



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

**ARACAJU/SE
2018**

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	06
2. DADOS GERAIS SOBRE A UNIVERSIDADE TIRADENTES.....	08
2.1 Histórico da Instituição.....	08
2.1.1 Campi, Infraestrutura e Cursos.....	10
2.2 Missão, Valores, Princípios e Objetivos da Unit.....	11
2.3 Organograma da Instituição.....	13
2.4 Estrutura Acadêmica Administrativa.....	14
3. ASPECTOS FÍSICOS, ECONÔMICOS E EDUCACIONAIS DE SERGIPE.....	16
3.1. Aspectos Físicos e Demográficos.....	16
3.2. Aspectos Econômicos ¹	18
3.3. Aspectos Educacionais ²	20
3.4 Dados sobre a Saúde.....	22
3.5 A Unit frente ao desenvolvimento do Estado e da Região.....	25
3.6 Políticas Institucionais no Âmbito do Curso.....	26
3.7 Políticas de Ensino.....	27
3.8 Políticas de Pesquisa.....	28
3.9 Políticas de Extensão.....	29
4. DADOS FORMAIS DO CURSO.....	32
5. DADOS CONCEITUAIS DO CURSO.....	34
5.1 Contextualização e justificativa da oferta do curso.....	34
5.2 Objetivos do Curso.....	36
5.2.1 Objetivo Geral.....	36
5.2.2 Objetivos Específicos.....	36
5.3 Perfil Profissiográfico.....	37
5.4 Campo de Atuação.....	39
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR E METODOLÓGICA DO CURSO.....	40
6.1 Outras características da estrutura curricular.....	43
6.1.1 Acessibilidade Metodológica.....	43

¹ Site: www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php

² BRASIL. Ministério da Educação - MEC. *Censo Escolar 2012*. Brasília, DF.

Site: www.seed.se.gov.br/

6.1.2 Flexibilização na Estrutura Curricular.....	44
6.1.3 Interdisciplinaridade na Estrutura Curricular.....	44
6.1.4 Educação das Relações Étnico-Raciais e o Ensino Da História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena	45
6.1.5 Educação Ambiental	46
6.1.6 Educação em Direitos Humanos.....	46
6.2 Estrutura Curricular.....	47
6.3 Eixos Interligados de Formação.....	52
6.4 Eixos Estruturantes.....	54
6.4.1 O Eixo de Fenômenos e Processos Básicos.....	54
6.4.2 O Eixo de Formação Específica.....	55
6.4.3 O Eixo de Práticas Pesquisas	55
6.4.4 O Eixo de Práticas Profissionais.....	55
6.4.5 O Eixo de Formação Complementar.....	56
6.5 Temas Transversais.....	56
6.6 Atividades Complementares.....	58
6.7 Atividades Práticas Supervisionadas – APS	60
6.8 Integração Ensino/ Pesquisa/ Extensão / Núcleos de Pesquisa e Geradores de Extensão.....	61
6.9 Programas/ Projetos/ Atividades de Iniciação Científica.....	65
6.10 Interação Teoria e Prática - Princípios e Orientações quanto as Práticas Pedagógicas....	66
6.11 Práticas Profissionais e Estágio.....	69
6.11.1 Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório.....	69
6.11.2 Estágio Não Obrigatório	71
6.12 Integração com o sistema local e regional de saúde e o SUS.....	71
6.13 Trabalho de Conclusão de Curso	72
6.14 Sistemas de Avaliação	73
6.14.1 Procedimentos e acompanhamento dos processos de avaliação de ensino e aprendizagem.....	73
6.14.2 Avaliação do processo ensino/aprendizagem	75
6.14.3 Articulação da Auto Avaliação do curso com a Auto Avaliação Institucional	77
6.14.4 ENADE	81
7. PARTICIPAÇÃO DOS CORPOS DOCENTE E DISCENTE NO PROCESSO.....	82

7.1 Núcleo Docente Estruturante - NDE.....	84
7.2 Colegiado de Curso.....	86
8. CORPO SOCIAL.....	88
8.1 Corpo Docente.....	88
8.2 Administração Acadêmica do Curso.....	91
8.2.1 Corpo Técnico – Administrativo e Pedagógico.....	91
9. FORMAS DE ATUALIZAÇÃO E REFLEXÃO.....	93
9.1 Modos de Integração entre a Graduação e a Pós Graduação.....	95
10. APOIO AO DISCENTE.....	97
10.1 Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial - NAPPS.....	97
10.2 Programa de Formação Complementar e de Nivelamento Discente	99
10.3 Programa de Integração de Calouros	101
10.4 Monitoria.....	102
10.5 Internacionalização.....	103
10.6 Mentoria.....	103
10.7 Unit Carreiras	104
10.8 Programa de Bolsas	104
10.9 Ouvidoria	105
10.10 Acompanhamento dos Egressos	105
10.11 As Tecnologias de Informação e Comunicação – TICs no processo ensino aprendizagem.....	108
10.12 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).....	109
11. CONTEÚDOS CURRICULARES.....	112
11.1 Adequação e Atualização.....	111
11.2 Dimensionamento da Carga Horária das Disciplinas.....	111
11.3 Adequação e Atualização das Ementas e Planos de Ensino.....	111
11.4 Adequação,Atualização e Relevância da Bibliografia.....	112
11.4.1. Bibliografia Básica.....	112
11.4.2 Bibliografia Complementar.....	114
11.4.3 Periódicos Especializados.....	115
11.5 Planos de Ensino e Aprendizagem.....	117
12. PLANOS DE AÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO CURSO.....	273
13. INSTALAÇÕES DO CURSO.....	281

13.1 Salas de Aula.....	281
13.2 Instalações Administrativas.....	281
13.3 Instalações para docentes – Sala de Professores, Salas de Reuniões e Gabinetes de Trabalho.....	282
13.3.1 Espaço de trabalho para docentes em Tempo Integral – TI.....	282
13.3.2. Espaço de trabalho para o coordenador.....	282
13.3.3. Sala coletiva de professores.....	283
13.4 Auditório/Sala de Conferência.....	283
13.5 Instalações Sanitárias – Adequação e limpeza	284
13.6 Condições de acesso para portadores de necessidades especiais.....	284
13.7 Infraestrutura de Segurança.....	285
14. BIBLIOTECA.....	288
14.1 Estrutura Física.....	289
14.2 Informatização da Biblioteca.....	292
14.3 Acervo Total da Biblioteca.....	293
14.4 Política de Aquisição, Expansão e Atualização do Acervo.....	301
14.5 Serviços.....	302
14.6 Serviço de Acesso ao Acervo.....	304
14.7 Serviços Oferecidos.....	306
14.8 Indexação.....	308
14.9 Apoio na Elaboração de Trabalhos Academicos.....	311
15. LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS.....	312
15.1 Espaço Físico dos Laboratórios.....	312
15.2 Laboratório de biologia.....	317
15.3 Laboratório de fisiologia humana.....	320
15.4 Laboratório de microbiologia e imunologia.....	324
15.5 Laboratório de Bioquímica.....	328
15.6 Laboratório de Bromatologia	332
15.7 Laboratório de Parasitologia	338
15.8 Laboratório e Avaliação Nutricional.....	342
15.9 Laboratórios de Informática.....	343
16. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO DAS INSTALAÇÕES.....	346
16.1. Manutenção e Conservação dos Equipamentos.....	347

REFERÊNCIAS.....348

1. APRESENTAÇÃO

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição da Universidade Tiradentes – Unit é resultado da construção das diretrizes organizacionais, estruturais e pedagógicas, com a participação do corpo docente do curso por meio de seus representantes no Núcleo Docente Estruturante (NDE) e Colegiado. Encontra-se articulado com as bases legais e a concepção de formação profissional que favoreça o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias ao exercício profissional do nutricionista, como a capacidade de observação, criticidade e questionamento, sintonizada com a dinâmica da sociedade nas suas demandas locais, regionais e nacionais, assim como com os avanços científicos e tecnológicos.

Pautado no contexto acima e coerente com o que é preconizado pelas Diretrizes Curriculares Nacionais, o presente PPC explicita o conjunto de diretrizes organizacionais e operacionais tais como: objetivos, o perfil do egresso, metodologia, estrutura curricular, as ementas, a bibliografia, sistema de avaliação, estrutura física a ser utilizada pelo curso, dentre outros aspectos.

A proposta conceitual e metodológica é entendida como um conjunto de cenários em que há a construção do perfil do estudante a partir da aprendizagem significativa, que promove e produz sentidos. Esta proposta está em conformidade com os princípios da UNESCO, isto é, educar para fazer, para aprender, para sentir e para ser; busca-se a construção de uma visão da realidade e de situações excepcionais e singulares na qual atuará o futuro profissional com o compromisso de transformar a realidade em que vive.

Desse modo, apresenta um currículo inovador que sistematiza teorias, reflexões e práticas acerca do processo de formação profissional, além de traduzir à filosofia organizacional e pedagógica da unidade acadêmica, suas diretrizes, as estratégias de seu desenvolvimento e atuação a curto, médio e longo prazo.

Contexto Institucional

2. DADOS GERAIS SOBRE A UNIVERSIDADE TIRADENTES

2.1 Histórico da Instituição

A Universidade Tiradentes - Unit é mantida pela Sociedade de Educação Tiradentes S/S Ltda., também identificada pela sigla SET, sociedade simples, com sede e foro na cidade de Aracaju/SE, registrada no Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas do 10º Ofício na mesma Cidade sob nº 2232, Livro A-15, fls. 42 a 45, em 9 de dezembro de 1971. Localizada na Avenida Murilo Dantas, 300 – Bairro Farolândia. A Universidade Tiradentes iniciou a sua história com o Colégio Tiradentes em 1962, ofertando o Ensino Fundamental e Médio – Profissionalizante: Pedagógico e Contabilidade. Em 1972, a Instituição foi autorizada pelo Ministério da Educação e do Desporto a ofertar os cursos de Graduação em Ciências Contábeis, Administração e Ciências Econômicas, sendo cognominada Faculdade Integrada Tiradentes (FIT's), mantida pela Associação Sergipana de Administração – ASA, na época entidade de direito privado, sem fins lucrativos, reconhecida pela comunidade sergipana. Em 25 de agosto de 1994, a FIT's foi reconhecida como Universidade através da Portaria Ministerial nº 1.274 publicada no Diário Oficial da União n.º164 em 26 de agosto de 1994, denominando-se Universidade Tiradentes – Unit.

Em 2000, a Universidade Tiradentes passou a ofertar Educação a Distância - EAD, com a finalidade de proporcionar formação superior de qualidade às comunidades que dela necessitam. Desde então, desenvolve ações no sentido de dispor cursos de graduação, de extensão e disciplinas nos cursos presenciais (Portaria nº 2253/MEC/2003) nessa modalidade de ensino. Com esse credenciamento e visando à necessidade de qualificar profissionais do interior do Estado, através de convênios com prefeituras municipais, a Unit vem implantando, desde outubro de 2004, polos de Educação à Distância em Sergipe, nas cidades de: Aracaju, Carmópolis, Estância, Nossa Senhora da Glória, Itabaiana, Lagarto, Neópolis, Poço Verde, Porto da Folha, Propriá, Simão Dias, Nossa Senhora do Socorro, Tobias Barreto e Umbaúba além dos polos em outros Estados.

No ano de 2004, a IES foi credenciada para ofertar o Programa Especial de Formação Pedagógica para Portadores de Diploma de Educação Superior – PROFOPE, destinado aos professores da Educação Básica, nas áreas de Letras/Português e Matemática, que quisessem obter o registro profissional equivalente à licenciatura.

Atualmente, a Instituição, com 55 (cinquenta e quatro) anos de existência, disponibiliza um portfólio com 43 (quarenta e três) opções de cursos nas áreas de Humanas e Sociais, Exatas e Biológicas e da Saúde, dos quais 28 (trinta e sete) são bacharelados, 06 (seis) licenciaturas e 09 (nove) são tecnológicos, ministrados em cinco campi: Aracaju - capital (Centro e Farolândia) e interior do Estado de Sergipe: Estância, Itabaiana e Propriá.

A autonomia universitária permitiu a expansão da IES também no campo da Pós-Graduação. Na modalidade *Lato Sensu*, a comunidade sergipana dispõe de 40 (quarenta) cursos nas mais diversas áreas de conhecimento; 05 (cinco) cursos *Stricto Sensu* nas áreas de Engenharia de Processos, Saúde e Ambiente, Educação, Direitos Humanos e Biotecnologia, além de 04 (quatro) doutorados em Engenharia de Processos, Educação, Saúde e Ambiente e Biotecnologia Industrial em parceria com a Associação de Instituições de Ensino e Pesquisa da Região Nordeste do Brasil.

A Universidade Tiradentes, em sua macroestrutura, dispõe do Centro de Saúde e Educação Ninota Garcia, do Laboratório Central de Biomedicina, do Centro de Memória Lourival Batista, do Memorial de Sergipe, do Instituto Tobias Barreto de Menezes, da Farmácia-Escola e da Clínica de Odontologia, com o objetivo de apoiar as atividades de ensino, pesquisa e extensão, possibilitando aos acadêmicos os conhecimentos indispensáveis à sua formação, além de despertar e fomentar habilidades e aptidões para a produção de cultura.

A IES ainda conta com o Complexo de Comunicação Social - CCS, que faz parte da estrutura do campus da Farolândia, disponibilizado para os alunos dos cursos de Jornalismo, Publicidade e Propaganda e Design Gráfico um dos mais completos centros de áudio e vídeo das escolas de comunicação do País; a Clínica de Psicologia, que objetiva oferecer orientação de estágio aos alunos, prestar serviços na área organizacional e no atendimento à comunidade; e com o Núcleo de Práticas Jurídicas do Curso de Direito, que funciona como escritório modelo, oportunizando aos discentes a prática profissional na área jurídica, através da prestação de serviços jurídicos gratuitos à sociedade.

Para atender ao contexto apresentado, a Unit mantém um amplo quadro de colaboradores distribuídos em diversos departamentos e setores, além dos docentes; todos empenhados em promover um ensino de qualidade, prestar atendimento acadêmico aos discentes e manter em andamento os diversos projetos sociais, culturais e esportivos da Instituição, visando sempre o desenvolvimento regional.

2.1.1. Campi, Infraestrutura e Cursos.

Campus Aracaju Centro – Localizado à rua Lagarto nº 264, Centro, CEP: 49010-390, telefax: (79) 3218-2100, Aracaju/SE; tem Biblioteca Setorial, Teatro Tiradentes, laboratórios de Informática e laboratórios de última geração para os cursos de Licenciatura em Letras-Português, Letras- Inglês, Pedagogia e História.

Campus Aracaju Farolândia – Localizado à av. Murilo Dantas, 300, Farolândia, CEP 49032-490, telefax: (79) 3218- 2100 - Aracaju/SE. Foi implantado em 1994; tem uma Vila Olímpica com quadras poliesportivas, pista de atletismo, campo de futebol, piscinas; laboratórios de Informática; Complexo Laboratorial Interdisciplinar para as áreas de Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Humanas e Sociais Aplicadas e Ciências Exatas e Tecnológicas. Nesse campus também está localizado, o Instituto de Tecnologia e Pesquisa – ITP, integrante do seletor grupo dos Institutos do Milênio/CNPq, que facilita o desenvolvimento da pesquisa e tecnologia da Instituição.

Atualmente o campus tem em funcionamento os seguintes cursos: Bacharelado em Engenharia Civil, Engenharia de Petróleo, Engenharia Química, Engenharia de Produção, Engenharia Mecatrônica, Engenharia Mecânica, Engenharia Elétrica, Engenharia Ambiental, Ciências da Computação, Sistema de Informação, Administração, Serviço Social, Arquitetura e Urbanismo, Ciências Contábeis, Comunicação Social - Jornalismo, Comunicação Social - Publicidade e Propaganda, Design Gráfico, Direito, Medicina, Biomedicina, Ciências Biológicas, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Nutrição, Odontologia, Psicologia e Educação Física, Licenciatura nas áreas de: Pedagogia, História, Letras, Ciências Biológicas, Educação Física e Matemática, além dos cursos Tecnológicos em: Design de Interiores, Gastronomia, Petróleo e Gás, Estética e Cosmética, Jogos Digitais, Radiologia, Redes de Computadores, Sistemas para Internet e Design de Moda, todos na modalidade presencial.

Na modalidade a distancia os cursos de Administração, Gestão de Recursos Humanos, Letras Português/Espanhol, Ciências Contábeis, Gestão Pública, Pedagogia, Gestão Comercial, História e Serviço Social, na área de Humanas e Sociais e ainda os cursos de Informática e Segurança no trabalho, estes da área de exatas.

Campus Estância – Localizado à Travessa Tenente Eloi, s/nº CEP: 49200-000, telefax: (79) 3522-3030 e (79) 3522-1775, Estância/SE (a 68 km de Aracaju). Foi implantado Código da Temporalidade 121.1

no segundo semestre de 1999. Dispõe de uma sede que privilegia uma ampla infraestrutura composta por: mini shopping com lojas de conveniência e lanchonetes; biblioteca setorial; laboratórios; auditório; amplas salas de aula e área de convivência. Oferta os cursos de Direito, Administração, Nutrição e Enfermagem.

Campus Itabaiana – Localizado à rua José Paulo Santana, 1.254, bairro Sítio Porto, CEP: 49500-000, telefax: (79) 3431-5050, Itabaiana/SE (a 57 km de Aracaju), foi implantado em 25 de fevereiro 2002. Tem uma sede constituída por uma ampla infraestrutura composta por: mini shopping com lojas de conveniência e lanchonetes; biblioteca setorial; laboratório de informática; amplas salas de aula e área de convivência. Os cursos em funcionamento são: Administração, Direito e Enfermagem.

Campus Propriá – Localizado à praça, Santa Luzia, nº 105, Centro, CEP: 49900-000, telefax: (79) 3322-2774, Propriá/SE, foi implantado no 1º semestre de 2004. Oferta dos cursos de Direito e Administração. E a sua infraestrutura contempla mini shopping com lojas de conveniência e lanchonetes; biblioteca setorial; laboratório de informática; amplas salas de aula, auditório e área de convivência.

2.2 Missão, Valores, Princípios e Objetivos da Unit

Missão da Instituição

Inspirar as pessoas a ampliar horizontes por meio do ensino, pesquisa e extensão, com ética e compromisso com o desenvolvimento social.

Valores

- Valorização do Ser Humano;
- Ética;
- Humildade;
- Inovação;
- Cooperação;
- Responsabilidade Social.

Seus princípios norteadores expressam-se por meio das seguintes diretrizes:

- a) Autonomia universitária;

Código da Temporalidade 121.1

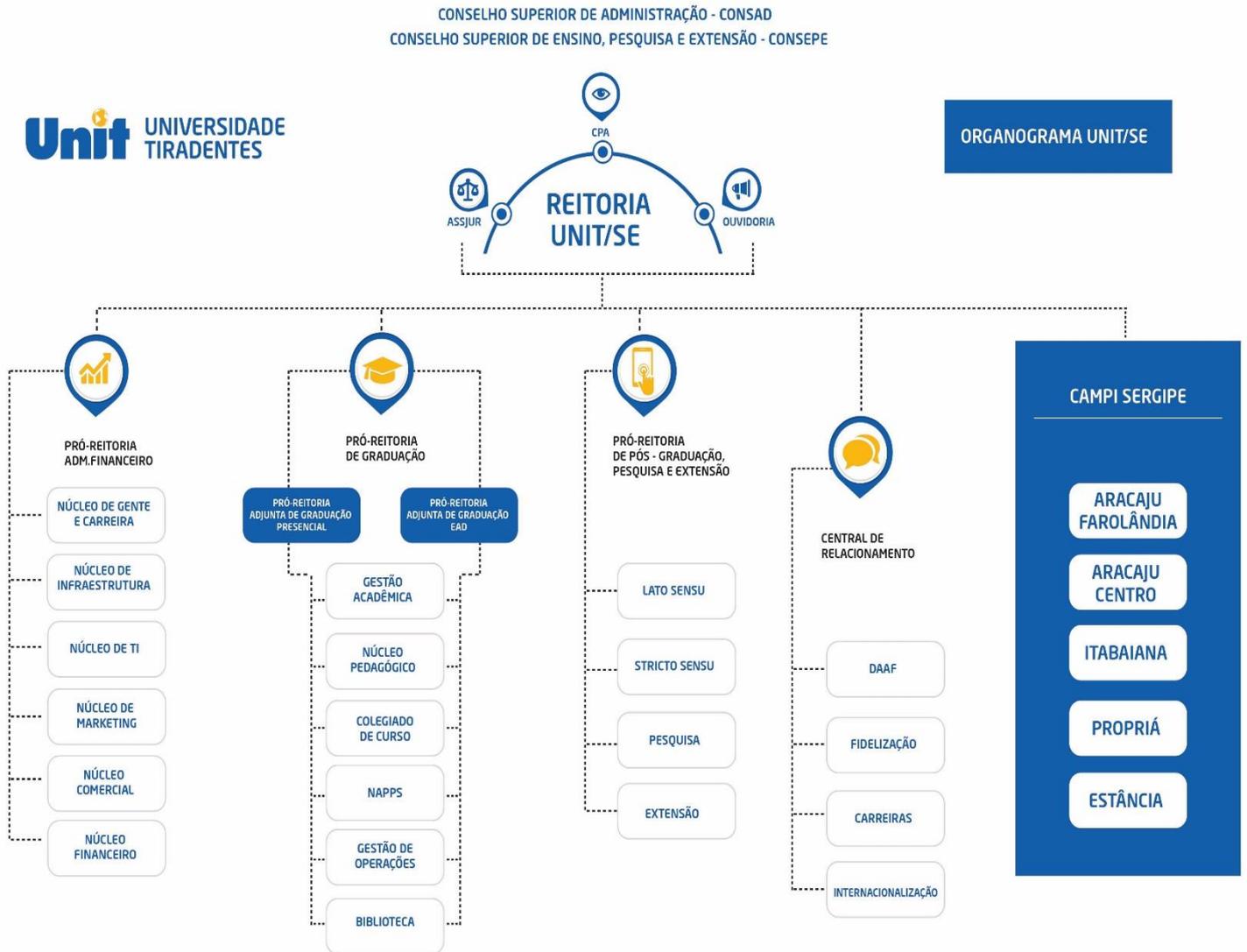
- b) Fomento à indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão;
- c) Gestão participativa e eficiente;
- d) Pluralidade de ideias;
- e) Compromisso com a qualidade da oferta educacional;
- f) Interação constante com a comunidade;
- g) Inserção regional, nacional e internacional;
- h) Respeito à diversidade e direitos humanos;
- i) Atuação voltada ao desenvolvimento sustentável.

Objetivos da Unit

A Universidade Tiradentes está apta para ministrar cursos de graduação nas modalidades presencial e Educação a Distância (EAD), sequenciais, superiores de tecnologia, de pós-graduação *Lato Sensu* (presencial e EAD), *Stricto Sensu* e de extensão, fundamentados no desenvolvimento de pesquisas, estímulos à criação cultural e ao desenvolvimento científico, embasados no pensamento reflexivo, que propicie a promoção de intercâmbio e cooperação com instituições educacionais, científicas, técnicas e culturais, nacionais e internacionais. Em seu Estatuto, no Art. 2º, estabelece como objetivos:

- formar profissionais e especialistas em nível superior;
- promover a criação e transmissão do saber e da cultura em todas as suas manifestações;
- participar do desenvolvimento socioeconômico do País, em particular do Estado de Sergipe e da Região Nordeste.

2.3 Organograma da Instituição



2.4 Estrutura Acadêmica Administrativa

IDENTIFICAÇÃO	QUALIFICAÇÃO ACADÊMICA
Reitor: Jouberto Uchôa de Mendonça	Especialista em Administração e Gerência de Unidade de Ensino – FIT’s/SE/1992.
Vice-Reitora: Amélia Maria Cerqueira Uchôa	Especialista em Administração e Gerência de Unidade de Ensino - FIT’s/SE/1992.
Vice-Reitora Adjunta: Marília Cerqueira Uchôa Santa Rosa	Especialista em Medicina Preventiva e Social – HCFMRP/USP/1995.
Superintendente Acadêmico: Temisson José dos Santos	Doutor em Engenharia Química pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2000
Diretora de Graduação Arleide Barreto Silva	Mestre em Administração pela Universidade Federal da Paraíba, 2003.
Diretora de Pesquisa: Juliana Cordeiro Cardoso	Doutora - Ciências Farmacêuticas – Universidade de São Paulo (2005).
Diretor de Extensão: Geraldo Calasans Barreto Júnior	Especialista em Gestores de Instituições de Ensino Técnico (UFSC/2000)
Diretor do Sistema de Bibliotecas: Maria Eveli Pieruzi de Barros Freire	Especialista em Administração / Universidade São Judas Tadeu – SP, 1988.
Diretor de Saúde: Hesmoney Ramos de Santa Rosa	Mestre em Saúde e Ambiente – Unit, 2009
Coordenador da Clínica Odontológica: Guilherme de Oliveira Macedo	Doutor em Periodontia, 2009
Diretor da Clínica de Psicologia: Jacqueline Maria de Santana Caldeira	Especialista em Didática do Ensino Superior - Faculdade Pio Décimo, 2010.
Coordenador dos Laboratórios da Área de Ciências Biológicas e da Saúde: Lilian Lima de Barros	Técnica em Química
Responsável Técnica do Laboratório Central de Biomedicina: Aline Cristina Santos Reis	Especialista em Gestão Laboratorial – Universidade Tiradente, 2014.
Coordenador do Curso de Nutrição: Hugo Jose Xavier Santos	Doutor em Educação pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS)

Quadro 01: Estrutura Acadêmica e Administrativa da UNIT

Contexto Regional

3. ASPECTOS FÍSICOS, ECONÔMICOS E EDUCACIONAIS DE SERGIPE.³

3.1. Aspectos Físicos e Demográficos

O Estado de Sergipe, localizado no Nordeste do Brasil, tem uma área de 21.910,3 km², o equivalente a 0,26% do território nacional e 1,4% da região Nordeste. Limita-se ao norte com o Estado de Alagoas, separado pelo Rio São Francisco, ao sul e a oeste pelo Estado da Bahia e ao leste com o Oceano Atlântico. O Estado possui 75 municípios agrupados pelo IBGE em 13 microrregiões político administrativas, que fazem parte de 3 mesorregiões.

Aracaju, capital sergipana, conta com 35 km de litoral. À beira-mar, sobretudo nos bairros Atalaia e Coroa do Meio e nas praias do litoral sul, estão os hotéis e casas de veraneio. Os prédios baixos no litoral facilitam a circulação de ar por toda a cidade.

Sergipe se caracterizou pela mestiçagem resultante de presença de vários elementos étnicos. Assim pode-se dizer que sua população não possui um único elemento étnico já que em seu histórico estão presentes indivíduos de cor brancas, indígenas e negros, além de tipos humanos vindos do mundo inteiro.

Algumas vantagens do Estado o potencializam como o portão de entrada para o turismo no Nordeste, tais como: posição geográfica, riqueza de patrimônio histórico e construído, beleza natural e paisagística e variada cultura popular. A vegetação predominante é o manguezal, que se concentra às margens dos rios. Além de mangues, também são consideradas áreas de preservação ambiental algumas restingas e o Morro do Urubu, um dos últimos remanescentes de Mata Atlântica que atraem turistas de todas as partes do Brasil e do mundo.

³ Site: www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php?sigla=se

Pontos Extremos

Norte
Foz do Rio Xingó – Canindé do São Francisco
Latitude: -09°30'53"
Longitude: -30°00'59"

Sul
Povoado Barbeiro – Cristinápolis
Latitude: -11°34'05"
Longitude: -37°40'23"

Leste
Barra do Rio São Francisco – Brejo Grande
Latitude: -10°29'55"
Longitude: -36°23'37"

Oeste
Povoado Terra Vermelha – Poço Verde
Latitude: -10°49'20"
Longitude: -38°14'43"

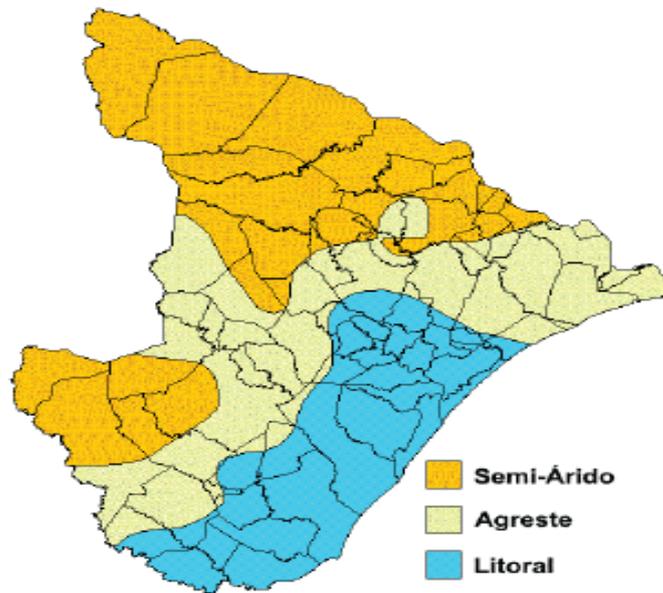
Mapa 1.1
Localização Geográfica do Estado de Sergipe



Fonte: Sergipe em Dados

O Estado de Sergipe possui como característica climática principal a distribuição espacial da precipitação pluviométrica decrescente do Litoral Leste para o Sertão Semiárido.

Tipos Climáticos do Estado de Sergipe

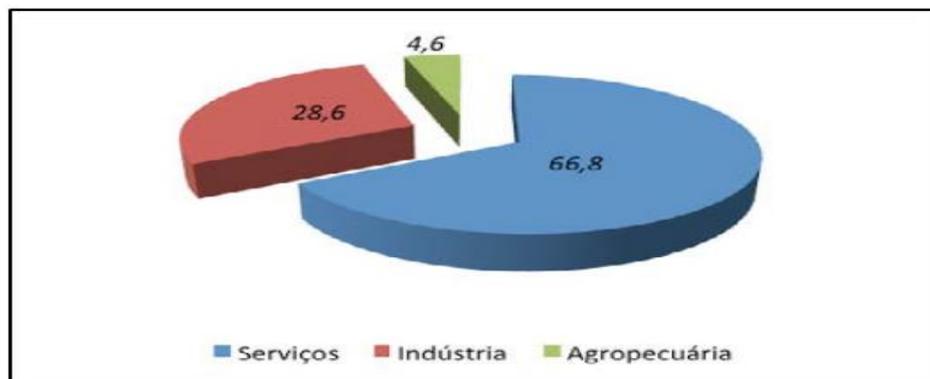


Fonte: Centro de Meteorologia de Sergipe – CEMESE/SRH/SEMARH

3.2. Aspectos Econômicos ⁴

Apesar de sua pequena dimensão territorial Sergipe é um estado diferenciado dentro do Nordeste e possui os melhores indicadores econômicos e sociais da região. Nos últimos anos, tem apresentado desempenho superior à média do Brasil e do Nordeste em várias dimensões do desenvolvimento devido ao importante processo de transformação por que vem passando.

Sergipe, conforme dados censitários divulgados pelo IBGE, tem nos setores de serviços e indústria, sua principal fonte de geração de riqueza. A participação destes setores no Valor Adicionado Bruto – VAB é respectivamente, de 66,8% e 28,6%. O setor agropecuário, com menor expressividade, aparece com um percentual de 4,6%.



⁴ Site: www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php

Figura 05: Distribuição de riquezas por setores no Estado de Sergipe

Fonte: Contas Regionais 2010, IBGE (2012)

A extração de riquezas minerais como o petróleo e gás natural, além de outros minérios como a silvinita e a carnalita, matérias-primas fundamentais para a fabricação de fertilizantes tem sido um dos fatores de crescimento do Estado. Sergipe dispõe também de importantes jazidas de calcário, que o tornaram o maior produtor de cimento do Nordeste e o sexto maior do Brasil. Ao lado da riqueza mineral, que propiciou a formação de uma importante cadeia produtiva minero-química, Sergipe conta ainda com um parque produtivo diversificado, em que se destacam os segmentos de alimentos e bebidas; têxtil, calçados e confecções; produtos metalúrgicos e material elétrico.

Em pesquisa divulgada pelo IBGE, no ano de 2014 Sergipe registrou o maior PIB per capita do Nordeste e um crescimento quatro vezes maior que o PIB do país. Enquanto o Brasil obteve um crescimento real de 0,9% no PIB, Sergipe alcançou 3,6%. Comparado ao restante dos Estados nordestinos, o PIB per capita de Sergipe, de R\$ 13.180, o coloca como o maior PIB per capita do Nordeste. É importante ressaltar que o PIB per capita do Brasil foi de R\$ 22.402 e o da Região Nordeste, de R\$ 11.044. Conforme os órgãos de estatística de todas as unidades da federação, o estudo sobre a composição do Produto Interno Bruto mostrou que o PIB sergipano somou R\$ 27,82 bilhões, representando 0,6% do PIB nacional. Os setores responsáveis pelos bons índices econômicos do estado foram serviços, indústria e agropecuária.

No que se refere ao cálculo de tudo o que Sergipe produziu dividido pela sua população os dados mostram que o sergipano obteve a maior renda média do Nordeste. Com uma população de 2.110.867 habitantes, o PIB per capita do estado alcançou R\$ 13.180,93, sendo superior a dos outros oito estados do Nordeste e deixando para trás estados maiores como Pernambuco (R\$ 13.138,48) e Bahia (R\$ 11.832,33). O setor industrial foi o maior responsável pelo desempenho de Sergipe, com um valor corrente de R\$ 7,08 bilhões e uma taxa de crescimento de 5,6%. Dentre as atividades que compõem o setor, merece destaque a construção civil, com incremento de 12,8%.

O setor de serviços somou R\$ 16,41 bilhões, apresentando uma taxa de crescimento de 3,0%. Todas as atividades apresentaram avanço. A atividade de comércio aumentou 6,4%, registrando um valor de R\$ 2,787 bilhões. Esses avanços se refletem na expansão do mercado de trabalho com crescimento real da massa salarial expandiu o crédito ao consumo, sustentando o crescimento

das vendas no comércio varejista. O Governo do Estado, por meio do Programa Sergipano de Desenvolvimento Industrial (PSDI), vem incentivando a implantação e crescimento do parque industrial de Sergipe. O Conselho de Desenvolvimento Industrial (CDI) aprovou mais 6 novas indústrias para Sergipe, além dos novos empreendimentos, foram analisados também os processos de ampliação de produtos.

Visualizamos com isso, que em Sergipe, a proposta da criação do Curso de Graduação em Nutrição tanto na capital quanto no interior do Estado teve a sua concepção na demanda do próprio mercado de trabalho que se encontra em plena expansão, bem como das necessidades socioeconômicas, políticas, culturais e educacionais da região.

3.3. Aspectos Educacionais⁵

Conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) a frequência do Ensino Médio entre os adolescentes sergipanos cresceu e que 40,9% deles estão cursando o Ensino Médio. Na faixa etária de 6 a 14 anos, Sergipe está mais próximo da universalização: 98,1% de frequência escolar. No grupo de 0 a 5 anos, a frequência é maior entre aqueles com idade de 4 e 5 anos (87,2%) e muito menor no grupo de 0 a 3 anos (15,2%). A proporção de jovens estudantes com idade de 18 a 24 anos que cursavam o nível superior cresceu de 27% em 2001 para 51,3% em 2011. Outra informação registrada pelo estudo é que jovens estudantes pretos e pardos aumentaram a frequência no Ensino Superior – de 10,2% em 2001 para 35,8% em 2011 – percentuais muito abaixo da proporção de jovens brancos, de 39,6% em 2001 para 65,7% em 2011. Tais índices mostram a democratização do acesso à educação e o investimento que vem sendo demandado para área. Com relação ao ensino superior, o Plano Nacional de Educação propõe como meta, matricular 33% dos jovens entre 18 e 24 anos na educação superior até o ano 2016, o que representa mais do que dobrar os números hoje existentes.

Das 20 metas do Plano Nacional de Educação, três são dedicadas ao tema. Hoje o Brasil tem cerca de 11% dos adultos com idade entre 35 e 44 anos, com formação universitária, número muito defasado em relação a outros países, no Chile, esse percentual é de 27% e, nos Estados Unidos, chega a 43%. Conforme pesquisa do Inep, os números abaixo apresentam o

⁵ BRASIL. Ministério da Educação - MEC. *Censo Escolar 2012*. Brasília, DF.

Site: www.seed.se.gov.br/

crescimento das matrículas no Brasil, de 1995 a 2011, o qual se reflete na melhora da taxa líquida, que passou de 5,9% para 14,9%.

O Plano Nacional de Educação - PNE propõe como meta universalizar até 2016, o atendimento escolar da população de 4 e 5 anos, e ampliar a oferta de educação infantil de forma a atender a 50% da população de até 3 anos. Trata-se de objetivo imprescindível para assegurar aprendizado efetivo no ensino fundamental e médio, reduzindo a repetência e aumentando a taxa de sucesso na educação básica. Ainda na educação básica, prevê-se, como meta 2, universalizar o ensino fundamental de nove anos para toda população de 6 a 14 anos; e, como meta 3, universalizar, até 2016, o atendimento escolar para toda a população de 15 a 17 anos e elevar, até o final da década, a taxa líquida de matrículas no ensino médio para 85%, nesta faixa etária.

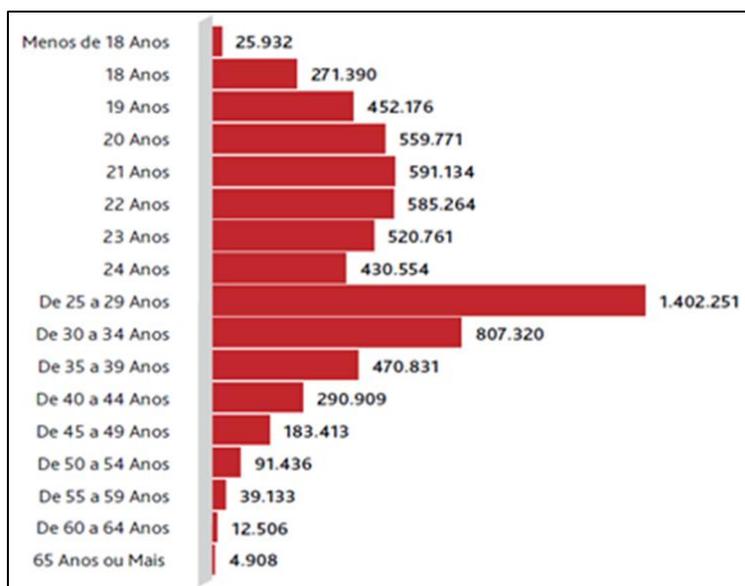


Figura 06: Educação Superior – Matrículas por faixa etária

Fonte: INEP 2011

Atualmente, segundo dados fornecidos pela Secretaria de estado da Educação – SEED, o Estado de Sergipe atendeu no ano de 2014 ao número de 57.582 matrículas no ensino médio. Desta forma, contamos com os inúmeros concludentes do ensino médio que ainda não tiveram acesso ao ensino superior. Isso, sem levar em conta os portadores de diploma que já se encontram inseridos no mercado de trabalho, mas que buscam outra graduação e/ou pós-graduação como forma de requalificação e ascensão na carreira profissional.

3.4 Dados sobre a Saúde

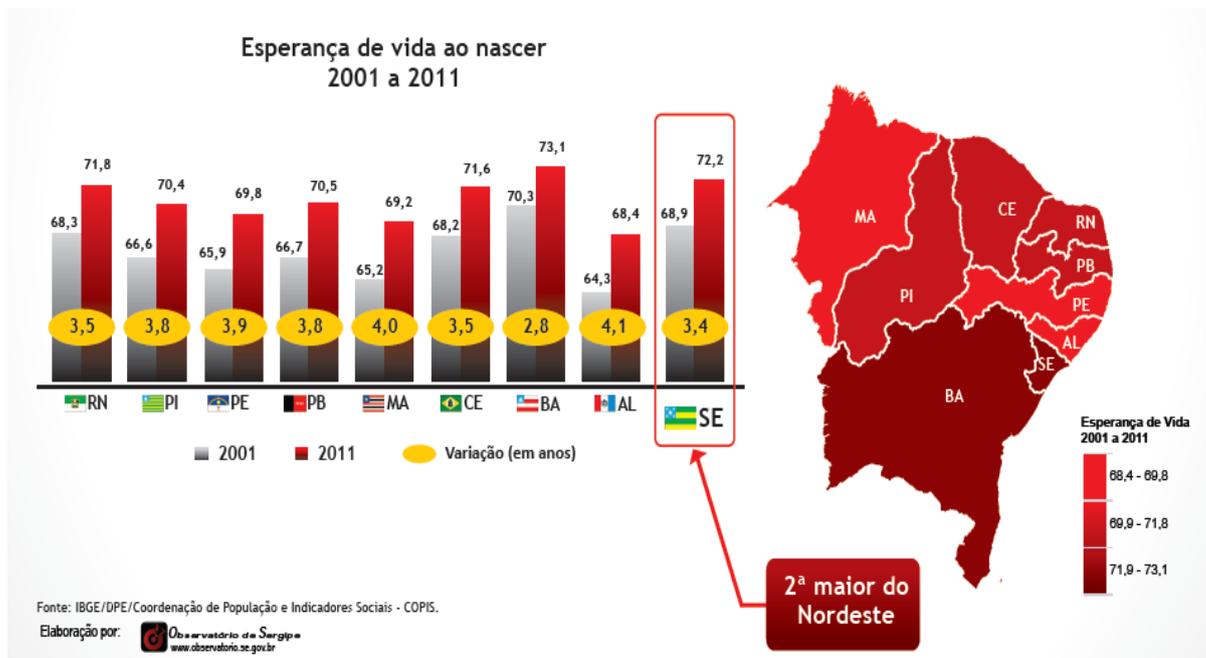
Código da Temporalidade 121.1

Segundo dados fornecidos pela Secretaria de Estado do Planejamento a expansão da rede de atenção à saúde e na melhoria da gestão do SUS impactou fortemente nos indicadores de saúde em Sergipe. O número de casos de doenças associadas à miséria, como tuberculose, hanseníase, meningite, doenças diarreicas, entre outras, vem diminuindo constantemente. A mortalidade infantil sofreu uma queda de 57,2% na última década, estando muito próxima de atingir, antecipadamente, a meta dos Objetivos do Milênio (ODM) até 2015. A esperança de vida ao nascer do sergipano é a segunda maior do Nordeste, atingindo 72,3 anos, em 2011, um aumento de 3,4 anos comparado a 2001.

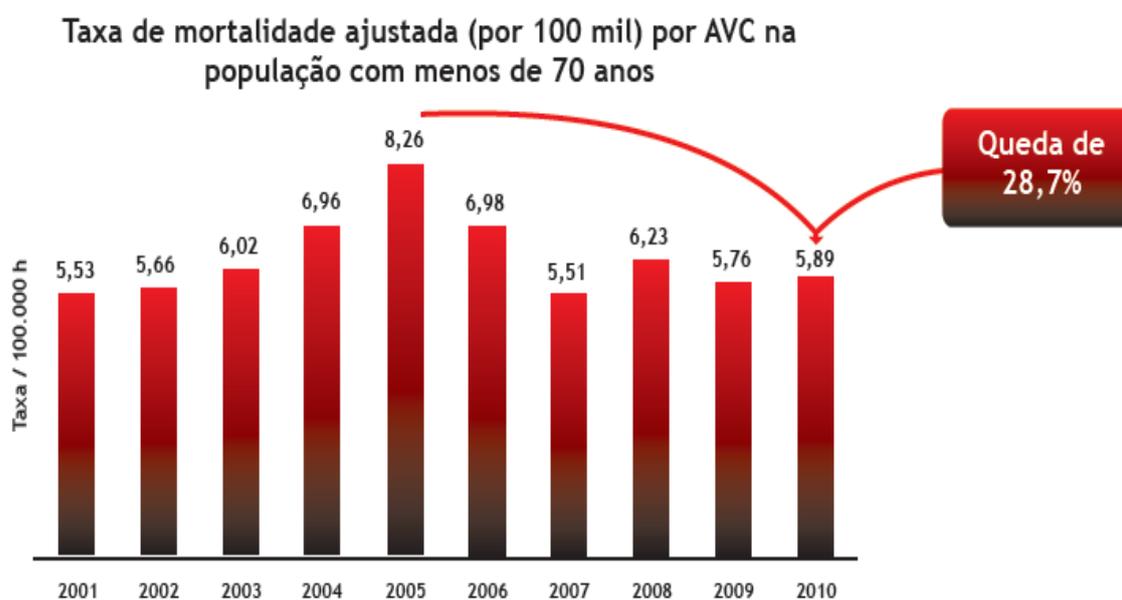
A esperança de vida ao nascer da população sergipana passou de 68,8 anos em 2001 para 72,2 anos em 2011, um incremento de 3,4 anos.



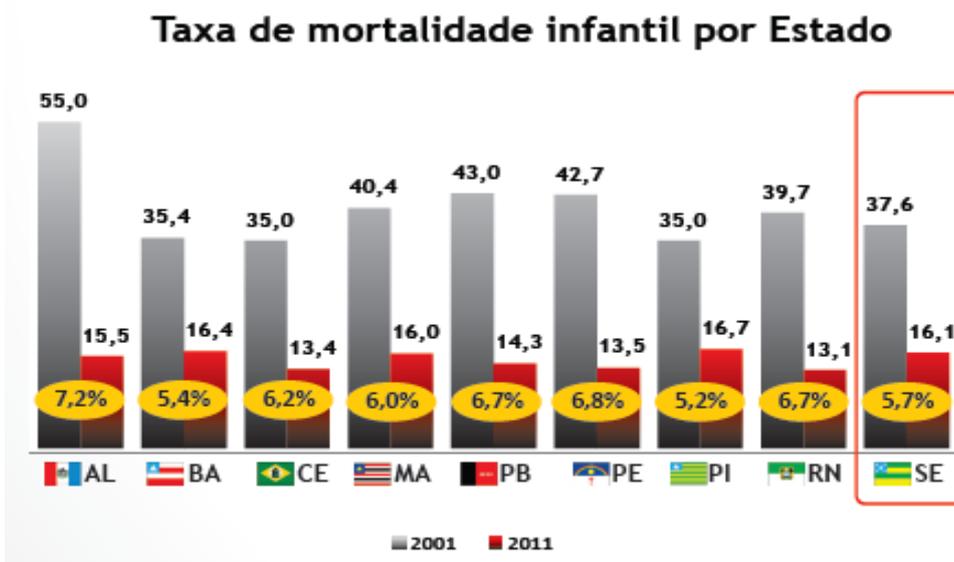
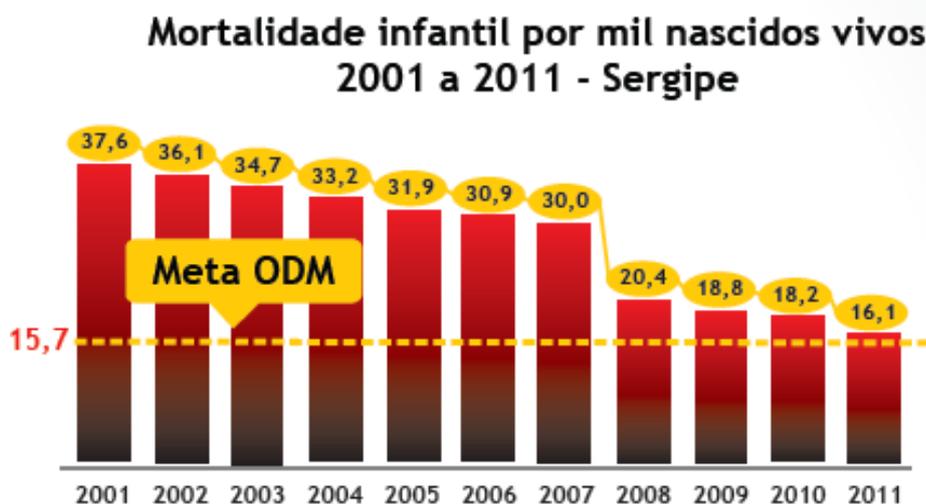
Ainda segundo dados fornecidos pela Secretaria de Planejamento, o aumento da esperança de vida dos sergipanos é consequência da melhoria nas condições de vida e no acesso a serviços de saúde, observado praticamente em todos os estados do nordeste, com destaque para Bahia e Sergipe que apresentam as maiores expectativas de vida da região, aproximando-se, na última década, da média nacional.



Ações de prevenção e controle desenvolvidas pelas secretarias municipais e estadual de saúde, com equipes multidisciplinar vem colaborando para mudanças de hábitos da população, tais ações evidenciam a redução nos índices de mortalidade por AVC no estado que tem como fatores de risco a idade avançada, hipertensão arterial e hábitos não saudáveis, a mortalidade por AVC - Acidente Vascular Cerebral vem caindo nos últimos cinco anos. A mortalidade por AVC, na faixa etária de até 70 anos, saiu de 8,26 em 2005, para 5,89 em 2010, representando uma queda de 28,7% no período.



No que se refere à redução da mortalidade infantil no Estado de Sergipe se aproxima da meta de redução da mortalidade definida pelos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio – ODM, a taxa de mortalidade infantil (menores de um ano de idade), recuou de 37,6 óbitos por mil nascidos vivos, em 2001, para 16,1 por mil, em 2011. Com este resultado, Sergipe praticamente atingiu a meta da ODM, estipulada em 15,7 óbitos por mil nascidos vivos.



Fonte: MS/SVS - sistema de informações sobre nascidos vivos – SINASC

Fonte: MS/SVS - sistema de informações sobre nascidos vivos – SIM

O declínio na mortalidade infantil pode ser observado em todos os estados do Nordeste. No ano 2001 a média de óbitos da região, que girava em torno de 40 por mil nascidos

vivos, cai para cerca de 15 por mil nascidos vivos em 2011, uma redução de mais de 62%. A taxa de redução média em Sergipe ficou em torno de 5,7% (a.a.).

Também muito significativo foi a diminuição no índice de mortalidade materna estadual, o número de óbitos por mortalidade materna diminuiu entre os anos de 2002 e 2010, a taxa saiu de 79,22 para 67,57, por 100 mil, com queda de 14,7% no período. Esta redução é ainda mais significativa se considerada a melhora na identificação dos óbitos associados à gravidez no estado, com o expressivo aumento de óbitos investigados de mulheres em idade fértil entre 2008 e 2010, saindo de 9 casos para 554 casos.

Diante de tal cenário, manter e melhorar ainda mais os índices apresentados torna-se um desafio para os administradores municipais e para o governo estadual, identifica-se que o estado de Sergipe vive um momento favorável para o desenvolvimento de políticas públicas de saúde o que torna imprescindível a necessidade de profissionais capacitados. Neste sentido, reafirmamos a importância da oferta do curso de Nutrição pela Universidade Tiradentes fomentando mão de obra qualificada para atuação na área.

3.5 A Unit frente ao desenvolvimento do Estado e da Região

O estado de Sergipe, conta com 14 instituições de ensino superior, das quais uma universidade pública, uma universidade particular (Unit) e um Instituto Federal de Educação, sendo as demais constituídas por Faculdades.

Dentro deste cenário destacamos a atuação da Universidade Tiradentes na formação de profissionais das diversas áreas do saber, preparando-os para se destacarem pela excelência de sua capacitação. Atualmente são ofertados pela Instituição 36 cursos de bacharelado, entre eles o curso de Nutrição.

A Unit tem sede na Capital do Estado de Sergipe, onde se localizam os Campi Aracaju Centro e Aracaju Farolândia. Atua também no interior do Estado através de campi avançados, na cidade de Estância, região sul de Sergipe; no município de Itabaiana, leste sergipano e em Própria, cidade fronteiriça situada na região norte do Estado.

Conforme demonstrado, a Instituição se destaca no cenário regional e local, na medida em que busca atualizar-se constantemente face às demandas requeridas pelo progresso e bem-estar da população, notabilizando-se inclusive como propulsora do desenvolvimento do estado por constituir-se numa agência de fomento e geração de emprego e renda no espaço urbano em que atua. Um exemplo ilustrativo dessa sua vocação empreendedora está na própria Código da Temporalidade 121.1

instalação de um dos seus campi. O Campus Aracaju - Farolândia provocou uma explosão demográfica no bairro que leva o mesmo nome, dada a construção de diversos edifícios e instalação de pontos comerciais, concebidos quase que exclusivamente para atender a demanda estudantil da instituição.

3.6 Políticas Institucionais no Âmbito do Curso

A Universidade Tiradentes - Unit, em consonância com o contexto atual e atenta às novas tendências educacionais e profissionais, assume em seu Projeto Pedagógico o compromisso de formar profissionais dotados de um saber que se alicerça nas mais recentes teorizações da ciência, integradas com o desenvolvimento e melhoria das condições de vida das comunidades onde atua. Para tanto, busca na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, o embasamento para uma atuação pedagógica qualificada. Nesta perspectiva concebe:

- **Ensino** como processo de socialização e produção coletiva do conhecimento.
- **Pesquisa** como princípio educativo a permear todas as ações acadêmicas da Universidade, bem como as atividades desenvolvidas no âmbito da iniciação científica.
- **Extensão** como processo de interação com a comunidade, a partir de ações contextualizadas da aprendizagem e o cumprimento da função social da Instituição.

Ao assumir o desafio de promover a educação para a autonomia, propõe o questionamento sistemático, crítico e criativo pelos agentes formadores e em formação dos processos e das práticas a serem empreendidas. Em consonância com o Projeto Pedagógico Institucional, que preconiza a articulação entre teoria e prática, o Bacharelado em Nutrição contempla, desde os primeiros períodos, ações que visam colocar o aluno em contato com a realidade social e profissional em que irá atuar, como forma de promover a ação-reflexão-ação sobre esta, a exemplo do eixo integrador e do eixo de práticas profissionais previstos na sua estrutura.

3.7 Políticas de Ensino

A Universidade Tiradentes, focada numa premissa norteadora, propõe uma educação capaz da promoção de situações de ensino e aprendizagem sintonizados na construção Código da Temporalidade 121.1

de conhecimentos e no desenvolvimento de competências. Nessa perspectiva, aliam, na realização das situações de ensino e vivências acadêmicas, abordagens que propiciem:

- O desenvolvimento curricular contextualizado e circunstanciado.
- A busca da unidade entre teoria e prática.
- A integração entre ensino, pesquisa e extensão.
- A integração dos conhecimentos efetivada nos níveis intradisciplinar, interdisciplinar e transdisciplinar.
- A construção permanente da qualidade de ensino.

Desse modo, no âmbito do curso de Nutrição serão propiciadas situações que favoreçam o desenvolvimento de profissionais capacitados para atender às necessidades e expectativas do mercado de trabalho e da sociedade, com competência para formular, sistematizar e socializar conhecimentos em sua área de atuação. Para tal, serão desenvolvidas ações, dentre as quais: adoção dos princípios pedagógicos da educação baseada em competências, capacitação didático-pedagógica permanente do corpo docente do curso; valorização dos princípios éticos, flexibilização dos currículos, de forma a proporcionar ao aluno a maior medida possível de autonomia na sua formação acadêmica, atualização permanente do projeto pedagógico, levando em consideração as DCNs, a dinâmica do perfil profissiográfico do curso.

3.8 Políticas de Pesquisa

A pesquisa na Unit se constitui princípio pedagógico, de modo a incentivar a busca de informações nas atividades acadêmicas, assim como a realização de práticas investigativas por meio do Programa de Iniciação Científica. Desse modo, visa desenvolver uma ação contínua que, por meio da educação, da cultura e da ciência, busca unir o ensino e a investigação, propiciando, através dos seus resultados, uma ação transformadora entre a academia e a população.

Neste sentido, serão incentivadas as práticas investigativas que propiciem:

Fomento ao aprofundamento do conhecimento científico, técnico, cultural e artístico por meio do incentivo permanente, em todas as práticas acadêmicas, da busca de informações nas mais diversas fontes de consulta disponíveis, de modo a desenvolver a curiosidade científica e o espírito investigativo dos alunos, dentre os quais:

Código da Temporalidade 121.1

- Estímulo e incentivo ao pensar crítico em qualquer atividade didático-pedagógica.
- Fomento à realização de práticas de investigação focada na temática da região onde a Unit se insere.
- Manutenção de serviços de apoio indispensáveis às práticas de investigação, tais como, biblioteca, documentação e divulgação científica.
- Promoção de iniciação científica através do Programa de Bolsas de Iniciação Científica – PROBIC e Programa Voluntário de Iniciação Científica – PROVIC.
- Fomento às parcerias e convênios com organizações públicas e privadas para a realização das práticas investigativas de interesse mútuo.
- Incentivo à programação de eventos científicos e à participação em congressos, simpósios, seminários e encontros, tais como a Semana de Pesquisa e de Extensão-SEMPESQ.
- Apoio à divulgação dos trabalhos que foram e/ou estão sendo desenvolvidos em parceria entre os alunos e os professores.

No âmbito do curso de Nutrição, são incentivadas as atividades de pesquisa, por meio de diversos mecanismos institucionais, a exemplo de atribuição pela IES de carga horária para orientação das atividades de iniciação científica. Ademais, haverá promoção e incentivo à apresentação de produção técnica e científica em eventos a exemplo da Mostra de Práticas Integradoras.

Para o corpo discente, a Universidade Tiradentes oferece bolsas de iniciação científica, bem como os alunos poderão ser beneficiados com bolsas destinadas por órgãos conveniados. Considerando situações em que essa oferta não contemple a todos os alunos inscritos, a Instituição irá estimular a participação voluntária, sem prejuízo da legitimidade institucional do projeto de pesquisa, regida pelo Programa Voluntário de Iniciação Científica – PROVIC.

3.9 Políticas de Extensão

A extensão é concebida como processo educativo, cultural e científico que se articula com o ensino e a investigação de forma indissociável, viabilizando a relação

transformadora entre a Instituição e a sociedade. Nessa direção, serão implementadas ações, pautadas nas seguintes diretrizes:

- Fomento ao desenvolvimento de competências de discentes possibilitando condições para que esses ampliem, na prática, os aspectos teóricos e técnicos aprendidos e trabalhados ao longo do curso através das disciplinas e conteúdos programáticos.
- Estímulo à participação dos discentes nos projetos idealizados para o curso e para a Instituição de modo geral, possibilitando a interdisciplinaridade e transversalidade do conhecimento.
- Garantia da oferta de atividades de extensão de diferentes modalidades.
- Estabelecimento de diretrizes de valorização da participação do aluno em atividades extensionistas.
- Concretização de ações relativas à responsabilidade social da Universidade Tiradentes.

Nessa direção, a extensão ocorre mediante articulação com o ensino e a pesquisa, sob a forma de atividades em projetos, garantindo a disponibilidade de algumas atividades de forma gratuita para a população de baixa renda, em especial para as comunidades circunvizinhas, reafirmando assim seu compromisso com uma inclusão social e com o desenvolvimento regional.

Pautada nestas diretrizes sustenta-se que a articulação entre a Instituição e a sociedade por meio da extensão é um processo que permite a socialização e a transformação dos conhecimentos produzidos com as atividades de ensino e a pesquisa, recuperando e (re) significando saberes gerados a partir das práticas sociais, contribuindo para o desenvolvimento regional. No âmbito do curso de Nutrição, são implementadas ações que propiciem a extensão, de modo a aproximar, cada vez mais, os estudantes da realidade regional e local, a exemplo do Projeto de Extensão “Unit na Comunidade”, que envolve de forma integrada ações de Educação alimentar e nutricional em associação civil do bairro Farolândia, Aracaju de forma multidisciplinar, envolvendo a comunidade local e os demais cursos da saúde e do “Feira livre:lugar de alimentação saudável”, que avalia a qualidade dos alimentos oferecidos nas feiras livres do bairro Farolândia.

Proposta Pedagógica do Curso de Nutrição

4. DADOS FORMAIS DO CURSO

INSTITUIÇÃO MANTENEDORA

Nome: Sociedade de Educação Tiradentes

Endereço: Rua Murilo Dantas, 300 – Bairro Farolândia.

Cidade: Aracaju

Estado: Sergipe

CEP: 49032-490

Tel: (079) 3218-2133 / 3218-2134

Home Page: <http://www.unit.br>

E mail: reitoria@unit.br

INSTITUIÇÃO MANTIDA

Nome: Universidade Tiradentes

Endereço: Av. Murilo Dantas, 300, Farolândia

Cidade: Aracaju

Estado: Sergipe

CEP: 49.032-490

Tel: (079) 3218-2100

Home Page: <http://www.unit.br>

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Coordenador: Hugo José Xavier Santos

Identificação: Curso de Nutrição

Habilitação: Bacharel em Nutrição

Modalidade: Presencial

Vagas: 400 anuais

Turno: Matutino e Noturno

Regime de Matrícula: Semestral

Duração: 04 anos

Carga Horária Total: O curso tem 4.560 horas.

TEMPO DE INTEGRALIZAÇÃO

Código da Temporalidade 121.1

Tempo mínimo: 08 (oito) períodos letivos com duração de 4 (quatro) anos.

Tempo máximo: 12,5 (doze e meio) períodos com duração de 6,5 (seis e meio) anos.

ATO LEGAL DE AUTORIZAÇÃO, RECONHECIMENTO E RENOVAÇÃO DE RECONHECIMENTO.

O curso de Nutrição foi autorizado a criação pelo Conselho Superior de Ensino, pesquisa e Extensão - CONSEPE/UNIT através da Resolução nº 007 de 08 de abril de 2010, e Renovação de Reconhecimento pela Portaria SERES/MEC Nº 133, de 01/03/2018. Public. no DOU nº 42 de 01/03/2018, Seção 1, p. 73.

LEGISLAÇÃO QUE REGE O CURSO

- Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB Lei 9.394/96);
- Diretrizes Curriculares Nacionais, através da Resolução CNE/CES nº 3, de 7 de novembro de 2001;
- Decreto Nº 94.406 de 08/06/1987 que regulamenta a Lei do Exercício Profissional, a Portaria Ministerial nº 1.721 de 15/12/1994
- Resolução Nº 2, de 18/06/2007, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.
- O Decreto nº 5.296/2004 - Regulamenta as Leis nº 10.048/2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e nº10.098/2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiências;
- O Decreto nº 5.626/2005 - Regulamenta a Lei nº10436/2002, que dispões sobre a Língua Brasileira de Sinais, Libras, e o artigo 18 da Lei nº10098/2000.
- A Resolução 01/2012 - Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- A Resolução nº 01 de 17/06/2010 da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior - Normatiza o Núcleo Docente Estruturante;
- A Resolução CNE nº 1/2004 - Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;

- Lei 9.795/99 - Dispõe sobre a Educação Ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências;
- Ainda o Decreto 4.281/2002 - Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências.
- Projeto Pedagógico Institucional – PPI /UNIT;
- Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI.

FORMA DE ACESSO AO CURSO

O acesso às informações do Curso de Nutrição ocorre através do site da Universidade Tiradentes - UNIT – www.unit.br – disponibilizando no Catálogo do curso os objetivos, o perfil do egresso, administração acadêmica, campo de atuação, estrutura física, e valor da mensalidade do curso; bem como através do telefone (079) 3218-2100.

Para ingressar no Curso de Graduação em Nutrição, o candidato poderá concorrer ao Processo Seletivo a ser realizado semestralmente que vem sendo organizado pela Comissão Permanente de Processo Seletivo da Instituição; como portador de diploma ou ainda solicitar transferência externa ou interna. Essas vagas serão definidas por meio de política institucional consubstanciada pela Reitoria da Universidade Tiradentes, Coordenação Acadêmica e gerenciadas, pelo Departamento de Assuntos Acadêmicos e Financeiros – DAAF e pela Coordenação de Curso.

5. DADOS CONCEITUAIS DO CURSO

5.1 Contextualização e justificativa da oferta do curso

A Organização Mundial da Saúde (OMS) através de sucessivos informes anuais sobre a situação mundial da saúde alimentar vem alertando países e seus governantes sobre a extrema gravidade da escalada mundial das doenças crônicas incluindo, aqueles que estão diretamente associadas à alimentação e as questões nutricionais, como a obesidade, hipertensão, doenças cardiovasculares e diabetes, indicando que essas doenças, tanto quanto a fome, desnutrição e carências nutricionais, são expressões de insegurança alimentar.

No Brasil, como em grande parte dos países, a alimentação cotidiana cada vez mais se baseia no consumo excessivo de alimentos muito calóricos, ricos em açúcares, gorduras, sal e aditivos pobres em vitaminas, sais minerais e fibras. A prevalência de sobrepeso e obesidade aumenta na população brasileira, apresentando um comportamento epidêmico, segundo a projeção de estudos efetuados nas últimas três décadas.

