



FACULDADES ESEFAP
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

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



TUPÃ- SP

2014 ATUALIZADO



**Elaboradores da atualização do Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em
Nutrição das Faculdades ESEFAP:**

Profa. Ms. NATÁLIA DA SILVA BOMFIM

Mestra em Ciências da Saúde
Universidade Estadual de Maringá – UEM/Maringá-PR

COORDENADORA DO CURSO

Profa. Ms. CRISTIANE SILVA GUILHERME

Mestra em Saúde Coletiva
Universidade do Sagrado Coração – USC/ Bauru-SP

Profa. Ms. ÉRICA MONTEZANI

Mestra em Ciência Animal
Universidade do Oeste Paulista - UNOESTE

Profa. Ms. JANAÍNA LOPES DE OLIVEIRA

Mestra em Química
Universidade Estadual de Maringá – UEM/Maringá-PR

Profa. Dra. RAFAELA DE FÁTIMA FERREIRA BAPTISTA

Doutora em Ciências Biológicas -Farmacologia
Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho - UNESP

SUMÁRIO

CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES.....	007
CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO.....	009
1 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	010
1.1 CONTEXTO EDUCACIONAL.....	010
1.1.1 Aspectos históricos.....	010
1.1.2 Inserção Regional.....	011
1.1.3 Aspectos Geográficos e Clima.....	012
1.1.4 Hidrografia.....	012
1.1.5 Aspectos Históricos.....	012
1.1.6 Aspectos da Economia de Tupã.....	014
1.1.7 Princípios e objetivos da Instituição.....	016
1.1.8 Responsabilidade ambiental, cultural e artística.....	017
1.2 CONCEPÇÃO DO CURSO.....	017
1.2.1 Necessidade de um bacharelado em nutrição na região.....	018
1.3 OBJETIVOS DO CURSO.....	022
1.4 PERFIL DO PROFISSIONAL EGRESSO.....	024
1.4.1 Campos de atuação profissional.....	025
1.4.2 Coerência do currículo com o perfil desejado do egresso.....	027
1.5 ESTRUTURA CURRICULAR.....	027
1.5.1 Currículo.....	027
1.5.2 Componentes curriculares e carga horária.....	031
1.5.3 Estratégias de flexibilização curricular.....	031
1.5.4 Inter-relação dos componentes curriculares na concepção e execução do currículo.....	032
1.5.5 Dimensionamento da carga horária dos componentes curriculares.....	033
1.6. CONTEÚDOS CURRICULARES.....	033
1.6.1 Matriz curricular.....	033
1.6.1.1 Matriz 2014.....	033
1.6.1.2 Ementário.....	035
1.6.3 Adequação e atualização das ementas e programas das unidades de estudo	080
1.6.4 Adequação e atualização da bibliografia.....	081

1.7. METODOLOGIA.....	081
1.7.1. Adequação da metodologia do processo do ensino-aprendizagem.....	082
1.8 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO.....	083
1.9 ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	086
1.10 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC).....	087
1.11 APOIO AO DISCENTE.....	088
1.11.1. Apoio pedagógico.....	089
1.11.2. Apoio à participação em eventos.....	089
1.11.3. Apoio psicopedagógico.....	089
1.11.4. Mecanismo de nivelamento.....	090
1.11.5. Bolsas de estudos.....	091
1.11.5.1. Programas institucionais de financiamento de estudos.....	091
1.11.5.2. Programas federais de financiamento de estudos.....	092
1.11.6 Monitoria.....	092
1.11.7 Participação de alunos em atividades de extensão.....	092
1.11.8 Acompanhamento de egresso.....	093
1.11.9 Apoio técnico administrativo.....	094
1.12 AÇÕES DECORRENTES DOS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO DO CURSO..	094
1.13 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICs – NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM.....	097
1.14 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO- APRENDIZAGEM.....	098
1.15 NÚMERO DE VAGAS.....	102
1.16 ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE.....	102
2 CORPO DOCENTE.....	103
2.1 ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE).....	104
2.1.1 COMPOSIÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE.....	106
2.2 ATUAÇÃO DA COORDENADORA.....	107
2.3 EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL, DE MAGISTÉRIO SUPERIOR E DE GESTÃO ACADÊMICA DA COORDENADORA.....	109
2.4 REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR DO CURSO.....	110
2.5 CARGA HORÁRIA DE COORDENAÇÃO DO CURSO.....	110
2.6 TITULAÇÃO DO CORPO DOCENTE.....	110
2.7 TITULAÇÃO DO CORPO DOCENTE – PERCENTUAL DE DOUTORES.....	110

2.8 REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO.....	111
2.9 EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO CORPO DOCENTE.....	111
2.10 EXPERIÊNCIA DE MAGISTÉRIO SUPERIOR DO CORPO DOCENTE.....	111
2.11 FUNCIONAMENTO DO COLEGIADO DE CURSO.....	112
2.12 PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA.....	113
2.13 NÚCLEO DE APOIO PEDAGÓGICO E EXPERIÊNCIA DOCENTE.....	114
3 INFRAESTRUTURA.....	114
3.1 GABINETES DE TRABALHO PARA PROFESSORES TEMPO INTEGRAL – TI	114
3.2 ESPAÇO DE TRABALHO PARA COORDENAÇÃO DO CURSO E SERVIÇOS	114
3.3 SALA DE PROFESSORES.....	115
3.4 SALAS DE AULA.....	115
3.5 ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA.....	115
3.6 BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	116
3.7 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	116
3.8 PERIÓDICOS ESPECIALIZADOS.....	117
3.9 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS.....	122
3.9.1 Laboratório Multidisciplinar.....	122
3.9.2 Laboratório de anatomia.....	123
3.9.3 Laboratório de técnica dietética.....	128
3.9.4 Laboratório de avaliação nutricional.....	132
3.10 LABORATÓRIOS DE ENSINO.....	133
3.11 LABORATÓRIO DE HABILIDADES.....	134
4 REQUISITOS LEGAIS E NORMATIVOS.....	134
4.1 DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS DO CURSO.....	134
4.2 DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS PARA EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS E PARA O ENSINO DE HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA E INDÍGENA.....	135
4.3 DIRETRIZES NACIONAIS PARA A EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS....	135
4.4 PROTEÇÃO DOS DIREITOS DA PESSOA COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA.....	135
4.5 TITULAÇÃO DO CORPO DOCENTE.....	135
4.6 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE).....	136
4.7 CARGA HORÁRIA MÍNIMA, EM HORAS	136
4.8 TEMPO DE INTEGRALIZAÇÃO.....	136

4.9 CONDIÇÕES DE ACESSIBILIDADE PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA OU MOBILIDADE REDUZIDA.....	136
4.10 DISCIPLINA DE LIBRAS.....	137
4.11 INFORMAÇÕES ACADÊMICAS	137
4.12 POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL.....	138

CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES

a) Entidade Mantenedora

NOME	INSTITUIÇÃO PAULISTA DE ENSINO E CULTURA - IPEC	
ENDEREÇO	Rua Mandaguari, nº 274 – Centro - CEP 17.600-050	
CIDADE	TUPÃ	SP
ATOS LEGAIS	Última Alteração Contratual registrada no Oficial de Registro de Imóveis, Títulos e Documentos e Civil de Pessoa Jurídica – Comarca de Tupã, apontado sob nº 4207, no protocolo 10, fls.291, em 29/08/2012 e registrado e averbado sob nº Av.6/R.230.LV.A-1.FI.154.	
CNPJ	72.558.646/0001-08	
FINALIDADE	Difusão da Cultura, a Expansão do Ensino em todos os graus.	

b) Entidade Mantida

IES	FACULDADES ESEFAP	
ENDEREÇO	Rua Mandaguari, nº 274 – Centro - CEP 17.600-050	
CIDADE	TUPÃ	SP
ATOS LEGAIS	Decreto Federal nº 67.510, de 09 de novembro de 1970, publicado no DOU em 10/11/1970. Aditamento ao Ato do Credenciamento - Portaria nº 602, de 28 de junho de 2007, publicado no DOU de 29/06/2007.	
TELEFONE	(14) 3404-3030	
SITE	www.esefap.edu.br	
DIRETORIA:	Prof. Héber Wenner Garcia	

c) Dirigentes

Departamento	Responsável
Diretor	Heber Wenner Garcia
Secretária Acadêmica	Cristiane Vicente de Oliveira
Biblioteca	Carolina Ferreira Soares
Informática	Carlos Alberto dos Santos
Recursos Humanos	Cristiane Vicente de Oliveira
Coordenadora de Licenciatura em	Marcos Oliveira Santos

Educação Física	
Coordenador de Bacharelado em Enfermagem	Antonio Carlos Gelamos
Coordenadora de Bacharelado em Nutrição	Natália da Silva Bomfim

d) Perfil

As Faculdades ESEFAP tem seu perfil voltado para a formação do seu aluno com excelência, e para tanto:

- preocupa-se com a formação completa do aluno, valorizando o desenvolvimento físico, intelectual, emocional e seu caráter em bases éticas e morais;
- tem a educação voltada para a construção da cidadania, buscando desenvolver a solidariedade e a participação;
- procura dar ao educando a formação da consciência crítica;
- valoriza o trabalho do professor, reconhece a importância do papel docente na formação dos alunos, trata o profissional com respeito e dignidade, valorizando-o sempre, dentro e fora da sala de aula;
- busca agregar recursos e tecnologias, fortalecendo a qualidade do ensino;
- motiva seus alunos a trabalharem em equipe para o desenvolvimento de habilidades de relacionamento interpessoal;
- apresenta-se como uma instituição de aprendizagens, buscando aprender a aprender, aprender a fazer, aprender a compartilhar e aprender a ser;
- busca levar a educação para todos, pois é consolidada em uma base humanística e social, de modo a prezar pela educação solidária, e deste modo, mantém convênios com empresas, sindicatos, órgãos públicos e entidades assistenciais, que oferecem a concessão de bolsas de estudos aos conveniados, e em contrapartida, incentiva as instituições a participarem de projetos sociais promovendo a responsabilidade social, por meio de atividades voluntárias de seus colaboradores.

e) Missão da IES

As **Faculdades Esefap** têm por missão:

“Praticar a Educação Solidária, possibilitando o acesso de todos ao Ensino Superior de qualidade e participando, ativamente, de projetos sociais educacionais e culturais dos setores público e privado, com uma atuação voltada ao desenvolvimento sustentável e ao atendimento à comunidade”.

CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO

a) Nome do Curso

Bacharelado em Nutrição

b) Nome da Mantida

Faculdades ESEFAP

c) Endereço de funcionamento do curso

Rua Mandaguaris, nº 274 – Centro - CEP 17.600-050

d) Atos legais

Portaria de Reconhecimento nº. 20 de 12/03/2012. D.O.U. em 16/03/2012.

e) Carga horária total do curso

Matriz Curricular 2014: 3253,33 horas/relógio

f) Tempo mínimo e máximo para integralização

Mínimo: 08 semestres

Máximo: 12 semestres

g) Identificação da coordenadora do curso

Profa. Mestra Natália da Silva Bomfim

h) Perfil da coordenadora do curso

Nutricionista formada pelas Faculdades Esefap (2011). Mestre em Ciências da Saúde pela Universidade Estadual de Maringá (UEM), Maringá-PR (2014). Revisora de Artigos da Revista Saúde e Pesquisa - UNICESUMAR, Maringá-PR e Revista Brasileira de Ciências da Saúde - Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa - PB. Parecerista no Guia do Estudante - Editora ABRIL, na avaliação de Cursos Superiores de Nutrição no Brasil (2016).

1 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

1.1. CONTEXTO EDUCACIONAL

1.1.1. Aspectos históricos

A Instituição Paulista de Ensino e Cultura – IPEC surgiu por meio de um grupo de tupãenses, todos profissionais liberais relacionados às áreas da Saúde e desportiva, cujo objetivo de suprir as carências regionais resultou na criação de seu primeiro curso. Nascia, assim, a Escola Superior de Educação Física da Alta Paulista - ESEFAP, no ano de 1971. Em seu primeiro processo seletivo, comprovou-se que o curso de licenciatura plena da ESEFAP respondia a uma demanda latente não apenas de Tupã, mas de toda a região.

O desenvolvimento dessa região em outros setores, como indústrias moveleiras e alimentícias, a criação de vários hospitais, dentre outros, levou a mantenedora a redimensionar alguns projetos, preocupando-se com a formação qualificada dos futuros profissionais. Em 2000, definiu-se por investir em novos cursos superiores que atendessem aos interesses de Tupã e região, especificamente as demandas nas áreas da Saúde e da Educação. Uma das metas definidas em 2000, o curso de bacharelado em Enfermagem iniciou sua primeira turma em março de 2004, alcançando, em 2008, conceito 5 no processo de avaliação de reconhecimento, mesmo ano em que a Instituição abre sua primeira turma de bacharelado em Nutrição.

Em 2007, é autorizada a alteração do nome da mantida - de Escola Superior de Educação Física da Alta Paulista para Faculdades ESEFAP, destacando-se assim como uma Instituição multidisciplinar para formação de quadros profissionais de nível superior,

qualificados para o exercício profissional com habilidade e competência, ao focar o cultivo do saber humano nos grandes temas e problemas relevantes, científicos e culturais, que atingem não só o Município, como o Estado e o País.

Assim, o curso de Nutrição foi autorizado pela Portaria nº 728 de 06 de outubro de 2006, publicado no DOU de 10 de outubro de 2006, e reconhecido pela Portaria nº 20 de 12 de março de 2012, publicado no DOU de 16/03/2012.

Em meados de 2012, a mantenedora sofreu alteração no quadro de seus associados, com o ingresso de novos gestores que passaram a integrar e gerir o IPEC, passando a integrar o grupo educacional UNIESP.

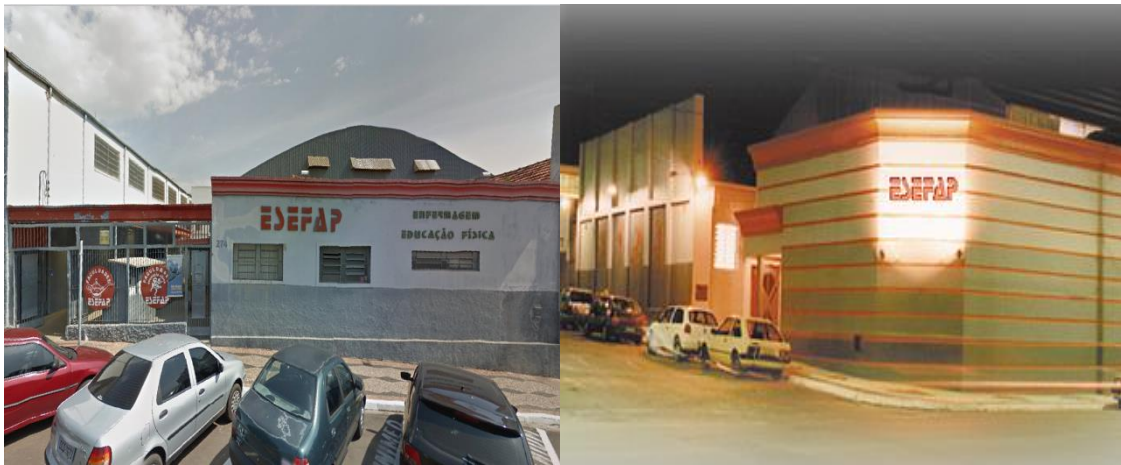
Portanto da sua criação até os dias atuais, oferece à comunidade de Tupã e região os cursos de:

Curso	Situação
Educação Física	Reconhecido
Enfermagem	Reconhecido
Nutrição	Reconhecido

1.1.2 Inserção Regional

Tupã é a cidade que abriga o Campus da ESEFAP (figura 1), e localiza-se no Estado de São Paulo, na região Sudeste do Brasil pertencente à microrregião de Marília, oeste da capital do estado, distante 435 km da capital estadual.

De acordo com dados do IBGE a área total do município é de 158.870,00 hectares e abriga uma população de 64 mil habitantes (CENSO 2010/IBGE). O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) é de 0,741.

FIGURA 1 - Faculdades ESEFAP

Fonte: Google Maps, 2016.

1.1.3 Aspectos Geográficos e Clima

A cidade de Tupã situa-se a uma altitude média de 520 metros.

O município é cortado pelo rio Aguapeí e o Rio do Peixe, localizado à rodovia SP-294 / km 50. Possuindo topografia plana e estando a uma altitude de 520 m, o município situa-se no Planalto Meridional ou Arenito Basáltico, caracterizado por terrenos sedimentares e recoberto, em parte, por lavas vulcânicas.

O clima de Tupã é mesotérmico, com inverno seco e chuvoso no verão, onde a temperatura média situa-se acima de 20° C, na maior parte do ano.

1.1.4 Hidrografia

A hidrografia do município é composta pelo Rio do Peixe e Rio Aguapeí. O município possui um número de 275 nascentes.

1.1.5 Aspectos Históricos

Tupã, município-sede das Faculdades ESEFAP, foi fundada no dia 12 de outubro de 1929, por Luiz de Souza Leão, numa região de floresta virgem, no espigão dos rios do Peixe e Feio (ou Aguapeí), traçado da Ferrovia. E o nome escolhido - TUPÃ (o Deus do Trovão ou Espírito Bom) surgiu com a finalidade de homenagear os primitivos habitantes

do local, os índios. A cidade surgiu à sombra do cultivo do café, transformando-se, com o apoio direto dos imigrantes, que também ajudaram a ocupar o interior do Estado de São Paulo. São as colônias de Letos, Japoneses, Portugueses, Italianos, Espanhóis, Sírios, dentre outros.

Com o fim desse ciclo de riquezas do café, iniciou-se um longo período de transformação e adaptação para a agropecuária. O gado, o algodão e o amendoim passaram a ser a nova moeda forte da região. O trem, a industrialização da carne, do amendoim e do algodão acabaria por delinear o progresso da cidade, ligando-a, às regiões Noroeste, Sorocabana, norte do Paraná e Mato Grosso. Tupã está localizado na região Centro-Oeste Paulista (figura 2), mais precisamente no que atualmente se denomina Nova Alta Paulista, sendo o maior entre os 30 municípios que a compõem, com aproximadamente 64 mil habitantes (CENSO 2010/IBGE). É, portanto, o centro geográfico natural e socioeconômico em um território que abrange ainda os municípios de Luizizânia, Santópolis do Aguapeí, Piacatú, Clementina, Quintana, Pompéia, Oriente, Quatá, entre outros, totalizando uma população de mais de 500.000 habitantes.

