contábeis	Mestrado	Parcial
5.	Ana Paula Gregorius de Souza	063.273.011-00	Nutrição	Especialização	Integral
6.	Andréia Alves Botin	736.627.041-53	Engenharia Florestal	Doutorado	Parcial
7.	Ataice Borges Doarte	028.440.391-11	Letras/Inglês	Especialização	Horista
8.	Clayton Ferreira Dal Pozzo	278.351.728-01	Geografia	Doutorado	Horista

9.	Felipe Finger Banfi	038.949.451-84	Farmácia	Mestrado	Horista
10.	Geane Ramalho Biscoli	060.634.351-23	Nutrição	Especialização	Horista
11.	Jacqueline Jara Da Silva	981.513.801-44	Nutrição	Especialização	Parcial
12.	Maria Eduarda Zanatta Scapini	048.485.231.09	Nutrição	Especialização	Parcial
13.	Matheus Leandro Ferreira	023.102.811-31	Enfermagem	Especialização	Horista
14.	Raceli Sandrin	030.211.999-09	Engenharia de alimentos	Doutorado	Parcial
15.	Raissa Evelyn Veloso Oliveira	839.187.285-87	Nutrição	Especialização	Horista
16.	Rogério Aparecido Libório	270.709.748-92	Ciências Biológicas	Doutorado	Horista
17.	Silvino Paulino dos Santos Neto	086.246.926-01	Recursos Humanos/ Administração	Doutorado	Horista
18.	Vanessa Gisele dos Santos	040.697.831-05	Enfermagem	Mestrado	Parcial

1.2. Experiência Profissional e no Magistério Superior

No que se refere à experiência a FFS, ao selecionar os professores para o Curso de Graduação em Nutrição, assumiu como compromisso priorizar a contratação de profissionais com experiência profissional e no magistério superior.

No que se refere à experiência profissional (excluída as atividades no magistério superior) 95% dos professores do Curso de Graduação em Nutrição têm, pelo menos, dois (02) anos de experiência de trabalho profissional.

No que se refere à experiência no magistério superior 77,8% dos professores do Curso de Graduação em Nutrição têm, pelo menos, três (03) anos de experiência de magistério superior. A experiência profissional possibilita ao professor uma abordagem mais prática dos conteúdos curriculares ministrados em sala de aula. Segue abaixo detalhamento:

	NOME COMPLETO	CPF	TEMPO DE MAGISTÉRIO SUPERIOR	TEMPO DE EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL
1.	Adriano Cardoso Barreto	888.722.970-87	18 anos	22 anos
2.	Ana Beatriz Câmara Pereira	730.398.101-20	1 ano	3 anos
3.	Ana Flávia Silva de Assis	039.704.721-56	3 anos	10 anos
4.	Ana Flávia Soares	020.212.271-97	17,5 anos	18 anos
5.	Ana Paula Gregorius de Souza	063.273.011-00	7 meses	1,2 anos
6.	Andréia Alves Botin	736.627.041-53	10 anos	14 anos
7.	Ataice Borges Doarte	028.440.391-11	9 anos	17 anos
8.	Clayton Ferreira Dal Pozzo	278.351.728-01	3 anos	17 anos
9.	Felipe Finger Banfi	038.949.451-84	5 anos	9 anos
10.	Geane Ramalho Biscoli	060.634.351-23	1 ano	1,8 anos
11.	Jacqueline Jara Da Silva	981.513.801-44	3 anos	20 anos
12.	Maria Eduarda Zanatta Scapini	048.485.231.09	2 anos	2,5 anos
13.	Matheus Leandro Ferreira	023.102.811-31	3 anos	12 anos
14.	Raceli Sandrin	030.211.999-09	6 anos	10 anos
15.	Raissa Evelyn Veloso Oliveira	839.187.285-87	01 mês	06 anos
16.	Rogério Aparecido Libório	270.709.748-92	4 anos	7 anos
17.	Silvino Paulino dos Santos Neto	086.246.926-01	10 anos	16 anos
18.	Vanessa Gisele dos Santos	040.697.831-05	9 anos	10 anos

2. CONDIÇÕES DE TRABALHO

2.1. Regime de Trabalho

O corpo docente do Curso de Graduação em Nutrição é composto por 18 professores. Destes, 1 (5,6%) possui regime de trabalho integral, 9 (50%) parcial e 8 (44,4%) são horistas. Assim sendo, 55,6% do corpo docente possui regime de trabalho parcial ou integral.

	NOME COMPLETO	CPF	REGIME DE TRABALHO
1.	Adriano Cardoso Barreto	888.722.970-87	Parcial
2.	Ana Beatriz Câmara Pereira	730.398.101-20	Parcial
3.	Ana Flávia Silva de Assis	039.704.721-56	Parcial
4.	Ana Flávia Soares	020.212.271-97	Parcial
5.	Ana Paula Gregorius de Souza	063.273.011-00	Integral
6.	Andréia Alves Botin	736.627.041-53	Parcial
7.	Ataice Borges Doarte	028.440.391-11	Horista
8.	Clayton Ferreira Dal Pozzo	278.351.728-01	Horista
9.	Felipe Finger Banfi	038.949.451-84	Horista
10.	Geane Ramalho Biscoli	060.634.351-23	Horista
11.	Jacqueline Jara Da Silva	981.513.801-44	Parcial
12.	Maria Eduarda Zanatta Scapini	048.485.231.09	Parcial
13.	Matheus Leandro Ferreira	023.102.811-31	Horista
14.	Raceli Sandrin	030.211.999-09	Parcial
15.	Raissa Evelyn Veloso Oliveira	839.187.285-87	Horista
16.	Rogério Aparecido Libório	270.709.748-92	Horista
17.	Silvino Paulino dos Santos Neto	086.246.926-01	Horista
18.	Vanessa Gisele dos Santos	040.697.831-05	Parcial

O corpo docente do Curso de Graduação em Nutrição possui carga horária semanal no ensino de graduação e em atividades complementares compatível a este nível de ensino.

2.2. Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica

Os professores do Curso de Graduação em Nutrição da FFS apresentaram nos últimos 03 (três) anos produção científica, cultural, artística ou tecnológica.

A FFS ação tecnológica, inclusive com participação de alunos. As atividades são desenvolvidas promovendo ações que proporcionam contribuições teóricas e práticas às atividades de ensino e extensão.

As atividades de investigação científica estão voltadas para a resolução de problemas e de demandas da comunidade na qual está inserida e alinhada a um modelo de desenvolvimento que privilegia, além do crescimento da economia, a promoção da qualidade de vida.

De acordo com o seu Regimento, a FFS incentiva a investigação científica por todos os meios ao seu alcance, principalmente através:

I – do cultivo da atividade científica e do estímulo ao pensar crítico em qualquer atividade didático-pedagógica;

II – da manutenção de serviços de apoio indispensáveis, tais como, biblioteca, documentação e divulgação científica;

III – da formação de pessoal em cursos de pós-graduação;

IV – da concessão de bolsas de estudos ou de auxílios para a execução de determinados projetos;

V – da realização de convênios com entidades patrocinadoras de pesquisa;

VI - da programação de eventos científicos e participação em congressos, simpósios, seminários e encontros.

No quadro a seguir é apresentada a relação nominal dos professores, seguida de suas produções:

	NOME COMPLETO	CPF	PUBLICAÇÕES
1.	Adriano Cardoso Barreto	888.722.970-87	0
2.	Ana Beatriz Câmara Pereira	730.398.101-20	0
3.	Ana Flávia Silva de Assis	039.704.721-56	0
4.	Ana Flávia Soares	020.212.271-97	8
5.	Ana Paula Gregorius de Souza	063.273.011-00	1
6.	Andréia Alves Botin	736.627.041-53	8
7.	Ataice Borges Doarte	028.440.391-11	2
8.	Clayton Ferreira Dal Pozzo	278.351.728-01	0
9.	Felipe Finger Banfi	038.949.451-84	0
10.	Geane Ramalho Biscoli	060.634.351-23	1
11.	Jacqueline Jara Da Silva	981.513.801-44	2
12.	Maria Eduarda Zanatta Scapini	048.485.231.09	0
13.	Matheus Leandro Ferreira	023.102.811-31	0
14.	Raceli Sandrin	030.211.999-09	0
15.	Raissa Evelyn Veloso Oliveira	839.187.285-87	0
16.	Rogério Aparecido Libório	270.709.748-92	0
17.	Silvino Paulino dos Santos Neto	086.246.926-01	0
18.	Vanessa Gisele dos Santos	040.697.831-05	1

INFRAESTRUTURA DO CURSO

1. INSTALAÇÕES GERAIS

A Faculdade Fasipe de Sorriso é mantida pela União das Faculdades Fasipe LTDA, com natureza jurídica, segundo o cadastro nacional, denominada de Sociedade Empresarial Limitada (Código 206-2), sob número de inscrição CNPJ 17.517.109/0001-01.