Segundo a Associação Americana de Saúde Pública, o estado nutricional é definido como a “condição de saúde de um indivíduo influenciado pelo consumo e utilização de nutrientes e identificada pela correlação de informações obtidas através de estudos físicos, bioquímicos, clínicos e dietéticos”. Os problemas alimentares em todas as idades incluem tanto a desnutrição como o consumo excessivo de calorias. No nordeste brasileiro a obesidade como problema de saúde pública é um fenômeno bastante recente, uma vez que esta sempre se caracterizou pelo pobre perfil nutricional de sua população, consequência dos indicadores socioeconômicos e ambientais desfavoráveis, permanentemente registrados. Entende-se que a situação acima apresentada remete a uma análise global uma vez que envolve mudanças de hábito, tomada de consciência, e acima de tudo orientação, que deverá ser passada por um profissional nutricionista.

Sergipe não está fora desse contexto, sendo assim, aumentam as perspectivas da necessidade de profissionais devidamente formados na área nutricional, desta forma, o curso de Nutrição da Universidade Tiradentes, vem suprir a carência de profissionais com habilitação para o exercício legal da profissão no Estado de Sergipe, ao tempo que possibilitará a formação de uma classe profissional constituída sob os princípios da realidade local em consonância com os paradigmas da globalização.

Diante do exposto, ainda que compreendendo que as ações voltadas para a redução dos problemas nutricionais e da mortalidade infantil, relacionam-se ao combate às causas da pobreza, processo esse complexo e de natureza Inter setorial, entende-se que o profissional Nutricionista pode contribuir de maneira importante na alteração desse perfil, favorecendo a melhoria da qualidade de vida da população.

Consciente desta realidade e da necessidade imediata em atender um compromisso institucional de capacitar, qualificar e desenvolver recursos humanos com competências nas diversas áreas profissionais, a Universidade Tiradentes – Unit vem atender parte dessa demanda oferecendo curso de alto nível quando comparado aos demais existentes no mercado, pois conta com professores qualificados e de reconhecida experiência profissional.

Proporcionar ao acadêmico uma formação ética, científica, criativa e humanística, capacitados, com formação generalista, para atuar em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e Nutrição apresentem-se fundamentais para a formação (prevenção, recuperação e reabilitação) da saúde da população, contribuindo para a melhoria ou a manutenção da qualidade de vida é o que se propõe o Bacharelado em Nutrição da Universidade Tiradentes uma vez que cientes da necessidade em atender a demanda do mercado de trabalho regional e local, pautados no compromisso institucional de atender às expectativas específicas do mercado no setor de nutrição.

5.2 Objetivos do Curso

5.2.1 Objetivo Geral

Propiciar ao futuro Bacharel em Nutrição as condições necessárias à sua formação profissional, técnica, científica, humanística e eticamente competentes, capacitados, através de uma formação generalista, para atuar em todas as áreas do conhecimento em que a Nutrição apresenta-se fundamental para a promoção, prevenção, recuperação e reabilitação da saúde, contribuindo para a melhoria ou a manutenção da qualidade de vida.

5.2.2 Objetivos Específicos

- Melhorar a percepção e fornecendo soluções para os problemas de saúde e áreas relacionadas às necessidades globais da comunidade;
- Participar de investigações científicas sobre doenças e saúde e estar preparado para aplicar os resultados de pesquisas para os cuidados de saúde;
- Organizar, manusear e avaliar recursos de cuidados de saúde efetiva e eficientemente;
- Identificar em pacientes e em grupos populacionais as doenças e distúrbios mais prevalentes;
- Realizar procedimentos adequados promovendo a investigação, prevenção, tratamento e controle de doenças e distúrbios relacionados à nutrição;

- Incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência e da tecnologia e da criação e difusão da cultura, e, desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do ambiente;
- Aplicar conhecimentos de outros aspectos de cuidados de saúde, na busca de soluções mais adequadas para os problemas clínicos no interesse do ser humano e da comunidade;

5.3 Perfil Profissiográfico

O egresso do curso de Bacharelado em Nutrição da Unit deverá estar apto a atuar, em todos os níveis de atenção à saúde e educação, com uma visão ampla e global, respeitando os princípios éticos/bioéticos, morais e culturais do indivíduo e da sociedade. Deverá ter o objetivo de preservar e restaurar a saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos, grupos populacionais ou populações, sendo um profissional voltado ao desenvolvimento científico e apto a adquirir, por iniciativa própria, conhecimentos que possam garantir uma educação continuada e permanente, possuidor das habilidades e competências descritas abaixo:

- Desenvolver ações de prevenção de doenças e de promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo;
- Atuar em equipes multidisciplinares de saúde e de terapia nutricional;
- Contribuir para a manutenção da saúde, bem estar e qualidade de vida das pessoas, famílias e comunidade, considerando suas condições ética-deontológicas, políticas, sociais, econômicas, ambientais e biológicas;
- Exercer atuação efetiva junto ao poder público e à população no sentido de contribuir para solucionar os problemas de saúde que afetam nosso estado e o país;
- Realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética tanto em nível individual como coletivo;
- Avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;
- Tomar decisão visando o uso apropriado, a eficácia e custo-efetividade, de procedimentos e práticas;
- Assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade;

- Fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que deve esta apto a ser empreendedor, gestor, empregador ou líder na equipe de saúde;

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano;

- Dominar os conhecimentos de fisiopatologia e quadro clínico, exames complementares relacionados ao estado nutricional e/ou resposta à terapia nutricional assim como à prevenção, tratamento e reabilitação nutricional nas doenças de maior prevalência epidemiológica, considerando os aspectos nutricionais característicos de cada momento do ciclo biológico: da gestante e nutriz, da criança, do adolescente, do adulto e do idoso.

- Utilizar os conhecimentos básicos de natureza psico-social-cultural subjacentes a pratica do nutricionista;

- Empregar os conhecimentos e procedimentos terapêuticos validados cientificamente na sua prática:

- Utilizar os conhecimentos básicos de administração e legislação na sua área de atuação;

- Aplicar os princípios da segurança alimentar e nutricional em todos os âmbitos de atuação;

- Atuar no seu campo específico, alimentação-saúde, nos três níveis de atenção à saúde através de ações de promoção, recuperação, reabilitação e manutenção da saúde e prevenção de doenças, nos planos individuais e coletivos;

- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional de indivíduos e coletividades;

- Planejar, analisar, prescrever, supervisionar/verificar e evoluir a conduta dietética e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;

-Emitir relatórios, atestados, laudos e pareceres;

-Desenvolver e executar projetos de pesquisa e extensão que contribuam na produção do conhecimento científico;

-Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, para a saúde humana;

-Participar de atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de Nutrição e alimentação;

5.4 Campo de Atuação

O nutricionista necessita de atitude crítica e espírito empreendedor, capacidade de atuar como prestador de serviços em qualquer área, correspondendo às demandas sociais e a expansão do mercado de trabalho. Relacionam-se algumas áreas de atuação:

Alimentação coletiva

Fundamento legal – incisos II, VI e VII do artigo 3º; Incisos II, IX e X e parágrafo único do artigo 4º da Lei nº 8.234/91.

Atribuição Principal: Planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

Compreende-se por Unidades de Alimentação e Nutrição: restaurantes industriais, hospitais, produção de congelados, refeições transportadas e catering, creches, escolas, hotéis e similares. Empresas de refeição-convênio, empresas de comércio de cesta básica.

Nutrição Clínica

Fundamento legal – inciso VIII do artigo 3º; Incisos III, IV, VII e VIII do artigo 4º da Lei nº 8.234/91.

Atribuição Principal: assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em consultórios de Nutrição e dietética, prescrevendo planejamento, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

Saúde coletiva

Fundamento legal – inciso VII do artigo 3º e parágrafo único do artigo 4º da Lei nº 8.234/91

Atribuição Principal: Educação, orientação e assistência nutricional a coletividade para a atenção primária em saúde em programas institucionais, unidades de saúde e vigilância sanitária,

Além dessas áreas o profissional nutricionista pode atuar com:

- Auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;
- Direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição;
- Ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição;

- Ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins;
- Gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;
- Equipes multidisciplinares criadas por entidades públicas ou particulares;

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR E METODOLÓGICA DO CURSO

O currículo neste PPC foi concebido como uma instância dinâmica e flexível, alimentada pela avaliação constante do processo de aprendizagem e do curso. Buscou-se, superar a ação formativa escolarizada e limitada que prende o currículo em uma ideia de “grade curricular”, concebendo-o como um conjunto de ações que cooperam para a formação humana em suas múltiplas dimensões. Desta forma, apresenta uma estrutura que faculta ao profissional a ser formado a articulação constante entre ensino, pesquisa e extensão, além da articulação direta com a pós-graduação, especialmente no que se refere às atividades acadêmico-científico-culturais.

O curso contempla atividades teóricas e práticas, por meio de disciplinas e ações pedagógicas integradoras e complementares, capazes de dinamizar o trabalho acadêmico e responder de maneira excelente as demandas postas à profissão, os conteúdos curriculares previstos no PPC, promovem assim o efetivo desenvolvimento do perfil do egresso uma vez que a Unit entende que o currículo compreende, em primeiro lugar, o perfil desejado dos egressos e que deste emerge a concepção filosófica, pedagógica e metodológica do curso de Nutrição. Essa é a concepção norteadora que sustenta as práticas educativas desenvolvidas ao longo do processo de formação dos estudantes. Nessa direção, o dimensionamento da carga horária das disciplinas durante a concepção do currículo levou em consideração os conhecimentos necessários ao desenvolvimento de competências imprescindíveis ao profissional de nutrição.

Com base nos princípios preconizados pelas DCNs, os conteúdos encontram-se organizados em núcleos de formação básica, profissional e prática, além e atividades complementares distribuídos harmonicamente para atender a legislação educacional vigente no que se refere a distribuição de horas relógios.

Ultrapassando a abrangência dos conteúdos formalmente constituídos, os temas transversais são desenvolvidos nas disciplinas e atividades curriculares propostas abordando de ordem ética, política e pedagógica que transpassam as ações universitárias. Como elemento dinamizador no desenvolvimento de atividades que promovam e agreguem competências estão previstas também, Atividades Práticas Supervisionadas, como parte integrante das metodologias ativas e participativas que promovem a acessibilidade metodológica tendo em vista a sua diversidade, são atividades presenciais e/ou não, desenvolvidas sob a orientação e avaliação docente e realizadas pelos discentes, dentro e fora da sala de aula, individualmente ou em equipe, durante o desenvolvimento dos componentes curriculares/disciplinas dos cursos.

Vale ressaltar que a elaboração, adequação e atualização das ementas das disciplinas e os respectivos programas é resultado do esforço coletivo do corpo docente, NDE, sob a supervisão do Colegiado e Coordenação, tendo em vista a integração horizontal e vertical, no âmbito de cada período e entre os mesmos, considerando a inter e transdisciplinaridade como paradigma que melhor contempla o atual estágio de desenvolvimento científico e tecnológico. Resultado de tal ação é a permanente atualização do acervo bibliográfico, que ocorre à luz de critérios como: adequação ao perfil do profissional em formação, a partir da abordagem teórica e/ou prática dos conteúdos imprescindíveis ao desenvolvimento das competências gerais e específicas.

O curso de Nutrição é integralizado em 04 anos e as disciplinas que compõem a estrutura curricular foram definidas em função dos objetivos do curso e perfil do egresso. A carga horária total do curso é de 3.580 horas, sendo que destas 300 horas destinam-se às Atividades Complementares - ATCs, dimensionadas considerando as ementas e carga horária teórica e prática de cada componente.

A proposta deste Currículo é trazer a prática e o desenvolvimento da identidade profissional para o centro das atividades de aprendizado, preocupando-se com a identificação e adequação de processos que conduzam aos resultados previamente estabelecidos, prevendo a integração e alinhamento de metodologias de ensino-aprendizagem, práticas educacionais, contextos de aprendizagem e métodos de avaliação, em uma nova perspectiva de orientação acadêmica e de formação profissional que extrapolem a concepção fechada de currículo e venha atender a acessibilidade metodológica dos diferentes perfis atendidos.

As estratégias metodológicas adotadas pelo curso pautam-se numa abordagem interdisciplinar e sistêmica, conforme sinaliza o PPI, estabelecendo os caminhos que indicam as propostas e alternativas adequadas para a concretização da formação pretendida, visto que o Código da Temporalidade 121.1

êxito das mesmas busca a construção progressiva das competências profissionais a partir da interdependência existente entre o que se aprende e como se aprende.

Compreendida como um conjunto de processos utilizados para alcançar um determinado fim, as opções metodológicas no curso de Nutrição se respaldam em concepções e princípios pedagógicos com vistas à aprendizagem significativa dos estudantes. Os docentes promovem atividades que propiciam a construção de novos conhecimentos, por meio de práticas pedagógicas inovadoras, essas atividades são realizadas através de aulas práticas, seminários, simulações, estudos de casos e atividades de investigação e extensão além de aplicação de metodologias ativas e do desenvolvimento de Atividades Práticas Supervisionadas - APS.

Destaca-se a preocupação com à acessibilidade metodológica através da utilização de práticas diferenciadas, comunicação interpessoal e virtual, bem como instrumentos, métodos e técnicas de ensino e aprendizagem e de avaliação diversificados que atendam aos diferentes estilos e ritmos de aprendizagem. Assim, a Unit utiliza diferentes cenários de aprendizagem oferecidos por inovações tecnológicas, advindas dos Serviços do *Google Apps For Education*. Com estes recursos, o curso passou a ter acesso a versões ilimitadas do pacote educacional do aplicativo, incluindo o Drive, Gmail, Calendário e Docs, entre outros, o que possibilita inovações nas metodologias utilizadas no processo ensino aprendizagem, por meio de softwares colaborativos e da versatilidade proporcionada pelo Chromebooks, notebooks, tablets e smartphones.

A Universidade Tiradentes também conta com o Sistema de Gerenciamento de Aprendizagem - *Brightspace* (da Desire2Learn), que propicia inovações no processo ensino-aprendizagem, por meio de ferramentas tecnológicas facilitadoras da construção do conhecimento, contribuindo, dessa forma, para a autonomia do aluno.

No curso de Nutrição destaca-se ainda a oferta de disciplinas *on line*, na forma da lei, o que consolida as experiências dos discentes com ambientes virtuais de aprendizagem. Além destes aspectos, destaca-se a biblioteca virtual, como recurso disponibilizado aos alunos, com acesso na IES e remoto, otimizando, desta forma, atividades extraclasse, consolidando a construção do conhecimento. Tais elementos proporcionam aprendizagens diferenciadas.

Ocorrem ainda, de forma integrada aos Planos Integrados de Trabalhos – PIT das disciplinas, as Atividades Práticas Supervisionadas - APS como efetivo componente do trabalho acadêmico, cujas atividades extrapolam a sala de aula. Além disso, os laboratórios específicos do curso de Nutrição são espaços de construção do conhecimento sendo estes, Código da Temporalidade 121.1

utilizados para desenvolvimento de práticas sejam elas simuladas ou para atendimento a comunidade a exemplo das campanhas de vacinação, que abrangem o atendimento de cunho social a comunidade local. Tais atividades constituem-se importantes instrumentos na formação do egresso e de relação com a comunidade, possibilitando não só a produção de conhecimento e prestação de serviços, como também a consolidação da necessidade do profissional da área de Nutrição na sociedade, ampliando-se as possibilidades de inserção no mundo do trabalho.

6.1 Outras características da estrutura curricular

6.1.1 Acessibilidade Metodológica

No currículo do curso de Nutrição a acessibilidade metodológica é entendida como condição para utilização, com segurança e autonomia, total ou assistida, de diferentes metodologias que favoreçam o processo de aprendizagem. Neste sentido, no curso de Nutrição as atividades desenvolvidas observam as necessidades individuais e os diferentes ritmos e estilos de aprendizagem dos estudantes.

A comunidade acadêmica, em especial, os professores, concebem o conhecimento, a avaliação e a inclusão educacional promovendo processos e recursos diversificados a fim de viabilizar a aprendizagem significativa dos estudantes. Desta forma, concebe-se que a acessibilidade metodológica no curso de Nutrição deve considerar a heterogeneidade de características dos alunos para que se possa derrubar os obstáculos no processo de ensino aprendizagem promovendo assim a efetiva participação do estudante nas atividades pedagógicas e na apropriação dos conhecimentos e saberes que favoreçam uma formação integral no seu itinerário acadêmico.

No que se refere à ampliação no atendimento educacional especializado ligado as questões de acessibilidade, o acadêmico da Universidade Tiradentes conta com as ações desenvolvidas pelo Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial – NAPPS que oferece aos estudantes um serviço que objetiva acolhê-lo e auxiliá-lo a resolver, refletir e enfrentar seus conflitos emocionais, bem como suas dificuldades a nível pedagógico.

6.1.2 Flexibilização na Estrutura Curricular

A flexibilização curricular está fundamentada no PDI por mecanismos presentes no currículo do curso que se consolidam por meio de disciplinas optativas, eletivas e atividades
Código da Temporalidade 121.1

complementares à formação acadêmica. Desta forma, as disciplinas optativas e eletivas, além das Atividades Complementares - ATCs objetivam:

- Proporcionar a construção do percurso acadêmico, enriquecendo e ampliando o currículo;
- Oportunizar a vivência teórico-prática de disciplinas específicas em cursos que pertencem à mesma área ou área afim;
- Possibilitar a ampliação de conhecimentos teórico-práticos que aprimorem a qualificação acadêmico-profissional.
- Oportunizar a vivência de situações de aprendizagem que extrapolam as exposições verbais em sala de aula.

Assim posto, tais componentes flexibilizam o currículo, propiciando a organização de trajetórias individuais de formação. Essas atividades promovem ao discente o contato com conhecimentos, que transcendam os programas disciplinares, o que viabiliza vivências voltadas ao mundo da ciência e do trabalho, tendo em vista a busca da sua autonomia acadêmica, ao efetuar escolhas, que permitem a organização de trajetórias individuais, no decorrer da formação profissional.

Acompanhando os avanços na profissão, estão inseridas na estrutura curricular disciplinas de formação geral: Fundamentos Antropológicos e Sociológicos, e Filosofia e Cidadania, Metodologia Científica e ainda a disciplina de Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS. As disciplinas mencionadas utilizam mecanismos de EAD possibilitando aos estudantes o contato e o uso das TICs, adaptando-se ao espírito do aprendizado aberto e semipresencial centradas na auto-aprendizagem por meio de ferramentas tecnológicas facilitadoras da construção do conhecimento, contribuindo, dessa forma, para a autonomia do aluno.

6.1.3 Interdisciplinaridade na Estrutura Curricular

A interdisciplinaridade é operacionalizada por meio da complementaridade de conceitos e intervenções entre as unidades programáticas de um mesmo campo do saber e entre diferentes campos, dialeticamente provocada através de conteúdos e práticas que possibilitam a diminuição da fragmentação do conhecimento e saberes, em prol de um conhecimento relacional e aplicado à realidade profissional e social. Busca, desse modo, favorecer uma visão

contextualizada e uma percepção sistêmica da realidade, de modo a propiciar uma compreensão mais abrangente.

As disposições das disciplinas na estrutura curricular possibilitam um percurso formativo que contribui com a transversalidade e a interdisciplinaridade, dessa forma, há uma busca permanente de aproximação da teoria à prática, à medida que se proporcionam paulatinamente no transcorrer do curso, oportunidades de vivenciar situações de aprendizagem diferenciadas. Dentre tais atividades interdisciplinares podemos mencionar as que são desenvolvidas pelos componentes curriculares de Práticas de Nutrição I, II e III que são disciplinas integradoras do período, cujas unidades curriculares devem apresentar conteúdos de integração, sendo o principal catalisador da integração os conteúdos das matérias conceituais e instrumentais que antecedem as mesmas. Os blocos disciplinares das Práticas de Nutrição terão à sua disposição espaços de experimentação, onde serão desenvolvidas aplicações práticas das competências desenvolvidas. Essa experimentação culmina na apresentação de trabalhos na Mostra de Projetos Integradores realizados ao final de cada semestre letivo e ainda em atividades de extensão que envolve alunos de períodos e inclusive de outras áreas de conhecimento.

6.1.4 Educação das Relações Étnico-Raciais e o Ensino Da História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena

Em relação ao preconizado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena - (CNE/CP Resolução 1/2004), o curso de Nutrição trata destas questões:

- No projeto pedagógico e na matriz curricular estão incluídos em conteúdos de disciplinas e atividades curriculares pertinentes;
- Nas Atividades Complementares patrocinadas pelo curso e pela Universidade, como tema de iniciação científica e pesquisa, extensão, entre outros;
- Em disciplina como Fundamentos Antropológicos e Sociológicos, que trata de questões socioculturais, por meio de desenvolvimento de temas que abordarão as questões socioculturais e História dos Povos Indígenas e Afrodescendentes, dos Movimentos sociais como fruto do comportamento coletivo, a pluriétnia e o multiculturalismo no Brasil, entre outros, de modo a promover a ampliação dos conhecimentos acerca da formação destas sociedades e da sua integração nos processos físico, econômico, social e cultural da Nação Brasileira, além de disciplinas optativas em que tais questões também são tratadas.

6.1.5 Educação Ambiental

De acordo com a Lei Federal de 27/04/1999, que dispõe sobre a educação ambiental, instituindo a Política Nacional de Educação Ambiental, o Parecer CNE/CP nº 14/2012, de 6 de junho de 2012, a educação ambiental (EA) e a Resolução Nº 2 de 15 de junho de 2012 que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Esta se constitui como uma dimensão representada por processos nos quais cada indivíduo e coletividade edificam valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e valores voltados para a construção de uma consciência ambiental, pautada na ética e sustentabilidade.

Desta forma, o Projeto Pedagógico e estrutura curricular do curso de Nutrição apresenta a Educação Ambiental, que será desenvolvida de diferentes formas, tais como:

- Transversalmente nos diversos componentes curriculares, como temática a ser desenvolvida nas disciplinas.
- Nas Práticas Pesquisa e Extensão na Área da Saúde e nas demais ações a serem desenvolvidas no curso, a exemplo das Semanas Acadêmicas e outras ações institucionais, como o Programa “Conduta Consciente”.

6.1.6 Educação em Direitos Humanos

No tocante a Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012, que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, cujo objetivo central é a formação para a vida e para a convivência no exercício cotidiano, consubstanciado como forma de vida e de organização social, política, econômica e cultural, no curso de Nutrição, a inserção dos conhecimentos concernentes à Educação em Direitos Humanos ocorrerá das seguintes formas:

- Pela transversalidade, por meio de temas relacionados aos Direitos Humanos e tratados interdisciplinarmente;
- Como um conteúdo específico na disciplina Filosofia e Cidadania;
- De maneira mista, ou seja, combinando transversalidade e interdisciplinaridade, nos demais componentes, a exemplo das atividades complementares, de extensão, e de pesquisa, desenvolvidas ao longo do curso;
- Ações institucionais como Seminários e Fóruns de discussão.

6.2 Estrutura Curricular - Código de Acervo Acadêmico 122.1

A estrutura curricular organiza-se de forma a contemplar o eixo de formação previstos nas DCNs e devidamente alinhados ao PPI. Para tal, o seu PPC enfatiza as diferentes áreas do conhecimento permitindo o desenvolvimento do espírito científico e o aprimoramento das relações homem/natureza. Inspira-se nos pilares da educação contemporânea, formando profissionais capazes de: aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a ser e aprender a viver juntos, apostando no efeito multiplicador e transformador de suas práxis.

A tabela abaixo apresenta a periodização da estrutura curricular referente ao curso de bacharelado em Nutrição e a descrição do perfil a ser desenvolvido em cada período.

1º PERÍODO						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B114826	Anatomofisiologia Geral		06	80	40	120
B114940	História da Alimentação	-	02	40	00	40
B114958	Introdução a Nutrição e Ética Profissional	-	04	40	40	80
H111900	Metodologia Científica	-	04	80	00	80
B114761	Química Geral e Orgânica	-	02	40	00	40
TOTAL			18			360

2º PERÍODO						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B108486	Bioestatística	-	02	40	00	40
B115288	Bioquímica da Nutrição	B114761	04	40	40	80
B111606	Bromatologia	B114761	04	40	40	80
B114834	Citologia e Histologia	-	04	40	40	80
H113341	Fundamentos Antropológicos e Sociológicos	-	04	80	00	80
B115296	Microbiologia dos alimentos	-	02	40	00	40
B115300	Práticas de Nutrição I	B114958	02	00	40	40
TOTAL			22	280	160	440

3º PERÍODO					
Código	Disciplina		Crédito	Carga Horária	

		Pré-requisito	Total	Teórica	Prática	Carga Horária Total
B115318	Avaliação e Semiologia Nutricional I	-	04	40	40	80
H113465	Filosofia e cidadania	-	04	80	00	80
B115342	Nutrição materno-infantil	-	04	40	40	80
B115148	Práticas de pesquisa na área da saúde	-	02	00	40	40
B115334	Saúde coletiva aplicada à Nutrição	B108486	04	40	40	80
B115326	Técnica Dietética	B108486	04	40	40	80
TOTAL			22	240	200	440

4º PERÍODO						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B115350	Avaliação e Semiologia Nutricional II	B115318	04	40	40	80
B112475	Parasitologia	-	04	40	40	80
B115369	Educação alimentar e nutricional	B114958	04	40	40	80
B115377	Nutrição do adolescente	B115318	02	40	00	40
B115385	Gestão de unidade de alimentação e nutrição	-	04	40	40	80
B115393	Práticas de Nutrição II	B115300	02	00	40	40
TOTAL			20	200	200	400

5º PERÍODO						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B115407	Dietoterapia e fisiopatologia I	B115350; B115369; B114826.	06	80	40	120
B115458	Dietoterapia Infantil	B115342	02	40	00	40
B115440	Epidemiologia	B108486	02	40	00	40
B115423	Nutrição do adulto e idoso	B115350	04	40	40	80
B115210	Práticas de extensão na área da Saúde	-	02	00	40	40
TOTAL			16	200	120	320

6º PERÍODO						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B115520	Dietoterapia e Fisiopatologia II	B115407	06	80	40	120
B115512	Gestão e empreendedorismo em alimentação e nutrição	-	02	40	00	40
B115547	Nutrição e atividade física	B115350 B115369	04	40	40	80
B115555	Práticas de Nutrição III	B115393	02	00	40	40
B115539	Tecnologia de alimentos	B111606 B115326	02	40	00	40
B115261	Eletiva	-	04	80	00	80
TOTAL			16	200	120	320

7º PERÍODO

Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B115571	Estágio de GUAN	B114958; B115296; B115539; B111606; B115385; B115512; B115326; B115369.	11	00	11	220
B115563	Estágio de Nutrição Social	B114958; B115318; B115350; B115334; B115440; B115369; B115342; B115423; B115377; B115407; B115520; B115326	11	00	11	220
B115270	Formação Cidadã	-	04	80	00	80
B115580	Trabalho de Conclusão de Curso I	H111900	02	40	00	40
TOTAL			32	200	440	640

8º PERÍODO						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B115598	Estágio de Nutrição Clínica	B114958; B115318; B115350 B115369; B115342; B115423; B115377; B115407; B115520 B115326	12	00	240	240
OPT0001	Optativa	-	03	20	40	60
B115601	Trabalho de Conclusão de Curso II	B115580	02	40	00	40
TOTAL			18	120	240	360

DISCIPLINAS OPTATIVAS I						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
H119315	História e Cultura Afro-brasileira e Africana	-	04	80	00	80
H113457	Libras	-	04	80	00	80
H118815	Relações Étnico-raciais	-	04	80	00	80
TOTAL						

QUADRO RESUMO DO TOTAL GERAL DE CRÉDITOS E CARGA HORÁRIA DO CURSO

Créditos	Carga Horária Teórica	Carga Horária Prática	Estágio Supervisionado	Carga horária de Atividades Complementares	Carga Horária Total do Curso
179	1720	1560	680	300	3580

6.3 Eixos Interligados de Formação

DCNs	Componentes curriculares
<p>I - Ciências Biológicas e da Saúde – incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;</p>	<p>Citologia e Histologia, Anatomofisiologia Geral, Parasitologia</p>
<p>II - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença;</p>	<p>Introdução a Nutrição e Ética Profissional, Filosofia e Cidadania, Fundamentos Antropológicos e Sociológicos, Historia da Alimentação, Saúde Coletiva aplicada a Nutrição, Educação alimentar e nutricional, Epidemiologia, Estágio de Nutrição Social,</p>
<p>III - Ciências da Alimentação e Nutrição - neste tópico de estudo, incluem-se:</p> <p>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;</p> <p>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</p> <p>c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica</p>	<p>a) Técnica e Dietética, Avaliação e semiologia nutricional I e II, Bromatologia</p> <p>b) Nutrição materno infantil, Nutrição do adulto e idoso, Nutrição do adolescente,</p> <p>c) Dietoterapia infantil, Dietoterapia e fisiopatologia I e II, Estágio de Nutrição Clínica</p>

dos alimentos pelo indivíduo e pela população.	
IV - Ciências dos Alimentos - incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.	Tecnologia de alimentos, Gestão de unidade de alimentação e Nutrição, Gestão e empreendedorismo em alimentação e Nutrição, Microbiologia dos alimentos, Bioquímica da Nutrição, Estágio de Gestão de Unidades de alimentação e Nutrição
Atividades Complementares	300 (trezentas) horas

6.4 Eixos Estruturantes

No curso de Nutrição da Universidade Tiradentes, são adotados os princípios da não-especialização, da interdisciplinaridade e da flexibilidade na formação profissional por meio de componentes curriculares, cujas unidades programáticas contemplam a formação geral, a formação específica (básica e própria da profissão) e a formação complementar. Estas, por sua vez coadunam-se aos Eixos Estruturantes (**Fenômenos e Processos Básicos, Práticas Investigativas, Formação Específica e Práticas Profissionais e Eixo de Formação Complementar**) do Projeto Pedagógico Institucional – PPI, que objetivam sistematizar a complementaridade dos conteúdos, saberes, ações e competências verticalmente, em grupos de unidades programáticas e/ou disciplinas que guardam certa proximidade quanto às finalidades específicas da formação.

Nessa perspectiva, as competências estabelecidas ao longo de todo o curso, norteiam as disciplinas ou campos do saber, consonante com a missão da UNIT, o objetivo do curso e o perfil profissiográfico do egresso.

6.4.1 O Eixo de Fenômenos e Processos Básicos

Congrega conhecimentos e conteúdos associados à origem do campo de saber ao qual está situado o curso, ao mesmo tempo em que fornece os subsídios necessários para a introdução do aluno naquele campo ou área de conhecimento.

Esse eixo contempla a **Formação Geral e básica**, na medida em que habilita o estudante a entender a sociedade na qual ele está inserido, fornecendo subsídios teóricos acerca de conhecimentos filosóficos, sociológicos e antropológicos, com vistas à formação de um profissional cidadão, crítico e reflexivo.

Fazem parte desse eixo as disciplinas de formação geral, denominadas **Universais**, comuns a todos os cursos de Licenciatura e Bacharelado da instituição, tais como: Fundamentos Antropológicos e Sociológicos, Metodologia Científica e Filosofia e Cidadania.

Contemplam ainda esse eixo as disciplinas básicas, da área de formação, cujas unidades de aprendizagem podem ser partilhadas por áreas afins, denominadas de **Nucleares**, comuns a todos os cursos da área da saúde, tais como: Citologia e Histologia, Anatomofisiologia, Parasitologia, Bioestatística, Metodologia Científica, Fundamentos

Antropológicos e Sociológicos, Filosofia e Cidadania, Práticas de Pesquisa e Extensão na Área de Saúde.

6.4.2 O Eixo de Formação Específica

Aglutina as unidades programáticas que abordam os conhecimentos, saberes, técnicas e instrumentos próprios do campo do saber e/ou de atuação profissional. Neste eixo encontram-se as disciplinas de **Formação Específica** que permite ao estudante o desenvolvimento do conhecimento teórico e do domínio tecnológico de um determinado campo de atuação profissional, requerendo o conhecimento, o saber fazer de determinada profissão. Fazem parte desse eixo as disciplinas específicas da área de formação em Introdução a Nutrição e Ética Profissional, Bioquímica da Nutrição, Microbiologia dos alimentos, Avaliação e Semiologia Nutricional I e II, Nutrição materno infantil, Saúde Coletiva aplicada a Nutrição, Técnica e Dietética, Nutrição do adolescente, Gestão de unidades de alimentação e Nutrição, Epidemiologia, Nutrição do adulto e idoso, Dietoterapia infantil, Dietoterapia e Fisiopatologia I e II, Nutrição e atividade física, Educação alimentar Nutricional, Gestão e empreendedorismo em alimentação e Nutrição.

6.4.3 O Eixo de Práticas Pesquisa

Congrega unidades de aprendizagens dirigidas para a apreensão de metodologias associadas a investigação do cotidiano e à iniciação científica. Fazem parte desse eixo as disciplinas Metodologia Científica, Práticas de Pesquisa na Área de Saúde, Práticas de Nutrição I, II e III, Práticas de Extensão na Área de Saúde e atividades de investigação presentes nas disciplinas do curso.

6.4.4 O Eixo de Práticas Profissionais

Contempla a formação específica, na medida em que congrega as unidades de aprendizagem orientadas para o exercício e inserção do estudante em diferentes contextos profissionais, institucionais, sociais e multiprofissionais inerentes à sua área de atuação, com o

intuito de promover a aquisição de habilidades e competências específicas do exercício profissional.

Além disso, estão voltadas para o exercício e a inserção do estudante em diferentes contextos profissionais, institucionais, sociais e multiprofissionais inerentes a sua área ou campo de atuação, com o intuito de promover a aquisição de habilidades e competências específicas do exercício profissional em questão. Integra esse eixo as Práticas Profissionais e os Estágios Supervisionados. Dentre elas: Estágio de Nutrição Social, Estágio de Gestão de Unidades de alimentação e Nutrição, o Estágio de Nutrição Clínica e Trabalho de Conclusão de Curso - TCC.

6.4.5 O Eixo de Formação Complementar

É constituído por um conjunto de horas disponíveis para incluir, a qualquer tempo, os avanços conceituais e tecnológicos da área de formação profissional e atenderá a flexibilidade do currículo. Esse processo é desenvolvido por meio de práticas de estudos independentes, consubstanciado na participação dos estudantes em congressos, seminários, monitoria, iniciação científica, dentre outros.

Além dos componentes curriculares obrigatórios (disciplinas, atividades complementares e estágio curricular supervisionado), são ofertadas disciplinas optativas, atendendo a parte flexível do currículo, com o objetivo de possibilitar ao estudante selecionar disciplinas que atendam seus interesses e ampliem os conhecimentos para o desenvolvimento de sua autonomia.

6.5 Temas Transversais

Conforme preconizado no PPI da Universidade Tiradentes, os temas transversais ampliam a ação educativa, adequando-se aos novos processos exigidos pelos paradigmas atuais e as novas exigências da sociedade pós-industrial, do conhecimento, dos serviços e da informação, visando promover a formação de cidadãos conscientes do seu papel no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil. Os temas transversais são temas ou assuntos que ultrapassam a abrangência dos conteúdos programáticos formalmente constituídos, abordando questões de ordem ética, política e pedagógica que transpassam as ações universitárias. Assim, visando acompanhar as mudanças que ocorrem no mundo, tornou-se necessário o Código da Temporalidade 121.1

desenvolvimento de temáticas de interesse da coletividade, extrapolando, a abrangência dos conteúdos programáticos das disciplinas.

Desse modo, por meio da transversalidade são abordadas as questões de interesse comum da coletividade como: desenvolvimento sustentável, preservação cultural e diversidade, inclusão social, metas individuais versus metas coletivas, competitividade versus solidariedade, empreendedorismo, ética corporativista versus ética centrada na pessoa, buscando uma formação humanista e cidadã dos discentes, voltada para a missão institucional que visualiza a educação como um todo.

Os temas transversais para o curso de Nutrição consideram os seguintes aspectos:

- Propositura a partir de discussões fundamentadas no corpo docente envolvido em cada ação;
- Clara associação com demandas sociais e institucionais nos âmbitos nacional, regional e local;
- Identificação de temas atuais e complementares às políticas públicas de relevância social (inclusão, ampliação da cidadania, políticas afirmativas, formação ética, ecologia, direitos humanos e desenvolvimento etc.).

Além dessas questões, em conformidade com as legislações vigentes, o curso de Nutrição fundamenta-se na premissa de que o discente deve estar consciente do seu papel profissional e de sua responsabilidade social, assim, encontram-se inclusas nos conteúdos, das diversas disciplinas do currículo do curso, temáticas que envolvem competências, atitudes e valores, atividades e ações voltadas para questões relativas às relações étnico-raciais com vistas ao respeito à diversidade cultural. O curso propicia aos alunos através das disciplinas História e Cultura Afro-brasileira e Indígena e Fundamentos Antropológicos e Sociológicos a análise e reflexão acerca de questões que envolvem a formação histórica e cultural do povo brasileiro, oportunizando aos discentes a participação em debates que apresentam a temática sobre a diversidade do nosso povo e ainda institucionalmente através de ações desenvolvidas pela Instituição, como a “*Semana da Consciência Negra*”, da qual participam todos os alunos da Unit, contemplando palestras, campanhas e atividades de extensão.

Também são integrados de modo transversal, conteúdos que envolvem questões, referentes às **Políticas de Educação Ambiental, Ética, Direitos Humanos**, outras, através das disciplinas de Práticas de Pesquisa, Práticas de Extensão que desenvolvem com os discentes, projetos e ações visando o aprofundamento dos conhecimentos, o debate e a Código da Temporalidade 121.1

conscientização de alunos e sociedade sobre os temas. A Unit por sua vez, visando incorporar a dimensão socioambiental nas ações da instituição e orientar a conduta de alunos e funcionários, em prol do desenvolvimento sustentável, mantém o programa Conduta Consciente, que é permanente e envolve a temática Ambiental.

Nesse contexto, conforme preconizado no Projeto Pedagógico Institucional - PPI, no curso de Nutrição os temas transversais ampliam a ação educativa, adequando-se aos novos processos exigidos pelos paradigmas atuais, às exigências da sociedade pós-industrial, do conhecimento, dos serviços e da informação, visando promover a educação de cidadãos conscientes do seu papel no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil.

Diante do exposto, há no curso uma preocupação com a formação de ordem ética, política e pedagógica que transpassam as ações de sala de aula.

6.6 Atividades Complementares

As Atividades Complementares são componentes curriculares enriquecedores e implementadores do perfil do formando. Possibilitam a interação teoria e prática e o incentivo à construção de conhecimentos, consubstanciando a flexibilização curricular e a interdisciplinaridade por meio da formação complementar do estudante. São atividades de extensão e de iniciação científica que promovem a integração e interação com a comunidade, ampliam horizontes para além da sala de aula, favorecem o relacionamento entre grupos e a convivência com as diferenças sociais, além de propiciar importantes trocas, tanto no âmbito acadêmico quanto no profissional.

Os alunos do Curso de Nutrição são constantemente estimulados a participar, tanto dos eventos patrocinados pela coordenação do curso e instituição, como também fora do ambiente acadêmico, incluindo a prática de estudos e atividades independentes e transversais de interesse da formação profissional, tais como atividades acadêmicas à distância, seminários, iniciação à pesquisa, monitorias, programas de extensão, vivência profissional complementar, workshops, simpósios, congressos, conferências, trabalhos orientados de campo, entre outros.

A carga horária das atividades complementares para o curso de Nutrição é de 300 (trezentas) horas, obedecendo aos critérios estabelecidos no Regulamento da Instituição e o seu cumprimento é obrigatório para a integralização do currículo. Ciente de que o conhecimento é construído em diferentes e variados cenários, e conforme Art. 4º do Regulamento das

Atividades Complementares dos Cursos de Graduação da Universidade Tiradentes serão consideradas Atividades Complementares as atividades, descritas abaixo:

- I. Monitorias (voluntária ou remunerada);
- II. Disciplinas cursadas fora do âmbito da estrutura curricular do curso;
- III. Estágios extracurriculares;
- IV. Iniciação científica;
- V. Participação em congressos, seminários, simpósios, jornadas, cursos, minicursos, etc.;
- VI. Publicação de trabalho científico em eventos de âmbito nacional, regional ou internacional;
- VII. Elaboração de trabalho científico (autoria ou coautoria) apresentado em eventos de âmbito regional, nacional ou internacional;
- VIII. Publicação de artigo científico completo (artigo publicado ou aceite final da publicação) em periódico especializado;
- IX. Visitas técnicas fora do âmbito curricular;
- X. Artigo em periódico;
- XI. Autoria ou coautoria de livro;
- XII. Participação na organização de eventos científicos;
- XIII. Participação em programas de extensão promovidos ou não pela UNIT;
- XIV. Participação em cursos de extensão e similares patrocinados ou não pela Unit;
- XV. Participação em jogos esportivos de representação estudantil;
- XVI. Prestação de serviços e atividades comunitárias, através de entidade beneficente ou organização não governamental, legalmente instituída, com a anuência da coordenação do curso e devidamente comprovada;
- XVII. Participação em palestra ou debate de mesas redondas e similares;
- XVIII. Fóruns de Desenvolvimento Regionais promovidos ou não pela UNIT.

Para reconhecimento e validação das atividades o aluno deverá comprovar por meio de certificados de valor reconhecido a sua atividade complementar junto ao grupo de responsabilidade técnica indicado pela coordenação do curso conforme quadro apresentado no regulamento.

Código da Temporalidade 121.1

6.7 Atividades Práticas Supervisionadas - APS

Em consonância com a legislação educacional vigente a Unit regulamenta e normatiza as Atividades Práticas Supervisionadas da Universidade Tiradentes, obedecendo ao disposto na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no Parecer CNE/CES nº 575, de 04 de abril de 2001, no Parecer CNE/CES nº 261, de 09 de novembro de 2006, e na Resolução CNE/CES nº 3, de 02 de julho de 2007.

As Atividades Práticas Supervisionadas (APS) são concebidas na Instituição como parte integrante das metodologias ativas e participativas, que contribuem para o desenvolvimento das competências do perfil profissional, declaradas no Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e nos Projetos Pedagógicos dos Cursos. São atividades acadêmicas, presenciais e/ou não presenciais, desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes e realizadas pelos discentes, dentro e fora da sala de aula, individualmente ou em equipe, durante o desenvolvimento dos componentes curriculares/disciplinas dos cursos.

Nesse contexto, o conceito de aula consubstancia-se no conceito de atividade acadêmica efetiva para além da sala de aula, levando a promoção e desenvolvimento de atividades acadêmicas sob a orientação e supervisão docente, em horários e espaços diferentes dos encontros presenciais e/ou não presenciais.

As Atividades Práticas Supervisionadas - (APS) são incluídas como componentes do trabalho acadêmico efetivo, através de sua inserção nos Planos Integrados de Trabalho pelos professores do curso de Nutrição. Entre as atividades desenvolvidas, citam-se

- estudos dirigidos presenciais e não presenciais,
- trabalhos individuais e em grupo,
- experimentos,
- desenvolvimento de projetos de iniciação científica,
- atividades em laboratório,
- atividades em biblioteca,
- atividades de campo, visitas técnicas e viagens de estudos,

- oficinas, estudos de casos, seminários, desenvolvimento de trabalhos acadêmicos e científicos.

Cabe ressaltar que as APS detalhadas nos Planos Integrados de Trabalho das disciplinas, são submetidas à apreciação do NDE e Coordenação do Curso, a quem compete o acompanhamento de seu desenvolvimento.

Tais atividades propiciam aos discentes a participação ativa na construção do conhecimento, o desenvolvimento da autonomia intelectual e acadêmica e a constante interação entre o conteúdo trabalhado e a realidade social, propiciando o desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para sua atuação profissional.

Em anexo: Regulamento de Atividades Práticas Supervisionadas - (APS).

6.8 Integração Ensino/ Pesquisa/ Extensão / Núcleos de Pesquisa e Geradores de Extensão

Os Núcleos Geradores de Pesquisa e de Extensão são apresentados institucionalmente e convergem para a consecução da missão da Universidade e de seus princípios, gerando os respectivos produtos de interação de ensino – uma vez que são desenvolvidos no âmbito das disciplinas de forma complementar; de pesquisa – na medida em que promove a aquisição de competências inerentes ao ato investigativo no processo de ensino, identificando a necessidade de geração de novos conhecimentos; e de extensão – que possibilita a associação direta dos conteúdos e metodologias desenvolvidas no ensino e nas práticas investigativas com as ações de interação e intervenção social.

Na Universidade Tiradentes a articulação entre ensino, pesquisa e extensão é concebida como princípio institucional e pedagógico indispensáveis para a formação profissional. O desenvolvimento das atividades acadêmicas associadas tem por objetivo possibilitar ao estudante os meios adequados para ampliar os conhecimentos indispensáveis à sua formação, além de despertar e fomentar suas habilidades e aptidões para a produção de cultura.

Nessa direção, incentiva o corpo docente a desenvolver práticas pedagógicas interdisciplinares e extraclases, que não se restrinjam ao âmbito da sala de aula e a exposições teóricas. Além disso, a integração dos princípios articuladores das funções universitárias tem como referência a pesquisa como ação educativa, consubstanciada na prática pedagógica por

meio da metodologia de ensino pautada na concepção de “aprender a aprender” para aprender, objetivando assegurar a autonomia intelectual do aluno.

A indissociabilidade ensino/pesquisa/extensão pressupõe a articulação das três grandes áreas do conhecimento (ciências exatas, ciências biológicas e ciências humanas), nas atividades docentes e discentes previstas nas disciplinas integrantes no currículo do curso, produzindo conhecimentos e participando do desenvolvimento sócio-regional.

De acordo com o Projeto Pedagógico (PPI) a pesquisa deve acontecer no cotidiano, considerando o conjunto de atividades acadêmicas orientadas para a ampliação e manutenção do espírito de pesquisa, cuja articulação com o ensino e extensão ocorre a partir de núcleos de pesquisa, que são similares aos núcleos geradores de extensão. Constituem os Núcleos de Pesquisa e Geradores de Extensão e suas respectivas áreas de abrangência:

I – Desenvolvimento Tecnológico Regional

- Uso e Transformação de Recursos Minerais e Agrícolas;
- Otimização de Processos e Produtos;
- Tecnologias Promotoras de Desenvolvimento;

II – Saúde e Ambiente

- Educação e Promoção de Saúde;
- Enfermidades e Agravos de Impacto Regional;
- Desenvolvimento e Otimização de Processos/Produtos e Sistemas em Saúde;

III – Desenvolvimento Socioeconômico, Gestão e Cidadania

- Desenvolvimento Sustentável e Políticas Públicas;
- Políticas de Gestão/Finanças e Tecnologias Empresariais;
- Direito e Responsabilidade Social;

IV – Educação, Comunicação e Cultura

- Educação e Comunicação;
- Sociedade e Cidadania;
- Linguagens/ Comunicação e Cultura.

Ressalta-se que os Núcleos acima convergem para a consecução da missão institucional e para a articulação do ensino, pesquisa e extensão no âmbito dos cursos e programas da IES, não restringindo, todavia, outras iniciativas de incremento das ações de ensino, pesquisa e de extensão possíveis por meio de outros mecanismos (projetos de ensino Código da Temporalidade 121.1

continuado, extensão e pesquisa fomentadas por políticas específicas propostas pelos órgãos da Instituição – Fóruns de Desenvolvimento Regional, Programas de Iniciação Científica, constituição de grupos de pesquisa etc.), sendo, porém, preservados os núcleos de interesse institucional citados. Assim, as iniciativas de extensão e de pesquisa (também de iniciação científica e/ou de práticas investigativas) devem estar associadas, declaradamente, a um dos Núcleos Geradores.

As práticas de pesquisa permeiam os conteúdos que compõem a matriz curricular do Curso de Nutrição. Aliadas ao desenvolvimento de habilidades e competências esta prática têm como produtos finais as pesquisas realizadas em campo e as atividades desenvolvidas curso promovendo no curso uma interação entre o mundo do saber e o mundo do fazer. Nessa direção, o currículo viabiliza ações de saúde, através da inserção de práticas educativas provenientes da articulação do ensino, pesquisa e extensão que oportunizam a vivência dos acadêmicos de Nutrição, desde os primeiros períodos junto a comunidade trabalhando o indivíduo e o coletivo, a exemplo de:

a) Disciplinas como Introdução a Nutrição e Ética Profissional e Práticas de Extensão que aproximam o aluno do ambiente e objeto de trabalho para aprender a observar, a questionar e investigar e a relatar através de documento científico (Iniciação científica);

b) Projetos de Extensão, desde o 2º período, na disciplina de práticas de Nutrição I (supervisionados por docentes) os alunos identificam deficiências alimentares na comunidade acadêmica e promovem a intervenção nutricional;

c) Promoção de cursos de atualização profissional aos colaboradores dos serviços de saúde, unidades produtoras de alimentação, parceiros das práticas externas;

d) Atividades de prevenção de doenças e agravos (a partir do 4º período) das DCNTs através de atividades e campanhas locais, estaduais, nacionais e mundiais, como exemplo, campanha mundial do Aleitamento materno, dia mundial da água, semana nacional da Nutrição, Campanhas de alimentação saudável etc.

e) Atividades acadêmicas na perspectiva da Educação alimentar e Nutricional, no âmbito local e regional contribuindo para melhoria da qualidade de vida da comunidade.

f) Realização de pesquisa encomendada por parceiros como escolas, restaurantes, hotéis, unidades de alimentação e Nutrição para detecção de fragilidades e melhores na gestão ou nos hábitos alimentares a fim de contribuir para melhoria dos serviços prestados;

g) Mapeamento dos pontos críticos de controle de qualidade das unidades de alimentação e Nutrição de nossos parceiros como creches, hotéis, indústrias.

h) Participação dos serviços parceiros na apresentação final dos Trabalhos de Conclusão de Curso, como forma de devolver aos serviços o produto acadêmico e contribuições tecnológicas.

No curso as disciplinas estruturantes fundamentam e preparam para as disciplinas específicas, na qual o ensino clínico facilita a consolidação dos conhecimentos para que nos dois últimos períodos, sejam consolidadas as habilidades e competências nos estágios curriculares, Estágio de Nutrição Social, Estágio de Gestão de Unidades de alimentação e Nutrição, o Estágio de Nutrição Clínica, proposta na estrutura curricular. Intrínseco a essas ações está: o ambiente como observatório, a reflexão, a problematização, o pensamento crítico e a ação/solução.

Nas práticas de pesquisa os alunos conhecem métodos usados na pesquisa, rigor científico, ética na experimentação, realizam levantamento de dados, analisam e processam os resultados obtidos e discute os mesmos.

Além das ações de investigação e extensão, a UNIT instituiu os Fóruns de Desenvolvimento Regional com a finalidade de desenvolver ações de integração, envolvendo o corpo docente, discente e a população de cidades do interior do estado e da capital. Os fóruns realizam ações que permitem aos alunos desenvolver na prática, os conhecimentos adquiridos em sala de aula de forma interdisciplinar.

Os Fóruns de Desenvolvimento Regional visam à melhoria da qualidade de vida das comunidades carentes e para isso têm realizado ações sequenciais que atendem principalmente a essas comunidades.

A UNIT oferece regularmente bolsas de monitoria e de iniciação científica, como parte do processo participativo do aluno nas atividades regulares de ensino e pesquisa. Neste pensamento foi implantado o Programa de Bolsas de Iniciação Científica da Universidade Tiradentes - PROBIC-UNIT, do qual participam professores e estudantes da UNIT.

As bolsas de iniciação científica foram implementadas, inicialmente através de um programa mantido com recursos próprios e organizado através de critérios e normas regulamentadas e amplamente divulgados através de Editais da instituição.

A Universidade Tiradentes incentiva por meio destas bolsas, a participação dos discentes em projetos de pesquisa, visando o desenvolvimento e a transformação regional. Além disso a UNIT está investindo na formação de Grupos de Pesquisa, baseados na interdisciplinaridade de suas áreas de atuação.

Código da Temporalidade 121.1

Além dessas ações, nos demais períodos, são eleitas as disciplinas que trabalharão as práticas investigativas e extensionistas (incluindo sua vertente cultural) e os estudantes são acompanhados em tais atividades no transcorrer do semestre.

Em anexo, Política Geral de Extensão, Regulamento de Extensão, Regulamento de Iniciação Científica e Programa de Práticas Investigativas, Regimento Interno do Comitê de Ética em Pesquisa, Regulamento do Fórum de Desenvolvimento Regional.

6.9 Programas/ Projetos/ Atividades de Iniciação Científica

A Iniciação Científica é um instrumento que possibilita inserir os estudantes, desde cedo em contato direto com a atividade científica e engajá-lo na pesquisa. Nessa perspectiva propicia apoio teórico e metodológico para realização de projeto de pesquisa e um canal adequado de auxílio para a formação de uma nova mentalidade.

Com a finalidade de incentivar a pesquisa a instituição oferece regularmente bolsas de iniciação científica, como parte do processo participativo do aluno nas atividades regulares de ensino e pesquisa. Nessa perspectiva, foi implantado o Programa de Bolsas de Iniciação Científica da Universidade Tiradentes - PROBIC-UNIT, do qual participam professores e estudantes da instituição. As bolsas de iniciação científica são organizadas através de critérios e normas que se pautaram pela transparência e acuidade, através de Editais amplamente divulgados na Instituição.

A Universidade Tiradentes conta ainda com bolsas do Programa de Bolsa de Iniciação Científica - PIBIC e Programa de Bolsa de Iniciação Científica Júnior - PIBICJr do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico CNPq.

O Instituto de Tecnologia e Pesquisa (ITP) oferece oportunidade ao aluno de ingressar na pesquisa se engajando em projetos de pesquisas dos professores e pesquisadores do ITP como estagiários ou bolsistas remunerados ou não.

Além desses programas, financiados por agências externas de fomento à pesquisa e/ou projetos contratados diretamente por empresas, a instituição disponibiliza o **PROVIC - Programa Voluntário de Iniciação Científica da UNIT**, quando o mérito científico já foi avalizado pelos respectivos comitês “*ad hoc*” e não há concessão de bolsa ao aluno vinculado ao projeto.

Os alunos do curso de Nutrição são estimulados a produzirem trabalhos acadêmicos e científicos, cuja divulgação pode ocorrer através dos seguintes meios:

- SEMPESQ (Semana de Pesquisa da UNIT): realizada anualmente, tem como objetivo divulgar os trabalhos acadêmicos, promovendo assim o incentivo à pesquisa;
- Prêmio Universitário de Monografia da UNIT: é um projeto criado pela Diretoria de Pesquisa e Extensão e destina-se a todos os alunos regularmente matriculados sobre a orientação de um professor da instituição;
- Revista Fragmenta: tem como finalidade à divulgação dos trabalhos científicos provenientes de todos os cursos da Universidade Tiradentes.
- Biblioteca Central: os trabalhos desenvolvidos (monografias, relatórios técnicos científicos, entre outros) são catalogados, selecionados e incluídos no acervo da Biblioteca Central para consulta pela comunidade acadêmica;
- Portal da Universidade: a produção acadêmica do corpo docente e discente pode ser divulgada nas páginas dos respectivos Cursos;
- Caderno de Graduação: são publicados os artigos desenvolvidos pelos alunos.

O Programa de Iniciação Científica é administrado pela Diretoria de Pós-Graduação e Pesquisa na figura do Coordenador de Pesquisa e Iniciação Científica. Encarada a Universidade como uma agência produtora de conhecimento e responsável por torná-lo acessível, a UNIT tem, de um lado, incentivado a publicação pelos professores e pesquisadores dos trabalhos por eles realizados; de outro, apoiado a participação dos docentes em eventos científicos através do seu Programa de Capacitação e Qualificação Docente, bem como a realização de diferentes eventos. Atualmente são disponibilizadas bolsas para estudantes que participam dos projetos e atividades de iniciação científica no Curso de Nutrição.

Anexo, Regimento Interno do Comitê de Ética em Pesquisa, Política de Publicações Acadêmicas, Política de Pesquisa e Pós-Graduação, Política de Implantação Lato Sensu.

6.10 Interação Teoria e Prática - Princípios e Orientações quanto as Práticas Pedagógicas

As ações de ensino (em diversas modalidades e níveis), de pesquisa (em suas diversas instâncias institucionais) e de extensão, estão direcionadas ao atendimento de concepções definidas na missão institucional e princípios gerais do Projeto Pedagógico Código da Temporalidade 121.1

Institucional (PPI) e contribuem para a operacionalização de tais elementos, constituindo referencial didático-pedagógico para o curso.

As práticas didáticas privilegiam o aprimoramento e aplicação de habilidades e competências claramente identificadas, caracterizada pelo exercício de ações que possibilitam e estimulam a aplicação dos saberes, conhecimentos, conteúdos e técnicas para intervenção na realidade profissional e social, na resolução de problemas e nos encaminhamentos criativos demandados por fatores específicos, tais como:

- Tomada de decisão;
- Enfrentamento e resolução de problemas;
- Pensamento crítico e criativo;
- Domínio de linguagem;
- Construção de argumentações técnicas;
- Autonomia nas ações e intervenções;
- Trabalho em equipe;
- Contextualização de entendimentos e encaminhamentos e
- Relação Competências/Conteúdos.

Conforme preconizado no PPI/UNIT, a aquisição de habilidades e competências são fundamentadas em conteúdos consagrados e essenciais para o entendimento conceitual da área de conhecimento ou atuação, e efetiva-se por meio de:

▪ **Interdisciplinaridade** – operacionalizada por meio da complementaridade de conceitos e intervenções entre as unidades programáticas de um mesmo campo do saber e entre diferentes campos, dialeticamente provocada através de conteúdos e práticas que possibilitem a diminuição da fragmentação do conhecimento e saberes, em prol de um conhecimento relacional e aplicado à realidade profissional e social.

▪ **Transversalidade** – temas de interesse comum da coletividade, comprometidos com a missão institucional, com a educação e com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), operacionalizado nas diversas disciplinas que compõem o curso.

▪ **Abordagem Dialética em Disciplinas e Ações** – integração entre conceitos teórico-metodológicos e práticos, análise reflexiva das contradições eminentes da realidade com incremento de estudos de casos, simulações, debates em sala sobre questões do cotidiano etc.

- **Fomento à Progressiva Autonomia do Aluno** – implantação de práticas didáticas e pedagógicas que promovam a autonomia crescente do aluno no transcorrer de sua formação, por meio de métodos de estudos dirigidos, desenvolvimento de pesquisas, intervenções técnicas com orientação/acompanhamento etc.

- **Promoção de Eventos** – intensificação de atividades extraclasse no âmbito das disciplinas, das unidades programáticas do curso ou da Instituição no que diz respeito à promoção de eventos científicos e acadêmicos, de extensão e de socialização dos saberes, de sorte a possibilitar a autonomia e diversidade de metodologias educacionais e de informação/análise da realidade profissional.

- **Orientação para a Apreensão de Metodologias** – as ações de aulas e/ou de formação possibilitam aos alunos a aquisição de competências no sentido da utilização de metodologias adequadas para a busca de informações e/ou desenvolvimento de formas de atuação, utilizando-se de métodos consagrados pela ciência, bem como outros disponibilizados pela tecnologia e pelo processo criativo.

- **Utilização de Práticas Ativas/Ênfase na Aprendizagem** – desenvolvimento de atividades em que os alunos participem ativamente de desenvolvimento/construção de projetos, definição de estratégias de intervenções, execução de tarefas supervisionadas, avaliação de procedimentos e resultados e análises de contextos. Ênfase especial é dada ao processo de aprendizagem possibilitado pela participação efetiva do aluno na construção de saberes úteis, evitando-se o simples processo de transmissão de conhecimento emitido por docente.

- **Utilização de Recursos Tecnológicos Atuais** – qualificação dos agentes universitários (docente, discente e pessoal técnico-administrativo) para utilização de recursos tecnológicos disponíveis na área e/ou campo de atuação.

- **Concepção do Erro como Etapa do Processo** – nas avaliações precedidas, os erros eventualmente verificados devem ser identificados, apontados e corrigidos pelos discentes, de forma a contribuir com a sua aprendizagem.

- **Respeito às características individuais** – insistente orientação no sentido de prevalecer o respeito às diferenças: culturais, afetivas e cognitivas presentes nas relações.

Considerando os preceitos acima definidos, o curso de Nutrição através de seus componentes curriculares e ações acadêmicas, objetiva a formação de um profissional apto a atuar no mundo do trabalho como agente crítico e transformador. Para tanto, os professores são

incentivados a desenvolver no discente o espírito crítico em relação aos conhecimentos para que esses vivenciem a sua aplicabilidade no contexto social em que estão inseridos

O Curso de Nutrição contempla áreas de conhecimento geral e específico, que são pilares na formação do Nutricionista, verificável na estrutura curricular, elaborada em consonância com as Diretrizes Curriculares, garantindo o ensino com conteúdos essenciais relacionados ao processo saúde-doença do indivíduo, família e comunidade.

6.11 Práticas Profissionais e Estágio

6.11.1 Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório

O Estágio Curricular Supervisionado faz parte do eixo articulador entre teoria e prática e como tal será desenvolvido atendendo a diferentes etapas. As atividades de estágio estão ligadas ao Eixo de Práticas Profissionais que compreende as unidades orientadas para o exercício e inserção dos estudantes em atividades inerentes a sua profissão. A integração do ensino ao mundo do trabalho considera para tal as competências previstas no perfil do egresso bem como a interação multiprofissional, culminando na apreensão de competências do seu campo de atuação.

As atividades de estágio estão ligadas ao Eixo Estruturante de Práticas Profissionais (PPI) que compreende as unidades orientadas para o exercício e inserção dos estudantes em atividades inerentes a sua profissão, bem como promover a interação multiprofissional, culminando na apreensão de habilidades e competências do seu campo de atuação.

O estudante do curso de Nutrição deverá cumprir 690 horas de Estágio Supervisionado, no 7º e 8º períodos do curso, organizado com o objetivo de atender os níveis e as especificidades inerentes à formação profissional.

No Estágio de Nutrição Social (220h): As atividades desse estágio ocorrem mediante verificação dos determinantes do estado nutricional da população. Métodos e técnicas da avaliação direta e indireta do estado nutricional. Planejamento e execução de um diagnóstico da situação alimentar e do estado nutricional da população. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, de consumo alimentar, demográficos, socioeconômicos e culturais. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista.

Estágio de Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (220h): Será desenvolvido mediante acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática profissional supervisionada na área de Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional. Caracterização e estrutura organizacional da UAN. Planejamento da UAN. Funcionamento de UANs. Segurança e higiene do trabalho na Unidade de Alimentação e Nutrição. Planejamento de cardápio em UAN. Planejamento de compras. Programa de Alimentação do Trabalhador: operacionalização.

Estágio de Nutrição Clínica (240h): Caracterização do espaço possível dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em Nutrição Clínica, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, processo saúde-doença. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares em unidades de saúde.

Segundo o que recomenda as Diretrizes Curriculares Nacionais, os estágios curriculares são desenvolvidos sob supervisão docente de forma articulada ao longo do processo de formação. Este deverá ser desenvolvido quando possível no âmbito interno e ainda no âmbito externo a universidade sempre através de convênios previamente estabelecidos e em ambientes que permitam o desenvolvimento de práticas relacionadas ao exercício da Nutrição.

Os procedimentos de acompanhamento e avaliação se darão sob a supervisão de um professor vinculado a disciplina de Estágio Supervisionado e se constituirá na elaboração de relatórios escritos conforme orientação do professor. Todas as informações, etapas e procedimentos encontram-se no Regulamento de Estágio Supervisionado do Curso.

Anexo, Regulamento de Estágio Curricular Supervisionado.

6.11.2 Estágio Não Obrigatório

O Estágio Supervisionado não-obrigatório, destinado a alunos regularmente matriculados no Curso de Nutrição da Universidade Tiradentes, tem sua base legal na **Lei** Código da Temporalidade 121.1

11.788 de 25 de setembro de 2008, § 2º do Art. 2º, que define estágio não-obrigatório como **“aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória”**.

A caracterização e a definição do estágio em tela requerem obrigatoriamente a existência de um contrato entre a Universidade Tiradentes e pessoas jurídicas de direito público ou privado, co-participantes do Estágio Supervisionado não-obrigatório, mediante assinatura de Termo de Compromisso celebrado com o educando e com a parte concedente, em que devem estar acordadas todas as condições, dentre as quais: matrícula e frequência regular do educando e compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso; e acompanhamento da instituição e da parte concedente.

O acompanhamento do referido estágio ocorrerá através da Central de Estágio da instituição e a validação como atividade complementar será norteadas pelos procedimentos e normas previstas na Portaria Institucional que estabelece o Regulamento das Atividades Complementares.