FIGURA 2 – Localização geográfica do município de Tupã-SP



Fonte: Google Maps, 2016.

Com o passar dos anos as Faculdades ESEFAP têm contribuído para a promoção do desenvolvimento social local e regional, abrindo oportunidades para que os jovens possam dar sequência a seus estudos na área profissional; através da manutenção de cursos superiores.

No âmbito educacional, Tupã conta com vinte estabelecimentos de ensino pré-escolar, que atendem a 1.670 crianças; as dezoito escolas de ensino fundamental atendem a aproximadamente 10.500 alunos, enquanto que os dez estabelecimentos de ensino médio atendem a 4.500 jovens.

São três instituições particulares de ensino superior e um campus experimental da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho - UNESP, ambas com cursos presenciais (21, no total), além de dois polos para a modalidade de Educação à Distância - EAD (20, no total). Em 2009, conforme dados do Sindicato das Entidades Mantenedoras de Estabelecimentos de Ensino Superior no Estado de São Paulo – SEMESP, as instituições de ensino superior de Tupã registraram 3.035 matrículas, posicionando-se em quarto lugar entre os 51 municípios que compõem a região de Marília, atrás apenas de Assis, Ourinhos e Marília.

Na área da Saúde, Tupã oferece atendimento não somente aos tupãenses, mas às populações dos municípios vizinhos. São sete Unidades Básicas de Saúde (UBS), um Ambulatório de Saúde Mental, um ambulatório de Doenças Sexualmente Transmissíveis e AIDS, um Centro de Atendimento Odontológico (PAOM), um Centro de Saúde com especialidades médicas, sendo o município uma referência na região, Farmácia Popular, além dos serviços de Vigilância Sanitária, Epidemiológica, e de Controle de Endemias e Zoonoses, que coordena o combate do mosquito *Aedes Aegypti* e atividades afins.

Funcionam ainda na estância seis (6) hospitais, dos quais dois (2) são especializados em psiquiatria e um (1) em saúde mental. Existem duas Unidades de Terapia Intensiva (UTIs) na estância, com dez leitos cada. No total, existem 1.300 leitos hospitalares.

1.1.6 Aspectos da Economia de Tupã

Tupã destaca-se por ser majoritariamente fornecedora de serviços para esta mesma região, conforme depreende-se ao analisar a participação dos três setores em seu PIB: agricultura (3,7%), indústria (23,3%) e serviços (73%). No mesmo sentido, em 2007,

o setor terciário respondeu pela maior parte do Produto Interno Bruto – PIB da Região Administrativa de Marília, grupo de 51 municípios em que Tupã também está inserido. No entanto, a agropecuária desta região mostra força, sendo o setor com maior participação na economia estadual.

De acordo com o Índice Paulista de Responsabilidade Social, Tupã apresenta diminuição da riqueza e melhoria nos índices de escolaridade e longevidade. O Indicador de Riqueza, que mostrava Tupã com índice 43 no levantamento anterior, com dados de 2000, caiu para 37. O Indicador de Riqueza Municipal é calculado com base em quatro critérios analisados, que são o consumo anual de energia elétrica no comércio, agricultura e em serviços por ligação (MWh); o consumo anual de energia elétrica residencial por ligação (MWh); o rendimento médio do emprego formal e o valor adicionado per capita. Segundo o novo levantamento o consumo anual de energia elétrica no comércio, agricultura e em serviços por ligação (MWh) caiu de 11,0 em 2000 para 9,76 em 2002; enquanto o consumo anual de energia elétrica residencial por ligação (MWh) diminuiu de 2,21 para 1,82. Já o rendimento médio do emprego formal caiu de R\$ 586,61 em 2000 para R\$ 554,40 em 2002, enquanto o valor adicionado per capita aumentou de R\$ 2.681 para R\$ 2.792,95.

Já o Indicador de Longevidade, que apresentava índice 60 no período 1999/2001 aumentou para 64 em 2002. O bom desempenho se deve à redução das taxa de mortalidade infantil e perinatal, calculada em cada 1 mil crianças nascidas vivas. Segundo os dados, a taxa de mortalidade infantil passou de 22,47 no período de 1999 a 2001 para 20,36 entre os anos de 2001 a 2003. Já a taxa de mortalidade perinatal caiu de 27,19 no levantamento anterior para 22,10. Também foram registradas quedas nas taxas de mortalidade entre 15 a 39 anos, que passou de 1,69 para 1,59; e ainda nas taxas de mortalidade das pessoas com mais de 60 anos, que passou de 37,76 para 36,58.

O Indicador de Escolaridade, cujo índice aumentou de 45 para 52, mostra que o município continua avançando com relação à educação. De acordo com os dados estimativos, se em 2000, 69,15% das pessoas de 15 a 17 anos concluíram o ensino fundamental em 2002 esse percentual aumentou para 73,87%. O dado negativo é com relação ao total de pessoas de 15 a 17 anos com pelo menos quatro anos de estudo caiu de 93,71% para 91,44%. Com relação às pessoas de 18 a 19 anos que concluíram o ensino médio, o percentual subiu de 34,58% em 2000 para 47,03% em 2002. Já a Taxa

de atendimento da pré-escola para as crianças de 5 a 6 anos subiu de 43,18% para 50,71%

O Município de Tupã está entre os 100 municípios paulistas com maior nível de investimento público, de acordo com a última edição da revista "Finanças dos Municípios Paulistas". Ocupando a 89ª posição no ranking dos 100 municípios paulistas com maior nível de investimentos municipais, de um total de 645 em todo o Estado de São Paulo, Tupã, através da atual administração pública, vem otimizando e modernizando seus serviços, aumentando cada vez mais o nível de investimento no desenvolvimento social e econômico.

A cidade conta com um Parque Industrial composto por indústrias de transformação, industrialização de leite, carne, milho, soja, rações, calçados e implementos agrícolas, gerando mais de 10 mil empregos diretos.

Tupã conta com algumas empresas de comércio como no segmento de supermercados, a Rede Casas Avenida, a Romera Móveis e Magazine Luiza, e com destaque algumas empresas da própria cidade Rede de Postos Vanuire, Multicolor Formaturas, e outros. O setor tem como apoio a Associação Comercial e Industrial de Tupã e com o apoio das entidades parceiras FIESP - Federação das Indústrias do Estado de São Paulo, SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas e Prefeitura Municipal da Estância Turística de Tupã, oferece serviços de apoio gerencial e administrativo às micro e pequenas indústrias do município com destaque aos escritórios de contabilidade e jurídicos.

1.1.7 Princípios e objetivos da Instituição

A Faculdade de Tupã estabeleceu quatro grandes objetivos relacionados à Instituição, ao Corpo Docente, ao Corpo Discente e à Comunidade, para o cumprimento de sua missão:

Instituição: Proporcionar o desenvolvimento sustentável da instituição através de um sistema de ensino crítico-reflexivo, planejando, coordenando, acompanhando e avaliando suas ações administrativas e, também pedagógicas.

Docente: Investir na qualificação do corpo docente, através de uma política de recursos humanos que garanta o seu aprimoramento científico, contínuo, e com isso, sua satisfação profissional.

Discente: Oferecer aos alunos um ensino de qualidade, garantindo-lhes a sua inserção nos estabelecimentos de serviços de saúde, sociedade e cultural.

Comunidade: Fortalecer a política sócio-educacional voltada ao vínculo contínuo, estabelecendo assim, relacionamento da instituição para com a sociedade.

1.1.8 Responsabilidade ambiental, cultural e artística

As Faculdades ESEFAP nutre um profundo respeito em relação ao meio ambiente, à memória e patrimônio culturais e a produção artística. Existe uma preocupação de abordar esses temas em sala de aula, tornando os alunos corresponsáveis desse processo, sendo que estes temas constam no currículo básico de algumas disciplinas, e são igualmente abordados em projetos de extensão e em atividades complementares.

Há a promoção de diversas atividades e participação em eventos gratuitamente, voltados para atendimento da população. A IES procura se integrar aos programas e projetos do município para implementação efetiva das atividades, incluindo ainda o conhecimento e preservação do patrimônio cultural da cidade.

Ações institucionais da Faculdade:

- Incentivo a participações de exposições, bem como a realização de atividades voltadas à conscientização da necessidade de preservação do mundo em que vivemos, de forma a assegurar o desenvolvimento sustentável.
- Incentivo aos debates e palestras que fortaleçam as possibilidades humanas de ser, viver e expressar-se, combatendo o racismo, a homofobia e outras formas de discriminação correlatas, fortalecendo o senso de justiça e igualdade social.
- Promoção de educação em saúde, participando de atividades extras, estabelecendo vínculos com a sociedade na área da saúde.

1.2 CONCEPÇÃO DO CURSO

O curso de Nutrição das Faculdades Esefap se justifica, dentro da proposta pedagógica da instituição relacionada à formação superior de alta qualidade, diante da observação milenar sobre a importância do alimento para a saúde humana e a relevância que o assunto assume diante da realidade contemporânea. A transição epidemiológica no

mundo descreve um processo de modificações no perfil das patologias que acometem a população. Atualmente, a presença de doenças crônicas não-transmissíveis é uma realidade que indica a necessidade de uma maior atenção a aspectos nutricionais relacionados à saúde.

Diante desta realidade entende-se que aspectos nutricionais devem ser avaliados, buscando-se ações que privilegiem a educação nutricional para a promoção da saúde, juntamente com o fornecimento de alimentos próprios, ou seja, que atendam a questões socioculturais, ambientais, econômicas e nutricionais do indivíduo e/ou população em geral. Percebe-se, assim, que formar profissionais de Nutrição é uma das etapas que devem ser transpostas para atuar na busca de soluções destes problemas.

Soma-se o fato de que a população usufrui, cada vez mais, de refeições fora do ambiente domiciliar. Isso implica em cuidados referentes à responsabilidade que locais fornecedores de refeições devem assumir diante da comunidade. A presença de um profissional Nutricionista nestes estabelecimentos se torna imprescindível, para a oferta de uma alimentação balanceada nutricionalmente.

A compreensão e domínio dos processos fisiológicos, nutrição humana, dietética e terapia nutricional contribuirá na capacidade de identificar principais patologias relacionadas à nutrição, de realizar avaliação nutricional, indicar dietas adequadas para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica, humanística da relação nutricionista-paciente.

1.2.1 Necessidade de um bacharelado em nutrição na região

Tupã destaca-se por ser majoritariamente fornecedora de serviços para esta mesma região, conforme depreende-se ao analisar a participação dos três setores em seu PIB: agricultura (3,7%), indústria (23,3%) e serviços (73%). A cidade conta com um Parque Industrial composto por indústrias de transformação, industrialização de leite, carne, milho, soja, rações, calçados e implementos agrícolas, gerando mais de 10 mil empregos diretos.

A comunidade acadêmica e os mantenedores das Faculdades ESEFAP, conscientes de seu compromisso com a formação de cidadãos éticos e cívicos ofertantes de mão-de-obra especializada para consolidar e transformar a sociedade que está sendo construída para o amanhã, acredita no crescimento do espaço para o profissional

nutricionista de modo a qualifica-lo para o atendimento individual e coletivo, compreendendo a integração das ações preventivas, curativas e de reabilitação em concordância com a vivência multiprofissional; desenvolvendo ações específicas assistenciais, educativas, administrativa e de pesquisa nos níveis primários, secundário e terciário.

O cuidar da saúde de nossa população faz-se essencial, visto que a previsão de crescimento populacional para os próximos anos neste município é positiva.

Destacando que a população atual conta com empresas que se preocupam com a qualidade da alimentação de seus funcionários, a demanda de escolas municipais e estaduais que requerem qualidade em sua alimentação para proporcionar um desenvolvimento adequado principalmente às crianças, deve-se trabalhar os hábitos alimentares saudáveis, a educação e segurança alimentar e nutricional, a avaliação nutricional, a prevenção e tratamento de doenças através da alimentação, enfim, todos os aspectos relacionados à alimentação e nutrição que é de competência do profissional nutricionista.

Assim posto, acredita-se que o profissional capacitado a atender aos reclamos da região e ao exercício da profissão nutricionista, deva estar comprometido com a preservação e conservação dos recursos ambientais, portador de conhecimentos gerais que lhe permita estar atento com o mundo e lhe propicie uma visão sistêmica das questões político-culturais e das práticas de saúde no âmbito alimentar e nutricional; que demonstra flexibilidade, conseguindo rapidamente assimilar e se adaptar às mudanças que ocorrem nos governos, sociedades, organizações, no arcabouço científico-tecnológico vinculado à saúde e ao bem estar sob o foco das ciências e das práticas nutricionais; assertividade, apresentando garra, determinação e, principalmente, enfoque em resultados atrelados ao respeito dos direitos coletivos e humanos; equilíbrio emocional, na administração dos conflitos pessoais e interpessoais, na forma de se expressar e na facilidade de relacionamento; estando apto a expor suas ideias, saber ouvir a opinião dos outros, saber dividir experiências para obter produtividade e qualidade no trabalho em equipe; e, dotado de conhecimentos específicos mais aprofundados do campo profissional que escolha, porque tem prazer em trabalhar nessa área e desperte seu espírito inovador, fazendo brotar sua criatividade, entusiasmo e envolvimento, três pilares que, associados à postura ética e à lealdade à corporação, constituem estratégias

competitivas que garantem a empregabilidade do indivíduo, sobrevivência e desenvolvimento das instituições.

A Instituição, como um todo, busca, de forma integrada e coerente, a realização concreta dos objetivos descritos no Regimento Interno, no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), e neste Projeto Pedagógico do Curso (PPC), destacando-se as políticas de ensino, pesquisa e extensão:

Ensino: Propiciar ao aluno uma formação global que lhe permita construir competências, hábitos, habilidades e atitudes de forma crítica e criativa, como pessoa e como cidadão, qualificando-o profissionalmente, tornando-o ciente de suas responsabilidades, usando para isso os recursos do conhecimento em seus vários níveis e modalidades, além das vivências e intervenções em realidades do seu cotidiano próximo ou remoto;

Pesquisa: Desenvolver a aptidão pela pesquisa, a ação criadora, responsável e ética, a partir de uma postura de investigação, reflexão, de curiosidade perante o novo e o diferente, buscando novos conhecimentos e procedimentos que possam complementar e estimular o ensino-aprendizagem a alcançar graus mais elevados de excelência e melhorar a qualidade de vida da população envolvida;

Extensão: Integrar de forma efetiva e permanente, as atividades de extensão às suas propostas de ensino e de pesquisa para que possam corresponder às necessidades e possibilidades da instituição envolvida, da realidade local e regional e da sociedade como um todo, unindo por objetivos comuns as suas comunidades interna e externa com benefício para ambas.

O Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição das Faculdades Esefap, atende às políticas voltadas a graduação, buscando a qualificação, a dinamização, a diversificação e a ampliação de oportunidades que resultem na melhoria da qualidade acadêmica e de sua contribuição ao desenvolvimento científico, tecnológico e social na região de abrangência.

Deste modo, as Faculdades Esefap, para atender à realidade social e profissional, local e regional, busca trabalhar com currículos flexíveis, possibilitando aproveitamento de estudos e de competências, bem como a inserção do aluno na vida profissional, enquanto dá continuidade à sua formação acadêmica de forma a:

- a) Priorizar a integração do ensino, da pesquisa e da extensão;
- b) Oferecer estímulos para permanência de seus alunos, através do atendimento psicopedagógico, nivelamento e concessão de bolsas de estudo.

- c) Priorizar a formação de profissionais e cidadãos socialmente responsáveis e empreendedores nas diferentes áreas do conhecimento, aptos à participação no desenvolvimento da sociedade em que interagem;
- d) Estabelecer áreas preferenciais para o desenvolvimento de cursos, orientando-os para responder às demandas do mercado de trabalho local, regional e nacional;
- e) Aprimorar a qualidade do estudante universitário, na sua formação científica, que reflita no preparo profissional, capacitado a enfrentar os desafios da sociedade contemporânea;
- f) Implementar ações que contribuam para o desenvolvimento social e para o desenvolvimento da investigação científica.
- g) Apoiar permanentemente ações educacionais relativas à educação ambiental, direitos humanos e relações étnico-raciais (afro brasileiro e Indígena), de modo a abordar essas temáticas em disciplinas da matriz curricular do curso e realizar atividades práticas que envolva alunos, instituição e comunidade.

Para atender de forma especial à articulação, o Curso de Nutrição, fornece além da formação técnico-profissional, o desenvolvimento do aluno como cidadão participativo. As Faculdades Esefap adota ainda um processo de gestão democrática de sua estrutura garantindo a participação de representantes de diferentes segmentos no processo das decisões, oportunizando assim iniciativas, decisões e ações coletivas e organizadas.

De acordo com o Regimento Interno das Faculdades Esefap, cabe, em conjunto com a direção, com o Conselho Superior, com o Coordenador, com o Colegiado de Curso, Núcleo Docente Estruturante (NDE), a gestão e a articulação com as demais instâncias acadêmico-administrativas da Instituição, bem como reuniões entre coordenação e alunos representantes de sala, visando à realização dos objetivos do curso em consonância com a finalidade da Instituição.

As políticas da tecnologia da informação implantadas nas Faculdades Esefap estão diretamente ligadas ao ensino, pesquisa e extensão, funcionando como facilitadores do processo ensino aprendizagem.

A política de Recursos Humanos valoriza o desenvolvimento das relações harmônicas entre os integrantes de sua comunidade acadêmica, assim a instituição busca estimular a criatividade e a participação de docentes e discentes em todas as atividades da instituição, o incentivo e apoio à produção científica, através da participação em congressos para a apresentação de trabalhos e às iniciativas individuais ou de setores administrativos ou acadêmicos. As Faculdades Esefap preza pela capacitação docente

e/ou técnico-profissional; o aprimoramento das condições de trabalho, com a preocupação constante da atualização salarial de todos os colaboradores; e a busca permanente de elevados padrões éticos no desempenho profissional de seus funcionários, visando a qualidade no ensino.

A prática das Políticas Institucionais e sua articulação refletem, na realidade, o previsto nos documentos oficiais da Faculdade, pois a Instituição busca, de forma integrada e coerente, a realização concreta dos objetivos.

1.3 OBJETIVOS DO CURSO

As bases do curso de bacharelado em nutrição das Faculdades Esefap estão consonantes com as Leis de Diretrizes e Bases da Educação (LDB) e Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para os cursos de graduação em Nutrição com a articulação entre ensino, pesquisa e extensão.