A Faculdade Fasipe de Sorriso, localizada na Rua São Silvestre, nº 1.636, Flor do Cerrado, CEP: 78.890-000, Sorriso – MT e foi Credenciada pela Portaria nº 686 de 20 de agosto de 2020, publicada no Diário Oficial da União em 21 de agosto de 2020.

IDENTIFICAÇÃO	QTDADE	AREA (M ²)
SAA – Serviço de Atendimento ao Acadêmico Área - Administrativa <ul style="list-style-type: none">• Recepção Compartilhada• Secretaria Acadêmica• FIES/PROUNI• Departamento Financeiro /Tesouraria• Centro de Planejamento e Extensão – CPE• Cobrança• RH• Financeiro	1	196,31
Direção <ul style="list-style-type: none">• Recepção• Direção Geral• Direção Acadêmica• Direção Financeira		
Comercial	1	36,46
Sala de Aula	32	5.799,66
Sala dos professores	1	60,55
Sala dos coordenadores <ul style="list-style-type: none">• Recepção• 10 salas	1	125,94
Sala NAP	1	9,64
Sala NDE	1	9,64
Sala CPA	1	15,75
Gabinetes de Trabalho	3	16,88
Biblioteca <ul style="list-style-type: none">• Recepção• Acervo• Estudos Individual• Estudos em grupo• Área coletiva• Núcleo Digital	1	287,22

IDENTIFICAÇÃO	QTD/ADE	AREA (M ²)
Biblioteca – Núcleo Digital - A biblioteca possui uma área de 42,21 m ² e equipado com 20 microcomputadores	1	38,12
Sala de Reprografia	1	13,87
Sala de CTI		14,07
Auditório	1	103,22
Lanchonete/Cantina	1	35,97
Área de Convivência e Infraestrutura para o Desenvolvimento de Atividades Culturais	1	736,21
Sanitários Feminino Masculino PDC	3	142,63
Sanitários docentes	1	6,07
LABORATÓRIOS Laboratório RTM Laboratório Microbiologia Imunologia Administração de laboratórios Laboratório Microscopia Laboratório Anatomia Clínica de Estética e Cosmética Laboratório de Nutrição e Dietética	1	326,84
FASICLIN CEO - Clínica Escola de Odontologia da FASIPE Laboratório Semiologia Sala de Arquivo Recepção Coordenação Fasiclin Estoque NPJ – Núcleo De Prática Jurídica Clínica de nutrição Clínica de Fisioterapia	1	687,3
Laboratório de Informática • Laboratório - área de 48,00 m ² e equipado com 25 microcomputadores, impressora e demais periféricos.	1	48
TOTAL		18.283,00

Fonte: Direção Administrativa (2025)

1.1. Espaço Físico

As instalações físicas compreendem salas de aulas; instalações administrativas; salas para docentes e Coordenadores de Curso; auditório; área de convivência e infraestrutura para o desenvolvimento de atividades de recreação e culturais; infraestrutura de alimentação e serviços; biblioteca; laboratórios de informática e laboratórios específicos.

As instalações físicas foram dimensionadas visando aproveitar bem o espaço, de forma a atender plenamente a todas as exigências legais e educacionais.

As instalações prediais apresentam-se em bom estado de conservação. Além disso, o espaço físico é adequado ao número de usuários e para cada tipo de atividade.

a) Salas de Aula

As salas de aula são bem dimensionadas, dotadas de isolamento acústico, iluminação, climatização, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade necessárias para o desenvolvimento das atividades programadas.

b) Instalações Administrativas

As instalações administrativas são bem dimensionadas, dotadas de isolamento acústico, iluminação, ventilação, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade necessárias para o exercício das atividades planejadas. A FFS possui instalações compatíveis com sua estrutura organizacional e necessidade administrativa.

c) Instalações para Docentes

As instalações para docentes (salas de professores e de reuniões) estão equipadas segundo a finalidade e atendem, plenamente, aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, conservação e comodidade necessária à atividade proposta. Todas as instalações para docentes estão equipadas com microcomputadores conectados à Internet.

São disponibilizados gabinetes de trabalho para o Coordenador de Curso e para os integrantes do NDE, professores de tempo integral e professores de tempo parcial, todos equipados com microcomputadores conectados à Internet.

d) Instalações para os Coordenadores de Curso

As salas para os Coordenadores de Curso são bem dimensionadas, dotadas de isolamento acústico, iluminação, ventilação, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade.

e) Auditório

A FFS dispõe auditório que oferece condições adequadas em termos de dimensão, acústica, iluminação, climatização, limpeza e mobiliário. Dispõe de recursos audiovisuais para realização de seminários, palestras e outros eventos.

f) Áreas de Convivência e Infraestrutura para o Desenvolvimento de Atividades Esportivas, de Recreação e Culturais

Há área de convivência e infraestrutura para o desenvolvimento de atividades esportivas, de recreação e culturais.

g) Infraestrutura de Alimentação e de Outros Serviços

Há infraestrutura de alimentação e de outros serviços

h) Instalações Sanitárias

As instalações sanitárias são de fácil acesso e compatíveis com o número dos usuários projetado. Estão adaptadas aos portadores de necessidades especiais. O sistema de limpeza é realizado permanentemente por prestadores de serviço contratados pela Instituição.

i) Biblioteca

A biblioteca conta com instalações que incorporam concepções arquitetônicas, tecnológicas e de acessibilidade específicas para suas atividades, atendendo plenamente aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, segurança, conservação e comodidade necessária à atividade proposta.

j) Laboratórios de Informática

A FFS possui laboratórios de informática instalado, equipados com microcomputadores e impressoras.

k) Laboratórios Específicos

Estão disponíveis nas instalações na FFS os laboratórios específicos dos cursos em funcionamento.

1.2 Condições de Acesso para Portadores de Necessidades Especiais

A **Faculdade Fasipe de Sorriso** considerando a necessidade de assegurar aos portadores de deficiência física e sensorial condições básicas de acesso ao ensino superior, de mobilidade e de utilização de equipamentos e instalações, adota como referência a Norma Brasil 9050, da Associação Brasileira de Normas Técnicas, que trata da Acessibilidade de Pessoas Portadoras de Deficiências e Edificações, Espaço, Mobiliário e Equipamentos Urbanos e o Decreto 5.296/04.

Nesse sentido, para os alunos portadores de deficiência física, a **Faculdade Fasipe de Sorriso**

apresenta as seguintes condições de acessibilidade: livre circulação dos estudantes nos espaços de uso coletivo (eliminação de barreiras arquitetônicas); vagas reservadas no estacionamento; rampas com corrimãos, facilitando a circulação de cadeira de rodas; portas e banheiros adaptados com espaço suficiente para permitir o acesso de cadeira de rodas; barras de apoio nas paredes dos banheiros; lavabos, bebedouros em altura acessível aos usuários de cadeira de rodas.

Em relação aos alunos portadores de deficiência visual, a **Faculdade Fasipe de Sorriso** está comprometida, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso, a proporcionar sala de apoio contendo: máquina de datilografia braille, impressora braille acoplada a computador, sistema de síntese de voz; gravador e fotocopiadora que amplie textos; acervo bibliográfico em fitas de áudio; software de ampliação de tela; equipamento para ampliação de textos para atendimento a aluno com visão subnormal; lupas, réguas de leitura; scanner acoplado a computador; acervo bibliográfico dos conteúdos básicos em braille.