6.12 Integração com o sistema local e regional de saúde e o SUS.

O curso está integrado ao sistema local e regional (SUS), formalizado por meio de convênio, cuja relação alunos/docente, atende de maneira excelente aos princípios éticos da formação e atuação profissional. A parceria é estabelecida entre o Estado de Sergipe e o município, através: Secretaria Estadual de Saúde, Prefeitura Municipal de Aracaju, Secretaria Municipal de Saúde de Aracaju, Hospital e maternidade Santa Isabel, Hospital e maternidade Renascença corroboram com a proposta de formação de alunos dotados de competências, que possibilitem interação e atuação multiprofissional, tendo como beneficiários os indivíduos e a comunidade.

Esses convênios interinstitucionais permitem a participação dos alunos de Nutrição da Unit em Unidades de Saúde da Família, Unidades hospitalares na Rede de urgência e emergência e Maternidade. Essa integração se dá em todos níveis de assistência à saúde: primária, média e alta complexidade. Desse modo, inclui-se toda rede da atenção básica do Programa de Estratégia de Saúde da Família, que consta de 26 pontos de atendimento entre Unidades básicas, Postos de Saúde, Clínicas de Saúde da Família, Unidades de Programa de Saúde da Família e Centro de Especialidades, e Unidades Hospitalares integrando o sistema de

referência e contra referência que contemplam a demanda necessária de estágios e visitas técnicas importantes na formação do aluno.

6.13 Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso é uma componente curricular obrigatório e necessário para a integralização curricular. Configura-se como um momento de reflexão, crítica e aprofundamento da pesquisa e de novos saberes na área de interesse do estudante, contemplando uma diversidade de aspectos fundamentais para a formação acadêmica e profissional.

Desenvolvido mediante orientação de um professor que compõe o quadro docente da instituição, o TCC possibilita a aplicação dos conceitos e teorias adquiridas ao longo do curso por meio da elaboração e execução do projeto de pesquisa, no qual o estudante tem a possibilidade de experimentar, com autonomia, o aprofundamento de um tema específico, além de estimular o espírito crítico e reflexivo.

O objetivo desse momento é sintetizar e articular os diversos sentidos de aprendizagem vivenciados no período, numa elaboração própria centrada nos estudantes, sob orientação dos professores e pautado no método científico. O grau de aprofundamento e de utilização da pesquisa como forma de questionar/refletir sobre a realidade é priorizada, bem como o estímulo à autonomia do saber pensar e intervir com voz própria, na capacidade de elaboração de propostas, projetos e reflexões sobre a área de saúde, seguindo a proposição de se investir na pesquisa como eixo do processo de aprendizagem de educandos e educadores.

O Trabalho de Conclusão de Curso será desenvolvido no 7º e 8º período, com carga horária de 80 horas. Participam na elaboração, execução e realização do Trabalho de Conclusão de Curso, de dois a três estudantes e um professor orientador, que deve possuir formação que atenda os requisitos necessários para a área e subárea a ser pesquisada pelo acadêmico.

No sentido de incentivar os estudantes à produção científica, os acadêmicos de Nutrição apresentam os resultados finais de seus estudos em bancas avaliadoras, com instrumento próprio de avaliação. Vale ressaltar, que muitos desses estudos são apresentados em congressos, jornadas, semanas de iniciação científica, entre outros, além da viabilização de publicação em periódicos da área da saúde e Nutrição.

As normas que regem o TCC de Nutrição encontram-se devidamente regulamentada tendo como objetivo inteirar alunos e professores orientadores sobre as suas disposições, normas de funcionamento, horários, orientações quanto à apresentação dos trabalhos, avaliação, entre outros itens, a fim de terem um melhor aproveitamento dessa experiência. Destaca-se que estes trabalhos ficam disponíveis no repositório institucional com acesso livre.

6.14 Sistemas de Avaliação

6.14.1 Procedimentos e acompanhamento dos processos de avaliação de ensino e aprendizagem

Consonante aos princípios defendidos na prática acadêmica, a sistemática de avaliação do processo ensino/aprendizagem concebida pela UNIT, no curso de Nutrição resguarda a contextualização para estimular o desenvolvimento de competências, através de metodologias de intervenção.

A avaliação não é utilizada para punir ou premiar o aluno, ela é um instrumento que verifica a intensidade ou nível de aprendizagem, permitindo ao docente planejar intervenções pedagógicas que possibilitem a superação de dificuldades e os desvios observados. Neste processo, valoriza-se a autonomia, a participação e o desenvolvimento de competências focadas no aprendizado previstos no planejamento das disciplinas. Avaliar, neste Projeto Pedagógico do Curso, não significa verificar a classificação dos estudantes e sim verificar a produção de conhecimentos, a redefinição pessoal, o posicionamento e a postura do educando frente às relações entre conhecimento existente nesta determinada área de estudo e a realidade sócio-educacional em desenvolvimento. A avaliação deve estar voltada para as competências, traduzidas no desempenho, deixando de ser pontual, punitiva e discriminatória, orientada à esfera da cognição e memorização; para transformar-se num instrumento de acompanhamento de todo o processo ensino-aprendizagem, como forma de garantir o desenvolvimento das competências necessárias à formação profissional.

As avaliações são efetuadas ao final das unidades programáticas, sendo 02 a cada período letivo conforme calendário acadêmico. A composição é expressa em notas, abrangendo Prova Contextualizada, que aborda os conteúdos ministrados, verificada por meio de exame aplicado e a Medida de Eficiência, obtida através da verificação processual do rendimento

(individual ou em grupo) de investigação (pesquisa, iniciação científica), de extensão, trabalhos de campo, seminários, resenhas e fichamentos.

O sistema de avaliação adotado pelo curso obedece aos princípios norteadores do PPI, tais como: a quantidade de avaliações, suas modalidades, média para aprovação, número de provas entre outros. Nessa direção, são adotados os procedimentos que objetivam verificar a aprendizagem através de instrumentos que estejam em sintonia com técnicas e metodologias de intervenção profissional além de buscar mecanismos de superação de desvios, explicitadas as premissas iniciais sobre a avaliação do processo ensino/aprendizagem. Seguem a seguir (entre outros) os diferentes meios de avaliação que poderão ser utilizados no processo de ensino-aprendizagem e que deverão constar do Plano Integrado de Trabalho do professor elaborado a cada semestre:

- **AValiação OBJETIVA (MÚLTIPLA ESCOLHA):** Possibilita maior cobertura dos assuntos ministrados em aula, satisfazendo ao mesmo tempo o critério da objetividade e permitindo que examinadores independentes e qualificados cheguem a resultados idênticos. Entretanto, as questões de múltipla escolha não podem ultrapassar 20% do total da avaliação.

- **AValiação CONTEXTUALIZADA:** Possibilita ao estudante a formulação de respostas de maneira livre, facilitando a crítica, correlação de ideias, síntese ou análise do tema discutido. Permite, ainda, a avaliação da amplitude do conhecimento, lógica dos processos mentais, organização, capacidade de síntese, racionalização de ideias e clareza de expressão.

- **SEMINÁRIOS:** Possibilita o desenvolvimento da capacidade de observação e crítica do desempenho do grupo, bem como de estudar um problema, em diferentes ângulos, em equipe e de forma sistemática. Além disso, permite o aprofundamento de um tema, facilitando a chegada a conclusões relativas ao mesmo.

- **RELATÓRIOS DE PRÁTICAS:** representa uma descrição sintética e organizada dos procedimentos realizados durante as atividades práticas, possibilitando a análise e discussão desses procedimentos.

- **ESTUDOS DE CASOS:** Desenvolve nos alunos a capacidade de analisar problemas e criar soluções hipotéticas, preparando-os para enfrentar situações reais e complexas, mediante o estudo de situações problemas.

- **AValiação PRÁTICA:** Possibilita avaliar os conhecimentos práticos adquiridos, que complementam os conteúdos teóricos e que poderão dar subsídios para a resolução de problemas.

Destaca-se que todas as orientações relacionadas aos critérios de avaliação ao que se refere a aprovação estão descritas no PPC do curso assim como no regulamento acadêmico que é de livre acesso do estudante através da página da Universidade, do repositório institucional e ainda na forma impressa no ato da matrícula no Informe DAA.

6.14.2 Avaliação do processo ensino/aprendizagem

Os princípios defendidos no Projeto Pedagógico Institucional e pela prática acadêmica, ao que se refere a avaliação do processo ensino/aprendizagem concebida pela Universidade Tiradentes, resguarda a contextualização da avaliação para estimular o desenvolvimento de habilidades e competências, através de técnicas e metodologias de intervenção em situações possíveis de atuação.

As avaliações são efetuadas ao final de cada unidade programática (UP), em número de duas a cada período letivo. A composição das avaliações é expressa em notas e desenvolvida em cada unidade programática, abrangendo:

Prova Contextualizada (PC) - que aborda os conteúdos ministrados e as habilidades e competências adquiridas, verificados por meio de exame aplicado;

Medida de Eficiência (ME) - obtida através da verificação do rendimento do aluno em atividades (individual ou em grupo) de investigação (pesquisa, iniciação científica), de extensão, trabalhos de campo, seminários, resenhas, fichamentos, entre outros. A aferição da Medida de Eficiência tem como princípio o acompanhamento do aluno em pelo menos duas atividades, previstas no plano de curso de cada unidade de aprendizagem (disciplina).

A apuração da nota da disciplina nas unidades programáticas (UP1 e UP2) é expressa em índices que variam de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos considerando-se:

- **Prova Contextualizada (PC)** – Compõe uma parcela da nota, correspondente a no mínimo 0,0 (zero) e no máximo 6,0 (seis) pontos da nota de cada unidade programática, estando o restante da pontuação vinculada ao valor da Medida de Eficiência (ME).

- **Medida de Eficiência (ME)** – Compõe, necessariamente, a avaliação das unidades programáticas, podendo representar de 0,0 (zero) até 4,0 (dois) pontos do total da nota de cada unidade programática;

- A nota de cada unidade programática (UP1 e UP2) é obtida pela soma da nota aferida pela Prova Contextualizada (PC) e a nota da Medida de Eficiência (ME);

- Para efeito de Média Final (MF) de cada disciplina, a nota da primeira unidade programática (UP1) tem peso 04 (quatro) e a da segunda (UP2) tem peso 06 (seis).

IV- A Média Final (MF) da disciplina é obtida pela equação:

$$\mathbf{MF = (UP 1 X 4) + (UP 2 X 6)}$$

10

Para aprovação, o aluno deverá obter média igual ou superior a 6,0 (seis), resultante da média aritmética das unidades, além de no mínimo, 75% de frequência. Para os estágios curriculares e para os cursos que tenham Trabalho de Conclusão de Curso – TCC os critérios para aprovação oestã odescritos nos respectivos regulamentos.

No primeiro semestre de 2014, foi adotado pela Universidade Tiradentes a prova final no processo de avaliação, que tem por objetivo, permitir que os estudantes quando necessário, se debruçem ainda mais sobre o conteúdo do semestre e aprendam o suficiente para a construção da sua carreira profissional.

O benefício da prova final é concedido somente aos estudantes que cumprirem a frequência mínima exigida de 75% e obtiverem média entre 4,0 (quatro pontos) e 5,9 (cinco pontos e nove décimos). Desse modo, o sistema de avaliação do processo ensino-aprendizagem busca conciliar a concepção de formação, cujo caráter processual e contínuo, busca contemplar, dentre outras habilidades, a participação, a produção individual e coletiva, a associação prática/teoria, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais, o PPI e as Normas Acadêmicas Institucionais.

Resslata-se que a Prova Final não é válida para as avaliações do Curso de Medicina, para as disciplinas de Estágio, Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), Práticas Profissionais, de Pesquisa e de Extensão e ainda para as que envolvam situações especiais descritas no Projeto Pedagógico (PPC) do curso, devido às especificidades da Metodologia de Ensino e Avaliação que deverão seguir regulamentação específica.

6.14.3 Articulação da Auto Avaliação do curso com a Auto Avaliação Institucional

Com o objetivo de instaurar um processo sistemático e contínuo de autoconhecimento e melhoria do seu desempenho acadêmico a Universidade Tiradentes iniciou em 1998 o Programa de Avaliação Institucional, envolvendo toda a comunidade universitária, coordenado pela Comissão Própria de Avaliação – CPA.

O processo de autoavaliação implementado reflete adequadamente o compromisso da Unit e do curso de Nutrição com a qualidade dos serviços prestados a comunidade acadêmica, bem como com a formação profissional.

O curso de Bacharelado em Nutrição realiza periodicamente ações que decorrem dos processos de avaliação dirigidas pela CPA (autoavaliação e avaliação nominal docente), mas também fundamenta suas ações a partir dos resultados dos processos de avaliações externas a exemplo do ENADE, e relatórios de avaliação interna simulados. Nessa direção, a partir das observações colhidas nos processos de avaliação descritos acima muitas mudanças foram introduzidas no curso, como por exemplo, a reestruturação da matriz curricular, adequando aos objetivos desejados no PPC e às mudanças da Nutrição no que se refere às normas e legislações, num contexto globalizado.

Assim, podemos afirmar que se encontram previstas e implementadas as ações decorrentes dos processos de avaliação do curso conforme descrição:

1. Redimensionamento das Disciplinas de Práticas de Pesquisa e de Extensão;
2. Intensificação das ações voltadas à política de monitoria;
3. Ampliação da participação dos alunos no Programa de Nivelamento e Formação Complementar;
4. Divulgação do Núcleo de Apoio Psicossocial e Pedagógico - NAPPS, para alunos e docentes;
5. Ampliação no número de professores do curso no Programa de Capacitação Docente;
6. Ampliação à participação de professores e alunos no processo de avaliação interna;
7. Ampliação do campo de estágio dos alunos do curso;
8. Ampliação do número de mestres e doutores e o regime de trabalho dos docentes do curso, com vistas ao atendimento do referencial de qualidade;

9. Atualização e ampliação do acervo bibliográfico do curso e intensificação de sua utilização;

10. Ampliação do acervo do laboratório e ações efetivas de utilização e acompanhamento.

A atenção a tais aspectos contribui para percepção do curso através do olhar do aluno e do docente. Destaca-se que a CPA disponibiliza a gestão do curso relatório dos resultados dos processos internos e que estes servem de instrumento norteador de ações futuras desenvolvidas pelo curso de Nutrição na busca pelo acompanhamento contínuo e pela excelência nos serviços prestados a comunidade acadêmica.

A avaliação institucional é entendida como um processo criativo de autocrítica da Instituição, como política de auto-avaliar-se para garantir a qualidade da ação universitária e para prestar contas à sociedade da consonância dessa ação com as demandas científicas e sociais da atualidade.

A operacionalização da avaliação institucional dá-se através da elaboração/revisão e aplicação de questionários eletrônicos para aferição de percepções ou de graus de satisfação com relação com relação à prática docente, a gestão da coordenação do curso, serviços oferecidos pela IES e política/programas institucionais, as dimensões estabelecidas pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES envolvendo todos os segmentos partícipes em consonância com o Projeto Pedagógico do Curso.

A avaliação sistematizada dos cursos e dos professores é elaborada pela CPA, cuja composição contempla a participação de segmentos representativos da comunidade acadêmica, tais como: docentes, discentes, coordenadores de cursos, representantes de áreas, funcionários técnico-administrativos e representante da sociedade. Em consonância com a meritocracia, a Unit tem premiado os melhores docentes avaliados semestralmente.

Os resultados da avaliação docente, avaliação dos coordenadores de cursos e da avaliação institucional são disponibilizados no portal Magister dos alunos, dos docentes e amplamente divulgados pela instituição.

Além disso, o Projeto Pedagógico é avaliado a cada semestre letivo por meio de reuniões sistemáticas da Coordenação com o Núcleo Docente Estruturante, Colegiado de Curso, corpo docente, corpo discente, direção e técnicos dos diversos setores envolvidos. Essa ação objetiva avaliar e atualizar o Projeto Pedagógico do Curso - PPC, identificando fragilidade para que possam ser planejadas novas estratégias e ações, com vistas ao aprimoramento das

atividades acadêmicas, necessárias ao atendimento das expectativas da comunidade universitária.

Aspectos como concepção, objetivos, perfil profissiográfico, ementas, conteúdos, metodologias de ensino e avaliação, bibliografia, recursos didáticos, laboratórios, infraestrutura física e recursos humanos são discutidos por todos que fazem parte da unidade acadêmica, visando alcançar os objetivos propostos, e adequando-os ao perfil do egresso.

Essas ações visam à coerência dos objetivos e princípios preconizados no curso e sua consonância com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) e as reflexões empreendidas com base nos relatórios de avaliação externa, além de formar profissionais comprometidos com o desenvolvimento econômico, social e político do Estado, da Região e do País.

Nesse contexto, o corpo docente é avaliado, semestralmente, através de instrumentos de avaliação planejados e implementados pela CPA e aplicados com os discentes via Internet. Nessa perspectiva, são observados os seguintes indicadores de qualidade do processo de ensino-aprendizagem:

- a) Domínio de conteúdo;
- b) Prática docente (didática);
- c) Cumprimento do conteúdo programático;
- d) Pontualidade;
- e) Assiduidade;
- f) Relacionamento com os alunos.

Além da avaliação realizada pelo corpo discente, os professores também são avaliados pelas respectivas coordenações de curso que observam os seguintes indicadores:

- a) Elaboração do Plano de Curso;
- b) Cumprimento do conteúdo programático;
- c) Pontualidade e assiduidade (sala de aula e reuniões);
- d) Utilização de recursos didáticos e multimídia;
- e) Escrita do diário de classe e entrega dos diários eletrônicos;
- f) Pontualidade na entrega dos trabalhos acadêmicos;
- g) Atividades de pesquisa;
- h) Atividades de extensão;
- i) Participação em eventos;

- j) Atendimento as solicitações do curso;
- k) Relacionamento com os discentes.

O comprometimento de todos com o Projeto Pedagógico do Curso é obtido através de uma ampla divulgação do seu conteúdo nas discussões, encontros, reuniões e na própria dinâmica do curso, buscando cada vez mais a participação, o envolvimento dos professores e dos alunos quanto à conduta pedagógica e acadêmica mais adequada para alcançar os objetivos propostos.

O envolvimento da comunidade acadêmica no processo de construção, aprimoramento e avaliação do curso vêm imbuídos do entendimento de que a participação possibilita o aperfeiçoamento do mesmo. Nessa direção, cabe ao Colegiado, a partir da dinâmica em que o Projeto Pedagógico é vivenciado, acompanhar a sua efetivação e coerência junto ao Plano de Desenvolvimento Institucional e Projeto Pedagógico Institucional, constituindo-se etapa fundamental para o processo de aprimoramento.

A divulgação, socialização e transparência do PPC contribuem para criação de consciência e ética profissional, no aluno e no professor, levando-os a compreender que fazem parte da Instituição e a desenvolver ações coadunadas ao que preconiza o referido documento.

Visando ao aperfeiçoamento do processo, os resultados das avaliações são analisados pela Diretoria de Graduação - DG, para implementação de alternativas que contribuam à melhoria das ações. Nesse sentido, as dificuldades evidenciadas são trabalhadas pela Coordenação do Curso e pela DG, que orienta os professores com vistas ao aprimoramento de suas atividades, promovem cursos de aperfeiçoamento e dão suporte nas fragilidades didático-pedagógicas.

A Diretoria de Graduação também é responsável pela análise e implementação de modelos acadêmicos, desenvolvimento de capacitações, tecnologias educacionais, organização de Jornadas e Semanas Pedagógicas, acompanhamento e atualizações do Projeto Pedagógico Institucional e Projeto Pedagógico de Curso junto às coordenações, garantindo qualidade e adequação às diretrizes curriculares e normas institucionais.

Anexo Política de Avaliação Contínua – PAIC e Comissão de Avaliação Institucional Contínua- CAIC e Programa de Formação Docente.

6.14.4 ENADE

A Instituição considera os resultados da auto avaliação e a avaliação externa para o aperfeiçoamento e melhoria da qualidade dos cursos. Nessa direção, o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes - ENADE, que integra o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES, constitui-se elemento balizador da qualidade da educação superior.

A Coordenação do curso, o Colegiado e o Núcleo Docente Estruturante - NDE realizam análise detalhada dos resultados dos Relatórios do Curso e da Instituição, Questionário Socioeconômico e Auto Avaliação Institucional do Curso, identificando fragilidades e potencialidades, com a finalidade de atingir as metas previstas no planejamento estratégico institucional, bem como, elevar o conceito do curso e da instituição junto ao Ministério da Educação.

Visando conscientizar os alunos da importância da avaliação, a UNIT implantou o Projeto ENADE constituído de atividades que envolvem orientação e preparação, nos aspectos acadêmicos e psicológicos.

Além disso, visando o aperfeiçoamento do processo, os resultados das avaliações são analisados pela Coordenação de Avaliação e Acreditação e Diretoria de Graduação, para implementação de alternativas que contribuam para a excelência das ações. Nesse sentido, as dificuldades evidenciadas são trabalhadas pela Coordenação do Curso que orienta os professores com vista ao aprimoramento de suas atividades, promovendo cursos de aperfeiçoamento e dando suporte nas fragilidades didático-pedagógicas.

Desse modo, encontram-se previstas e implementadas diversas ações decorrentes dos processos de avaliação do Curso conforme descrição: Ampliação da participação dos alunos no Programa de Nivelamento e Formação Complementar; Divulgação do Núcleo de Apoio Psicossocial e Pedagógico - NAPPS, para alunos e docentes; Ampliação no número de professores do curso no Programa de Capacitação e Qualificação Docente; Ampliação à participação de professores e alunos no processo de avaliação interna; Ampliação do número de mestres e doutores e o regime de trabalho dos docentes dos cursos, com vistas ao atendimento do referencial de qualidade; Atualização e ampliação do acervo bibliográfico do curso e Código da Temporalidade 121.1

intensificar sua utilização; Ampliação número de laboratório e equipamentos, promoção de ações efetivas de utilização e acompanhamento.

Em anexo: Programa de Avaliação Institucional Contínua – PAIC, Comissão de Avaliação Institucional Contínua- CAIC e Programa de Capacitação e Qualificação Docente.

7. PARTICIPAÇÃO DOS CORPOS DOCENTE E DISCENTE NO PROCESSO

A participação dos corpos docente e discente no Projeto do Curso é obtida pela reflexão das ações com vistas a uma conduta pedagógica e acadêmica que possibilite a consecução dos objetivos nele contidos, bem como da divulgação do PPI, ressaltando a importância dos documentos como agentes norteadores das ações da instituição, dos cursos e das atividades acadêmicas.

A participação de todos (docentes e discentes) no processo de construção, execução e aprimoramento do PPC vem imbuída da concepção de que a conhecimento possibilita aperfeiçoamento, divulgação, socialização e transparência, de modo a contribuir para criação de consciência e ética profissional, com vistas a compreensão e desenvolvimento de ações coadunadas ao que preconiza o referido documento.

Nessa direção, as instâncias consultivas e deliberativas como o Conselho Superior de Ensino Pesquisa e Extensão – CONSEPE e o Conselho Superior de Administração – CONSAD, possuem representantes dos diversos segmentos da instituição e a alternância dos mesmos anualmente, vislumbra a participação representativa dos diversos atores. Nessas instâncias, participam a Diretoria de Graduação, Coordenação de Extensão, Pós-Graduação e Pesquisa, além da Superintendência Acadêmica, Diretoria Administrativa, e demais representantes de órgãos que se relacionam direta e indiretamente com as atividades acadêmicas, com o objetivo de desenvolver integralmente as funções universitárias de ensino/pesquisa/extensão.

No âmbito do curso, o Núcleo Docente Estruturante, o Colegiado, por meio de seus representantes do Corpo Docente e discente são constantemente envolvidos nas decisões acadêmicas, onde são discutidas e deliberadas questões peculiares à vida universitária, objetivando o aprimoramento das atividades.

A interação entre ensino e pesquisa é de suma importância para o desenvolvimento do futuro profissional, sendo a iniciação científica o primeiro passo para a concretização deste

ideal. Com esse intuito, foi implantado o Programa de Bolsas de Iniciação Científica da Universidade Tiradentes (PROBIC-UNIT) do qual participam professores e alunos da UNIT.

As bolsas de iniciação científica foram implantadas na instituição, inicialmente através de um programa mantido com recursos próprios e organizado por meio de critérios e normas que se pautaram pela transparência e acuidade através de Editais amplamente divulgados na Instituição.

Desta forma, a Universidade Tiradentes incentiva a participação dos discentes em projetos de pesquisa, visando o desenvolvimento e a transformação regional. Além disso a IES está investindo na formação de Grupos de Pesquisa, baseados na interdisciplinaridade de suas áreas de atuação.

Ressalta-se que diversos alunos participam voluntariamente das pesquisas desenvolvidas na Instituição, principalmente no Instituto de Tecnologia e Pesquisa (ITP) e outros setores da IES, bem como de monitoria remunerada ou voluntária, projetos de pesquisa, projetos de extensão, estágios extracurriculares e eventos acadêmicos.

A articulação do ensino, pesquisa e extensão é determinante para a formação do profissional reflexivo, comprometido com a transformação social e o desenvolvimento regional. Nessa direção, o corpo docente do Curso de Nutrição, liderado pelo seu Coordenador procura estimular a participação dos discentes nas diferentes atividades da vida acadêmica, como Iniciação Científica, participação em projetos de pesquisa institucionalizados ou não, monitorias remuneradas ou voluntárias, projetos de extensão, eventos e estágios extracurriculares.

A participação dos professores e alunos no Colegiado do Curso se dá a partir das representantes titulares e suplentes, os quais possuem mandatos e atribuições regulamentados pelo Regimento Interno da Universidade.

Os professores do curso participam sistematicamente de reuniões acadêmicas e administrativas, nas quais são discutidas e deliberadas questões peculiares à vida universitária, objetivando o aprimoramento das atividades. Desses fóruns participam também os Diretores de Graduação, Assuntos Comunitários e Extensão, Pós-Graduação e Pesquisa, além da Superintendência Acadêmica, Diretoria Administrativa e demais representantes de órgãos que se relacionam direta e indiretamente com as atividades acadêmicas, com o objetivo de desenvolver integradamente as funções universitárias de ensino – pesquisa – extensão.

Os professores e os alunos são ainda representados, mediante processo eleitoral, no Conselho Superior de Ensino Pesquisa e Extensão – CONSEPE e no Conselho Superior de Administração – CONSAD, com a alternância de representantes anualmente.

No processo de construção do Projeto Pedagógico do curso de Nutrição valorizou-se a participação dos corpos docentes e discentes, seja através de reuniões periódicas através do Colegiado e dos representantes de sala, seja ainda através de cursos de capacitação promovidos pela Universidade através das Pró Reitorias, na perspectiva de envolvimento e comprometimento dos que fazem o Curso.

A participação e o acompanhamento na execução do Projeto Pedagógico do Curso têm se efetivado, por meio de palestras, seminários, reuniões entre outros, com o corpo docente e discente para que a prática de ensino em cada disciplina atenda e esteja articulada com a concepção, os objetivos e o perfil profissiográfico do Projeto Pedagógico. O comprometimento do corpo docente e discente com o Projeto Pedagógico tem sido obtido através de divulgação do seu conteúdo no Curso, buscando a participação dos professores e estudantes no que se refere principalmente à determinação da conduta pedagógica e acadêmica mais adequada para alcançar os objetivos nele contidos.

A Universidade Tiradentes oferta regularmente bolsas de Monitoria e de Iniciação Científica, como parte do processo participativo do aluno nas atividades regulares de ensino e pesquisa, cabendo aos Cursos a divulgação semestral dos editais para seleção de alunos e preenchimento de vagas de monitoria, de acordo com as necessidades das disciplinas, exercendo atividade remunerada ou voluntária.

Anexo, segue o Programa de Acompanhamento do PDI, Manual de Monitoria da IES, Política de Publicações Acadêmicas, Programa de Formação Complementar e de Nivelamento Discente, Política de Pesquisa e Pós-Graduação, Edital de Seleção de Projetos de Iniciação Científica – PIBIC/CNPq/UNIT nº 01/2008, Edital de Seleção de Projetos de Iniciação Científica – PROBIC/UNIT nº 01/2008 e Política de Implantação Lato Sensu.

7.1 Núcleo Docente Estruturante - NDE

Em conformidade com as orientações da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES) em sua Resolução n. 1 de 17/06/2010, o Curso de Nutrição da UNIT conta com Núcleo Docente Estruturante – NDE que é um órgão consultivo da

coordenação do curso, responsável pelo processo de concepção, implementação, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso.

O Núcleo Docente Estruturante é constituído por 05 (cinco) docentes do curso, dos quais 80% possuem titulação obtida em programas de pós-graduação stricto sensu e 100% possui tempo integral e ou parcial na IES. A nomeação é efetuada pela Reitoria para executar suas atribuições e atender a seus fins, tendo o coordenador do curso como presidente. São atribuições do Núcleo Docente Estruturante NDE:

- I. Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de graduação;
- II. Participar da revisão e atualização periódica do projeto pedagógico do curso, submetendo-o a análise e aprovação do Colegiado de Curso;
- III. Propor permanente revisão ao que se refere a concepção do curso, definição de objetivos e perfil de egressos, metodologia, componentes curriculares e formas de avaliação em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais;
- IV. Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- V. Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as atividades de ensino constantes no currículo;
- VI. Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas das necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as Diretrizes Curriculares;
- VII. Analisar os planos de ensino dos componentes curriculares dos cursos, sugerindo melhorias e atualização;
- VIII. Propor alternativas de melhoria a partir dos resultados das avaliações internas e externas dos cursos em consonância com o Colegiado;
- IX. Assessorar a coordenação do curso na condução dos trabalhos de alteração e re-estruturação curricular, submetendo a aprovação no Colegiado de Curso, sempre que necessário;
- X. Propor programas ou outras formas de capacitação docente, visando a sua formação continuada.
- XI. Acompanhar as atividades do corpo docente no que se refere às Práticas de Pesquisa e Práticas de Extensão;

- XII. Acompanhar as atividades desenvolvidas pelo corpo docente, sobretudo no que diz respeito à integralização dos Planos de Ensino e Aprendizagem e Plano Integrado de Trabalho;
- XIII. Elaborar semestralmente cronograma de reuniões;
- XIV. Encaminhar relatórios semestrais a coordenação do curso sobre suas atividades, recomendações e contribuições.
- XV. Propor alternativas de integração horizontal e vertical do curso, respeitando os eixos estabelecidos nos respectivos projetos pedagógicos e nas Diretrizes Curriculares Nacionais;

Os docentes que compõem o NDE do curso de Nutrição são contratados em regime de tempo parcial ou integral, abaixo a composição:

Docente	Regime de Trabalho	Titulação
Hugo José Xavier	Integral	Doutor
Alaide Guilherme dos Santos	Parcial	Mestre
Tatiana Maria Palmeira Santos	Parcial	Mestre
Talia Kizzy Barbosa Barreto	Parcial	Mestre
Álvaro Silva Lima	Integral	Doutor

7.2 Colegiado de Curso

O Colegiado do Curso constitui-se instância de caráter consultivo e deliberativo, cuja participação dos professores e estudantes ocorre a partir dos representantes titulares e suplentes, os quais possuem mandatos e atribuições regulamentados pelo Regimento Interno da Universidade Tiradentes.

Composto pelo Coordenador do Curso, que o presidirá e por representantes docentes que desempenham atividades no curso, indicados pelo coordenador e referendada pela Reitoria, conta ainda com representantes do corpo discente, regularmente matriculados no Curso. Todos os membros do Colegiado possuem um mandato de 01 (um) ano, podendo ser reconduzido, a exceção do seu presidente, o Coordenador do Curso, membro nato.

Nessa direção, o comprometimento do corpo docente e discente ocorre através da participação dos professores e alunos no que se refere principalmente à determinação da conduta pedagógica e acadêmica mais adequada para alcançar os objetivos acadêmicos.

Código da Temporalidade 121.1

São atribuições do Colegiado do Curso de Nutrição:

- I. Assessorar na coordenação e supervisão do funcionamento do curso;
- II. Avaliar e aprovar as proposições de atualização do Projeto Pedagógico de Curso - PPC, encaminhadas pelo NDE;
- III. Apreciar e deliberar sobre as sugestões apresentadas pelo Núcleo Docente Estruturante – NDE, pelos demais docentes e discentes quanto aos assuntos de interesse do Curso;
- IV. Propor e validar alterações na estrutura curricular do curso observando os indicadores de qualidade determinados pelo MEC e pela instituição, quando for o caso;
- V. Analisar e aprovar os Planos de Ensino e Aprendizagem, propondo alterações, quando necessário, encaminhadas pelo NDE;
- VI. Analisar e aprovar o desenvolvimento e aperfeiçoamento de metodologias próprias para o ensino das disciplinas do curso;
- VII. Garantir que sejam estabelecidas e mantidas as relações didático-pedagógicas das disciplinas do curso, respeitando os objetivos e o perfil do profissional, definido no projeto pedagógico do curso;
- VIII. Definir e propor as estratégias e ações necessárias e/ou indispensáveis para a melhoria de qualidade da pesquisa, da extensão e do ensino ministrado no curso, a serem encaminhadas à Diretoria de Graduação;
- IX. Examinar e responder, quando possível, as questões suscitadas pelos docentes e discentes, ou encaminhar ao setor competente, cuja solução transcenda as suas atribuições.
- X. Apresentar a coordenação propostas de atividades extracurriculares necessárias para o bom funcionamento do curso;
- XI. Avaliar e emitir parecer sobre o Plano Individual de Trabalho - PIT, quando solicitado;
- XII. Aprovar os projetos de pesquisa, de pós-graduação e de extensão relacionados ao Curso, submetendo-os à apreciação e deliberação;
- XIII. Colaborar com os diversos órgãos acadêmicos nos assuntos de interesse do Curso;

XIV. Analisar e decidir os pleitos quebra de pré-requisitos e adaptação de disciplinas, mediante requerimento dos interessados;

XV. Deliberar sobre aproveitamento de estudos quando solicitado pelos alunos;

XVI. Manter registrado todas as reuniões e deliberações, através de atas que devem ser devidamente arquivadas

Atualmente o corpo docente e discente do curso é representado pelos seguintes membros:

DOCENTES TITULARES:

Hugo José Xavier Santos – Presidente

Tatiana Maria Palmeira dos Santos

Alaide Guilherme dos Santos

Talyta Kizzy Barbosa Barreto

SUPLENTE:

Cynthia Barbosa Albuquerque dos Santos

Marcos Vinicius Santos do Nascimento

REPRESENTANTES DISCENTES:

Titular: Lucas Amorim Silva - 1151139111

Suplente: Ingrid Oliveira da Silva – 1151183277

8. CORPO SOCIAL

8.1 Corpo Docente

O corpo docente do Curso de Nutrição é constituído por profissionais dotados de experiência e conhecimento na área que leciona e a sua seleção leva em consideração a formação acadêmica e a titulação, bem como o aproveitamento das experiências profissionais no exercício de cargos ou funções relativas ao universo do campo de trabalho que o curso está inserido, valorizando o saber prático, teórico e especializado que contribui de forma significativa para a formação do perfil desejado do egresso do curso.

A UNIT dispõe de um Plano de Carreira do Magistério Superior, cujo objetivo é estimular o alcance das metas e missão de cada curso, bem como de programa de qualificação

docente, motivando-os para o exercício do magistério superior, aperfeiçoando exercício profissional.

O Plano de Carreira da Instituição contempla ascensão profissional horizontal (promoção sem mudar de função, entretanto com aumento nos rendimentos) e vertical (crescimento profissional em cargo e rendimento), bem como motivar o corpo docente e ser justo com os profissionais nos aspectos de qualificação profissional e dedicação à instituição - tempo de atividade como professor universitário na IES.

No sentido de motivar o professor á formação exigida para o exercício da docência, os dirigentes da Universidade Tiradentes, tem se concentrado em aprofundar o conhecimento, seja ele prático (decorrente do exercício profissional) ou teórico/epistemológico (decorrente do exercício acadêmico), através de Programas de Formação docente por meio de jornadas pedagógicas, oficinas e mini cursos desenvolvidos ao longo dos períodos, que contribuem na formação exigida para a docência no ensino superior.

Estes programas voltados à formação pedagógica do professor universitário despertam naqueles que o realizam, o comprometimento com as questões educacionais, não se limitando aos aspectos práticos (didáticos ou metodológicos) do fazer docente, mas englobando dimensões relativas às questões éticas, afetivas e político-sociais envolvidas na docência, fundamentando-se numa concepção de práxis educativa e do ensino como uma atividade complexa, que demanda dos professores uma formação que supere o mero desenvolvimento de habilidades técnicas ou, simplesmente, conhecimento aprofundado de um conteúdo específico de uma área do saber.

O corpo docente do curso de Nutrição é composto por 27 (vinte). Dentre outras atividades são os responsáveis por analisar e atualizar os conteúdos dos componentes curriculares, além da bibliografia proposta para os respectivos planos de ensino relacionando-os a conteúdos de pesquisa de ponta, visando atingir aos objetivos das disciplinas e ao perfil proposto de formação do egresso.

DOCENTES	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Alaide Guilherme dos Santos	Mestre	Parcial
Alvaro Silva Lima	Doutor	Integral
Alysson Vieira dos Santos	Doutor	Horista

Ayrton Moraes Ramos	Mestre	Integral
Bruno Sales de Oliveira	Doutor	Horista
Carla Regina Santos Sobral	Mestre	Horista
Cynthia Barbosa Albuquerque dos Santos	Mestre	Horista
Fabio Neves Santos	Mestre	Integral
Heriberto Alves dos Anjos	Mestre	Parcial
Higor Cesar Menezes Calasans	Mestre	Horista
Hugo Jose Xavier Santos	Doutor	Integral
Isabelle Brito de Andrade	Meste	Parcial
Jorge Renato Johann	Doutor	Parcial
José Gilvan da Luz	Mestre	Horista
Luis Fernando Romanholo Ferreira	Doutor	Integral
Marcelo da Silva Nery	Doutor	Parcial
Marcus Vinicius Santos do Nascimento	Mestre	Integral
Maria Julia Nardeli	Mestre	Integral
Placia Barreto Prata	Doutor	Parcial
Raylane Andreza Dias Navarro Barreto	Doutor	Integral
Roberta Almeida Barbosa	Mestre	Parcial
Rodrigo Yudi Fujimoto	Doutor	Parcial
Synara Alexandre Araújo Silva	Mestre	Integral
Talita Kizzy Barbosa Barreto	Mestre	Parcial
Tassia Virginia de Carvalho Oliveira	Doutor	Integral
Tatiana Maria Palmeida dos Santos	Mestre	Parcial
Vanessa Rodrigues Guedes	Doutor	Integral

Anexo, Plano de Carreira do Magistério Superior, Programa de Capacitação e Qualificação Docente, Programa de Acompanhamento Docente.

8.2 Administração Acadêmica do Curso

8.2.1 Corpo Técnico – Administrativo e Pedagógico

Código da Temporalidade 121.1

Selecionado a partir de critérios coerentes com as atividades profissionais que irão desempenhar, o corpo administrativo e pedagógico do curso são selecionados, considerando os conhecimentos específicos e necessários a atuação, com vistas ao bom andamento dos trabalhos acadêmicos. Desse modo, vislumbra-se nesses profissionais a formação, experiência e atuação compatível com função.

O quadro funcional que dá assistência às atividades administrativas ao curso de Nutrição é composto por:

Coordenadora do Curso

O curso é coordenado pelo Prof. Dr. Hugo José Xavier Santos, graduado em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL). Doutor em Educação pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS), Mestre em Saúde e Ambiente, pela Universidade Tiradentes. Especialista em Fisiologia do Exercício e Avaliação Motfo Funcional pela Universidade Gam,a Filho do Rio de Janeiro - RJ. possui experiência profissional na área de Nutrição com ênfase em Gestão de Unidade de alimentação e clinica do Hospital São Lucas durante 15 anos, estruturou o curso técnico de Nutrição e Dietética do Centro de Estudos da Fundação São Lucas. Foi professor substituto da Universidade Federal de Sergipe (UFS), lecionando Nutrição e Dietética nos cursos de Nutrição, participou da estruturação do curso de Nutrição da UFS.

O Coordenador desenvolve suas atividades em tempo integral, dedicadas a gestão do curso, desenvolvendo as seguintes atividades:

- atualização do Projeto Pedagógico do Curso e promovendo a implantação e a execução da proposta de curso, avaliando continuamente sua qualidade juntamente com o corpo docente e com os alunos;
- acompanhamento e cumprimento do calendário acadêmico;
- elaboração da oferta semestral de disciplinas e atividades de trabalhos finais de graduação e estágios, vagas e turmas do curso;
- participação na qualidade de presidente nas reuniões do Colegiado e NDE, coordenando suas atividades e fazendo cumprir as decisões e as normas emanadas dos órgãos da administração superior;
- orientação e supervisão do trabalho docente relacionados aos registros acadêmicos para fins de cadastro de informações dos alunos nos prazos do Calendário de Atividades de Graduação;

Código da Temporalidade 121.1

- elaboração do planejamento semestral de eventos e atividades complementares do curso;
- análise dos processos sobre os pedidos de revisão de frequência e de prova, aproveitamento de disciplinas, transferências, provas de segunda chamada e demais processos acadêmicos referentes ao curso;
- participação no processo de seleção, admissão, treinamento e afastamento de professores, vinculados ao curso;
- providenciar a substituição de professores nos casos de faltas planejadas;
- incentivo a participação da comunidade acadêmica nas avaliações internas (nominal docente e institucional);
- atendimento e orientação de ordem acadêmica aos alunos;
- participação nas ações institucionais voltadas à captação, fixação e manutenção de alunos;
- providenciar todos os trâmites para o reconhecimento/renovação de reconhecimento de curso junto ao MEC;
- liderar e participar efetivamente dos processos de avaliação *in loco* externas do MEC e desempenho das demais funções que lhes forem atribuídas no Estatuto/Regimento da UNIT.

Diretora do D.A.A.F

A diretora do Departamento de Assuntos Acadêmicos e Financeiros, Angela Sanches Peres Leal. Possui graduação em Licenciatura Plena em Educação Física, pela Universidade Estadual de São Paulo – UNESP (1995), Especialização em Gestão de Marketing pela Universidade Tiradentes (2004). É colaboradora desde 1998 Universidade Tiradentes. Possui experiência em Gestão Acadêmica, Comissão de Processo Seletivo, Projetos de extensão, Controle orçamentário, processos de recursos humanos.

Assessoria Pedagógica da Diretoria da Graduação

A Assessoria Pedagógica da Diretoria de Graduação para o curso de Nutrição é exercida pelas pedagogas professora Michelline Roberta Simões do Nascimento, Pedagoga e Mestre em Educação pela Universidade Tiradentes, Brasil (2013) e professora Dilma Balbino de Menezes, Pedagoga com Habilitação em Educação Infantil (2004) e Bacharel em Direito (2013).

Código da Temporalidade 121.1

Assistente Acadêmica do Curso

O curso de Nutrição possui um assistente acadêmico ligado diretamente ao apoio da coordenação e docentes. Michelane Machado Porto - graduada em Pedagogia com regime de trabalho de 44 horas.

Anexo, encontra-se a Portaria nº 37/2004 que cria condições de incentivo para o corpo técnico-administrativo.

9. FORMAS DE ATUALIZAÇÃO E REFLEXÃO

A Universidade Tiradentes através da Superintendência Acadêmica e da Diretoria de Graduação desenvolve programas de apoio didático-pedagógico aos docentes através de capacitações constantes com membros das comunidades externa e interna.

O Programa de Capacitação e Qualificação Docente implantado na instituição, desenvolve suas ações, objetivando qualificar e capacitar os docentes em três modalidades: Capacitação Interna; Capacitação Externa e Estudos Pós-Graduados.

Na UNIT a formação continuada dos docentes constitui-se em um processo de atualização dos conhecimentos e saberes relevantes para o aperfeiçoamento da qualidade do ensino, constituindo-se numa exigência não apenas da instituição como também da sociedade contemporânea com vistas ao desenvolvimento de competências, habilidades e valores necessários à prática docente.

Nesse contexto, a Superintendência Acadêmica em parceria com a Diretoria de Graduação, priorizando o processo pedagógico como forma de garantir a qualidade no ensino, na pesquisa e na extensão, desenvolve o **Programa Formação Docente para o Ensino Superior**, com o objetivo promover ações pedagógicas que possibilitem aos docentes da uma formação permanente, como meio de reflexão do trabalho teórico-metodológico e aprimoramento da práxis, através de discussão e troca de experiências.

Devidamente articulado com programas de auxílio financeiro, busca estimular e aperfeiçoar o seu quadro docente possibilitando o acesso a informações, métodos, tecnologias educacionais/pedagógicas modernas.

Os Projetos Pedagógicos dos cursos de graduação ofertados pela UNIT obedecem a uma política educacional centrada na visão global do conhecimento humano, realizada através Código da Temporalidade 121.1

do exercício da interdisciplinaridade e indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão. Nessa direção, esse documento é constantemente acompanhado e atualizado por todos seus atores nas diversas instâncias de representações.

A Diretoria de Graduação tem como finalidade acompanhar sistemática e qualitativamente as atividades do ensino de graduação, assessorando o NDE na elaboração/execução/avaliação dos respectivos projetos pedagógicos; prestar apoio pedagógico aos docentes e coordenadores de cursos – inclusive na elaboração/execução/avaliação dos Planos Individuais de Trabalho (PITs), desenvolver programas de educação continuada do corpo docente e desenvolvimento das competências deles demandadas pela sociedade contemporânea, dentre outros.

A coordenação e os docentes do curso de Nutrição estimulam a participação dos discentes nas diferentes atividades que dizem respeito à vida acadêmica, como o envolvimento dos alunos nas atividades promovidas pela coordenação do curso como, por exemplo, os projetos de extensão no planejamento, execução e avaliação.

A participação política dos discentes na instância do Curso de Nutrição também é valorizada e se dá de forma efetiva nas atividades acadêmicas realizadas. Os discentes são incentivados a participar de forma democrática e ativa na construção do Curso, seja pela participação dos representantes discentes nas reuniões pedagógicas, seja informalmente, através de críticas e sugestões diretamente manifestadas à coordenação do curso.

São promovidos encontros, seminários, entre outros com a participação de multiprofissionais no sentido de discutir temas relevantes no que diz respeito à educação, saúde, ética, cidadania e política, entre outros.

Na reunião de planejamento, que acontece no final de cada semestre letivo, o Coordenador convoca todos os professores do Curso para discutir, entre outros pontos, a atuação dos docentes em sala de aula; avaliações realizadas via *Internet* pelos alunos; mecanismos de aperfeiçoamento da atuação do docente em sala de aula (planejamento da prática ensino-aprendizagem); atualização dos conteúdos programáticos; elaboração do plano de ação do curso; avaliação do mercado profissional; além de avaliar o Projeto Pedagógico do Curso.

A Coordenação do Curso de Nutrição procura adotar elementos e procedimentos que aproximem educadores e educandos das realidades geográficas locais, regionais e nacionais, posicionando-se como instrumento de integração.

Anexo Programa de Formação docente.

9.1 Modos de Integração entre a Graduação e a Pós-Graduação

Os Cursos de Pós-Graduação, em nível de Especialização, vinculados às áreas de conhecimento relacionadas aos Cursos de Graduação, objetivam a continuidade do processo de formação, oportunizando o aprofundamento do conhecimento teórico e instrumental prático, relacionados aos diversos aspectos que envolvem os conhecimentos da área.

Institucionalmente, os cursos de especialização *lato sensu* estão vinculados a Diretoria de Pesquisa e Diretoria de Extensão, porém, mantêm vínculos com os cursos de graduação, embora em níveis e de formas diferenciadas. Os cursos *lato sensu* têm as suas formas de proposição de acordo com as diferentes manifestações teórico-práticas e tecnológicas aplicadas à área de graduação, de acordo com as demandas profissionais.

A Coordenação e NDE, a partir das características do processo formativo do curso de Nutrição, propõem cursos de especialização *lato sensu* aos seus egressos, objetivando o aprofundamento em campos de atuação no qual se situa o curso, os quais são ofertados pela Instituição oportunizando a continuidade da sua formação.

Os discentes do curso de Nutrição da Universidade Tiradentes tem a possibilidade ainda de ingressarem nos programas *stricto sensu*, a exemplo do Mestrado e Doutorado em Saúde Ambiente, que tem como objetivo Mestres e Doutores capazes de desenvolver e utilizar estratégias científicas voltadas para solução de problemas socioeconômicos de interesse regional, atuando com postura crítica e interdisciplinar na docência e na pesquisa das relações entre saúde e ambiente, com pertinência à sua área de formação, e visando a melhoria das condições de vida e desenvolvimento da população.

Em anexo: Política de Implantação de Cursos de Pós Graduação Lato Sensu.

ESTRATÉGIAS DE APOIO AO DISCENTE PREVISTAS E IMPLEMENTADAS

10 APOIO AO DISCENTE

A UNIT empreende uma excepcional Política de apoio, orientação e acompanhamento ao Discente, oferecendo condições extremamente favoráveis à continuidade dos seus estudos, independentemente de sua condição física ou socioeconômica. Tais preceitos estão contemplados nos documentos institucionais e em particular no PPI, quando expressa que:

Código da Temporalidade 121.1

“A educação como um todo deve ter como objetivo fundamental fazer crescer as pessoas em dignidade, autoconhecimento, autonomia e no reconhecimento e afirmação dos direitos da alteridade” (principalmente entendidos como o direito à diferença e à inclusão social).

A implementação desse princípio se consubstanciou na elaboração de políticas e programas, dentre os quais se destacam: Financiamento da Educação: Fies, Prouni e bolsas de desconto ofertadas pela própria Instituição; Apoio pedagógico: Programa de Integração de Calouros, Política de Monitoria, Programa de Bolsas de Iniciação Científica, Intercâmbio, Atividades de Participação em Centros Acadêmicos, Programa de Inclusão Digital, Curso de línguas, Política Geral de Extensão, Política de Publicações Acadêmicas e Política de Estágio; Apoio médico: Departamento Médico, Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial – NAPPS e Programa de Acompanhamento de Egressos.

10.1 Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial - NAPPS

O Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial - NAPPS tem como finalidade atender ao corpo discente, integrando-os à vida acadêmica, a UNIT oferece um importante serviço que objetiva acolhê-lo e auxiliá-lo a resolver, refletir e enfrentar seus conflitos emocionais, bem como suas dificuldades a nível pedagógico. O Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial - NAPPS é constituído por uma equipe excelentemente preparada e multidisciplinar que busca contribuir para o desenvolvimento e adaptação do aluno à vida acadêmica, a partir de uma visão integradora dos aspectos emocionais e pedagógicos.

Nessa perspectiva, são desenvolvidas diversas ações, entre as quais:

- **atendimento individualizado** - destinado a estudantes com dificuldade de relacionamento interpessoal e de aprendizagem, visando a identificação da área problemática: profissional, pedagógica, afetivo-emocional e/ou social, envolvendo a escuta do docente quanto à situação;
- **acompanhamento extraclasse** - para estudantes que apresentam dificuldades em algum componente curricular, mediante reforço personalizado desenvolvido por professores das diferentes áreas;
- **encaminhamento para profissionais e serviços especializados** - caso seja necessário, a exemplo da Clínica de Psicologia, vinculada ao curso de Formação de Psicólogo da Instituição, onde os discentes podem receber atendimento especializado gratuito. Vale Código da Temporalidade 121.1

salientar que tal iniciativa inscreve-se nos debates da Unit sobre o direito de todos à educação e na igualdade de oportunidades de acesso e permanência nessa modalidade de ensino.

Vale salientar que tal iniciativa inscreve-se nos debates da UNIT sobre o direito de todos à educação e na igualdade de oportunidades de acesso e permanência nessa modalidade de ensino. Outro aspecto que merece destaque é que a Universidade Tiradentes estruturou todos os seus *campi* no que se refere à mobilidade dos seus discentes disponibilizando rampas de acesso, elevadores, piso tátil, banheiros adaptados, vagas específicas de estacionamento, entre outros o que demonstra o olhar atento as questões de igualdade de oportunidades de acesso e permanência na Educação Superior bem como contemple a Educação em Direitos Humanos como parte do processo educativo, a IES adota como referência a Norma Técnica 9050/2015, da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Em relação aos alunos com deficiência visual, a IES está comprometida, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso, a proporcionar sala de apoio contendo: máquina de datilografia braile, impressora braile acoplada a computador, sistema de síntese de voz; gravador e fotocopadora 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, régua de leitura; scanner acoplado a computador; acervo bibliográfico dos conteúdos básicos em braile. Quanto aos alunos com deficiência auditiva, a IES está igualmente comprometida desde o acesso até a conclusão do curso, e disponibiliza intérpretes de língua brasileira de sinais.

Ressalta-se ainda que o NAPPS é o setor responsável por acompanhar e atender ao que estabelece a **LEI Nº 12.764, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2012** que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista fazendo o acompanhamento especializado dos estudantes com tais necessidades.

10.2 Programa de Formação Complementar e de Nivelamento Discente

A Universidade Tiradentes - UNIT prevê em seu Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) ações e políticas para formação complementar e de nivelamento discente. O referido programa encontra-se na pauta das medidas tomadas pela UNIT que buscam soluções educacionais que minimizem as variáveis que interferem nas condições de permanência dos alunos no ensino superior dados as fragilidades da educação básica, que interferem no desenvolvimento acadêmico. Neste sentido, sistematiza e fixa ações que já fazem parte do Código da Temporalidade 121.1

processo histórico da Universidade Tiradentes e que estão presentes na sua missão institucional, com o objetivo de contribuir tanto em termos de acesso, como de permanência dos alunos

O Programa de Formação Complementar e Nivelamento Discente da Universidade Tiradentes se justifica, em razão das próprias políticas nacionais, para o ensino superior, que estabelecem condições institucionais mínimas para o atendimento processual e permanente aos discentes. Dessa forma, as políticas de apoio ao estudante na UNIT são viabilizadas, fundamentalmente, pela Pró-reitora Acadêmica por intermédio do da sua equipe pedagógica, que implementa, junto às coordenações, as políticas de atendimento e relacionamento com os estudantes. Estas atividades são sistematizadas por meio da promoção, execução e acompanhamento de programas e projetos que contribuam para a formação dos alunos, proporcionando-lhes condições favoráveis à integração na vida universitária.

Incorpora também a adoção de mecanismos de recepção e acompanhamento dos discentes, criando condições para o acesso e permanência no ensino superior. Para tal são objetivos do Programa:

Objetivo Geral

Promover a integração e a generalização de conhecimentos e saberes por meio de disciplinas, programas, projetos e outras atividades educacionais específicas relacionadas aos cursos ofertados pela instituição.

Específicos:

I – Oferecer, disciplinas especiais e conteúdos básicos e complementares presenciais ou *on line* através do Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA;

II – Promover a ampliação de conhecimentos por meio da constante atualização do processo formativo por meio de projetos, programas e outras atividades de formação complementar com vistas aos mecanismos de nivelamento;

III – Possibilitar o exercício da reflexão em grupos heterogêneos, quanto à formação básica e complementar.

IV - Identificar alunos com carências educacionais e realizar ações de superação das dificuldades;

V - Realizar ações de acompanhamento aos alunos que necessitam de atendimento especial;

VI - Contribuir para o desenvolvimento acadêmico dos alunos, visando à utilização de forma integrada dos recursos intelectuais, psíquicos e relacionais.

Código da Temporalidade 121.1

A Universidade Tiradentes desenvolve mecanismos de nivelamentos e formação continuada com vistas a favorecer o desempenho de forma integral e continuada dos acadêmicos. Esse mecanismo é compreendido pelos seguintes serviços:

- Oferta de monitoria para disciplinas com maior percentual de evasão identificadas a partir de diagnóstico gerado pelo sistema Magister;
- Oferta do Programa de Aperfeiçoamento em Língua Portuguesa, visando aprimorar o uso da língua portuguesa para desenvolvimento de competências e habilidades de interpretação e escrita de textos;
- Oferta do programa de Aperfeiçoamento em Matemática Básica, utilizando as ferramentas do KAN ACADEMY
- Oferta de disciplinas de formação complementar;
- Oferta de cursos *on line*, em Ambiente Virtual de Aprendizagem, em consonância com as demandas de nivelamento de estudos;
- Oferta de minicursos e oficinas específicas por área de conhecimento nos eventos promovidos, tanto institucionalmente, quanto nas semanas de curso, de caráter acadêmico – científico – cultural;
- Semana de Acolhimento Discente.

A oferta de disciplinas de formação complementar, bem como da oferta de monitoria, será formalizada a partir das demandas específicas de cada curso de graduação da Universidade Tiradentes.

10.3 Programa de Integração de Calouros

A UNIT empreende sua política de apoio e acompanhamento ao discente, oferecendo condições favoráveis à continuidade dos estudos independentemente de sua condição física ou socioeconômica. Para tal, oferta a todos os alunos ingressantes nos cursos de graduação da instituição o Programa de Integração de Calouros em auxílio ao discente em sua trajetória universitária, tal proposta tem como finalidade o enriquecimento do perfil do aluno nas mais variadas áreas do conhecimento, essências para a formação geral do indivíduo e a

integração e generalização de conhecimentos e saberes por meio de disciplinas relacionadas aos cursos ofertados pela instituição.

O Programa de Integração de Calouros tem como objetivo principal oferecer um acolhimento especial aos ingressantes, viabilizando sua rápida e efetiva integração ao meio acadêmico e encontra-se estruturado em dois módulos:

- **Módulo I** – Programa de Apoio Pedagógico Integrado – PAPI, ofertado através de componentes básicos de estudo em Matemática e Língua Portuguesa. Neste módulo os discentes ingressantes têm acesso a um conjunto de conteúdos fundamentais para melhor aproveitamento dos seus estudos no âmbito da universidade;

- **Módulo II** – Por dentro da UNIT, que se caracteriza na socialização de informações imprescindíveis sobre o seu Curso e a Instituição. Neste módulo os alunos participaram de eventos e palestras onde podem conhecer o histórico, a infraestrutura, os processos acadêmicos, programas e projetos que a UNIT desenvolve.

Através do Programa de Apoio Pedagógico e Integração de Calouros os cursos desenvolvem ações diversificadas que visam um acolhimento integral dos estudantes, entre as atividades ocorrem visitas aos espaços distintos da instituição, bem como aos laboratórios dos cursos e ainda atividades culturais.

Em anexo: Política de Acompanhamento e Orientação Discente

10.4 Monitoria

A política de Monitoria da Unit tem como objetivos oportunizar aos discentes o desenvolvimento de atividades e experiências acadêmicas, visando aprimorar e ampliar conhecimentos, fundamentais para a formação profissional; aperfeiçoar e complementar, as atividades ligadas ao processo de ensino, pesquisa e extensão e estimular a vocação didático-pedagógica e científica inerente à atuação dos discentes.

O Curso de Nutrição desenvolve semestralmente a política de Monitoria possibilitando aos alunos do curso, obter um aprimoramento dos conhecimentos adquiridos além de vivenciar com os professores orientadores, as atividades desenvolvidas em salas de aulas através do atendimento aos alunos tirando dúvidas referentes a disciplinas e trabalhos de pesquisa, entre outras atividades pertinentes ao programa de monitoria.

O processo seletivo dá-se após a divulgação do Edital, expedido pela Diretoria de Graduação, onde os alunos submetem-se a provas escritas das disciplinas que foram divulgadas para terem a oportunidade de se tornarem monitores. A monitoria pode ser remunerada ou voluntária, na qual fica estabelecida uma carga horária semanal a ser cumprida pelo discente (monitor). Os professores orientadores, juntamente com a Coordenação elaboram todo o processo seletivo e são aprovados os alunos que obtiverem maior média. No último processo de seleção de monitoria foram selecionados os seguintes alunos:

<i>CH</i>	<i>Aluno</i>	<i>Matrícula</i>	<i>Período</i>	<i>Disciplina</i>
2h	Marcos Vinicius Silva Souza e Sousa	1151111144	7º	Estágio Nutrição Saúde Pública
6h	Iris Siqueira	1162131648	4º	Avaliação e Semiologia Nutricional I
0h	Tânia Sobral Moura Prudente	1152109321	6º	Técnica e Dietética
h	Maria Eunice Santos Ferreira	1151119048	7º	Dietoterapia I
2h	Lays Thawanne dos Santos	1161161381	5º	Avaliação e Semiologia Nutricional II
2h	Lucas Amorim Silva	1151139111	7º	Dietoterapia I

Anexo, Política de Monitoria.

10.5 Internacionalização

O departamento de Internacionalização está vinculado à Reitoria da Universidade Tiradentes e ao Grupo Tiradentes, e tem por missão ampliar as possibilidades de alunos, professores e corpo administrativo se mobilizarem internacionalmente, através da realização de intercâmbios acadêmicos e científicos, proporcionando informação e oportunidades internacionais de estudo.

O setor de Internacionalização da UNIT oportuniza aos discentes, através de diversos convênios e programas, como o Programa de Intercâmbio Fellow Mundus, o Programa de Bolsas Ibero-americanas para Estudantes de Graduação – Santander Universities, e outras iniciativas, o ingresso em instituições do exterior, ampliando assim o seu desenvolvimento internacional e sua percepção sobre os diferentes matizes que compõem o mundo globalizado.

Código da Temporalidade 121.1

Vale salientar que a Universidade Tiradentes, no ano de 2017, tornou-se a primeira instituição a atuar fora do Brasil com um centro de Educação Superior, o **Tiradentes Institute no campus da Universidade de Massachusetts – UMass Boston**, que tem a missão de compartilhar conhecimento, inovação, ideias, cultura e línguas que ambas as instituições possuem. Vale salientar que A UMass Boston é referência em pesquisa e inovação no mundo.

10.6 Mentoria

O Projeto Mentoria é uma iniciativa institucional do Grupo Tiradentes, desenvolvida no âmbito de seu Programa de Retenção e Relacionamento, objetivando o fortalecimento da relação aluno – Instituição no primeiro ano acadêmico, a partir do relacionamento entre pares, estudantes, com foco na maior identificação e integração com a comunidade e vida universitária, instigando a busca por melhor aproveitamento acadêmico e orientando sobre funcionamento da Instituição.

O Aluno mentor tem carga horária de 10 (dez) horas semanais e recebe Bolsa de Estudos com valor especificado conforme edital, bolsa de 60% de desconto no Unit Idiomas e certificado de participação no Projeto. A bolsa de estudos concedida perdura pelo período de um semestre letivo podendo ser prorrogado por mais um semestre.

10.7 Unit Carreiras

Trata-se de um espaço com foco na capacitação profissional, no gerenciamento e divulgação de oportunidades profissionais e de estágios, na orientação individual ao plano de carreira e na interação social, por meio das redes sociais.

O Serviço é destinado aos alunos e egressos da IES, de forma gratuita, que desejam colocação ou recolocação no mercado de trabalho. Sempre atuando de forma estratégica, a Unit Carreiras disponibiliza vagas de empregos e estágios, por meio de parcerias, com renomadas empresas no Estado e no país, além de oferecer diversos serviços, visando à capacitação profissional.

10.8 Programa de Bolsas

Código da Temporalidade 121.1

A Unit possui programas de apoio aos seus discentes, nas diversas modalidades de ensino. Dentre as possibilidades, o Programa Universidade para Todos – PROUNI, do Governo Federal, além de outros de natureza própria, tais como bolsas de extensão para participação em atividades, como, por exemplo, o Mentoria.

Também, destacam-se:

- Programa de Bolsa de Iniciação Científica, permite introduzir os estudantes de graduação com vocação no âmbito da pesquisa científica;
- Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Extensão, que visa iniciar o estudante em atividades de iniciação científica e extensão desenvolvida pela IES;
- Programa de Apoio a Eventos e Capacitação, que subsidia a participação de discentes e docentes em atividades de aperfeiçoamento contínuo;
- Programa de Apoio Institucional à Pós-Graduação *Stricto Sensu*, que concede bolsas a discentes de mestrado e doutorado, contribuindo para a manutenção de padrões de excelência e eficiência dos Programas de Pós-graduação;

Todos os programas e ações implementadas na instituição podem receber recursos oriundos da Unit e/ou de agências de fomento e/ou parceiros institucionais. A Unit também disponibiliza aos seus discentes, formas de financiamento da educação por meio do FIES, Financiamento Estudantil Facilitado – FIEF e o Pra-Valer, além de programas de descontos oriundos de convênios com empresas.

10.9 Ouvidoria

A Ouvidoria da Universidade Tiradentes, que se encontra implantada desde 2010, é órgão independente e tem a responsabilidade de tratar as manifestações dos cidadãos sejam eles alunos, fornecedores, colaboradores e sociedade em geral, registradas sob a forma de reclamações, denúncias, sugestões e/ou elogios. Trata-se de um canal de comunicação interna e externa.