O Nutricionista é um profissional da saúde, com formação generalista, humanista e crítica. É capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural. A formação deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

O atual processo de globalização com mudanças no campo econômico, político, sociocultural e tecnológico que caracterizam o contexto histórico do país, tem influenciado os cursos de nível superior a incorporarem, no seu processo de formação, conhecimentos, habilidades e atitudes que propiciem a autoaprendizagem; a promoção de avanços na articulação entre ensino e serviços; as relações interpessoais e uma visão holística do ser humano, no que diz respeito a sua relação com o alimento e a saúde.

Neste contexto, o objetivo geral do curso é proporcionar a formação de um profissional crítico, com embasamento teórico e conhecimento técnico capacitado e habilitado para o desenvolvimento de atividades relacionadas à condição de saúde e nutrição do ser humano, individual ou coletivamente, sempre buscando meios para o seu

aprimoramento, através do desenvolvimento de sua prática de forma crítica, e estabelecendo boa relação ética com sua clientela e com os demais profissionais.

Como objetivos específicos, o curso de Nutrição em sua essência visa segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição promover ao graduando potencialidades que possam fazê-lo:

1. Compreender os conceitos envolvidos na prática profissional: saúde; processo saúde-doença; segurança alimentar; atenção à saúde; e atenção dietética através das disciplinas constantes da matriz curricular.
2. Aplicar conhecimentos sobre mecanismos socioculturais e econômicos que influenciam na disponibilidade, acesso e aquisição de alimentos pela população em geral.
3. Atuar nos programas de educação e vigilância nutricional, alimentar e de saúde local, regional e nacional.
4. Desenvolver atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição;
5. Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades relacionadas com a alimentação e nutrição.
6. Conhecer a constituição, propriedades e modificações que ocorrem nos alimentos in natura e durante o processamento, transporte, preparação, e distribuição, bem como o controle de qualidade.
7. Planejar, organizar, gerenciar e avaliar serviços de alimentação e nutrição, e programas voltados às melhorias das condições nutricionais de populações.
8. Estabelecer a relação homem e alimento nas suas múltiplas dimensões: sociais, econômicas, culturais, políticas, antropológicas, psicológicas, sociológicas e biológicas.
9. Identificar os principais problemas de saúde e nutrição que afetam as pessoas na sociedade atual através das aulas práticas, projetos e atividades de extensão, promovendo a integração entre a instituição e a sociedade.
10. Conhecer as principais formas de investigação, detecção e intervenção dos problemas de saúde, alimentação e nutrição que afetam o indivíduo e a população, através da interpretação de exames laboratoriais e métodos diagnósticos.
11. Prescrever, planejar, analisar e supervisionar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios ou enfermos.

12. Utilizar a metodologia científica na aquisição e produção de conhecimento em todas as áreas da saúde humana, através do desenvolvimento de pesquisa, participação em congressos, seminários, jornadas e outros eventos científicos.
13. Utilizar o raciocínio investigativo e clínico para a compreensão dos problemas e a tomada de decisões.
14. Utilizar e manejar apropriadamente as técnicas, os instrumentos, procedimentos e outros recursos tecnológicos aplicados na prática profissional do nutricionista através das aulas práticas e de softwares específicos para nutrição.
15. Compreender o papel do exercício profissional ético como instrumento de promoção e transformações sociais.
16. Assegurar o mais alto grau de qualidade na atenção prestada ao indivíduo e coletividade, com responsabilidade, compromisso pautado em valores éticos e humanísticos bem como, o respeito à vida humana.
17. Reconhecer as potencialidades e limites de sua prática profissional.
18. Desenvolver o espírito crítico e o discernimento diante de situação de conflito de interesse;
19. Desempenhar sua profissão, com consciência da necessidade da qualidade e das implicações éticas em seu trabalho.
20. Buscar constante aprimoramento profissional através da educação continuada, de modo a planejar sua carreira profissional e seu desenvolvimento pessoal, com autonomia e responsabilidade.

1.4 PERFIL DO PROFISSIONAL EGRESSO

A construção do perfil profissional dos egressos do curso de Nutrição das Faculdades Esefap se baseia na Resolução do Conselho Nacional de Educação / Câmara de Ensino Superior (CNE/CES) nº 05, de 07 de novembro de 2001 do Ministério da Educação (DOU de 09 de novembro de 2001 – seção I) que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (DCNEN) no país.

No artigo 3º das DCNEN foram definidos os conceitos gerais do perfil do egresso/profissional graduado em nutrição como sendo: “Um profissional com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas de conhecimento em que a alimentação e a nutrição

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

O egresso do curso de Nutrição das Faculdades Esefap, por sua formação interdisciplinar nas áreas de humanas, saúde, ciências dos alimentos e administração, é um profissional com uma visão ampla de atuação dentro de um determinado contexto social, o que permite a ele entender a ciência como um instrumento construtor de uma ação social promotora de mudanças na qualidade de vida do indivíduo ou de grupos populacionais, pautado nos princípios da ética profissional. Para tal, deverá utilizar de ferramentas de avaliação crítica, apoiado em conceitos e princípios da ciência da nutrição, gerando diagnósticos fidedignos do seu problema de estudo ou de sua atuação profissional, propondo medidas efetivas de curto, médio e longo prazo.

Somado a isto, o egresso deverá ser capaz de tomar decisões e assumir lideranças, de forma articulada com outros profissionais ou comunidades, e com espírito empreendedor na busca de novas áreas de atuação do profissional nutricionista.

Nesse contexto o Curso de Nutrição das Faculdades Esefap considera como eixos fundamentais na formação profissional, o novo paradigma da atenção à saúde que vem sendo reconstruído nas últimas décadas, conjugado com o conceito de segurança alimentar, que prevê o direito a alimentação como o mais elementar do ser humano, permeando a atenção alimentar e nutricional enquanto instrumento de trabalho, respaldado por princípios éticos, humanísticos e visão holística do ser humano.

Este profissional deverá ser identificado por suas competências e habilidades segundo os aprofundamentos possibilitados no curso de formação inicial, diante da interação teoria e prática, entre ensino, pesquisa e extensão, que potencializará a construção de conhecimentos profissionais significativos à realidade de atuação.

1.4.1 Campos de atuação profissional

A nutrição apresenta áreas com enfoques diferentes, mas que operam para o mesmo fim: a saúde dos indivíduos. As maiores áreas, que abrangem as demais estão descritas abaixo:

Nutrição para Coletividade Sadia - Atenção dietética direcionada a diferentes grupos populacionais, tais como: adultos, adolescentes, pré-escolares, escolares, idosos, atletas e outros. Exemplos: Creches, escolas, clubes e academias.

Nutrição Clínica - Avaliação das enfermidades e condutas dietoterápicas específicas para recuperação e manutenção da saúde. O Profissional de Nutrição Clínica poderá atuar em hospitais, clínicas, ambulatórios, consultórios e academias. É importante nesses casos a inclusão de conhecimentos sobre Nutrição Funcional, ramo que estuda a individualização do atendimento de acordo com aspectos bioquímicos de cada paciente, com utilização de alimentos com apelos funcionais em casos específicos. O uso das práticas relativas à nutrição funcional têm obtido sucesso em diversos estudos para tratamento e prevenção de patologias, podendo ampliar ainda mais os benefícios advindos da terapêutica nutricional.

Alimentação para Coletividades - O nutricionista é o responsável pela execução dos aspectos organizacional e administrativo das Unidades de Alimentação e Nutrição destinadas ao fornecimento de refeições a coletividades sadias e enfermas. O mercado de trabalho dessa área abrange tanto os restaurantes industriais de empresas e hospitais, como também estabelecimentos comerciais de alimentação.

Ciência e Tecnologia de Alimentos - É a área de atuação em que o profissional estuda os aspectos químicos, estruturais e funcionais dos alimentos, além das alterações físico-químicas e análises laboratoriais. O nutricionista poderá atuar no desenvolvimento de novos produtos alimentícios nas indústrias, no controle de qualidade, no Marketing de novos produtos e na vigilância sanitária.

Nutrição Social - Refere-se às atividades profissionais de avaliação e diagnóstico da situação nutricional de populações, assim como, da implementação de políticas de saúde e nutrição. Atuação em Centros de Saúde, programas de aleitamento materno, na merenda escolar, na vigilância nutricional, em Políticas de Alimentação e Nutrição.

1.4.2 Coerência do currículo com o perfil desejado do egresso

Uma das tarefas desafiadoras da elaboração do projeto pedagógico do curso foi realizar a articulação das ideologias institucionais, com a do profissional formador e a do discente. Desta forma a unicidade da relação da teoria-prática, tornou-se o eixo norteador da proposta onde "todo fazer implica uma reflexão e toda reflexão implica um fazer".

Assim, o futuro nutricionista, além de saber e de saber fazer, deverá compreender o que faz. Posto isto, pode-se afirmar que as ações práticas no ensino não constituem um espaço isolado do restante do curso; a transposição que ocorre nesse nível deve ser antecedida de processo de reflexão coletiva e sistemática das atividades em suas diferentes formas.

Nessa perspectiva, o projeto pedagógico do curso de Nutrição das Faculdades Esefap, prevê situações didáticas em que os futuros nutricionistas coloquem em uso o que aprenderam, ao mesmo tempo em que possam mobilizar outros oriundos de diferentes naturezas e experiências, para enriquecimento da formação.

As Atividades Práticas e o Estágio Curricular Supervisionado devem ser vivenciados paralelamente com o exercício profissional do nutricionista e visam abordar diferentes dimensões da atuação profissional. Sendo assim, a Atividade Prática e o Estágio estão sob a responsabilidade de uma equipe de professores supervisores.

1.5 ESTRUTURA CURRICULAR

O curso de Nutrição das Faculdades ESEFAP foi estruturado com a preocupação de formar profissionais qualificados que atendam às necessidades da sociedade no que se refere à alimentação e nutrição. Para isso, a distribuição dos componentes curriculares, juntamente às visitas técnicas, estágios curriculares, atividades complementares e trabalho de conclusão de curso proporcionarão a formação de um profissional voltado para horizontes ilimitados dentro de sua ética e moral.

1.5.1 Currículo

O currículo respeita a obrigatoriedade de disciplinas teóricas e práticas fixadas pela legislação específica do Curso de Nutrição. A relação teoria-prática será feita durante toda

a formação do acadêmico, na forma de atividades de extensão, projetos comunitários, práticas em laboratório, visitas técnicas, estágios extras e curriculares, dentre outros.

A formação do nutricionista baseia-se tradicionalmente em três grandes áreas, sejam elas: Nutrição em Saúde Pública; Serviços de Alimentação; Nutrição Clínica, no entanto, a grade proposta busca ampliar a atuação do profissional em cada uma destas áreas, com disciplinas que se baseiam em conteúdo científico.

Para o perfil desejado do nutricionista, o Curso de Nutrição das Faculdades Esefap busca otimizar a atuação do profissional de Nutrição nas três áreas, criando-se subsídios para que futuramente sejam viáveis ações baseadas em conceitos contemporâneos e científicos.

O profissional formado deve estar apto a ingressar no mercado para que possa atuar como um profissional de ponta. As disciplinas oferecidas contemplam o conteúdo básico do curso de Nutrição, mas também conteúdos inovadores como estágios supervisionados, segurança alimentar e nutricional, nutrição no esporte, marketing em nutrição, alimentos funcionais e fitoterápicos, dentre outros.

A grade apresenta um tempo de integralização curricular mínima de 8 semestres e máxima de 12 semestres. A interdisciplinaridade também será focada por meio da existência de bibliografias básicas e complementares que se complementem, em diferentes disciplinas. Nesse sentido, o trabalho na elaboração das ementas e dos objetivos de cada disciplina foi extremamente apurado para que viabilizasse tal intenção. Busca-se, dessa forma, oferecer um ambiente propício ao desenvolvimento de novos campos ou temas emergentes da área do curso.

Assim, os conteúdos curriculares levam em consideração a ênfase de uma educação multidisciplinar e interdisciplinar com formação humanista, crítica e reflexiva com competências específicas e gerais ao mesmo tempo, qualificando o aluno para o exercício nas áreas da nutrição, no que se refere à atenção primária à saúde, atendimento individual e para a população, produção de alimentos, controle, política de formulação e assistência nutricional, não deixando de se preocupar com determinantes sociais, culturais, comportamentais, éticos e legais, como suporte da atividade profissional. Além disso, os conteúdos essenciais estão relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrando à realidade epidemiológica e profissional, seguindo as diretrizes curriculares do curso, contemplando dessa maneira as áreas conforme se segue:

Ciências Exatas: abordam todos os conteúdos que explorem métodos físicoquímicos, químicos, matemáticos e estatísticos como suporte às ciências nutricionais.

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.

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.

Ciências da Alimentação e Nutrição: neste tópico de estudo, incluem-se: compreensão e domínio de nutrição humana, dietética e de terapia nutricional, através da 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; conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos desde gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

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

O curso de Nutrição em seus conteúdos disciplinares atende a Legislação vigente, no que tange à inclusão da disciplina de Libras, Políticas de Educação Ambiental, Questões Étnico Raciais e Indígena e Direitos Humanos.

Disciplina de Libras: Em atendimento ao Decreto. Nº 5.626/2005, as Faculdades ESEFAP prima por uma educação como compreensão e promoção da diversidade

humana. Assim, as ações da instituição estão voltadas para preparar nossos alunos para se comunicarem com pessoas da sociedade que têm restrições da audição e fala. Para tanto, a instituição oferece LIBRAS como disciplina curricular optativa no curso, por ser bacharelado.

Políticas de Educação Ambiental: Em atendimento a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002, fez-se necessário rever as relações entre o homem e o meio em que vive. Assim, as questões ambientais se mostram de extrema importância e tornaram-se uma diretriz estabelecida pela Política Nacional de Educação Ambiental, instituída em 1999 pela Lei n.º 9.795, a qual estabeleceu que a educação ambiental como uma prática educativa integrada, contínua e permanente e de forma transversal e interdisciplinar. Neste entendimento, o curso de nutrição das Faculdades ESEFAP tem se comprometido para que seus alunos tenham a consciência de que a educação ambiental deve ser um processo permanente, no qual os indivíduos e a comunidade tomem consciência do seu meio ambiente e adquiram conhecimentos, valores, habilidades, experiências e determinação que os tornem aptos a agir individual e coletivamente e resolver problemas ambientais presentes e futuros. O conteúdo de Educação Ambiental será ofertado na matriz 2014, nas seguintes disciplinas: Higiene de alimentos (4º semestre), AUAN I (5º semestre) e AUAN II (6º semestre), além da abordagem do tema ser foco de projetos e atividades práticas do curso. Acreditamos que com essas iniciativas, contribuiremos para que a sociedade entenda o Desenvolvimento Nacional Sustentável, que inclui a sociedade e o exercício da cidadania, como um fator estratégico para a busca da competitividade de nossa nação.

Questões Étnico-Raciais: Afro-Brasileiro e Indígena: Em virtude da obrigatoriedade da abordagem dos conteúdos curriculares, relacionados ao ensino da cultura e história afro-brasileira, africanas e indígenas nas disciplinas e atividades dos cursos, (Lei nº 11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004), as Faculdades ESEFAP busca promover a educação de cidadãos atuantes e conscientes na sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil, e a análise das relações étnico-sociais positivas, rumo à construção de uma nação democrática, conforme orientação das Diretrizes Curriculares Nacionais para educação das relações étnico-raciais. Para isso, este conteúdo está inserido nos componentes curriculares Matriz 2014: Sociologia e desenvolvimento da

comunidade (1º semestre), Técnica dietética I (3º semestre), Psicologia (7º semestre), além de o assunto fazer parte de projetos e atividades práticas do curso.

Direitos Humanos: Em cumprimento às Leis nos 9.131, de 24 de novembro de 1995, e 9.394, de 20 de dezembro de 1996, com fundamento no Parecer CNE/CP N° 8, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CP N° 1, de 30/05/2012, as Faculdades ESEFAP busca promover, fomentar e divulgar estudos e experiências bem sucedidas realizados na área dos Direitos Humanos e da Educação em Direitos Humanos. Tais temas são tratados Matriz 2014: Introdução a nutrição (1 semestre), Bioética (4º semestre) e Nutrição e Saúde Pública (4º semestre).

1.5.2 Componentes curriculares e carga horária

Para os alunos ingressantes em 2014 (matriz 2014) a carga horária das disciplinas obrigatórias perfazem 2800 horas aula, o estágio curricular supervisionado 720 horas, atividades complementares 200 horas, totalizando 3253,66 horas/relógio.

Para os alunos ingressantes a partir de 2015 (matriz 2014-1), a carga horária das disciplinas obrigatórias perfazem 2840 horas aula, o estágio curricular supervisionado 720 horas, atividades complementares 200 horas, totalizando 3286,66 horas/relógio.

O curso é ofertado nos períodos matutino e noturno, porém, os estágios supervisionados do período noturno serão desenvolvidos em sua totalidade no diurno.

As disciplinas que compõem o currículo são desenvolvidas em oito semestres, em regime seriado. O Curso de Nutrição é presencial, conforme a Lei N° 9.394/96, art. 47 - parágrafo 4º que coloca a obrigatoriedade da frequência de alunos e professores.

1.5.3 Estratégias de flexibilização curricular

Há a possibilidade de análise curricular de qualquer aluno que solicitar transferência de outra instituição, seja advindo deste ou de outro curso, assim pode-se proporcionar ao novo aluno, aproveitamento de componentes curriculares que já cursou em outra instituição e que eliminará possibilitando seguimento em seus estudos, assim, a coordenação de curso se encarregará de verificar a compatibilidade entre a formação do candidato e a disciplina para a qual pretende habilitar-se.

1.5.4 Inter-relação dos componentes curriculares na concepção e execução do currículo

A articulação dos diferentes âmbitos do conhecimento profissional pressupõe que o processo formativo seja percebido em função do perfil e competências, e, conseqüentemente, tenha uma composição que privilegie uma organização articulada dos conhecimentos, diversificação de experiências curriculares - oficinas, seminários, grupos de estudo, projetos e atividades que permitam ao nutricionista em formação, vivências diferenciadas.

Os componentes são organizados de forma a atender os diferentes níveis de formação profissional, onde se iniciam com componentes básicos e subsequentemente estruturando a formação do profissional de nutrição.

Nos primeiros semestres o aluno deverá desenvolver habilidades acadêmicas, adquirir uma base sólida na ciência da saúde para os componentes curriculares do ano seguinte, adquirir habilidades de reconhecer as estruturas do corpo humano e sua atuação fisiológica, e ainda é apresentado ao mercado de trabalho do futuro profissional nutricionista.