Em relação aos alunos portadores de deficiência auditiva, a **Faculdade Fasipe de Sorriso** está igualmente comprometida, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso, a proporcionar intérpretes de língua de sinais, especialmente quando da realização de provas ou sua revisão, complementando a avaliação expressa em texto escrito ou quando este não tenha expressado o real conhecimento do aluno; flexibilidade na correção das provas escritas, valorizando o conteúdo semântico; aprendizado da língua portuguesa, principalmente, na modalidade escrita, (para o uso de vocabulário pertinente às matérias do curso em que o estudante estiver matriculado); materiais de informações aos professores para que se esclareça a especificidade linguística dos surdos.

A **Faculdade Fasipe de Sorriso** colocará à disposição das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida ajudas técnicas que permitam o acesso às atividades escolares e administrativas em igualdade de condições com as demais pessoas.

A Instituição promoverá parcerias com as corporações profissionais e com as entidades de classe (sindicatos, associações, federações, confederações etc.) com o objetivo de ações integradas Instituição/Empresa/Comunidade para o reconhecimento dos direitos dos portadores de necessidades especiais.

Ainda, como metas estabelecidas no PDI propõe a consolidação do Núcleo de acessibilidade.

Bem como estão inseridos conforme a Lei nº 12.764, que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, sancionada em dezembro de 2012, faz com que os autistas passem a ser considerados oficialmente pessoas com deficiência, tendo direito a todas as políticas de inclusão do país, entre elas, as de educação.

Em atendimento ao Decreto nº 5.626/2005, a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS será inserida como componente curricular obrigatório nos cursos de formação de professores para o exercício do

magistério e no curso de Fonoaudiologia, caso a FFS venha a oferecê-lo. Nos demais cursos de educação superior e na educação profissional, a LIBRAS é oferecida como componente curricular optativo.

A FFS, em conformidade com o Decreto nº 5.626/2005, garante às pessoas surdas acesso à comunicação, à informação e à educação nos processos seletivos, nas atividades e nos conteúdos curriculares desenvolvidos.

A FFS coloca à disposição de professores, alunos, funcionários portadores de deficiência ou com mobilidade reduzida ajudas técnicas que permitam o acesso às atividades acadêmicas e administrativas em igualdade de condições com as demais pessoas.

1.3. Equipamentos

a) Acesso a Equipamentos de Informática

Aos professores é oferecido acesso aos equipamentos de informática para o desenvolvimento de investigação científica e a preparação de materiais necessários ao desempenho de suas atividades acadêmicas. Na sala dos professores há microcomputadores e impressoras instaladas. Além disso, o corpo docente pode fazer uso dos equipamentos de informática disponibilizados na biblioteca e nos laboratórios de informática.

Os alunos podem acessar os equipamentos de informática na biblioteca e nos laboratórios de informática. Na biblioteca, há microcomputadores interligados em rede de comunicação científica (Internet). Os laboratórios de informática estão equipados com microcomputadores, impressora e *no-break*. Todos os equipamentos encontram-se interligados em rede e com acesso à Internet.

A comunidade acadêmica tem acesso livre aos laboratórios de informática no horário de funcionamento, exceto quando estiver reservado para a realização de aulas práticas por algum professor da Instituição. O espaço físico é adequado ao número de usuários, às atividades programadas e ao público ao qual se destina. Todos os espaços físicos da infra-estrutura da IES estão adaptados aos portadores de necessidades especiais.

A Faculdade Fasipe de Sorriso investe na expansão e na atualização dos recursos de informática, na aquisição de recursos multimídia e na utilização de ferramentas de tecnologia da informação. Para tanto, é destinado percentual de sua receita anual para a aquisição de equipamentos, microcomputadores e softwares utilizados em atividades práticas e laboratórios dos cursos oferecidos.

a) Existência da Rede de Comunicação Científica (Internet)

A FFS possui seus equipamentos interligados em rede de comunicação científica (Internet), e o acesso aos equipamentos de informática está disponível em quantidade suficiente para o desenvolvimento das atividades.

c) Recursos Audiovisuais e Multimídia

A FFS disponibiliza recursos tecnológicos e de áudio visual que podem ser utilizados por professores e alunos, mediante agendamento prévio com funcionário responsável pelos equipamentos, que está encarregado de instalar os equipamentos no horário e sala agenda, assim como, desinstalá-los após o uso.

1.4. Serviços

a) Manutenção e Conservação das Instalações Físicas

A manutenção e a conservação das instalações físicas, dependendo de sua amplitude, são executadas por funcionários da Instituição ou por empresas especializadas previamente contratadas.

As políticas de manutenção e conservação definidas consistem em:

- a) manter instalações limpas, higienizadas e adequadas ao uso da comunidade acadêmica;
- b) proceder a reparos imediatos, sempre que necessários, mantendo as condições dos espaços e instalações próprias para o uso;
- c) executar procedimentos de revisão periódica nas áreas elétrica, hidráulica e de construção da Instituição.

b) Manutenção e Conservação dos Equipamentos

A manutenção e a conservação dos equipamentos, dependendo de sua amplitude, são executadas por funcionários da Instituição ou por empresas especializadas previamente contratadas.

As políticas de manutenção e conservação consistem em:

- a) manter equipamentos em funcionamento e adequados ao uso da comunidade acadêmica;
- b) proceder a reparos imediatos, sempre que necessários, mantendo as condições dos equipamentos para o uso;
- c) executar procedimentos de revisão periódica nos equipamentos da Instituição.

2. BIBLIOTECA

2.1. Espaço Físico

As instalações da biblioteca são dotadas de isolamento acústico, iluminação, ventilação, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade.

a) Instalações para o Acervo

O acervo encontra-se organizado em estantes próprias de ferro, com livre acesso do usuário. Está instalado em local com iluminação natural e artificial adequada e as condições para armazenagem, preservação e a disponibilização atendem aos padrões exigidos. Há extintor de incêndio e sinalização bem distribuída e ar condicionado.

b) Instalações para Estudos Individuais

As instalações para estudos individuais são adequadas no que se refere ao espaço físico, acústica, iluminação, ventilação e mobiliário.

c) Instalações para Estudos em Grupos

As instalações para estudos em grupo são adequadas no que se refere ao espaço físico, acústica, iluminação, ventilação e mobiliário. Os cursos oferecidos pela FFS contam com salas suficientes para atender às necessidades dos alunos.

2.2. Acervo

a) Livros

Para compor o acervo dos cursos no período de vigência do Plano de Desenvolvimento Institucional, a Faculdade Fasipe de Sorriso possui títulos indicados na bibliografia básica e complementar das disciplinas que integram a matriz curricular.

Os componentes curriculares do Curso de Graduação em Nutrição possuem títulos indicados para a bibliografia básica, com no mínimo três títulos por unidade curricular, disponibilizados na biblioteca em proporção adequada de exemplares por vagas anuais pretendidas/autorizadas de todos os cursos que efetivamente utilizam o acervo, devidamente tombados junto ao patrimônio da Faculdade Fasipe de Sorriso .

Foram adquiridos títulos e exemplares em número suficiente para atender à proposta pedagógica do Curso de Graduação em Nutrição .

Quanto a bibliografia complementar dos componentes curriculares foram adquiridos o número de títulos e exemplares necessários para atender suficientemente a proposta pedagógica do Curso de Graduação em Nutrição. A bibliografia complementar está devidamente tombada junto ao patrimônio da Faculdade Fasipe de Sorriso. A bibliografia complementar atua como um acervo complementar na formação dos alunos.

A atualização da bibliografia conta com a participação dos docentes responsáveis pelos componentes curriculares, Núcleo Docente Estruturante do Curso, bem como com a Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição.

b) Periódicos

Para o Curso de Graduação em Nutrição foram adquiridas/realizadas assinaturas/acesso de periódicos especializados, indexados e correntes, sob a forma impressa ou informatizada, de títulos distribuídos entre as principais áreas do curso. A maioria deles com acervo disponível em relação aos últimos 03 (três) anos.

Além das assinaturas de periódicos, a Faculdade Fasipe de Sorriso viabiliza aos alunos o acesso aos periódicos disponíveis livremente no site da CAPES. No quadro a seguir é apresentada a relação de periódicos do curso.