Tem como objetivo oferecer ao cidadão a possibilidade irrestrita da interatividade, de forma rápida e eficiente. É uma atividade institucional de representação autônoma, imparcial e independente, de caráter mediador, pedagógico e estratégico, que permite

identificar tendências para orientação e recomendação preventiva ou reativa, fomentando assim a promoção da melhoria contínua dos processos Institucionais.

Os atendimentos efetuam-se presencialmente, ou via telefone e site. A Ouvidoria traduz, por meio da estratificação dos dados registrados, as principais manifestações e demandas em relatórios demonstrados às Instâncias competentes, o que propicia análise e considerações para as providências necessárias, para a melhoria contínua das ações institucionais.

10.10 Acompanhamento dos Egressos

A Universidade Tiradentes instituiu como política o Programa de Acompanhamento do Egresso com a finalidade de acompanhar os egressos e estabelecer um canal de comunicação permanente com os alunos que concluíram sua graduação na Instituição, mantendo-os informados acerca dos cursos de pós-graduação e extensão, valorizando a integração com a vida acadêmica, científica, política e cultural da IES.

O programa também visa orientar, informar e atualizar os egressos sobre as novas tendências do mercado de trabalho, promover atividades e cursos de extensão, identificar situações relevantes dos egressos para o fortalecimento da imagem institucional e valorização da comunidade acadêmica.

Destaca-se ainda o UNIT Carreiras, espaço dedicado aos alunos da graduação, pós-graduação e egressos com foco na capacitação profissional, no gerenciamento e divulgação de oportunidades profissionais e de estágios, na orientação individual ao plano de carreira. e na interação social por meio das redes sociais. O serviço oferecido pelo UNIT Carreiras é destinado aos alunos de forma gratuita, que desejam colocação ou recolocação no mercado de trabalho, bem como empresas parceiras que buscam profissionais para seus quadros.

Anexo Regulamento do Programa de Acompanhamento do Egresso

**FERRAMENTAS DE TECNOLOGIAS
PREVISTAS E IMPLEMENTADAS**

10.11 As Tecnologias de Informação e Comunicação – TICs no processo ensino aprendizagem

As tecnologias da informação e comunicação podem ser definidas como um conjunto de recursos tecnológicos, utilizados de forma integrada, com um objetivo comum e a sua utilização na educação presencial vem potencializando os processos de ensino – aprendizagem, além de possibilitar o maior desenvolvimento – aprendizagem – comunicação entre os envolvidos no processo.

Nessa direção, os alunos do curso de Nutrição da Universidade Tiradentes tem a oportunidade desde o primeiro período, de vivenciarem a utilização de ferramentas tecnológicas de Informação e Comunicação, no processo de ensino e aprendizagem, desenvolvendo de modo interativo sua autonomia nos estudos acadêmicos. Além disso, é disponibilizado para os professores e estudantes o Sistema MAGISTER que oferece ferramentas aos docentes e discentes, tais como, postagem de avisos, material didático, fórum, chat das disciplinas do curso, propiciando maior comunicação e, conseqüentemente melhoria do processo de aprendizagem.

Outra funcionalidade do Portal MAGISTER da UNIT é a possibilidade do aluno acompanhar o Plano de Integrado de Trabalho do professor, as notas e frequências de modo a imprimir transparência das ações acadêmicas e pedagógicas no curso. Ainda há ferramenta que o aluno e professores possuem é o acesso à biblioteca on-line, podendo realizar pesquisa em livros ou periódicos acerca de assuntos sobre sua área de formação e/ou de interesse diversos. Além disso, são constantemente utilizados ferramentas como datashow e outras mídias a exemplo de aulas nos laboratórios de informática.

A Universidade Tiradente disponibiliza ainda o Sistema de Protocolo, onde o discente tem acesso para inserção de processos de petições de documentos, solicitação de revisão de notas, justificativas de faltas entre outros serviços, com acompanhamento on line de todos os pareceres. Desse modo, as várias formas de atualização do conhecimento são oportunizadas aos alunos do curso por meio da tecnologia da informação e comunicação, oportunizando a atualização e a atuação no mercado de trabalho.

Desta forma, afirmamos a adoção de alternativas didático-pedagógicas, tais como utilização de recursos audiovisuais e de multimídia em sala de aula, utilização de equipamentos de informática com acesso à Internet de alta velocidade, simulações por meio de softwares específicos às áreas de formação. Também é relevante as possibilidades oferecidas por inovações tecnológicas, advindas dos Serviços do Google Apps For Education.

Código da Temporalidade 121.1

Com estes recursos, os professores do curso de Nutrição passaram a ter acesso a versões limitadas do pacote educacional do aplicativo, incluindo o Drive, Gmail, Calendário e Docs, entre outros, o que possibilita aos mesmos inovações nas metodologias utilizadas no processo ensino aprendizagem, por meio de softwares colaborativos e da versatilidade proporcionada pelo Chromebooks, notebooks, tablets e smartphones. Também a IES conta com o Brightspace (da Desire2Learn), que propicia inovações no processo ensino-aprendizagem, por meio de ferramentas tecnológicas facilitadoras da construção do conhecimento, contribuindo, dessa forma, para a autonomia do discente.

10.12 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).

As transformações advindas das tecnologias da informação e comunicação possibilitaram a criação de novos espaços de conhecimentos emergentes, abertos, contínuos, em fluxos não lineares, que se reorganizam conforme os objetivos ou contextos nos quais cada um ocupa uma posição singular e evolutiva.

Atenta a este momento evolutivo da educação com a utilização das tecnologias é que a Universidade Tiradentes - UNIT proporciona aos estudantes da Graduação a oportunidade de ter no desenho curricular do seu curso disciplinas semipresenciais, cujas aulas são acompanhadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA, um recurso que utiliza-se de várias mídias para divulgação, ampliação e interação entre os participantes, fazendo com que os mesmos construam conhecimento, desenvolvendo habilidades e competências necessárias para futuras atuações no mercado de trabalho - tendo como base de apoio a Metodologia da Educação a Distância.

O objetivo principal é possibilitar aos alunos da Graduação da Universidade Tiradentes a experiência de estudar utilizando os recursos das tecnologias da informação e comunicação, adaptando-se ao espírito do aprendizado aberto e a distância no cotidiano, além de uma educação colaborativa e ao mesmo tempo cooperativo em rede. Salienta-se que a oferta de disciplinas semipresenciais atende a Portaria do Ministério de Educação – MEC - nº 4.059 de 10 de dezembro de 2004, revogada pela Portaria nº 1.134, de 10 de Outubro de 2016 que autoriza as instituições de ensino superior a ofertarem nos desenhos curriculares dos seus cursos, disciplinas na modalidade semipresencial, centrados na autoaprendizagem e com a mediação das TICs.

O suporte técnico e o acompanhamento pedagógico ocorrem em momentos presenciais organizados em: Seminário Introdutório – acontece no início de cada semestre letivo. Este momento é destinado a apresentação da metodologia de estudo da disciplina e do Ambiente Virtual de Aprendizagem. Encontro Presencial Interativo – ocorre em cada Unidade de estudo, objetivando ampliar a discussão dos conteúdos e possibilitar a interação entre aluno/aluno e aluno/professor. Os horários e locais dos encontros são disponibilizado no AVA da disciplina que o aluno está matriculado. Avaliação Presencial – é agendada pelo aluno de acordo com a sua disponibilidade e ainda em momentos a distância através de: Fóruns – recurso que possibilita a análise, discussão e troca de informações entre alunos e professor off-line, cujos temas fazem parte do material didático disponível no AVA, Chat – São encontros online que permite comunicação em tempo real entre professor e alunos, Medidas de Eficiência – ME - são questões objetivas contextualizadas online que estão disponíveis no AVA, Produção da Aprendizagem Significativa – PAS - tem caráter obrigatório e o objetivo é ser o fio condutor do processo de aprendizagem, Fale conosco – canal de comunicação para dirimir dúvidas de conteúdo, acadêmicas e técnicas.

A reflexão sobre o conteúdo das disciplinas e os aspectos que envolvem a acessibilidade metodológica, instrumental e comunicacional das mesmas ocorrem por meio de reuniões sistemáticas, do resultado das autoavaliações que resultam em ações de melhoria contínua na oferta. Para todo esse suporte é utilizado o Brightspace (da Desire2Learn) que possui um modelo de estruturação do sistema que é baseado por competências, desta forma o professor pode desenvolver suas atividades pedagógicas de forma mais estruturada e avaliando o desempenho do aluno com base nas competências e habilidades adquiridas. O Brightspace disponibiliza ainda uma série de agentes inteligentes que notificam os alunos de atividades, acesso, rendimentos atingidos, lembretes e etc. Estes agentes inteligentes possibilitam dar um acompanhamento individualizado para o aluno, o que irá estimular o aluno a acessar mais a sua sala de aula virtual, além de retirar esta tarefa do professor, que passará a dedicar o tempo desta atividade para a mediação online.

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

11. CONTEÚDOS CURRICULARES

11.1 Adequação e Atualização

Código da Temporalidade 121.1

Para estabelecer a perfeita sintonia do curso de Nutrição, é realizada semestralmente a atualização do Projeto Pedagógico do Curso, pela Coordenação, o NDE, o Colegiado e o Corpo Docente, realizando-se a análise dos conteúdos programáticos quanto às ementas, objetivos, metodologias e bibliografias, ajustando-as se necessário, passando estas adaptações inclusive pela criação de novas disciplinas ou modificação das já existentes, demonstrando assim a preocupação com a qualidade do curso e o acompanhamento da evolução e necessidades do campo de trabalho e perfil do egresso, bem como as mudanças ocorridas no âmbito da Legislação.

11.2 Dimensionamento da carga horária das disciplinas

A carga horária das disciplinas está dimensionada com base nos objetivos gerais e específicos do curso e o perfil profissional do egresso, respeitando as Diretrizes Curriculares Nacionais e as necessidades do contexto nacional, regional e local.

Assim, o curso de Nutrição tem hoje, uma carga horária distribuídas da seguinte forma:

- a) Carga Horária Teórica: 1720 horas
- b) Carga Horária Prática: 1560 horas
- c) Estágio Supervisionado: 690 horas
- d) Disciplinas optativas: 80 horas
- e) Trabalho de Conclusão de Curso: 80 horas
- f) Atividades Complementares: 300 horas

11.3 Adequação e Atualização das ementas e Planos de Ensino

A elaboração, adequação e atualização das ementas das disciplinas e os respectivos planos de ensino do curso de Nutrição oferecido pela Unit é resultado do esforço coletivo do Corpo Docente e Núcleo Docente Estruturante, sob a supervisão do Colegiado e Coordenação do Curso, tendo em vista a integração horizontal e vertical do currículo, no âmbito de cada período e entre os mesmos, considerando a inter e transdisciplinaridade como paradigma que melhor contempla o atual estágio de desenvolvimento científico e tecnológico.

Definidas as competências e habilidades a serem desenvolvidas; os conteúdos foram identificados e sistematizados na forma de ementas das disciplinas curriculares, considerando a produção recente na área. Vale ressaltar que as atualizações e adequações são construídas a partir do perfil desejado do profissional, em face das novas demandas sociais do século XXI, das constantes mudanças e produção do conhecimento, das Diretrizes Curriculares Nacionais, do PDI, do PPI e das características sociais e culturais.

Os planos de ensino das disciplinas são detalhados no Plano Integrado de Trabalho - PIT do professor, analisados pelo Núcleo Docente Estruturante – NDE e Coordenação do curso e posteriormente encaminhados a Diretoria de Graduação que emite parecer pedagógico. Após esse processo, são amplamente divulgados no Portal Magister e pelos docentes nas suas respectivas disciplinas.

11.4 Adequação, atualização e relevância da bibliografia.

A bibliografia dos planos de ensino e aprendizagem é fruto do empenho coletivo do corpo docente que seleciona semestralmente dentre a literatura, aquela que atende com excelência as necessidades do curso. Os livros e periódicos recomendados, tanto em termos de uma bibliografia básica quanto da complementar, são definidas buscando-se a adequação ao perfil do profissional em formação, a partir da abordagem teórica e/ou prática dos conteúdos imprescindíveis ao desenvolvimento das suas competências e habilidades gerais e específicas, considerando os diferentes contextos.

11.4.1 Bibliografia Básica

A política de atualização do acervo de livros e periódicos está calcada na indicação prioritária dos professores e alunos, solicitação avaliada na sua importância pelo Núcleo Docente Estruturante e deliberada pelo Colegiado do Curso.

A Universidade Tiradentes se encontra em plena execução dessa política, não apenas para atender às demandas do MEC, mas prioritariamente às necessidades e solicitações do corpo docente e discente. Através da Campanha de Atualização do Acervo, semestralmente as bibliografias dos cursos de graduação são avaliadas quantitativa e qualitativamente, para contemplação das atualizações e ampliação do acervo. A quantidade de exemplares adquirida

para cada curso é definida com base no número de estudantes e norteadas pelas recomendações dos indicadores de padrões de qualidade definidos pelo MEC.

Toda a comunidade acadêmica tem acesso ao sistema online de sugestão de compra e acompanhamento do pedido disponível no sistema *Pergamum*. É importante ressaltar que as referências bibliográficas básicas dos conteúdos programáticos de todos os Planos de Ensino e Aprendizagem das disciplinas do curso se encontram adequadas no que refere à quantidade (três referências) ao conteúdo das disciplinas e atualidade considerando os últimos cinco anos, sem desconsiderar as referências clássicas.

Todos os exemplares são tombados junto ao patrimônio da IES. A Universidade Tiradentes disponibiliza de Biblioteca On-line, com consulta ao acervo virtualmente através de plataformas On-Line, pelo site www.unit.br link Biblioteca, o usuário pode acessar os serviços on-line de consulta, renovação e reserva das bibliotecas, gerenciadas pelo *Pergamum*. O acervo virtual também possui exemplares físicos a disposição para consulta. Através dos serviços de pesquisa em bases de dados acadêmicas/científicas, os estudantes podem acessar mais de quatro mil títulos em texto completo, de artigos publicados em periódicos de maior relevância dos centros de pesquisa do mundo.

Na Base de Dados por Assinatura – A Biblioteca assina e disponibiliza bases de dados nas diversas áreas de conhecimento. Como forma de apoio aos estudantes a Biblioteca disponibiliza espaço para apoio e estudos individuais e em grupo além de laboratório de informática para pesquisas e *Chromebooks que ficam disponíveis aos estudantes*.

11.4.2 Bibliografia Complementar

O acervo da bibliografia complementar do curso de Nutrição está informatizado, atualizado e tombado junto ao patrimônio da IES e atende de forma excelente o mínimo de cinco títulos por unidade curricular. A bibliografia complementar atende adequadamente aos programas das disciplinas e as suas unidades programáticas.

O curso conta ainda com a Biblioteca virtual Universitária, com livros eletrônicos de várias editoras e em diversas áreas do conhecimento. A política de atualização do acervo de livros e periódicos está calcada na indicação prioritária dos professores e alunos, solicitação avaliada na sua importância pelo Núcleo Docente Estruturante e deliberada pelo Colegiado do Curso.

Código da Temporalidade 121.1

11.4.3 Periódicos Especializados

As assinaturas de periódicos especializados, indexados e correntes, sob a forma impressa ou informatizada; bases de dados específicas (revistas e acervo em multimídia) atendem adequadamente aos programas de todos os componentes curriculares e à demanda do conjunto dos alunos matriculados no curso de Nutrição da UNIT. O curso conta 28 periódicos de maneira a ilustrar as principais áreas temáticas do curso. Um acervo de significativas publicações periódicas na área de Nutrição, de distribuição mensal ou semanal, é atualizado em relação aos últimos três anos.

ASSINATURAS

NUTRIÇÃO EM PAUTA

NUTRIÇÃO BRASIL

ARQUIVOS BRASILEIROS DE ENDOCRINOLOGIA & METABOLOGIA

ARCHIVOS LATINOAMERICANOS DE NUTRICION

ADVANCE JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

ANALES VENEZOLANOS DE NUTRICIÓN

REVISTA BRASILEIRA DE SAÚDE MATERNO INFANTIL

REVISTA CHILENA DE NUTRICIÓN

JOURNAL OF NUTRITION

JOURNAL AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

JOURNAL OF NUTRITIONAL SCIENCE

ON LINE

ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

ANNALS : FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY

CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CURRENT OPINION IN CLINICAL NUTRITION & METABOLIC CARE

CIÊNCIA E AGROTECNOLOGIA

CIENCIA E SAÚDE

CINERGIS: REVISTA DO DEPARTAMENTO DE ED. FÍSICA E SAÚDE

DEMETRA: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO & SAÚDE

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE
FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS
FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART A: CHEMISTRY,
ANALYSIS, CONTROL, EXPOSURE & RISK ASSESSMENT
FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS: PART B: SURVEILLANCE
COMMUNICATIONS
FOOD & AGRICULTURAL IMMUNOLOGY
FOOD & BIOPROCESS TECHNOLOGY
FOOD & BIOPRODUCTS PROCESSING: TRANSACTIONS OF THE
INSTITUTION OF CHEMICAL ENGINEERS PART C
FOOD BIOTECHNOLOGY
FOOD & CHEMICAL TOXICOLOGY
FOOD CHEMISTRY
FOOD CONTROL
FOOD & FOODWAYS: HISTORY & CULTURE OF HUMAN NOURISHMENT
FOOD & HEALTH IN EUROPE
FOOD HYDROCOLLOIDS
FOOD MICROBIOLOGY
FOOD & NUTRITION
FOOD & NUTRITION RESEARCH
FOOD POLICY
FOOD QUALITY & PREFERENCE
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
FOOD REVIEWS INTERNATIONAL
FOOD & NUTRITION RESEARCH
FRONTIERS IN NUTRITION
GASTRONOMICA
INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY
JOURNAL FOR THE INTEGRATED STUDY OF DIETARY HABITS
JOURNAL OF ANTIMICROBIAL CHEMOTHERAPY
JOURNAL OF NUTRITIONAL SCIENCE AND VITAMINOLOGY

JOURNAL OF THE INTERNATIONAL SOCIETY OF SPORTS NUTRITION
MOVIMIENTO HUMANO Y SALUD (MHSALUD)
NUTRITION AND METABOLISM
NUTRIÇÃO PROFISSIONAL
NUTRINEWS
PERSPECTIVAS ONLINE : BIOLÓGICAS E SAÚDE
REVISTA BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO ESPORTIVA
REVISTA BRASILEIRA DE OBESIDADE, NUTRIÇÃO E EMAGRECIMENTO -
RBONE
REVISTA BRASILEIRA DE PESQUISA EM ALIMENTOS
REVISTA ALIMENTOS E NUTRIÇÃO / BRAZILIAN JOURNAL OF FOOD AND
NUTRITION
REVISTA CUBANA DE ALIMENTACION Y NUTRICION
REVISTA DE NUTRIÇÃO
SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
UNIVERSITAS: CIÊNCIAS DA SAÚDE

Além disso, os usuários têm acesso livre a periódicos eletrônicos Nacionais e Internacionais, através do convênio firmado com a Capes de acesso gratuito. São disponibilizadas aos docentes e discentes as bases de dados providas pela empresa EBSCO – Information Services, com o objetivo de auxiliar nas pesquisas bibliográficas dos trabalhos realizados por professores e alunos da Instituição. Este banco de dados é atualizado diariamente por servidor EBSCO. A EBSCO é uma gerenciadora de bases de dados e engloba conteúdos em todas as áreas do conhecimento. São disponibiliza, também, através de assinatura junto à Coordenação do Portal de Periódicos da CAPES.

Em anexo: Política de Atualização e Expansão do Acervo das Bibliotecas.

11.5 Planos de Ensino e Aprendizagem

Estabelecem o direcionamento pedagógico para o trabalho docente, elencando os conteúdos e estratégias a serem trabalhados com os discentes, no empenho em oferecer as mais variadas formas de desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para a Código da Temporalidade 121.1

formação sólida e generalista do futuro profissional de Nutrição, prevista no perfil profissional do egresso deste curso.

Os planos de ensino e aprendizagem são constantemente analisados, revisados e atualizados a fim de acompanharem as mudanças do mercado de trabalho, de legislação e as inovações pedagógicas, tão necessárias para o excelente desenvolvimento educacional dos discentes.

A atualização bibliográfica dos planos de ensino é realizada periodicamente, mantendo o compromisso da Instituição de oferecer aos seus alunos um conhecimento atual, efetivo e primoroso, contando para isso, com a contribuição e participação dos seus docentes e coordenação.

Os planos de ensino do curso de Nutrição, possuem estreita relação com o Plano de Curso garantindo assim a coerência e integração de ações é construído com base no contexto real considerando as necessidades e possibilidades dos alunos, flexível e aberto, permitindo os ajustes sempre que necessário, mantém visibilidade para o processo e acompanha o cronograma estabelecido para cada disciplina.

1º PERÍODO

 SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	METODOLOGIA CIENTÍFICA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	H111900	04	1º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA:

Finalidade da metodologia científica. Importância da metodologia no âmbito das ciências. Metodologia de estudos. O conhecimento e suas formas. Os métodos científicos. A pesquisa enquanto instrumento de ação reflexiva, crítica e ética. Tipos, níveis, etapas e planejamento da pesquisa científica. Procedimentos materiais e técnicos da pesquisa científica. Diretrizes básicas para elaboração de trabalhos didáticos, acadêmicos e científicos. Normas técnicas da ABNT para referências, citações e notas de rodapé. Projeto de Pesquisa.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

2.1. Unidade I:

- Proporcionar ao aluno do curso superior condições suficientes para elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos e científicos, na relação teoria-prática e no desenvolvimento do raciocínio analítico, sistemático, crítico e reflexivo.
- Compreender a importância da ciência, suas características e relevância social.

2.2. Unidade II:

- Entender o método científico, tipos, características e finalidades no âmbito da ciência.
- Proporcionar conhecimentos teóricos e técnicos que possibilitem a elaboração de um projeto de pesquisa.

3. COMPETÊNCIAS:

- Elaborar e apresentar trabalhos acadêmicos e científicos de acordo com procedimentos metodológicos e Normas da ABNT;
- Aplicar métodos e técnicas na pesquisa científica;

- Utilizar o conhecimento científico;
- Elaborar projetos de pesquisa;
- Aplicar a linguagem científica;
- Utilizar o raciocínio analítico, sistemático, crítico e reflexivo.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

4.1. Unidade I:

- Metodologia Científica e técnicas de estudo: Finalidade e importância; Organização dos estudos; Técnicas de sublinhar e esquema; Resumos e fichamento.
- Trabalhos acadêmico- científicos: Pesquisa científica / Ética e Pesquisa; Pesquisa bibliográfica e normas de referências, citações e notas de rodapé; Artigo e Relatório Técnico-científica; Monografia e Seminário.

4.2. Unidade II:

- Conhecimento, Ciência e Método: O Conhecimento; A Ciência; Métodos de abordagens; Métodos de procedimentos.
- Elaboração do Projeto de Pesquisa: Tema e problema de pesquisa; Questões, hipóteses e objetivos da pesquisa; Técnicas de coleta de dados; Estrutura do projeto de pesquisa.

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS:

Aulas expositivas e dialogadas, sendo desenvolvidas de acordo com os conteúdos a serem trabalhados, através de apresentação dos conceitos fundamentais relacionados ao tema para discussão de questões relacionadas, fixando os conceitos (re)construídos na interação professor-aluno-conhecimento.

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO:

O Processo Avaliativo na UNIT será mediante aplicação de uma Prova Contextualizada - PC (individual) e de Medida de Eficiência – ME, em cada uma das unidades. A Medida de Eficiência tem como princípio o acompanhamento do aluno em pelo menos duas atividades previstas no plano da disciplina.

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. **Metodologia científica**. 6. ed., 4. reimpr. São Paulo: Prentice Hall, 2009.
- GONÇALVES, Hortência de Abreu. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. reimpr. São Paulo: Avercamp, 2008.

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- BASTOS, Cleverson Leite; KELLER, Vicente. **Aprendendo a aprender: introdução à metodologia científica**. 20. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.
- LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed., 7. reimpr. São Paulo: Atlas, 2009.
- LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos**. 5. ed., 3. reimpr. São Paulo: Atlas, 2009.
- RODRIGUES, Auro de Jesus. **Metodologia científica**. 2. ed. Aracaju: UNIT, 2009.
- SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed., rev., atual. São Paulo: Cortez, 2010.
- THIOLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**. 17. ed. São Paulo: Cortez, 2009.
- Matias-Pereira, José. **Manual de metodologia da pesquisa científica**, 3ª edição, 2012. Minha Biblioteca. Web. 06 August 2013.
- RAMOS, Albenides . **Metodologia da pesquisa científica: como uma monografia pode abrir o horizonte do conhecimento**, 2009. Minha Biblioteca.

E-BOOKS:

AZEVEDO, Celina Borges. **Metodologia científica ao alcance de todos**.

BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. **Fundamentos de Metodologia Científica**, 2009.

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da.
Metodologia científica. 2009.

MAGALHÃES, Gildo. **Introdução à metodologia da pesquisa:** caminhos da ciência e tecnologia, 2005.

 SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	ANATOMOFISIOLOGIA GERAL			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B114826	06	1º	120
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Introdução ao estudo da Anatomofisiologia. Nomenclatura, estudo descritivo e funcional dos sistemas orgânicos, com foco nos sistemas osteomioarticular, circulatório, Digestório, Respiratório, Reprodutor, Endócrino e Nervoso.

2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

2.1. Geral

Possibilitar oportunidades para o desenvolvimento de habilidades que permitam ao aluno a compreensão das múltiplas estruturas e funções mecânicas, físicas e bioquímicas do corpo humano saudável, bem como os mecanismos que o organismo utiliza para desempenhar as funções vitais.

2.2. ESPECÍFICOS

UNIDADE I:

Estimular o desenvolvimento conceitual através das bases científicas da Anatomofisiologia (fisiologia celular, fisiologia citológica esquelética, planos, eixos anatômicos, divisões, variação anatômica, nomenclatura e generalidades); Do sistema tegumentar (identificações na pele de suas camadas, de seus anexos e dos receptores sensoriais). Do sistema osteomioarticular (identificações estruturo-funcionais, anatomofisiologia da fibra muscular e estudo da contração muscular); Estimular o desenvolvimento conceitual através das bases científicas da Anatomofisiologia do Sistema Digestório.

Código da Temporalidade 121.1

UNIDADE II

Propiciar o desenvolvimento de habilidades teórico práticas sobre os sistemas: Circulatório (morfologia cardiovascular, mecânica e elétrica cardíaca); Respiratório (estruturas, mecânica e respiratória); Sistema Urinário (estruturas, funções e regulação dos líquidos corporais). Propiciar o desenvolvimento de habilidades teórico práticas sobre os Sistemas Reprodutor Feminino, e Reprodutor Masculino Endócrino e Nervoso.

3. COMPETÊNCIAS

Conhecer conceitos anatômicos e funcionais, as características morfo-funcionais gerais dos sistemas orgânicos além de termos direcionais e planos do corpo;
Compreender a importância da identificação das porções anatômicas para poder correlacioná-las com a fisiologia concomitante às práticas profissionais;
Desenvolver linguagem científica e pensamento sistemático, possibilitando o interesse à investigação.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I:

Introdução ao estudo da Anatomia Humana:

- Ética no estudo da anatomia humana.
- Definições, divisões e nomenclaturas anatômicas.
- Posições anatômicas.

1.4 - Planos e eixos de divisão do corpo humano.

1.5 - Sistema tegumentar: camadas da pele e seus anexos: pelos, unhas, cabelos e receptores sensoriais.

2 Sistema Ósseo:

2.1 - Generalidades sobre ossos, fisiologia citológica esquelética, tipos de esqueleto, divisão, número de ossos, classificação, perióstio e nutrição.

2.2 - Ossos da cabeça: crânio e face.

2.3 - Ossos do tronco: coluna vertebral, costelas e esterno.

2.4 - Ossos do membro superior: cingulo superior, braço, antebraço e mão.

Código da Temporalidade 121.1

2.5 - Ossos do membro inferior: cingulo inferior, coxa, perna e pé.

3 Sistema Articular:

3.1 - Generalidades sobre articulações.

3.2 - Classificação Geral das articulações.

4 Sistema Neuromuscular:

4.1 - Componentes anatômicos e funções do tecido muscular.

4.2 - Classificação anatômica e fisiológica do tecido muscular.

4.3 - Fisiologia do músculo esquelético.

4.3.1- Excitação-contração do músculo esquelético

4.4 - Metabolismo oxidativo e glicolítico.

• - Fisiologia do músculo liso.

4.5.1- Excitação-contração do músculo liso

5 Sistema Digestório:

5.1 - Conceitos e divisões anatômicas do sistema digestório;

5.2 - Digestão: fenômenos químicos e mecânicos.

5.3 - Glândulas anexas ao sistema digestório.

5.4 - Princípios gerais da motilidade gastrintestinal.

5.5 - Digestão e assimilação de nutrientes.

5.6 - Regulação hormonal das secreções.

UNIDADE II

6 Sistema Circulatório

6.1 - Conceitos e divisões; morfologia do coração; Fisiologia do músculo cardíaco (Excitação- contração do músculo cardíaco); sistema de condução do potencial de ação; tipos de circulação; tipos de vasos sanguíneos, linfáticos e linfonodos.

6.2 - Ação de bombeio do coração.

6.3 - Atividade elétrica cardíaca.

6.3.1- Princípios básicos do eletrocardiograma

6.4 - Regulação da atividade cardíaca (controle intrínseco e extrínseco).

6.5 - Regulação do fluxo sanguíneo.

- Débito cardíaco, volume de ejeção e retorno venoso.

6.7 - Circulação arterial e hemodinâmica.

6.8 - Pressão arterial sistêmica, regulação a curto e longo prazo.

Código da Temporalidade 121.1

7 Sistema Urinário

7.1 - Conceitos e órgãos do sistema urinário; morfologia externa e interna dos rins; vias urinárias.

7.2 - Formação da urina: Filtração glomerular; Reabsorção tubular; secreção tubular; micção e diurese.

- Controle fisiológico da filtração glomerular e do fluxo sanguíneo renal.

8 Sistema Respiratório

8.1 - Conceitos e divisões do Sistema Respiratório.

8.2 - Vias aéreas superiores e inferiores.

8.3 - Mecânica ventilatória e músculos envolvidos na inspiração e expiração forçadas.

8.4 - Diferenças de pressão (pleural, alveolar e transpulmonar).

8.5 - Volumes e capacidades pulmonares.

8.6- Membrana alvéolo-capilar e mecanismo e transporte de gases.

9 Sistema Endócrino

9.1 - Localização e relações das glândulas.

9.2 - Glândula hipófise e sua relação com o hipotálamo.

10 Sistema Reprodutor

10.1 - Sistema Reprodutor Masculino.

10.1.1 - Descrição dos órgãos internos e externos.

10.1.2 - Formação do sêmen, hormônios testiculares e influência hipofisária.

10.1.3 - Glândulas anexas: próstata, glândulas seminais e bulbouretrais.

10.2 - Sistema Reprodutor Feminino.

10.2.1 - Descrição dos órgãos internos e externos.

10.2.2 - Escavações peritoniais.

10.2.3 – Ciclo ovariano, ciclo uterino e influência hipofisária.

11. Sistema Nervoso

11.1 - Divisão morfológica e ontogenia do Sistema Nervoso.

11.2 - Medula e Arco reflexo.

11.3 - Sistema Nervoso Central e Vias nervosas: espinotalâmica e córticoespinhal.

11.4 - Sistema Nervoso Periférico: Sistema nervoso autônomo (SNA) e hipotálamo.

11.5 - Fisiologia da dor.

11.6 - Controle da temperatura corporal.

11.7 - Memória, linguagem e funções intelectuais do cérebro.

Código da Temporalidade 121.1

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Emprego de metodologias ativas, na busca e construção do conhecimento, aproximando a teoria com a prática, para que os alunos desenvolvam uma formação profunda e sólida;

A metodologia a ser utilizada através de atividades didático-pedagógicas problematizantes seguidas de debates, jogos, questionamentos e reflexão da realidade prática profissional. Aulas Teóricas expositivas com informações de conteúdo básico (professor); com atividades Integradoras: O professor deve incluir no planejamento da disciplina a possibilidade de discutir as aplicações de conteúdos básicos de anatomofisiologia, com algumas outras disciplinas básicas do mesmo semestre, com finalidade de realização de práticas Integradoras da profissão. Em todo o tipo de atividades o professor procurará desenvolver, introduzir e promover a utilização de metodologias ativas, ferramentas indispensáveis na aquisição de habilidades que constituem o paradigma nuclear do currículo por competências. Estas preconizam a participação ativa do aluno, na pesquisa, raciocínio e resolução de problemas.

Aulas Práticas em grupos pré-definidos, após exposição do conteúdo com uso de recursos como câmera e TV na demonstração de materiais em laboratório, bem como, na realização experimentos fisiológicos específicos. Seminários baseados em pesquisa orientada para fixação do conteúdo teórico; grupos de alunos com tarefas pré-estabelecidas serão sorteados para apresentarem o seminário e após discussão será feita uma auto avaliação e uma avaliação da prestação pelos pares e docentes. Sempre que o professor entender deve promover Grupos de Discussão e Apresentações de trabalho, de forma oral e escrita onde os alunos poderão discutir aplicações do conteúdo da disciplina em algumas áreas da Saúde.

7. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Prova contextualizada no final de cada unidade (total: 2 unidades), de pontuação de 0 a 6 pontos, onde o aluno tem a oportunidade de demonstrar seus conhecimentos adquiridos no decorrer das aulas teóricas e práticas, abordando os conteúdos ministrados e as habilidades adquiridas verificadas por meio de exame aplicado; atividades práticas laboratoriais; pontualidade; assiduidade; grau de interesse; cumprimento das normas de biossegurança, e, principalmente avaliação por competência nas habilidades desenvolvidas.

Medida de Eficiência: obtida por meio da verificação do rendimento do aluno nas atividades com valor de 0 a 4 pontos, de seminários, painéis, abrangendo assuntos da matéria básica em questão e dirigindo os mesmos para conhecimentos profissionalizantes; participação em sala de Código da Temporalidade 121.1

aula, através de questões dirigidas aos alunos sobre assunto já abordados no decorrer das aulas; discussão de casos clínicos, procurando integrar conhecimentos teóricos aos práticos e esses aos profissionalizantes; elaboração de relatórios e resumos críticos após pesquisa em bibliografia científica atualizada e contextualizada com a realidade da profissão.

8. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GUYTON, A. C. Tratado de Fisiologia Médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2011.

DÂNGELO, José Geraldo; FATTINI, Carlo Américo. Anatomia humana: sistêmica e segmentar. 3ª. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.

VAN DE GRAAFF, Kent M. **Anatomia humana** Barueri, SP: Manole 2013.

9. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NETTER, Frank H. Atlas da anatomia humana. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

SILVERTHORN, D. U. Fisiologia Humana: uma abordagem integrada. Editora ARTMED Porto Alegre, RS 2011.

GANONG, W.F. Fisiologia médica. Rio de Janeiro, RJ: AMGH, 2014.

TORTORA, G.J. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

KAWAMOTO, E. E. Anatomia e fisiologia humana. 2. ed.. rev. e ampliada. São Paulo: EPU, 2003.

 SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO E ÉTICA PROFISSIONAL			
	CÓDIGO	CRÉDITOS	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
B114958	04	1º	80	
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Conhecer e analisar, de forma crítica e participativa, o perfil epidemiológico e nutricional da população, bem como; as noções básicas sobre alimentação, as Leis da alimentação e os hábitos alimentares. Conhecer a formação de profissionais nutricionistas no contexto político-social além da prática do profissional nutricionista e suas áreas de atuação, seu contexto histórico, social, econômico e político nos dias atuais; e ter, Conceitos e terminologias. Desenvolver habilidades para reflexão e discussão sobre Nutrição e Alimentação Saudável conhecer a Ética Profissional e conhecer as entidades de classe e as leis que regulamentam a profissão.

2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

2.1. Geral

Desenvolver habilidades e competências para conhecimento, reflexão e discussão sobre a nutrição e a ética profissional, através de uma visão crítica e problematizadora.

2.2. Específicos

UNIDADE I

Despertar nos alunos a consciência dos valores da ciência nutricional oportunizando o desenvolvimento das competências pertinentes à nutrição básica.

UNIDADE II

Identificar os princípios éticos e os valores morais; Analisar o papel do profissional com relação à sociedade, na construção de uma prática ética; Identificar a responsabilidade moral e jurídica no exercício da profissão; Interpretar o código de ética como elemento norteador da escala de valores que permearão a vida profissional; Identificar áreas de sobreposição na formação profissional.

3. COMPETENCIAS

Conhecer e analisar, de forma crítica e participativa, o perfil epidemiológico e nutricional da população, bem como; as noções básicas sobre alimentação, as Leis da alimentação e os hábitos alimentares. Conhecer a formação de profissionais nutricionistas no contexto político-social além da prática do profissional nutricionista e suas áreas de atuação, seu contexto histórico, social, econômico e político nos dias atuais; e ter, Conceitos e terminologias. Desenvolver habilidades para reflexão e discussão sobre Nutrição e Alimentação Saudável conhecer a Ética Profissional e conhecer as entidades de classe e as leis que regulamentam a profissão

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

A evolução da alimentação do homem ao longo dos séculos; Histórico e contemporaneidade da Ciência da Nutrição; Leis da alimentação. Hábitos alimentares; O curso de Nutrição ao longo dos tempos; A formação de profissionais nutricionistas no contexto político-social; Prática do profissional nutricionista e suas áreas de atuação; Noções básicas sobre alimentação, Conceitos e terminologias; Nutrição e alimentação saudável.

UNIDADE II

A ciência da Nutrição no contexto atual; Atribuições do nutricionista por área.

Noções fundamentais de ética; Campos de atuação do profissional de nutrição.

Deveres essenciais do profissional. Legislação que regulamenta a profissão.

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas expositivas, teóricas, teórico-práticas e práticas, discussão de leituras recomendadas, com aulas teóricas expositivas participativas sobre temas inerentes à disciplina, através do uso de *slides*, data show, seminários e pesquisas contextualizados, análise crítica de filmes/documentários, dentre outros. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizadoras seguidas de debates, questionamento e reflexão da realidade do Profissional de Nutrição.

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota.

As avaliações teóricas serão baseadas em questões contextualizadas subjetivas que terão o valor igual a 8 (oito) pontos; a avaliação prática terá o valor igual a 2 (dois) pontos e será referente a medida de eficiência que será relacionada ao aproveitamento durante todo o processo de desenvolvimento da disciplina naquela unidade.

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NUTRIÇÃO humana. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2013. 345 p.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Organizadora). Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 2. reimpr., 2012. Barueri, SP: Manole, 2012. 387 p.

VALLS, Álvaro LM. O que é ética. 9ª ed. São Paulo: Brasiliense, 2006.

ALBUQUERQUE, Molina, Aurélio; Dias, Emanuel; Pinheiro, José Thadeu. A ética, a bioética e o humanismo na pesquisa científica: breves apontamentos e principais documentos. São Paulo: Edupe, 2005.

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 380/ 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação e dá outras providências. Disponível em <http://www.cfn.org.br/inicial/resolucoes.htm>

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS – 3ª região. Manual de atribuições do nutricionista por área de atuação, São Paulo, 2003. GOVERNO FEDERAL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Disponível em <http://www.mds.gov.br>

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Inserção Profissional dos nutricionistas no Brasil. Brasília – DF. CFN, 2006.

Francisco de Assis Guedes de VASCONCELOS; Carmen Lúcia de Araújo CALADO. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. Rev. Nutr., Campinas, 24(4):605-617, jul./ago., 2011;

BRAS, M. A Bioética e o novo saber – fazer saúde. Saúde para Debate, Rio de Janeiro, n. 35, p. 36-47,

2006.

 SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	QUÍMICA GERAL E ORGÂNICA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B114761	02	1º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Estrutura Atômica. Tabela Periódica e Propriedades. Ligações Químicas. Forças de Atração Intermoleculares. Átomo de Carbono. Cadeias Carbônicas. Funções Orgânicas. Nomenclatura. Isomeria.

2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

2.1. Geral

- Aplicar conceitos fundamentais sobre a Química Geral e Orgânica;

2.2. Específicos

UNIDADE I

- Compreender a estrutura atômica e a organização periódica dos elementos a fim de entender as propriedades periódicas dos elementos;
- Aplicar conceitos de ligação química e forças intermoleculares na análise do comportamento das substâncias;
- Desenvolver trabalho em equipe;

UNIDADE II

- Entender o comportamento átomo de carbono e dos compostos orgânicos;
- Aplicar os conteúdos relacionados aos compostos orgânicos na área da saúde.

3. COMPETÊNCIAS

- Aptidão para investigar de forma crítica e reflexiva princípios químicos;

- Capacidade de compreender o comportamento de diferentes substâncias a partir da sua estrutura molecular;
- Habilidade para desenvolver trabalhos em equipe, respeitando os princípios éticos e morais;

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

1. Átomo e partículas subatômicas.
2. Organização periódica dos elementos.
3. Moléculas e íons.
4. Propriedades periódicas
5. Ligações químicas.
6. Forças intermoleculares.

UNIDADE II

1. Átomo de Carbono, Hibridização.
2. Cadeias Carbônicas.
3. Funções Orgânicas.
4. Nomenclatura.
5. Isomeria.

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As aulas serão desenvolvidas utilizando metodologias ativas, como TBL, Gamification e atividades supervisionadas como por exemplo: estudos de caso, pesquisas bibliográficas, exercícios contextualizados, entre outras.

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua durante as unidades enfatizando a participação do aluno através de atividades supervisionadas propostas na disciplina (medida de eficiência). Além disso, haverá uma prova contextualizada, escrita e individual, composta por questões que

considerem o contexto profissional. Em ambas as avaliações, será considerado o domínio do conhecimento, desenvolvimento de habilidades e atitudes.

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ATKINS, P., JONES, L. Princípios de Química: Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente. 3ª Ed. Porto Alegre. Bookman, 2007.

BROWN, T. L., BURSTEN, B. E., LEMAY, H. E., BURDGE, J. R. Química : a ciência central. 9ª Ed., 5. reimpr. São Paulo : Prentice Hall, 2010.

BRUICE, P. Y. Química Orgânica. 4ª Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2014.

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOTZ, J. C., TREICHIEL Jr. P. Química Geral e Reações Químicas. São Paulo: Thomson, 2 volumes, 2010.

MASTERTON, W. L., SLOWINSKI, E. J., STANITSKI, C. L. Química: princípios e reações. 6ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

MORRISON, R.; BOYD, R. Química orgânica. 16ª Ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2011.

VOLLHARDT, K.; PETER, C. & SCHORE, N. E. Química Orgânica: Estrutura e Função. 4ª Ed. Porto Alegre: ARTMED, 2004.

SOLOMONS, T. W. Química Orgânica. 10ª Ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2012. v.1.

 Unit <small>UNIVERSIDADE TIRADENTES</small> SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	Disciplina: HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
B114940	02	1º	40 horas	
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

A História da alimentação no Brasil, na região nordeste do país e na formação étnica e social. Alimentação e nutrição no mundo contemporâneo Alimentação como marcador de identidade nacional. Alimentação como patrimônio cultural. Comportamento alimentar. Identidade, cultura e história dos afro-brasileiros. Prática na produção e pesquisa de pratos adotados e reproduzidos pela comunidade sergipana.

2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

2.1. Geral

Contextualizar o histórico da alimentação, desde a pré-história até os dias atuais, valorizando o alimento e a gastronomia como identidade cultural nas diferentes regiões.

2.2. Específicos

UNIDADE I

- Reconhecer a importância da história da alimentação
- Conhecer os principais conceitos relacionados à alimentação.
- Caracterizar os hábitos e costumes alimentares de cada época associado aos acontecimentos históricos.
- Promover o desenvolvimento da ação reflexiva de análise das influências históricas, étnicas e sócio-culturais relacionadas à alimentação.

UNIDADE II

- Ressaltar a importância da gastronomia como identidade cultural.

Código da Temporalidade 121.1

- Contextualizar os principais movimentos e tendências gastronômicas no Brasil e no mundo contemporâneo;
- Reconhecer os principais alimentos produzidos no Brasil e no Estado.

Intensificar as peculiaridades da culinária regional brasileira, com enfoque especial para a gastronomia local.

3. COMPETÊNCIAS

- Relacionar os principais aspectos históricos e sócio-culturais da alimentação.
- Conhecer os marcos históricos que influenciaram no comportamento alimentar no mundo atual.
- Identificar os principais elementos que valorizem a gastronomia local para uma alimentação saudável
- Mensurar os impactos históricos que são determinantes no processo saúde-doença.
- Relacionar as influências étnicas e a diversidade cultural no padrão alimentar brasileiro
- Expor de forma criativa os principais alimentos e suas receitas considerando o contexto histórico-cultural.

Interpretar os fatos históricos da culinária nacional como patrimônio cultural.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I Alimentação e História

1. A importância da História da Alimentação na Formação do Nutricionista
2. Principais conceitos relacionados a alimentação (Alimentação, COMIDA, DHAA, SAN, Soberania Alimentar e Gastronomia)
3. Principal Marcos Históricos da Alimentação.
4. Principais Movimentos e Tendências Gastronômicas no Brasil e no Mundo Evolução histórica da gastronomia da pré-história à atualidade.
5. Comportamento alimentar.
6. Alimentação e nutrição no mundo contemporâneo

Alimentação como patrimônio cultural.

Código da Temporalidade 121.1

UNIDADE II Nós somos o que comemos

1. Aspectos históricos da formação brasileira e sua diversidade étnico-cultural dos hábitos alimentares
2. Alimentação, identidade e cultura; Alimentação como patrimônio cultural;
3. Gastronomia regional brasileira
4. Alimentação como marcador de identidade nacional.
5. Identidade, cultura e história dos afro-brasileiros.
6. Importância nutricional do uso do feijão com arroz.
7. Seminário Final.

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. As atividades didático-pedagógicas serão divididas em aulas teóricas com utilização de diversos recursos didáticos, pesquisas bibliográficas, exercícios em sala de aula, estudos de caso e análise de artigos científicos. Nas aulas práticas, os alunos irão aplicar os conhecimentos específicos para a criação, elaboração e apresentação de pratos e/ou atividades gastronômicas.

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A nota de cada unidade programática, duas por semestre, será obtida pela realização de provas teóricas contextualizadas, seminários, estudos dirigidos, relatórios, trabalhos e avaliações práticas, considerando as habilidades e competências desenvolvidas. Será acrescentada a nota da medida de eficiência definida previamente pelo professor. O aluno terá ao longo da disciplina duas Unidades Programáticas, cujas avaliações são compostas conforme se segue:

AVALIAÇÃO CONTEXTUALIZADA

Avaliação escrita - de 0,0 a 6,0 pontos, incluindo estudos de caso e análise de textos, I Unidade.

- **Medida de Eficiência:** de 0 a 4,0 pontos: obtida por meio da análise de um documentário relacionado à alimentação e confecção de relatório por escrito.
- **Avaliação prática** – de 0,0 a 3,0 pontos (Workshop), II Unidade.
- **Avaliação prática** – de 0,0 a 3,0 pontos (Seminários), II Unidade.

Medida de Eficiência: de 0 a 4,0 pontos: obtida por meio da verificação do rendimento do aluno nas atividades solicitadas ao longo da unidade, quais sejam: construção e realização das atividades solicitadas relacionadas ao trabalho, devendo ser levada em consideração a observância dos prazos estabelecidos e a correta entrega da fundamentação teórica/pesquisa; desenvolvimento do tema e trabalho em equipe ou demais comprovações exigidas ao longo da unidade, além da presença e entrega do relatório das atividades solicitadas no evento.

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASCUDO, L. C. História da Alimentação no Brasil. Global Editora, 2004

POPKIN, Barry. O mundo está gordo. Rio de Janeiro. Ed. Campus. 2009.

FREEDMAN, Paul. A História do Sabor. São Paulo: SENAC, 2009.

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LEITE, Luiz Alberto. Cozinhando com mestre leite: comida gaúcha. 3. ed. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1995.

MARTINS, C. Guias alimentares e a Pirâmide. Curitiba: Nutroclínica, 2006.

VASCONCELOS Sandra Mary Lima – Org_1 2 3 Feijão com Arroz no prato – Maceió: Edufal. 2011.

EDWALD FILHO, Rubens, LEBERT, Nilu. O cinema vai à mesa: historias e receitas. São Paulo: Melhoramentos, 2007.

FERNANDES, Carlota. Viagem gastronômica através do Brasil. 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.

2º PERÍODO

 SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	FUNDAMENTOS ANTROPOLÓGICOS E SOCIOLÓGICOS			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	H113341	04	2º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA:

O surgimento da Antropologia e da Sociologia como Ciências. Seus idealizadores e principais teóricos. Análise antropológica e sociológica do processo identitário do homem cultural e social. O homem e a organização da sociedade. A perspectiva da Antropologia e da Sociologia na contemporaneidade mundial e brasileira. Saberes e fazeres antropológicos e sociológicos nas distintas áreas de atuação.

2. OBJETIVO GERAL:

Preparar os alunos para a busca de resoluções criativas a partir do conhecimento acumulado, com a sustentação por meio de argumentos coerentes e consistentes.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

3.1. Unidade I:

- Proporcionar subsídios teóricos que possibilitem interpretações de fenômenos antropológicos e sociológicos calcadas em conceitos científicos.
- Compreender os mecanismos existentes na sociedade que controlam as ações dos indivíduos.

3.2. Unidade II:

- Propiciar o desenvolvimento do espírito científico e atento aos problemas que envolvem a função social dos diversos ramos da formação profissional;
- Refletir os diversos saberes e contribuições da Sociologia e da Antropologia, visando contribuir para resolução de problemas sociais.

4. **COMPETÊNCIAS:**

- Compreender a trajetória da Antropologia e da Sociologia;
- Identificar o nascimento da Antropologia e da sociologia como ciência e seus principais teóricos;
- Entender os mecanismos existentes na sociedade que controlam as ações dos indivíduos;
- Entender e ampliar subsídios teóricos que possibilitem interpretações de fenômenos antropológicos e sociológicos calcadas em conceitos científicos;
- Desenvolver um espírito científico e atento aos problemas que envolvem a função social da carreira que escolheram.

5. **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

5.1. Unidade I:

- A institucionalização da Antropologia e da Sociologia;
- O conhecimento antropológico e sociológico como base para a compreensão da sociedade;
- Princípios que norteiam o ensino da Antropologia e da Sociologia: a ruptura com o senso comum;
- A trajetória da Antropologia e da Sociologia e seus principais teóricos;
- O homem como ser cultural e social;
- A relação indivíduo e sociedade;
- Estrutura societal, grupos sociais e organizações;
- Disparidades sociais;
- O homem e suas instituições sociais;
- Dinâmica Econômica e trabalho.

5.2. Unidade II:

- A Antropologia e a Sociologia no conhecimento das realidades sociais;
- A Antropologia e a Sociologia em suas especificidades;
- A composição populacional como problema social;
- Movimentos sociais como fruto do comportamento coletivo;
- Globalização e diversidade cultural;
- A mudança cultural e a mudança social;

- Educação;
- Direito;
- Saúde;
- Comunicação e tecnologias.

6. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS:

Apresentação de vídeo-aula; acompanhamento dos alunos por meio de ambiente virtual de aprendizagem; atividades on-line, chats e fóruns de debates, objetivando a troca de conhecimento professor-aluno, bem como interação, assimilação dos conteúdos disponíveis nas diversas mídias (DVD, livro impresso, podcast), as quais também servirão de apoio para a realização das atividades on-line; utilização das bibliotecas para leitura complementar e pesquisas que abordam as temáticas em questão.

7. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO:

O Processo Avaliativo na UNIT será mediante aplicação de uma Prova Contextualizada - PC (individual) e de Medida de Eficiência – ME, em cada uma das unidades. A Medida de Eficiência tem como princípio o acompanhamento do aluno em pelo menos duas atividades previstas no plano da disciplina.

8. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- COSTA, Cristina. **Sociologia: introdução à ciência da sociedade**. 3ª ed. São Paulo: Moderna, 2007.
- LARAIA, Roque B. **Cultura: Um conceito antropológico**. 22ª ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.
- BARRETO, Raylane Andreza Dias Navarro. **Fundamentos Antropológicos e Sociológicos**. Aracaju : UNIT, 2009.

9. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- BERGER, Peter. **Perspectivas sociológicas: uma visão humanística**. 27. ed. Petrópolis: Vozes, 2005.
- DA MATTA, Roberto. **Relativizando: uma introdução à antropologia social**. Petrópolis: Vozes, 1990.

- LAPLANTINE, François. **Aprender antropologia**. 21 reimpr. São Paulo: Brasiliense, 2009.
- MARCONI, Maria de Andrade. **Antropologia: uma introdução**. 7. Ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- MORIN, Edgar. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. 8ed. Brasília, DF: Cortez, 2003.
- Marconi, Marina de Andrade; Presotto, Zelia Maria Neves. **Antropologia: uma introdução**, 7ª edição, 2012. Minha Biblioteca. Web. 09 August 2013.

 SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	BROMATOLOGIA			
	CÓDIGO	CRÉDITOS	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B111606	04	2º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Estudo dos princípios fundamentais da Bromatologia. Determinação da composição química dos alimentos. Estudo das principais alterações que podem sofrer os alimentos. Princípios gerais de controle de qualidade alimentar. Introduzir a legislação bromatológica.

2. OBJETIVO

Aplicar os principais métodos físico-químicos na análise de alimentos e entender os mecanismos das reações das alterações dos nutrientes dos alimentos.

3. COMPETENCIAS

- Compreender os princípios de ciência da Nutrição e da Bromatologia;
- Entender os procedimentos analíticos de cada alimento;
 - Compreender a importância do conhecimento da composição química dos alimentos, bem como de cada nutriente que compõe o alimento.
 - Entender os aspectos relacionados ao controle de qualidade de alimentos.
 - Identificar e aplicar na prática clínica dos conhecimentos e das técnicas de higiene e segurança alimentar aprendidas.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS E MÉTODOS DE DETERMINAÇÃO

1. Introdução a Bromatologia

- Definição

Código da Temporalidade 121.1

- Objetivo e importância
- 2. Alimentos
 - Conceitos gerais
 - Classificação dos alimentos
 - Composição química
- 3. Água
 - Definição, importância e estrutura química.
 - Atividade de água: importância na conservação dos alimentos, isoterma de adsorção, histerese.
 - Métodos de determinação de umidade em alimentos
- 4. Carboidratos
 - Definição, importância e estruturas químicas.
 - Transformações dos carboidratos pelo calor: Caramelização e Reação de Maillard
 - Amido resistente e fibra alimentar: definição, classificação, composição, e importância para a saúde humana.
 - Métodos de determinação de carboidratos em alimentos
- 5. Proteínas
 - Definição, importância e estruturas químicas.
 - Propriedades funcionais das proteínas
 - Ponto isoelétrico
 - Reação de Maillard
 - Métodos de determinação de proteínas
- 6. Lipídios
 - Definição, importância e estruturas químicas.
 - Gorduras trans, saturadas e insaturadas dos alimentos e sua repercussão na saúde humana.
 - Substitutos da gordura
 - Reações de oxidações dos lipídios: Auto-oxidação, fotoxidação e reação por lipoxigenase
 - Métodos de determinação de lipídios em alimentos
- 6. Vitaminas**
 - Definição, importância e estruturas químicas.
 - Reação de escurecimento enzimático
 - Métodos de determinação de vitaminas em alimentos
- 7. Minerais**
 - Principais minerais dos alimentos
 - Análise de cinzas dos alimentos

UNIDADE II – CONTROLE DE QUALIDADE ALIMENTAR

1. Tabela de composição química
 - Análise crítica da tabela de composição dos alimentos

Código da Temporalidade 121.1

- Como montar uma tabela de composição dos alimentos
2. Introdução ao controle de qualidade
 - Aspectos gerais sobre controle de qualidade
 - Análise de perigos e pontos críticos de controle
 - Boas práticas de fabricação
 - Análise sensorial de alimentos
 - Métodos de análise sensorial de alimentos
 3. Embalagens de alimentos
 - Especificações para material de embalagem de alimentos
 - Nova Lei dos rótulos
 4. Alimentos Funcionais e Nutraceuticos
 - Alimentação funcional
 - 5.. Interação Fármaco-Alimento
 - Fármaco-nutriente
 - Nutriente-fármaco
 6. Alergia alimentar, Alimentos transgênicos

5. PROCEDIMENTOS METODOLOGICOS

Serão ministradas aulas teóricas com auxílio de recursos audiovisuais que orientarão o conteúdo de cada aula. Aplicação de metodologias ativas que levarão ao aluno a pesquisar antes da aula. Textos retirados de livros e artigos científicos serão utilizados para viabilização de estudos dirigidos aliando o conteúdo teórico-prático ministrado nas aulas com as pesquisas na área de Controle de qualidade e processamento tecnológico de alimentos.

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Em cada unidade será realizada uma prova teórica e uma prova prática, utilizando questões objetivas e subjetivas, abertas e fechadas, e contextualizadas. Também podem ser solicitados trabalhos, seminários e/ou relatórios com pesos determinados a critério do professor. As provas teóricas incluirão assuntos tratados em aulas teóricas, de acordo com as normas acadêmicas.

7. BIBLIOGRAFICAS BÁSICA

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de alimentos**. 2. ed., rev. São Paulo: E. Blücher, 2012. 184 p.

SALINAS, R. D; MURAD, F.; **Alimentos e nutrição** : introdução a bromatologia. Porto Alegre : ARTMED. 3a ed. 2008.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed., rev., atual. Barueri, SP: Manole, 2011. 1034 p.

8. BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

CECCHI, Heloisa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed., rev. Campinas: UNICAMP, c2003. 207 p.

ANDRADE, É. C. B. de. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. São Paulo: Varela, 2006.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007

MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L.V. **Introdução à ciência de alimentos**. Florianópolis: UFSC, 2008.

PHILIPPI, S.T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 2ª. ed. Editora Varela, 2002

 SUPERINTENDÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO			
	CÓDIGO	CRÉDITOS	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115288	04	2º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Introduzir os fenômenos bioquímicos, promovendo um maior conhecimento acerca das moléculas, suas características, bem como seu metabolismo.

2. OBJETIVOS

Desenvolver o conhecimento a cerca da bioquímica das biomoléculas e os processos metabólicos. Correlacionar estrutura, função e metabolismo das biomoléculas. Integrar o metabolismo dos macronutrientes, sua regulação e correlações com os aspectos nutricionais.

3. COMPETENCIAS

Reconhecer as propriedades gerais das biomoléculas;

Conhecer as principais vias metabólicas das biomoléculas, como carboidrato, proteína e lipídeos;

Identificar as formas de regulação das vias metabólicas;

Compreender a integração do metabolismo dos macronutrientes;

Correlacionar os aspectos das alterações metabólicas e nutricionais.

Reconhecer as propriedades gerais das biomoléculas

4. CONTEUDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I:

- Aula inaugural: fornecer aos alunos embalagens de alimentos e, consultando unicamente as tabelas de composição dos alimentos presentes nas embalagens, planejar diferentes tipos de refeições, com valores calóricos definidos ou composição estipulada de cada macronutriente.

A partir destes exercícios serão destacados quatro itens fundamentais que deverão ser explorados na continuidade do curso: proteína, carboidrato, lipídio e caloria.

- Fundamentação química, física e molecular da bioquímica;

- Oxidações biológicas e Introdução à Bioenergética;

- Fisiologia do trato gastrointestinal relacionando os metabolismos: proteínas, carboidratos e gorduras;
- Estrutura e Metabolismo de carboidratos: Produção e consumo de ATP; principais vias metabólicas; (Glicólise e Fermentação; Vias Tributárias; Ciclo de Krebs; Cadeia Respiratória/Fosforilação Oxidativa; Metabolismo de Glicogênio e Gliconeogênese; Via das Pentoses-Fosfato);

UNIDADE II

- Estrutura e Metabolismo das proteínas: Aspectos básicos e principais vias metabólicas; (Aminoácidos: conceito, propriedades, classificação; Metabolismo de aminoácidos: síntese, degradação e excreção; Síntese de peptídeos e proteínas; Estrutura protéica; Funções de peptídeos e proteínas; Enzimas);
- Estrutura e Metabolismo dos lipídeos: Aspectos básicos e principais vias metabólicas (Conceito, propriedades e classificação; Lipólise, Lipogênese; Cetogênese e Cetólise; Eicosanóides: síntese e efeitos biológicos; Biossíntese de ácidos biliares; Metabolismo das lipoproteínas);
- Integração Metabólica: estabelecimento das relações metabólicas entre as biomoléculas;
- Estudo das patologias causadas por distúrbios químicos e metabólicos: Casos clínicos de diabetes, obesidade, cardiopatia e outros foram utilizados para introduzir os tópicos bioquímicos referentes àquelas patologias.

5. PROCEDIMENTOS METODOLOGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas expositivas, teóricas, teórico - práticas e práticas, discussão de leituras recomendadas, com aulas teóricas expositivas participativas sobre a aplicação da bioquímica ao estudo dos processos metabólicos e fisiológicos do aproveitamento dos nutrientes através do uso de *slides*, data show, seminários e pesquisas contextualizados. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizantes seguidas de debates, questionamento e reflexão da realidade do Profissional de Nutrição.

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades programáticas (UPs), para cada uma delas corresponderá uma nota. As avaliações teóricas serão baseadas em

questões contextualizadas subjetivas que terão o valor máximo igual a 8 (oito) pontos e a Medida de Eficiência (ME) será utilizada para avaliação prática e terá o valor máximo igual a 2 (dois) pontos. Na 1º UP a ME será composta pela aplicação de quatro estudos dirigidos e presença em sala de aula, totalizando 2,0 (dois) pontos. Na 2º UP a ME será composta pela resolução de quatro estudos de caso e presença em sala de aula, totalizando 2,0 (dois) pontos. A avaliação da 2º UP é cumulativa, ou seja, todo o conteúdo abordado poderá ser cobrado. A prova de cada UP poderá ter segunda chamada, mas as MEs não. A nota da disciplina considera as notas da 1º UP (peso 4) e da 2º UP (peso 6) e para aprovação é necessário média $\geq 6,0$ (seis), calculada da seguinte forma $MF = \{(nota\ 1^\circ\ UP \times 4) + (nota\ 2^\circ\ UP \times 6)/10\}$. Caso a nota esteja entre 4 e 5,9 o aluno poderá realizar a Prova final que valerá 10,0 (dez) pontos e, para aprovação, a média aritmética entre as notas obtidas nas UPs e Prova Final deverá ser $\geq 6,0$ (seis), calculada da seguinte forma $\{(m\u00e9dia\ das\ UPs + nota\ da\ PF)/2\}$.

7. BIBLIOGRAFIA B\u00c1SICA

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org). **Pir\u00e2mide dos alimentos**: fundamentos b\u00e1sicos da nutri\u00e7\u00e3o. S\u00e3o Paulo: Manole, 2012, p. 387 (Guias de nutri\u00e7\u00e3o e alimenta\u00e7\u00e3o).

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org). **Pir\u00e2mide dos alimentos**: fundamentos b\u00e1sicos da nutri\u00e7\u00e3o. S\u00e3o Paulo: Manole, 2012, p. 387 (Guias de nutri\u00e7\u00e3o e alimenta\u00e7\u00e3o).

DOLINSKY, Manuela (Org.). **Nutri\u00e7\u00e3o funcional**. S\u00e3o Paulo: ROCA, 2011. 204 p.

PALERMO, Jane Rizzo. **Bioqu\u00edmica da nutri\u00e7\u00e3o**. Atheneu, p. 172, 2008

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMPBELL, M. K. Bioqu\u00edmica. 5. ed. V. I. Rio Grande do Sul: Artes M\u00e9dicas, 2007.

VOET, Donald; VOET, Judith G.. **Bioqu\u00edmica**. 3. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2006. 1596 p.

FERREIRA, Carlos Parada (Coord.) **Bioqu\u00edmica b\u00e1sica**. 8. ed., rev. e ampl. S\u00e3o Paulo: MNP, 2008. 469 p

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

MURRAY, Robert K.; GRANNER, Daryl K.; RODWELL, Victor W. **Harper: bioquímica ilustrada**. 27. ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2007.

CAMPBELL, Mary K. **Bioquímica** - 5. ed. [EBOOK]

BRODY, Tom. **Nutritional biochemistry**

 <p>SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</p>	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	Disciplina: BIOESTATÍSTICA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B108486	02	2º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Estudo da aplicabilidade da bioestatística; Conceitos básicos da bioestatística; Levantamento estatístico; Medidas de tendência central e relação entre elas; Medidas de dispersão; Distribuição de frequências; Apresentação tabular e gráfica de dados; Modelos probabilísticos e aplicações. Noções sobre técnicas estatísticas extensivamente usadas na área da saúde.