Após esse período, terá um aprofundamento sobre os conhecimentos na área de alimentos, aplicação da nutrição para coletividades e/ou indivíduos sadios, desenvolver habilidades acadêmicas voltadas para a ética, aplicação de conhecimentos relativos à nutrição como prevenção de patologias para análise e resolução dos distúrbios do organismo, seja por lesões estruturais ou por ingestão de alimentos “inapropriados”. O aluno terá uma visão global do processo saúde/doença, da aplicação da nutrição nas diversas fases do ciclo de vida e das técnicas adequadas para o preparo dos alimentos.

A partir do sétimo semestre, os alunos iniciarão os estágios curriculares supervisionados.

Continuando o seu processo de formação, o aluno elaborará um trabalho de conclusão de curso que será orientado por um dos membros do quadro docente da instituição.

Para auxiliá-los no processo ensino-aprendizagem, os alunos devem realizar atividades complementares no decorrer do curso.

1.5.5 Dimensionamento da carga horária dos componentes curriculares

Os componentes curriculares atendem as recomendações feitas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do curso, sua concepção e objetivos.

A quantidade de hora/aula por componente curricular foi estruturada para atender os requisitos essenciais dentro do conteúdo programático de cada um desses, onde alguns foram inseridos em temáticas únicas e outros por sua extensa bibliografia e vital necessidade para o profissional de nutrição, foi apresentado mais de uma vez, ampliando a carga horária, fundamentando a construção do conhecimento discente.

1.6. CONTEÚDOS CURRICULARES

Encontram-se relacionadas e descritas, a seguir, os componentes curriculares integrantes da matriz curricular do Bacharelado em Nutrição dos ingressantes no primeiro semestre de 2014 (Matriz 2014)

1.6.1 Matriz curricular

1.6.1.1 Matriz 2014

Matriz Curso de Nutrição 2014

COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA SEMESTRAL				
	CH Semanal	Teórica	Práticas	Total	Hora Relógio
1º SEMESTRE					
Anatomia Humana	4	40	40	80	66,66
Embriologia e Genética	4	40	40	80	66,66
Biologia Geral	4	80		80	66,66
Química	2	40		40	33,33
Introdução a Nutrição	2	40		40	33,33
Sociologia e Desenvolvimento da Comunidade	2	40		40	33,33
Seminários I	2	40		40	33,33
SUBTOTAL	20	320	80	400	333,33
2º SEMESTRE					
Microbiologia e Imunologia	4	40	40	80	66,66
Parasitologia	2	40		40	33,33
Fisiologia Humana Aplicada à Nutrição	4	60	20	80	66,66
Patologia Geral	4	40	40	80	66,66
Bioquímica	2	40		40	33,33
Nutrição Básica	2	40		40	33,33
Seminários II	2	40		40	

SUBTOTAL	20	300	100	400	333,33
3º SEMESTRE					
Saneamento e Saúde	2	40		40	33,33
Epidemiologia	2	40		40	33,33
Bioquímica dos Alimentos	4	80		80	66,66
Técnica Dietética I	4	40	40	80	66,66
Nutrição Humana	4	80		80	66,66
Dietética	4	40	40	80	66,66
SUBTOTAL	20	320	80	400	333,33
4º SEMESTRE					
Bioestatística	2	40		40	33,33
Bioética	2	40		40	33,33
Técnica Dietética II	4	40	40	80	66,66
Higiene dos alimentos	4	80		80	66,66
Nutrição e Saúde Pública	4	80		80	66,66
Educação Nutricional	4	40	40	80	66,66
SUBTOTAL	20	320	80	400	333,33
5º SEMESTRE					
Fisiopatologia e nutrição clínica I	4	40	40	80	66,66
Avaliação nutricional I	4	40	40	80	66,66
AUAN I (Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I)	4	80		80	66,66
Nutrição nos ciclos da vida I	4	80		80	66,66
Composição dos alimentos e Bromatologia	4	40	40	80	66,66
SUBTOTAL	20	280	120	400	333,33
6º SEMESTRE					
Fisiopatologia e nutrição clínica II	4	40	40	80	66,66
Nutrição nos ciclos da vida II	2	20	20	40	33,33
AUAN II (Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição II)	4	40	40	80	66,66
Tecnologia dos Alimentos	4	40	40	80	66,66
Interpretação de exames laboratoriais	2	20	20	40	33,33
Avaliação Nutricional II	2	20	20	40	33,33
Interação Droga nutriente	2	40		40	33,33
SUBTOTAL	20	220	180	400	333,33
7º SEMESTRE					
Estágio Supervisionado em Saúde Pública					240
Fisiopatologia e nutrição clínica III	4	40	40	80	66,66
Nutrição no Esporte	2	20	20	40	33,33
TCC I	2	40		40	33,33
Segurança Alimentar	2	40		40	33,33
Psicologia	2	40		40	33,33
Optativa	2	40		40	33,33
SUBTOTAL	14	220	60	280	473,31
8º SEMESTRE					
Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva					240
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica					240
Alimentos Funcionais e fitoterápicos	2	40		40	33,33
TCC II	2	40		40	33,33
Marketing em Nutrição	2	40		40	33,33
SUBTOTAL	6	120		120	579,99

Carga Horária	Hora aula	Hora relógio
(1) CH de disciplinas obrigatórias	2800	2333,33
(2) CH de Estágio Supervisionado		720
(3) CH de Atividades Complementares		200

(4) Carga Horária total de disciplinas (1) +(2) +(3) +(4)	2800	3253,33
---	------	---------

Disciplinas Optativas					
Libras	2	40		40	33,33
Linguagem e Produção de texto	2	40		40	33,33
Informática Aplicada à Nutrição	2	40		40	33,33

1. O conteúdo de Educação Ambiental será ofertado na disciplina de:

- Higiene de alimentos (4º semestre), AUAN I (5º semestre) e AUAN II (6º semestre)

2. O conteúdo de Direitos Humanos será ofertado na disciplina de:

- Introdução a Nutrição (1º semestre), Bioética (4º semestre) e Nutrição e Saúde Pública (4º semestre).

3. O conteúdo de Relações étnico raciais (Afro brasileiro e Indígena) será ofertado na disciplina de:

- Sociologia e desenvolvimento da comunidade (1º semestre), Técnica dietética I (3º semestre) e Psicologia (7º semestre).

1.6.1.2 Ementário

1º SEMESTRE

ANATOMIA HUMANA CH 80

EMENTA: Mudanças importantes que aconteceram nos últimos anos moldaram a forma de aprendizagem da anatomia humana em universidades e programas de saúde. Desenvolvimento de conceitos morfológicos fundamentais dos sistemas orgânicos do homem. Os aspectos relacionados à Anatomia segmentar e regional serão enfatizados devido à especificidade desta disciplina aos acadêmicos interessados na profissão de nutricionista. Introdução à abordagem científica na solução de problemas relacionados aos estudos em Anatomia. Teorias e hipóteses, levantamento de dados, execução de protocolos e técnicas, análise de resultados. Elaboração de relatórios de pesquisa e de outras formas de divulgação.

OBJETIVOS: Aprimorar através da análise topográfica do corpo humano a compreensão das técnicas utilizadas no dia a dia do enfermeiro e demais profissionais da saúde no restabelecimento e manutenção da vida humana. Promover o conhecimento morfofuncional dos sistemas orgânicos, envolvidos de maneira teórica e prática.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia humana básica**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 184 p.

GRAAFF, V. de; MARSHALL, K. **Anatomia humana**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2003. 840 p.

ZORZETTO, N. L. **Curso de anatomia humana**. 8. ed. Ribeirão Preto: LIPEL - LIVROS E PAPEL, 2003. 208 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ABRAHAMS, P. H. **Atlas colorido de anatomia humana de Mcminn**. 4. ed. São Paulo: MANOLE, 2003. 351 p.

NETTER, F. H. **Atlas de anatomia humana**. 2. ed. São Paulo: Artmed Editora, 2003. 525 p.

SOUZA, R. R. de. **Anatomia humana**. São Paulo: Manole, 2001. 425 p.

TORTORA, G. J.; GRABOWSKI, S. R. **Princípios de anatomia e fisiologia**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 1047 p.

TORTORA, G. J.; WERNECK, A. L.; PASSOS, M. A. F. **Princípios de anatomia humana**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 1017 p.

EMBRIOLOGIA E GENÉTICA CH 80

EMENTA: Gametogênese e fecundação. Caracterização dos períodos do desenvolvimento humano. Sistemas derivados dos folhetos embrionários. Teratologia. Organização morfo-funcional dos anexos embrionários. Fundamentos de genética humana e conceitos básicos. Padrões de herança. Cromossomos humanos e alterações cromossômicas. Aconselhamento genético. Biotecnologia.

OBJETIVOS: Compreender as etapas do desenvolvimento embrionário e os processos de transmissão da informação genética através de estudos de estrutura do DNA, código genético e regulação da expressão gênica. Proporcionar ao graduando o conhecimento e a identificação dos mecanismos genéticos responsáveis por patologias e pela transmissão dos caracteres nas famílias e nas populações.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PIMENTEL, M.; SANTOS, C. R.; MOURÃO JÚNIOR, C. A.; ABRAMOV, D. M. (Org.). **Genética essencial**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 296 p.

LEWIS, R. **Genética humana**: conceitos e aplicações. Tradução de Paulo A. M. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2004. 453 p.

RIDLEY, M. **Evolução**. Tradução de Henrique B. F., Luciane P., Rivo F. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 752 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MOORE, K. L.; SALES, M. das G. F.; PERSAUD, T. V. N. **Embriologia básica**. 6. ed. São Paulo: Elsevier, 2004. 462 p.

MOORE, K. L. **Embriologia clínica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 543 p.

CARLSON, B. M. **Embriologia humana e biologia do desenvolvimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996. 408 p.

SNUSTAD, D. P.; SIMMONS, M. J. **Fundamentos de genética**. Tradução de Paulo A. M. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 903 p.

SENE, F. de M. **Genética evolução**. São Paulo: EPU, 1981. 150 p.

BIOLOGIA GERAL CH 80

EMENTA: Compreensão e reconhecimento da estrutura celular, seus orgânulos citoplasmáticos e nucleares. Identificação da membrana celular e suas principais funções fisiológicas, bem como o metabolismo celular e as relações biológicas dos seres vivos. Compreender e reconhecer as ferramentas de estudo da célula, o microscópio e suas unidades de medidas. Estudo dos tecidos dos principais órgãos que compõem os sistemas corpóreos, objetivando facilitar a compreensão morfoanalítica do corpo humano.

OBJETIVOS: Ao fim do programa o acadêmico deverá ser capaz de reconhecer e interpretar os aspectos morfológicos de cada tipo de célula e tecidos, compreendendo e relacionando que a célula é a unidade básica morfofuncional do corpo e que seu aglomerado e semelhança formam diferentes tipos tecidos; extrapolando os conceitos assimilados para situações práticas comuns ao profissional de Nutrição.

Bibliografia Básica:

JUNQUEIRA, L. C. et al. **Biologia celular e molecular**. 8. ed. Rio de Janeiro, Brasil: Guanabara Koogan, 2005. 332 p.

ALBERTS, B. et al. **Fundamentos da biologia celular**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2011. 843 p.

ROBERTIS, E. de; HIB, J. **Bases da biologia celular e molecular**. Revisão de Jorge M. de A; Tradução de Antônio F. D. P. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 387 p.

Bibliografia Complementar:

CURTIS, H.; SAUAIA, H. **Biologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1977. 964 p.

MAILLET, M. **Biologia celular**. Tradução de Dunia M. S. 8. ed. São Paulo: Santos, 2013. 501 p.

Ricardo Z.; LIMA, W. P.; Luiz C. C. J. **Biologia e bioquímica**: bases aplicadas as ciências da saúde. São Paulo: Phorte Editora, 2011. 303 p.

COX, M. J.; O'DONNELL, M.; DOUDNA, J. A. **Biologia molecular**: princípios e técnicas. Revisão de Gaby R, J.M. C. Porto Alegre: Artmed, 2012. 914 p.

BAKER, J. J. W. **Estudo da biologia**. São Paulo: Edgard Blucher, 1975. v. 1. 366 p.

QUÍMICA CH 40

EMENTA: Estrutura molecular, funções orgânicas usuais, compostos halogenados e oxigenados. Macromoléculas. Compostos orgânicos de enxofre e fósforo. Compostos nitrogenados e compostos heterocíclicos.

OBJETIVOS: Capacitar os discentes para que os mesmos adquiram competências e habilidades relacionando as demais disciplinas, utilizando o conteúdo de forma interdisciplinar aplicando no mundo do trabalho.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ATKINS, P.; JONES, L. **Princípios de química**: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Tradução de Ricardo B. A. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. 922 p.

SARDELLA, A. **Química**: volume único. 6. ed. São Paulo: Ática, 2005. 432 p.

BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. **Bioquímica**. Tradução de Antônio J. M. da S. M., JOÃO P. de C, P. A. M. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2008. 1114 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BAIRD, C.; CANN, M. **Química ambiental**. Tradução de Marco T.G, Maria M. K, Maria C.C. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2011. 844 p.

VIEIRA, E. C.; FIGUEIREDO, E. A.; GOMEZ, M. V. **Química fisiológica**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1995. 413 p.

MORRISON, R.; BOYD, R. **Química orgânica**. 15. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2009. 1510 p.

CONN, E. E.; MENNUCCI, L.; MAGALHÃES, J. R. **Introdução à bioquímica**. 4. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1980. 525 p.

ZANUTO, R.; LIMA W. P.; CARVENALI JUNIOR, L. C. **Biologia e bioquímica: bases aplicadas as ciências da saúde**. São Paulo: Phorte Editora, 2011. 303 p.

INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO CH 40

EMENTA: Aspectos legais da Prática do profissional nutricionista. Direito Humano a alimentação adequada. Noções básicas sobre a Ciência da Alimentação e Nutrição.

OBJETIVOS: Proporcionar a conhecimento da historia da alimentação e da nutrição, bem como o direito humano a alimentação adequada.

BLIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KRAUSE, M. V.; ESCOTT, S.S.; MAHAN, L. K. **Krause alimentos, nutrição e dietoterápica**. Tradução de Andrea F. 11. ed. São Paulo: ROCA, 2005. 1242 p.

LANHAM-NEW, S, A. (Ed.) et al. **Introdução à nutrição humana**. Tradução de VOEUX, P. L. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2010.

MONTEIRO, J. P.; CAMELO JÚNIOR, J. S. **Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 602 p.

BLIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PORTO, F. **Nutrição para quem não conhece nutrição**. São Paulo: Livraria Varela, 1998.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002. 278 p.

SIZER, F. S. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8ª. Barueri: Manole, 2003.

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 519 p.

Guerra, S. **Direitos humanos: na ordem jurídica internacional e reflexos na ordem constitucional brasileira** 2 ed. São Paulo: Atlas, 2014. (online)

SOCIOLOGIA E DESENVOLVIMENTO DA COMUNIDADE CH 40

EMENTA: Contexto histórico do surgimento da sociologia - Conceitos fundamentais, autores clássicos- Sociologia contemporânea - Métodos e técnicas de investigação social- diversidade dos objetos sociológicos. Reflexo sobre as diferenças raciais e a importância da cultura afro e indígena na cultura brasileira.

OBJETIVOS: Oferecer subsídios que possibilitem ao discente a compreensão da complexidade social, conseqüentemente do ser humano, enquanto ser social, dinâmico e político. Analisar as relações étnicas-raciais e a cultura afro-brasileira indígena.

Bibliografia básica:

OLIVEIRA, P. S. de. **Introdução à sociologia**. São Paulo: Ática, 2010. 304 p.

VILA, S. N. **Introdução à sociologia**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2004. 231 p.

CASTRO, C. A. P. de. **Sociologia aplicada à administração**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2013. 225 p.

Bibliografia complementar:

DIAS, R. **Introdução à sociologia**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2010. 386 p.

COSTA, C. **Sociologia: introdução à ciência da sociedade**. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2010. 488 p.

MARTINS, C. B. **O Que é sociologia**. São Paulo: Brasiliense, 2013. 104 p.

GOMES, Mércio P. **Os índios e o Brasil: passado, presente e futuro**. São Paulo: Contexto, 2012. 299 p.

FORACCHI, M. M.; MARTINS, J. de S. **Sociologia e sociedade: leituras de uma introdução à sociologia**. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 308 p.

SEMINÁRIOS I CH 40

EMENTA: A importância da pesquisa, metodologia, rigor científico e disciplina para desenvolvimento da pesquisa. Identificação dos diferentes tipos de pesquisa. Divulgação escrita e oral.

OBJETIVOS: O objetivo do curso é apresentar os principais conceitos envolvidos nas atividades de pesquisa. Faz-se uma discussão sobre as fases de trabalho científico como a definição de um tema, construção de argumentos, preparação de documentos e apresentações. O curso visa mostrar aos alunos que a atividade pesquisa deve ser encarada como um processo ao mesmo tempo criativo e organizado. Sem a criatividade, a inovação não acontece.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, M. M. de. **Introdução à metodologia do trabalho científico**: elaboração de trabalhos na graduação. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 160 p.

MATIAS, J. P. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 196 p.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2007. 304 p.

Bibliografia Complementar:

AQUINO, I. de S. **Como escrever artigos científicos**: sem arroudeio e sem medo da ABNT. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. 126 p.

AQUINO, I. de S. **Como ler artigos científicos**: da graduação ao doutorado. 3. ed. SÃO PAULO: SARAIVA, 2010. 94 p.

CARVALHO, M.C. M. de (Org.). **Construindo o saber**: metodologia científica: fundamentos e técnicas. 24. ed. Campinas: Papirus Editora, 2012. 224 p.

KÖCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica**: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 32. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

FIGUEIREDO, N. M. A. de. **Método e metodologia na pesquisa científica**. 3. ed. São Caetano do Sul: YENDIS, 2008. 239 p.

2º SEMESTRE

MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA CH 80

EMENTA: Estudo dos microrganismos e parasitas causadores de doenças envolvendo aspectos morfológicos, funcionais e patogênicos relacionados com a microbiologia alimentar e a suas relações parasito-hospedeiro. Biologia da resposta imune, hipersensibilidades, doenças auto-imune e imunoprofilaxia.

OBJETIVOS: Reconhecer a importância do estudo dos microrganismos e o sistema imune, com a finalidade de aplicar a prática profissional na profilaxia de doenças dentro do campo da Nutrição.