PERIÓDICOS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO	
ISSN	ITEM
2316-297X	Revista SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL http://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/index
2179-4448	Revista Alimentos e Nutrição (Brazilian Journal of Food and Nutrition) http://serv-bib.fcifar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/index
	Archivos Latinoamericanos de Nutrición (Espanhol) http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_serial&pid=0004-0622&nrm=iso&lng=pt
1981-6723	Brazilian Journal Of Food Technology = Revista Brasileira De Tecnologia De Alimentos. E-issn http://www.ital.sp.gov.br/bj/
1678-4464	Cadernos de Saúde Pública http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0102-311X&lng=pt&nrm=iso
2358-291X	Cadernos de Saúde Coletiva http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1414-462X&lng=pt&nrm=iso
2237-9622	Revista Epidemiologia e Serviços de Saúde http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=2237-9622&lng=pt&nrm=iso
0212-1611	Revista Nutrición Hospitalaria (Espanhol) http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_serial&pid=0212-1611&lng=pt&nrm=iso
1806-9967	Revista Brasileira de Fruticultura http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0100-2945/lng_pt/nrm_iso
1806-9304	Revista Brasileira De Saúde Materno Infantil = Brazilian Journal Of Mother And Child Health http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1519-3829&lng=en&nrm=iso
0718-2791	Revista De La Ciencia Del Suelo Y Nutrición Vegetal http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_serial&pid=0718-2791&lng=pt&nrm=iso
1519-7859	Revista Ação Ergonômica http://www.abergo.org.br/revista/index.php/ae/index
1678-9865	Revista de Nutrição http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1415-5273/lng_pt/nrm_iso
1981-2256	Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1809-9823&lng=pt&nrm=iso
1806-9339	Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetrícia http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0100-7203&lng=pt&nrm=iso
1678-4405	Brazilian Journal of Microbiology (Inglês) http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1517-8382&lng=pt&nrm=iso
2317-6326	ABCD. Arquivos Brasileiros de Cirurgia Digestiva http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0102-6720&lng=pt&nrm=iso
2359-4292	<i>Archives of Endocrinology and Metabolism - AE&M (Inglês)</i> http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=2359-3997&lng=pt&nrm=iso

2175-9790	Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences (Inglês) http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1984-8250&nrm=iso&rep=&lng=pt
1807-5726	Interface - Comunicação, Saúde, Educação http://www.scielosp.org/scielo.php?script=sci_serial&pid=1414-3283&nrm=iso&rep=&lng=pt
1678-4774	Jornal Brasileiro de Patologia e Medicina Laboratorial http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1676-2444&nrm=iso&rep=&lng=pt
2007-1523	Revista Mexicana de Trastornos Alimentarios (Espanhol) http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_serial&pid=2007-1523&nrm=iso&rep=&lng=pt
	Perspectivas en Nutrición Humana (Espanhol) http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_serial&pid=0124-4108&nrm=iso&rep=&lng=pt
1980-5470	Revista Brasileira de Educação Especial http://www.scielo.br/scielo.php?pid=1413-6538&script=sci_serial
2175-3598	Journal of Human Growth and Development http://www.journals.usp.br/jhgd/index
1980-0037	Revista Brasileira de Cineantropometria & Desempenho Humano https://periodicos.ufsc.br/index.php/rbcdh
1678-4219	Arquivos de Gastroenterologia http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0004-2803&lng=en&nrm=iso
2316-7874	Revista Nutrire http://nutrirejournal.biomedcentral.com/
1980-6183	Revista Pensar a Prática http://www.revistas.ufg.br/index.php/fef/index
1475-2891	Nutrition Journal (Inglês) http://nutritionj.biomedcentral.com/
2357-7894	Revista da Associação Brasileira de Nutrição – RASBRAN https://www.rasbran.com.br/rasbran/index
1983-9774	Boletim Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos. http://revistas.ufpr.br/alimentos/index
1981-9919	Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento http://www.rbone.com.br/index.php/rbone
1678-4758	História, Saúde : Manguinhos http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0104-5970&nrm=iso&rep=&lng=en
1806-9061	Revista Brasileira de Ciência Avícola / Brazilian Journal of Poultry Science http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1516-635X&lng=en&nrm=iso
	Revista da Sociedade Portuguesa de Ciências da Nutrição e Alimentos http://www.spcna.pt/publicacoes/?imc=7
1806-9940	Revista Brasileira de Medicina do Esporte http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_issues&pid=1517-8692&lng=pt&nrm=iso
1981-9730	Universitas: Ciências da Saúde http://www.publicacoesacademicas.uniceub.br/index.php/cienciassaude/index
1518-8191	Brazilian Journal of Biomechanics = Revista Brasileira de Biomecânica http://citrus.uspnet.usp.br/biomecan/ojs/index.php/rbb/index
1984-4905	Revista Neurociências http://www.revistaneurociencias.com.br/

PERIÓDICOS IMPRESSOS

Nutrição em Pauta
Revista Bioética
Acta Scientiarum
Agitação
Psicologia: Ciência e Profissão
Revista Psique
Saúde Coletiva

Além das assinaturas de periódicos, a FFS viabiliza acesso aos periódicos disponíveis livremente no site da CAPES.

c) Informatização

A biblioteca está totalmente informatizada no que se refere à consulta ao acervo, aos recursos de pesquisa informatizada e ao empréstimo domiciliar. Todo o acervo está representado no sistema informatizado utilizado pela FFS, inclusive com possibilidade de acesso remoto.

d) Base de Dados

A biblioteca disponibiliza sua base de dados do acervo para consulta local e possui microcomputadores com acesso à Internet para consulta a diversas bases de dados.

e) Multimídia

A biblioteca dispõe de acervo multimídia, incluindo CD-ROMs, DVDs e VHS. A biblioteca disponibiliza aos usuários equipamentos necessários para a utilização deste acervo.

f) Jornais e Revistas

A biblioteca conta com a assinatura corrente de jornais e revistas semanais.

2.2.1. Plano de Atualização do Acervo

A Faculdade Fasipe de Sorriso possui plano de atualização do acervo, considerando a alocação de recursos, ações corretivas associadas ao acompanhamento e à avaliação do acervo pela comunidade acadêmica.

O plano de atualização do acervo contempla os procedimentos para a aquisições da bibliografia básica e complementar indicada para os componentes curriculares que integram a matriz curricular dos cursos da IES, e a sua permanente atualização.

A aquisição inicial do acervo bibliográfico da IES ocorre a partir de análise dos planos de ensino elaborados pelos professores para os componentes curriculares de suas responsabilidades, dos quais serão extraídos os títulos a serem adquiridos.

Semestralmente, os professores devem apresentar os planos de ensino para que seja procedida a aquisição e/ou atualização dos títulos.

Adicionalmente, os Coordenadores de Curso devem indicar obras de referência que são adquiridas para complementar o acervo bibliográfico da IES.

O corpo discente pode contribuir para a composição do acervo bibliográfico indicando obras de interesse, mediante preenchimento de formulário específico na biblioteca. As sugestões são encaminhadas aos Coordenadores de Curso para avaliação, e se deferidas, são encaminhadas para aquisição, observadas a disponibilidade orçamentária.

A atualização visando à renovação permanente do acervo, é adotada com base nas seguintes estratégias:

- Levantamento pelos Núcleos Docentes Estruturantes de cursos e validação pelos respectivos Colegiados de Curso, de atualizações de títulos para as disciplinas já em funcionamento, a partir dos planos de ensino;
- Em razão de necessidades destinadas a subsidiar projetos de iniciação científica e extensão;
- Por solicitação dos Coordenadores de Curso e corpo discente;
- Em razão de novas edições de títulos disponíveis no acervo da biblioteca.

A biblioteca anualmente faz avaliação da utilização do acervo para tomada de decisões para a renovação dos mesmos, e encaminhar as demandas necessárias ao Diretor, a quem compete proceder a aquisição dos títulos. A biblioteca é responsável por acompanhar todo o processo de aquisição, desde a cotação até o recebimento e conferência das publicações.

Considerando a necessidade de constante atualização do acervo bibliográfico, assim como facilidades oferecidas pela tecnologia, a IES optou por adotar uma biblioteca digital para viabilizar o acesso ao acervo bibliográfico de seus cursos. Dessa forma, foi contratada a assinatura da MINHA BIBLIOTECA.