2. OBJETIVOS

Capacitar o aluno em fundamentos básicos da bioestatística, para que ele possa interpretar criticamente a pesquisa em saúde, desenvolvendo o pensamento crítico através de análise de dados.

3. COMPETÊNCIAS

Utilizar técnicas estatísticas possibilitando reconhecer métodos adequados na investigação científica da área de saúde.

Compreender informações coletadas e encontradas no cotidiano do profissional da saúde, através de interpretação estatística.

Construir representações gráficas e tabelas a partir de dados estatísticos.

Elaborar relatórios resultantes da aplicação de estatística descritiva e inferencial a partir de artigos científicos de Biomedicina e de pesquisa em Sistemas de Informações de Saúde.

4. CONTEUDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Estatística descritiva

- Introdução à bioestatística
- Classificação das variáveis
- Conceito de amostra, população e amostragem.

Código da Temporalidade 121.1

- Apuração tabular dos dados
- Tipos de gráficos (qualitativos e quantitativos)
- Medidas de tendência central – média, mediana, moda e ponto médio
- Utilização de bases computacionais para geração e apuração de dados (Epi-info e excel, entre outros)
- Medidas de variação

UNIDADE II: Estatística descritiva e inferencial; Teste de hipótese, comparação entre médias e análise de variância

- Medidas de dispersão – amplitude, variância, desvio padrão, coeficiente de variação de Pearson
 - Noções de probabilidade
 - Distribuição normal (Curva de Gauss)
 - Correlação e regressão
 - Medidas de risco de estudos epidemiológicos
 - Utilização de bases computacionais para geração e apuração de dados (Epi-info e excel, entre outros)
 - Teste de hipótese
 - Comparação entre duas médias independentes
 - Comparação entre variâncias (Teste de Fischer)
 - Comparação entre duas médias dependentes
 - ANOVA
- Utilização de bases computacionais para geração e apuração de dados (Epi-info e excel, entre outros)

5. PROCEDIMENTOS METODOLOGICOS

Aulas expositivas e discursivas com utilização de recursos audiovisuais, metodologias ativas (gamificação, peer instruction) aulas práticas, elaboração de protocolos e uso de medicamentos no laboratório. Estudo dirigido em sala de aula e leitura de artigos científicos, visando integrar o conteúdo teórico e prático, para o desenvolvimento de habilidades de análise e interpretação.

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A nota de cada unidade programática, duas por semestre, será obtida pela realização de provas teóricas contextualizadas, seminários, estudos dirigidos, relatórios, trabalhos e avaliações

práticas, considerando as competências desenvolvidas. Será acrescentada a nota da medida de eficiência definida previamente pelo professor.

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CALLEGARI-JACQUES, **Bioestatística: princípios e aplicações**. Porto Alegre: Artmed, 2008.

PAGANO, M; GAUVREAU, K. **Princípios de bioestatística**. São Paulo: Thomson, 2008.

ROUQUAYROL, MZ; ALMEIDA FILHO, N. **Introdução à Epidemiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERQUÓ, E. et al **Bioestatística**. 2. ed., 11. reimpr. São Paulo: E.P.U., 2006.

CRESPO A. **Estatística fácil**. 18 ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

DANIEL. W. **Biostatistics: a foundation for analysis in the Health Sciences**. 7th ed. New York: John Wiley & Sons, 2010.

NAZARETH, H. S. **Curso básico de estatística**. 12 ed. São Paulo: Ática, 2001.

VIEIRA, S. **Introdução à bioestatística**. São Paulo: Elsevier, 2008.

 <p>SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</p>	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115296	02	2º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

A qualidade sanitária dos alimentos, com ênfase nos perigos biológicos, nos microrganismos importantes em alimentos e os fatores envolvidos no desenvolvimento microbiano. Tópicos em microbiologia. Principais grupos de microrganismos de importância em alimentos. As vias de contaminação microbiana dos diversos grupos de alimentos. Microbiologia e epidemiologia de doenças transmitidas por alimentos. A intervenção do nutricionista em nível individual e coletivo. A aplicação das Boas Práticas de Fabricação e do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle na prevenção das doenças transmitidas por alimentos.

2. OBJETIVOS

Desenvolver no aluno habilidades teóricas, práticas, críticas e reflexivas para compreender e identificar os processos microbiológicos alimentares, que incluem os diferentes tipos de microrganismos, seu crescimento e reprodução, observando suas relações com diversas doenças e os alimentos.

3. COMPETÊNCIAS

- Reconhecer a importância do estudo da Microbiologia e de sua aplicação no contexto científico e profissional.
- Conhecer os principais agentes patogênicos abordando tópicos como espécies de interesse para a alimentação, características morfo-fisiológicas, fatores de virulência, diagnóstico laboratorial, patogenia, epidemiologia, profilaxia.
- Identificar os microrganismos que constituem a microbiota normal;

- Adquirir senso crítico para perceber as interações dos microrganismos com o organismo humano, o alimento e o ambiente, dimensionando os riscos de transmissão de doenças e o conjunto de medidas para preveni-la.

4. CONTEUDO PROGRAMATICO

I UNIDADE

Importância da Microbiologia dos Alimentos na Formação Profissional do Nutricionista;

Tópicos em Microbiologia: Bactérias, fungos e vírus que contaminam os alimentos;

Vias de contaminação microbiana dos diversos grupos de alimentos;

Coleta de amostras para as análises microbiológicas: planos de amostragem e procedimentos de coleta;

Principais grupos de microrganismos de importância em alimentos: benéficos, deteriorantes e patogênicos;

Fatores Intrínsecos e Extrínsecos que contribuem na contaminação dos alimentos e na proliferação microbiana.

II UNIDADE

Epidemiologia das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs);

Principais Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs);

Sistemas de controle da qualidade APPCC e BPF.

5. PROCEDIMENTOS METODOLOGICOS

As aulas teóricas serão expositivas, com utilização de recursos audio-visuais ilustrativos sobre vários aspectos relevantes no estudo de microrganismos e do alimento, com utilização de metodologias ativas. Nas aulas práticas serão executadas as principais técnicas microbiológicas de diagnóstico e identificação pelo emprego de materiais e equipamentos, bem como de roteiro de aula prática e atlas ilustrativo. Informações complementares devem ser disponibilizadas na bibliografia citada e em *sites* na Internet

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

As avaliações teóricas constarão de duas provas cumulativas, aplicadas no final de cada unidade, com questões contextualizadas subjetivas e objetivas, que permitirão avaliar o nível de conhecimento adquirido pelos alunos em relação aos objetivos propostos pela disciplina. Serão realizadas provas práticas cumulativas, abrangendo os conteúdos práticos e teórico-práticos

dados nas aulas práticas. As provas teórica da Unidade terão valor (6,0) . Serão realizadas Medidas de Eficiência (ME), por acompanhamento dos alunos no processo ensino-aprendizagem, devendo ser observadas a interação nas atividades propostas e entrega de relatórios. Em cada unidade, aos seis(06) pontos deverá ser somado até quatro (04) pontos da ME

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TORTORA, G. J. & FUNKE, B. R. **Microbiologia**. 8ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

TRABULSI, L.R. & ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. Editora Atheneu, 2013

TONDO, E. C.; **Microbiologia e Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos**, 264p. Editora Sulina, 2012 ISBN 8520506097

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LEVINSON, Warren; JAWETZ, Ernest. **Microbiologia médica e imunologia**. 7. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2007. 632 p.

ROSSI, Flávia; ANDREAZZI, Denise B. **Resistência bacteriana: interpretando o antibiograma**. São Paulo: Atheneu, 2005. 118 p.

SILVA, Carlos Henrique Pessôa de Menezes et al. **Bacteriologia e micologia: para o laboratório clínico**. Rio de Janeiro: Revinter, 2006. 498 p.

BURTON, Gwendolyn R. W.; ENGELKIRK, Paul G. **Microbiologia para as ciências da saúde**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 426 p.

VERMELHO, A. B.; et al. **Práticas de microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 239p

 SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO I			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115300	02	2º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Discute as características de textos literários, jornalísticos, técnico-científicos e científicos na área de alimentação e nutrição. Apresenta técnicas para leitura, análise crítica e interpretação, de forma a capacitar o aluno para que estabeleça relação entre as diferentes seções do texto, seu conteúdo e os problemas nutricionais de que tratam. Fornece elementos para a produção de textos sobre nutrição a partir da organização e consolidação de ideias advindas da análise de diferentes concepções e abordagens metodológicas

2. OBJETIVOS

Desenvolver habilidades e competências para conhecimento, reflexão e discussão sobre a nutrição, através da integração das disciplinas para o desenvolvimento de uma visão crítica e problematizadora.

3.COMPETENCIAS

Despertar nos alunos a consciência dos valores e da relação com a formação profissional, humana, cidadã e sua inserção político-social buscando a formação integral e o desenvolvimento de um profissional com uma visão crítica e reflexiva de princípios éticos, mercadológicos e humanos ligados à profissão.

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Características de textos literários, jornalísticos, técnico-científicos e científicos na área de alimentação e nutrição;

Código da Temporalidade 121.1

Técnicas para leitura, análise crítica e interpretação;

Técnicas para citação de referências bibliográficas;

Elementos para a produção de textos sobre nutrição a partir da organização e consolidação de ideias advindas da análise de diferentes concepções e abordagens metodológicas;

UNIDADE II

Principais campos de atuação do nutricionista: Saúde Coletiva e Nutrição Clínica

Análise de forma integrada os conteúdos programáticos das áreas de nutrição.

Formação de profissionais nutricionistas no contexto político-social.

Visita a locais com profissionais da Nutrição das diferentes áreas e levantamento sobre a atividade realizada

5.PROCEDIMENTOS METODOLOGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas expositivas, teóricas, teórico-práticas e práticas, através de metodologias ativas bem como discussão de leituras recomendadas, com aulas teóricas expositivas participativas sobre temas inerentes à disciplina, através do uso de *slides*, data show, seminários e pesquisas contextualizados, análise crítica de filmes/documentários, dentre outros. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizadoras seguidas de debates, questionamento e reflexão da realidade do Profissional de Nutrição.

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota. As avaliações serão baseadas em trabalhos individuais e em grupo, levando em conta a evolução do aluno durante a disciplina

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GARCIA RWD e MANCUSO AMC (Orgs). Mudanças alimentares e educação nutricional. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2011, 411p.

MAGALHAES APA; MARTINS KC; CASTRO TG. Educação alimentar e nutricional crítica: reflexões para intervenções em alimentação e nutrição na Atenção Primária a Saúde. REME Revista Mineira de Enfermagem, v.16 (3):463-70, 2012.

BOOG, M.C.F. Atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável. Revista Ciência & Saúde, v.1, p.33-42, 2008.

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOOG, M.C.F. Contribuições da educação nutricional à construção da segurança alimentar. Saúde Revista, v.6, n.131, p.17-22, 2004.

MOTTA, D.G.; BOOG, M.C.F. Educação Nutricional. 3 ed rev ampl. São Paulo: Ibrasa, 1991. 182 p.

BOOG, M.C.F. O professor e a alimentação escolar: ensinando a amar a terra e o que a terra produz. Campinas: Komedi, 2008.

 <p>Unit UNIVERSIDADE TIRADENTES</p> <p>SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</p>	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	CITOLOGIA E HISTOLOGIA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
B114834	04	2º	80 horas	
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Citologia - morfologia da célula: características, composição química e funções das principais organelas. Divisão celular. Introdução à histologia. Estudo e relações histológicas e histofisiológicas dos tecidos epitelial, conjuntivo, adiposo, cartilagenoso, ósseo, muscular e nervoso. Inter-relações morfofuncionais e princípios gerais de interdependência tecidual. Noções do desenvolvimento embrionário humano desde a formação dos gametas até a organogênese.

2. OBJETIVOS

2.1. Geral

- Conhecer a morfologia da célula em relação as suas características, composição química e funções das principais organelas;
- Entender como acontece a divisão celular;
- Identificar as estruturas teciduais, órgãos e sistemas do corpo humano, observando suas relações morfo-funcionais.

2.2. Específicos

- Desenvolver a capacidade investigativa dentro dos princípios teóricos, considerando os procedimentos metodológicos da iniciação científica.
- Estabelecer a importância do reconhecimento das fases da divisão celular;
- Conhecer as diferentes técnicas histológicas para identificação do tecido.

3. COMPETÊNCIAS

- Capacidade de resolver situações-problema através da seleção e organização.
- Capacidade de interpretação de dados e informações.
- Capacidade de tomada de decisões.
- Confrontar opiniões e pontos de vista sobre as literaturas indicadas das temáticas definidas para o estudo.
- Construir argumentos utilizando-se de informações e conhecimentos disponíveis em situações concretas.
- Capacidade de desenvolver pensamento crítico e auto-crítico.
- Desenvolver a capacidade de trabalhar em equipe.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: CITOLOGIA

1 A célula.

1.1 Como unidade morfológica.

1.1.1 Os procariontes.

1.1.2 Os eucariontes.

1.2 Composição química.

1.3 Membrana, estrutura e fisiologia.

1.4 Citoplasma e organelas.

1.5 Divisão celular.

1.5.1 Mitose.

1.5.2 Meiose.

1.6 Núcleo interfásico.

1.6.1 Os cromossomos: estrutura, funções, tipos.

1.6.2 DNA – duplicação.

1.6.3 RNA – transcrição.

1.6.4 Código genético, tradução da informação genética.

UNIDADE II: HISTOLOGIA

1. Tecido epitelial

Código da Temporalidade 121.1

- 1.1. Epitélio de revestimento
- 1.2. Epitélio glandular
- 1.3 Neuroepitélio
- 2. Tecido conjuntivo
 - 2.1. Conjuntivo frouxo
 - 2.2 Conjuntivo denso
 - 2.3. Conjuntivo adiposo
- 3. Tecido cartilaginoso
 - 3.1. Cartilagem hialina
 - 3.2. Cartilagem elástica
 - 3.3. Cartilagem fibrosa
- 4. Tecido ósseo
 - 4.1. Ossificação intramembranosa
 - 4.2. Ossificação endocondral
- 5. Tecido muscular
 - 5.1. Músculo esquelético
 - 5.2. Músculo cardíaco
 - 5.3. Músculo liso
- 6. Tecido Nervoso
 - 6.1. Neurônios e Neurógliã
 - 6.2. Sistema nervoso.

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O objetivo da metodologia a ser aplicada é fornecer subsídios para que o aluno desenvolva competências que o tornem capaz de entender a sociedade, com vistas a formação de um profissional cidadão, crítico e reflexivo, assim como a sua inserção na área de conhecimento profissional. Para tanto, as atividades didático/pedagógicas serão desenvolvidas através de metodologias ativas.

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua durante toda a unidade privilegiando a participação do aluno, por meio de atividades práticas supervisionadas, proposta na disciplina, que poderão ser

computadas como medida de eficiência (ME), correspondente a 40% da nota da unidade. Acrescentando a este processo, o aluno será submetido a uma prova escrita e individual composta por questões que considerem o contexto profissional (prova contextualizada), correspondente a 60% da nota da unidade.

A avaliação terá como base os objetivos de aprendizagem e evidenciará o desenvolvimento das competências pelos alunos.

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JUNQUEIRA, L.C. CARNEIRO, J. **Histologia básica**, 12.ed., Rio de Janeiro,:Ed.Guanabara Koogan, 2013.

SOBOTTA, **Atlas de Histologia: Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica** – 7 ed.,rev./2007

ROSS, Michael H.; REITH, Edward J.; ROMRELL, Lynn J. **Histologia: texto e atlas**. 6. ed. São Paulo, SP: Panamericana, 2012.

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AARESTRUP, B. J. **Histologia essencial**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012.

BORGES, Lysandro Pinto. **Histologia, embriologia e citologia**. São Paulo: Livronovo, 2010.

GARTNER, Leslie P.; HIATT, James L. **Atlas colorido de histologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2010.

KIERSZENBAUM, Abraham L.; TRES, Laura L. **Histologia e biologia celular: uma introdução à patologia**. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012.

BOLSOVER, Stephen R.; HYAMS, Jeremy S.; SHEPHARD, Elizabeth A.; WHITE, Hugh A. **Biologia celular**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

3º PERÍODO

 SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	FILOSOFIA E CIDADANIA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	H113465	04	3º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

Evolução do Conhecimento: conhecimento filosófico, grandeza do conhecimento, as relações homem-mundo, o homem cidadão. Filosofia, ideologia e educação: processo de ideologização, escola e sociedade, ciência e valores, educação e transformação; Ética e cidadania: ética e moral, compromisso ético, a construção da cidadania, pluradimensionalidade humana; Ação educativa e cidadania: ética e labor, ética e trabalho, ética e ação, integralidade do homem na sociedade.

2.OBJETIVOS

2.1 GERAL

- Desenvolver uma postura reflexiva e crítica que inspire e motive comportamentos de cidadãos comprometidos com a construção de uma sociedade balizada por valores éticos.

2.2 ESPECÍFICOS

UNIDADE I

- Desenvolver uma ampla compreensão do processo de desenvolvimento do conhecimento humano, da sua origem a construção de diferentes leituras de mundo: entre elas a interpretação filosófica, até chegar a ciência contemporânea.

UNIDADE II

Código da Temporalidade 121.1

- Refletir sobre cidadania como valor e como exigência na construção de uma sociedade sustentável, em que a educação assume um papel fundamental.
- Desenvolver uma postura reflexiva e crítica que inspire e motive comportamentos de cidadãos comprometidos com a construção de uma sociedade balizada por valores éticos.

3.COMPETÊNCIAS

- Identificar o significado e a importância da filosofia no conjunto dos conhecimentos construídos pela humanidade e a necessidade de se desenvolver uma postura reflexiva e crítica diante da realidade do mundo e da vida contemporânea;
- Perceber a sutileza dos processos de ideologização que movem e manipulam os pensamentos, os comportamentos e os movimentos históricos do mundo contemporâneo;
- Identificar a ética como uma postura filosófica na construção de um novo homem e de uma nova sociedade;

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Aspectos Filosóficos, Ideológicos e Educacionais

- 1 A Era do Conhecimento
 - 1.1 Conhecimento filosófico
 - 1.2 As relações homem-mundo
 - 1.3 A sociedade aprendente
 - 1.4 A Condição Humana
- 2 Filosofia, Ideologia e Educação**
 - 2.1 Processo de ideologização
 - 2.2 Escola e Sociedade
 - 2.3 Ciência e valores
 - 2.4 Educação e Transformação

UNIDADE II: Ética, Cidadania e Sociedade

1 Ética e Cidadania

- 1.1 Ética e Moral
- 1.2 O compromisso ético
- 1.3 A construção da cidadania

Código da Temporalidade 121.1

- 1.4 A Pluradimensionalidade Humana
- 2 Ação Educativa e Cidadania**
- 2.1 Educação, ética e labor
- 2.2 Ética e trabalho
- 2.3 Ética e Ação
- 2.4 A Integralidade do homem na Sociedade

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia é desenvolvida através de aulas expositivas, seguidas de debates: questionamento, contextualização e reflexão. Atividades envolvendo a produção de textos (artigos, resenhas, resumos), elaboração de um projeto de pesquisa. Realização de seminário. Uso de recursos como: textos, jornais, revistas, transparências, filmes, trabalhos extra-classe, associando sempre, teoria e prática. Realização de proposta de projeto de pesquisa na área.

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Será desenvolvida por intermédio de prova individual e contextualizada com questões objetivas e subjetivas realizadas de modo presencial e por atividades de grupo e individual

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALVES, Rubem. **Filosofia da Ciência**. Editora Loyola. São Paulo.2009.

CHAUÍ, Marilena. **Convite a Filosofia**. São Paulo: Ática, 2008.

JOHANN, Jorge Renato; BARRETO, Osório Alves; SILVA, Uverland Barros da UNIVERSIDADE TIRADENTES (UNIT). **Filosofia e cidadania**. 2. ed. Aracaju, SE: UNIT, 2010. 192 p.

E-BOOK

STEGMÜLLER, Wolfgang. **A Filosofia Contemporânea - Introdução Crítica**, 2ª edição, 2012. Minha Biblioteca. Web.

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BUFFA, Ester; ARROYO, Miguel González; NOSELLA, Paolo. **Educação e cidadania: quem educa o cidadão?**. 8. ed. São Paulo, SP: Cortez, 2000. 94 p.

CAPRA, Fritijof. **O Ponto de Mutação**. São Paulo: Cultrix, 2004.

ÉTICA e cidadania: **caminhos da filosofia: (elementos para o ensino de filosofia)**. 6. ed. Campinas, SP: Papirus, 2000. 111 p.

ÉTICA e cidadania: **caminhos da filosofia: (elementos para o ensino de filosofia)**. 6. ed. Campinas, SP: Papirus, 2000. 111 p.

APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da ciência: filosofia e prática da pesquisa**. São Paulo: Cengage Learning, 2006. 209 p.

MARCONDES, Danilo. **Iniciação a História da Filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenste**. Rio de Janeiro. Editora Zahar. 2010.

E-BOOK

SAUNDERS, Clare ; MOSSLEY, David ; ROSS, George MacDonald ; LAMB, Danielle ;CLOSS, Julie . **Como Estudar Filosofia**, 2009. Minha Biblioteca. Web. 09 August 2013

 <p>SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</p>	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	AVALIAÇÃO E SEMIOLOGIA NUTRICIONAL I			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115328	04	3º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Introdução ao estudo da avaliação nutricional do indivíduo. Determinantes do estado nutricional. Métodos e técnicas da avaliação direta e indireta do estado nutricional. Planejamento e execução de um diagnóstico da situação alimentar e do estado nutricional do indivíduo e população. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, de consumo alimentar. Aulas práticas de avaliação nutricional e bioquímica.

2.OBJETIVOS

Diagnosticar o estado nutricional do indivíduo e da população, através dos indicadores antropométricos mais utilizados;

Avaliar a dieta consumida, bem como os hábitos e preferências alimentares do indivíduo e da população, por meio dos inquéritos dietéticos qualitativo e quantitativo

Diagnosticar o estado nutricional através do método bioquímico.

Reconhecer a importância de métodos e procedimentos no cuidado nutricional prestado ao enfermo em ambulatórios e enfermarias

Identificar técnicas de abordagem ao paciente no leito e no consultório/ambulatório

Conhecer as bases da semiologia e propedêutica médica Identificar e aplicar a semiologia nutricional através do exame físico e exame clínico nutricional Revisar métodos antropométricos e bioquímicos de avaliação nutricional, identificando aqueles aplicados ao enfermo

Diagnosticar o estado nutricional de indivíduos em diversas situações clínicas. Reconhecer e aplicar a semiologia nutricional em todo o processo do cuidado nutricional

3.COMPETÊNCIAS

- Integrar e relacionar os parâmetros de avaliação nutricional no que tange aos aspectos ligados a nutrição;
- Identificar o método de avaliação nutricional adequado em diversas situações clínicas e de acordo com a faixa etária;
- Emitir o diagnóstico nutricional de acordo com a composição corporal;
- Calcular o peso corporal ideal, gasto energético basal e total de indivíduos, empregando as equações pertinentes;
- Manusear as diversas tabelas existentes;
- Identificar as pregas cutâneas e circunferência utilizada na avaliação antropométrica;
- Aplicar as técnicas de avaliação corporal nas pessoas de uma população sadia e enferma.

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Introdução a avaliação nutricional

1 - Conceitos básicos em avaliação nutricional: Nutrição, Estado nutricional; Avaliação nutricional

2 - Semiologia nutricional: Introdução à disciplina Iniciação à semiologia, Técnicas de abordagem do paciente no leito e no consultório/ambulatório, Elaboração de protocolo de atendimento do nutricionista.

3- Indicadores dietéticos: Recordatório alimentar; Registro alimentar; Frequência alimentar; Registros alimentares.

UNIDADE II: Avaliação do estado nutricional nas diversas fases da vida

4 - Avaliação do estado nutricional da gestante: Medidas antropométricas, Ganho de peso gestacional, Curva do IMC da gestante, Métodos para determinar gasto energético, Dietéticos, Semiologia nutricional, Bioquímicos.

5- Avaliação do estado nutricional infantil: Classificação do recém nascido em relação ao peso
Código da Temporalidade 121.1

e a idade gestacional de nascimento; Classificação do RN conforme idade gestacional; Classificação do RN conforme peso ao nascimento; Antropométricos; Índices antropométricos (p/i;p/a;a/i,imc/i), gráficos de crescimento; Bioquímicos; Dietéticos; Semiologia nutricional; Métodos para determinar gasto energético.

6 - Avaliação do estado nutricional do adolescente: Medidas antropométricas; Índice de massa corporal; Classificação do estado nutricional (percentil); Curvas de crescimento (OMS e CDC); Bioquímicos; Diagnóstico nutricional; Dietéticos; Métodos para determinar gasto energético

Atividades práticas

- Técnica de aferição do peso
- Técnica de aferição da altura
- Técnica da aferição das circunferências
- Técnica de aferição das dobras cutâneas
- Avaliação do estado nutricional de crianças da primeira infância e segunda Infância
- Avaliação do estado nutricional de adolescentes

5.METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e atividades práticas, ou seja, buscando a relação teoria-prática para que no seu processo de formação acadêmica e profissional possa conduzir ao processo de transformação da sociedade-natureza. Portanto, as atividades didático/pedagógicas serão desenvolvidas através de aulas expositivas, seguidas de debates: questionamento, contextualização e reflexão. Exibição de Slides educativos e posterior discussão; haverá seminários de temas e de assuntos que serão realizados de forma individual e em grupo, com exposição e debate; trabalhos em grupos com pesquisa bibliográfica; pesquisa de campo objetivando o domínio de instrumentais metodológicos, a investigação científica e a relação teoria-prática. Elaboração e apresentação do relatório de pesquisa. Os recursos didáticos e tecnológicos para tais fins compreendem: lousa, retroprojeter, Data-show, laboratório, e outros, conforme as necessidades.

6.METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota. As avaliações teóricas serão baseadas em questões contextualizadas objetivas que terão o valor igual a 8 (oito) pontos e 2 (dois) pontos serão Código da Temporalidade 121.1

referentes a medida de eficiência que será relacionada ao aproveitamento durante todo o processo de desenvolvimento da disciplina onde o aluno será convidado a construir sua nota em cada unidade por meio de exercícios teóricos e práticos, trabalhos em grupos ou individuais e práticas em hospitais.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

IMIP/VASCONCELOS. **Nutrição Clínica – Obstetrícia e Pediatria**. 1ª Ed. 2011. 758p.

ACCIOLY E, SAUNDERS C, LACERDA EMA. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2004. 540p.

DUARTE, Antonio Cláudio Goulart. **Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo, SP : Atheneu, 2007

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional/SISVAN. Orientações Básicas para coleta, processamento, análise de dados e Informação em Serviços de Saúde. Brasília: MS, 2004. p. 22 (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

FERREIRA, HS. **Desnutrição**: magnitude, significado social e possibilidade de prevenção. Maceió: EDUFAL, 2000. 217p.

MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. KRAUSE. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11ª ed., São Paulo: Ed. Roca, 2005.1179p.

WAITZBERG, Dan . **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu,2008

FISBERG, R. et al.;. **Inquéritos Alimentares - Métodos e Bases Científicos**. Barueri, Manole, 2005.

 <p>Unit UNIVERSIDADE TIRADENTES</p> <p>SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</p>	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
B115342	04	3º	80 horas	
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Abordagem dos aspectos relacionados ao papel do nutricionista no cuidado nutricional tais como avaliação nutricional, determinação das necessidades nutricionais na gestação, no lactente, no primeiro ano de vida, no pré-escolar e escolar além dos aspectos nutricionais do aleitamento materno.

2.OBJETIVO

- Identificar o papel do nutricionista nos diversos níveis de atenção à saúde;
- Reconhecer a importância da avaliação nutricional na determinação das necessidades nutricionais da gestante, criança ou adolescente saudável;
- Planejar e prescrever dietas considerando os princípios nutricionais e os aspectos específicos de cada etapa da vida;
- Identificar os parâmetros que permitam avaliar a eficiência e a eficácia da atenção dietética prestada a gestante, criança ou adolescente sadio.

3.COMPETÊNCIAS

Calcular estimativas de necessidades energéticas de acordo com a faixa etária em população sadia;

Manusear as diversas tabelas de composição alimentar existentes;

Propor uma dieta adequada para as diferentes faixas etárias

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aleitamento materno

Nutrição no processo de crescimento e desenvolvimento

Código da Temporalidade 121.1

Nutrição na gestação
Nutrição na lactação
Nutrição no lactente
Fórmulas lácteas
Nutrição no primeiro ano de vida
Nutrição no pré-escolar e escolar
Nutrição na adolescência

5.PROCEDIMENTOS METODOLOGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas expositivas, teóricas, práticas, discussão de leituras recomendadas, utilizando recursos audiovisuais, seminários e pesquisas contextualizados. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizantes seguidas de debates, questionamento e reflexão da realidade do Profissional da Nutrição.

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota. O valor da medida de eficiência poderá oscilar, assim como, a prova teórica poderá oscilar, a depender do valor da ME.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EUCLYDES, M.P. Nutrição do lactente: base científica para a alimentação saudável. Viçosa: UFV, 2005.
PEREIRA, D.A.; LEONE, C.R.; FILHO, N.A.; FILHO, O.T. Nutrição do recém-nascido pré-termo. Rio de Janeiro: Medbook, 2008.
RUBENS, F.; FALCÃO, M.C. Nutrição do recém-nascido. São Paulo: Atheneu, 2005.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. P. 628

WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. Nutrição em pediatria: da neonatologia a adolescência. Barueri: Manole, 2009.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. **Tabela brasileira de composição de alimentos: TACO** versão 2. 2. ed. Campinas: Ed. UNICAMP, 2006. 113 p.

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2009. 655 p.

 SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	TÉCNICA E DIETÉTICA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115326	04	3º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Seleção e aquisição de alimentos. Características físico-químicas e valor nutritivo dos alimentos de diversos grupos. Processamento, técnicas de preparo, aproveitamento, conservação e/ou melhoria das características organolépticas, valor nutritivo e digestibilidade dos alimentos. Determinação da quantidade do consumo de alimentos por pessoa/dia, segundo recomendações nutricionais. Equivalência de alimentos. Planejamento de cardápios a custos compatíveis.

2.OBJETIVO:

Conhecer a História da Alimentação e Nutrição para o Planejamento de cardápios para indivíduos e/ou coletividades a partir de determinantes dietéticos, considerando os diferentes grupos de alimentos. Avaliação de porções alimentares definidas no Guia alimentar para a população brasileira. Estudo qualitativo e quantitativo da seleção, armazenamento, pré preparo, Preparo, cocção, manutenção, distribuição e consumo dos alimentos, ressaltando as transformações químicas, físicas e organolépticas de cada etapa sistematizada no fluxograma dos procedimentos a que estes são submetidos. Análise técnica de embalagens e rotulagem de alimentos, Noções de pesos, medidas e equivalência, per capita, fator de correção e fator de cocção. Aproveitamento de sobras e resíduos. Preparações alternativas e especiais tendo em vista a responsabilidade sócio ambiental.

3.COMPETÊNCIAS

Elaborar cardápios para coletividades sadias, de acordo com o planejamento dietético previamente estabelecido, observando as normas de equilíbrio nutricional, adequabilidade, harmonia, quantidade e custo compatível com a disponibilidade financeira da instituição.

Código da Temporalidade 121.1

Monitorar o pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições ou preparações culinárias a serem executados de acordo com os preceitos da Dietética e da Legislação sanitária. Aplicar testes específicos para medir a aceitabilidade de refeições.

Utilizar a técnica dietética na execução das várias preparações culinárias.

Aplicar os procedimentos preconizados de higiene pessoal, dos utensílios e equipamentos na elaboração dos alimentos, bem como no transporte de preparações culinárias.

Utilizar os equipamentos industriais de grande porte (fogões, maquinários, aparelhos de refrigeração e congelamento, fornos de última geração etc.) destinados às operações de pré-preparo e cocção de alimentos em larga escala.

Elaborar fichas técnicas de receitas, custo das refeições das preparações culinárias.

Estabelecer o per capita e porcionamento dos alimentos componentes do cardápio.

Calcular quantidades de alimentos e insumos a serem utilizados.

Acompanhar e controlar a distribuição de refeições à clientela.

Adotar postura ética, princípios de relacionamento humano e cidadania e linguagem adequada na comunicação com clientes/ pacientes e grupo de trabalho.

Extrair e armazenar adequadamente amostras de alimentos para posteriores testes laboratoriais, utilizando técnica e instrumentos específicos.

Utilizar aplicativos de informática específicos da área.

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

História da Alimentação e Nutrição

Conceitos básicos: surgimento dos métodos de conservação dos alimentos e das cozinhas; surgimento das receitas; conceito de alimento, comida e nutriente, conceito de alimentação humana; definição de técnica dietética; conservação, pré-preparo e preparo dos alimentos; avaliação da qualidade dos alimentos.

Objetivos da técnica dietética: nutricionais, sensoriais, higiênico-sanitários, econômicos e digestivos.

Laboratório de técnica dietética: critérios, funções, requisitos e regras gerais.

Guias Alimentares:

Conceito. Sistema de alimentos. Apresentação e avaliação dos guias alimentares

- Guias alimentares / Roda de alimentos/Pirâmide Alimentar Americana e Adaptada-Brasileira. Pirâmide Alimentar de Harvard, dieta do Mediterrâneo, Pirâmide americana de 2005.
 - Porções alimentares definidas pelo guia alimentar para a população brasileira
 - Princípios e diretrizes, grupos de alimentos, valor nutricional pro grupo de alimento, recomendações de porções de alimentos.
 - Avaliação dos guias alimentares.
 - Distribuição dos alimentos nos guias alimentares, segundo suas propriedades nutricionais e de ação fisiológica.
 - Avaliação dos guias alimentares quanto a sua importância na prevenção, manutenção e recuperação da saúde, comparando-os quanto a sua eficácia e aplicabilidade, discutindo os princípios de escolha de alimentos em nível individual e de coletividades, segundo princípios dietéticos.
 - Sistemas de alimentos- leite- "in natura" e processado: conceito, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, modificações e interações dos nutrientes, com sua repercussão no valor nutritivo; componentes funcionais; substâncias anti-nutricionais, tóxicas e protetoras.
 - Sistemas de alimentos- ovos- "in natura" e processado: conceito, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, modificações e interações dos nutrientes, com sua repercussão no valor nutritivo; componentes funcionais; substâncias anti-nutricionais, tóxicas e protetoras.
 - Sistemas de alimentos- carne- "in natura" e processado: conceito, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, modificações e interações dos nutrientes, com sua repercussão no valor nutritivo; componentes funcionais; substâncias anti-nutricionais, tóxicas e protetoras.
 - Características dos tecidos vegetais comestíveis: Modificações após a colheita, conservação, armazenamento. Alimentos funcionais.
 - Sistemas de alimentos- frutas e hortaliças- "in natura" e processado: conceito, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, modificações e interações dos nutrientes, com sua repercussão no valor nutritivo; componentes funcionais; substâncias anti-nutricionais, tóxicas e protetoras.
 - Sistemas de alimentos- cereais- "in natura" e processado: conceito, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, modificações e interações dos
- Código da Temporalidade 121.1

nutrientes, com sua repercussão no valor nutritivo; propriedades funcionais e organolépticas; substâncias anti-nutricionais, tóxicas e protetoras.

- Sistemas de alimentos-leguminosas- "in natura" e processado: conceito, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, modificações e interações dos nutrientes, com sua repercussão no valor nutritivo; componentes funcionais; substâncias anti-nutricionais, tóxicas e protetoras.
- Estudo qualitativo e quantitativo dos grupos alimentares
- Conceitos, valor nutritivo, classificação dos seguintes grupos alimentares: Cereais, massas, raízes e tubérculos (CMRT); Leguminosas; Frutas, Legumes e Verduras (FLV); Carnes e ovos; Leite e derivados;
- Avaliação qualitativa e quantitativa na seleção, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, manutenção, distribuição e consumo.
- Principais transformações físicas, químicas e sensoriais durante as diferentes etapas do processamento dos alimentos.

UNIDADE II - Elaboração de ficha técnica de preparo (FTP)

- Técnicas básicas empregadas no processamento de alimentos: pré-preparo (limpeza, subdivisão, união) e preparo (métodos de cocção)
- Indicadores no preparo dos alimentos: fator de correção (FC), fator de conversão, indicador de reidratação (IR), fator térmico (FT) ou fator de cocção (FCc)
- Definição de pesos e medidas: per capita, medidas caseiras, equivalência, rendimento e porções.

Planejamento de cardápios

- Fatores que influenciam na composição dos cardápios: refeição, clientela, sexo, faixa etária, necessidades energéticas, sazonalidade, aspectos sócio-culturais, aspectos econômicos.
- Componentes básicos do cardápio para diferentes refeições;
- Etapas para elaboração do cardápio: considerações sobre as recomendações do guia alimentar, aspectos nutricionais, sensoriais, repetição, monotonia, técnica de preparo.
- Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC): aplicação do método AQPC

Aproveitamento de sobras e desperdícios (Aproveitamento Total de alimentos):

Abordagem sobre preparações alternativas, visando o aproveitamento de sobras e evitando os desperdícios dos alimentos.

Preparações especiais

Código da Temporalidade 121.1

- Noções de dietas para fins especiais (dietas hospitalares).
- Modificação de nutrientes: hipolipídicas, hipossódicas, hipocalêmicas e hipopurínicas.
- Modificação de consistência: líquida, semi-líquida, pastosa e branda.
- Avaliação das técnicas de preparo e seu efeito nos aspectos nutricionais e sensoriais

5.METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e práticos. Portanto, as atividades didático-pedagógicas serão desenvolvidas através de aulas expositivas, seguidas de questionamento, contextualização e reflexão; atividades intra-e/ou extra-classe.

6.METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação serão utilizadas provas escritas com perguntas objetivas e/ou subjetivas, e contextualizadas; serão realizados trabalhos selecionados dentre as seguintes opções: pesquisas bibliográficas, seminários individuais, seminários em grupo levando-se em consideração apresentação e produção escrita; relatórios manuscritos que serão solicitados no decorrer do curso; no transcorrer das atividades teóricas e práticas serão estimulados debates, questionamentos, indagações para a verificação da aprendizagem; todas as avaliações deverão contribuir para estimular e desenvolver as habilidades e competências exigidas na disciplina. O aluno terá ao longo da disciplina 2 Unidades Programáticas, cujas avaliações são compostas conforme se segue

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FAUSTO, M.; **Planejamento de dietas e da alimentação**. Rio de Janeiro: Revinter, 2006.

SILVA,S.; BERNARDES,S. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004.

MONTEIRO, J.; **Nutrição e Metabolismo - Consumo Alimentar - Visualizando Porções**. Guanabara Koogan, 2007.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PHILIPPI, Sonia,;. **Nutrição e Técnica Dietética**. Barueri, SP: Manole, 2ª ed. 2008.

PINHEIRO, A. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ed. Rio de Janeiro: 2004.

PROENÇA, *et al.* **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis, SC. Edição da UFSC, 2005.

SILVA, S. ;**CARDÁPIO**: guia prático para a elaboração. S. Paulo. Editora Atheneu, Centro Universitário São Camilo, 2002.

ARAÚJO, M., *et al.* **Alimentos “Per Capita”**. Segunda edição Universitária: UFN, Natal. RN, 2005.

BENEDICTO, M. de L. REGGIOLLI, M. R;. **Manual de dietas para o restaurante industrial**. São Paulo, SP. Editora Atheneu,

 <p>SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</p>	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	SAÚDE COLETIVA APLICADA A NUTRIÇÃO			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115334	04	3º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

O histórico das políticas públicas de saúde no país, mudanças de conceito e modelos assistenciais de saúde. Importância das ações do profissional nutricionista nas políticas de saúde e nutrição para a coletividade no âmbito da atenção básica. As condições e as propostas de intervenção no campo da saúde e nutrição em coletividades. Os distúrbios nutricionais da população brasileira, histórico, causas e consequências. Transição nutricional no Brasil e no mundo. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil, seu contexto histórico, social e político. Desenvolvimento histórico das estruturas sociais e das conjunturas das políticas públicas de alimentação e nutrição. Nutrição na promoção da saúde e prevenção de doenças. Segurança e soberania alimentar e nutricional. Ações intersetoriais e da iniciativa privada e as propostas de intervenção nos campos da saúde e nutrição de coletividades. Pesquisa em Nutrição: Diagnóstico Nutricional coletivo e divulgação de informações no campo da alimentação e nutrição.

2.OBJETIVO

Permitir ao graduando reconhecer e discutir de forma crítica o histórico das políticas públicas de saúde no país, mudanças de conceito e modelos assistenciais de saúde;

- Possibilitar o reconhecimento, a discussão e consolidação da importância das ações do profissional nutricionista nas políticas de saúde e nutrição para a coletividade no âmbito da atenção básica;
- Promover a reflexão crítica sobre as condições e propostas de intervenção no campo da saúde e nutrição em coletividades.

3.COMPETÊNCIAS

Apresentar os principais distúrbios nutricionais na população brasileira, histórico e evolução até os dias atuais, permitindo o reconhecimento de suas causas e consequências para a saúde pública;

- Apresentar as políticas de alimentação e nutrição no Brasil, seu contexto histórico, social e político.
- Permitir a discussão de temas da atualidade promovendo reflexão crítica sobre as condições e as propostas de intervenção nos campos da saúde e nutrição de coletividades.
- Promover discussões sobre as políticas públicas de alimentação e nutrição planejadas e desenvolvidas no Brasil, considerando o contexto histórico, político econômico e social;
- Proporcionar a análise crítica sobre a realidade da produção, distribuição e acesso aos alimentos no país;
- Estimular a capacidade investigativa e crítica do futuro profissional;
- Estimular a capacidade criativa do futuro profissional sobre estratégias de intervenção no campo de saúde e nutrição para a coletividade

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

- Nutrição e Saúde Coletiva: Conceito; Atribuições do nutricionista na Saúde Coletiva; Políticas de Saúde no Brasil: Histórico; Conceito de saúde; Modelos assistenciais de saúde
- Sistema Único de Saúde: Concepção; Princípios ; Diretrizes e sua Legislação
- Atenção Primária à Saúde; Conceito; Princípios e diretrizes; Organização e Estratégia de saúde da família
- Inserção do Nutricionista no SUS: Núcleos de Apoio à Saúde da Família; Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica
- Transição Nutricional: Conceito; Histórico e Importância do nutricionista

UNIDADE II

- Distúrbios associados às carências: Desnutrição; Bócio; Beriberi; Hipovitaminose A; Anemia ferropriva e suas Políticas Públicas

-Distúrbios associados aos excessos: Sobrepeso e obesidade; Diabetes; Hipertensão arterial e suas Políticas Públicas

- Segurança Alimentar e Nutricional – SAN: Conceito; Histórico; Direito Humano a Alimentação Adequada – DHAA. Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN

Soberania Alimentar; Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEANs

- Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil: Histórico; Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN. Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN. Política Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Programa Bolsa Família – PBF. Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Programa Saúde na Escola – PSE. Estratégia Nacional para Alimentação Complementar Saudável – ENPACS. Políticas Públicas e Aleitamento Materno. Restaurantes populares, hortas comunitárias. PAA; PRONAF. Mesa Brasil, Cozinha Brasil

- Pesquisa em Nutrição: Diagnóstico Nutricional coletivo. Divulgação de informações no campo da alimentação e nutrição

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de metodologias ativas através de discussão de textos, artigos originais e revisões, além de seminários em grupo e apresentações individuais. A modalidade seminário será utilizada com objetivo de aprofundar os temas propostos a fim de facilitar e concretizar o aprendizado. Serão utilizados recursos audiovisuais através do uso de slides (data show), vídeos e filmes. A metodologia contribuirá para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizadoras seguidas de debates, questionamentos e reflexão acerca da realidade do Profissional da Nutrição.

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota. As avaliações teóricas serão baseadas em questões contextualizadas objetivas que terão o valor igual a 6 (seis) pontos e 4 (quatro) pontos serão referentes a medida de eficiência que será relacionada ao aproveitamento durante todo o processo de desenvolvimento da disciplina onde o aluno será convidado a construir sua nota em cada unidade por meio de exercícios teóricos e práticos, trabalhos em grupos ou individuais.

Código da Temporalidade 121.1

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TADDEI, J A; LANG, R M F; SILVA G. L. ; TOLONI, M H A. **Nutrição em Saúde Pública**. Rubio. 2011

KAC G, et al **Epidemiologia Nutricional**, Editora Fiocruz, 2007.

AKERMAN, Marco. **Tratado De Saúde Coletiva**. 2009. 4^a Ed, Hucitec

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CUPPARI, LILIAN, **Nutrição Nas Doenças Crônicas Não Transmissíveis**. 2009 Ed. 1^a. Editora Manole

CHAVES, N. **Alimentação e Sociedade**. Ed CEPA, 2009

FISBERG RM, SLATER B, MARCHIONI DML, MARTINI LA. **Inquéritos Alimentares - Métodos e Bases Científicos**. Barueri, Manole, 2005

ASSIS, M M , **Desafios Do Planejamento Na Construção Do Sus**. 2011. Ed. 1^a. EDUFBA

BERTOLLI, F, C. **Historia Da Saúde Pública No Brasil**, 2011. 1^a Ed. Ática

 <p>SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</p>	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	PRÁTICAS DE PESQUISA NA ÁREA DA SAÚDE			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
B115148	04	3º	80 horas	
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA:

Pesquisa sobre tema vinculado à área de formação. Desenvolvimento de pesquisa bibliográfica e/ou documental. Produção de texto acadêmico, atendendo às normas da ABNT.

2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

2.1. Geral

Estimular a aquisição de habilidades básicas em pesquisa, por meio de práticas que possibilitem ao discente participar ativamente do processo de aprendizagem, favorecendo a construção e socialização de conhecimentos e saberes para a sua formação profissional.

2.2. Específicos

UNIDADE I

- Despertar no discente o interesse pela pesquisa;
- Contribuir para a aquisição de habilidades investigativas básicas;
- Incentivar práticas de estudos independentes que contribuam para o desenvolvimento da autonomia intelectual e acadêmica;
- Apresentar as fases da pesquisa científica.

UNIDADE II

- Oferecer ao aluno as condições para a elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos;
- Proporcionar conhecimentos teóricos e técnicos para a elaboração de um projeto de pesquisa.

3. COMPETÊNCIAS

Código da Temporalidade 121.1

- Selecionar informações, utilizando métodos, instrumentos e tecnologia adequados;
- Realizar uma pesquisa, considerando cada etapa;
- Elaborar fichamentos, esquemas e resumos;
- Confrontar opiniões e pontos de vista dos diversos especialistas de acordo com o tema selecionado para estudo;
- Respeitar os princípios éticos acerca da autoria e produção do conhecimento;
- Apresentar atitudes e comportamentos necessários para o trabalho em equipe;
- Produzir um projeto de pesquisa, de acordo com princípios e normas metodológicas.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Pesquisa Científica

- Base conceitual sobre pesquisa;
- Fases da pesquisa científica;
- Seleção e delimitação do tema;
- Características da pesquisa: quanto à natureza, quanto aos meios, quanto aos objetivos, quanto à abordagem, quanto à obtenção de informações.

UNIDADE II: Projeto de Pesquisa

- Estudo e construção do Projeto de Pesquisa;
- Elementos textuais: o problema a ser abordado, a(s) hipótese(s), quando couber (em), bem como o(s) objetivo(s) a ser (em) atingido(s) e a(s) justificativa(s), referencial teórico que o embasa, a metodologia a ser utilizada, assim como os recursos e o cronograma necessários à sua consecução.
- Identificar, quando for o caso, os impactos gerados pela pesquisa: ambiental, social, tecnológico, científico e econômico.

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Aulas expositivas e dialogadas, sendo desenvolvidas de acordo com os conteúdos a serem trabalhados, com orientação individual/coletiva, estudo de texto, discussões, estudo dirigido e trabalho em equipe.

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Código da Temporalidade 121.1

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos avaliativos, de verificação do rendimento do aluno que ficarão expressos e descritos no **Memorial de Avaliação**.

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 9 ed.. São Paulo: Atlas, 2010

BOAVENTURA, E. **Como ordenar as ideias**. 9 ed. São Paulo: Ática, 2007.

RODRIGUES, A. J. **Metodologia Científica**. 2 ed. Aracaju: Unit, 2011.

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da ciência filosofia e prática da pesquisa**. 1 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2006.

GIL, Antonio Carlos,. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed., 4. impr. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 184 p

MAGALHÃES, G. **Introdução à metodologia da pesquisa: caminhos da ciência e tecnologia**. São Paulo: Ática, 2005.

MEDEIROS, J. B. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 11^a edição. São Paulo: Atlas, 2009.

4º PERÍODO

 SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	PARASITOLOGIA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B112475	04	4º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1 EMENTA

Estudo dos protozoários e helmintos intestinais, helmintos do sangue e dos tecidos e platelmintos que parasitam o homem, dos artrópodes parasitas e vetores de parasitas, principalmente daqueles que afetam o homem.

2. OBJETIVOS

Conhecer a relação existente entre o parasito e hospedeiro, bem como os principais parasitos humanos, vias de infecção e veiculadoras.

3. COMPETÊNCIAS:

- Compreender a importância dos fenômenos parasitológicos, da biologia e sistemática dos protozoários e helmintos;
- Desenvolver o aspecto do pensar crítico, sistemático e analítico, possibilitando o interesse à investigação científica e a solução de problemas de ordem social;
- Capacidade de conhecer os protozoários intestinais parasitas e comensais; protozoários de vida livre - potencialmente patogênicos, nematóides intestinais, do sangue e dos tecidos e platelmintos intestinais;
- Conhecer os artrópodes parasitas e vetores de parasitas, sua biologia para o controle e profilaxia.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Introdução a Parasitologia, Protozoários e Ascarídeos

Generalidades em Parasitologia

- Conceitos gerais em Parasitologia
- Tipos de associação e relação entre os seres vivos

Parasitismo e doenças parasitárias

Transmissão das doenças parasitárias

- Vias de entrada mecanismos de penetração
- Vias de saída e mecanismos de eliminação

Fontes de exposição à infecção, veículos e substratos vitais de eliminação

Ações dos parasitas no hospedeiro

Períodos clínicos e parasitológicos

Protozoários intestinais parasitas e comensais

Caracterização dos protozoários

Phylum Apicomplexa

- Plasmodium
- Toxoplasma gondii

Phylum Sarcomastigophora

- Tripanosoma cruzi
- Complexo Leishmania
- Protozoários cavitários (aparelho digestivo e genito-urinário): Giárdia lamblia e Trichomonas vaginalis
- Amebas comensais e Entamoeba histolytica
- Parasitas oportunistas: Isospora belli, Cryptosporidium parvum, Sarcocystis, Cyclospora cayentanensis e Babesia.

Helmintos intestinais

- Generalidades e taxonomia
- Ascarídeos
- Trichurídeos

UNIDADE II: Helmintos intestinais, sanguíneos e teciduais; Principais artrópodes vetores

Helmintos intestinais

- Enterobius vermicularis
- Ancilostomídeos
- Strongyloides stercoralis

Helmintos parasitas do sangue e tecidos

- Schistosoma mansoni
- Taenia e Hymenolepis
- Filarídeos

Principais artrópodes vetores

Classe Arachnidea

Classe Hexapoda

- Ordem Siphonaptera
- Ordem Anoplura
- Ordem Hemíptera: Triatomíneos

Ordem Díptera: Culicídeos, Simulídeos e Psicodídeos

Miíases

5. METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas com participação dos alunos são fundamentais para a compreensão do processo de parasitismo, com base nas metodologias ativas. Atividades práticas serão desenvolvidas como complemento às atividades teóricas. Outras atividades como seminários com exposição e debate, trabalhos em grupos utilizando literatura científica, estudos dirigidos, objetivando a investigação científica e a relação teoria e prática.

6. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO:

No processo de avaliação serão utilizadas provas escritas contextualizada em cada uma das unidades correspondendo à 80% da prova enquanto que o restante será complementado por

atividades desenvolvidas nas aulas práticas, seminários, trabalho em grupo e questionamentos para verificação da aprendizagem , considerando as habilidades e competências.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NEVES, D. P. (Et al. ...). **Parasitologia dinâmica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 592 p.

REY, L. **Bases de Parasitologia Médica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

REY, L. **Parasitologia**: parasitos e doenças parasitárias do homem nas Américas e na África. 3 ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2008.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NEVES, D. P. (Et al. ...). Parasitologia dinâmica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 592 p.

NEVES, David P.. **Atlas didático de parasitologia**. São Paulo: Atheneu, 2008.

CRAIG, C. R.; STITZEL, R. E. **Farmacologia moderna com aplicações clínicas**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

PAGE, Clive P. (Et al.) **Farmacologia integrada**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2004.

CIMERMAN, Benjamin; CIMERMAN, Sérgio. Parasitologia humana e seus fundamentos gerais. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 390 p.

RAFFA, R. B et al. **Atlas de farmacologia de Netter**. reimpr. São Paulo: ARTMED, 2007.

 SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	AVALIAÇÃO E SEMIOLOGIA NUTRICIONAL II			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115350	04	4º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Introdução ao estudo da avaliação nutricional do indivíduo. Determinantes do estado nutricional. Métodos e técnicas da avaliação direta e indireta do estado nutricional. Planejamento e execução de um diagnóstico da situação alimentar e do estado nutricional do indivíduo e população. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, de consumo alimentar. Aulas práticas de avaliação nutricional e bioquímica.

2.OBJETIVOS

Diagnosticar o estado nutricional do indivíduo e da população, através dos indicadores antropométricos mais utilizados;

Avaliar a dieta consumida, bem como os hábitos e preferências alimentares do indivíduo e da população, por meio dos inquéritos dietéticos qualitativo e quantitativo

Diagnosticar o estado nutricional através do método bioquímico.

Reconhecer a importância de métodos e procedimentos no cuidado nutricional prestado ao enfermo em ambulatórios e enfermarias

Identificar técnicas de abordagem ao paciente no leito e no consultório/ambulatório

Conhecer as bases da semiologia e propedêutica médica Identificar e aplicar a semiologia nutricional através do exame físico e exame clínico nutricional Revisar métodos antropométricos e bioquímicos de avaliação nutricional, identificando aqueles aplicados ao enfermo

Diagnosticar o estado nutricional de indivíduos em diversas situações clínicas. Reconhecer e aplicar a semiologia nutricional em todo o processo do cuidado nutricional

3.COMPETÊNCIAS

Código da Temporalidade 121.1

- Integrar e relacionar os parâmetros de avaliação nutricional no que tange aos aspectos ligados a nutrição;
- Identificar o método de avaliação nutricional adequado em diversas situações clínicas e de acordo com a faixa etária;
- Emitir o diagnóstico nutricional de acordo com a composição corporal;
- Calcular o peso corporal ideal, gasto energético basal e total de indivíduos, empregando as equações pertinentes;
- Manusear as diversas tabelas existentes;
- Identificar as pregas cutâneas e circunferência utilizada na avaliação antropométrica;
- Aplicar as técnicas de avaliação corporal nas pessoas de uma população sadia e enferma.

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Introdução a avaliação nutricional

Avaliação nutricional subjetiva global

Semiologia nutricional: Semiologia Nutricional do Enfermo; Historia Clínica e avaliação nutricional subjetiva global Semiologia Nutricional do Enfermo; Exame Físico Avaliação Nutricional Enfermo; Métodos Antropométricos Avaliação Nutricional do Idoso Enfermo; Indicadores Bioquímicos Elaboração de protocolo de atendimento do nutricionista; Atendimento nutricional em ambulatórios Atendimento nutricional em enfermarias, Técnicas de abordagem do paciente no leito e no consultório/ambulatório; Elaboração de protocolo de atendimento do nutricionista.

Indicadores dietéticos: Recordatório alimentar; Registro alimentar; Frequência alimentar; Registros alimentares.

UNIDADE II: Avaliação do estado nutricional nas diversas fases da vida

Avaliação do estado nutricional do adulto: Medidas antropométricas, Avaliação Bioquímica, Avaliação Dietética, Classificação do estado nutricional.

Avaliação do estado nutricional do idoso: Medidas antropométricas, Bioquímicos, Avaliação Dietética, Diagnóstico nutricional.

Atividades práticas

Código da Temporalidade 121.1

- Técnica de aferição do peso
- Técnica de aferição da altura
- Técnica da aferição das circunferências
- Técnica de aferição das dobras cutâneas
- Avaliação do estado nutricional de Adultos
- Avaliação do estado nutricional de idosos

5.METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia a ser utilizada será através de metodologias ativas que contribuam para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e atividades práticas, ou seja, buscando a relação teoria-prática para que no seu processo de formação acadêmica e profissional possa conduzir ao processo de transformação da sociedade-natureza. Portanto, as atividades didático/pedagógicas serão desenvolvidas através de aulas expositivas, seguidas de debates: questionamento, contextualização e reflexão. Exibição de Slides educativos e posterior discussão; haverá seminários de temas e de assuntos que serão realizados de forma individual e em grupo, com exposição e debate; trabalhos em grupos com pesquisa bibliográfica; pesquisa de campo objetivando o domínio de instrumentais metodológicos, a investigação científica e a relação teoria-prática. Elaboração e apresentação do relatório de pesquisa. Os recursos didáticos e tecnológicos para tais fins compreendem: lousa, retroprojeter, Data-show, laboratório, e outros, conforme as necessidades.

6.METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota. As avaliações teóricas serão baseadas em questões contextualizadas objetivas que terão o valor igual a 8 (oito) pontos e 2 (dois) pontos serão referentes a medida de eficiência que será relacionada ao aproveitamento durante todo o processo de desenvolvimento da disciplina onde o aluno será convidado a construir sua nota em cada unidade por meio de exercícios teóricos e práticos, trabalhos em grupos ou individuais e práticas em hospitais.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUARTE, Antonio Cláudio Goulart. **Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo, SP : Atheneu, 2007

ROSSI, Luciana; CARUSO, Lúcia. **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. São Paulo, SP : Rocca, 2009.

ROSA G; PEREIRA AF; BENTO CT; ROSADO EL; LOPES MSMS; PERES WAF. **Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Uma abordagem teórico-prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2008. 214 p

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional/SISVAN. **Orientações Básicas para coleta, processamento, análise de dados e Informação em Serviços de Saúde**. Brasília: MS, 2004. p. 22 (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

FERREIRA, HS. **Desnutrição**: magnitude, significado social e possibilidade de prevenção. Maceió: EDUFAL, 2000. 217p.

Mahan LK, Escott-Stump S. KRAUSE. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11^a ed., São Paulo: Ed. Roca, 2005.1179p.

WAITZBERG, Dan . **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3^a. ed. Rio de Janeiro: Atheneu,2008

FISBERG, R. et al.; **Inquéritos Alimentares - Métodos e Bases Científicos**. Barueri, Manole, 2005.

MARTINS, Cristina. **Avaliação do estado nutricional e diagnóstico**. Curitiba. PR. Nutroclinica. 2008. V.1

 <p>SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</p>	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	NUTRIÇÃO DO ADOLESCENTE			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115377	02	4º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Processo de Adolescer: fatores relacionados a interfase da infância à idade adulta. Estatuto da Criança e do Adolescente. A política de saúde e nutrição para o Adolescente no Brasil. Relação profissional-paciente na assistência à saúde do adolescente: Postura profissional frente o processo de desenvolvimento na adolescência. Bioética e ética na assistência a saúde do adolescente. Processo de crescimento e desenvolvimento: A dinâmica do processo em relação a saúde mental e física. A busca por identidade. A suscetibilidade da saúde do adolescente no contexto atual. Composição corporal: Mudanças na composição corporal durante a adolescência. Comportamento alimentar: Definição de comportamento alimentar. O comportamento no consumo alimentar do adolescente. Imagem corporal: Conceito de imagem corporal. Importância da imagem corporal na saúde e nutrição do adolescente. Métodos de avaliação de imagem corporal.

2.OBJETIVO

Aprofundar o conhecimento teórico para o cuidado à saúde e nutrição do adolescente.
 Conhecer a dinâmica do processo de saúde da infância à idade adulta no curso da vida.
 Entender a importância da relação profissional-paciente e a bioética na assistência à saúde do adolescente.
 Analisar os elementos do processo de crescimento e desenvolvimento na adolescência.

3.COMPETÊNCIAS

Conhecer as mudanças existentes na composição corporal durante a adolescência.
 Compreender as diferentes dimensões do comportamento alimentar na adolescência.
 Código da Temporalidade 121.1

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I:

Processo de Adolescer: fatores relacionados à interfase da infância à idade adulta. Estatuto da Criança e do Adolescente.

A política de saúde e nutrição para o Adolescente no Brasil. Relação profissional-paciente na assistência à saúde do adolescente: Postura profissional frente o processo de desenvolvimento na adolescência.

Bioética e ética na assistência a saúde do adolescente. Processo de crescimento e desenvolvimento:

UNIDADE II:

A dinâmica do processo em relação à saúde mental e física. A busca por identidade.

A suscetibilidade da saúde do adolescente no contexto atual. Composição corporal: Mudanças na composição corporal durante a adolescência.

Comportamento alimentar: Definição de comportamento alimentar.

O comportamento no consumo alimentar do adolescente.

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de metodologias ativas, com aulas teóricas expositivas participativas sobre avaliação nutricional através do uso de data show, seminários e pesquisas contextualizados, como também com aulas práticas com a utilização de população com faixa etária correspondente a aula teórica. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizantes seguidas de debates, questionamento e reflexão da realidade do Profissional da Nutrição

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota. A ME será prova prática realizada em cada unidade. O valor da medida de eficiência poderá oscilar, assim como, a prova teórica poderá oscilar, a depender do valor da ME.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Costa COM, Souza RP (org). Avaliação e cuidados primários da criança e do adolescente. Porto Alegre: ArtMed, 1998. 290p. –

Coutinho MFG, Rego RB. Adolescência: Uma abordagem prática. São Paulo: Athrneu, 2001. 293p.

- Egstrom, EM (org). SISVAN: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde: o diagnóstico nutricional. 2 ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2002. 147p. -

Fisberg MR. Slater B, Marchoni DML, Martini LG. Inquéritos Alimentares. Métodos e bases científicas. São Paulo: Manole. 2005.

- Saito MI, Ruffo P. Nutrição e avaliação nutricional. In: Saito MI, Silva LEV da. Adolescência, prevenção e risco. São Paulo: Atheneu; 2001. P: 59-78.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Sub-chefia para assuntos jurídicos. Lei nº 8.069, De 13 de julho de 1990. Estatuto da Criança e do Adolescente. - Cambria RPB. Aspectos psicobiológicos do comportamento alimentar. Ver Nutr, 2004; 17(2): 217-225.

CANESQUI AM. Antropologia e Alimentação. Ver S Púb, 1988; 22(3): 207-216. - Collins ME. Body figure perceptions and preferences among preadolescent children. Int J Eat Des, 1991, 10: 199-208.

GEDRICH K. Determinants of nutritional behavior: a multitude of levers for successful intervention? Appetite, 2003; 41 (93): 231-238.

HEYWARD VH, STOLARCZYK LM. Applied Body composition assessment. USA: Human Kinetics, 1996. 221p.

PLINER P. MANN N. Influence of social norms and palatability on amount consumed and food choice. Apptite, 2004; 42 (2): 227-237

 SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115385	04	4º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Conhecimentos básicos de administração geral e sua aplicação em Serviços de Alimentação. Compreensão da concepção clássica de administração frente às concepções atuais de gerenciamento e administração de serviços de refeições coletivas. Modalidades de Serviços de Alimentação, suas características e necessidades técnico-administrativas específicas.

Sistemas de planejamento de compras, recebimento e armazenamento de material. Recursos humanos e financeiros. Hábitos alimentares e saúde do trabalhador

2.OBJETIVO

Conhecer e saber como funcionam as Unidades de Alimentação;

Administrar materiais, recursos financeiro e pessoal;

Aplicar os conhecimentos sobre saneamento e segurança na produção de alimentos;

Controlar a qualidade nos Serviços de Alimentação.

3.COMPETÊNCIAS

Despertar o senso crítico dos alunos para a identificação de problemas no processo de produção de refeições.

Introduzir conceitos básicos do fluxo produtivo.

Capacitá-los ao planejamento e gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição.

Fornecer subsídios de pressupostos básicos, conceitos e metodologia das técnicas utilizadas para padronização da qualidade das Unidades de Alimentação.

Código da Temporalidade 121.1

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Serviços de Alimentação:

- Definições e os diversos tipos de serviços: indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, asilo, merenda escolar, cesta básica, catering
- Autogestão, terceirização, refeição transportada e contrato
- Legislação para atuação na área de alimentação coletiva
- Hospitalidade, hospital X Alimentação Coletiva.