Identificar as condições necessárias para o desenvolvimento de bactérias, fungos e vírus. Conhecer os principais mecanismos utilizados por esses microrganismos para produzir doença e suas relações com o Sistema Imune.

Relacionar os tópicos abordados com sua área de atuação, proporcionando integralidade com o universo de disciplinas durante sua trajetória acadêmica, capacitando-os assim para sua vida profissional.

Bibliografia Básica:

COICO, R.; SUNSHINE, G. **Imunologia**. Tradução de Eiler F. T. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 380 p.

HARVEY, R. A.; CHAMPE, P. C.; FISCHER, B. D. **Microbiologia ilustrada**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2008. 436 p.

TORTORA, G. J; FUNKE, B. R; CASE, C. L. **Microbiologia**. Tradução de Flávio G. da F. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934 p.

Bibliografia Complementar:

CALICH, VERA. **Imunologia**. Rio de Janeiro: Revinter, 2001. 260 p.

ROITT, I. M. **Imunologia**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 1989. 294 p.

ROITT, I. M; RABSON, A. **Imunologia básica**. Tradução de Adriana M. V. Rio de Janeiro: Guanabara, 2013. 182 p.

TRABULSI, L. R; ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 760 p.

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PILLAI, S. **Imunologia celular e molecular**. Tradução de Cláudia R. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 564 p.

PARASITOLOGIA CH 40

EMENTA: A presente disciplina visa o estudo dos principais parasitos causadores de doenças no trato gastrointestinal, bem como sua abordagem, nos aspectos das parasitoses nas comunidades evidenciando o reflexo de suas alterações no processo nutricional do hospedeiro.

OBJETIVOS: Proporcionar conhecimento sobre as principais formas de transmissão e medidas profiláticas para prevenção das doenças parasitárias.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

NEVES, D. P. **Parasitologia humana**. 11. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 494 p.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. Tradução de Flávio G. da F. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934 p.

TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 760 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

REY, L. **Bases da parasitologia médica**. 3ª. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 391 p.

SCHUMAKER, T. T. S.; FORONDA, A. S.; FERREIRA, M. U. **Fundamentos biológicos da parasitologia humana**. São Paulo: Manole, 2003. 156 p.

AMATO NETO, V. **Parasitologia: uma abordagem clinica**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 434 p.

JAY, J. M.; TONDO, E.C. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2005. 711 p.

HARVEY, R. A.; CHAMPE, PAMELA C.; FISCHER, B. D. **Microbiologia ilustrada**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2008. 436 p.

FISIOLOGIA HUMANA APLICADA À NUTRIÇÃO CH 80

EMENTA: A disciplina de Fisiologia Humana estuda os fenômenos vitais do corpo humano saudável do ponto de vista do funcionamento integrado de órgãos e sistemas, bem como seus mecanismos de regulação. Compreende todos os sistemas fisiológicos básicos: sistema renal e líquidos corporais; sistema nervoso; sistema cardiorrespiratório; sistema digestório; sistema endócrino e reprodutor. Ainda, avança nas fisiopatologias dos principais distúrbios orgânicos.

OBJETIVOS: Ao final da disciplina o estudante terá a capacidade de pensar criticamente e usar a informação que aprendeu para resolver novos problemas. Além disso, o estudante estará apto a identificar e reconhecer os princípios e mecanismos que regem o funcionamento dos diferentes órgãos e sistemas que constituem o organismo humano, promovendo o desenvolvimento das competências necessárias à assistência do profissional nutricionista.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

COSTANZO, L. S. **Fisiologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 492 p.

GUYTON, A. C. **Tratado de fisiologia médica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 1115 p.

SILVERTHORN, D. U. et al. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 2. ed. Barueri: Manole, 2003. 816 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AIRES, M. de M. **Fisiologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 934 p.

DAVIES, A. et al. **Fisiologia humana**. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002. 980 p.

FOX, S. I. **Fisiologia humana**. Tradução de Marcos I. 7. ed. Barueri: Manole, 2007. 726 p.

GUYTON, A. C. et al. **Fisiologia humana e mecanismos das doenças**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 639 p.

WIDMAYER, E. P.; RAFF, H. **Fisiologia Humana**: os mecanismos das funções corporais. Tradução de Antônio F. D. P. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 795 p.

PATOLOGIA GERAL CH 80

EMENTA: Gênese das doenças: aspectos moleculares, celulares e teciduais. Inflamação aguda e crônica. Doenças genéticas. Neoplasias, doenças infecciosas, nos desarranjos do metabolismo.

OBJETIVOS: Propiciar ao discente conhecimento sobre os diversos tipos de patologias que acometem o ser humano, a fim de que seja feito um reconhecimento das alterações patológicas básicas, além do que, discutir a fisiopatologia envolvida nesses processos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo patologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 1328 p.

LEWIS, R. **Genética humana**: conceitos e aplicações. Tradução de Paulo A. M. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2004. 453 p.

PIMENTEL, M.; SANTOS, C.R.; GALLO, C.; M. J, Carlos A.; ABRAMOV, D.M (Org.). **Genética essencial**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 296 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ROBBINS, S. L.; KUMAR, V.; ABBAS, A. K; FAUSTO, N.(Ed.). **Patologia**: bases patológicas das doenças. Tradução de Maria da C. Z. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 1592 p.

KUMAR, V. et al. **Robbins patologia básica**. 8. ed. São Paulo: Elsevier, 2008. 1028 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Especializada. **Diagnóstico, tratamento, reabilitação, prevenção e fisiopatologia das Ler/Dort**. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 64 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância. **doenças infecciosas e parasitárias**: guia de bolso. 8.ed. Brasília: Ministério da Saúde. 448 p.

SNUSTAD, D. P.; SIMMONS, M.J. **Fundamentos de genética**. Tradução de Paulo A. M. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 903 p.

BIOQUÍMICA CH 40

EMENTA: Biomoléculas e importância. Propriedades da água. Estudo das vias metabólicas e a sua regulação. Estudo do metabolismo dos principais órgãos. Visão integrada do metabolismo.

OBJETIVOS: Proporcionar ao discente conhecimentos básicos de Bioquímica e suas aplicações no campo da Nutrição, associado a saúde e doença do homem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica ilustrada**. Tradução de Carla D. 4. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2009. 519 p.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2013. 386 p.

TYMOCZKO, J. L.; BERG, J. M.; STRYER, L. **Bioquímica fundamental**. Tradução de Antônio J. M. da S. M. Rio de Janeiro: Guanabara, 2011. 748 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. **Bioquímica**. Tradução de Antônio J. M. da S. M., JOÃO P. de C., PAULO A. M. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2008. 1114 p.

BETTELHEIM, F. A. et al. **Introdução à bioquímica**. Tradução de Mauro de C. S. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 781 p.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 364 p.

CONN, E. E.; MENNUCCI, L.; MAGALHÃES, J. R.. **Introdução à bioquímica**. 4. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1980. 525 p.

NELSON, D. L. et al. **Lehninger princípios da bioquímica**. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006. 1202 p.

NUTRIÇÃO BÁSICA CH 40

EMENTA: Conceitos básicos de nutrição: alimentos, nutrientes e guias alimentares. Estudo dos macro nutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) no que se refere à: conceitos, funções, classificações, fontes; carências e excessos. Apresentação das recomendações nutricionais para adultos utilizando as DRI's, AHA e RDA, no que se refere a ingestão de nutrientes.

OBJETIVOS: Ao final da disciplina o aluno deverá estar apto a reconhecer os nutrientes e correlacioná-los com o funcionamento do organismo humano. Além disso, esse aluno poderá assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar das pessoas que estão a sua volta, no qual, a liderança envolverá compromisso, responsabilidade,

empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz durante as aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KRAUSE, M.V.; ESCOTT, S. P.; MAHAN, L. K. **krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. Tradução de Andréa F. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p.

FRANCO, B. D. GO. de M; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2009. 182 p.

VITOLLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. de. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3ª. Viçosa, Ed. UFV, 2002. 235 p.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 307 p.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002. 278 p.

MONTEIRO, J. P. et al. **Nutrição e metabolismo consumo alimentar visualizando porções**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 79 p.

OLIVEIRA, J.E. D.; CUNHA, S. F.de C. da; MARCHINI. J. S. **A desnutrição dos pobres e dos ricos: dados sobre a alimentação no brasil**. São Paulo: Sarvier, 1996. 123 p.

SEMINÁRIOS II CH 40

EMENTA: Conceitos fundamentais para o desenvolvimento da metodologia do trabalho científico em Nutrição, abordando aspectos teóricos e práticos como instrumento para a organização da vida acadêmica do graduando, de forma a incentivar o consumo e a produção de conhecimento científico como elemento importante na formação do futuro profissional, integrado com as demais disciplinas oferecidas pelo curso.

OBJETIVOS: Apresentar os principais conceitos envolvidos nas atividades de pesquisa, Discutir sobre as fases do trabalho científico, definição de um tema, construção de argumentos, preparação de documentos e apresentações, Resgatar a Língua Portuguesa.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, M. M. de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 160 p.

MATIAS, J. P. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 196 p.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2007. 304 p.

Bibliografia Complementar:

AQUINO, I. de S. **Como escrever artigos científicos**: sem arrodeio e sem medo da ABNT. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. 126 p.

AQUINO, I. de S. **Como ler artigos científicos**: da graduação ao doutorado. 3. ed. SÃO PAULO: SARAIVA, 2010. 94 p.

CARVALHO, M.C. M. de (Org.). **Construindo o saber**: metodologia científica : fundamentos e técnicas. 24. ed. Campinas: Papyrus Editora, 2012. 224 p.

KÖCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica**: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 32. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

FIGUEIREDO, N. M. A. de. **Método e metodologia na pesquisa científica**. 3. ed. São Caetano do Sul: YENDIS, 2008. 239 p.

3º SEMESTRE

SANEAMENTO E SAÚDE CH 40

EMENTA: Higiene pessoal e do ambiente. Saneamento básico x medidas profiláticas

OBJETIVOS: Conhecer os principais problemas e ações de saneamento básico, o impacto sobre a saúde da população e desenvolver a conscientização da importância da relação saneamento e saúde para a sua atuação profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4ª. Barueri: Manole, 2011. 1033 p.

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 1995. 625 p.

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**. 2ª. São Paulo: Metha, 2010. 213 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

OLIVEIRA, V de. **Higiene e puericultura**. Brasília: Editora do Brasil, 2010. 317 p.

ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. de. **Epidemiologia e saúde**. 6. ed. São paulo: MEDSI, 2003. 728 p.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 3ª. São Paulo: Editora Atheneu, 1992. 455 p.

MOTTA, P. R. et al. **Desempenho em equipes de saúde**: manual. Viçosa, Ed. FGV, 2001. 142 p.

SANTOS, M. C.R. H. dos; KAWAMOTO, E. E.; MATTOS, T. M.de. **Enfermagem comunitária**. São Paulo: EPU, 1995. 200 p.

EPIDEMIOLOGIA CH 40

EMENTA: Historicidade, conceito e características da epidemiologia. A Medida do Processo de Saúde – Doença em Epidemiologia. Padrões de Distribuição da Doença e Vigilância Epidemiológica. Pesquisa Epidemiológica. Análise crítica do Método Epidemiológico.

OBJETIVOS: Conhecer os conceitos básicos da Epidemiologia e sua importância na Saúde Coletiva e no gerenciamento dos serviços de saúde.

Entender a investigação epidemiológica como importante ferramenta de pesquisa em saúde e de tomada de decisão no processo de trabalho em saúde.

Compreender o processo saúde-doença com base na análise das características: tempo, lugar e pessoa.

Utilizar os Sistemas de Informação de Saúde (Banco de Dados) para pesquisa e tomada de decisão no gerenciamento dos serviços de saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PEREIRA, M. G. **Epidemiologia teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 596 p.

NEVES, D. P. **Parasitologia humana**. 11. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 494 p.

CAMPOS, G. W. de S. et al. **Tratado de saúde coletiva**. São Paulo: Hucitec, 2007. 871 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

REY, L. **Bases da parasitologia médica**. 3ª. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 391 p.

SANTOS, M. CR. HO. dos; KAWAMOTO, E. E.; MATTOS, T. M. de. **Enfermagem Comunitária**. São Paulo: Epu, 1995. 200 p.

ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. de. **Epidemiologia e Saúde**. 6. ed. São Paulo: MEDSI, 2003. 728 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância. **Guia de vigilância epidemiológica**. 6. ed. Brasília: Ministério Da Saúde, 2007. 816 p.

OLIVEIRA, V. de. **Higiene e puericultura**. Brasília: Editora do Brasil, 0. 317 p.

BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS CH 80

EMENTA: Estudo dos principais constituintes dos alimentos e as suas interações. Componentes naturais com ação biológica. Mecanismo bioquímico de transformação dos alimentos (desenvolvimento, armazenamento e processamento). Influência do valor nutritivo e conservação dos alimentos.

OBJETIVOS: Propiciar ao discente conhecimentos básicos sobre a bioquímica dos alimentos tornando-o capaz de discutir as características bioquímicas e a reatividade dos principais componentes dos alimentos, visando além da integração com outras áreas do currículo do Curso de Nutrição, capacitá-los para aplicação dos conhecimentos adquiridos à sua vida profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. **Bioquímica**. Tradução de Antônio J. M. da S. M., JOÃO P. de C., PAULO A. M. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2008. 1114 p.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2013. 386 p.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio De Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 242 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

RICARDO, Z.; WALDECIR, P. L.; CARVENALI JÚNIOR, L.C. **Biologia e bioquímica: bases aplicadas as ciências da saúde**. São Paulo: Phorte Editora, 2011. 303 p.

SILVA, D.J.; QUEIROZ, A. C. de. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3ª. Viçosa, Ed. UFV, 2002. 235 p.

TYMOCZKO, J. L.; BERG, J. M; STRYER, L. **Bioquímica fundamental**. Tradução de Antônio J. M. da S. M. Rio de Janeiro: Guanabara, 2011. 748 p.

BETTELHEIM, F. A. et al. **Introdução à bioquímica**. Tradução de Mauro de C. S. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 781 p.

SILVA, S. M. C. S. da. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p.

TÉCNICA DIETÉTICA I CH 80

EMENTA: Técnica dietética. Laboratório de técnica dietética. Metodologia para pesos e medidas. Métodos de cocção e teoria de cortes. Fatores que influenciam o rendimento dos alimentos. Alimentos regionais. Política de compras. Planejamento de cardápios. Alimentos típicos da cultura afro brasileira e indígena.

OBJETIVOS: Possibilitar o conhecimento sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos; Conhecer as técnicas empregadas no preparo dos alimentos para aproveitamento do organismo, visando o aproveitamento total, a qualidade nutricional e a segurança alimentar; Comparar como as técnicas de preparo podem influenciar no rendimento e transformações dos nutrientes nos alimentos; Desenvolver e avaliar preparações ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana; Definir custos das preparações; Conhecer preparações típicas da cultura afro brasileira e indígena.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KRAUSE, M. V.; ESCOTT-STUMP, S.; MAHAN, L. K. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. Tradução de Andréa F. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p.

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**. 2ª. São Paulo: Metha, 2010. 213 p.

MONTEIRO, J. P.; CAMELO JÚNIOR, J. S. **Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 602 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CASCUDO, L. da C.; SCATAMACCHIA, C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2011. 954 p.

MCARDLE, W. D.; KATCH, F.; KATCH, V. L. **Nutrição para esporte e o exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 694 p.

ORNELAS, L. H.; KAJISHIMA, S.; VERRUMA-BERNARDI, M. R. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu. 276 p.

MATTOS, R.A.de. **História e cultura afro-brasileira**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2013. 217 p.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002. 278 p.

NUTRIÇÃO HUMANA CH 80

EMENTA: Alimentação e Nutrição; alimentos e nutrientes. O apetite, a fome e a ingestão de alimentos: aspectos fisiológicos e psicológicos. Macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos) – uma abordagem geral. Micronutrientes: vitaminas e minerais. Fibra, água e eletrólitos. Metabolismo energético. Necessidades e recomendações de energia e nutrientes. Biodisponibilidade de nutrientes. Tabela de Composição Química de Alimentos. Cálculo de dieta.

OBJETIVOS: Conhecer, avaliar e aplicar os fundamentos da nutrição e Alimentação quanto aos macro e micronutrientes e suas recomendações.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LANCHA JÚNIOR, A. H. **Obesidade:** uma abordagem multidisciplinar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 170 p.

LANHAM-NEW, S. A. (Ed.) et al. **Introdução à nutrição humana.** Tradução de Patrícia L. V. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2010.

MONTEIRO, J. P.; CAMELO JÚNIOR, J. S. **Caminhos da nutrição e terapia nutricional:** da concepção à adolescência. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 602 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GIBNEY, M. J.; KOK, V.; FRANS, J. **Introdução à nutrição humana.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 317 p.

MONTEIRO, J. P. et al. **Nutrição e metabolismo consumo alimentar visualizando porções.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 79 p.

SILVA, S. M. C. S. da. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterápica.** São Paulo: Roca, 2007. 1122 p.

SIZER, F. S. **Nutrição:** conceitos e controvérsias. 8ª. Barueri: Manole, 2003.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física.** São Paulo: Atheneu, 2009. 351 p.

DIETÉTICA CH 80

EMENTA: Cálculo dietéticos, determinação do VCT e distribuição percentual dos nutrientes. Preparações e planos dietéticos, análise quantitativa e qualitativa. Utilização de tabelas de alimentos. Planejamento dietético. Nutrição nas diferentes fases biológicas: adolescente, adulto, ancião, trabalhador, atleta.

OBJETIVOS: Ao final desta disciplina o aluno deverá estar apto a trabalhar a nível individual e coletivo, com crianças, adultos e idosos, realizando cálculos dietéticos através de metodologias adequadas, sendo capaz de analisar e solucionar os problemas desta

população, com o intuito de melhorar a situação nutricional dos mesmos. Os alunos deverão realizar suas atividades dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios ética/bioética, serem acessíveis e manterem confidencialidade das informações a eles confiadas. Eles deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, tendo em vista o bem estar dos demais alunos, nos trabalhos realizados em grupo. Deverão ser capazes de aprender continuamente, tanto na teoria, quanto na prática, ter responsabilidade e compromisso com sua educação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KRAUSE, M. V.; ESCOTT-STUMP, S.; MAHAN, L. K. **Krause alimentos, nutrição e dietoterápica**. Tradução de Andrea F. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p.

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**. 2ª. São Paulo: Metha, 2010. 213 p.

MONTEIRO, J. P.; CAMELO JÚNIOR, J. S.. **Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 602 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CASCUDO, L. da C.; SCATAMACCHIA, C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2011. 954 p.

MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Nutrição para esporte e o exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 694 p.

ORNELAS, L. H.; KAJISHIMA, S.; VERRUMA-BERNARDI, M.R. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu. 276 p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnicas dietéticas**. 2ª. Barueri: Manole, 2006. 402 p.

SALINAS, R.D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002. 278 p.

4º SEMESTRE

BIOESTATÍSTICA CH 40

EMENTA: Estudo de conceitos matemáticos básicos aplicados à estatística e conceitos estatísticos. Organização dos dados, amostragens e frequências. Formas de apresentação de dados, tabelas e gráficos e suas análises. Medidas de tendência central e de dispersão. Noções de probabilidade.

OBJETIVOS: Dar condições aos alunos de fazer análise sobre levantamento de dados

efetuados em pesquisas e análise exploratória dos dados. Oferecer aos alunos conhecimentos sobre Média Aritmética, Moda, Mediana, Desvio Padrão e Gráficos, e de que maneira se relacionam com conceitos desenvolvidos pelo Curso de Nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CALLEGARI-JACQUES, S. M. **Bioestatística**: princípios e aplicações. 3. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2003. 255 p.

MORETTIN, P. A.; BUSSAB, W. de O. **Estatística básica**. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 540 p.

VIEIRA, S. **Introdução à bioestatística**. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 345 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CRESPO, A. A. **Estatística fácil**. 19. ed. atual. São Paulo: Saraiva, 2009. 218 p.

DORIA FILHO, U. **Introdução a bioestatística**. São Paulo: Elsevier, 2003. 158 p.

SIQUEIRA, J. de O. **Fundamentos de métodos quantitativos**: aplicados em administração, economia, contabilidade e atuária usando Wolfram/Alpha e Scilab. São Paulo: Saraiva, 2011. 307 p.

SOARES, J. F. **Introdução à estatística médica**. 2. ed. Belo Horizonte: Coopmed, 2002. 300 p.

VIEIRA, S. **Introdução à bioestatística**. 3. ed. São Paulo: Elsevier, 1980. 196 p.

BIOÉTICA CH 40

EMENTA: Estatuto epistemológico da Ética e da Moral. Análise do Código de Ética do profissional nutricionista. Análise, sob o ponto de vista ético, de temas ligados direta ou indiretamente à escolha profissional dos acadêmicos da área de saúde. Cidadania, ética e direitos humanos.

OBJETIVOS: Possibilitar que o discente durante o processo saúde de ensino/aprendizagem desenvolva seus conhecimentos sobre a ética geral e também profissional, assim, contribuindo para a sua evolução social e profissional. Desenvolver habilidades para um relacionamento interpessoal com o paciente (direitos humanos).

Bibliografia Básica:

ENGELHARDT JUNIOR, T. H. **Fundamentos da bioética**. 4. ed. São Paulo: Edicoes Loyola, 2011. 516 p.

BONAMIGO, E. **Manual de bioética**: teoria e prática. 2. ed. São Paulo: All Print, 2012. 351 p.

BEAUCHAMP, T. L.; CHILDRESS, J.F. **Princípios de ética biomédica**. Tradução de Luciana P. 2. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2011. 574 p.

Bibliografia Complementar:

SANCHES, M. A. **Bioética**: ciência e transcendência uma perspectiva teológica. São Paulo: Loyola, 2004. 135 p.

DURAND, G. **Introdução geral à bioética**: histórias, conceitos e instrumentos. Tradução de Nicolas N. Ca. 4. ed. São Paulo : Loyola, 2012. 431 p.

DINIZ, D.; GUILHERM, D. **O que é bioética**. São Paulo: Brasiliense, 2002. 122 p.

BENNETT, C. **Ética profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2008. 118 p.

AMARANTE, J. A. M.; WEISZFLOG, A. **Direitos humanos em movimento**. São Paulo: Saraiva, 2013 (online)

TÉCNICA DIETÉTICA II CH 80

EMENTA: Conhecer e aplicar métodos para resfriamento, congelamento e descongelamento. Reaproveitamento dos alimentos. Conceitos, fontes, classificação, valor nutritivo, tipos de cortes, formas de consumo, conservação e métodos de pré-preparo e cocção dos grupos dos alimentos. Elaborar e interpretar rotulagem nutricional.

OBJETIVOS: Conhecer e aplicar os métodos adequados à seleção, conservação e preparo dos alimentos, visando o mínimo de perdas do teor nutritivo. Conhecer e identificar as transformações físico-químicas que ocorrem com os alimentos durante os processos de pré preparo e preparo. Elaborar e interpretar rotulagem nutricional. Relacionar alimentos como fontes de nutrientes. Conhecer diferentes métodos de conservação de alimentos. Conhecer as diferentes técnicas de preparo de alimentos e as consequências de seus usos em alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KRAUSE, M. V.; ESCOTT-STUMP, S.; MAHAN, L. K. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. Tradução de Andréa F. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p.

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**. 2ª. São Paulo: Metha, 2010. 213 p.

MONTEIRO, J. P.; CAMELO JÚNIOR, J. S. **Caminhos da nutrição e terapia nutricional**: da concepção à adolescência. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 602 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CASCUDO, L. da C.; SCATAMACCHIA, C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2011. 954 p.

MCARDLE, W. D.; KATCH, F.; KATCH, V. L. **Nutrição para esporte e o exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 694 p.

ORNELAS, L. H.; KAJISHIMA, S.; VERRUMA-BERNARDI, M. R. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu. 276 p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnicas dietética**. 2ª. Barueri: Manole, 2006. 402 p.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002. 278 p.

HIGIENE DOS ALIMENTOS CH 80

EMENTA: Importância da higiene no controle de qualidade dos alimentos. Limpeza e sanitização. Controle ambiental da água. Aspectos higiênicos da água. Higiene de pessoal. Higiene dos principais produtos de origem animal e vegetal. Sistema Hazard Analysis Critical Points (HACCP), aplicado em unidades de alimentação.

OBJETIVOS: Capacitar o aluno para a adoção de medidas higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos, visando melhorar a conservação dos alimentos e preservar a saúde dos consumidores.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4ª. Barueri: Manole, 2011. 1033 p.

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 1995. 625 p.

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**. 2ª. São Paulo: Metha, 2010. 213 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

OLIVEIRA, V de. **Higiene e puericultura**. Brasília: Editora do Brasil, 2010. 317 p.

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2011. 352 p.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 3ª. São Paulo: Editora Atheneu, 1992. 455 p.

MOTTA, P. R. et al. **Desempenho em equipes de saúde: manual**. Viçosa, Ed. FGV, 2001. 142 p.

MANSOLDO, A. **Educação ambiental na perspectiva da ecologia integral: como educar neste mundo em desequilíbrio?**. Belo Horizonte: Autêntica, 2012. 85 p.

NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA CH 80

EMENTA: O papel do profissional nutricionista como transformador da realidade nutricional brasileira. Programas nacionais e internacionais de combate a carências nutricionais específicas. As políticas de saúde, direitos humanos, planejamento em nutrição social, além do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.

OBJETIVOS: Ao final da disciplina o aluno deverá estar apto a correlacionar os problemas de Saúde Pública nos diferentes níveis de prevenção de saúde aos programas de intervenção que envolvam a atuação do profissional nutricionista, desenvolvendo ações de prevenção, e promoção da saúde de crianças e adultos tanto a nível individual quanto coletivo, incluindo os direitos humanos. Sendo capaz de analisar criticamente os problemas nutricionais apresentados por este grupo de pessoas, procurando soluções para os mesmos através de noções básicas sobre saúde pública, programas de intervenções nutricionais entre outras, ressaltando a importância de um serviço de alta qualidade baseada em princípios éticos/bioéticas. É importante enfatizar também que o aluno deve ter responsabilidade e compromisso com os envolvidos durante o processo de ensino-aprendizagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMPOS, G. W. de S. et al. **Tratado de saúde coletiva**. São Paulo: Hucitec, 2007. 871 p.

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**. 2ªed. São Paulo: Metha, 2010. 213 p.

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 1995. 625 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância. **Doenças Infecciosas e parasitárias**: guia de bolso. 8.ed. Brasília: Ministério da Saúde. 2010.448 p.

CRUZ, A. P. da. **Curso didático de enfermagem**: módulo II. São Caetano do Sul: Yendis, 2006. v. 2. 416 p.

FIGUEIREDO, N. M. A. de. **Ensinando a cuidar em saúde pública**. São Caetano do Sul: Yendis, 2005. 523 p.

MOTTA, P. R. et al. **Desempenho em equipes de saúde**: manual. Viçosa, Ed. Fgv, 2001. 142 p.

Castilho, R. Direitos humanos. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2013 (online)

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL CH 80

EMENTA: Histórico da educação nutricional. Programa de educação alimentar. Métodos de ensino-aprendizagem. Educação nutricional da coletividade, de indivíduos sadios e enfermos.

OBJETIVOS: Propiciar ao aluno habilidade em educação nutricional através do conhecimento da Ciência da Alimentação e Nutrição, e do público atingido, com ênfase nas particularidades de diversos grupos, definindo a técnica básica empregada para cada tipo de educação nutricional, com finalidade de promover, manter ou recuperar estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CASCUDO, L. da C.; SCATAMACCHIA, C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2011. 954 p.

LANCHA J, A. H. Obesidade: uma abordagem multidisciplinar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 170 p.

OLIVEIRA, J. E. D.; CUNHA, S. F. de C. da; MARCHINI, J. S. a desnutrição dos pobres e dos ricos: dados sobre a alimentação no Brasil. São Paulo: Sarvier, 1996. 123 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AUGUSTO, A. L. P. et al. **Terapia nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2005. 293 p.

CONSEA. **A segurança alimentar e nutricional e o direito humano à alimentação adequada no Brasil:** realização indicadores e monitoramento da constituição de 1998 aos dias atuais. Brasília: CONSEA, 2010. 248 p.

MONTEIRO, J. P.; CAMELO JÚNIOR, J. S. **Caminhos da nutrição e terapia nutricional:** da concepção à adolescência. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 602 p.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 307 p.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição:** introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002. 278 p.

5º SEMESTRE

FISIOPATOLOGIA E NUTRIÇÃO CLÍNICA I CH 80

EMENTA: Conceitos, princípios e objetivos da dietoterapia. Modificações da dieta normal. Dieta enteral. Dieta parenteral. Mecanismos fisiológicos e planejamento dietoterápico nas doenças do sistema digestório.

OBJETIVOS: Oferecer ao aluno conhecimentos e habilidades para utilizar os alimentos com recurso terapêutico nas patologias de maior em nosso meio e que tem na alimentação e nutrição importante fator etiológico e ou terapêutico; Capacitar o aluno a entender os mecanismos fisiopatológicos para prescrever dietas e desenvolver planos de cuidados nutricionais adequados a pacientes internos e externos; Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos; Calcular as necessidades energéticas por diferentes métodos para o diagnóstico do estado nutricional; Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional, destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo, patologia geral**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 364 p.

COSTANZO, L. S. **Fisiologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 492 p.

ZORZETTO, N. L. **Curso de anatomia humana**. 8. ed. Bauru: Lipel - Livros e Papel, 2003. 208 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Especializada. **Diagnóstico, tratamento, reabilitação, prevenção e fisiopatologia das Ler/Dort**. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 64 p.

MEEKER, M. H. et al. **Alexander cuidados de enfermagem ao paciente cirúrgico**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995. 1249 p.

ORNELAS, L. H.; KAJISHIMA, S.; VERRUMA-BERNARDI, M. R. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu. 276 p.

SILVA, S. M. C. S. da. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterápica**. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p.

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 519 p.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I CH 80

EMENTA: Métodos de avaliação do estado nutricional e ingestão dietética. Composição corporal e antropometria. Avaliação do estado nutricional de adultos, idosos e em situações especiais. Bioimpedância. Necessidades energéticas. Classificação Internacional de Doenças (CID) em nutrição.

OBJETIVOS: Capacitar o aluno a trabalhar a nível individual e coletivo, com adultos, idosos e em situações especiais, através da avaliação nutricional, ingestão dietética e cálculos energéticos baseados em metodologias adequadas, para que a prática clínica seja realizada de forma integrada e contínua, tornando-o capaz de pensar criticamente, de analisar e solucionar os problemas desta população, com o intuito de melhorar a situação nutricional dos mesmos.

Desenvolver competências e habilidades necessárias ao exercício profissional como responsabilidade, comunicação e postura ética.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause alimentos, nutrição & dietoterápica**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.

NACIF, M.; VIEBIG, R. F. **Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática**. São Paulo: Metha, 2007.

VITOLLO, M.R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GUEDES, J. E. R. P.; GUEDES, D. P. **Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição**. Londrina: Editora Midiograf, 2003.

MCARDLE, W. D.; KATCH, F.; KATCH, V. L. **Nutrição para esporte e o exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 694 p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnicas dietéticas**. 2ª. Barueri: Manole, 2006. 402 p.

SILVA, S. M. C. S. da. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterápica**. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição fundamentos e aspectos atuais**. 2ª. São Paulo: Atheneu, 2006. 342 p.

ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I (AUAN I) CH 80

EMENTA: Princípios básicos de Administração em Serviços de Alimentação. Caracterização de Unidades de Alimentação e Nutrição. Organização do Serviço de Alimentação. Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento e organização de um lactário. Gestão de Recursos Humanos. Planejamento estratégico organizacional e ambiental.

OBJETIVOS: Propiciar ao discente os conhecimentos básicos sobre a administração de unidades de alimentação e nutrição, bem como estratégias organizacionais e ambientais, tornando-o capaz de determinar os tipos de serviços de alimentação, as características de uma unidade de alimentação e nutrição, o planejamento físico e organizacional dessas

unidades, e os recursos humanos necessários para a administração, com ênfase nos requisitos das legislações de segurança dos alimentos, visando assim, integração com outras áreas do currículo do Curso de Nutrição e capacitação para aplicação dos conhecimentos adquiridos à sua vida profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MAXIMIANO, A. C. A. **Introdução à administração**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 419 p.

ROBBINS, S. P.; JUDGE, T. A.; SOBRAL, F. **Comportamento organizacional: teoria e prática no contexto brasileiro**. Tradução de Rita de C. G. 14. ed. São Paulo: Pearson, 2010. 633 p.

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 1995. 625 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2011. 352 p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4ª. Barueri: Manole, 2011. 1033 p.

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**. 2ª. São Paulo: Metha, 2010. 213 p.

LOUREIRO, C. F.; LAYARGUES, P. P.; CASTRO, R. Souza de (Org.). **Sociedade e meio ambiente: a educação ambiental em debate**. Eivaldo Pedrosa dos Santos et al. 7. ed. São Paulo: Cortez, 2012. 181 p.

TEIXEIRA, S. M. F.G. et al. **Administração aplicada: unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Editora Atheneu, 2007. 219 p.

NUTRIÇÃO NOS CICLOS DA VIDA I CH 80

EMENTA: Conceitos e Parâmetros das recomendações Nutricionais. Nutrição do adulto. Nutrição do idoso.

OBJETIVOS: Ao final da disciplina o aluno deverá estar apto a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde de adultos e idosos tanto em nível individual quanto coletivo. Sendo capaz de analisar criticamente os problemas nutricionais apresentados por este grupo de pessoas, procurando soluções para os mesmos através de noções básicas sobre a alimentação e nutrição do adulto e do idoso saudáveis, ressaltando a importância de um serviço de alta qualidade baseado em princípios ético-bioético.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ENGELHARDT JUNIOR, T. H. **Fundamentos da bioética**. 4. ed. São Paulo: Edicoes Loyola, 2011. 516 p.

MONTEIRO, J. P.; CAMELO JÚNIOR, J. S. **Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 602 p.

NACIF, M. de A. L.; VIEIBIG, R. F. **Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática**. São Paulo: Metha, 2007. 137 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BONAMIGO, E. **Manual de bioética: teoria e prática**. 2. ed. São Paulo: All Print, 2012. 351 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Estatuto do idoso**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 70 p.

DANTAS, E. H. M.; OLIVEIRA, R. J. de. **Exercício, maturidade e qualidade de vida**. 2. ed. Rio de Janeiro: Shape, 2003. 304 p.

SILVA, S. M. C. S. da. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p.

VITOLLO, M. R.. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628 p.

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS E BROMATOLOGIA CH 80

EMENTA: Conhecimentos teóricos e práticos a cerca da composição química e valor nutricional dos grupos de alimentos. Conhecer os diversos fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no valor nutritivo dos alimentos in natura e processados. Avaliação crítica das qualidades físico-químicas de um alimento.

OBJETIVOS: Conhecer as características físico-químicas dos alimentos e sua composição em nutrientes. Conhecer e aplicar os métodos de determinação dos componentes básicos de alimentos; Identificar as diferentes fontes de informação sobre a composição dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2013. 386 p.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002. 278 p.

TYMOCZKO, J. L.; BERG, J. M.; STRYER, L. **Bioquímica fundamental**. Tradução de

Antônio J. M. da S. M. Rio de Janeiro: Guanabara, 2011. 748 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análises de alimentos**. Campinas: Editora da Unicamp, 1999.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 307 p.

ORNELAS, L. H.; KAJISHIMA, S.; VERRUMA-BERNARDI, M. R. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu. 276 p.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002. 278 p.

SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. de. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3ª. Viçosa, Ed. Ufv, 2002. 235 p.

6º SEMESTRE

FISIOPATOLOGIA E NUTRIÇÃO CLÍNICA II CH 80

EMENTA: Estudos dos processos fisiopatológicos e planejamento dietoterápico nas doenças inflamatórias intestinais, hepáticas, biliares, pancreáticas, cardiovasculares, distúrbios nutricionais, distúrbios alimentares e diabetes.

OBJETIVOS: Oferecer ao aluno conhecimentos e habilidades para utilizar os alimentos com recurso terapêutico nas patologias de maior em nosso meio e que tem na alimentação e nutrição importante fator etiológico e ou terapêutico; Capacitar o aluno a entender os mecanismos fisiopatológicos para prescrever dietas e desenvolver planos de cuidados nutricionais adequados a pacientes internos e externos; Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos; Calcular as necessidades energéticas por diferentes métodos para o diagnóstico do estado nutricional; Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional, destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo, patologia geral**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 364 p.

COSTANZO, L. S. **Fisiologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 492 p.

ZORZETTO, N. L. **Curso de anatomia humana**. 8. ed. Bauru: Lipel - Livros e Papel, 2003. 208 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Especializada. **Diagnóstico, tratamento, reabilitação, prevenção e fisiopatologia das Ler/Dort**. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 64 p.