A MINHA BIBLIOTECA é uma plataforma digital de títulos técnicos e acadêmicos que congrega milhares de títulos das principais editoras do país. Totalmente online, a MINHA BIBLIOTECA pode ser acessada em qualquer hora e lugar, em microcomputadores ou smartphones.

Os títulos são organizados por CATÁLOGOS:

LIVROS POR ÁREA DE CONHECIMENTO		
ÁREAS	TÍTULOS	EXEMPLARES
Ciências da Saúde (Catálogo de Saúde)	Mais de 2.500 títulos / e-books acadêmicos dos principais autores na área de saúde	Disponíveis os acessos individuais, conforme número de alunos
Ciências Jurídicas, Humanas e Sociais (Catálogo Jurídico)	Mais de 2.500 títulos /e-books acadêmicos dos principais autores na área jurídica, de humanas e sociais	Disponíveis os acessos individuais, conforme número de alunos
Ciências Exatas e da Terra	Mais de 2.500 títulos /e-books acadêmicos dos principais autores de ciências exatas e da terra	Disponíveis os acessos individuais, conforme número de alunos
Pedagógica, Artes e Letras	Mais de 1.500 títulos /e-books acadêmicos dos principais autores da área pedagógica, artes e letras	Disponíveis os acessos individuais, conforme número de alunos
TOTAL	Mais de 8.500 Títulos	Acessos Individuais, conforme número de alunos

Na MINHA BIBLIOTECA a acessibilidade é uma característica essencial, que garante a melhoria da qualidade de vida das pessoas. Por meio dela é possível a pessoas com deficiências ou limitações

físicas a participação em atividades, serviços, produtos e informações, inclusive nos sistemas de tecnologia e comunicação. Em seu terminal de consulta são observadas as principais recomendações do W3C (World Wide Web Consortium), destacando-se:

- **Contraste** - na parte superior do Terminal Web está presente a opção de alteração do contraste da tela. Essa alteração permite leitura confortável a usuários com baixa visão, daltonismo ou pessoas que utilizam monitores monocromáticos. Basta clicar no link para alterar o contraste do Terminal Web, eliminando as informações de cor. Para retornar à visualização normal, basta clicar novamente no link que a aparência original será restabelecida.

- **Alteração do tamanho das fontes** - os navegadores permitem que as fontes sejam ampliadas ou diminuídas. Para realizar essas ações utilize as seguintes teclas:

- **Ação / Windows / Mac**

Ampliar tela / CTRL + / COMMAND +

Diminuir tela / CTRL - / COMMAND -

É possível pressionar as teclas repetidas vezes, até alcançar o tamanho desejado. Essa funcionalidade é utilizada para os navegadores Chrome, Internet Explorer, Firefox, Ópera e Safari.

- **Recurso de Leitura por Voz** - a Minha Biblioteca também pode funcionar como um leitor de livros. Basta clicar em executar e começar a escutar o livro em voz alta.

Na MINHA BIBLIOTECA a política de aquisição, expansão e atualização do acervo dar-se-á de forma contínua e inovadora, a partir da inserção de novos títulos e atualização de edições de outros já existentes.

Para a implementação do plano de atualização do acervo, a IES disponibiliza, anualmente, percentual de sua receita para investimento no acervo bibliográfico.

A política de aquisição, expansão e atualização do acervo será efetivada tendo por base a bibliografia básica e complementar indicada para os componentes curriculares que integram a matriz curricular dos cursos oferecidos pela Faculdade Fasipe de Sorriso. A aquisição do material bibliográfico ocorrerá de forma contínua, com base nas solicitações de aquisição dos cursos e/ou identificação de necessidades por parte da biblioteca, e de acordo com o provimento de recursos financeiros.

Além disso, a biblioteca solicitará, semestralmente/anualmente, às Coordenadorias de Curso, professores e alunos, indicação de publicações e materiais especiais, para atualização do acervo.

Ainda destacamos que, para a atualização do acervo no que tange ao nosso curso, a cada biênio é protocolado junto ao Bibliotecário o Relatório dos Estudos de Adequação Bibliográfico do Nutrição realizado pelo Núcleo Docente Estruturante do nosso curso.

O acervo também será atualizado por meio de consultas a catálogos de editoras, sites de livrarias e etc., com a finalidade de conhecer os novos lançamentos do mercado nas diversas áreas de especialidade do acervo.

2.2.2. Repositório institucional

O RI tem como objetivo reunir num único local virtual o conjunto da produção científica e acadêmica da Faculdade Fasipe de Sorriso, contribuindo para ampliar a visibilidade da Instituição e dos seus docentes e discentes. Possui como objetivos:

- contribuir para o aumento da visibilidade da produção científica da Faculdade Fasipe de Sorriso;
- preservar a memória intelectual da instituição;
- reunir em um único local virtual e de forma permanente a produção científica e institucional;
- disponibilizar o livre acesso aos conteúdos digitais;
- ampliar e facilitar o acesso à produção científica de uma forma geral.

O Repositório Institucional da Faculdade Fasipe de Sorriso é uma iniciativa de acesso aberto e gratuito.

2.3. Serviços

a) Horário de Funcionamento

A biblioteca funciona de segunda a sexta-feira no horário das 07h30m às 11h30m – 13h30m às 22h30m, e no sábado no horário das 07h30m às 11h30m – 13h30m às 17h30m. O pessoal técnico-administrativo é composto por 01 bibliotecário e 02 auxiliares de nível médio.

b) Serviço e Condições de Acesso ao Acervo

A biblioteca tem a responsabilidade de fazer o processo técnico de toda obra nova, fazendo com que a informação chegue aos usuários de forma rápida e concisa, através dos meios de consulta que disponibiliza.

Oferece também os serviços de empréstimo domiciliar, renovações, devoluções, reservas, recebimento de multas, auxílio nas pesquisas, treinamento de usuários e funcionários, confecções de carteirinhas entre outros. Todo o acervo é classificado pela CDU o que visa obter melhores resultados nas buscas pelo assunto.

A consulta ao acervo é livre aos usuários internos e externos, que podem dirigir-se às estantes onde estão dispostas as obras, ou então, aos microcomputadores disponíveis na biblioteca, que permitem a busca *on-line* por autor, título, assunto e palavra-chave, utilizando os conectores lógicos. As

consultas locais são atendidas no recinto da biblioteca, em sala própria ou no próprio salão de leitura, onde o usuário pode utilizar quantos volumes necessitar.

O empréstimo domiciliar somente é permitido aos usuários internos (alunos, professores e funcionários), podendo, ainda, ser retirados para empréstimos domiciliares quaisquer obras pertencentes ao acervo com exceção das obras de referências, periódicos e exemplares reservados para consulta local.

As reservas são feitas no balcão de empréstimo e podem ser efetivadas, também, nos terminais de consulta, via rede. Toda obra emprestada pode ser reservada e, quando devolvida, fica à disposição do usuário que reservou por 24 horas. Após o prazo, passa para outro usuário ou volta à estante.

O levantamento bibliográfico é realizado em base de dados, nacionais e estrangeiras. Pode ser solicitado por qualquer usuário da biblioteca através de preenchimento de formulário próprio.

2.3.1. Plano de Contingência para a Garantia de Acesso e do Serviço

A Faculdade Fasipe de Sorriso possui Plano de Contingência para Garantia de Acesso e Serviços de suas Bibliotecas, cuja finalidade é o de estabelecer as atividades a serem desenvolvidas no âmbito da Biblioteca, quando da hipótese de ocorrência de eventos indesejáveis, no sentido de preservar e garantir o acesso aos serviços e funcionamento da biblioteca física e/ou virtual.

O objetivo do Plano de Contingência é estabelecer e/ou divulgar padrão de ações a serem executadas, ou que serão executadas por terceiros, na ocorrência de eventos indesejáveis que possam ensejar a descontinuidade da prestação de serviços e/ou funcionamento da biblioteca, e que garantirão o reestabelecimento dos serviços e funcionamento em tempo que não prejudique os usuários.

O Referido documento, apresentando apartado, foi elaborado em conformidade com a legislação vigente e considerou os históricos de ocorrências que ensejaram a interrupção dos serviços e funcionamento da biblioteca. A partir disto, foram selecionadas e/ou indicadas as ações que serão desencadeadas com o intuito de se solucionar os problemas. Este Plano inclui parâmetros qualitativos que permitem medir, avaliar e controlar o desastre, ou seja, constitui-se numa avaliação do problema.