Estruturas organizacionais:

- Organogramas e documentos existentes na UAN
- Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)

Funções administrativas:

- Planejamento, organização, direção e controle
- Termos mais utilizados na UAN

Planejamento físico

- Dimensionamento físico – Equipamentos
- Lay out de UANs-

Planejamento de Cardápio:

- Elaboração de cardápios
- Tipos de cardápio
- Cálculo da mão de obra

Gestão de materiais e financeiros:

- Compras e abastecimento de gêneros alimentícios e outros materiais
- Planejamento de recebimento e armazenamento
- Controle de estoque
- Impressos utilizados na UAN
- Noções de custo
- Licitação e auditoria

Gestão de recursos humanos e leis trabalhistas:

- Legislação trabalhista, escala de serviço e controle de saúde
- Administração de pessoal
- Treinamento e avaliação do desempenho
- Cálculo da mão de obra

Código da Temporalidade 121.1

- Uniformes, EPIs e Segurança no trabalho/ergonomia
- Saneamento e segurança na produção de alimentos:
- Legislação na área de alimentação
- Coleta de amostras e seu acondicionamento
- Controle da sobra limpa/suja e percentual de desperdício
- Intoxicação alimentar
- Controle de qualidade e avaliação do serviço:
- Programa de qualidade e métodos para avaliação

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas expositivas, teóricas, teórico-práticas e práticas, discussão de leituras recomendadas e preparação de tarefas aplicadas, utilizando recursos audiovisuais, através do uso de slides, transparências, data show, seminários e pesquisas contextualizados, como também com aulas práticas com a realização de visitas técnicas e exercícios práticos sobre os conteúdos ministrados. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizantes seguidas de debates, questionamento e reflexão da realidade do Profissional de Nutrição.

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota.

As avaliações teóricas serão baseadas em questões contextualizadas subjetivas que terão o valor igual a 8 (oito) pontos e 2 (dois) pontos serão referentes a medida de eficiência que será relacionada ao aproveitamento durante todo o processo de desenvolvimento da disciplina onde o aluno será convidado a construir sua nota em cada unidade por meio de exercícios teóricos e práticos, trabalhos em grupos ou individuais; as avaliações práticas terão o valor igual a 10 (dez) pontos. O valor da medida de eficiência poderá oscilar de 0,5 à 2,0 pontos assim como a prova teórica poderá, a depender do valor da ME, variar de 8,0 à 9,5 pontos.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU; E.S. SPINELLI, N.G.N; SOUZA PINTO, A.M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. 2º ed. revista e ampliada. Editora Metha. São Paulo, 2007.

MEZOMO, I.F.B. Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração. São Paulo: Manole, 5a ed., 2002.

SILVA JÚNIOR, E.A. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação. Varela, 6ª ed. 2008.

TEIXEIRA, S.M.F.G., OLIVEIRA, Z.M.G.de.; REGO, J.C.do., BISCONTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Ed. Atheneu, 2006.

VAZ, C.S. Alimentação de Coletividade: Uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília, 2002.

ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e Administração de Restaurantes. Editora Metha, São Paulo, 2007.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Ed. Varela, 2001.

MANZALLI, P. V. Manual para Serviços de Alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde. São Paulo: Metha. 2006.

REGGIOLLI. Planejamento de cardápios e receitas para as Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Ed. Atheneu. 2002..

 Unit <small>UNIVERSIDADE TIRADENTES</small> SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO II			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115393	02	4º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Participação em campanhas educativas, enfocando a disponibilidade dos alimentos, hábitos alimentares, aspectos biopsicossociais em grupos específicos tais como: creches, escolas, asilos, orfanatos, dentre outros.

2.OBJETIVO

- Realizar o planejamento da intervenção educativa com base no diagnóstico do grupo;
- Definir o conteúdo programático que será trabalhado, as informações técnicas necessárias e as estratégias (recursos e técnicas) adequadas para promover as mudanças pretendidas;
- Desenvolver a intervenção educativa em alimentação e nutrição.
- Avaliar, formativamente e somativamente, se os objetivos propostos foram atingidos, localizando as dificuldades e potencialidades principais.

3.COMPETÊNCIAS

Desenvolver habilidades e competências para intervenções alimentares e nutricionais de grupos específicos, realizando planejamento, desenvolvimento e avaliação de uma ação educativa com base na educação alimentar e nutricional crítica.

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Escolha de um público-alvo; elaboração de diagnóstico nutricional; Participação em campanhas educativas, enfocando a disponibilidade dos alimentos.

UNIDADE II

Hábitos alimentares, aspectos biopsicossociais em grupos específicos.

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Esta disciplina trabalha conjunta e de forma integrada com as disciplinas do 4º período do curso de nutrição. Nas disciplinas serão ministradas aulas expositivas dialogadas sobre avaliação nutricional e semiologia nutricional, nutrição na adolescência, parasitologia, gestão de unidade e alimentação e a educação alimentar e nutricional crítica e aspectos teóricos para o desenvolvimento da prática educativa no contexto dos grupos. Também nesta disciplina, será construída e problematizada a etapa diagnóstica da intervenção educativa junto aos alunos. Nos encontros, os acadêmicos deverão fazer intervenção, planejando, desenvolvendo e avaliando a prática de educação alimentar e nutricional nos grupos específicos, sob orientação de um professor nutricionista.

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Atividade de planejamento da atividade educativa: 25 pontos; - Desenvolvimento, execução e avaliação da atividade planejada: 25 pontos - Relatório final sobre a atividade desenvolvida: 40 pontos - Participação (criatividade, organização, responsabilidade, iniciativa, envolvimento) 10 pontos. Somativa: 100 pontos.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GARCIA RWD e MANCUSO AMC (Orgs). Mudanças alimentares e educação nutricional. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2011, 411p.

MAGALHAES APA; MARTINS KC; CASTRO TG. Educação alimentar e nutricional crítica: reflexões para intervenções em alimentação e nutrição na Atenção Primária a Saúde. REME Revista Mineira de Enfermagem, v.16 (3):463-70, 2012.

MOTTA, D.G.; BOOG, M.C.F. Educação Nutricional. 3 ed rev ampl. São Paulo: Ibrasa, 1991. 182 p. 6. ZIMERMAN DE, OSORIO LC e colaboradores. Como trabalhamos com grupos. Editora Artmed, Porto Alegre, 1997. 424p.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOOG, M.C.F. Contribuições da educação nutricional à construção da segurança alimentar. Saúde Revista, v.6, n.131, p.17-22, 2004.

BOOG, M.C.F. Atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável. Revista Ciência & Saúde, v.1, p.33-42, 2008.

BOOG, M.C.F. O professor e a alimentação escolar: ensinando a amar a terra e o que a terra produz. Campinas: Komedi, 2008.

 Unit <small>UNIVERSIDADE TIRADENTES</small> SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115369	04	4º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Abordagem histórica da educação nutricional. Teorias pedagógicas e suas aplicações na educação alimentar e nutricional. Diferenciação entre programa de educação e orientação nutricional. Emprego de materiais didáticos. Responsabilidades e limites do nutricionista na educação nutricional atendendo ao Código de Ética Profissional.

2.OBJETIVO

Utilizar as ferramentas da educação para a prática profissional promotora da saúde e estimuladora das práticas alimentares saudáveis, através de uma visão crítica da educação nutricional.

3.COMPETÊNCIAS

Contextualizar a educação nutricional no cenário das ações de educação em saúde.

Conhecer o processo ensino-aprendizagem.

Conhecer os diferentes comportamentos alimentares da população.

Planejar e desenvolver ações voltadas à educação nutricional às diversas clientelas.

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Educação nutricional: definição, contexto histórico e aplicações;

Comportamentos e hábitos alimentares, consumo alimentar e sustentabilidade, formação dos hábitos alimentares;

Código da Temporalidade 121.1

Tendências pedagógicas e práticas educativas;
Comportamento Alimentar;
Correlação entre motivação e aprendizado;
A educação nutricional no campo de atuação do nutricionista;
Educação em saúde uma nova abordagem;
Ação educativa em saúde: conceituação e prática;
Fundamentos do comportamento alimentar – antropologia e nutrição;

UNIDADE II

Aconselhamento nutricional;
Materiais e meios para Educação Nutricional;
Planejamento de programas de educação nutricional;
Educação Nutricional: Políticas e Programas;
Relato de Experiências de Programas de EN
Atividade de campo: elaboração e execução de projeto de educação nutricional na comunidade.

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de metodologias ativas, práticas, discussão de leituras recomendadas, com aulas teóricas expositivas participativas sobre práticas de educação nutricional através do uso de *slides*, data show, seminários e pesquisas contextualizados, análise crítica de filme sobre comportamento alimentar, elaboração de material para prática de educação nutricional e prática de educação nutricional em campo. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizantes seguidas de debates, questionamento e reflexão da realidade do Profissional de Nutrição.

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas
Código da Temporalidade 121.1

corresponderá uma nota. As avaliações teóricas serão baseadas em questões contextualizadas subjetivas que terão o valor igual a 8 (oito) pontos; a avaliação prática terá o valor igual a 2 (dois) pontos na 1ª unidade. Na 2ª unidade a avaliação teórica será baseada em questões contextualizadas subjetivas que terão o valor igual a 6 (seis) pontos; o relatório da atividade prática valerá 2 (dois) pontos e a avaliação prática terá o valor igual a 2 (dois) e será referente a medida de eficiência que será relacionada ao aproveitamento durante todo o processo de desenvolvimento da disciplina onde o aluno será convidado a construir sua nota em cada unidade por meio de exercícios teóricos e práticos, trabalhos em grupos ou individuais. O valor da medida de eficiência poderá oscilar de 0,0 à 2,0 pontos assim como a prova teórica poderá, a depender do valor da ME, variar de 4,0 à 6,0 pontos

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; GARCIA-DIEZ, Rosa Wanda (coord.). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro, RJ, Ed Guanabara Koogan, 2011

JAIME, P.et al.; **Educação nutricional e consumo de frutas e hortaliças: ensaio comunitário controlado**. Rev. Saúde Pública. vol. 41, no. 1, 2007

FAGIOLI, D. et al.; **Educação nutricional na infância e na adolescência: Planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas**. São Paulo, 2006.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional/SISVAN. Orientações Básicas para coleta, processamento, análise de dados e Informação em Serviços de Saúde. Brasília: MS, 2004. p. 22 (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

5º PERÍODO

 <p>SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</p>	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	PRÁTICAS EXTENSÃO NA ÁREA DA SAÚDE			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115210	02	5º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Desenvolvimento de um projeto de extensão no contexto interdisciplinar na área da saúde

2.OBJETIVO

Instituir a prática cotidiana de extensão na área da saúde e possibilitar a associação direta dos conteúdos e metodologias desenvolvidas no ensino e nas práticas investigativas com as ações de interação e intervenção social.

Contribuir para a promoção de extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural, da pesquisa científica e tecnológica geradas nas instituições.

3.COMPETÊNCIAS

Entender a importância das práticas de extensão na formação universitária.

Perceber a relevância da extensão e dos meios necessários para o desenvolvimento de habilidades procedimentais e atitudinais.

Ressignificar saberes por meio de ações extensionistas que articulem teoria e prática numa perspectiva interdisciplinar.

Apropriar-se dos conhecimentos desenvolvidos na universidade para reconstrução de saberes.

Desenvolver a autonomia acadêmica por meio de atividades extensionistas orientadas que permitam um direcionamento na gestão do tempo de estudo.

Discutir os procedimentos a serem utilizados no projeto de extensão a ser elaborado.

Elaborar projeto de extensão interdisciplinar na área da saúde.

Desenvolver projeto de extensão aliando a teoria da sala de aula à prática na comunidade.

4.CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

UNIDADE I

Projeto de Extensão Interdisciplinar: planejamento.

UNIDADE II

Projeto de Extensão Interdisciplinar: execução.

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As aulas de Práticas Extensionistas II serão desenvolvidas por meio de exposição oral dialogada e oficinas para elaboração de um projeto de extensão coletivo baseado numa temática interdisciplinar, bem como o desenvolvimento do referido projeto na comunidade.

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Avaliação será processual, sendo que na primeira unidade as atividades contemplarão discussões e oficinas acerca de elaboração coletiva de projetos extensionistas. Na segunda unidade os alunos serão avaliados pelo desenvolvimento do projeto elaborado e apresentação de um relatório final.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CALDERÓN, Adolfo. Educação Superior: Construindo a Extensão Universitária nas IES particulares, São Paulo, 1ª Edição, Editora Xamã, 2006.

SANTOS, D. M.; FREIRE, J.M.M.; SILVA, V.A. da (Orgs.). Universidade além da sala de aula. Extensão Universitária, desenvolvimento local e cidadania. São Cristóvão, Ed. UFS, 2006.

SOUZA, Rose Reis de. “Petálas e Espinhos a Extensão Universitária no Brasil”, São Paulo, Editora Livro Pronto, 2007.

FARIA, Dóris Santos de (Org.). Construção conceitual da extensão universitária na América Latina: organização [de] Dóris Santos de Farias; Roberto Mauro Gurgel Rocha...(et al.). [Brasília]: UnB, [2001]. 184p.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Código da Temporalidade 121.1

GONÇALVES, Hortência de Abreu. Manual de Projetos de Extensão Universitária. São Paulo, Editora Avercamp, 2008.

NOGUEIRA, Maria das Dores Pimentel. Políticas de Extensão Universitária Brasileira, Belo Horizonte, 1ª Edição, Ed. UFMG, 2004.

FRANTZ, Walter,; SILVA, Enio Waldir da. As funções sociais da universidade: o papel da extensão e a questão das comunitárias. Ijuí, RS: UNIJUÍ, 2002. 248 p.

GONÇALVES, Hortência de Abreu. Manual de projetos de extensão universitária. São Paulo: Avercamp, 2008. 115 p.

CALDERON, Adolfo Ignácio; SAMPAIO, Helena (Org). Extensão universitária: ação comunitária em universidades brasileiras. São Paulo: Olho d'Água, 2002. 127 p.

POZZOBON, Maria Elizete; BUSATO, Maria Assunta (Org.).Extensão universitária: reflexão e ação. Chapecó, SC: Argos, 2009. 173 p.

 SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	DIETOTERAPIA INFANTIL			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115458	02	5º	40 horas

Código da Temporalidade 121.1

1.EMENTA

Abordagem dos aspectos relacionados ao papel do nutricionista no cuidado nutricional ao enfermo, prescrição e modificação da dieta, suporte nutricional; tratamento farmacológico e aspectos fisiopatológicos e dietoterápicos nas seguintes enfermidades: desnutrição, anemia, obesidade e magreza, doenças gastrintestinais, hepáticas, pancreáticas, biliares, cardiovasculares, respiratórias, diabetes mellitus, síndrome plurimetabólica, infecções, neonato de alto risco, erros inatos do metabolismo, gota, osteoporose, nefropatias, cirurgias, neoplasia e paciente crítico.

2.OBJETIVO

Identificar o papel do nutricionista nos diversos níveis de atenção à saúde;

Reconhecer a importância dos conhecimentos da nutrição clínica para o tratamento das enfermidades ou prevenção dos distúrbios da saúde nos grupos de risco;

Reconhecer a importância da avaliação nutricional na determinação das necessidades nutricionais do indivíduo enfermo;

Reconhecer a importância do conhecimento da interação entre os medicamentos-alimentos-estado nutricional;

Identificar os mecanismos fisiopatológicos nas diversas enfermidades;

Planejar e prescrever dietas considerando os princípios nutricionais e os aspectos específicos de cada enfermidade;

Identificar os parâmetros que permitam avaliar a eficiência e a eficácia da atenção dietética prestada ao enfermo.

3.COMPETÊNCIAS

Calcular estimativas de necessidades energéticas de acordo com a faixa etária em população sadia;

Manusear as diversas tabelas de composição alimentar existentes;

Código da Temporalidade 121.1

Propôr uma dieta adequada para as diferentes faixas etárias

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução à disciplina.

Elaboração de Protocolo de atendimento nutricional em pediatria

Fisiologia e dietoterapia na desnutrição intra-uterina

Fisiologia e dietoterapia na desnutrição infantil

Fisiologia e dietoterapia na obesidade infantil

Fisiologia e dietoterapia no diabetes mellitus na criança

Fisiologia e dietoterapia nas enfermidades cardiovasculares

Fisiologia e dietoterapia dos transtornos alimentares

Fisiologia e dietoterapia no câncer infantil

Doença celíaca

Fibrose cística

Erros inatos do metabolismo

Nutrição enteral e parenteral em pediatria

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota. As avaliações teóricas serão baseadas em questões contextualizadas subjetivas que terão o valor igual a 8 (oito) pontos; a avaliação prática terá o valor igual a 2 (dois) pontos na 1ª unidade. Na 2ª unidade a avaliação teórica será baseada em questões contextualizadas subjetivas que terão o valor igual a 6 (seis) pontos; o relatório da atividade prática valerá 2 (dois) pontos e a avaliação prática terá o valor igual a 2 (dois) e será referente a medida de eficiência que será relacionada ao aproveitamento durante todo o processo de desenvolvimento da disciplina onde o aluno será convidado a construir sua nota em cada unidade por meio de exercícios teóricos e práticos, trabalhos em grupos ou individuais. O valor Código da Temporalidade 121.1

da medida de eficiência poderá oscilar de 0,0 à 2,0 pontos assim como a prova teórica poderá, a depender do valor da ME, variar de 4,0 à 6,0 pontos

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota. O valor da medida de eficiência poderá oscilar, assim como, a prova teórica poderá oscilar, a depender do valor da ME. Provas escritas, provas práticas, relatórios e trabalhos teóricos e práticos, atendimento ambulatorial e em enfermarias

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PEREIRA, D.A.; LEONE, C.R.; FILHO, N.A.; FILHO, O.T. **Nutrição do recém-nascido pré-termo**. Rio de Janeiro: Medbook, 2008.

WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. **Nutrição em pediatria: da neonatologia a adolescência**. Barueri: Manole, 2009.

ACCIOLY, E SAUNDERS, C. LACERDA, E.M.A. **Nutrição em Obstetricia e Pediatria** 2ª Ed. Cultura Médica: Guanabara Koogan Rio Ed Janeiro, 2009.

IMIP/Vasconcelos. **Nutrição Clínica – Obstetrícia e Pediatria**. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Medbook, 2011

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PINHEIRO, Ana Beatriz V. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008., 131 p.

SHILS, M.E. et al. (eds). **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 2. ed. Barueri - SP: Manole, 2009.

MAHAN, L.K, Escott-Stump S. KRAUSE. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 12. ed. São Paulo: Elsevier, 2010. 1351 p.

GALISA, Monica Santiago; ESPERANÇA, Leila Maria B; SÁ, Neide Gaudenci de. **Nutrição, conceitos e aplicações**. 1ª. ed, São Paulo : M.Books, 2008, 258 p.

 <p>Unit UNIVERSIDADE TIRADENTES</p> <p>SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</p>	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	EPIDEMIOLOGIA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115440	02	5º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Elementos de Epidemiologia. Processo saúde-doença na sua dimensão histórica e seus condicionantes sociais e ambientais. Modelos para representação da etiologia das doenças e classificação das medidas preventivas. Métodos em epidemiologia: variáveis, hipóteses. Tipos de estudo em epidemiologia. Indicadores de saúde e sistemas de informação. Epidemiologia das doenças transmissíveis. Epidemiologia das doenças e agravos não transmissíveis

2.OBJETIVO

Reconhecer a importância da epidemiologia para o estudo do processo saúde-doença na sociedade.

Identificar e relacionar as várias dimensões que envolvem o processo de saúde e de adoecimento individual e coletivo.

Analisar, criticamente, as teorias explicativas do processo saúde-doença, revestindo-a de historicidade.

Identificar as características fundamentais das relações do homem com o ambiente social, econômico, político, psíquico e físico que o circunda.

Identificar formas de intervenção e das consequências dessas interações na saúde do indivíduo e da coletividade.

Reconhecer a importância da epidemiologia para a prática do profissional de saúde

Definir e identificar indicadores de saúde;

Interpretar indicadores disponíveis nos sistemas de informação em saúde, considerando a realidade do país, da região e do estado;

Definir variáveis para estudo, dada uma situação problema;

Código da Temporalidade 121.1

Identificar os diversos tipos de estudos em epidemiologia;
Analisar a situação de saúde da população

3.COMPETÊNCIAS

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Elementos de Epidemiologia

- Conceito básico
- Objetivos da Epidemiologia
- Perspectiva histórica da epidemiologia
- Dinâmica populacional

Processo saúde-doença

- Conceito de saúde e de doenças
- História natural das doenças
- Determinantes e condicionantes do processo saúde-doença: fatores sociais e ambientais
- Modelos para representação da etiologia das doenças
- Classificação das medidas preventivas

Indicadores de saúde:

- Morbidade: prevalência e incidência
- Mortalidade: taxas de mortalidade (geral e por causas), coeficiente de mortalidade infantil, razões e curvas de mortalidade proporcional, esperança de vida

Métodos em epidemiologia:

- Epidemiologia Descritiva (variáveis relativas a lugar, pessoa e tempo)
- Epidemiologia Analítica (Tipos de estudo em epidemiologia)

UNIDADE II

Sistemas de informação em saúde

Epidemiologia Nutricional;

Epidemiologia das doenças transmissíveis

Epidemiologia das doenças e agravos não transmissíveis

Epidemiologia e Saúde ambiental

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Código da Temporalidade 121.1

O conteúdo programático será desenvolvido através de metodologias ativas, discussão de textos, artigos originais e revisões, além de seminários em grupo e apresentações individuais. A modalidade seminário será utilizada com objetivo de aprofundar os temas propostos a fim de facilitar e concretizar o aprendizado. Serão utilizados recursos audiovisuais através do uso de slides (data show), vídeos e filmes. A metodologia contribuirá para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizadoras seguidas de debates, questionamentos e reflexão acerca da realidade do Profissional da Nutrição.

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota. As avaliações teóricas serão baseadas em questões contextualizadas objetivas que terão o valor igual a 6 (seis) pontos e 4 (quatro) pontos serão referentes a medida de eficiência que será relacionada ao aproveitamento durante todo o processo de desenvolvimento da disciplina onde o aluno será convidado a construir sua nota em cada unidade por meio de exercícios teóricos e práticos, trabalhos em grupos ou individuais.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. **Epidemiologia e Saúde**. 6^a ed. Rio de Janeiro: Editora MEDSI, 2003. 728 p.

PEREIRA, Maurício Gomes. **Epidemiologia: Teoria e Prática**. 1^a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995. 598 p.

ALMEIDA FILHO, Naomar; ROUQUAYROL, Maria Zélia. **Introdução à Epidemiologia**. 4^a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 296 p.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MEDRONHO, RA; Bloch, KV; Luiz, RR; Werneck, GL. **Epidemiologia**. 2^a ed. Atheneu, 2008

WONG LLR, Carvalho JA. **O rápido processo de envelhecimento populacional do Brasil: sérios desafios para as políticas públicas**. R. bras Est. Pop. 2006; 23(1): 5-26.

BRITO F. **Transição demográfica e desigualdades sociais no Brasil.** R. bras Est. Pop. 2008; 25(1): 5-26.

 Unit UNIVERSIDADE TIRADENTES SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	NUTRIÇÃO NO ADULTO E IDOSO			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115423	04	5º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Estudo de uma nutrição adequada para o adulto e idoso, visando prevenir patologias e a manutenção de uma saúde equilibrada.

2.OBJETIVO

Identificar propriedades, funções e fontes de nutrientes para o organismo do adulto e do idoso;

Reconhecer e aplicar a nutrição adequada através de dietas equilibradas para o adulto e idoso.

3.COMPETÊNCIAS

Calcular estimativas de necessidades energéticas de acordo com a faixa etária em população sadia;

Manusear as diversas tabelas de composição alimentar existentes;

Propôr uma dieta adequada para as diferentes faixas etárias

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Definição de nutrição, alimentação, dieta, nutrientes, alimento

Nutrição na saúde dos indivíduos e o processo saúde e doença

Controle da ingestão alimentar, resposta metabólica à refeição, jejum e inanição

Interação entre hormônios e nutriente

Necessidades nutricionais *versus* suplementação alimentar

Suplementação alimentar em condições especiais

Objetivos, conduta e prescrição nutricional

Código da Temporalidade 121.1

UNIDADE II

Necessidades nutricionais do adulto

Propostas de dieta para o indivíduo adulto

Nutrição do adulto: adequação de dietas e suplementos alimentares

Necessidades nutricionais do idoso

Nutrição e envelhecimento: aspectos fisiológicos do envelhecer

Nutrição do idoso: adequação de dietas e suplementos alimentares

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de metodologias ativas, teóricas (cálculo de dietas), práticas, discussão de leituras recomendadas, utilizando recursos audiovisuais, seminários e pesquisas contextualizados. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizantes seguidas de debates, questionamento e reflexão da realidade do Profissional da Nutrição

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota. O valor da medida de eficiência poderá oscilar, assim como, a prova teórica poderá oscilar, a depender do valor da ME

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GUIMARÃES Andrea; GALISA Mônica Santiago. **Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas**. SP: M. Books, 2008, 91p.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ Silvia. **Cardápio : Guia prático para a elaboração**. 2ª. Ed, 2008, 279p.

Mahan, L.K. & Escott-Stump, S. **Krause's: alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo, Roca. 11ª ed. 2005.

Shils, M.E. et al. (eds). **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. São Paulo. 9ª ed. Manole. 2002.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Código da Temporalidade 121.1

NRC (National Academic Press). - **Dietary Reference Intakes:** applications in dietary assessment. Washington DC, National Academic Press, 2001 ([http // fnic.nal.usda.gov](http://fnic.nal.usda.gov))

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos.** Rio de Janeiro: Rubio, 2009. 655 p.

PINHEIRO, Ana Beatriz V. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008., 131 p.

PHILIPPI ,Sonia. Tucunduva. **Pirâmide dos alimentos : fundamentos básicos da nutrição.** São Paulo: Ed. Manole, 2008, 387p

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. **Tabela brasileira de composição de alimentos: TACO versão 2. 2. ed.** Campinas: Ed. UNICAMP, 2006. 113 p.

VITOLLO, MR. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento.** Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2008. p 628

 <p>Unit UNIVERSIDADE TIRADENTES</p> <p>SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</p>	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE		
	DIETOTERAPIA E FISIOPATOLOGIA I		
	CÓDIGO	CR	PERÍODO
B115407	04	5º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3			

1.EMENTA

Abordagem dos aspectos relacionados ao papel do nutricionista no cuidado nutricional ao enfermo, tais como avaliação nutricional, determinação das necessidades nutricionais, prescrição e modificação da dieta. Tratamento farmacológico e aspectos fisiopatológicos e dietoterápicos nas seguintes enfermidades: obesidade e magreza, hipo e hipertireoidismo, doenças cardiovasculares, diabetes mellitus, síndrome metabólica, desnutrição, anemia e doenças gastrintestinais.

2.OBJETIVO

- Identificar o papel do nutricionista nos diversos níveis de atenção à saúde;
- Reconhecer a importância dos conhecimentos da nutrição clínica para o tratamento das enfermidades ou prevenção dos distúrbios da saúde nos grupos de risco;
- Reconhecer a importância da avaliação nutricional na determinação das necessidades nutricionais do indivíduo enfermo;
- Reconhecer a importância do conhecimento da interação entre os medicamentos-alimentos-estado nutricional;
- Planejar e prescrever dietas considerando os princípios nutricionais e os aspectos específicos de cada enfermidade;
- Identificar os parâmetros que permitam avaliar a eficiência e a eficácia da atenção dietética prestada ao enfermo.

3.COMPETÊNCIAS

- Conhecer e identificar os fatores fisiopatológicos que interferem no planejamento dietoterápico;

Prescrever e planejar dietas adequadas às necessidades nutricionais do indivíduo enfermo;
Vivência profissional através da observação das diversas áreas e campos de atuação do nutricionista clínico;
Estimular o estudante na direção da auto-aprendizagem e interesse contínuo na sua formação com a prática da nutrição baseada em evidências.

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I:

- Introdução à disciplina: Cálculos e modificações dietéticas
- Dietoterapia e fisiopatologia da obesidade e magreza
- Aspectos nutricionais da síndrome metabólica
- Aspectos nutricionais nas enfermidades da tireóide: Hipotireoidismo e Hipertireoidismo
- Dietoterapia e fisiopatologia nas dislipidemias e doenças isquêmicas
- Dietoterapia e fisiopatologia na hipertensão e acidente vascular encefálico
- Dietoterapia e fisiopatologia da insuficiência cardíaca
- Dietoterapia no Diabetes meliitus

UNIDADE II:

- Dietoterapia na desnutrição simples e estressada e nas anemias carenciais
- Dietoterapia das enfermidades da boca, esôfago e estômago
- Dietoterapia das enfermidades intestinais
- Farmacologia e interações droga-nutriente no paciente crítico, nas patologias do trato gastrointestinal, glândulas anexas e anemias carenciais

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas expositivas, teóricas, teórico-práticas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas participativas com o auxílio da exposição de slides por data show e discussão da literatura recomendada. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, workshop, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso. A Código da Temporalidade 121.1

metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas seguidas de debates, questionamento e reflexão sobre a prática profissional na área da nutrição clínica.

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

As avaliações teóricas serão baseadas em questões contextualizadas e análise de estudos de caso e terão o valor igual a 8 (quatro) pontos e 2 (dois) pontos referentes a medida de eficiência que será relacionada ao aproveitamento durante todo o processo de desenvolvimento da disciplina onde o aluno será convidado a construir sua nota em cada unidade por meio de exercícios teóricos e práticos, trabalhos em grupos ou individuais; as avaliações práticas terão o valor igual a 10 (dez) pontos. Provas escritas, provas práticas, relatórios e trabalhos teóricos e práticos, atendimento ambulatorial e em enfermarias.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. Rio de Janeiro: Editora Rubio,. 655p. 2006

SHILS, M.E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. São Paulo: Editora Manole, 2 vols. 2122p. 2004

CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. São Paulo: Malone, 2005

CLAUDINO A M; Transtornos alimentares e obesidade. 1ª Ed. São Paulo: Editora Manole, 2004

WAITZBERG, D. ;. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica. 3ª. ed. São Paulo: Editora Atheneu,. 1858p 2004

Consensos e Diretrizes

Diretrizes Brasileiras de Obesidade 2009/2010

Consenso ADA 2010

Diretrizes SBD 2009

Diretrizes para o gerenciamento da glicose pós- prandial IDF 2008.

II Diretriz Brasileira de Insuficiência Cardíaca Aguda, 2009.
Código da Temporalidade 121.1

II Diretriz Brasileira de Insuficiência Cardíaca Crônica, 2009.

I Diretriz Brasileira de Síndrome Metabólica, 2005.

IV Diretriz Brasileira de Dislipidemia e Prevenção da Aterosclerose, 2007

VI Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial, 2010.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CUPPARI, L ; Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. 1ª Ed. São Paulo: Editora Manole, 2009

Martins, C; Moreira, SM; Pierosan, SR. Interações droga-nutrientes. 2ª ed. Curitiba: Ed Nutroclínica, 2003. 280 p.

Silva, SMCS; Mura JDP. Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p

6º PERÍODO

 SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115547	04	6º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Estuda a importância da nutrição e sua essencialidade na atividade física para a qualidade de vida e para o desempenho físico e esportivo. Subsidiar conhecimento de nutrientes e de agentes otimizadores na atividade física. Atividade física em algumas situações especiais. Propiciar o planejamento e a orientação dietética do indivíduo desportista e do atleta profissional.

2.OBJETIVO

Aplicar aspectos relacionados à Bioquímica e Fisiologia da Nutrição Esportiva;

- Conhecer as necessidades nutricionais de um atleta e/ou praticante de atividade física.
- Identificar a composição dos suplementos nutricionais e substâncias ergogênicas

3.COMPETÊNCIAS

Elaborar estudo de caso de atletas e desportistas, levando em consideração seus objetivos e modalidade esportiva.

- Observar o estado nutricional de desportistas e atletas

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Importância da atividade física e nutrição na saúde e bem estar da população

Bioenergética

Importância dos carboidratos no exercício

Importância dos lipídios no exercício

Código da Temporalidade 121.1

Importância das proteínas no exercício

Importância das vitaminas e minerais no exercício

Antioxidantes

UNIDADE II

Hidratação

Avaliação Nutricional do atleta

Gasto energético na Atividade Física.

Avaliação Dietética de atletas

Avaliação Bioquímica de atletas

Alimentação nas diferentes fases do treinamento

Suplementos nutricionais

Recursos ergogênicos

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de metodologias ativas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas participativas com o auxílio da exposição de slides por data show e discussão da literatura recomendada e seminários. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, workshop, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas seguidas de debates, questionamento e reflexão sobre a prática profissional na área da nutrição clínica.

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota. Tendo a I unidade peso 4 e a II unidade peso 6.

As avaliações teóricas serão baseadas em questões contextualizadas e análise de estudos de caso e terão o valor igual a 8 (quatro) pontos e 2 (dois) pontos referentes a medida de eficiência que será relacionada ao aproveitamento durante todo o processo de desenvolvimento da disciplina onde o aluno será convidado a construir sua nota em cada unidade por meio de exercícios teóricos e práticos, trabalhos em grupos ou individuais; as avaliações práticas terão o valor igual a 10 (dez) pontos.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. **Fisiologia do exercício: energia, Nutrição e desempenho humano**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

FOSS, M.L.; KETTYIAN, S.J. **Bases Fisiológicas do Exercício e do Esporte**. 6ª. ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

LANCHA JR, A. H. **Nutrição e metabolismo aplicado à atividade motora**. São Paulo: Atheneu, 2006.

DOUGLAS, C.R. **Tratado de fisiologia aplicada a nutrição**. São Paulo: Robe, 2004.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CLARK, Nancy. **Guia de nutrição desportiva : alimentação para uma vida ativa**. Traduzido por Alvaro Reischak de Oliveira. 2. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2002.

WOLINSKY, Ira; HICKSON JÚNIOR, James F. **Nutrição no exercício e no esporte**. Traduzido por Maria Cleusa M Goes; Paulo Marcos Oliveira. 2. ed. atual. São Paulo: Roca, 2002.

DÂMASO, Ana (Coord.) **Nutrição e exercício na prevenção de doenças**. Rio de Janeiro: MEDSI, 2001.

GUYTON, Arthur C.; HALL, John E. **Tratado de fisiologia médica**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

 <p>SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</p>	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	DIETOTERAPIA E FISIOPATOLOGIA II			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115512	04	6º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Terapia Nutricional. Dietoterapia nas doenças pulmonares. Dietoterapia na pancreatite. Dietoterapia nas nefropatias agudas e crônicas. Dietoterapia nas hepatopatias. Dietoterapia no trauma, sepse e queimaduras. Dietoterapia nas enfermidades do sistema nervoso. Dietoterapia na hiperuricemia e gota. Dietoterapia nas neoplasias. Terapia Nutricional no paciente crítico. Dietoterapia na infecção por HIV. Osteoporose

2.OBJETIVO

Oferecer ao aluno conhecimento e habilidade para utilizar o alimento como recurso terapêutico. Capacitar o aluno em técnicas e habilidades necessárias à realização de atendimentos nutricionais individuais em pacientes adultos em diversas situações clínicas, utilizando o conhecimento de mecanismos envolvidos na alteração do estado nutricional, das propriedades dos alimentos e do uso de dietas como recurso terapêutico.

3.COMPETÊNCIAS

Conhecer e identificar os fatores fisiopatológicos que interferem no planejamento dietoterápico;
Prescrever e planejar dietas adequadas às necessidades nutricionais do indivíduo enfermo;
Vivência profissional através da observação das diversas áreas e campos de atuação do nutricionista clínico;
Estimular o estudante na direção da auto- aprendizagem e interesse contínuo na sua formação com a prática da nutrição baseada em evidências.

Capacitar a leitura e discussão na leitura de artigos científicos referentes aos assuntos da disciplina

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

I UNIDADE

- Terapia Nutricional Enteral e Parenteral
- Dietoterapia e fisiopatologia nas doenças pulmonares: fibrose cística, doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC)
- Cuidados nutricionais e fisiopatologia nas hepatopatias: Insuficiência hepática, cirrose hepática, esteatose hepática, doenças da vesícula
- Dietoterapia no pré e pós-operatório
- Dietoterapia e fisiopatologia na pancreatite aguda e crônica
- Dietoterapia e fisiopatologia nas nefropatias agudas e crônicas: Doenças glomerulares, nefrolitíase, insuficiência renal crônica e aguda, tratamentos substitutivos

II UNIDADE

- Dietoterapia na hiperuricemia e gota
- Dietoterapia e fisiopatologia dos distúrbios neurológico: AVE, Alzheimer e Parckinson.
- Suporte nutricional e fisiopatologia no estresse metabólico: trauma, sepse e queimaduras
- Dietoterapia das queimaduras graves
- Dietoterapia e fisiopatologia na infecção por HIV
- Dietoterapia e fisiopatologia nas neoplasias
- Dietoterapia na Osteoporose

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas expositivas, teóricas, teórico-práticas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas participativas com o auxílio da exposição

de slides por data show e discussão da literatura recomendada, seminários e discussão em grupos. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, workshop, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão em sala e apresentação de estudos de caso. A metodologia (tradicional e ativa- oficinas TBL) a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas seguidas de debates, questionamento e reflexão sobre a prática profissional na área da nutrição clínica.

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades programáticas (UPs), para cada uma delas corresponderá uma nota. As avaliações teóricas serão baseadas em questões contextualizadas subjetivas que terão o valor máximo igual a 6 (seis) pontos e a Medida de Eficiência (ME) será utilizada para avaliação prática e terá o valor máximo igual a 4 (quatro) pontos. Na 1º UP a ME será composta por dois estudos de caso, uma discussão de artigo e presença em sala de aula. Na 2º UP a ME será composta pela avaliação do seminário, desenvolvimento de trabalho referente ao conteúdo dos seminários e um estudo de caso. A avaliação da 2º UP é cumulativa, ou seja, todo o conteúdo abordado poderá ser cobrado

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SHILS, Maurice E. (Ed., et al.). Nutrição moderna na saúde e na doença. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 2222 p.

CUPPARI, Lilian. GUIA de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2006. 474 p.

PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2013. 669 p.

MAHAN, Kathleen; ESCOTT-STIMP, Sylvia. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. São Paulo: Elsevier, 2010. 1351 p.

PEREIRA, Avany Fernandes (Organizadora). Dietoterapia: uma abordagem prática. 4. reimp. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2015. 213 p.

Código da Temporalidade 121.1

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed., rev e atual. São Paulo, SP: Atheneu, 2009. 2 v.

ISOSAKI, Mitsue (Editor). Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do instituto do coração - HCFMUSP. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2009. 274 p.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 4. ed., rev., atual. Barueri, SP: Manole, 2013. 164 p.

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPAUNICAMP, 2011. 161 p. < <http://www.unicamp.br/nepa/taco/>> Acesso em janeiro de 2016.

 <p>SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</p>	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	GESTÃO E EMPREENDEDORISMO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115512	02	6º	40horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Conhecimentos básicos de princípios financeiros e sua aplicação em Unidades de Alimentação e Nutrição. Estudo dos parâmetros para planejamento físico e funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Introdução ao empreendedorismo, perfil do empreendedor. Empreendedorismo em nutrição, conceitos e ferramentas do marketing aplicado aos alimentos e à nutrição e aplicação do marketing ao profissional de nutrição.

2.OBJETIVO

Capacitar o aluno para a supervisão financeira e o planejamento físico de Unidades de Alimentação e Nutrição e para a introdução do empreendedorismo em Nutrição

3.COMPETÊNCIAS

Despertar o senso crítico dos alunos para a identificação de problemas no processo de produção de refeições.

Introduzir conceitos básicos do fluxo produtivo.

Capacitá-los ao planejamento e gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição.

Fornecer subsídios de pressupostos básicos, conceitos e metodologia das técnicas utilizadas para padronização da qualidade das Unidades de Alimentação

Introduzir conceitos básicos sobre empreendedorismo em Nutrição

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Código da Temporalidade 121.1

UNIDADE I

Características das UAN em hospitais.

Introdução ao Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

Requisitos Gerais para o Planejamento

Planejamento do Ambiente

UNIDADE II

Dimensionamento dos setores da UAN

Princípios financeiros aplicáveis a serviços de alimentação

Empreendedorismo em Nutrição e Marketing

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de metodologias ativas e práticas, discussão de leituras recomendadas e preparação de tarefas aplicadas, utilizando recursos audiovisuais, através do uso de slides, transparências, data show, seminários e pesquisas contextualizados, como também com aulas práticas com a realização de visitas técnicas e exercícios práticos sobre os conteúdos ministrados. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizantes seguidas de debates, questionamento e reflexão da realidade do Profissional de Nutrição.

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota.

As avaliações teóricas serão baseadas em questões contextualizadas subjetivas que terão o valor igual a 8 (oito) pontos e 2 (dois) pontos serão referentes a medida de eficiência que será relacionada ao aproveitamento durante todo o processo de desenvolvimento da disciplina onde o aluno será convidado a construir sua nota em cada unidade por meio de exercícios teóricos e práticos, trabalhos em grupos ou individuais; as avaliações práticas terão o valor

igual a 10 (dez) pontos. O valor da medida de eficiência poderá oscilar de 0,5 à 2,0 pontos assim como a prova teórica poderá, a depender do valor da ME, variar de 8,0 à 9,5 pontos.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KNIGHT, John Barton; KOTSCHEVAR, Lendal Henry. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3.ed. São Paulo, SP: Roca, 2005. 492 p

SANTOS JUNIOR, C. J. dos. Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008. 214 p.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2007. 219 p.

DOLABELA, F. Oficina do empreendedor. 6ª edição, São Paulo: Cultura, 2005.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário oficial da União, Brasília, 15 de setembro de 2004. Disponível em: www.anvisa.gov.br

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: SENAC, 2006. 187 p.

FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro, RJ: SENAC, 2005. 208 p.

ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo, SP: Metha, 2007. 352 p.

REVISTA DE NUTRIÇÃO. Campinas: PUC-CAMPINAS, 1999-. Bimensal. ISSN 1678-9865 versão online: Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?lng=pt>

VAZ, Célia Silvério. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília, DF: Metha, 2006. 193 p.

 SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115539	02	6º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Introdução da Industrialização dos Alimentos. Principais métodos de conservação de alimentos. Estudo sobre fluxogramas de processamento de alimentos de origens vegetal e animal. Importância da embalagem para a vida útil do produto alimentício.

2.OBJETIVO

Estudar a Tecnologia de Alimentos, sua evolução e importância no aumento da vida útil do alimento; Estudar o alimento como matéria-prima alimentar, suas modificações por fatores físicos, químicos e biológicos, provocadas ou acidentais; Conhecer os Métodos de Conservação de Alimentos (físicos, químicos e biológicos).

3.COMPETÊNCIAS

Conhecer dos principais processos envolvidos no processamento e na conservação de alimentos.

Conhecer as principais reações bioquímicas ocorridas nos alimentos durante a sua transformação.

Entender dos efeitos dos métodos de conservação no valor nutricional do alimento.

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I

INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.

- Tecnologia de Alimentos: conceito, evolução, objetivo, importância da Industrialização.

- Conceito de alimentos: sem modificação, com pequena modificação, grandes modificações e transformados.

- Matérias-primas de origem animal e vegetal

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PELO CALOR.

- Principais métodos de conservação: branqueamento, tinalização, pasteurização, esterilização e secagem.
- Efeitos dos Métodos de conservação do calor sobre o valor nutricional dos alimentos.

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PELO FRIO.

- Conservação de alimentos por refrigeração e congelamento.
- Conservação de alimentos por liofilização.
- Efeitos dos Métodos de conservação do frio sobre o valor nutricional dos alimentos

Unidade II

OUROS MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Conservação de alimentos por Salga e Defumação;

Conservação de alimentos por uso da irradiação;

Conservação de alimentos por uso de aditivos.

Conservação de alimentos por embalagens.

PRINCIPAIS PROCESSAMENTOS DE ALIMENTOS.

- Processamento de leite e derivados.
- Processamento de carnes e derivados
- Processamento de ovos e derivados.
- Processamento de pescados e derivados.
- Processamento de cereais (arroz, milho, trigo, aveia e cevada) e subprodutos.
- Processamento de grãos e leguminosas (feijão, soja, amendoim, ervilha, grão de bico).

Processamento de frutas e hortaliças.

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de metodologias ativas. As aulas teóricas serão expositivas participativas com o auxílio da exposição de slides por data show e discussão da literatura recomendada e seminários. As aulas práticas se darão através de aula prática em Código da Temporalidade 121.1

laboratório, apresentação e discussão da literatura científica, workshop, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas seguidas de debates, questionamento e reflexão sobre a prática profissional na área da nutrição clínica.

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota. Tendo a I unidade peso 4 e a II unidade peso 6.

As avaliações teóricas serão baseadas em questões contextualizadas e análise de estudos de caso e terão o valor igual a 8 (quatro) pontos e 2 (dois) pontos referentes a medida de eficiência que será relacionada ao aproveitamento durante todo o processo de desenvolvimento da disciplina onde o aluno será convidado a construir sua nota em cada unidade por meio de exercícios teóricos e práticos, trabalhos em grupos ou individuais; as avaliações práticas terão o valor igual a 10 (dez) pontos.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 602 p., 2ª ed., 2006.

ORDONEZ, J.; **Tecnologia de alimentos**. Volume 2. Alimentos de origem animal – 1ª. Ed., Ed. Artmed – SP, 2005.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005. 674 p.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMARGO, Rodolfo (et al.) **Tecnologia de Produtos Agropecuários** – Ed. Nobel, SP, 1984

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. Atheneu, 652p., 2ª ed., 1992.

GAVA, Altanir Jaime. **Princípios de tecnologia de alimentos**. Nobel, 248p., 1986.

MORETTO, Eliane (Et al. ...). **Introdução à ciência de alimentos**. 2. ed., amp. e rev. Florianópolis, SC: UFSC, 2008

BARUFFALDI, Renato; OLIVEIRA, Maricê N. **Fundamentos de Tecnologia de Alimentos**, Vol. 3 – Ed. Atheneu, SP, 1988.

	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE		
	PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO III		
	CÓDIGO	CR	PERÍODO
B115555	04	6º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3			

1.EMENTA

Reflexão e discussão de textos literários, jornalísticos, técnico-científicos e científicos na área de alimentação e nutrição. Apresenta técnicas para leitura, análise crítica e interpretação, de forma a capacitar o aluno para que estabeleça relação entre as diferentes seções do texto, seu conteúdo e os problemas nutricionais de que tratam. Fornece elementos para a produção de textos sobre nutrição a partir da organização e consolidação de ideias advindas da análise de diferentes concepções e abordagens metodológicas.

2.OBJETIVO

Geral: Desenvolver habilidades e competências para conhecimento, reflexão e discussão sobre a nutrição, através da integração das disciplinas para o desenvolvimento de uma visão crítica e problematizadora.

Específico: Despertar nos alunos a consciência dos valores e da relação com a formação profissional, humana, cidadã e sua inserção político-social buscando a formação integral e o desenvolvimento de um profissional com uma visão crítica e reflexiva de princípios éticos, mercadológicos e humanos ligados à profissão. A interdisciplinaridade associada ao conteúdo das disciplinas do primeiro período e sua relação com a formação profissional, humana, cidadã e sua inserção político-social buscando a formação integral e o desenvolvimento de um profissional com uma visão crítica de princípios éticos, mercadológicos e humanos ligados à profissão. Adquirir conhecimento sobre a formação de profissionais nutricionistas.

3.COMPETÊNCIAS

Apresenta ao aluno os principais campos de atuação do nutricionista, com ênfase na extensão e pesquisa. Concentra todos os eixos da atuação do nutricionista relacionando a ação, sustentabilidade e ética do profissional de nutrição.

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDDAE I

Produção de textos literários, jornalísticos, técnico-científicos e científicos na área de alimentação e nutrição;

Pesquisa e extensão- diferenças e igualdades

Ética na atuação do nutricionista e na pesquisa e extensão

Base técnica e bibliográfica para atuação

Desenvolvimento do projeto de pesquisa/extensão

UNIDADE II

Principais campos de atuação do nutricionista: Saúde Coletiva, Gestão em Uan, Marketing e empreendedorismo e Nutrição Clínica

Análise de forma integrada os conteúdos programáticos das áreas de nutrição.

Formação de profissionais nutricionistas no contexto político-social.

Visita a locais com profissionais da Nutrição das diferentes áreas e levantamento sobre a atividade realizada

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas expositivas, teóricas, teórico-práticas e práticas, discussão de leituras recomendadas, com aulas teóricas expositivas participativas sobre temas inerentes à disciplina, através do uso de *slides*, data show, seminários e pesquisas contextualizados, análise crítica de filmes/documentários, dentre outros. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizadoras seguidas de debates, questionamento e reflexão da realidade do Profissional de Nutrição.

Código da Temporalidade 121.1

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota. As avaliações serão práticas/ teóricas baseadas em questões contextualizadas subjetivas que terão o valor igual a 8 (oito) pontos; a avaliação prática terá o valor igual a 2 (dois) pontos e será referente a medida de eficiência que será relacionada ao aproveitamento durante todo o processo de desenvolvimento da disciplina naquela unidade.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GARCIA RWD e MANCUSO AMC (Orgs). Mudanças alimentares e educação nutricional. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2011, 411p.

MAGALHAES APA; MARTINS KC; CASTRO TG. Educação alimentar e nutricional crítica: reflexões para intervenções em alimentação e nutrição na Atenção Primária a Saúde. REME Revista Mineira de Enfermagem, v.16 (3):463-70, 2012.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOOG, M.C.F. Contribuições da educação nutricional à construção da segurança alimentar. Saúde Revista, v.6, n.131, p.17-22, 2004.

BOOG, M.C.F. Atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável. Revista Ciência & Saúde, v.1, p.33-42, 2008.

BOOG, M.C.F. O professor e a alimentação escolar: ensinando a amar a terra e o que a terra produz. Campinas: Komedi, 2008.

7º PERÍODO

 SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115580	04	3º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Fundamentos operacionais da pesquisa científica, envolvendo as alternativas metodológicas para o seu planejamento, desenvolvimento, análise, redação apresentação e publicação dos resultados sob a forma de monografia e artigo científico.

2.OBJETIVO

Capacitar os alunos a desenvolverem o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), com base nos pressupostos das Ciências Nutricionais, instrumentalizando-os para a prática do Fazer Científico, contribuindo para a sua formação acadêmica, bem como para aumentar e qualificar a produção científica da Faculdade de Nutrição.

Conhecer os recursos e técnicas da revisão bibliográfica; - Capacitar a elaborar um projeto de pesquisa;

Discutir e escolher a metodologia que mais se adeque aos objetivos de cada projeto;

Discutir a relevância e implicações sociais do trabalho científico;

Abordar questões específicas de interesse coletivo relacionadas com o desenvolvimento dos projetos propostos;.

3.COMPETÊNCIAS

Competência para identificar problemas de pesquisa;

- Competência para elaborar a metodologia de pesquisa;

Código da Temporalidade 121.1

- Conhecimento das normas técnicas da ABNT;
- Habilidade técnica para elaborar e aplicar instrumentos de pesquisa;
- Competência para realizar análise de dados;
- Competência para elaborar uma conclusão de um artigo

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

1. Recursos e técnicas da revisão bibliográfica
2. Projeto de Pesquisa a. Concepção do tema b. O título c. A introdução; d. A metodologia e. Cronograma f. Equipe técnica g. Referências e citação bibliográfica
3. Importância social do trabalho científico a. Aspectos históricos b. Ética na pesquisa
4. Seminários de projetos a. Projetos da Área de Alimentos e Nutrição b. Projetos da Área de AUAN c. Projetos da Área de Nutrição Clínica d. Projetos da Área de Nutrição Social.

UNIDADE II

5. Temas específicos relacionados aos projetos propostos
6. Definição de autoria a. Concepção b. Contribuição intelectual c. Orientação
7. Redação científica a. Monografia, Dissertações, Teses b. O artigo científico c. Como elaborar um resumo d. Apresentação dos resultados e. Aspectos da discussão
8. Como apresentar um trabalho científico a. Adequação ao tempo b. Linguagem científica c. Relação com a banca examinadora d Preparação e utilização dos recursos áudio-visuais
9. Avaliação geral

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Metodologias ativas, Aulas expositivas; Estudos dirigidos; Seminários; Trabalhos

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota. Provas; Seminários; Trabalhos.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

THOMAS JR, NELSON JK, SILVERMAN SJ. Métodos de pesquisa em atividade física. 5ª ed. Porto Alegre: Artmed Editora; 2007.

ABRAHAMSOHN PA. Redação científica. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan; 2004.

SPECTOR N. Manual para redação de teses, dissertações, projetos de pesquisa e artigos científicos. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan; 2001.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAY RA. Cómo escribir y publicar trabajos científicos. Publicación científica nº 558. Washington: OPS; 1996. (também editado em inglês).

REY L. Planejar e redigir trabalhos científicos. 2ª Ed. São Paulo: Editora Edgard Blücher LTDA; 2003

 <p>SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</p>	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	ESTÁGIO DE GUAN			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
B115571	11	7º	220horas	
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Desenvolvimento das atividades práticas nas diversas Instituições que possuam Unidades de Alimentação e Nutrição. Administração Caracterização e Estrutura Organizacional da U.A.N. Sistemas de Alimentação. Funcionamento da U.A.N. Planejamento da Estrutura Física da U.A.N. (Unidade de Alimentação e Nutrição – institucional e hospitalar).

2.OBJETIVO

Capacitar o aluno na gestão de unidades de alimentação e nutrição, participando de atividades técnicas e administrativas e permitindo a reflexão sobre a prática e o papel do nutricionista em uma UAN.

3.COMPETÊNCIAS

Despertar o senso crítico dos alunos para a identificação de problemas no processo de produção de refeições.

Identificar, por área de competência, as ações que o supervisor desenvolve na Instituição;

Formar opinião sobre o modo de como o supervisor as desenvolve;

Contribuir com sugestões para a solução dos problemas identificados

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Observação do funcionamento da UAN para compreender o fluxo de operações;

Código da Temporalidade 121.1

- 1.1. Descrever o contrato da UAN, o estilo do cardápio, as instalações físicas e o tipo de público atendido;
2. Acompanhamento das atividades do nutricionista quanto ao planejamento de cardápios, de compras e controle do estoque e custos;
 - 2.1. Planejar cardápios e compras;
 - 2.2. Acompanhar e analisar o processo de requisição diária e controle de estoque;
 - 2.3. Verificar as condições de armazenamento;
 - 2.4. Participar no controle de resto-ingesta;
 - 2.5. Calcular o custo da refeição;
 - 2.6. Acompanhar atendimento às solicitações eventuais: *coffee break*, lanches, almoços festivos;
3. Acompanhamento das atividades do nutricionista quanto ao gerenciamento de pessoal e segurança no trabalho;
 - 3.1. Verificar uniformes, EPI, exames médicos e laboratoriais de funcionários;
 - 3.2. Planejar e executar treinamento de funcionários, elaboração de escalas, controle de frequência;
 - 3.3. Verificar as condições dos equipamentos: estado de conservação e necessidade de manutenção, controle higiênico, consumo de energia, condições ergonômicas e condições de segurança;
4. Acompanhamento das atividades do nutricionista quanto ao controle de qualidade, utilização de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados;
 - 4.1. Acompanhar e dar orientação técnica para as etapas de: higienização, pré-preparo, preparo e distribuição de refeições;
 - 4.2. Avaliar perdas e rendimento no pré-preparo e preparo de alimentos;
 - 4.3. Realizar análise sensorial dos alimentos e preparações;
5. Acompanhamento das atividades do nutricionista quanto ao atendimento ao cliente.
 - 5.1. Acompanhar compromissos e contatos com o cliente: contatos comerciais, reuniões, visitas;

5.2. Acompanhar pesquisa de opinião;

Participar em projetos de educação nutricional e redução do desperdício

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Atividades práticas supervisionadas.

Pesquisa bibliográfica.

Elaboração e operacionalização de proposta de intervenção – relatório final.

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Avaliação do supervisor e do professor orientador quanto à: pontualidade, assiduidade, interesse, participação, relacionamento e postura profissional - 5 pontos.

Avaliação intermediária – avaliação das atividades solicitadas a cada semana e discussão durante as visitas aos locais de estágio e encontros na UNIT – 2 pontos

Relatório final - 3 pontos

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GERMANO, P. M. L. & GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** São Paulo: Ed. Varela, 2011.

CARELLI, A. .E, **Normas De Documentação Aplicadas A Área De Saúde,** 2006, 1ª Ed. E-papers Editora.

SANT'ANA, H. M. P.; **Planejamento Físico-Funcional De Unidades De Alimentação E Nutrição.** 2013, 1ª Ed. Editora Rubio.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 2008. 625 p.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARVALHO, L.; **Boas Práticas Para Manipulação De Alimentos, 2010, 1ª Ed. Editora IESDE.**

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 6. ed. São Paulo: SENAC, 2011. 201 p. ISBN 9788573598377.

REGGIOLLI, Marcia Regina. **Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 134 p. ISBN 97885737901559.

VAZ, Célia Silvério. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial: manual prático do gestor de serviços de alimentação**. 3. ed. Brasília: [s.n], 2011. 227 p.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes; OLIVEIRA, Zelia Milet Cavalcanti De; REGO, Josedira Carvalho do [et Al]. **Administração Aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1990. 219 p.

 Unit UNIVERSIDADE TIRADENTES SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO SOCIAL			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
B115563	11	7º	220 horas	
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Desenvolvimento de atividades práticas em Instituições de Educação e Saúde ou outras Instituições Sociais que desenvolvam projetos de extensão comunitária. Importância do domínio das técnicas disponíveis e da utilização de articulação efetiva com equipes interdisciplinares e organizações comunitárias. Treinamento, em serviço, nas atividades de saúde em nível primário, relacionadas à atenção dietética, oportunizando a prática do diagnóstico nutricional individual e coletivo, planejamento de ações que levem à solução de problemas identificados, implantação e/ou avaliação de programas e atividades peculiares à área de nutrição social.

2.OBJETIVO

Proporcionar a integração e prática dos alunos do curso de Nutrição da Universidade Tiradentes com a comunidade no município de Aracaju, com vistas à formação integral do profissional, com capacidade crítica, criativa e investigativa, articulando aspectos biológicos e sociais, práticos e teóricos; o trabalho em equipe e a apropriação do SUS.

3.COMPETÊNCIAS

- Prover o aluno concluinte de meios indispensáveis à aplicação prática dos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos no curso, permitindo-lhe vivência pessoal sobre os assuntos relativos às áreas de atuação do Nutricionista;
- Permitir melhor desenvolvimento de técnicas e habilidades indispensáveis ao exercício do profissional nutricionista;

- Proporcionar treinamento sistemático e individual pela obrigatória participação do discente na rotina de trabalho, propiciando aos estudantes complementação educacional e prática profissional;
- Possibilitar experiências individuais de escola/comunidade, através da participação em trabalhos de campo;
- Ensejar ao estagiário a orientação para realização de pesquisa científica;
- Estimular nos estagiários o espírito de equipe e liderança participativa, aspectos relevantes nos relacionamentos interpessoais com chefias, funcionários e clientes no local de estágio;
- Propiciar subsídios para que os alunos possam planejar, coordenar, executar e avaliar ações que promovam a promoção e prevenção de saúde;

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO SOCIAL

O estágio ambulatorial tem o objetivo de capacitar o (a) acadêmico(a) para:

- Avaliar o estado nutricional do paciente de acordo com o Protocolo de Avaliação Nutricional da UNIT;
- Planejar dietas adequadas às necessidades nutricionais e dietoterápicas dos pacientes atendidos (os alunos terão uma semana para preparar/calcular e entregar dietas individualizadas ao paciente após avaliação e correção do preceptor).
- Promover orientação e educação alimentar e nutricional individual e de grupos; Realizando palestras e oficinas educativas;
- Realizar o acompanhamento nutricional do paciente em seu retorno;
- Identificar, aplicar e avaliar o tratamento dietoterápico adequado às características físicas, socioculturais e psicológicas dos pacientes;
- Propor soluções para eventuais problemas encontrados;

NAS UNIDADES DE EDUCAÇÃO

As atividades de avaliação nutricional e educação nutricional serão realizadas de acordo com a demanda do local. Na primeira semana de estágio os alunos deverão traçar, juntamente com o professor, o plano de ação para aquela instituição. O estágio em unidades de educação tem o objetivo de capacitar o (a) acadêmico (a) para:

- Desenvolver e criar materiais educativos relacionados à alimentação saudável;
- Código da Temporalidade 121.1

- Investigar o perfil nutricional desta população, propondo soluções aos problemas encontrados.
- Descrever a rotina da unidade (localidade, número de funcionários, número de alunos assistidos, faixa etária, tipo de refeição servida);
- Caracterizar a clientela atendida através da aplicação de questionário sócioeconômico e inquérito alimentar que possibilite analisar o consumo alimentar dos escolares;
- Elaborar em conjunto com o professor um Programa de Treinamento envolvendo os manipuladores de alimentos;
- Planejar atividades com o conteúdo de Alimentação e Nutrição adequado a faixa etária, para serem desenvolvidas na Unidade de Educação;
- Realizar palestras educativas;
- Apresentar o diagnóstico nutricional da Unidade de Educação.

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As atividades ocorrerão no 6º período do curso e serão desenvolvidas em espaços selecionados e supervisionados por professores/preceptores do curso de Nutrição da UNIT – SE. Os campos de estágios são estabelecidos através de convênios firmados entre a Universidade Tiradentes e locais de atuação do Nutricionista no âmbito da Saúde Coletiva (instituições concedentes), que propiciem condições de aprendizagem, garantindo a manutenção dos programas durante o projeto de estágio e indicando supervisor de programa que esteja diretamente ligado à prática, onde o aluno estiver estagiando, e que este possa absorver o maior número de alunos, observando as normas de estágio vigente.

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem será um processo contínuo e cumulativo do desempenho do estudante variando de 0 (zero) a 10 (dez). Será considerado como aprovado (a) o estudante que obtiver média igual ou superior a 6 (seis) e frequência mínima obrigatória de 100% (cem por cento) do total de horas definidas no estágio supervisionado.

O aluno será avaliado pelo supervisor, pelo preceptor, além de ter a obrigatoriedade de elaboração de um relatório final específico com apresentação escrita o relatório valerá 10,0 pontos e a avaliação do professor/preceptor valerá 10,0 pontos.

Em geral, serão considerados os seguintes critérios:

- Cumprimento dos deveres (pontualidade, assiduidade e responsabilidade).
- Capacidade profissional (habilidade de aplicação prática dos conhecimentos teóricos, iniciativa e senso crítico).
- Atividades científicas.
- Postura profissional e ética

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TADDEI, J A; LANG, R M F; SILVA G. L. ; TOLONI, M H A. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

BERTOLLI FILHO, Claudio. História da saúde pública no Brasil. São Paulo: Atica, 2011.

IBAÑEZ, Nelson; ELIAS, Paulo Eduardo Mangeon; SEIXAS, Paulo Henrique D'Ângelo (Org.). Política e gestão pública em saúde. São Paulo: HUCITEC, 2011. 824 p. (Saúde em debate)

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SANTOS, Irani Gomes dos (Org.). Nutrição: da assistência à promoção da saúde. [S. l]: RCN, 2007. 378 p. ISBN 8586214086.

GONÇALVES, A. Conhecendo e discutindo saúde coletiva. Rio de Janeiro: Guanabara, 2004.

CHAVES, Nelson. Alimentação e sociedade: a inter-relação dos aspectos antropológicos, culturais e sociais com a nutrição. Recife, PE: CEPE, 2009. 313 p.

VASCONCELOS, E. M.; VASCONCELOS, E. M.; CAMPOS, G. W. de S.; LIBÂNIO, J. B. Educação popular e atenção à saúde da família. 2. ed. São Paulo: HUCITEC, 2008. 336 p. ISBN

SHILS, M.E. et al. (eds). Nutrição moderna na saúde e na doença. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.

LAURENTI, R. (Et. al.) Estatísticas de saúde. 2. ed., rev. e atual. São Paulo: E.P.U., 2003. 214 p. ISBN 8512408308.

BRASIL.Ministério da Saúde. <http://portal.www.saude.gov.br/alimentacao>.

8º PERÍODO

 Unit UNIVERSIDADE TIRADENTES SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115601	02	8º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Instrumentalizar o aluno para a análise dos dados obtidos; orientação quanto à busca bibliográfica para subsidiar a construção final do texto. Constitui-se na elaboração de uma situação problema de caráter Interdisciplinar e contextualizada na área de nutrição, que leve o aluno a buscar, de forma independente, informações oriundas de várias fontes, desde a literatura científica e técnica, até as pesquisas de opinião. O aluno deve sistematizar analisar e compreender tais informações a fim de gerar conhecimentos, possibilitando-o a encontrar respostas para a situação problema proposta.