MEEKER, M. H. et al. **Alexander cuidados de enfermagem ao paciente cirúrgico**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995. 1249 p.

ORNELAS, L. H.; KAJISHIMA, S.; VERRUMA-BERNARDI, M. R. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu. 276 p.

SILVA, S. M. C. S. da. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterápica**. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p.

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 519 p.

NUTRIÇÃO NOS CICLOS DA VIDA II CH 40

EMENTA: Nutrição da gestante. Nutrição da nutriz. Nutrição do lactente. Nutrição da criança. Nutrição do adolescente.

OBJETIVOS: Ao final da disciplina o aluno deverá estar apto a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde de gestantes, crianças e adolescentes tanto em nível individual quanto coletivo. Sendo capaz de analisar criticamente os problemas nutricionais apresentados por este grupo de pessoas, procurando soluções para os mesmos através de noções básicas sobre a alimentação e nutrição da gestante, lactente crianças e adolescentes saudáveis, ressaltando a importância de um serviço de alta qualidade baseado em princípios ético-bioéticos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ENGELHARDT JUNIOR, T. H. **Fundamentos da bioética**. 4. ed. São Paulo: Edicoes Loyola, 2011. 516 p.

MONTEIRO, J. P.; CAMELO JÚNIOR, J. S. **Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 602 p.

NACIF, M. de A. L.; VIEIBIG, R. F. **Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática**. São Paulo: Metha, 2007. 137 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BONAMIGO, E. **Manual de bioética: teoria e prática**. 2. ed. São Paulo: All Print, 2012. 351 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Estatuto do idoso**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 70 p.

DANTAS, E. H. M.; OLIVEIRA, R. J. de. **Exercício, maturidade e qualidade de vida**. 2. ed. Rio de Janeiro: Shape, 2003. 304 p.

SILVA, S. M. C. S. da. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p.

VITOLLO, M. R.. **Nutrição: da Gestação ao Envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628 p.

ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II CH 80

EMENTA: Gestão de Recursos Humanos. Política de compras e abastecimento. Gestão de Custos. Orçamento Ambiental. Planejamento de Cardápios. Política de Qualidade. Programa de alimentação do trabalhador (PAT). Alimentação escolar.

OBJETIVOS: Propiciar ao discente os conhecimentos básicos sobre a administração de unidades de alimentação e nutrição, tornando-o capaz de determinar e os recursos humanos necessários para a administração, planejamento de cardápios, política de compras, apuração de custos, cálculos de desperdícios e sobras alimentares (lixo ambiental), política de qualidade com ênfase nos requisitos das legislações de segurança dos alimentos, visando assim, integração com outras áreas do currículo do Curso de Nutrição e capacitação para aplicação dos conhecimentos adquiridos à sua vida profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MAXIMIANO, A. C. A. **Introdução à administração**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 419 p.

ROBBINS, S. P.; JUDGE, T. A.; SOBRAL, F. **Comportamento organizacional: teoria e prática no contexto brasileiro**. Trad. de Rita de C. G.. 14. ed. São Paulo: Pearson, 2010. 633 p.

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 1995. 625 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2011. 352 p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4ª. Barueri: Manole, 2011. 1033 p.

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**. 2ª. São Paulo: Metha, 2010. 213 p.

MANSOLDO, A. **Educação ambiental na perspectiva da ecologia integral**: como educar neste mundo em desequilíbrio?. Belo Horizonte: Autêntica, 2012. 85 p.

TEIXEIRA, S. M. F.G. et al. **Administração aplicada**: unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2007. 219 p.

TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS CH 80

EMENTA: Processamento de produtos de origem vegetal e animal. Embalagem em alimentos. Análise sensorial.

OBJETIVOS: Propiciar ao discente conhecimentos básicos sobre Tecnologia dos Alimentos tornando-o capaz de discutir métodos e técnicas para o preparo, armazenamento, processamento, controle, embalagem, distribuição e utilização de alimentos de origem animal (carnes, pescado, leite e ovos) e microbiana (fungos e leveduras), com ênfase nos princípios e nos processos tecnológicos envolvidos no processamento de alimentos a partir de matérias-primas alimentícias produzidas, visando assim, a integração com outras áreas do currículo do Curso de Nutrição e capacitá-los para aplicação dos conhecimentos adquiridos à sua vida profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2009.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4ª. Barueri: Manole, 2011.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos**: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 2. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2006.

SILVA, S. M. C. S. da. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterápica**. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p.

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**. 2ª. São Paulo: Metha, 2010. 213 p.

JAY, JAMES M.; TONDO, E. C. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2005.

SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. de. **Análise de alimentos**: métodos químicos e biológicos. 3ª. Viçosa: Editora UFV, 2002. 235 p.

INTERPRETAÇÃO DE EXAMES LABORATORIAIS CH 40

EMENTA: Regulamentações para a prática da solicitação de exames laboratoriais por nutricionistas. Introdução à interpretação clínica dos exames laboratoriais. Interpretação clínica do Hemograma. Interpretação laboratorial das principais alterações metabólicas: diabetes, dislipidemias, síndrome metabólica. Interpretação de exames laboratoriais utilizados para avaliar as alterações da função renal e hepática. Interpretação e correlação clínica nutricional das dislipidemias. Marcadores laboratoriais utilizados nas alterações cardíacas. Distúrbios hidroeletrólíticos. Distúrbios do metabolismo de magnésio (Mg), cálcio (Ca), fósforo (P), sódio (Na) e potássio (K). Síndrome da realimentação.

OBJETIVOS: Abordar a interpretação clínica de exames laboratoriais correlacionando com a dietoterapia do paciente. Desenvolver habilidades para solicitar os exames laboratoriais necessários à avaliação, prescrição e a evolução nutricional do paciente. Desenvolver análise interpretativa dos exames laboratoriais, relacionando os resultados com os achados encontrados durante a prática clínica do nutricionista. Discutir sobre os métodos diagnósticos, suas variações e principais interferentes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia.** São Paulo: Roca, 2007.

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição clínica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

SIZER, F. S. **Nutrição: conceitos e controvérsias.** 8ª. Barueri: Manole, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

OLIVEIRA, J. E. D. de; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais.** São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.

UNICAMP. **Nutrição enteral domiciliar: manual do usuário: como preparar e administrar a dieta por sonda.** Campinas: UNICAMP, 2004. 20 p.

MAGNONI, D. **Perguntas e respostas em nutrição clínica.** 2. ed. São Paulo: Roca, 2004. 544 p.

AUGUSTO, A. L. P. et al. **Terapia nutricional.** São Paulo: Atheneu, 2005. 293 p.

GUEDES, D. P.; GUEDES, J. E. R. P. **Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição.** Rio de Janeiro: Shape Editora, 2003. 327 p.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II CH 40

EMENTA: Métodos e técnicas da avaliação direta e indireta do estado nutricional (EN) de gestantes, crianças e adolescentes. Planejamento e execução de um diagnóstico da situação alimentar e do estado nutricional desta população. Metabolismo basal e energético. Estimativa do gasto energético nas diferentes faixas etárias.

OBJETIVOS: Ao final desta disciplina o aluno deverá estar apto a realizar cálculos energéticos de adultos e gestantes, além de trabalhar a nível individual e coletivo com gestantes, crianças e adolescentes, realizando avaliação nutricional através de metodologias adequadas, devendo assegurar que esta prática seja realizada de forma integrada e contínua, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar e solucionar os problemas desta população, com o intuito de melhorar a situação nutricional dos mesmos. Os alunos deverão realizar suas atividades dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios ética/bioética, serem acessíveis e manterem confidencialidade das informações a eles confiadas (estudos de caso). Eles deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, tendo em vista o bem estar dos demais alunos, nos trabalhos realizados em grupo. Deverão ser capazes de aprender continuamente, tanto na teoria, quanto na prática, ter responsabilidade e compromisso com sua educação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause alimentos, nutrição & dietoterápica**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.

NACIF, M.; VIEBIG, R. F. **Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática**. São Paulo: Metha, 2007.

VITOLLO, M.R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GUEDES, J. E. R. P.; GUEDES, D. P. **Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição**. Londrina: Editora Midiograf, 2003.

MCARDLE, W. D.; KATCH, F.; KATCH, V. L. **Nutrição para esporte e o exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 694 p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnicas dietéticas**. 2ª. Barueri: Manole, 2006. 402 p.

SILVA, S. M. C. S. da. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterápica**. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição fundamentos e aspectos atuais**. 2ª. São Paulo: Atheneu, 2006. 342 p.

INTERAÇÃO DROGA NUTRIENTE CH 40

EMENTA: Noções de farmacologia geral, interações medicamentosas e alimentares. Ação dos fármacos sobre nutrição humana, apetite, sistema nervoso e sistema endócrino. Efeito dos fármacos sobre biodisponibilidade de macro e micronutrientes.

OBJETIVOS: Compreender as principais classes farmacológicas, diferenciando os tipos de interações entre alimentos e medicamentos, bem como as consequências destas

interações. Tais conhecimentos deverão garantir a prevenção ou minimização das interações, além de melhorar o aproveitamento de nutrientes e de medicamentos pelo organismo. Avaliar a interação dos alimentos nos momentos de administração, absorção, distribuição sistêmica e metabolização dos medicamentos. Compreender o comprometimento causado por esses tipos de interações.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SILVA, P. **Farmacologia**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1369 p.

ASPERHEIM, M. K.; ARAUJO, C. L. C. de. **Farmacologia para enfermagem**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 256 p.

SIZER, F. S. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8ª. BARUERI: MANOLE, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GOODMAN, L. S. **As Bases farmacológicas da terapêutica**. São Paulo: Guanabara Koogan, 1958. v. 1. 1021 p.

CAETANO, N. **BPR guia de remédios 2006 2007**. 8. ed. São Paulo: Escala, 2006. 704 p.

MELO, J. M. S. **Dicionário de especialidades farmacêuticas**: DEF 98/99. 27. ed. Rio de Janeiro: Editora de Publicações Científicas Ltda, 1998c. 1136 p.

RANG, H.P. et al. **Farmacologia**. 5. ed. São Paulo: ELSEVIER, 2004. 904 p.

BRUNTON, L. L. et al. **Goodman & Gilman: as bases farmacológicas da terapêutica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Mcgraw-Hill Interamericana do Brasil, 2006. 1821 p.

7º SEMESTRE

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM SAÚDE PÚBLICA CH 240

EMENTA: 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.

OBJETIVOS: Aplicar os conhecimentos adquiridos durante o curso de Graduação em Nutrição e desenvolver atividades inerentes ao profissional nutricionista na área de nutrição em saúde pública.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMPOS, G. W. de S. et al. **Tratado de saúde coletiva**. São Paulo: Hucitec, 2007. 871 p.

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**. 2ªed. São Paulo: Metha, 2010. 213 p.

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 1995. 625 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância. **Doenças infecciosas e parasitárias**: guia de bolso. 8.ed. Brasília: Ministério da Saúde. 2010.448 p.

CRUZ, A. P. da. **Curso didático de enfermagem**: módulo II. São Caetano do Sul: Yendis, 2006. v. 2. 416 p.

FIGUEIREDO, N. M. A. de. **Ensinando a cuidar em saúde pública**. São Caetano do Sul: Yendis, 2005. 523 p.

MOTTA, P. R. et al. **Desempenho em equipes de saúde**: manual. Viçosa, Ed. FGV, 2001. 142 p.

ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. de. **Epidemiologia e saúde**. 6. ed. São Paulo: Medsi, 2003. 728 p.

FISIOPATOLOGIA E NUTRIÇÃO CLÍNICA III CH 80

EMENTA: Estudos dos processos fisiopatológicos e planejamento dietoterápico nas doenças pulmonares, neoplasias, trauma, sepse, queimados, renais, HIV, AIDS, reumáticos e sistema nervoso central.

OBJETIVOS: Oferecer ao aluno conhecimentos e habilidades para utilizar os alimentos com recurso terapêutico nas patologias de maior em nosso meio e que tem na alimentação e nutrição importante fator etiológico e ou terapêutico; Capacitar o aluno a entender os mecanismos fisiopatológicos para prescrever dietas e desenvolver planos de cuidados nutricionais adequados a pacientes internos e externos; Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos; Calcular as necessidades energéticas por diferentes métodos para o diagnóstico do estado nutricional; Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional, destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo, patologia geral**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 364 p.

COSTANZO, L. S. **Fisiologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 492 p.

ZORZETTO, N. L. **Curso de anatomia humana**. 8. ed. Bauru: Lipel - Livros e Papel, 2003. 208 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Especializada. **Diagnóstico, tratamento, reabilitação, prevenção e fisiopatologia das Ler/Dort**. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 64 p.

MEEKER, M. H. et al. **Alexander cuidados de enfermagem ao paciente cirúrgico**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995. 1249 p.

ORNELAS, L. H.; KAJISHIMA, S.; VERRUMA-BERNARDI, M. R. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu. 276 p.

SILVA, S. M. C. S. da. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterápica**. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p.

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 519 p.

NUTRIÇÃO NO ESPORTE CH 40

EMENTA: conhecimentos de sistemas e demandas energéticos, avaliação nutricional do atleta e do esportista, metabolismo de macro e micro nutrientes, hidratação. Ergogênicos, suplementos nutricionais e nutrição nas diversas modalidades esportivas.

OBJETIVOS: Ao final da disciplina o aluno deverá estar apto a avaliação nutricional e prescrição de macro e micro nutrientes de acordo com o grau de atividade física do atleta e do esportiva e na necessidade usar os recursos ergogênicos e os suplementos. Realizar avaliação nutricional do atleta e do esportista; Calcular os macro e micro nutriente para as diferentes modalidades de acordo com o estado nutricional; Compreender e prescrever os ergogênicos e suplementos nutricionais utilizados para a atividade física e a sua legislação; Capacitar o aluno desenvolver planos dietéticos adequados a atletas e esportistas, considerando os mecanismos fisiológicos das diferentes modalidades, e fases de competição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BIESEK, S.; GUERRA, I.; ALVES, L. A.(Org.). **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. 2. ed. Barueri: Manole, 2010.

DUNFORD, M. **Fundamentos de nutrição no esporte e no exercício**. Barueri: Manole, 2012. 193 p.

GHORAYEB, N.; BARROS NETO, T. L. de. **O exercício: preparação fisiológica, avaliação médica, aspectos especiais e preventivos**. São Paulo: Editora Atheneu, 1999. 496 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FOSS, M. L.; TARANTO, G.; KETEYIAN, S. J. **Fox**: bases fisiológicas do exercício e do esporte. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 560 p.

GARRET JR, W. E. et al. **A ciência do exercício e dos esportes**. Porto Alegre: Artmed Editora, 2003. 911 p.

MCARDLE, W. D.; KATCH, F.; KATCH, V. L. **Nutrição para desporto e o exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 694 p.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição fundamentos e aspectos atuais**. 2ª. São Paulo: Atheneu, 2006. 342 p.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física**. São Paulo: Atheneu, 2009. 351 p.

TCC I CH 40

EMENTA: Elaboração do Projeto de Pesquisa. Estrutura do Trabalho de Conclusão de Curso. Normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT. Diretrizes para apresentação de trabalhos acadêmicos e científicos das Faculdades Esefap. Redação, organização técnica, orientação e acompanhamento do desenvolvimento do trabalho.

OBJETIVOS: Orientar o discente no processo de finalização do Trabalho de Conclusão de Curso de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas- ABNT, e das regras dispostas no Manual de normas para elaboração de trabalhos acadêmicos das Faculdades ESEFAP. Sanar dúvidas em relação às Normas técnicas, forma, conteúdo e redação técnica do trabalho. Organizar, montar e sanar dúvidas em relação à apresentação do TCC.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, M. M. de. **Introdução à metodologia do trabalho científico**: elaboração de trabalhos na graduação. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 160 p.

MATIAS, J. P. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 196 p.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2007. 304 p.

Bibliografia Complementar:

AQUINO, I. de S. **Como escrever artigos científicos**: sem arrodeio e sem medo da ABNT. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. 126 p.

AQUINO, I. de S. **Como ler artigos científicos**: da graduação ao doutorado. 3. ed. SÃO PAULO: SARAIVA, 2010. 94 p.

CARVALHO, M.C. M. de (Org.). **Construindo o saber**: metodologia científica: fundamentos e técnicas. 24. ed. Campinas: Papirus Editora, 2012. 224 p.

KÖCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica**: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 32. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

FIGUEIREDO, N. M. A. de. **Método e metodologia na pesquisa científica**. 3. ed. São Caetano do Sul: YENDIS, 2008. 239 p.

SEGURANÇA ALIMENTAR CH 40

EMENTA: Fundamentos da Toxicologia de Alimentos. Agentes químicos em alimentos. Contaminantes de alimentos. Avaliação da segurança de alimentos. Legislações Nacionais e Internacionais. Histórico e evolução da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil.

OBJETIVOS: Conhecer os fatores que contribuem para a insegurança alimentar, bem como as legislações nacionais e internacionais. Identificar as políticas e programas que visam à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (SANS).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CONSEA. **A segurança alimentar e nutricional e o direito humano à alimentação adequada no Brasil**: realização - indicadores e monitoramento - da constituição de 1988 aos dias atuais. Brasília: CONSEA, 2010. 284 p.

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**. 2ª. São Paulo: Metha, 2010. 213 p.

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 1995. 625 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS - ABERC. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 8.ed. São Paulo: ABERC. 288 p.

FORSYTHE, S. J.; GUIMARÃES, M. C. M. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002. 424 p.

FRANCO, B. D. G. DE M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2009. 182 p.

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**. 2ª. São Paulo: Metha, 2010. 213 p.

SIZER, F. S. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8ª. Barueri: Manole, 2003.

PSICOLOGIA CH 40

EMENTA: compreensão do comportamento humano, à partir do autoconhecimento e das relações interpessoais, bem como levar o discente à reflexão acerca de respostas mais adequadas nas diferentes situações vividas na prática, respeitando a singularidade de cada indivíduo, bem como sua história, cultura, hábitos alimentares, incluindo a população étnico racial e indígena.

OBJETIVOS: Oferecer subsídios que levem à compreensão do comportamento humano utilizando-se dos conceitos da Psicologia que possam ser aplicados nas relações interpessoais nos diferentes contextos, enfocando os elementos que podem levar a uma vivência grupal produtiva.

Investigar a história, cultura, hábitos alimentares, incluindo a população étnico racial e indígena.