Desta maneira, o plano de contingência traça linhas gerais sobre as ações de resposta às ocorrências; desta forma, cada ator dentro de sua esfera de atribuição, se responsabilizará diante do evento.

As ações de resposta devem ser sincronizadas entre todos os envolvidos, para que surtam os efeitos desejados. Assim, cada responsável terá poder de decisão para acionar os meios e recursos atinentes à sua esfera de atribuição e que esteja disponível para o saneamento da ocorrência.

O processo de contingência pressupõe ação integrada e coordenada, de forma que o nível de comprometimento de cada responsável seja preponderante para a excelência e eficiência das ações de resposta, visando minimizar suas consequências.

PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA A GARANTIA DE ACESSO E DO SERVIÇO

APRESENTAÇÃO

Este documento tem por objetivo prevenir, minimizar as ocorrências eventuais que possam impactar os serviços prestados aos usuários da biblioteca da Faculdade Fasipe de Sorriso, garantindo a continuidade e qualidade do funcionamento dos mesmos.

O plano de contingência constitui-se de procedimentos e medidas preventivas que garantam o acesso aos usuários às bibliografias básicas e complementares dos cursos ofertados pela Faculdade Fasipe de Sorriso e os serviços prestados pela biblioteca em caso de ocorrências que provoquem algum evento que impossibilitem seu funcionamento normal.

MAPEAMENTO DO CONTIGENCIAMENTO

A seguir segue o mapeamento do contingenciamento que visa atenuar o impacto de eventuais riscos através da identificação das ocorrências, ações, responsabilidades e medidas preventivas.

MAPEAMENTO DO CONTINGENCIAMENTO				
EVENTO	PORQUE	AÇÃO	SETOR RESPONSÁVEL	MEDIDAS PREVENTIVAS
Título eletrônico não encontrado no sistema de busca.	Houve a atualização de edição do título da plataforma assinada, mas a informação não foi repassada à biblioteca.	Entrar em contato com o responsável pela manutenção da plataforma assinada e fornecer os dados necessários (autor, título, número do acervo) para a atualização e disponibilização da edição até que os metadados sejam enviados para a instituição, garantindo assim aos usuários o acesso ao material.	Bibliotecário	Treinamento contínuo aos funcionários de atendimento para pesquisa direta na plataforma assinada a fim de mitigar os riscos e auxiliar os usuários no processo de busca e recuperação da informação até que as informações estejam atualizadas.
Título eletrônico não encontrado no sistema de busca.	Retirada de títulos da plataforma de livros eletrônicos contratada. Isso pode ocorrer em razão do rompimento de contrato onde o autor ou a editora suspendem os diretos de uso da obra pela plataforma.	Manter o catálogo atualizado. A plataforma de livros eletrônicos assinada disponibiliza uma listagem com os materiais que sairão de sua plataforma por motivos diversos (não autorizado pelo autor ou editora, atualização de edição). A biblioteca deverá pesquisar quais títulos pertencentes aos planos de ensino serão retirados e, entrar em contato com o professor através de e-mail para comunicar sobre a indisponibilidade da obra e a necessidade de alteração no plano de ensino por outro e-book. A biblioteca deverá realizar manutenção sistemática dos títulos a fim de mitigar problemas de	Bibliotecário	A Bibliotecário deverá enviar e-mails com a lista de livros que serão indisponibilizados, conforme cronograma da plataforma contratada. Desta maneira, quando o plano de ensino for preenchido para o semestre seguinte, os professores já estarão avisados da futura indisponibilidade do material. Uma lista de todos os títulos que serão retirados da plataforma também será enviada para todos os professores para que estes não sejam utilizados em outras disciplinas ao preencher o plano de ensino do semestre seguinte.

		acesso.		
Alterações dos livros eletrônicos na plataforma assinada.	Retirada definitiva do título da plataforma assinada.	Entrar em contato com o responsável pela manutenção da plataforma assinada e fornecer os dados necessários (autor, título, número do acervo) para a verificar por que o material não está disponível na plataforma. O setor irá contatar e informar ao professor da disciplina a necessidade de substituição do título por outro e-book.	Bibliotecário	Verificar os planos de ensino e títulos existentes eletronicamente para sugestão de substituição da obra que saiu da plataforma.
Ausência de suporte tecnológico.	Problemas no acesso ao Wi-fi, interrupção de energia elétrica ou indisponibilidade de rede.	Entrar em contato imediato com as empresas fornecedoras para as intervenções necessárias.	Setor de Informática	Planejar e realizar a manutenção sistemáticas e preventivas da rede. Os microcomputadores e demais equipamentos destinados ao atendimento, estão ligados a um nobreak, para que, no caso de interrupção do fornecimento de energia da rede pública, garanta as atividades do sistema.
Ausência de suporte de hardware.	Indisponibilidade de máquinas, equipamentos e assistência técnica.	Entrar em contato imediato com o TI para as intervenções necessárias.	Bibliotecário	Planejar e realizar a manutenção sistemáticas e preventivas das máquinas.
Problemas de acesso à plataforma de livros eletrônicos.	Usuário não está conseguindo acessar a plataformas ou por ausência/problema de cadastro de usuário e senha.	Entrar em contato imediato com a biblioteca para que possa ser dado o suporte necessário ao usuário no acesso e recuperação de senhas.	Bibliotecário	Treinamento dos usuários dos períodos iniciais sobre acesso à plataforma de livros eletrônico nas visitas orientadas realizadas na biblioteca. Orientar aos usuários a utilizar o tutorial disponível na página da biblioteca sobre o acesso à

					plataforma digital
Acesso do eletrônico fora da instituição.	Perda de acesso ao conteúdo pelo usuário.	Entrar em contato com a biblioteca para verificar o acesso do usuário ao sistema.	Bibliotecário	O usuário mesmo afastado da biblioteca não perde acesso ao livro eletrônico que ocorrerá somente se o mesmo estiver afastado da instituição. Validar dados fora do sistema utilizando os contatos da Secretaria.	
Indisponibilidade de acesso ao eletrônico.	Usuário não possui dispositivo para acesso aos conteúdos eletrônicos.	Disponibilizar terminais de consulta para leitura na biblioteca.	Setor de Informática	Disponibilizar microcomputadores com acesso aos conteúdos eletrônicos na biblioteca.	

RISCOS

A seguir são descritos os tipos de riscos existentes em uma biblioteca.

1) Riscos Físicos: A biblioteca não apresenta riscos desse tipo. Possui conforto ambiental, proporcionada por ar-condicionado.

2) Riscos Biológicos: Apenas poeira poderia caracterizar um tipo de risco. Prevenção por meio de higienização regular. Medidas de higienização regular: a) 01 (uma) vez por semana a biblioteca será limpa por equipe limpeza e manutenção; b) diariamente, limpeza e higienização de: mesas (estudo individual e em grupo); cadeiras; balcão de atendimento; microcomputadores; piso. Adicionalmente, é proibido o consumo de alimentos e bebidas na biblioteca, de forma a evitar que se sujem os livros e as mesas, e dessa forma evitando o aparecimento de insetos e roedores.

3) Riscos Ambientais: A infraestrutura possuirá extintor de incêndio, luzes de emergência e adesivo antiderrapante nos locais de maior probabilidade de queda, uma vez detectados.

4) Outros Riscos: Quanto aos outros riscos e suas devidas prevenções, tem-se o seguinte:

a) Roubos e Furtos

Medidas de prevenção adotadas: balcão de atendimento localizado em local estratégico, permitindo que os funcionários visualizem o acesso as instalações; implementação de sistema de vigilância.

Em caso de ocorrência, como agir: manter a calma e não reagir; contatar a Pró-reitora de Ensino e Pró-reitora Administrativa da instituição, para a adoção das medidas cabíveis.

b) Incêndios

Medidas de prevenção adotadas: manutenção periódica de extintor de incêndio; corredor para evacuação/saída de emergência tem boa largura, atendendo as exigências do corpo de bombeiros; manutenção de equipamentos eletrônicos (microcomputadores, impressoras, etc.) desligados quando do encerramento do turno e nos finais de semana.