2.OBJETIVO

Objetiva o desenvolvimento no aluno do senso crítico e reflexivo relacionado a um tema específico relacionado à Nutrição, que deverá ser construído de modo a exercitar no discente o treinamento das faculdades necessárias à elaboração de trabalho de cunho científico, sob a orientação estrita de um professor, de cuja área de atuação o qualifique para o direcionamento adequado das etapas concernentes ao bom planejamento do TCC, fundamentados no respeito às normas estabelecidas para a construção do correto trabalho e aos preceitos éticos, quando estes forem requeridos.

3.COMPETÊNCIAS

Levar o aluno a uma análise sobre a experiência profissional e a integração entre teoria e prática na área de Biologia;

Integrar as disciplinas e estabelecer relações com outras ciências, a partir da fundamentação teórica convergente.

Estimular a autonomia no aluno para que possa empreender, criar e inovar em sua área de atuação.

Valorizar a criatividade, a habilidade e a capacidade de adaptação e improvisação do aluno frente ao desempenho científico

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Aspectos metodológicos da monografia e Desenvolvimento da Trabalho Monográfico

1. Metodologia da Pesquisa

1.1- Introdução ao estudo da monografia

1.2- Dissertação e tese

1.3- Formatação de trabalho científico

2. Elaboração do projeto de monografia

2.1- Organização de idéias na elaboração da monografia

2.2 Métodos científicos e técnicos de pesquisa

UNIDADE II: Desenvolvimento e elaboração do Trabalho Monográfico

2.4-Emprego de citações e notas de rodapé

2.5- Normas para indicação de referências

3. Execução do trabalho monográfico

3.1- Pesquisa na Internet

3.2- Utilização racional de artigos científicos

3.3- Utilização de multimeios

3.4- Técnicas de apresentação de trabalhos

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Reuniões periódicas de orientação com a dupla de alunos e o orientador do TCC, nas dependências da Universidade com dia e horário pré-estabelecidos.

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do artigo final resultante das orientações, através de Seminários e apresentação determinará a nota final.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica. 6. ed., 7. reimpr. São Paulo: Prentice Hall, 2011. 162 p. ISBN 8576050471.

GONÇALVES, Hortência de Abreu. Manual de monografia, dissertação e tese. 2. ed. São Paulo: Avercamp, 2008. 124 p.

SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 22. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Fundamentos de Metodologia Científica. São Paulo: Atlas, 2010.

MARTINELLI, Maria Lúcia (Org.). Pesquisa qualitativa: um instigante desafio. São Paulo: Veras, c1999. 143 p.

CURY, G. C. Epidemiologia aplicada ao sistema único de saúde. São Paulo: Coopmed, 2005.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação: o positivismo, a fenomenologia, o marxismo. 16. reimpr. São Paulo: Atlas, 2008. 175 p.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 8. ed. São Paulo: HUCITEC, 2004. 269 p.

 <p>Unit UNIVERSIDADE TIRADENTES SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</p>	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
B115598	04	8º	80 horas	
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos, de maneira a permitir ao aluno participar das análises, sugestões e orientações de condutas dietoterápicas a pacientes hospitalizados. Treinamento, em serviço, das atividades de atenção dietética individualizada em âmbito hospitalar e ambulatorial, nas diversas especialidades clínicas, à luz dos conhecimentos científicos pertinentes a cada caso. Integração do aluno com os pacientes e equipe interdisciplinar e multiprofissional. Modificações da dieta normal. Dietas hospitalares. Estudo da doença e do estado nutricional do paciente. Patologia e dietoterapia nas diversas doenças. Vias de alimentação, vias de acesso ao trato gastrointestinal, métodos de administração e classificação das fórmulas enterais. Dietas Parenterais.

2.OBJETIVO

- . Prover o aluno concluinte de meios indispensáveis à aplicação prática dos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos no curso, permitindo-lhe vivência pessoal sobre os assuntos relativos às áreas de atuação do Nutricionista;
- II. Permitir melhor desenvolvimento de técnicas e habilidades indispensáveis ao exercício do profissional nutricionista;
- III. Proporcionar treinamento sistemático e individual pela obrigatória participação do discente na rotina de trabalho, propiciando aos estudantes complementação educacional e prática profissional;
- IV. Possibilitar experiências individuais de escola/comunidade, através da participação em trabalhos de campo e/ou extensão;
- V. Ensejar ao estagiário a orientação para realização de pesquisa científica;

Código da Temporalidade 121.1

VI. Estimular nos estagiários o espírito de equipe e liderança participativa, aspectos relevantes nos relacionamentos interpessoais com chefias, funcionários e clientes no local de estágio;

VII. Propiciar subsídios para que os alunos possam planejar, coordenar, executar e avaliar ações que promovam a promoção e prevenção de saúde;

3.COMPETÊNCIAS

- Avaliar o estado nutricional do paciente de acordo com o Protocolo de Avaliação Nutricional da UNIT;
- Planejar dietas adequadas às necessidades nutricionais e dietoterápicas dos pacientes atendidos (os alunos terão uma semana para preparar/calcular dietas individualizadas que serão entregues ao paciente após avaliação e correção do preceptor).
- Promover orientação e educação alimentar e nutricional individual e de grupos;
- Realizar o acompanhamento nutricional do paciente em seu retorno;
- Executar todas as tarefas de preparação e execução de orientações;
- Identificar, aplicar e avaliar o tratamento dietoterápico adequado às características físicas, socioculturais e psicológicas dos pacientes;

Propor soluções para eventuais problemas encontrados

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

O estágio ambulatorial tem o objetivo de capacitar o (a) acadêmico(a) para:

- Avaliar o estado nutricional do paciente de acordo com o Protocolo de Avaliação Nutricional da UNIT;
- Planejar dietas adequadas às necessidades nutricionais e dietoterápicas dos pacientes atendidos (os alunos terão uma semana para preparar/calcular dietas individualizadas que serão entregues ao paciente após avaliação e correção do preceptor).
- Promover orientação e educação alimentar e nutricional individual e de grupos;
- Realizar o acompanhamento nutricional do paciente em seu retorno;
- Executar todas as tarefas de preparação e execução de orientações;
- Identificar, aplicar e avaliar o tratamento dietoterápico adequado às características físicas, socioculturais e psicológicas dos pacientes;

Código da Temporalidade 121.1

- Propor soluções para eventuais problemas encontrados;
- Realizar palestras e oficinas educativas;

Além disso, o professor/preceptor do estágio poderá selecionar atividades específicas ao estagiário, conforme as necessidades da instituição.

2. NAS UNIDADES HOSPITALARES

De acordo com a resolução nº 380 do Conselho Federal de Nutricionistas, compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição Clínica, prestar assistência dietética e promover educação nutricional a indivíduos, sadios ou enfermos, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e em consultórios de nutrição e dietética, visando à promoção, manutenção e recuperação da saúde. Para a realização das atribuições previamente descritas no âmbito de hospitais e clínicas, o estagiário deve desenvolver algumas atividades, sendo estas obrigatórias ou complementares.

Atividades obrigatórias:

- Definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos clientes/pacientes, segundo níveis de atendimento em Nutrição,
- Elaborar o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos,
- Manter ou recuperar o estado nutricional do indivíduo, visando minimizar os efeitos da doença, com melhor controle de infecção, melhor resposta a procedimentos cirúrgicos e redução do tempo de internação.
- Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional,
- Prescrever dietas em diferentes condições clínicas e nutricionais, tendo como objetivo a recuperação ou a manutenção do estado nutricional;
- Fazer estudos de casos,
- Acompanhar a evolução clínico-nutricional;
- Realizar orientação nutricional, visando a alta hospitalar do paciente
- Determinar e dar a alta nutricional,
- Promover educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes, familiares ou responsáveis,

Código da Temporalidade 121.1

- Orientar e supervisionar a distribuição e administração de dietas,
- Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética,.
- Promover educação nutricional com pacientes e acompanhantes/cuidadores;
- Apresentar um relatório final de atividades desenvolvidas

Atividades complementares:

- Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional do cliente/paciente,
- Prescrever suplementos nutricionais bem como alimentos para fins especiais, em conformidade com a legislação vigente, quando necessários à complementação da dieta,
- Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico,
- Participar do planejamento e execução de programas de treinamento e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista,

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Atividades práticas supervisionadas.

Pesquisa bibliográfica.

Estudo de casos clínicos com proposta de intervenção

Relatórios

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do estagiário será feita isoladamente, em cada setor que compõe o Estágio, de acordo com critérios pré-estabelecidos pelo supervisor, podendo ocorrer através de: Frequência, Avaliação individual, Relatórios.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Código da Temporalidade 121.1

PHILIPPI, S.T; ALVARENGA M; SCAGLIUSI F.B. **Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento.** 1ª Ed. São Paulo: Manole, 2011.

WAITZBERG, D; DIAS, M. C. G. **Guia básico de terapia nutricional.** Manual de boas práticas. 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

GOMES, M. C. R; LEÃO, L. S. C. S. **Manual de nutrição clínica: para atendimento ambulatorial do adulto.** Petrópolis, RJ: Vozes Ebook, 2003.

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CUPPARI, L; **Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis.** 1ª Ed. São Paulo: Editora Manole, 515p, 2009

MAHAN, L. KATHLEEN; ESCOTT-STUMP, SYLVIA, KRAUSE. **Alimentos, nutrição e dietoterapia.** 12 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

SHILS, M.E. et al. (eds). **Nutrição moderna na saúde e na doença.** 2. ed. Barueri - SP: Manole, 2009.

WAITZBERG, D. .; **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica.** 4ª. ed. São Paulo: Editora Atheneu,. 3200p 2009

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional.** 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto.** 2ª Ed. São Paulo: Malone, 2006.

Optativas I

 SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	HISTÓRIA E CULTURA AFRO-RASILEIRA E AFRICANA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	H119315	02	8º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Analisar os principais aspectos da história da África. O processo de colonização e independência. O negro no Brasil. Identificação e análise dos aspectos culturais relevantes da cultura afro-brasileira. Analisar a Lei 10.639/03 e sua implementação. Comunidades negras no Brasil.

2. OBJETIVO

Propiciar o conhecimento da história da África e a sua contribuição para a formação histórico-cultural do povo brasileiro.

3.COMPETÊNCIAS

Analisar os principais aspectos da história do continente africano desde a formação dos primeiros reinos ao processo de descolonização;

Identificar os aspectos geográficos do continente africano e suas influências no mundo;

Identificar e analisar aspectos da cultura afro-brasileira;

Compreender o processo de independência dos Estados africanos;

Identificar as principais ações do movimento negro organizado e a luta contra o racismo e a discriminação;

Analisar a Lei 10.639/03; Identificar e analisar aspectos organizacionais das comunidades negras brasileiras.

4. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Principais aspectos da história da África
Imaginário europeu sobre a África;
quadro geográfico e suas influências;
processo de colonização e independência.
Aspectos culturais do povo africano
O negro no Brasil.

II UNIDADE

Identificação e análise dos aspectos culturais relevantes da cultura afro-brasileira.

Leis 10639/2003 e 11645/2008 e sua implementação.

Comunidades negras no Brasil.
O negro no livro didático;
Políticas afirmativas

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Realização de exposição oral dialogada; estudo dirigido; debate; seminários temáticos; fóruns de discussão, trabalho individual e em grupo.

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO:

No processo de avaliação serão utilizadas provas escritas com questões contextualizadas; Seminários; Estudos de Caso e Resenha Crítica.

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

REIS, João José. **Rebelião escrava no Brasil: a história do levante dos malês em 1835.** ed. rev. e ampl. São Paulo: Companhia das Letras, [2009]. 665 p.

SILVA, Alberto da Costa. **A Manilha e o Libambo: A África e a escravidão de 1500 a 1700.** 6ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. 2002.

WEHLING, Arno. **Formação do Brasil colonial.** SP: Nova Fronteira, 2005

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Código da Temporalidade 121.1

HERNANDEZ, Leila Leite. **A África na sala de aula:** visita à história contemporânea. São Paulo: Selo Negro, 2008. 678 p

HOLANDA, Sergio Buarque de. A época colonial: do descobrimento à expansão territorial. 3. ed. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 2008 (História Geral da Civilização Brasileira)

BENTO, Maria Aparecida Silva Bento. **Cidadania em preto e branco.** 2. ed. São Paulo: Ática, 1999. 80 p. (Série Discussão Aberta ;9)

SCHWARZ, Roberto. **Cultura e política.** 3. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2009. 191 p. 2 ex

GIORDANI, Mário Curtis. **História da África:** anterior aos descobrimentos : idade moderna I. 7. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010. 269 p.

EBOOKS

Magnoli, Demétrio. **Uma Gota de Sangue:** história do pensamento racial

Mattos, Regiane Augusto de. **História e Cultura Afro-Brasileira**

 <p>Unit UNIVERSIDADE TIRADENTES</p> <p>SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</p>	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	H118815	04	8º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1.EMENTA

Tratar os conceitos de etnia, raça, racialização, identidade, diversidade, Diferença. Compreender os grupos étnicos “minoritários” e processos de colonização e pós- colonização. Políticas afirmativas para populações étnicas e políticas afirmativas específicas em educação. Populações étnicas e diáspora. Racismo, discriminação e perspectiva didático-pedagógica de educação anti-racista. História e cultura étnica na escola e itinerários pedagógicos. Etnia/Raça e a indissociabilidade de outras categorias da diferença. Cultura e hibridismo culturais. As etnociências na sala de aula. Movimentos Sociais e educação não formal. Pesquisas em educação no campo da educação e relações étnico-raciais.

2.OBJETIVO

Contribuir para mudança do ponto de referência do aluno para pensar o “outro”, o diferente, percebendo a complexidade de outras formações e práticas culturais.

3.COMPETÊNCIAS

- Instrumentalização teórico-metodológica sobre a educação e as Relações Étnico-Raciais;
- Compreender as diversas práticas culturais dentro de uma lógica própria.
- Construir seus próprios parâmetros, a partir da percepção de que a nossa cultura é apenas uma das formas possíveis de perceber e interpretar o mundo e que todas as culturas são igualmente válidas e fazem sentido para seus participantes.
- Promover ações afirmativas para os afrodescendentes e indígenas;

- Produzir conhecimentos e material acadêmico como suporte para ações de educação afirmativa.

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

A historicidade dos grupos étnicos-raciais no Brasil

- o Processos de colonização e pós- colonização.
- o A contribuição da matriz indígena na formação cultural do Brasil.

- Importância da prática de um processo educacional voltado para a diversidade e a pluralidade cultural da sociedade brasileira.

- Implicações ideológicas e o respeito às particularidades dos diferentes grupos humanos.

UNIDADE II

Identidades culturais e relações étnico-raciais no Brasil

Os movimentos sociais étnicos

Debates sobre os territórios étnicos no Brasil: Direito, Legalidade, Referências Culturais
Políticas Públicas de promoção à igualdade racial:

As ações afirmativas na educação brasileira

5. METODOLOGIA DE ENSINO

Realização de exposição oral dialogada; estudo dirigido; debate; seminários temáticos; fóruns de discussão, trabalho individual e em grupo.

6.METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação serão utilizadas provas escritas com questões contextualizadas; Seminários; Estudos de Caso e Resenha Crítica.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **Identidade, etnia e estrutura social**. São Paulo: Pioneira, 1976. 118 p.

Código da Temporalidade 121.1

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. 26. ed., 35. reimpr. São Paulo: Companhia das Letras, 2011. 220 p.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 24. ed. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2009. 117 p. (Coleção Antropologia Social)

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

HERNANDEZ, Leila Leite. **A África na sala de aula: visita à história contemporânea**. São Paulo: Selo Negro, 2008. 678 p.

NUNES, Maria Thétis. **Sergipe colonial I**. São Cristovão, SE: UFS, 2006. 350 p.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro**. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 2011. DVD

CUCHE, Denys. **A noção de cultura nas ciências sociais**. 2.ed. Bauru, São Paulo: Edusc, 2002.

AZEVEDO, Thales de. **Democracia racial: ideologia e realidade**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1975. 112 p.

EBOOKS

Lafer, Celso. **A Internacionalização dos Direitos Humanos: constituição, racismo e relações internacionais**

Dijk, Teun Adrianus van. **Racismo e Discurso na América Latina**.

 <p>Unit UNIVERSIDADE TIRADENTES SUPERINTÊNCIA ACADÊMICA DIRETORIA DE GRADUAÇÃO</p>	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	LIBRAS			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
H113457	04	8º	80 horas	
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1. EMENTA

História da educação do surdo no Brasil: Políticas Públicas; Introdução dos aspectos clínicos, educacionais e sócio-antropológicos da surdez ; noções lingüísticas em Libras; estrutura de Libras; aspectos comparativos de Libras e Língua Portuguesa; sistema de comunicação gestual; técnicas narrativas; interpretação e tradução.

2.OBJETIVO

- Clareza e coerência na utilização da Linguagem Brasileira de Sinais - LIBRAS.
- Domínio teórico e prático da Linguagem Brasileira de Sinais - LIBRAS.
- Raciocínio crítico e analítico sobre a cultura do surdo.
- Estabelecer com o aluno a comparação entre LIBRAS e Português, para que possa verificar as semelhanças e diferenças.
- Utilizar a LIBRAS sempre que se fizer necessário, para a compreensão dos conceitos e conteúdos curriculares

4.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I:

- Breve Histórico da Educação do surdo no Brasil: introdução aos aspectos clínicos, educacionais e sócio-antropológicos da surdez.
 - Noções lingüísticas de Libras: Alfabeto manual ou dactilológico;
 - Sinal-de-Nome;
 - Características básicas da fonologia de Libras: configurações de mão, movimento, locação, orientação da mão, expressões não-manuais.
5. Praticar Libras: o alfabeto; expressões manuais e não manuais.
- Sistematização do léxico:

Código da Temporalidade 121.1

- Números;
- Expressões socioculturais positivas: cumprimento, agradecimento, desculpas etc.;
- Expressões socioculturais negativas: desagrado, impossibilidade etc.;

UNIDADE II:

- Introdução à morfologia da Linguagem Brasileira de Sinais - Libras: nomes (substantivos e adjetivos), alguns verbos e alguns pronomes;
- Praticar Libras: diálogos curtos com vocabulário básico;
- Noções de tempo e de horas;
- Aspectos sociolingüísticos: variação em Libras;
- Noções da sintaxe da Linguagem Brasileira de Sinais - Libras: frases afirmativas e negativas;
- Praticar Libras: diálogo e conversação com frases simples.

5.PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As aulas expositivas com utilização de recursos visuais, realização de seminários, estudo dirigido, pesquisa e trabalho em grupo.

6.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A nota de cada unidade programática, duas por semestre, será obtida pela realização de provas teóricas contextualizadas, seminários, estudos dirigidos, relatórios, trabalhos e avaliações práticas, quando possível, verificando o nível da aprendizagem, considerando as habilidades e competências.

7.BIBLIOGRAFIA BÁSICA

QUADROS, Ronice Muller. **O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa**. Brasília, DF: MEC, 2009.

MOURA, Maria Cecilia de; VERGAMINI, Sabine Antonialli Arena; CAMPOS, Sandra Regina Leite de (Org.). **Educação para surdos: práticas e perspectivas**. São Paulo: Santos, 2008.

SOUZA, Regina Maria de. **Educação de surdos: pontos e contrapontos.** São Paulo: Summus, 2007. 207 p.

8.BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOTELHO, Paula. **Linguagem e letramento na educação dos surdos: ideologias e práticas pedagógicas.** 2. reimpr. Belo Horizonte: Autêntica, 2005. 158 p.(Coleção Trajetória).

CAPOVILLA, Fernando César. **Enciclopédia da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras.** São Paulo: EDUSP, 2012.

CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte; MAURICIO, Aline Cristina. **Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira.** São Paulo: Edusp,

CASTRO, Alberto Rainha de; CARVALHO, Ilza Silva de. **Comunicação por língua brasileira de sinais.** 3. ed. Brasília, DF: Senac Distrito Federal, 2011. 269 p.

PEREIRA, Maria Cristina da Cunha (org.) **Libras: conhecimento além dos sinais**

GUEBERT, Mirian Célia Castellain. **Inclusão: uma realidade em discussão.**

SILVA, Aline Maira da. **Educação Especial e Inclusão Escolar: história e fundamentos**

MOLLICA, Maria Cecília. **Fala, Letramento e Inclusão Social.**

STAINBACK, Susan; Stainback, William. **Inclusão: um guia para educadores.**

BIANCHETTI, Lucídio; Freire, Ida Mara (orgs.) **Um Olhar sobre a Diferença: interação, trabalho e cidadania - 11ª edição.**

12. PLANOS DE AÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO CURSO

O Plano de Ação do Curso de Nutrição reflete de forma organizada o planejamento do curso. O coordenador do curso, em parceria com o NDE, corpo docente e discente, planeja as atividades que deverão ser desenvolvidas e executadas durante o ano letivo de 2018. Através de um planejamento estratégico, estabelece atividades a serem desenvolvidas durante o ano letivo.

ATIVIDADES DE ENSINO

O que fazer?	Quem fará?	Quando será feito?	Onde será feito?	Por que será feito?	Como será feito?	Quanto custará?
Incentivar metodologias participativas de ensino; Qualificar o corpo docente para o Currículo por Competências com aplicação de Metodologias Ativas e pesquisa científica.	Coordenação NDE DG SUPAC	2018/1 2018/2	UNIT	Dar continuidade ao processo de atualização do corpo docente quanto às novas práticas educativas e à importância do trabalho pedagógico e da pesquisa científica em Nutrição.	Realização de oficinas com especialistas de referência frente às práticas educativas em metodologias de ensino e produção científica.	A determinar

O que fazer?	Quem fará?	Quando será feito?	Onde será feito?	Por que será feito?	Como será feito?	Quanto custará?
Atualizar o acervo bibliográfico do curso.	Coordenação DS DG SUPAC Biblioteca	2018/1 2018/2	UNIT -	Manter atualizado o acervo e atender a demanda de títulos e exemplares aos discentes.	Através do incentivo ao docente para monitorar o acervo bibliográfico, adquirir títulos novos, assinatura de periódicos indexados e livros eletrônicos (e-books).	A determinar
Reuniões Ordinárias com NDE, Colegiado do curso, Professores, Preceptores e Representantes de Turma.	Coordenação NDE Colegiado DS DG	Semanal Trimestral	UNIT - Campus Farolândia /	Monitoramento acadêmico a fim de assegurar a qualidade da formação.	Reuniões periódicas ordinárias e extraordinárias.	
Seminários com parceiros dos serviços de saúde.	Coordenação DS CEPS SMS SES ASSCOM	Semestral	UNIT - e serviços parceiros	Compartilhar experiências do ensino e serviço.	Elaboração de projeto, divulgação acadêmica e dos serviços.	A definir

O que fazer?	Quem fará?	Quando será feito?	Onde será feito?	Por que será feito?	Como será feito?	Quanto custará?
Desenvolver ações junto ao NDE: Atualizar PPC; Monitorar o programa da disciplina, ensinos clínicos, Estágio Curricular Supervisionado e o processo avaliativo; Construção do currículo por competências	Coordenação NDE	2018/1 2018/2	Coordenação NDE	Assegurar qualidade do ensino, aprendizagem do aluno e a propriedade da formação.	Discussão coletiva; acompanhamento didático-pedagógico; construção coletiva do currículo por competências;	A definir
Manter e alcançar parcerias interinstitucionais com instituições de Saúde, indústrias, restaurantes e empresas de alimentação.	Coordenação DS Unit Carreiras Central de estágios SUPAC Reitoria	2018/1 2018/2	SMS FHS HRAM Saúde Center UNIT	Para assegurar os ensinos clínicos e estágios curriculares aos alunos do curso de Nutrição.	Através de termos de cooperação	Ver Direção de Saúde e Unit Carreiras
Realização de atividades voltadas para o ENADE	Coordenação NDE DS SUPAC Reitoria	2018/1 2018/2	Unit	O curso e o corpo discente deve atender ao que é preconizado em portaria Ministerial	- Orientação ao corpo discente quanto a atividade prevista - Capacitação por meio de oficinas quanto ao tipo de atividade	SUPAC

O que fazer?	Quem fará?	Quando será feito?	Onde será feito?	Por que será feito?	Como será feito?	Quanto custará?
Ligas Acadêmicas	Direção da Saúde Coordenação Corpo docente	2018/1 2018/2	UNIT	Manutenção das ligas existentes e estimulação para a implantação de novas ligas.	- Por meio da divulgação das atividades desenvolvidas pelas ligas já implantadas; - Estímulo à implantação de novas ligas	Próprio

ATIVIDADES DE EXTENSÃO

O que fazer?	Quem fará?	Quando será feito?	Onde será feito?	Por que fazer?	Como será feito?	Quanto Custará
Implementação das Práticas Extensionistas nas Disciplinas eleitas pelo Colegiado do curso.	Professores e estudantes.	2018/1 2018/2	UNIT -campus Farolândia	Para incentivar o discente a intervir na comunidade frente a sua realidade.	Através de ações e planejamento estratégico.	A determinar
Promover o IV Congresso internacional de atividade física, Nutrição e saúde	Coordenação do Curso Comissão organizadora Professores e estudantes.	setembro 2018	Unit - Campus Farolândia, Estância e Itabaiana	Integrar os discentes do curso com meio científico para fomentar a participação e atualização profissional.	Através de elaboração do projeto, planejamento e gestão.	Ver custos com conferencistas, folders, passagens aéreas, hospedagem, traslado e pró-labore.

O que fazer?	Quem fará?	Quando será feito?	Onde será feito?	Por que fazer?	Como será feito?	Quanto Custará
Participação em Eventos conforme calendário da saúde	Coord. de Extensão Corpo docente ASSCOM Corpo discente Coordenação	Datas comemorativas	UNIT Serviços Comunidade	Proporcionar discussão de temas emergentes, objeto de estudo da Nutrição	Fazer parcerias com órgãos de ensino e saúde. Definir as ações e implementá-las. Divulgar os eventos.	Confecção de faixas, panfletos, doações e solidariedade.
III Encontro de Egressos de Nutrição da UNIT	Coordenação de Curso Corpo docente Corpo discente ASSCOM	22/03/2018	UNIT	Proporcionar a participação de discentes em discussões de classe e conagraamento da categoria profissional, mercado de trabalho.	Parceria UNIT Carreiras	Autofinanciável

ATIVIDADES DE PESQUISA

O que fazer?	Quem fará?	Quando será feito?	Onde será feito?	Por que será feito?	Como será feito?	Quanto custará?
Desenvolvimento das Práticas Investigativas nas Disciplinas eleitas pelo Colegiado do curso.	Professores e estudantes.	2018/1 2018/2	UNIT	Para incentivar o interesse em pesquisa na Nutrição.	Através de metodologia e estratégias de pesquisa inseridas nas disciplinas.	A determinar
Desenvolvimento de Projetos PROBIC –; PIBIC – CNPq e FAPITEC; PIBIT; e, PROVIC (voluntário)	Professores e estudantes envolvidos	A partir da data de aprovação	UNIT	Envolver os alunos em atividades de pesquisa.	Com submissão de projetos	Conforme projetos
SEMPESq	Corpo docente e discente	2018/2	UNIT	Divulgar produção científica na área de Nutrição	Apresentar trabalhos; Mini-cursos	A definir
Apresentar trabalhos em Congresso de relevância para a Nutrição	Coordenação, Professores, discentes DG Pesquisa SUPAC	2018/1 2018/2	Eventos	Fomentar a produção em Nutrição de alunos com orientação dos professores.	Orientar os alunos na elaboração dos trabalhos de pesquisa. Estimular as inscrições de trabalhos	Recursos Áudio Visuais Banner Poster

I Workshop sobre Aprendizagem ativa	Coordenação Professores	2018/1	UNIT	Capacitar os alunos e professores sobre a necessidade de incrementar o curso com o uso de metodologias ativas como fonte de conhecimento e auto desenvolvimento pessoal e profissional enquanto futuros profissionais.	Orientar os alunos na utilização de metodologias ativas.	Recursos Áudio Visuais
I Workshop ENADE	Coordenação Professores	2018/2	UNIT	Capacitar os alunos e professores sobre a importância do ENADE e formas de aperfeiçoamento para o exame como fonte de conhecimento e auto desenvolvimento pessoal e profissional enquanto futuros profissionais.	Orientar os alunos na sobre a importância do ENADE.	Recursos Áudio Visuais

INFRAESTRUTURA

13. INSTALAÇÕES DO CURSO

13.1 Salas de aula

O Curso disponibiliza, para as aulas didáticas salas com área de 63 m². O espaço físico é adequado ao tamanho das turmas possibilitando mobilidade, flexibilidade e adequação no seu arranjo organizacional o que facilita o desenvolvimento de atividades em grupo e a aplicação de metodologias ativas por parte dos professores o que diversifica os cenários de aprendizagem.

Na incorporação de avanços tecnológicos os professores buscam situações e alternativas didático-pedagógicas, tais como utilização de recursos audiovisuais e de multimídia em sala de aula, utilização de equipamentos de informática com acesso à Internet de alta velocidade, simulações por meio de softwares específicos às áreas de formação. Também é relevante as possibilidades oferecidas por inovações tecnológicas, advindas dos Serviços do *Google Apps For Education*. As salas são bem iluminadas, limpas, com ventiladores de parede, contam com *Datashow* e acesso à internet (*wi-fi*) e possibilidade de colocação de equipamento de som, quando necessário.

13.2 Instalações Administrativas

O Curso de Nutrição utiliza as seguintes instalações para as atividades administrativas, no Campus Farolândia, a saber:

Tipo	Área (m²)	Quantidade	Bloco
Sala da Coord. do curso	63	01	C
Secretaria do Curso	63	01	C
Departamento Acadêmico (DAA)	180	01	Reitoria

Esses espaços disponibilizam as condições necessárias ao desenvolvimento das funções administrativas do Curso, bem como ao atendimento aos alunos e professores. As dependências são arejadas e apresentam boa iluminação natural e artificial, sendo todas elas climatizadas.

13.3 Instalações para docentes – Salas de Professores, Salas de Reuniões e Gabinetes de Trabalho

O Curso de Nutrição utiliza as seguintes instalações para os docentes, no Campus Farolândia:

Tipo	Área (m²)	Quantidade	Bloco
Sala de Professores	94,5	01	C
Sala de Reunião	31,5	01	C
Sala do NDE	63,0	01	C

As instalações indicadas acima atendem os docentes do Curso nas diversas atividades por eles realizadas. Apresentam boa iluminação natural e artificial com adequado sistema de ventilação, acesso a rede wi-fi, acessibilidade. A manutenção destas é realizada freqüentemente, mantendo condições adequadas de limpeza.

13.3.1 Espaço de trabalho para docentes em Tempo Integral – TI.

O curso além de possuir gabinete de trabalho para o coordenador e sala para os professores possui também sala equipada para docentes com tempo integral, com computadores conectados à internet, arquivos, mesa de trabalho para reuniões e ou atendimento individualizado (orientações) a estudantes. O acesso às salas não apresentam barreiras arquitetônicas, as salas são climatizadas e dotadas de excelente iluminação, limpeza, acústica e conservação o que viabiliza o desenvolvimento das atividades docentes.

13.3.2. Espaço de trabalho para o coordenador

O curso de Nutrição conta com uma (01) sala, localizada no campus Farolândia e as instalações disponibilizam as condições necessárias ao desenvolvimento das funções do Coordenador do Curso. Esta conta com Assistente Acadêmico que auxilia no desenvolvimento das atividades acadêmicas, bem como ao atendimento aos alunos e professores. O coordenador dispõe ainda de espaço para atendimento individualizado ou para reuniões com grupos de estudantes, estes espaços possuem infraestrutura tecnológica adequada às necessidades. As dependências são arejadas e apresentam excelente iluminação

Código da Temporalidade 121.1

natural e artificial com adequado sistema de ar refrigerado, computadores com acesso à internet e intranet o que possibilita formas distintas de trabalho. A manutenção é realizada de forma sistemática, proporcionando o ambiente limpo e os equipamentos em perfeitas condições de uso atendendo de forma excelente aos seus usuários.

13.3.3. Sala coletiva de professores.

A sala coletiva de professores possui 63 m², onde atende de maneira excelente os docentes do Curso nas diversas atividades por eles realizadas. Apresenta boa iluminação natural e artificial com adequado sistema de refrigeração. O espaço possibilita conforto, descanso e lazer, espaço para café e convívio, arquivos para guarda de materiais, acessibilidade, acesso à internet e intranet, computadores à disposição dos docentes, mesa para reuniões e banheiro privativo. A manutenção desta área é realizada frequentemente, mantendo condições adequadas de limpeza. Os docentes podem contar com o apoio de Assistente Acadêmico e técnicos de laboratórios, além da coordenação do curso.

13.4 Auditório/Sala de Conferência

O Curso de Nutrição utiliza os diversos auditórios, localizados nos vários campi da UNIT. Os referidos ambientes apresentam boa iluminação natural e artificial com perfeito sistema de ar refrigerado. Possuem recursos audiovisuais adequados para as atividades desenvolvidas e sua manutenção é feita de forma sistemática, proporcionando aos seus usuários conforto e bem estar.

O quadro abaixo demonstra o quantitativo de auditórios disponibilizados para as atividades do curso.

Ambiente	Área m²	Quantidade	Localização Campus	Bloco	Capacidade
Teatro Tiradentes	630,50	01	Aracaju Centro	-	510
Auditório Nestor Braz	126,00	01	Aracaju Centro	D	90
Auditório	156,05	01	Aracaju Centro	F	138
Auditório Padre Arnóbio	251, 50	01	Aracaju Farolândia	D	250
Auditório Padre Melo	251,50	01	Aracaju Farolândia	D	250

Auditório Bloco C	127,15	01	Aracaju Farolândia	C	150
Auditório A do Bloco G	286,33	01	Farolândia	G	284
Auditório B do bloco G	286,33	01	Farolândia	G	284
Auditório da Reitoria	159,95	01	Aracaju Farolândia	Reitoria	180
Auditório da Biblioteca Central	78,46	1º mini	Aracaju Farolândia	Biblioteca Central	58
	82,22	2º mini			63
	95,48	3º mini			75

13.5 Instalações Sanitárias – Adequação e limpeza

O Campus Farolândia da Universidade Tiradentes disponibiliza para os alunos e professores do Curso de Nutrição instalações sanitárias adequadas às necessidades dos mesmos, conforme discriminação na tabela abaixo:

Tipo	Área (m2)	Quantidade	Bloco
Sanitários Femininos	20,00	03	A
Sanitários Masculinos	20,00	03	A
Sanitários Femininos	20,00	03	B
Sanitários Masculinos	20,00	03	B
Sanitários Femininos	20,00	03	C
Sanitários Masculinos	20,00	03	C
TOTAL	120,00	18	

Fonte: DIM/UNIT

As instalações são mantidas sistematicamente limpas, com ótimo nível de higienização e conservação.

13.6 Condições de acesso para portadores de necessidades especiais

Atendendo aos pré-requisitos do Decreto 5.296/2004, a Unit viabiliza as condições de acesso a todos os usuários das instalações gerais da Universidade, inclusive, aos portadores de necessidades especiais. São disponibilizados elevadores, rampas de acesso, banheiros com barras de fixação, possibilitando o deslocamento dos que possuem dificuldade motora ou visual.

Investindo na inclusão e na garantia do acesso real às atividades acadêmicas, a Unit adquiriu em 2007, o Jaws – software sintetizador de voz para atender aos alunos deficientes visuais. O Jaws permite que as informações exibidas no monitor sejam repassadas ao deficiente visual através da placa e caixas de som do computador, enviadas para as linhas Braille, o que facilita o processo de inclusão e interação no desenvolvimento do ensino e da aprendizagem.

É relevante destacar que a Unit investiu na adequação de todos os prédios (banheiros, rampas, elevadores, vagas de estacionamento etc.). Essas ações denotam o compromisso da Instituição para garantir o acesso e a permanência do portador de necessidades especiais, seja aluno ou colaborador, no sentido de promover a inclusão de forma qualitativa que a inserção pode possibilitar aos portadores de necessidades especiais, no tempo em que estiver na universidade.

13.7 Infraestrutura de Segurança

O setor de Segurança do Trabalho tem por objetivo desenvolver ações de prevenção, com vistas a uma melhor condição de trabalho, evitando acidentes e protegendo o trabalhador em seu local de trabalho, tanto no que se refere segurança quanto a higiene.

ATIVIDADE	DESENVOLVIMENTO	SETORES ENVOLVIDOS
EPI – Equipamento de Proteção Individual	<p>O empregado que irá executar atividades em áreas de risco, quando contratado, passa por um treinamento em que o mesmo será informado quanto aos riscos que estará exposto e dos equipamentos de proteção a serem usados.</p> <p>Será fornecido ao empregado recém-admitido todos os EPI's para realização de suas atividades, onde o mesmo deverá assinar uma ficha de recebimento e responsabilidade. Deverá o empregado deslocar-se ao Setor de Segurança do Trabalho para troca dos EPI's ou dúvidas referentes aos mesmos. “No ato da entrega dos EPI's os empregados recebem orientações específicas para cada equipamento quanto ao uso e manutenção”.</p> <p>Quanto à solicitação de EPI's deverá ser feita por escrito (e-mail) pelo Coordenador, Gerente ou responsável do setor, ao Setor de Segurança do Trabalho, para ser avaliado e em seguida encaminhado ao setor de compras com suas respectivas referências.</p> <p>Estão autorizados a solicitar Equipamento de Proteção Individual – EPI ao setor de compras, os Técnicos de Segurança do Trabalho, devido ao conhecimento e especificações técnicas.</p>	<p>SESMT – Serviço Especializa em Segurança e Medicina do Trabalho DIM – Departamento de Infraestrutura de Manutenção DRH – Diretoria de Recursos Humanos Coordenadores</p>
Equipamento de Combate a Incêndio	<p>Os extintores e hidrantes em toda a Instituição foram dimensionados para as diversas áreas e setores, sendo feita um redimensionamento quando a mudança de layout ou construção de novas instalações.</p> <p>Os extintores obedecem a um cronograma de recarga dentro das datas de vencimentos e testes hidrostáticos.</p> <p>São realizados treinamentos específicos (teoria e prática) de princípio e combate a incêndio, utilizando os extintores vencidos que estão indo para recarga.</p> <p>Os extintores são identificados por número de ordem e posto. Os hidrantes são testados semestralmente quanto ao estado de conservação das mangueiras, bicos, bomba de incêndio e a vazão da água se atende à necessidade.</p>	<p>SESMT DIM Empresa responsável pela manutenção DRH</p>
Equipamento de Medição Ambiental	<p>O setor de Segurança do Trabalho dispõe de equipamentos de medição, facilitando os trabalhos de avaliação de ruído, temperatura e luminosidade para adicionais de insalubridade e aposentadoria especial.</p> <p>Dos equipamentos temos 01 Decibelímetro, Luxímetro e um Termômetro de Globo (IBUTG).</p> <p>Os equipamentos são usados também na confecção do PPR – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, no PPA – Programa de Proteção Auditiva.</p>	<p>SESMT DRH DIM Coordenadores</p>
Treinamento	<p>Os treinamentos seguem um cronograma, em que são divididos por área, dando prioridade às atividades de maior risco de acidente.</p> <p>Os treinamentos são ministrados no setor de trabalho, na sala de treinamento do DRH, nos auditórios etc.</p> <p>São utilizados nos treinamentos efeitos visuais como retroprojeter, data show, slides etc.</p> <p>O SESMT, convidado pelos coordenadores da área da saúde, realiza treinamento sobre Biossegurança em laboratórios para os alunos dos cursos de: Fisioterapia, Farmácia, Biomedicina e enfermagem, orientando sobre como se proteger dos riscos biológicos e acerca da necessidade de adotar uma conduta profissional segura nos diversos laboratórios, evitando acidentes e doenças do trabalho.</p> <p>Nos treinamentos de combate a princípio de incêndio a parte prática está sendo realizada em uma área aberta, onde são realizadas as simulações com os tambores cheios de combustível em chamas.</p>	<p>SESMT DRH Coordenadores</p>

Sinalização	<p>As sinalizações da Instituição dividem-se em:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Horizontais – São sinalizados pisos com diferença de níveis, pisos escorregadios (fitas antiderrapante), sinalização das áreas de limitação de hidrantes e extintores, demarcações em volta das máquinas que oferecem risco de acidente etc. • Verticais – São vistas em toda área externa do Campus como placas de indicação de estacionamento, quebra mola, faixa de pedestre, placas de velocidade etc. • Placas e Cartazes Indicativos e Educativos – São placas que indicam condição de risco, de perigo, de higiene, de material contaminante etc. 	<p>SESMT DIM DRH Gráfica PROAD</p>
Serviços Terceirizados	<p>Toda contratação de prestadores de serviços (empregados) que envolvam em construção, manutenção, reparos e mudanças no ambiente físico e equipamentos da Instituição, deverá ser comunicado ao SESMT antes que estas iniciem suas atividades.</p> <p>O SESMT solicitará a empresa contratada, documentações necessárias, equipamento de proteção individual e outros dispositivos que as tornem aptas para realização de suas atividades dentro dos padrões de Segurança normatizados pelo SESMT e preceitos exigidos pelo Ministério do Trabalho.</p>	<p>SESMT DIM DRH</p>
Dos Programas de Segurança do Trabalho	<p>A Instituição dispõe de programas de segurança que possibilitam a realização de suas atividades, evitando riscos de acidentes. Onde temos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PPRA – Programa de Prevenção a Riscos Ambientais; • PCMSO – Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional; • PGRSS – Programa de Gerenciamento de Resíduos de Serviço e Saúde; • Programa Qualidade de vida no Trabalho – Programa de reeducação postural e ginástica laboral; • SIPAT – Semana Interna de Prevenção de Acidentes com o objetivo de conscientizar os colaboradores sobre a necessidade de se proteger, abordando temas de interesses gerais com a participação dos colaboradores. 	<p>SESMT DRH DIM Coordenadores CIPA Colaboradores</p>
Acidente do Trabalho	<p>Todos os acidentes de trabalho ocorridos, seja ele típico ou de trajeto, devem comparecer ao setor Médico para atendimento dos primeiros socorros e em seguida ao setor de Segurança do trabalho para prestar informações necessárias para investigação do acidente.</p> <p>A emissão da CAT – Comunicação de Acidente do Trabalho, será preenchida a parte medica no ato do atendimento e em seguida complementar a outra parte, onde pode ser preenchida no próprio setor médico ou encaminhada ao setor de Segurança do Trabalho.</p>	<p>SESMT DRH Coordenadores Colaboradores</p>
Inspecções	<p>Regularmente e obedecendo a cronograma de visitas, serão realizadas inspeções de Segurança nos diversos setores da Instituição a fim de anteciparem-se aos acontecimentos inesperados pela consequência da exposição aos agentes/riscos contidos nos setores.</p> <p>As inspeções periódicas de Segurança serão realizadas nos horários relativos a execução das atividades desenvolvidas pelos setores para avaliar a eficiência das ações aplicadas pelo SESMT.</p> <p>Poderão ser solicitadas inspeções ou visitas em caráter de urgência pelos coordenadores por escrito (e-mail) informando a necessidade da visita. Esta será avaliada e priorizada.</p>	<p>SESMT DRH Coordenadores DIM</p>

Anexo, as Normas Gerais de Segurança e Infra-Estrutura de Segurança.

14. BIBLIOTECA

Código da Temporalidade 121.1

As Bibliotecas da Universidade Tiradentes, vinculadas ao Sistema Integrado de Bibliotecas, através da sua Mantenedora Sociedade Educacional Tiradentes, tem por objetivo a prestação de serviços e produtos de informação voltados ao universo acadêmico.

Em todas as Bibliotecas, o acervo encontra-se organizado em estantes próprias, instalado em local com iluminação natural e artificial adequadas, acessibilidade e as condições para armazenagem, preservação e disponibilização atendem aos padrões exigidos.

Biblioteca Sede

Situada no Campus Aracaju Farolândia, conta com uma área de 7.391,00 m², em três pavimentos, com ambientes de estudo em grupo, estudo individual, 2 auditórios, pinacoteca, sala de Multimeios, Setor de periódicos, biblioteca inclusiva equipada com equipamentos para ampliação de textos, software de leitura do texto e livros sonoros. A Biblioteca oferece aos professores espaço com recursos de filmes, TV e últimos lançamentos dos livros.

Biblioteca Centro

Atende ao complexo acadêmico do campus Centro, tem suas instalações em uma área de 1.136,98 m², com os seguintes ambientes: sala de estudo individual, sala de estudo em grupo, sala de multimeios, sala dos professores e setor de Periódicos.

Biblioteca Estância

Atende ao complexo acadêmico do campus Estância, tem suas instalações em uma área de **578,4** m², com o laboratório de multimeios, sala de estudo em grupo e individual.

Biblioteca Propriá

Atende ao complexo acadêmico do campus Propriá e tem suas instalações em uma área de 89,51m², com sala de estudo em grupo e individual, laboratório e Multimeios.

Biblioteca do Campus Itabaiana

Atende ao complexo acadêmico do campus e tem suas instalações em uma área de 104,50 m², com salas de estudo em grupo e individual, laboratório e multimeios com computadores com acesso às bases de dados.

Biblioteca Setorial de Medicina

A Biblioteca Setorial de Medicina, localizada no Bloco F do Campus Farolândia, tem uma estrutura ampla para estudo individual e em grupo, e área para o acervo, devido à metodologia PBL do curso, que requer muita pesquisa. Conta com estação de trabalho com computadores e bases de dados disponíveis para consulta.

Bibliotecas Polos EAD

As Bibliotecas dos polos de apoio presencial estão subordinadas ao Sistema Integrado de Bibliotecas. O Bibliotecário e Gestor do Polo respondem pelo controle e andamento das atividades das Bibliotecas dos Polos. O Sistema de Bibliotecas disponibiliza aos alunos de EAD bibliotecas nos polos com acervos impressos e virtuais, área de estudos individuais e em grupo, em atendimento ao Projeto Pedagógico dos cursos. A Portaria nº 24 do Gabinete da Reitoria e Normativo SIB 01, norteiam a política de atendimento aos usuários e o sistema operacional dos serviços das Bibliotecas nos Polos. Cada Bibliotecário da Instituição é responsável pelas Bibliotecas dos Polos próximo a sua Unidade.



F

Fonte: <https://portal.unit.br/biblioteca>.

Código da Temporalidade 121.1

14.1 Estrutura Física

A distribuição da área física construída da Biblioteca Central e das Bibliotecas Setoriais I, III, IV e V estão descrito nos quadros a seguir:

Distribuição da área física construída da Biblioteca Central

Especificação	Área (m²)
Jornais	80,00
Referência	129,51
Monografias	140,30
Reprografia	12,00
Sala de Aula (Sala 01)	78,46
Sala de Aula (Sala 02)	82,22
Mini - auditório (Sala 03)	95,48
Sala de jogos	68,75
Área de Acervo	1.179,00
Gerência administrativa	40,50
Área de Processamento Técnico	75,00
Pesquisa Internet	156,01
Área para periódicos	298,80
Recepção	83,11
Galeria de Arte	104,80
Área de Leitura	2.761,37
Circulação	1.130,38
Restauração	53,35
Aquisição	49,00
Empréstimo de CD-Rom	25,46
Foyer	233,21
Área de banheiros	162,03
Lanchonetes	146,01
Cabines Individuais de Leitura	31,22
Cabines de Vídeo em Grupo	52,41
Cabines Individuais de Vídeo	15,61
Sala de Pesquisa dos Professores	107,01
Total	7.391,00

Fonte: UNIT/Biblioteca

Distribuição da área física construída da Biblioteca Setorial I.

Especificação	Área (m2)
Recepção	19,07
Referência	32,62
Acervo	219,92
Área de Leitura	75,84
Periódicos	25,50
Reprografia	12,65
Monografias	16,85
Setor de Informática (pesquisa)	25,40
Cabines de Vídeo Individuais	8,00
Cabines de Vídeo em Grupo	20,40
Acervo de Imagens	19,80
Sanitários	20,60
Circulação	155,75
Área de Ampliação (construída)	484,58
Total	1.136,98

Fonte: Unit/DIM

Distribuição da área física construída da Biblioteca Setorial II.

Especificação	Área (m ²)
Recepção	46,35
Acervo	218,15
Área de Leitura	125,50
Periódicos	23,75
Monografias	14,40
Setor de Informática/Vídeos	64,25
Depósito	2,00
Sala de Leitura	53,00
Sanitários	31,00
Total	578,4

Fonte: Unit/DIM

Distribuição da área física construída da biblioteca Setorial III.

Especificação	Área (m ²)
Acervo	39,19
Coletivo	43,31
Individual	22,00
Total	104,50

Fonte: Unit/DIM

Distribuição da área física construída da biblioteca Setorial IV.

Especificação	Área (m²)
Acervo	66,06
Coletivo	-----
Individual	23,45
Total	89,51

Fonte: Unit/DIM

Distribuição da área física construída de cada pólo.

Especificação	Área (m²)
Acervo	10,00
Coletivo	25,65
Individual	4,85
Total	40,50

Fonte: Unit/DIM

- Instalações e mobílias para estudos individuais e/ou grupos.

A Universidade Tiradentes disponibiliza nas bibliotecas de seus campi espaços com mobiliários e equipamentos adequados aos estudos individuais e em grupo. O quadro abaixo informa o tipo e quantidade.

Cabines e Mobílias	Biblioteca					
	Central	Centro	Estância	Itabaiana	Propriá	TOTAL
Mesas	92	38	15	08	02	155
Cadeiras	426	200	92	42	8	768
Cabines individuais para Estudo	36	23	06	04	---	69
Cabines individuais para TV – Vídeo	12	01	05	04	04	26
Cabines em grupo	04	02	02	--	--	08

Fonte: Unit/Biblioteca

14.2 Informatização da Biblioteca

Todas as Bibliotecas estão integradas e utilizam Tecnologia de Informações e Comunicação através do Sistema Pergamum, que gerencia todos os serviços das bibliotecas da Código da Temporalidade 121.1

rede. O Pergamum maximiza o atendimento aos usuários e contempla as principais funções de uma biblioteca, funcionando de forma integrada da aquisição ao empréstimo. Assina ferramenta EDS da Ebsco para busca Integrada, facilita o acesso e a recuperação da informação nas diversas fontes assinadas e disponíveis para as Bibliotecas do Grupo Tiradentes. Pretende-se com esta prática facilitar o acesso online principalmente como forma de incentivo a pesquisa dentro e fora da Universidade.

- **Acessibilidade Informacional – Biblioteca Inclusiva**

Acessibilidade informacional através da Biblioteca Inclusiva e disponibilizam espaço, software, equipamentos e acervo para deficientes visuais, que em parceria com o Núcleo de Apoio Psicossocial, presta os seguintes serviços:

- Orientação aos usuários no uso adequado das fontes de informação e recursos tecnológicos;
- Acervo Braille, digital acessível e falado;
- Disponibiliza computadores, com softwares específicos para os usuários;
- Espaços de estudo;
- Impressão (texto em fonte maior para baixa visão, etc.) e cópias ampliadas.

Para acesso a estes serviços foram instalados, os seguintes softwares e equipamentos:

- Lupa; Jaws (sintetizador de voz);
- Open Book (converte materiais impressos em imagens digitais cujo conteúdo textual é reconhecido e convertido em texto para ser falado por um sintetizador de voz.);
- Ampliador de tela ZoomText; Sintetizador de voz para o leitor de tela NVDA;

Conta com o acervo da biblioteca virtual Dorinateca, que disponibiliza livros para download nos formatos Braille, Falado e Digital Acessível DAISY para as pessoas com deficiência visual. É possível ter o livro acessível onde estiver, e usufruir deste benefício tecnológico que permite o acesso ao mundo da informação, cultura e educação com muito mais facilidade. www.dorinateca.org.br

14.3 Acervo Total da Biblioteca

O quadro abaixo mostra o quantitativo de livros e multimeios (vídeos e CD ROM), classificados por área do conhecimento, disponível nas Bibliotecas da Universidade Tiradentes. Código da Temporalidade 121.1

Demonstrativo do Acervo Geral

SIB – SISTEMA INTEGRADO DE BIBLIOTECAS – GRUPO TIRADENTES					
UNIT – Biblioteca Central					
ACERVO POR ÁREA DO CONHECIMENTO	Livros		Periódicos		Base de Dados
	Biblioteca Central	Títulos	Exemplares	Nacionais	
Existentes em 2016					
1 - Ciências Exatas e da Terra	4543	18445	167	53	1
2 - Ciências Biológicas	578	3314	17	5	2
3 – Engenharias	1790	8331	88	14	2
4 - Ciências da Saúde	2667	12189	249	38	3
5 - Ciências Agrárias	587	1480	39	1	
6 - Ciências Sociais Aplicadas	26982	80705	1289	65	2
7 - Ciências Humanas	8075	21151	328	32	1
8 - Linguística, Letras e Artes	3628	14454	96	16	1
9 – Outros	518	1810	178	4	2
Total	49368	161879	2451	228	15
Adquirido no 1º semestre de 2017					
1 - Ciências Exatas e da Terra	26	202			
2 - Ciências Biológicas	8	130			
3 – Engenharias	6	90			
4 - Ciências da Saúde	27	311			
5 - Ciências Agrárias	6	30			
6 - Ciências Sociais Aplicadas	88	623			
7 - Ciências Humanas	19	37			
8 - Linguística, Letras e Artes	6	102			
9 – Outros		1	1		
Total	186	1526	1		
Adquirido no 2º semestre de 2017					
1 - Ciências Exatas e da Terra	1	2			
2 - Ciências Biológicas					
3 – Engenharias	1	66			
4 - Ciências da Saúde					
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas	1	2			
7 - Ciências Humanas					
8 - Linguística, Letras e Artes		5			
9 – Outros					
Total	3	75			
Total UNIT – Biblioteca Biblioteca Central	49557	163480	2452	228	15
<i>Fonte: Pergamum – Julho/2017</i>					

SIB – SISTEMA INTEGRADO DE BIBLIOTECAS – GRUPO TIRADENTES					
UNIT – Biblioteca do Centro					
ACERVO POR ÁREA DO CONHECIMENTO	Livros		Periódicos		Base de Dados
Biblioteca do Centro	Títulos	Exemplares	Nacionais	Estrangeiros	
Existentes em 2016					
1 - Ciências Exatas e da Terra	509	2125	11	1	1
2 - Ciências Biológicas	23	127			
3 – Engenharias	57	99	3	1	
4 - Ciências da Saúde	905	3180	117	44	
5 - Ciências Agrárias	1	2	3		
6 - Ciências Sociais Aplicadas	4167	13301	266	10	2
7 - Ciências Humanas	4344	13166	290	14	1
8 - Linguística, Letras e Artes	6037	14579	66	22	1
9 – Outros	156	802	68	1	2
Total	16199	47381	824	93	15
Adquirido no 1º semestre de 2017					
1 - Ciências Exatas e da Terra	4	24			
2 - Ciências Biológicas					
3 – Engenharias					
4 - Ciências da Saúde		42	1		
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas	24	177			
7 - Ciências Humanas	5	14			
8 - Linguística, Letras e Artes	3	19			
9 – Outros					
Total	36	276	1		
Adquirido no 2º semestre de 2017					
1 - Ciências Exatas e da Terra					
2 - Ciências Biológicas					
3 - Engenharias					
4 - Ciências da Saúde					
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas					
7 - Ciências Humanas					
8 - Linguística, Letras e Artes					
9 - Outros					
Total					
Total UNIT – Biblioteca Biblioteca do Centro	16235	47657	825	93	15
<i>Fonte: Pergamum – Julho/2017</i>					

SIB – SISTEMA INTEGRADO DE BIBLIOTECAS – GRUPO TIRADENTES					
UNIT – Biblioteca de Estância					
ACERVO POR ÁREA DO CONHECIMENTO	Livros		Periódicos		Base de Dados
	Biblioteca de Estância	Títulos	Exemplares	Nacionais	
Existentes em 2016					
1 - Ciências Exatas e da Terra	325	1179	10		1
2 - Ciências Biológicas	48	345			2
3 – Engenharias	5	21	4		2
4 - Ciências da Saúde	176	934	5	1	3
5 - Ciências Agrárias	7	17	2		
6 - Ciências Sociais Aplicadas	6529	17539	422	17	2
7 - Ciências Humanas	3728	9092	146	8	1
8 - Linguística, Letras e Artes	986	2518	20	8	1
9 – Outros	180	682	42	1	2
Total	11984	32327	651	35	15
Adquirido no 1º semestre de 2017					
1 - Ciências Exatas e da Terra					1
2 - Ciências Biológicas					2
3 – Engenharias					2
4 - Ciências da Saúde	5	20			3
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas	69	274			2
7 - Ciências Humanas	4	6			1
8 - Linguística, Letras e Artes	5	32			1
9 – Outros					2
Total	83	332			15
Adquirido no 2º semestre de 2017					
1 - Ciências Exatas e da Terra					
2 - Ciências Biológicas					
3 – Engenharias					
4 - Ciências da Saúde					
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas					
7 - Ciências Humanas					
8 - Linguística, Letras e Artes		4			
9 – Outros					
Total		4			
Total UNIT – Biblioteca Biblioteca de Estância	12067	32663	651	35	15
<i>Fonte: Pergamum – Julho/2017</i>					

SIB – SISTEMA INTEGRADO DE BIBLIOTECAS – GRUPO TIRADENTES					
UNIT – Biblioteca de Itabaiana					
ACERVO POR ÁREA DO CONHECIMENTO	Livros		Periódicos		Base de Dados
	Biblioteca de Itabaiana	Títulos	Exemplares	Nacionais	
Existentes em 2016					
1 - Ciências Exatas e da Terra	184	621	3		1
2 - Ciências Biológicas	29	124			2
3 – Engenharias	2	10	3		2
4 - Ciências da Saúde	79	245	1		3
5 - Ciências Agrárias	2	5	2		
6 - Ciências Sociais Aplicadas	2759	9052	207	6	2
7 - Ciências Humanas	931	2970	63	1	1
8 - Linguística, Letras e Artes	738	1802	15	5	1
9 – Outros	88	443	31	1	2
Total	4812	15272	325	13	15
Adquirido no 1º semestre de 2017					
1 - Ciências Exatas e da Terra		5			2
2 - Ciências Biológicas		11			2
3 – Engenharias					
4 - Ciências da Saúde	2	94			3
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas	26	103			
7 - Ciências Humanas	2	5			2
8 - Linguística, Letras e Artes	5	36			1
9 – Outros					1
Total	35	254			2
Adquirido no 2º semestre de 2017					
1 - Ciências Exatas e da Terra					
2 - Ciências Biológicas					
3 – Engenharias					
4 - Ciências da Saúde					
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas					
7 - Ciências Humanas					
8 - Linguística, Letras e Artes		4			
9 – Outros					
Total		4			
Total UNIT – Biblioteca Biblioteca de Itabaiana	4847	15530	325	13	15
<i>Fonte: Pergamum – Julho/2017</i>					

SIB – SISTEMA INTEGRADO DE BIBLIOTECAS – GRUPO TIRADENTES					
UNIT – Biblioteca de Propriá					
ACERVO POR ÁREA DO CONHECIMENTO	Livros		Periódicos		Base de Dados
	Biblioteca de Propriá	Títulos	Exemplares	Nacionais	
Existentes em 2016					
1 - Ciências Exatas e da Terra	491	1501	8	1	1
2 - Ciências Biológicas	8	36			2
3 – Engenharias	5	20	1		2
4 - Ciências da Saúde	12	68	2		3
5 - Ciências Agrárias	2	4	2		
6 - Ciências Sociais Aplicadas	2279	8964	131	4	2
7 - Ciências Humanas	966	3111	34		1
8 - Linguística, Letras e Artes	546	1603	11	1	1
9 – Outros	86	427	29	1	2
Total	4395	15734	218	7	15
Adquirido no 1º semestre de 2017					
1 - Ciências Exatas e da Terra					
2 - Ciências Biológicas		4			
3 – Engenharias					
4 - Ciências da Saúde	1	4			
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas	11	42			
7 - Ciências Humanas	2	8			
8 - Linguística, Letras e Artes	5	32			
9 – Outros					
Total	19	90			
Adquirido no 2º semestre de 2017					
1 - Ciências Exatas e da Terra					
2 - Ciências Biológicas					
3 – Engenharias					
4 - Ciências da Saúde					
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas					
7 - Ciências Humanas					
8 - Linguística, Letras e Artes					
9 – Outros					
Total					
Total UNIT – Biblioteca Biblioteca de Propriá	4414	15824	218	7	15
<i>Fonte: Pergamum – Julho/2017</i>					

SIB – SISTEMA INTEGRADO DE BIBLIOTECAS – GRUPO TIRADENTES					
UNIT – Biblioteca de Medicina					
ACERVO POR ÁREA DO CONHECIMENTO	Livros		Periódicos		Base de Dados
	Biblioteca de Medicina	Títulos	Exemplares	Nacionais	
Existentes em 2016					
1 - Ciências Exatas e da Terra	13	40	6		1
2 - Ciências Biológicas	41	133		2	2
3 – Engenharias			1	1	2
4 - Ciências da Saúde	811	2217	62	3	3
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas	30	92	6		2
7 - Ciências Humanas	26	68	9	1	1
8 - Linguística, Letras e Artes	9	29			1
9 – Outros	16	70	12		2
Total	946	2649	96	7	15
Adquirido no 1º semestre de 2017					
1 - Ciências Exatas e da Terra					
2 - Ciências Biológicas					
3 – Engenharias					
4 - Ciências da Saúde	87	121			
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas					
7 - Ciências Humanas					
8 - Linguística, Letras e Artes					
9 – Outros					
Total	87	121			
Adquirido no 2º semestre de 2017					
1 - Ciências Exatas e da Terra					
2 - Ciências Biológicas					
3 – Engenharias					
4 - Ciências da Saúde					
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas					
7 - Ciências Humanas					
8 - Linguística, Letras e Artes					
9 – Outros					
Total					
Total UNIT – Biblioteca de Medicina	1033	2770	96	7	15
<i>Fonte: Pergamum – Julho/2017</i>					

SIB – SISTEMA INTEGRADO DE BIBLIOTECAS – GRUPO TIRADENTES					
UNIT – Biblioteca do Stricto Sensu					
ACERVO POR ÁREA DO CONHECIMENTO	Livros		Periódicos		Base de Dados
	Biblioteca do Stricto Sensu	Títulos	Exemplares	Nacionais	
Existentes em 2016					
1 - Ciências Exatas e da Terra	146	281			1
2 - Ciências Biológicas	8	12			2
3 – Engenharias	314	443			2
4 - Ciências da Saúde	38	154			3
5 - Ciências Agrárias	2	2			
6 - Ciências Sociais Aplicadas	839	2740	34		2
7 - Ciências Humanas	702	2389	29		1
8 - Linguística, Letras e Artes	49	169			1
9 – Outros	28	114	10	1	2
Total	2126	6304	73	1	15
Adquirido no 1º semestre de 2017					
1 - Ciências Exatas e da Terra					
2 - Ciências Biológicas					
3 – Engenharias					
4 - Ciências da Saúde					
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas	2	7			
7 - Ciências Humanas	3	10			
8 - Linguística, Letras e Artes					
9 – Outros					
Total	5	17			
Adquirido no 2º semestre de 2017					
1 - Ciências Exatas e da Terra					
2 - Ciências Biológicas					
3 – Engenharias					
4 - Ciências da Saúde					
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas					
7 - Ciências Humanas					
8 - Linguística, Letras e Artes					
9 – Outros					
Total					
Total UNIT – Biblioteca Biblioteca do Stricto Sensu	2131	6321	73	1	15
<i>Fonte: Pergamum – Julho/2017</i>					

14.4 Política de Aquisição, Expansão e Atualização do Acervo

- **Acervo com Total de Títulos, Exemplares e Periódicos Previstos.**

A Direção do Sistema Integrado de Bibliotecas da Sociedade Educacional Tiradentes - SIB é responsável pela manutenção, atualização do acervo e controle do Orçamento, seleção das bases de dados e suporte nos serviços e produtos para as Bibliotecas do Grupo. O trabalho desenvolvido pelas bibliotecas está intimamente ligado às áreas acadêmicas, uma vez que acervos e serviços prestados são dirigidos essencialmente a essa comunidade. Na indicação de títulos para compor o acervo dos cursos ressalta-se a atuação do Núcleo Docente Estruturante de cada curso que semestralmente através da Campanha para Atualização do Acervo, juntamente com os professores específicos das disciplinas, indicam novas aquisições e após análise do coordenador do curso e seus órgão colegiados, a indicação para aquisição é encaminhada através do Pergamum, ferramenta na qual a coordenação pode acompanhar o status da solicitação. Toda a comunidade acadêmica tem acesso ao sistema on-line de sugestões de compra, que é avaliado pela Direção do SIB e adquirido quando autorizado pelos órgãos competentes.

As bibliotecas do SIB estão subordinadas à Direção da Unidade em que estão instaladas e a Direção do SIB. Dessa forma, as bibliotecas interagem com sua comunidade no que se refere à identificação de necessidades de uso e à produção da informação especializada para o desenvolvimento das atividades acadêmicas, em todas as suas vertentes.

A Expansão e Consulta ao Acervo

O acervo é distribuído entre as bibliotecas da IES: Bibliotecas Universidade Tiradentes – UNIT (Biblioteca Central da Universidade Tiradentes – Campus Farolândia, Biblioteca Centro – Campus Centro Aracaju, Biblioteca Estância, Biblioteca Itabaiana, Biblioteca Propriá, Bibliotecas Setoriais e Bibliotecas dos Polos de Ensino a Distância);

Essas unidades colocam a disposição dos usuários um acervo de cerca de mais 581.243 mil itens, compreendendo livros, obras de referência, periódicos, monografias, mapas, filmes, documentários e outros materiais. Todas as bibliotecas estão informatizadas, permitindo consultas nos terminais de computadores da Biblioteca e acesso através do portal da Instituição de Ensino. Também oferta serviços, tais como a renovação de empréstimos, a

alteração da senha e sugestão de material para aquisição. Através da Biblioteca virtual acessam as bases assinadas de periódicos, livros, normas e produção acadêmica em formato eletrônico.

- **Política de Atualização e Desenvolvimento de Acervo**

A política de expansão e atualização do acervo das bibliotecas do SIB, está alicerçada na verificação semestral da bibliografia constante dos planos de ensino e na avaliação da demanda de estudantes pelo Sistema de Integrado de Biblioteca, docentes, coordenadores de cursos e seus órgãos colegiados, principalmente o Núcleo Docente Estruturante (NDE). Objetiva-se atender satisfatoriamente a proposta pedagógica prevista nos projetos pedagógicos de cada curso bem como da instituição, em relação ao Projeto Pedagógico Institucional (PPI). Em sua política de expansão do acervo, a Unit trabalha com a filosofia do orçamento participativo, alocando antecipadamente recursos para investimentos na ampliação e atualização do acervo, em consonância com a oferta de cursos de graduação, pós-graduação, projetos de pesquisa, projetos de extensão, bem como demais atividades desenvolvidas na área acadêmica.

Semestralmente através da Campanha para Atualização do Acervo os professores indicam novas aquisições e após análise do coordenador de cursos e seus órgãos colegiados, a indicação para aquisição é encaminhada através do Pergamum, ferramenta na qual a coordenação pode acompanhar o status da solicitação. Toda a comunidade acadêmica tem acesso ao sistema on-line de sugestões de compra, que é avaliado pela Direção do SIB e adquirido quando autorizado pelos órgãos competentes.

14.5 Serviços

Horário de funcionamento

O horário de funcionamento das Bibliotecas Central e Setoriais está discriminado na tabela abaixo:

Campi	Biblioteca	Horário de funcionamento
Aracaju – Farolândia	Biblioteca Central	De 2ª a 6ª das 7 às 22h; aos sábados, das 8 às 16h.
Aracaju – Centro	Biblioteca do Centro	De 2ª a 6ª das 7 às 22h; aos sábados, das 8 às 13h.
Estância	Biblioteca de Estância	De 2ª a 6ª das 9 às 22h; aos sábados das 9 às 13h.
Itabaiana	Biblioteca de Itabaiana	De 2ª a 6ª das 13 às 22h; aos sábados das 9 às 13h.
Propriá	Biblioteca de Propriá	De 2ª a 6ª das 13 às 22h; aos sábados das 9 às 13h.

Pessoal técnico e administrativo

As bibliotecas dispõem de uma equipe capacitada para desenvolver as atividades de suporte a apoio à comunidade acadêmica auxiliando nos serviços de pesquisa, organização, conservação e guarda de livros, revistas e jornais na biblioteca. O corpo técnico semestralmente é capacitado com o apoio do setor de recursos com cursos, seminários, objetivando treinamento ou reciclagem de conhecimentos para melhoria da qualidade no atendimento e nos serviços. A equipe conta com 55 colaboradores, sendo 9 bibliotecários, 8 Assistentes de Bibliotecas e 34 auxiliares e 8 menores aprendizes, distribuídos nas Bibliotecas da UNIT-SE.

- **Direção do SIB:** 1 diretor, 3 bibliotecários, 3 assistentes de bibliotecas, 3 auxiliares administrativos.
- **Biblioteca Sede:** 2 bibliotecários, 3 assistentes de biblioteca, 19 auxiliares administrativos e 7 menores aprendizes.
- **Biblioteca Centro:** 1 bibliotecário, 2 assistentes, 5 auxiliares administrativas e 1 menor aprendiz.
- **Biblioteca Estância:** 1 bibliotecário e 2 auxiliares.
- **Biblioteca Itabaiana:** 1 bibliotecário 2 auxiliares.
- **Biblioteca Propriá:** 1 bibliotecário 1 auxiliar e 1 estagiário.
- **Biblioteca de Medicina:** 1 auxiliar administrativo.
-

Identificação	Qualificação Acadêmica
Direção do Sistema de Bibliotecas Maria Eveli P. Barros Freire	Pós-graduada em Administração – Faculdade São Judas Graduada em Biblioteconomia – CRB-8/4214

Identificação	Qualificação Acadêmica
Bibliotecário do SIB Delvânia Rodrigues dos Santos Macedo	Graduação em Biblioteconomia – CRB-5/1425
Bibliotecário do SIB Eliane Maria Passos Gomes Mendes	Graduação em Biblioteconomia – CRB-5/1037
Bibliotecário do SIB Pedro Santos Vasconcelos	Graduação em Biblioteconomia – CRB-5/1603

Identificação	Qualificação Acadêmica
Gislene Maria da Silva Dias	Graduação em Biblioteconomia – CRB-5/1410
Rosângela Soares de Jesus	Pós-Graduada em Gerenciamento participativo com ênfase em Educação Profissional. Graduação em Biblioteconomia – CRB-5/1701
<i>Equipe técnica da BIBLIOTECA FAROLÂNDIA</i>	

Identificação	Qualificação Acadêmica
Crisales de Almeida Meneses	Pós-graduada em Gestão da Informação Universidade Federal de Sergipe – UFS Graduada em Biblioteconomia – CRB-5/1211
<i>Equipe técnica da BIBLIOTECA CENTRO</i>	

Identificação	Qualificação Acadêmica
Francisco Santana Neto	Graduado em Biblioteconomia – CRB-5/1780
<i>Equipe técnica da BIBLIOTECA ESTÂNCIA</i>	

Identificação	Qualificação Acadêmica
Karolinne de Santana Boto	Graduado em Biblioteconomia – CRB/51/5-P
<i>Equipe técnica da BIBLIOTECA ITABAIANA</i>	

Identificação	Qualificação Acadêmica
Maria Julia dos Santos Lima	Graduado em Biblioteconomia – CRB-5/1087
<i>Equipe técnica da BIBLIOTECA PRÓPRIA</i>	

Fonte: UNIT/Biblioteca

14.6 Serviço de Acesso ao Acervo

O acesso aos serviços das bibliotecas é imprescindível que o usuário esteja de posse da sua carteira institucional (estudantil ou funcional) e com senha, a qual é de uso pessoal e intransferível.

A Instituição conta com uma norma de utilização desses recursos, com o objetivo de controlar e facilitar o acesso aos alunos, bem como zelar pelos equipamentos.

Quanto aos serviços prestados, têm-se:

Base de Dado EBSCO

A Biblioteca assina as seguintes bases de Dados de periódicos da empresa da EBSCO (Eletronic Book Services Corporation):

Código da Temporalidade 121.1

- Academic Search Elite

Oferece texto completo para mais de 2.000 títulos, incluindo mais de 1.500 títulos semelhante-revisados. Este banco de dados multi-disciplinar cobre virtualmente toda área de estudo acadêmico. Mais de 100 diários recuperam imagens de PDF desde 1985. Este banco de dados é atualizado diariamente por servidor EBSCO. Área: **Ciências Sociais, Humanas, Biológicas, Aplicadas, Educação, Informática, Engenharia, Física, Química, Letras, Artes e Literatura, Ciências Médicas, entre outras.**

- MEDLINE com textos completos

É a fonte mais exclusiva do mundo em textos na íntegra para diários médicos, provendo texto completo para quase 1.200 diários indexados na MEDLINE. Desses, mais que 1.000 têm cobertura indexada em MEDLINE. Com mais de 1.400.000 artigos de texto completo datando desde 1965. MEDLINE é a ferramenta de pesquisa definitiva para literatura médica.

- Newspaper Source

Fornecer textos completos selecionados de 30 jornais dos Estados Unidos e de outros países. O banco de dados também contém o texto completo de transcrições de notícias de televisão e rádio, e o texto completo selecionado de mais de 200 jornais regionais (EUA). Esta base de dados é atualizada diariamente através do EBSCOhost.

Com estas Bases de Dados, as bibliotecas oferecem acesso aos periódicos das seguintes áreas: Ciências Biológicas; Ciências Sociais; Ciências Humanas; Ciências Aplicadas; Educação; Engenharia; Idiomas e Linguísticas; Arte e Literatura; Computação; Referência Geral; Saúde/Medicina. São quase quatro mil títulos, sendo mais de dois mil em texto completo e cerca de mil publicações com imagens.

O acesso a EBSCO é on-line remoto, simultâneo, ilimitado e gratuito, sendo possível realizar pesquisas através do Portal Magister da Universidade Tiradentes.

- American Chemical Society – ACS

O Sistema de Bibliotecas disponibiliza, através de assinatura junto à Coordenação do Portal de Periódicos da CAPES, o acesso à base de dados da American Chemical Society – ACS contendo a coleção atualizada e retrospectiva de 36 títulos de publicações científicas editadas pela renomada Instituição.

A ACS oferece acesso às mais importantes e citadas publicações periódicas na área de química e ciências afins. Adicionalmente, provê acesso a mais de 130 anos de pesquisas em química e 750.000 artigos de publicações periódicas desde o primeiro número do “Journal of the American Chemical Society”, publicado em 1879.

As publicações abordam uma ampla gama de disciplinas científicas, dentre elas encontramos: agricultura, biotecnologia, química analítica, química aplicada, bioquímica, biologia molecular, “chemical biology”, engenharia química, ciência da computação, cristalografia, energia e combustíveis, nutrição, ciência dos alimentos, ciências ambientais, química inorgânica, química nuclear, ciência dos materiais, química médica, química orgânica, farmacologia, físico-química, ciências botânicas, ciência dos polímeros e toxicologia.

Base de dados, Memes – Portal Jurídico

Área de direito com bases de dados como apoio à graduação Presencial em Direito, base de dados exame da ordem contendo 15 manuais da ordem.

Outras Bases

- Base de dados - acesso aos periódicos gratuitos
- Periódicos Capes
- www.periodicos.capes.gov.br

14.7 Serviços Oferecidos

Todas as bibliotecas da rede prestam os seguintes serviços:

- **Apoio em trabalhos acadêmicos**

Padronização e normalização, segundo as normas da ABNT, dos trabalhos científicos realizados pelos alunos da Universidade.

Os Alunos de EAD devem solicitar aos Bibliotecários responsáveis pelas Bibliotecas dos Pólos, de acordo com a Normativa SIB 01.

- **Base de dados por assinatura**

A Biblioteca assina e disponibiliza bases de dados nas diversas áreas do conhecimento.

- **Bibliotecas digitais**

O Sistema Integrado de Bibliotecas disponibiliza aos usuários através do site de pesquisa acervos digitais.

- **Consulta ao catálogo on-line**

O acervo da Biblioteca pode ser consultado através do site: www.unit.br/biblioteca

- **Consulta local aberta a comunidade em geral**

As Bibliotecas disponibilizam seus acervos para consulta local à comunidade em geral.

- **Empréstimo domiciliar**

Empréstimo domiciliar restrito aos alunos, professores, funcionários, de todos os itens do acervo, segundo políticas estabelecidas pela Biblioteca Central, relativas a cada tipo de usuário.

- **Recepção aos calouros**

No início letivo, as bibliotecas recebem os alunos calouros, promovendo a integração, apresentando seus serviços e normas através do vídeo institucional; visita monitorada e treinamentos específicos.

- **Renovação e reserva on-line**

Os usuários do Sistema de Bibliotecas contam com a facilidade da renovação on-line de materiais.

- **Serviço de informação e documentação**

Proporciona aos usuários a extensão do nosso acervo através de intercâmbios mantidos com outras instituições:

- **COMUT (Programa de Comutação Bibliográfica)** junto a BIREME e ao IBICT: Programa de Comutação Bibliográfica, permitindo a toda comunidade acadêmica e de pesquisa o acesso a documentos em todas as áreas do conhecimento, através de cópias de artigos de revistas técnico-científicas, teses e anais de congresso. Acesso através do site www.ibict.br

- **SCAD (Serviço Cooperativo de Acesso a Documentos):** Serviço de comutação bibliográfica, integrado às fontes de informação da BVS, coordenado pela BIREME e operado em cooperação com as bibliotecas cooperantes das Redes Nacionais de Informação em Ciências da Saúde dos países da América Latina e Caribe. Tem como principal objetivo prover o acesso a documentos da área de ciências da saúde através do envio da cópia de documentos científicos e técnicos (artigos de revistas, capítulos de monografias, documentos não convencionais, etc) para usuários previamente registrados no SCAD.

- **Empréstimos entre bibliotecas**

O EEB (Empréstimo Entre Bibliotecas) entre o Sistema de Bibliotecas tem a finalidade facilitar e estimular a pesquisa do usuário, que podem consultar materiais disponíveis nos outros campi.

14.8 Indexação

A Biblioteca Jacinto Uchôa através da catalogação, objetiva padronizar as normas para descrição do material bibliográfico e não bibliográfico a ser incluído no acervo. A catalogação aplica-se aos livros, monografias, CD-ROM, gravação de som e gravação de vídeo. É utilizado o AACR2 – Código de Catalogação Anglo-Americano, o qual fixa normas para descrição de todos os elementos que identificam uma obra, visando sua posterior recuperação. O principal procedimento da catalogação consiste na análise da fonte principal de informação dos materiais para identificação de todos os elementos essenciais da obra. É importante ressaltar que é através da catalogação que se determinam as entradas, tais como: autor, título e assunto, além de outros dados descritivos da obra.

Quanto à classificação do acervo, é utilizada a tabela CDU – Classificação Decimal Universal, a qual consiste numa tabela hierárquica para determinação dos conteúdos dos Código da Temporalidade 121.1

documentos e a tabela Cutter para designação de autoria. A CDU objetiva representar através de um sistema de classificação alfanumérico (números, palavras e sinais) os conteúdos dos documentos que compõem o acervo; essa por sua vez é aplicada a todo material bibliográfico e não bibliográfico a ser classificado. A classificação visa a determinação dos assuntos de que trata o documento através dos números autorizados pela CDU e o principal procedimento consiste em fazer uma leitura técnica do material a ser classificado, para determinação do assunto principal.

O MARC – Registro de Catalogação Legível por Máquina – objetiva servir de formato padrão para intercâmbio de registros bibliográficos e catalográficos, possibilitando agilização dos processos técnicos, melhoria no atendimento ao usuário, recuperação da informação através de qualquer dado identificável do registro, entre outros.

▪ **Empréstimos**

O empréstimo domiciliar está disponível a todos os alunos, professores e funcionários da Universidade Tiradentes.

▪ **Alunos de graduação e funcionários, permitido o empréstimo de até:**

- 06 (seis) livros normais por 10 (dez) dias consecutivos;
- 02 (duas) fitas de vídeo por 02 (dois) dias consecutivos;
- 03 (três) CD-ROM por 03 (três) dias consecutivos;
- 02 (dois) DVD por 02 (dois) dias consecutivos;
- 03 (três) periódicos por empréstimo especial.

▪ **Alunos de pós- graduação, permitido o empréstimo de até:**

- 10 (dez) livros normais por 15 (quinze) dias consecutivos;
- 02 (duas) fitas por 02 (dois) dias consecutivos;
- 03 (três) CD-ROM por 03 (três) dias consecutivos;
- 02 (dois) DVD por 02 (dois) dias consecutivos.
- 03 (três) periódicos por empréstimo especial.

▪ **Professores, Alunos de Mestrado e Doutorado, permitido o empréstimo de até:**

- 10 (dez) livros normais por 20 (vinte) dias consecutivos;
- 03 (três) CD-ROM por 03 (três) dias consecutivos;
- 02 (duas) fitas de vídeo por 02 (dois) dias consecutivos;
- 02 (dois) DVD por 02 (dois) dias consecutivos.
- 03 (três) periódicos por empréstimo especial.

Não é permitido ao aluno (a) fazer uso da carteira institucional de terceiros, bem como os usuários não poderá o retirar, por empréstimo, dois exemplares da mesma obra.

▪ **Renovações**

O livro só poderá ser renovado se o mesmo não estiver reservado para outro usuário. As renovações poderão ser realizadas nas Bibliotecas pelos terminais de atendimento e consulta ou pela Internet na *home page* da Biblioteca.

▪ **Pesquisa Orientada**

A Biblioteca Jacinto Uchôa oferece aos usuários microcomputadores de consulta, os quais possibilitam verificar a existência do material bibliográfico através do título, autor ou assunto. Existe ainda a pesquisa orientada através do bibliotecário de referência, o qual é responsável pelo auxílio aos usuários quanto à localização do material bibliográfico no acervo. Além dessa possibilidade, o usuário pode localizar a obra por área de interesse, acessando as estantes identificadas por codificação internacional.

▪ **Pesquisa via Internet:**

Através do Setor de Multimeios é permitido aos usuários da Biblioteca o acesso laboratórios de informática equipados com computadores modernos, através dos quais os usuários podem acessar os serviços do Sistema de Bibliotecas (utilizando seus dados de cadastro e senha), realizar pesquisas acadêmicas, digitar trabalhos etc.

A pesquisa via Internet, é realizada mediante apresentação da identidade institucional e cada usuário dispõe de 01 (uma) hora, exceto os alunos do EAD que dispõem de 1h40 (uma hora e quarenta minutos), visto que é um setor bastante solicitado, favorecendo aos usuários a facilidade de acesso às pesquisas. Existem funcionários e estagiários lotados no setor para orientar os alunos em relação ao acesso e utilização do referido serviço.

Código da Temporalidade 121.1

O acesso a Home Page da Biblioteca permite ao usuário realizar consultas, renovações, reservas, receber informações referentes às novas aquisições, data de devoluções de materiais emprestados, liberação de material reservado, etc.

▪ **Boletim Bibliográfico**

É um serviço oferecido pela Biblioteca de publicação bimestral, que objetiva manter informados os Coordenadores, Professores e a comunidade acadêmica sobre o material bibliográfico recentemente adquirido pela Biblioteca e que foram incorporados ao acervo.

▪ **Levantamento Bibliográfico**

Consiste na verificação do material bibliográfico existente na Biblioteca, objetivando informar aos Coordenadores de Curso a quantidade de títulos e exemplares que compõem o acervo da Biblioteca.

▪ **Sumários Correntes**

Consiste no envio de sumários correntes para Coordenadores de Cursos, objetivando informá-los sobre os mais recentes artigos de cada revista, estes, selecionados de acordo com os cursos existentes na Universidade.

▪ **Treinamento de Usuários**

Treinamento direcionado aos alunos de 1º período, de todos os cursos de graduação com a finalidade de orientar o usuário quanto à utilização dos recursos informacionais e serviços disponibilizados pelas Bibliotecas, como: empréstimos, reservas, renovações, utilização das bases de dados do COMUT, BIREME e EBSCO, dentre outros.

14.9 Apoio na Elaboração de Trabalhos Acadêmicos

A Universidade Tiradentes dispõe de manuais elaborados com o objetivo de orientar a organização dos trabalhos acadêmicos:

• **Manual de Estágio:** manual desenvolvido por um grupo de professores da Unit, os quais contem informações referentes à elaboração de relatórios de estágio, visando orientar

o leitor quanto à estrutura dos trabalhos tanto em relação ao tamanho da folha, fonte, citações e rodapé, tabelas, quanto à apresentação dos elementos pré-textuais, textuais e pós-textuais.

- **Manual de Monografia:** manual desenvolvido por um grupo de professores da UNIT, que visa organizar e padronizar a elaboração de monografias dos alunos desta instituição. Esses manuais encontram-se disponíveis nas Bibliotecas da Universidade, e servem de bibliografia básica para as disciplinas de estágio dos cursos, através dos quais os professores podem orientar os alunos quanto à elaboração de trabalhos acadêmicos de uma forma padronizada para todos os cursos.

Os Bibliotecários de Referência também prestam serviços de orientação aos usuários especialmente quanto à elaboração de referências bibliográficas e fichas catalográficas. Além dos referidos instrumentos, mencionados acima para normatização, as bibliotecas da Universidade dispõem de um conjunto de normas atualizadas da ABNT que servem de subsídios para elaboração dos trabalhos acadêmicos.

15. LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS

15.1 Laboratórios de anatomia (I, II e III)

Objetivo: Proporcionar a realização de aulas práticas utilizando-se peças cadavéricas e modelos anatômicos sintéticos que forneçam o conhecimento da morfologia humana e animal. Cada laboratório possui capacidade para atender 30 alunos por aula prática. Seu horário de funcionamento desenvolve-se no período matutino (07:00 às 12:20 horas), vespertino (13:20 às 18:30 horas) e noturno (18:30 às 22:00 horas).

Espaço físico

Os Laboratórios de Anatomia tem uma área de 80 m² cada um, com capacidade para 30 alunos e estão localizados nas salas 01, 02 e 03 do bloco E, no Campus Farolândia.

Equipamentos

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DOS LABORATÓRIOS DE ANATOMIA

Área de Conhecimento	Área Física (m ²)	Capacidade de Atendimento	Turno de Funcionamento		
			M	T	N
Ciências Biológicas e da Saúde	126,0	20	X	X	X

EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO	
DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Afastador de Farabeut	02
Afastador de Tórax	01
Afastador de válvula – par	01
Agulha de sutura	10
Apagador para louza	01
Arco serra	01
EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO	
DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Atlas de anatomia (grande)	03
Atlas de anatomia (pequeno)	11
Balde inox para mesa cirúrgica	03
Balde plástico	10
Bandeja inox	02
Bandeja plástica	22
Faca peixeira	01
Goiva	03
Lixeira comum	04
Louza	03
Luvas de borracha cano longo – par	03
Maquete de aparelho auditivo	01
Maquete de cabeça (completa)	03
Maquete de coluna articulada	02

Maquete de crânio completo	04
Maquete de encéfalo	12
Maquete de esqueleto	01
Maquete de laringe	02
Maquete de membro inferior com ligamento ilíaco-fêmur	03
Maquete de membro inferior com ligamento joelho	03
Maquete de membro superior com ligamento braço e antebraço	02
Maquete de músculo	02
Maquete de prótese dentária (em gesso)	01
Maquete de sistema nervoso	01
Maquete de vértebra com disco	01
Máscara com filtro	02
Mesa cirúrgica	19
Negatoscópio	01
Óculos de proteção	02
Órgãos conservados em formol (Cajado da aorta)	01
Órgãos conservados em formol (Cerebelo)	03
Órgãos conservados em formol (Cérebro)	02
Órgãos conservados em formol (coração)	15
Órgãos conservados em formol (Estômago)	03
Órgãos conservados em formol (Feto)	300
Órgãos conservados em formol (Fígado)	08
Órgãos conservados em formol (Intestino)	04
Órgãos conservados em formol (Pâncreas)	03
Órgãos conservados em formol (Rins com bexiga)	01
Órgãos conservados em formol (Rins dessecados)	10
Órgãos conservados em formol (Testículos)	03
Órgãos conservados em formol (Traquéia)	10
Órgãos conservados em formol (Úmero descalcificado)	01
Ossos artificiais (externo)	01
Ossos artificiais (membro inferior articulado)	02

Ossos artificiais (membro superior articulado)	02
Ossos naturais (atlas)	10
Ossos naturais (axil)	10
Ossos naturais (calcâneo)	15
Ossos naturais (clavícula)	17
Ossos naturais (costela)	180
Ossos naturais (crânio seccionado)	14
Ossos naturais (crânio)	43
Ossos naturais (escápula)	20
Ossos naturais (ilíaco)	40
Ossos naturais (mandíbula)	44
Ossos naturais (patela)	20
Ossos naturais (rádio)	38
Ossos naturais (sacro)	10
Ossos naturais (talo)	10
Ossos naturais (temporal)	36
Ossos naturais (tíbia)	40
Ossos naturais (ulna)	26
Ossos naturais (úmero)	27
Ossos naturais (vértebra)	218
Ossos pintados (clavícula)	02
Ossos pintados (costelas)	24
Ossos pintados (escápula)	02
Ossos pintados (fêmur)	02
Ossos pintados (fíbula)	02
Ossos pintados (ilíaco)	02
Ossos pintados (mandíbula)	01
Ossos pintados (manúbrio H)	01
Ossos pintados (rádio)	02
Ossos pintados (sacro)	101
Ossos pintados (tíbia)	102

Ossos pintados (ulna)	02
Ossos pintados (úmero)	102
Ossos pintados (vértebra)	24
Peneira de aço	01
Pia inox	01
Pinça de Allys (C-5)	01
Pinça de secção dente de rato (pequena)	01
Pinça de secção pequena	02
Pinça hemostática longa curva (BH-647)	01
Pinça hemostática reta (BH-304)	04
Pincel marcador para louza	01
Porta agulha	05
Porta toalha	03
Pulverizador spray – 500 ml	01
Quadro com moldura	28
Rugina	01
Saboneteira	03
Suporte para balde de mesa cirúrgica	19
Tanque para cadáver	06
Tesoura curva – ponta aguda n.º 02	02
Tesoura curva – ponta rumba n.º 02	02
Tesoura reta – ponta aguda n.º 02	02
Tesoura reta – ponta rumba - n.º 03	05
Pinça de secção longa	04
Pinça de secção média	02
Birô de madeira	03
Cabo de bisturi n.º 03	05
Cadáveres	17
Cadeira plástica	03
Cobertor de solteiro	10
Espátula em metal com cabo de madeira	04

Órgãos conservados em formol (Placenta com feto)	02
Órgãos conservados em formol (Baço)	10
Ossos naturais (fêmur)	40
Ossos naturais (fíbula)	40

Fonte: Coordenação de Laboratórios – UNIT

Serviços

Disciplinas do Curso de Nutrição ministradas nos Laboratórios de Anatomia

Disciplinas	Período / Curso
Elementos de anatomia	1º Nutrição
Fisiologia Humana	2º Nutrição

Normas de Biossegurança dos Laboratórios de Anatomia

a) Instrumentos de Proteção individual: uso de jaleco, luvas descartáveis e luvas de látex.

b) Proteção coletiva: higienização do ambiente com produtos específicos para a desinfecção de laboratórios.

c) Riscos químicos: inalação do formol.

15.2 Laboratório de biologia

Objetivo: Proporcionar a realização das aulas práticas das disciplinas Biologia Celular. Estes laboratórios possuem capacidade para atender 30 alunos por aula prática. Seu horário de funcionamento desenvolve-se no período matutino (7:00 às 12:20 horas), vespertino (13:20 às 18:30 horas) e noturno (18:30 às 22:00 horas).

Espaço físico

Os laboratórios de Biologia estão localizados nas salas 12 do bloco E, no Campus Farolândia, medindo cada um 80 m², com uma capacidade para atender 30 alunos.

Código da Temporalidade 121.1

Equipamentos

Área de Conhecimento	Área Física (m ²)	Capacidade de Atendimento	Turno de Funcionamento		
			M	T	N
Ciências Biológicas e da Saúde	80,0	30	X	X	X
MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO					
<i>DESCRIÇÃO</i>			QUANTIDADE		
Balão volumétrico – 1000 ml			01		
Ar condicionado			01		
Bancada de madeira com oito gavetas			01		
Banco em ferro e fórmica			40		
Barrilhete – 20 litros			01		
Bastão de vidro			20		
Becker – 250 ml			12		
Becker – 50 ml			23		
Bico de Bunsen			02		
Erlenmeyer – 250 ml			04		
Espátula em plástico			01		
Frasco conta-gotas âmbar – 125 ml			02		
Frasco conta-gotas branco – 125 ml			02		
Frasco reagente âmbar com rosca – 100 ml			10		
Frasco reagente âmbar com rosca – 1000 ml			14		
Frasco reagente âmbar com rosca – 500 ml			01		
Funil de vidro tamanhos diversos			10		
Galeria em madeira para tubo de ensaio			04		
Galeria em metal para tubo de ensaio			08		
Graal com pistilo de porcelana (1-180)			04		
Lamparina			01		
Lixeira			01		
Lixeira com pedal			01		

Lousa	01
Mesa sextavada em fórmica com tampo de granito	04
Microscópio binocular	39
Pêra de sucção – 3 vias	12
Pinça anatômica reta	05
Pinça de madeira para tubo de ensaio	16
Pipeta de Pasteur	28
Pipeta graduada – 10 ml	02
Pipeta graduada – 5 ml	13
Pipeta volumétrica – 50 ml	01
Pisseta – 250 ml	05
Placa de Petri em vidro – média	17
Porta Toalha	01
Proveta graduada de 25 ml	11
Proveta graduada – 100 ml	08
Proveta graduada – 1000 ml	01
Proveta graduada – 500 ml	02
Proveta graduada – 50 ml	06
Saboneteira	01
Suporte em madeira para lâmina	26
Tripé	02
Tubo de ensaio – 15x180 mm	60
Vidro de relógio – grande	04
Birô em madeira	01
Cadeira plástica	01
Caixa com lâminas citológicas (12 lâminas preparadas)	09

Fonte: Coordenação dos Laboratórios da Saúde

Serviços

Disciplinas do Curso de Nutrição ministradas nos Laboratórios de Biologia

Disciplinas	Período	Curso
Biologia Celular	1º	Nutrição

Normas de Biossegurança dos Laboratórios de Biologia:

a) **Instrumentos de Proteção individual:** uso de jaleco, luvas descartáveis e luvas de látex e máscara.

b) **Proteção coletiva:** higienização do ambiente com produtos específicos para a desinfecção de laboratórios.

c) **Riscos mecânicos:** cortes, inoculação acidental com agulhas, queda de nível diferente de objetos cortantes.

15.3 Laboratório de fisiologia humana

Objetivo: Proporcionar a realização das aulas práticas das disciplinas Fisiologia Humana, demonstrando ao aluno a relação biológica e química dos fenômenos fisiológicos e biofísicos que ocorrem no organismo humano. Este laboratório possui capacidade para atender 30 alunos por aula prática. Seu horário de funcionamento desenvolve-se no período matutino (7:00 às 12:20 horas) e vespertino (13:20 às 18:30 horas).

Espaço físico

O laboratório de Fisiologia está localizado na sala 06 do bloco E, no Campus Farolândia, medindo cada um 80 m², com uma capacidade para atender 30 alunos.

Equipamentos

LABORATÓRIO DE FISIOLOGIA E BIOFÍSICA

Área de Conhecimento	Área Física (m ²)	Capacidade de Atendimento	Turno de Funcionamento		
			M	T	N
Ciências Biológicas e da Saúde	80,0	30	X	X	-

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO	
DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Agitador magnético	07
Agulha de punção (raque) – 80x7	03
Apagador para lousa	01
Balança analítica clássica alquimista	01
Balança analítica digital – GEHAKA BG 1000	01
Balança antropométrica	01
Balão volumétrico – 1000 ml	09
Balão volumétrico – 200 ml	02
Balão volumétrico – 250 ml	04
Balão volumétrico – 500 ml	04
Bancada em ferro e fórmica	02
Balde em alumínio da mesa cirúrgica veterinária	01
Bancada em madeira com doze gavetas	01
Banco em madeira – pequeno	63
Banho-Maria – FANEM – Mod. 100	01
Banho – Maria - FISATOM	01
Barrilhete – 20 litros	01
Bastão de vidro	10
Becker – 1000 ml	02
Becker – 250 ml	05
Becker – 400 ml	01
Balão volumétrico – 10 ml	13
Becker – 500 ml	02
Becker 50 ml	13
Becker – 100 ml	02
Becker 150 ml	01
Becker de plástico 600 ml	02
Birô em madeira	01
Conj. Básico: magnetismo e eletromagnetismo 8304 MMECL	01

Conjunto demonstrativo da propagação do calor	01
Cuba eletroforética	01
Densitômetro	01
Eletrocardiógrafo	01
Escada com 2 degraus	01
Espátula de plástico	19
Fonte de alimentação Fre-Reis Mod. 8.600 ^A	01
Frasco reagente âmbar com rosca – 1000 ml	06
Frasco reagente âmbar com rosca – 250 ml	10
Frasco reagente branco com boca esmerilhada – 1000 ml	06
Frasco reagente branco com boca esmerilhada – 125 ml	04
Frasco reagente branco com rosca – 100 ml	02
Frasco reagente branco com rosca – 500 ml	01
Galeria em madeira para tubo de ensaio	04
Gerador eletrostático de correia	01
Graal com pistilo de vidro – 100 ml	02
Lamparina	03
Lixeira com pedal	01
Lousa	01
Mesa cirúrgica veterinária	01
Módulo Termométrico e Termoelétrico ref. 8501 MMECL	01
pH metro	02
Pinça cirúrgica dente de rato	01
Pinça cirúrgica reta	02
Pincel marcador	01
Pipeta graduada – 1 ml	04
Pipeta graduada – 10 ml	07
Pipeta graduada – 20 ml	02
Pipeta volumétrica- 1 ml	07
Pipeta volumétrica- 2 ml	01
Pipeta volumétrica- 5 ml	06

Pipeta volumétrica- 10 ml	01
Pisseta – 250 ml	02
Proveta graduada de 50 ml	11
Proveta graduada de 25 ml	04
Proveta graduada de 20 ml	01
Proveta graduada de 10 ml	03
Proveta graduada de 100 ml	14
Proveta graduada de 100 ml com tampa	04
Proveta graduada de 50 ml com tampa	04
Saboneteira	01
Tanque inoxidável	02
Termômetro de mercúrio	02
Tesoura de costura grande	01
Tubo de ensaio – 15x150 mm / 16x160 mm	01
Tubo de ensaio – 20x170 mm	17
Tubo de ensaio – 20x200 mm	08
Vidro de relógio – médio	01
Vidro de relógio – pequeno	01
Vidro de relógio - grande	03
Cadeira plástica	01
Pipeta graduada – 5 ml	14
Pipeta graduada – 25 ml	02

Fonte: Coordenação de Laboratórios

Serviços

Disciplinas do Curso de Nutrição ministradas no Laboratório de Fisiologia Humana

Disciplinas	Período	Curso
Fisiologia Humana	2ª	Fisiologia

Normas de Biossegurança do Laboratório de Fisiologia Humana

a) **Instrumentos de Proteção individual:** uso de jaleco, luvas descartáveis e luvas de látex.

b) **Proteção coletiva:** higienização do ambiente com produtos específicos para a desinfecção de laboratórios.

c) **Riscos químicos:** inalação do formol.

15.4 Laboratório de microbiologia e imunologia

Objetivo: Atender às aulas práticas das disciplinas Microbiologia dos Alimentos, Imunologia visando o conhecimento básico do preparo de lâminas, meios de cultura e placas para reações imunológicas, identificação e o estudo morfológico das bactérias e fungos mais comuns na infecção de humanos.

Este laboratório possui capacidade para atender 30 alunos por aula prática. Seus horários de funcionamento desenvolvem-se nos períodos matutino (7:00 às 12:20 horas), vespertino (13:20 às 18:30 horas) e noturno (18:30 às 22:00 horas).

Espaço físico

O laboratório de Microbiologia e Imunologia está localizado na sala 11 do bloco E, no Campus Farolândia, medindo 80 m², com uma capacidade para atender 30 alunos.

Equipamentos

LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA

Área de Conhecimento	Área Física (m ²)	Capacidade de Atendimento	Turno de Funcionamento		
			M	T	N
Ciências Biológicas e da Saúde	80,0	30	X	X	X

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO	
DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Agitador orbital – FANEM Mod. 255-B	01
Agulha de níquel-cromo	03
Alça de Digrawskyn	02
Alça de níquel-cromo	03
Alça de platina	03
Balança granatária	01
Balão de fundo chato – 500 ml	04
Balão volumétrico – 100 ml	05
Balão volumétrico – 250 ml	03
Bancada em madeira com oito gavetas	02
Bancada em ferro e fórmica	02
Bancada em fórmica e madeira para microscópios	02
Banco em ferro e fórmica – grande	42
Banco em madeira – pequeno	05
Bandeja plástica – 18x30 cm	02
Banho Maria – QUIMIS Mod. Q215-D2	01
Barrilhete – 20 litros	01
Bastão de vidro	16
Becker – 100 ml	06
Becker – 150 ml	05
Becker – 250 ml	08
Becker – 50 ml	04
Becker – 500 ml	07
Bico de Bunsen	05
Birô em madeira	01
Cabo de bisturi n.º 03	02
Cabo Kollen	18
Cadeira plástica	01
Câmara Rosenthau	02

Câmara de Newbauer	04
Caneta para contador de colônias	02
Cápsula de porcelana – 5-200	02
Centrífuga 16 tubos – CELM Mod. Combate	01
Centrífuga Excelsa Baby II	01
Chuveiro de emergência e lava olhos	01
Contador de colônias – PHENIX Mod. CP600	01
Copo de vidro para liquidificador	01
Cristaleira	01
Erlenmeyer – 1000 ml	06
Erlenmeyer – 125 ml	08
Erlenmeyer – 250 ml	15
Erlenmeyer – 500 ml	06
Esmalte incolor	01
Espátula em metal com cabo de madeira	07
Espátula plástica	08
Espátula tipo “canoas”	14
Espeto para churrasco – pacote	01
Estante para coloração – dupla	02
Estante para coloração – simples	01
Estante para tubo de Westergreen	01
Estufa de cultura – FANEM – Mod. 002 CB	02
Frasco conta-gotas âmbar – 125 ml	04
Frasco conta-gotas branco – 50 ml	06
Lamparina de vidro	02
Lápis demográfico	02
Liquidificador – OSTERIZER	01
Lixeira com pedal	02
Lousa	01
Luminária	01
Lupa manual	01

Massa selante para tubo capilar	02
Micropipeta 20 ml	04
Micropipeta 50 ml	06
Microscópio óptico binocular INLAB	17
Pêra de sucção – 3 vias	15
Pinça cirúrgica reta	03
Caixa com lâmina para microscópio	03
Pinça em madeira para tubo de ensaio	20
Pincel marcador	02
Pipeta diluidora de Thomas (contagem de hemácias)	02
Pipeta diluidora de Thomas (contagem de leucócitos)	04
Pipeta de Pasteur	30
Pipeta graduada – 0,1 ml	05
Pipeta graduada – 1 ml	08

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO	
DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Pipeta graduada – 10 ml	11
Pipeta graduada – 2 ml	08
Pipeta graduada – 5 ml	20
Pisseta – 1000 ml	01
Pisseta – 250 ml	09
Pisseta – 500 ml	04
Placa de Petri – pequena	60
Placa de Petri – grande	03
Placa de Petri – média	200
Placa de Planotest	04
Placa escavada de Kline	07
Porta toalha	01
Proveta graduada – 10 ml	04
Proveta graduada – 1000 ml	03

Proveta graduada – 250 ml	02
Refrigerador CONSUL 280 litros	01
Refrigerador CONSUL Contest 28	01
Saboneteira	01
Suporte em madeira para aula microscopia	04
Suporte em madeira para lâmina	03
Suporte para braço (Hematologia) – Esquadricular	01
Swab	40
Tanque inox	02
Tela de amianto	02
Termômetro de máxima e mínima	01
Termômetro de mercúrio	01
Tomada tipo “T”	03
ATERIAIS E EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO	
DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Tripé	02
Tubo de baquelite 10x100 mm	200
Tubo de Durahm	120
Tubo de ensaio – 10x100 mm	100
Tubo de ensaio – 10x120 mm	110
Tubo de ensaio – 15x150 mm	160
Tubo de ensaio – 20x200 mm	60
Tubo de hemólise	55
Tubo de plástico para centrífuga graduado – 15 ml	08
Tubo de vidro para centrífuga sem graduação – 15 ml	30
Vidro de relógio – pequeno	04
Tubo de Westergreen	05

Fonte: Coordenação de Laboratórios

Serviços

Disciplinas do Curso de Nutrição ministradas no Laboratório de Microbiologia e Imunologia

Disciplinas	Período	Curso
Imunologia	3 ^a	Nutrição
Microbiologia dos alimentos	3 ^a	Nutrição

Normas de Biossegurança dos Laboratórios de Microbiologia e Imunologia

a) Instrumentos de Proteção individual: uso de jaleco, luvas descartáveis e luvas de látex.

b) Proteção coletiva: higienização do ambiente com produtos específicos para a desinfecção de laboratórios.

15.5 Laboratório de Bioquímica

Objetivo: Atender às aulas práticas das disciplinas Bioquímica Básica e Bioquímica Clínica visando o conhecimento básico das reações bioquímicas fisiológicas e patológicas que ocorrem no organismo humano. Este laboratório possui capacidade para atender 30 alunos por aula prática. Seu horário de funcionamento desenvolve-se no período matutino (7:00 às 12:20 horas), vespertino (13:20 às 18:30 horas) e noturno (18:30 às 22:00 horas).

Espaço físico

O laboratório de Bioquímica está localizado na sala 07 do bloco E, no Campus Farolândia, medindo 80 m², com uma capacidade para atender 30 alunos em cada aula prática.

Equipamentos

LABORATÓRIO DE BIOQUÍMICA

Código da Temporalidade 121.1

Área de Conhecimento	Área Física (m ²)	Capacidade De Atendimento	Turno de Funcionamento		
Ciências Biológicas e da Saúde	80,0	30			
MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO					
DESCRIÇÃO			QUANTIDADE		
Agitador de tubo de ensaio – VORTEX			02		
Balão volumétrico – 250 ml			02		
Balão volumétrico – 500 ml			01		
Bancada em ferro e fórmica			02		
Bancos grandes em fórmica e ferro			40		
Banho-maria – KACIL			01		

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO	
DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Barrilhete – 20 litros	01
Bastão de vidro	02
Becker – 100 ml	04
Becker – 50 ml	03
Saída de gás	02
Birô em madeira	01
Bureta graduada – 100 ml	02
Cadeira plástica	02
Centrífuga 28 tubos – CELM - Mod. Combate	01
Cubetas para espectrofotometria	06
Erlenmeyer – 1000 ml	01
Erlenmeyer – 500 ml	10
Espátula de plástico	01
Espátula tipo “canao”	02
Espectrofotômetro– CELM – Mod. E-225D	02
Frasco âmbar com boca esmerilhada – 50 ml	02
Frasco branco com boca esmerilhada – 250 ml	01

Funil de vidro cano longo – diversos tamanhos	01
Bio Plus	02
Galeria em madeira para tubo de ensaio	05
Galeria em metal para tubo de ensaio	18
Galeria em plástico para tubo de ensaio	01
Lixeira com pedal	01
Lousa	01
Micropipeta – 10 microlitro	12
Micropipeta – 100 microlitro	05
Micropipeta – 1000 microlitro	03
Micropipeta – 20 microlitro	07
Micropipeta – 200 microlitro	05
Micropipeta – 25 microlitro	01
Micropipeta – 250 microlitro	01
Micropipeta – 50 microlitro	05
Micropipeta – 500 microlitro	10
Multitimer	01
Pêra de sucção - 3 vias	17
Pipeta de Pasteur	36
Pipeta graduada - 1 ml	09
Pipeta graduada - 10 ml	33
Pipeta graduada – 2 ml	10
Pipeta graduada – 20 ml	02
Pipeta graduada – 5 ml	18
Pipeta volumétrica – 10 ml	03
Pipeta volumétrica – 5 ml	04
Pisseta – 500 ml	03
Porta-toalha	01
Proveta – 100 ml	01
Refrigerador WHITE WESTINHOUSE – 4.3 Super Luxo	01
Saboneteira	02

Suporte para coleta de sangue	01
Suporte para pipeta graduada	01
Termômetro de mercúrio	01

Fonte: Coordenação de Laboratórios

Normas de Segurança do Laboratório de Bioquímica

- a) Proteção individual: uso de jaleco, luvas descartáveis e luvas de látex.
- b) Proteção coletiva: higienização do ambiente com produtos específicos para a desinfecção de laboratórios.
- c) Riscos mecânicos: cortes, inoculação acidental com agulhas, queda de nível diferente de objetos cortantes.
- d) Riscos químicos: inalação do formol.

15.6 Laboratório de Bromatologia

Objetivo: Por meio das aulas práticas de Bromatologia, estaremos proporcionando aos nossos discentes conhecimentos práticos voltados a atuação do Biomédico na área de alimentos.

Este laboratório possui capacidade para atender 30 alunos por aula prática. Seu horário de funcionamento desenvolve-se no período matutino (7:00 às 12:20 horas) e vespertino (13:20 às 18:30 horas).

Espaço físico

O laboratório de Bromatologia está localizado na sala 28 do bloco E, no Campus Farolândia.

Equipamentos

LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA

Área de Conhecimento	Área Física (m ²)	Capacidade de Atendimento	Turno de Funcionamento		
			M	T	N
CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE	80,0	30 alunos	X	X	

EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO	
DESCRIÇÃO	Quantidade
Apagador para louza	01
Aparelho Soxhlet MARCONI mod. MA 487/6/250 com vidraria	01
Ar condicionado	01
Argolas – tamanhos diversos	12
Balança eletrônica digital – Bignecisa (CQA) FA2104N	02
<u>Balão de fundo chato – 100 ml</u>	02
<u>Balão de fundo chato – 1000 ml</u>	01
Balão de fundo chato – 250 ml	04
Balão de fundo chato – 3000 ml	09
Balão volumétrico – 100 ml	26
Balão volumétrico – 1000 ml	10
Balão volumétrico – 200 ml	10
Balão volumétrico – 2000 ml	03
Balão volumétrico – 250 ml	35
Balão volumétrico – 50 ml	08
Balão de fundo chato – 500 ml	06
Balão de fundo redondo – 500 ml	03
Condensador simples	06
Condensador tipo bola	06

Balão volumétrico – 500 ml	23
Balão de separação 250 ml	04
Banco metal e fórmica	55
Banho Maria FISATOM mod 572	02
Barrilhete	01
Bastão de vidro	07
Becker – 250 ml	13
Becker – 400 ml	01
Becker 600 ml	03
Becker – 1000 ml	07
Becker – 50 ml	48
Birô	01
Bureta – 25 ml	03
Bureta – 50 ml	12
Butirômetro de Gerber para leite a 65° C	05
Cadinho de Gooch – 17 ml – 2	03
Cadinho de Gooch – 30 ml – 4	08
Cadinho de Gooch – 50 ml – 2	05
Cadinho de porcelana	12
Cálice 125 ml	02
Cálice – 250 ml	03
Cálice – 1000 ml	03
Centrífuga de acordo com o Butirômetro – cap. 24 butir.	01
Contador de colônias PHENIX mod. CP602	01
Erlemeyer 250 ml	34
Erlemeyer 500 ml	03

Erlemeyer 125 ml	11
Erlemeyer 1000 ml	12
Espátula de aço com cabo de madeira	02
Espátula de plástico	20
Espátula tipo canoa	10
Espátula tipo pão duro	06
Estufa bacteriológica J PROLAB mod B1	01
Extrator Soxhlet completo – 250 ml	01
Funil de Buckner – 3-70	04
Funil de Buckner – 3-90	02
Funil de vidro - tam. Diversos	27
Funil plástico	03
Galeria em madeira para tubo de ensaio – tamanhos diversos	11
Galeria em metal para tubo de ensaio	02
Garra	10
Peras	18
Vidro de relógio – tamanhos diversos	33
Dessecador 250 m/m	03
Estufa de cultura Fanem Modelo 002CB	01
Suporte universal	10
Prateleira para colocação dos materiais (alunos)	02
Cabine para teste triangular	02
Capela	01
Bancada de fórmica e tampo de mármore	03
Armário de parede	01

Graal de porcelana com pistilo – 1-1160 ml	03
Kitassato – 500 ml	02
Lixeira com pedal	03
Lousa	02
Manta aquecedora FISATOM mod 102F	01
Mesa sextavada em fórmica e tampo de granito	04
Pesa-filtro de vidro - forma média – 18 ml	07
Pia inox	02
Pinça em madeira para tubo de ensaio	03
Pipeta de Pasteur	10
Pipeta graduada – 1 ml	18
Pipeta graduada – 2 ml	18
Pipeta graduada – 10 ml	24
Pipeta graduada – 20 ml	13
Pipeta graduada – 25 ml	05
Pipeta graduada – 5 ml	12
Pipeta volumétrica – 1 ml	05
Pipeta volumétrica – 10 ml	03
Pipeta volumétrica – 2 ml	08
Pipeta volumétrica – 25 ml	01
Pipeta volumétrica – 5 ml	06
Pisseta – 500 ml	05
Porta toalha	02
Proveta – 100 ml	10

Proveta – 25 ml	14
Proveta de 1000 ml	03
Proveta com tampa – 1000 ml	01
Proveta com tampa – 250 ml	06
Refratômetro 2AWJ ABBE LAMBDA	02
Refrigerador CONSUL mod Pratices 34	01
Saboneteira	02
Balança Semi 337 analítica Gehaka	01
Phômetro – MARTE mod MB10	02
Agitador magnético com placa aquecedora	06
Banho Maria mod 572	01
Extrator Soxhlet completo – 250 ml	01
Estufa bacteriológica	01
Estufa de esterilização e secagem	01
Batedeira planetária mod BP com aquecimento	01
Compressor dia-primp mod CL	01
Encapsuladeira semi-automática mod EG	01
Fechador manual de tubos de alumínio	01
Filtro para líquidos com placa e bomba de engrenagem	01
Forno Mufla	01
Máq para envasar cremes e pom. com 01 bico mod EC com 02 seringas extras	01
Máquina manual elétrica para fechar tampas de rosca	01
Máquina para contar e embalar cápsulas mod MC1800	01
Máquinas envasadoras de frascos mod ESM-500	01
Misturador de pó cap 20 litros - mod MP	01
Tanque de aço inox, tipo 304, chapa 16, com tampa torneira e roda – 100 L	01
Tq. de aço inox, com parede dupla, aquecimento elétrico, termostato – 100 L	01

Código da Temporalidade 121.1

Fonte: Coordenação dos Laboratórios

Normas de Biossegurança do Laboratório de Bromatologia

a) Instrumentos de Proteção individual: uso de jaleco, luvas descartáveis e luvas de látex.

b) Proteção coletiva: higienização do ambiente com produtos específicos para a desinfecção de laboratórios.

15.7 Laboratório de Parasitologia

Objetivo: Atender às aulas práticas da disciplina Parasitologia Básica e Clínica, visando o aprendizado de técnicas básicas para a identificação e o estudo morfológico dos parasitos humanos mais comuns. Este laboratório possui capacidade para atender 30 alunos por aula prática. Seus horários de funcionamento desenvolvem-se nos períodos matutino (7:00 às 12:20 horas) e vespertino (13:20 às 18:30 horas).

Espaço físico

O laboratório de Parasitologia está localizado na sala 15 do bloco E, no Campus Farolândia, medindo 80 m², com uma capacidade para atender 30 alunos.

Equipamentos

LABORATÓRIO DE PARASITOLOGIA

Área de Conhecimento	Área Física (m ²)	Capacidade de Atendimento	Turno de Funcionamento		
			M	T	N
Ciências Biológicas e da Saúde	80,0	30	X	X	-
MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO					
DESCRIÇÃO			QUANTIDADE		
Balão de fundo chato – 100 ml			04		
Balão de fundo chato – 500 ml			02		

Código da Temporalidade 121.1

Balão de fundo chato – 250 ml	02
Balão de fundo chato – 200 ml	02
Balão de fundo chato – 2000 ml	01
Balão de fundo chato – 1000 ml	02
Balão de fundo chato – 500 ml	02
Balão volumétrico – 100 ml	03
Balão volumétrico – 250 ml	07
Balão volumétrico – 500 ml	06
Bancada em madeira com dez gavetas	01
Banco em madeira – grande	39
Bandeja de plástico	01
Barrilhete – 20 litros	01
Bastão de vidro	16
Becker – 100 ml	02
Becker – 50 ml	02
Birô em madeira	01
Borrel	14
Cadeira plástica	01
Caixa em madeira para lâmina	04
Cálice de plástico	22
Cálice de sedimentação graduado – 1000 ml	07
Câmaras de Newbauer	02
Canudos	300
Caixa de lixo perfuro-cortante	01
Centrífuga – 16 tubos – CELM – Mod. Combate	02
Cálice de sedimentação sem graduação – 125 ml	11
Contêiner para lixo biológico	01
Cristaleira	01
Erlenmeyer – 125 ml	02
Erlenmeyer – 250 ml	01
Espátula plástica	01

Flanela	01
Frasco conta-gotas âmbar – 125 ml	03
Frasco âmbar com boca esmerilhada – 1000 ml	01
Frasco âmbar com boca esmerilhada – 200 ml	04
Frasco para reagente âmbar com rosca – 1000 ml	09
Frasco para reagente âmbar com rosca – 500 ml	02
Frasco para reagente branco com boca esmerilhada – 250 ml	04
Frasco para reagente branco com boca esmerilhada – 50 ml	01
Frasco para reagente branco com boca esmerilhada – 100 ml	01
Frasco para reagente branco com boca esmerilhada – 250 ml	01
Funil de vidro – tamanhos diversos	05
Galeria em metal para tubo de ensaio	09
Graal de porcelana	01
Lâminas para microscópio – caixa	05
Lâminas para esfregaço	09
Lixeira	01
Lousa	01
Microscópio binocular – INLAB	34
Micropipetas 10	02
Micropipetas 20	03
Micropipetas 50	01
Palitos de picolé	30
Peras	04
Pinça de madeira para tubo de ensaio	03
Pinça de pressão Mohr	01
Pipeta de Pasteur – plástico	42
Pipeta graduada – 1 ml	03
Pipeta graduada – 10 ml	06
Pipeta graduada – 2 ml	10
Pipeta graduada – 5 ml	22
Pipeta graduada – 20 ml	01

Pisseta – 500 ml	01
Pisseta – 250 ml	03
Placa de Petri em vidro – pequeno	05
Ponteiras	20
Porta toalha	01
Proveta – 10 ml	03
Proveta – 100 ml	03
Quadro cartaz urinálise	01
Quadro cartaz verminose	01
Refrigerador Prosdócimo Mod. R-31	01
Régua	01
Relógio Cronômetro	01
Rolo de papel alumínio	01
Rolo de papel higiênico	02
Balão de fundo chato 2000 ml	01
Balão de fundo chato 1000 ml	02
Balão de fundo chato 500 ml	02
Coletor de urina e fezes	03
Saboneteira	01
Saco de rolhas	200
Suporte em madeira para aula microscopia (Kit)	01
Suporte para cálice de sedimentação	01
Tanque inoxidável	02
Televisão acoplada ao microscópio	01
Tubo de cola instantânea	01
Tubo de ensaio pequeno	50
Tubo para centrífuga em acrílico sem graduação	23
Tubo para centrífuga em vidro graduado	02
Tubo para centrífuga em vidro sem graduação	01

Fonte: Coordenação de Laboratórios

Normas de Biossegurança dos Laboratórios de Parasitologia

a) **Instrumentos de Proteção individual:** uso de jaleco, luvas descartáveis e luvas de látex.

b) **Proteção coletiva:** higienização do ambiente com produtos específicos para a desinfecção de laboratórios.

c) **Riscos químicos:** inalação do formol.

15.8 Laboratório e Avaliação Nutricional

Objetivo: Atender as aulas práticas da disciplina de Avaliação nutricional

Espaço físico: O laboratório de avaliação nutricional está localizado no térreo do bloco C, no Campus Farolândia, medindo 31 m², com uma capacidade para atender 30 alunos.

Equipamentos

LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Área de Conhecimento	Área Física (m ²)	Capacidade de Atendimento	Turno de Funcionamento		
			M	T	N
Ciências Biológicas e da Saúde	31	20	X	X	X
MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO					
DESCRIÇÃO			QUANTIDADE		
Cadeiras			19		
Birô			01		
Computador			01		
Impressora			01		
Maca			01		
Biombos			02		
Adipômetros			04		

Fita Métrica	12
Cronômetros	02
Boneco P(recém-nascido)	01
Boneco G(criança)	01
Pirâmide Alimentar	01
Estadiometro fixo	01
Balança plataforma	02
Paquímetro	05
Lousa	01
Balança pediátrica	01
Balança digital portátil	01
Aparelho de Bioimpedância	01

Fonte: Coordenação de Laboratórios

Normas de Biossegurança do Laboratório de Avaliação Nutricional

a) Instrumentos de Proteção individual: uso de jaleco

15.9 Laboratórios de Informática

Objetivo: Atender às necessidades das disciplinas que utilizam os recursos de informática. Estes laboratórios possuem capacidade para atender 20 alunos por aula prática. Seus horários de funcionamento desenvolvem-se no período matutino (7:00 às 12:20 horas), vespertino (13:20 às 18:30 horas) e noturno (18:30 às 22:00 horas). Em anexo, segue as Normas e Procedimentos dos Laboratórios de Informática.

Estrutura dos Desktops Para atender a demanda dos cursos que utilizam recursos computacionais, os computadores dos laboratórios informática estão preparados com softwares diversos e com acesso a internet para auxiliar os professores e alunos em suas aulas e pesquisas acadêmicas. Sendo assim, a estrutura de computadores e o perfil de softwares instalados em cada laboratório estão definidos conforme abaixo: Softwares Instalados em todos os laboratórios (B1)

Código da Temporalidade 121.1

1. Microsoft Windows XP
2. Microsoft Office 2007 Professional
3. Microsoft Windows Defender
4. Filzip 3.0
5. Acrobat Reader 8.0
6. Java Runtime
7. Norton Antivirus Client
8. Automatos
9. Virtual Schoo

<p>Softwares Específicos (S1)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Adobe Photoshop CS (L) 2. Macromedia Flash CS (L) 3. Enciclopédia Encarta (M) 4. Microsoft Expression Web (M) 5. Microsoft Expression Design (M) 	<p>Softwares Específicos (S2)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Adobe InDesign (L) 2. CorelDraw X3 (L) 3. Enciclopédia Encarta (M) 4. Microsoft Expression Web (M) 5. Artweaver (G)
<p>Softwares Específicos (S3)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Adobe Photoshop CS (L) 2. Adobe InDesign (L) 3. Macromedia Flash CS (L) 4. CorelDraw X3 (L) 5. Macromedia Dreamweaver MX 2004 (L) <p>S3* Macs</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sistema Operacional OS X Tiger (L) 2. Macromedia Flash MX 2004 (L) 3. Dreamweaver MX 2004 (L) 4. Acrobat 7.0 Professional (L) 5. CorelDraw 10 (L) 6. Adobe Photoshop CS (L) 7. Microsoft Office 2004 (M) 	<p>Softwares Específicos (S4)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 3D Studio MAX (L) 2. AutoCAD (L) 3. Enciclopédia Encarta (M) 4. Microsoft Expression Web (M) 5. Microsoft Expression Design (M) 6. Artweaver (M) <p>Softwares Específicos (S5)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. SQL Server 2005 Express + <p>SQL Management Studio (G)</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Delphi 7 Personal 3. Eclipse

Legenda: (G) Gratuito (L) Licenciado (M) Microsoft Academic

Configurações dos PCs Pentium IV 2.8 GHz HT 1024 MB de RAM (2 Slots) HD 40GB SATA Monitor CRT 90° 17” Teclado PS-2 Mouse Óptico USB	Configurações dos PCTVs Pentium 700 MHz 256 MB de RAM DIMM (2 Slot) Adaptador de Vídeo com Tv-Out Monitor CRT 17” Teclado PS-2 Mouse Óptico PS-2
--	--

Softwares específicos dos laboratórios de informática

Campus Farolândia	Quantidade		Softwares
Bib. Central	<i>Multimeios</i>	41	B1
Mini-Shopping	3 + 9 PcExp		B1
Bloco A	<i>Lab1 (sala 38)</i>	21	B3 + S6 + M
Bloco A	<i>Lab2 (sala 39)</i>	21	B3 + M
Bloco A	<i>Lab3 (sala 40)</i>	16	B2 + S4 + M
Bloco A	<i>Lab4 (sala 30)</i>	11	B3 + S7
Bloco A	<i>Lab5 (sala 29)</i>	16	B3 + S3 + S7 + S8 + M
Bloco A	<i>Lab6 (sala 32)</i>	16	B4 + S1 + M
Bloco A	<i>Lab7 (sala 33)</i>	16	B4 + S1 + S8 + M
Bloco A	<i>Lab8 (sala 34)</i>	16	B4 + S2 + M
Bloco A	<i>Lab9 (sala 35)</i>	16	B2
Bloco A	<i>Banco de Dados (sala 36)</i>	11	B4 + M
Bloco A	<i>Pós Graduação (sala 31)</i>	21	B4 + M
Bloco A	<i>Turismo (sala 48)</i>	15	B2 + S4
Bloco A	<i>Administração (Sala 53)</i>	5	B2
Bloco A	<i>PCTV (Sala 21)</i>	1	B1
Bloco A	<i>PCTV (Sala 22)</i>	1	B1
Bloco A	<i>PCTV (Sala 23)</i>	1	B1

Bloco A	<i>PCTV (Sala 24)</i>	1	B1
Bloco A	<i>PCTV (Sala 47)</i>	1	B1
Bloco A	<i>PCTV (Sala 50)</i>	1	B1
Bloco A	<i>PCTV (Sala 63)</i>	1	B1
Bloco B	<i>Matemática (Sala 28)</i>	8	B1
Bloco E	<i>MorfoFuncional (Sala 34)</i>	16	B1
CCS	<i>Lab1 (Editoração)</i>	16	B1 + S5
CCS	<i>Lab2 (Redação)</i>	16	B1 + S5
CCS	<i>Lab3 (Agência)</i>	21	B1 + S5
Total: 336			

16. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

A conservação, limpeza, reparo e segurança de todas as instalações físicas da Universidade Tiradentes é realizada pelo Departamento de Infraestrutura e Manutenção (DIM), em consonância com outros departamentos e setores tecnológicos da Unit. No entanto, considerando a demanda de serviços a IES contratou empresa especializada para manter a qualidade nos serviços oferecidos.

O curso de Nutrição, conta com o apoio de uma equipe terceirizada de pessoal de limpeza regular dos banheiros, salas e área de circulação. O prédio passa por vistoria, a cada semestre e são realizados consertos, pinturas e reparos, sempre que se faz necessário. Todos os laboratórios possuem normas específicas de funcionamento.

16.1 Manutenção e Conservação dos Equipamentos

A Política de Expansão da Universidade Tiradentes, rege a compra dos equipamentos. Os novos laboratórios são implantados de acordo com a demanda dos diferentes cursos e a manutenção dos equipamentos se realiza por meio de licitação dos preços dos serviços.

Os laboratórios do curso de Nutrição, recebem manutenção periódica e seus equipamentos de som e informática são regularmente vistoriados pelo Complexo de Comunicação Social e o Departamento de Tecnologia e Informática, setores da Unit responsáveis pela conservação e controle destes equipamentos.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional: Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, 1996.

BRASIL. Instrumento de Avaliação de Cursos de graduação presencial e a distância. Ministério da Educação e Cultura. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Diretoria de Avaliação da Educação Superior. Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior, Brasília, 2017.

IBGE. Censo Demográfico 2010 - Resultados gerais da amostra. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br>. Acesso em: 20 jan. 2014.

MENDONÇA, Jouberto Uchôa de (Org.) UNIVERSIDADE TIRADENTES. **Caminhos da Capital:** 150 motivos para viver as ruas de Aracaju. Aracaju, SE: UNIT, 2007. 265 p.

UNIVERSIDADE TIRADENTES; MENDONÇA, Jouberto Uchôa de; SILVA, Maria Lúcia Marques Cruz e. **Sergipe panorâmico: geográfico, político, histórico, econômico, cultural e social.** Aracaju, SE: UNIT, 2009. 639 p.

UNIVERSIDADE TIRADENTES. **Projeto Pedagógico Institucional: declaração de uma identidade:** Universidade Tiradentes. Aracaju, SE: UNIT, 2005. 27 p.