Em caso de ocorrência, como agir: manter a calma. Não gritar, não correr. Alertar usuários na biblioteca de forma calma, para evacuarem a biblioteca. Auxiliar pessoas que tenham dificuldades (mobilidade reduzida, pessoas idosas, crianças). Acionar o Corpo de Bombeiros. Com o extintor portátil, tentar extinguir o incêndio. Se a roupa atear com o fogo, não corra, deite-se e role no chão, de forma a apagá-lo do corpo/roupa. Se ouvir uma explosão, atire-se para o chão e proteja a nuca com os braços. Após a evacuação, todos devem ficar juntos e verificarem se ninguém voltou atrás. Deixe objetos pessoais para trás. Nunca retorne ao local do incêndio. Em caso de pessoas feridas, acionar uma ambulância.

c) Queda de Energia

Medidas de prevenção adotadas: instalação de luzes de emergência. Manutenção de sistema de backup de segurança nos microcomputadores, evitando a perda de trabalhos que estejam sendo realizados antes da queda. Utilização de software acadêmico que permita a renovação de obras em diferentes dispositivos (microcomputadores, tablets e celulares), e de qualquer local (possibilita renovação de obras mesmo quando da queda de energia).

Em caso de ocorrência, como agir: evacuar o ambiente da biblioteca. Auxiliar pessoas que tenham dificuldades (mobilidade reduzida, pessoas idosas, baixa visão ou cegos).

PRIMEIROS SOCORROS

Regras básicas de primeiros socorros, conforme recomendado pela Prefeitura Municipal:

1) Orientações iniciais - primeiros procedimentos: mantenha a calma; procure o auxílio de outras pessoas, caso necessário; ligue para a emergência (CORPO DE BOMBEIROS 193; SAMU 192); mantenha os curiosos à distância.

2) Proteja a vítima: não a movimente com gestos bruscos; converse com a vítima. Se ela responder, significa que não existe problema respiratório grave. Se ela não conseguir se comunicar, verifique se está respirando. Caso não esteja, haja rápido: proteja sua mão com uma luva e verifica se algo está atrapalhando a respiração, tais como prótese dentária ou vômito; remova imediatamente. Se a vítima estiver vomitando, coloque-a na posição lateral de segurança (cabeça voltada para o lado, a fim de evitar engasgos). Se necessário, solicite os equipamentos de apoio necessários (cadeira de rodas; maca etc.).

Exame primário: colocar reto o pescoço da vítima; avaliar se a vítima apresenta parada respiratória ou cardíaca. Em caso positivo, fazer a reanimação cardiopulmonar, conforme imagem a seguir:



Fonte:<http://www.iguatemiportoalegre.com.br/blog/dia-da-reanimacao-cardiopulmonar-aprenda-a-salvar-vidas/>

Em casos de hemorragia, busque formas de contê-las; mantenha a vítima aquecida.

Em caso de convulsão ou epilepsia: proteja a pessoa contra objetos ásperos e pontiagudos;

coloque a vítima em um local de onde não possa cair (no chão); coloque a pessoa deitada de lado para permitir a saída de saliva e vômito; não tente impedir os movimentos convulsivos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este plano deve ser revisto periodicamente nos seguintes casos: livros eletrônicos indicados em planos de ensino, infraestrutura de hardware e software ou sempre que houver alterações significativas nas condições operacionais, institucionais e no ordenamento das bibliografias básicas e complementares dos cursos.

2.3.2. Pessoal Técnico-Administrativo

O pessoal técnico-administrativo é composto por 01 bibliotecário e 02 auxiliares de nível médio.

3. LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA

A Faculdade Fasipe de Sorriso possui laboratórios de informática, equipados com microcomputadores e impressoras.

Todos os equipamentos estão conectados à rede da Faculdade Fasipe de Sorriso e, consequentemente, com acesso a recursos compartilhados, tais como área de armazenamento, impressoras e conexão à Internet.

O acesso à Internet é livre para pesquisa acadêmica, não sendo permitido o acesso a sites de caráter pornográfico, bélico ou de alguma forma inadequado ao caráter acadêmico da Faculdade Fasipe de Sorriso.

Os laboratórios de informática funcionam de segunda a sexta-feira no horário das 07h30m às 11h30m – 13h30m às 22h30m, sempre com a presença de um responsável qualificado, auxiliando os usuários em suas dúvidas com as bases de dados e ferramentas de pesquisas disponíveis.

NOME DO LABORATÓRIO	Laboratório de Informática 1- Biblioteca Digital
TIPO	Aulas práticas de Informática; e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
FINALIDADE	Desenvolver as atividades das aulas práticas de Informática, e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis no Laboratório de Informática.
QUANTIDADE	01
ÁREA TOTAL (EM M²)	40
PRINCIPAIS RECURSOS	(20) máquinas, cadeiras e bancadas
ACESSO À INTERNET	Sim

Fonte: CTI

3.1 Horário de funcionamento e Pessoal Técnico-Administrativo

Os Laboratórios de Informática podem ser utilizados por alunos e professores dos cursos de

Graduação e Cursos de Extensão.

O acesso à Internet é livre para pesquisa acadêmica, não sendo permitido o acesso a sites de caráter pornográfico, bélico ou de alguma forma inadequado ao caráter acadêmico da Faculdade Fasipe de Sorriso.

Os laboratórios de informática funcionam de segunda a sexta-feira no horário das 07h30m às 11h30m – 13h30m às 22h30m, sempre com a presença de um responsável qualificado, auxiliando os usuários em suas dúvidas com as bases de dados e ferramentas de pesquisas disponíveis.

O pessoal técnico-administrativo é composto por um técnico responsável pelas atividades nele realizadas, auxiliado por 2 assistentes.

3.2 Recursos de Informática Disponíveis ao discente

Aos professores será oferecido acesso aos equipamentos de informática para o desenvolvimento de pesquisas e a preparação de materiais necessários ao desempenho de suas atividades acadêmicas. Na sala dos professores há microcomputadores e impressoras instaladas. Além disso, o corpo docente pode fazer uso dos equipamentos de informática disponibilizados na biblioteca e no laboratório de informática.

Os alunos poderão acessar os equipamentos de informática na biblioteca e no laboratório de informática. Os alunos terão acesso livre aos laboratórios de informática no horário de funcionamento, exceto quando estiverem reservados para a realização de aulas práticas por professor da Faculdade Fasipe de Sorriso.

A Faculdade Fasipe de Sorriso possui seus equipamentos interligados em rede de comunicação científica (Internet), e o acesso aos equipamentos de informática está disponível em quantidade suficiente para o desenvolvimento das atividades.

4 LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS

Os laboratórios específicos apresentam equipamentos em quantidade que atendem às exigências da formação, assegurando a participação ativa dos alunos nas atividades práticas. Estes equipamentos estão em condições de uso. A FFS adota mecanismos de manutenção, conservação e calibração que asseguram o funcionamento permanente e otimizado dos recursos disponibilizados.

Os materiais permanentes e de consumo estão disponíveis para atender ao planejamento das atividades práticas requeridas pela formação profissional.

A FFS solicita do Coordenador de Curso e dos professores o planejamento e controle no uso dos ambientes/laboratórios que se destinam ao atendimento das atividades práticas requeridas pela

formação dos alunos. Busca conciliar os serviços prestados pelas diferentes áreas de ensino com as atividades didático-pedagógicas práticas.

Os laboratórios são planejados com equipamentos de proteção contra acidentes (ventiladores, exaustores, capelas, extintores, elementos de proteção da rede elétrica); equipamentos de proteção coletiva - EPC, compatíveis com a finalidade de utilização dos ambientes/laboratórios, e de proteção individual - EPI (máscaras, luvas, óculos, vestuário de proteção) adequados ao número de usuários.

As normas e procedimentos de segurança e proteção ambiental pertinentes estão divulgadas em locais estratégicos que permitem sua visibilidade, assegurando seu conhecimento e aplicação pela comunidade acadêmica, e as instalações e os equipamentos atendem às normas de segurança. Ademais, os professores do curso são estimulados a abordar aspectos de segurança e proteção ambiental no desenvolvimento dos componentes curriculares. Neste sentido pode se destacar que:

- **Laboratórios didáticos especializados: quantidade** - Encontram-se disponibilizados os laboratórios específicos para o Curso de Graduação em Nutrição visando atender as necessidades das atividades práticas de formação do aluno, em consonância com a proposta do Curso de Graduação em Nutrição e com o número de alunos matriculados. As normas de funcionamento, utilização e segurança laboratorial estabelecem as principais medidas que se fazem necessárias para melhor utilização dos laboratórios. Todos os usuários dos laboratórios devem seguir cuidadosamente as regras e as normas de segurança implementadas.
- **Laboratórios didáticos especializados: qualidade** - Encontram-se disponibilizados os laboratórios específicos para o Curso de Graduação em Nutrição com os equipamentos e os materiais necessários ao seu funcionamento. Os laboratórios foram montados com equipamentos modernos e infraestrutura adequada para possibilitar a realização de ensino prático de qualidade. As normas e procedimentos de segurança e a proteção ambiental pertinentes estão divulgados em locais estratégicos da Instituição, que permitem sua visualização e facilitando seu conhecimento e aplicação pela comunidade acadêmica.
- **Laboratórios didáticos especializados: serviços** - O planejamento dos laboratórios obedece às exigências do projeto pedagógico do curso quanto ao apoio técnico, equipamentos, mobiliário e materiais de consumo. Os serviços destinados aos laboratórios atendem todas as atividades necessárias as aulas práticas que são desenvolvidas no Curso de Graduação em Nutrição, de acordo com a matriz curricular.

Segue relação dos laboratórios utilizados pelo curso de Graduação em Nutrição, são eles:

4.1 Laboratório de Anatomia Humana

NOME DO LABORATÓRIO	Laboratório de Anatomia Humana
TIPO	Aulas práticas de "Bases Anatômicas de Órgãos e Sistemas" e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.

FINALIDADE	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Bases Anatômicas de Órgãos e Sistemas” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
QUANTIDADE	01
ÁREA TOTAL (EM M²)	60,00
PRINCIPAIS RECURSOS	COLEÇÃO DE PEÇAS HUMANAS, ESQUELETO PADRÃO COM BASE MÓVEL, MODELO ANATÔMICO HUMANO EM PLÁSTICO, BANCADAS E QUADRO BRANCO.
ACESSO À INTERNET	Sim

4.2. Laboratório de Microscopia

NOME DO LABORATÓRIO	Laboratório de Microscopia
TIPO	Aulas práticas de “Bases Celulares dos Tecidos” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
FINALIDADE	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Bases Celulares dos Tecidos” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
QUANTIDADE	01
ÁREA TOTAL (EM M²)	60,00
PRINCIPAIS RECURSOS	MICROSCÓPIOS, CÂMERA PARA MICROSCÓPIO, LAMINÁRIOS, TV 32”; MARCADOR DE TEMPO (TIMER), BANCADAS E QUADRO BRANCO.
ACESSO À INTERNET	Sim

4.3. Laboratório de Microbiologia

NOME DO LABORATÓRIO	Laboratório de Microbiologia
TIPO	Aulas práticas de “Microbiologia e Imunologia” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
FINALIDADE	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Microbiologia e Imunologia” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
QUANTIDADE	01
ÁREA TOTAL (EM M²)	60,00
PRINCIPAIS RECURSOS	AUTOCLAVE HORIZONTAL, ESTUFA DE SECAGEM, ESTUFA BACTERIOLÓGICA, CENTRÍFUGA PARA TUBOS, BALANÇA ANALÍTICA, CAPELA DE EXAUSTÃO, CONTADOR DE COLÔNIAS, BANHO MARIA E LUPA DE MESA COM LÂMPADA FLUORESCENTE.
ACESSO À INTERNET	Sim

4.4. Laboratório de Bioquímica

NOME DO LABORATÓRIO	Laboratório de Bioquímica
TIPO	Aulas práticas de “Bioquímica” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
FINALIDADE	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Bioquímica” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
QUANTIDADE	01
ÁREA TOTAL (EM M²)	60,00
PRINCIPAIS RECURSOS	CAPELA DE EXAUSTÃO, BALANÇAS, BANHO MARIA, MANTAS AQUECEDORAS, ESPECTROFOTÔMETRO, LAVADOR DE PIPETAS, DESTILADOR DE ÁGUA, GELADEIRA, AGITADOR DE TUBO E MEDIDORES DE PH.
ACESSO À INTERNET	Sim

4.5. Laboratório de Laboratório Técnica Dietética

NOME DO LABORATÓRIO	Laboratório de Técnica Dietética
----------------------------	----------------------------------

TIPO	Aulas práticas de “Nutrição Humana” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
FINALIDADE	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Nutrição Humana” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
QUANTIDADE	01
ÁREA TOTAL (EM M²)	60,00
PRINCIPAIS RECURSOS	FOGÕES, ARMÁRIOS, MICROONDAS, GELADEIRA, PIAS, DEPURADORES, TALHERES, COPOS, XICARAS, FACAS, PANELAS, FORMAS, BANCADAS.
ACESSO À INTERNET	SIM

4.6. Clínica de Nutrição

NOME DO LABORATÓRIO	Clínica de Nutrição
TIPO	Aulas práticas de “Educação Nutricional” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
FINALIDADE	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Educação Nutricional” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
QUANTIDADE	01
ÁREA TOTAL (EM M²)	60,00
PRINCIPAIS RECURSOS	MESAS PARA ATENDIMENTO, CADEIRAS PARA ATENDIMENTO, CADEIRA LONGARINA COM TRÊS LUGARES, ADIPOMETRO CLÍNICO, TRENA ANTROPOMETRICA, ESTADIOMETRO PORTATIL DE PISO, BALANÇA DE BIOIMPEDANCIA, BALANÇA PEDIATRICA, COMPUTADORES DE MESA, IMPRESSORA.
ACESSO À INTERNET	Sim

Além das estruturas apresentadas acima, o curso de Nutrição, ainda, utiliza outras estruturas por meio de convênios.

5. COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA

A realização de pesquisas envolvendo seres humanos é um campo de extrema importância e responsabilidade dentro da comunidade científica. Desde avanços médicos até estudos sociais, muitos progressos significativos dependem da participação de indivíduos em experimentos e estudos. No entanto, para garantir que essas pesquisas sejam conduzidas de maneira ética e segura, é essencial a existência de um Comitê de Ética em Pesquisa.

No Brasil, o Sistema Nacional de Informação sobre Ética em Pesquisa (SISNEP) desempenha um papel central nesse contexto. Este sistema coordena e regulamenta as atividades dos Comitês de Ética em Pesquisa (CEPs) em todo o país. Os CEPs são responsáveis por avaliar e monitorar projetos de pesquisa que envolvem seres humanos, garantindo que todos os aspectos éticos sejam rigorosamente observados.

O processo de revisão ética pelo CEP é crucial para proteger os direitos, a segurança e o bem-

estar dos participantes da pesquisa. Antes de qualquer experimento, com seres humanos, ser iniciado no curso de Nutrição da FFS, se necessário, o projeto deve ser submetido ao CEP competente, que avalia questões como a adequação dos métodos de coleta de dados, os potenciais riscos e benefícios para os participantes, a confidencialidade dos dados e o consentimento informado dos indivíduos envolvidos.

Além da avaliação prévia, os CEPs têm o dever de monitorar continuamente o progresso das pesquisas em andamento. Isso inclui revisar relatórios periódicos e responder a quaisquer preocupações éticas que possam surgir durante o curso do estudo. Em situações em que há potenciais riscos significativos para os participantes, os CEPs têm a autoridade para interromper ou modificar o estudo, garantindo a proteção contínua dos direitos humanos.

A existência desse sistema regulatório não apenas assegura a conformidade ética das pesquisas, mas também fortalece a confiança pública na pesquisa científica. Os participantes e a sociedade em geral podem se sentir seguros de que os estudos são conduzidos de maneira responsável, respeitando princípios éticos universais.

Portanto, ao considerar qualquer pesquisa envolvendo seres humanos, é imperativo reconhecer e valorizar o papel essencial desempenhado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, conforme estabelecido pelo SISNEP. Essa estrutura não apenas orienta, mas também protege, possibilitando avanços científicos significativos de maneira ética e responsável.