Bibliografia Básica:

BOCK, A. M.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. de L.T. **Psicologias: uma introdução ao estudo de Psicologia**. São Paulo: Saraiva 2009.

CARRARA, K. et al. **Introdução à psicologia da educação: seis abordagens**. São Paulo: Avercamp, 2004. 186 p.

OURRETTE, C.; GUIDETTI, M. **Introdução à psicologia do desenvolvimento: do nascimento a adolescência**. Tradução de Guilherme T. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2010. 255 p.

Bibliografia Complementar:

BOCK, A. M. B. **Psicologia e o compromisso social**. 2ª. São Paulo: Cortez Editora, 2009.

CAMPOS, D. M. de S. **Psicologia e desenvolvimento humano**. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 2010. 110 p.

DAVIDOFF, L. L. **Introdução à psicologia**. Tradução de L. P. 3. ed. São Paulo, Brasil: Pearson Makron Books, 2001. 798 p.

PATTO, M. H. S. **Introdução à psicologia escolar**. 3. ed. São Paulo: Casa Do Psicólogo, 1997. 468 p.

ESCOLA plural: a diversidade está na sala: formação de professores/as em história e cultura afro-brasileira e africana. 3. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2012. 133 p.

OPTATIVA CH 40**DISCIPLINAS OPTATIVAS:****LIBRAS CH 40**

EMENTA: Estudo sobre o vocabulário básico de LIBRAS. Dicionário da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS.

OBJETIVOS: Proporcionar aos discentes o conhecimento sobre libras.

Bibliografia Básica:

REILY, L. **Escola inclusiva: linguagem e mediação.** 2. ed. Campinas: Papyrus Editora, 2006. 188 p.

CUNHA, E. **Práticas pedagógicas para a inclusão e diversidade.** 3. ed. Rio de Janeiro: Wak, 2013. 159 p.

SOLER, R. **Educação física inclusiva na escola: em busca de uma escola plural.** Rio de Janeiro: Sprint, 2005. 254 p.

Bibliografia Complementar:

GÓES, M. C. C. de. **Linguagem, surdez e educação.** 2. Campinas: Autores Associados, 1999. 97 p.

AGUIAR, J. S. de. **Educação inclusiva: jogos para o ensino de conceitos.** 2. ed. Campinas: Papyrus Editora, 2004. 96 p.

Boaventura, R. S. **A gestão escolar na perspectiva da inclusão.** Curitiba: Honoris Causa, 2011. 219 P.

QUADROS, R. M. de. **Língua de sinais: instrumentos de avaliação.** Porto Alegre: Artmed, 2011. **(Biblioteca Virtual)**

Quadros, R. M. de. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos.** Porto Alegre: Artmed, 2007. **(Biblioteca Virtual)**

LINGUAGEM E PRODUÇÃO DE TEXTO CH 40

EMENTA: Ampliação dos conhecimentos da língua para que ela sirva de instrumento de comunicação e de análise crítica em relação ao ambiente sócio-profissional. Utilização adequada da língua como instrumento de comunicação oral e escrita.

OBJETIVOS: Aprimorar o conhecimento dos discentes sobre o uso adequado da linguagem como instrumento de comunicação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FAULSTICH, E. L. de J. **Como ler, entender e redigir um texto**. 25. ed. Petrópolis: Vozes, 2013. 140 p.

CEREJA, W.; COCHAR, T.; CLETO, C. **Interpretação de textos**: construindo competências e habilidades em leitura. 2. ed. São Paulo: Atual, 2012. 304 p.

KÖCHE, V. S.; BOFF, V. S; MARINELLO, A. F. **Leitura e produção textual**: gêneros textuais do argumentar e expor. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 2012. 127 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. **Lições de texto**: leitura e redação. 5. ed. São Paulo: Ática, 2012. 432 p.

AQUINO, I. de S. **Como escrever artigos científicos**: sem arrodeio e sem medo da ABNT. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. 126 p.

INFANTE, U. **Do texto ao texto**. 6. ed. Campinas: Scipione, 2001. 312 p.

MEDEIROS, J. B. **Redação científica**: a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 11 ed. São Paulo: Atlas, 2011. 321 p.

VAL, M. da G. C. **Redação e textualidade**. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2006. 133 p.

INFORMÁTICA APLICADA À NUTRIÇÃO CH 40

EMENTA: Princípios básicos da informática. Sistemas operacionais. Uso de aplicativos, para melhorar a qualidade assistencial e agilizar o processo assistencial. Aplicativos para processamento de dados e produção de informação. Trabalhos práticos com aplicativos locais para trabalhar dados nutricionais.

OBJETIVOS: Familiarizar os alunos com a tecnologia para processamento, armazenamento e comunicação de dados, informação e suas aplicações nas áreas de saúde.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, F. J. **Educação e informática**: os computadores na escola. 5. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2012.

ALVES, W. P. **Informática fundamental**: introdução ao processamento de dados. São Paulo: [s.n.], 2010. 222 p.

TAJRA, S. F. **Informática na educação**: novas ferramentas pedagógicas para o professor na atualidade. 9. ed. São Paulo: [s.n.], 2012. 224 p.

Bibliografia Complementar:

ALBERTIN, A. L.; ALBERTIN, R. M. de M. **Tecnologia de informação e desempenho empresarial**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 167 p.

CAPRON, H. L.; JOHNSON J. A. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004. **(Biblioteca Virtual)**

MANZANO, A. L. N. G.; MANZANO, M. I. N. G. **Estudo dirigido de informática básica**. 7. ed. São Paulo: [s.n.], 2012. 250 p.

MARÇULA, M.; BENINI FILHO, P. A. **Informática: conceitos e aplicações**. 3. ed. São Paulo: [s.n.], 2013. 399 p.

SILVA, M. G. da. **Informática: terminologia - microsoft windows 8 - internet - segurança - microsoft office word 2010 - microsoft office excel 2010 - microsoft office power point 2010**. Colaboração de Carlos A. J. Oliveiro. São Paulo: [s.n.], 2012. 379 p.

8º SEMESTRE

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA CH 240

EMENTA: Caracterização e identificação do serviço de alimentação. Acompanhamento das atividades de rotina de produção de alimentos, que engloba aspectos físicos, dimensionamento de equipamentos e todas as etapas que passam os gêneros alimentícios até chegarem ao consumidor. Planejamento de refeições para coletividades. Identificação dos processos de compras, seleção, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos. Elaboração de campanhas de reeducação nutricional com os comensais e treinamento de higiene com os funcionários.

OBJETIVOS: Propiciar ao discente o conhecimento prático sobre a Administração de Alimentação em Coletividade, tornando-o capaz de aplicar as técnicas adquiridas nas disciplinas teóricas, com ênfase nos princípios de atuação e postura profissional, visando assim integração com outras áreas do Curso de Nutrição e capacitá-los para aplicação dos conhecimentos adquiridos à sua vida profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 1995. 625 p.

ROBBINS, S. P.; JUDGE, T. A.; SOBRAL, F. **Comportamento organizacional: teoria e prática no contexto brasileiro**. Tradução de Rita de C. G. 14. ed. São Paulo: Pearson, 2010. 633 p.

MAXIMIANO, A. C. A. **Introdução à administração**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 419 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

TEIXEIRA, S. M.F. G. et al. **Administração aplicada**: unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2007. 219 p.

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2011. 352 p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4ª. Barueri: Manole, 2011. 1033 p.

ORNELAS, L. H.; KAJISHIMA, S.; BERNARDI, M. R. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu. 276 p.

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**. 2ª. São Paulo: Metha, 2010. 213 p.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA CH 240

EMENTA: Cuidado nutricional de pacientes hospitalizados, por nível de assistência em nutrição. Diagnóstico nutricional, doenças e associações. Planejamento e implementação de dietas (via oral, enteral e parenteral) Acompanhamento dos efeitos nutricionais e clínicos de sua intervenção. Elaboração dieta para alta hospitalar.

OBJETIVOS: Articular o conteúdo teórico das disciplinas curriculares básicas e específicas com a vivência prática em âmbito hospitalar e ambulatorial, visando o cuidado nutricional de pacientes hospitalizados, por nível de assistência em nutrição através de diagnóstico nutricional, levantamento de doenças e associações, planejamento e implementação de dietas adequadas (via oral, enteral e parenteral) de acordo com cada caso, acompanhando os efeitos nutricionais e clínicos de sua intervenção, como também a elaboração de alta hospitalar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo, patologia geral**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 364 p.

COSTANZO, L. S. **Fisiologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 492 p.

ZORZETTO, N. L. **Curso de anatomia humana**. 8. ed. Bauru: Lipel - Livros E Papel, 2003. 208 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 519 p.

SILVA, S. M. C. S. da. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p.

ORNELAS, L. H.; KAJISHIMA, S.; VERRUMA-BERNARDI, M. R. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu. 276 p.

MEEKER, M. H. et al. **Alexander cuidados de enfermagem ao paciente cirúrgico**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995. 1249 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Especializada. **Diagnóstico, tratamento, reabilitação, prevenção e fisiopatologia das Ler/Dort**. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 64 p.

ALIMENTOS FUNCIONAIS E FITOTERÁPICOS CH 40

EMENTA: Introdução e conceitos de alimentos funcionais e fitoterápicos. Principais grupos de alimentos funcionais: isoflavonas, flavonóides e demais compostos fenólicos, carotenóides, ômega 3 e 6, fitosteróis, fibras, probióticos, prebióticos, simbióticos. Alimentos transgênicos. Legislação para alimentos funcionais e fitoterápicos.

OBJETIVOS: Identificar alimentos que nutrem e que podem reduzir o risco de doenças. Relacionar possíveis mecanismos de ação das substâncias protetoras presentes nesses alimentos, com as doses recomendadas e a segurança de uso. Conhecer a legislação dos alimentos funcionais vigente no Brasil e nos demais países e os requisitos legais para a prescrição de fitoterápicos pelo profissional nutricionista.

BLIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LANHAM-NEW, S, A. (Ed.) et al. **Introdução à nutrição humana**. Tradução de VOEUX, P. L. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2010.

KRAUSE, M. V.; ESCOTT-STUMP, S.; MAHAN, L. K. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. Tradução de Andréa F. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p.

MONTEIRO, J. P.; CAMELO JÚNIOR, J. S. **Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 602 p.

BLIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002. 278 p.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição fundamentos e aspectos atuais**. 2ª. São Paulo: Atheneu, 2006. 342 P.

SIZER, F. S. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8ª. Barueri: Manole, 2003.

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 519 p.

PORTO, F. **Nutrição para quem não conhece nutrição**. São Paulo: Livraria Varela, 1998.

TCC II CH 40

EMENTA: Estrutura do Trabalho de Conclusão de Curso. Normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT. Diretrizes para apresentação de trabalhos acadêmicos e científicos das Faculdades Esefap. Redação, organização técnica, orientação e acompanhamento do desenvolvimento do trabalho.

OBJETIVOS: Orientar o discente no processo de finalização do Trabalho de Conclusão de Curso de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas- ABNT, e das regras dispostas no Manual de normas para elaboração de trabalhos acadêmicos das Faculdades ESEFAP. Sanar dúvidas em relação às Normas técnicas, forma, conteúdo e redação técnica do trabalho. Organizar, montar e sanar dúvidas em relação à apresentação do TCC.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, M. M. de. **Introdução à metodologia do trabalho científico:** elaboração de trabalhos na graduação. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 160 p.

MATIAS, J. P. **Manual de metodologia da pesquisa científica.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 196 p.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico.** 23. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2007. 304 p.

Bibliografia Complementar:

AQUINO, I. de S. **Como escrever artigos científicos:** sem arroudeio e sem medo da ABNT. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. 126 p.

AQUINO, I. de S. **Como ler artigos científicos:** da graduação ao doutorado. 3. ed. SÃO PAULO: SARAIVA, 2010. 94 p.

CARVALHO, M.C. M. de (Org.). **Construindo o saber:** metodologia científica : fundamentos e técnicas. 24. ed. Campinas: Papyrus Editora, 2012. 224 p.

KÖCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica:** teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 32. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

FIGUEIREDO, N. M. A. de. **Método e metodologia na pesquisa científica.** 3. ed. São Caetano do Sul: YENDIS, 2008. 239 p.

MARKETING EM NUTRIÇÃO CH 40

EMENTA: Marketing básico. Ambientes e composto de marketing. O consumidor. Segmentação de mercado. Marketing de varejo e atacado. Marketing de serviços. Responsabilidade social e ética em marketing.

OBJETIVOS: Identificar os conceitos básicos de marketing, relacionando-os com a

atuação do nutricionista no mercado de trabalho. Reconhecer as particularidades do marketing de varejo, de atacado e de serviços. Relacionar a ética em marketing com a atuação do nutricionista nesta área

Bibliografia básica:

LAS CASAS, A. L. **Administração de marketing**: conceitos, planejamento e aplicações à realidade brasileira. São Paulo: Atlas, 2013. 528 p.

KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de marketing**: a bíblia do marketing. Tradução de Brasil R. F. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2006. 750 p.

ZENONE, L.C. **Marketing**: conceitos, ideias e tendências. São Paulo: Atlas, 2013. 227 p.

Bibliografia complementar:

KOTLER, P. **Marketing essencial**: conceitos, estratégias e casos. Tradução de Sabrina C. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2005. 406 p.

KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. **Princípios de marketing**. Tradução de Arlete S. M. 9. ed. São Paulo: Pearson, 2003. 593 p.

LUPETTI, M. **Gestão estratégica da comunicação mercadológica**: planejamento. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 190 p.

ROSINI, A. M.; PALMISANO, A. **Administração de informação e a gestão do conhecimento**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 212 p.

OLIVEIRA, D. de P. R. de. **Introdução à administração**: teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2009. 402 p.

1.6.3 Adequação e atualização das ementas e programas das unidades de estudo

O ementário que dá suporte ao programa de cada disciplina é revisado semestralmente, e de acordo com as alterações que possam ser consideradas relevantes dentro dos aspectos organizacionais que são o alicerce do Curso de Nutrição, é feita uma avaliação com proposição de alteração que é avaliada pelo Núcleo Docente Estruturante - NDE para possível alteração dentro do andamento do curso.

Possíveis alterações caso venham a ser aprovadas, entram em vigor no semestre seguinte ao relativo à avaliação efetuada pelo NDE, não tendo o alunado nenhum prejuízo no que se refere ao conteúdo que por ventura possa ter sido ministrado.

Ressalta-se que as alterações, principalmente no que se refere a legislações pertinentes obedecem ao trâmite a qual são subordinadas legalmente.

1.6.4 Adequação e atualização da bibliografia

Para assegurar a atualização da bibliografia faz-se necessário a participação sistemática em congressos, fóruns e encontros de pesquisa os quais propiciam uma atualização com as discussões, estudos e abordagens didático-pedagógicas. Para tanto, há incentivo por parte da coordenação do curso e autorização da direção geral para que os docentes possam inscrever-se nesses espaços.

Com a participação dos docentes em diversos eventos, torna-se comum a apresentação de novidades bibliográficas, as quais são examinadas pela coordenação do curso em conjunto com os respectivos professores do componente curricular, e, em momento posterior, é sugerida junto à diretoria da instituição, a compra de exemplares, mantendo-se assim, uma biblioteca atualizada para o curso.

1.7 METODOLOGIA

A introdução dos conteúdos através de aulas expositivas, pesquisa, leitura, dinâmica, debates, seminários, atividades preparatórias, exercícios para fixação ou aplicação de questionários, estudo de casos, solução de problemas hipotéticos, aulas práticas nos laboratórios, aulas práticas em ambientes profissionais, atividades em campo, estágios supervisionados de formação prática orientada à atenção ao paciente, entre outros, promovem a aquisição do conhecimento no discente; a metodologia de avaliação pode ser teórica, prática ou teórico-prática, com análise textual, dissertativa ou de múltipla escolha, porém a finalidade sempre é verificar conhecimento agregado.

A construção do conhecimento é processual e gradativo, através da organização de uma matriz curricular sequencial onde o enriquecimento do conteúdo é trabalhado desde a base. Inicia-se com os princípios da profissão e suas áreas de atuação, até chegar aos aspectos mais complexos do nutricionista “polivalente”.

Respeitando as diretrizes curriculares para o Curso de Bacharelado em Nutrição, Bacharelado, as Faculdades ESEFAP disponibiliza, aos alunos, aulas didático-pedagógicas teóricas e/ou práticas, com aplicação de recursos audiovisuais, que incluem Datashow, multimídia, entre outros. Os laboratórios para as atividades práticas são equipados segundo as necessidades de cada disciplina.

O ensino é organizado a partir de uma metodologia que favoreça as atividades de ensino individualizado e coletivo e estudo teórico. O curso sempre buscará o desenvolvimento de programas que privilegiem a descoberta de novas metodologias, enfocando o uso e adequação dos recursos audiovisuais e da informática e de novos métodos e técnicas de ensino visando sempre o aperfeiçoamento do trabalho acadêmico.

Essa metodologia será revisada continuamente quanto aos conteúdos e o desenvolvimento dos planos de estudo para que estejam de acordo com a atuação do profissional de nutrição.

1.7.1. Adequação da metodologia do processo do ensino-aprendizagem

Existe a necessidade de que os professores desenvolvam e fortaleçam atividades e estudos que os levem aos alunos a hierarquização do curso bem como a implementação das intervenções nos diferentes níveis do cuidado. As estratégias didáticas incluem a formulação e o desenvolvimento de projetos, resolução de situações problema, inclusive a reflexão sobre as atividades desenvolvidas no decorrer da formação.

A articulação entre os conhecimentos a serem desenvolvidos envolve os espaços, os tempos e as atividades serão utilizados para promover situações de ensino/aprendizagem que possibilitem a articulação dos conteúdos de formação com os conhecimentos específicos do ensino de Nutrição.

Na prática a construção de propostas de interação e integração entre os vários saberes e conhecimentos para a formação e produção de um conhecimento do aluno, estabelecendo a unidade entre teoria e prática, e a relação entre o conteúdo de ensino e realidade exigida no dia-a-dia das atividades do pretense formando, trás os benefícios do aprender a aprender.

Assim, o processo de formação se firmou em três estruturas básicas:

- Assimilação das teorias propostas pelos docentes para estruturação de concepções abordadas anteriormente;
- Pesquisa e levantamento de casos reais já resolvidos e suas consequências;
- Proposição de novos casos, onde deverão ser efetuadas analogias com casos reais x a teoria proposta, de forma a propor novas soluções e demonstrações construtivas, quebrando possíveis paradigmas na busca de novas alternativas viáveis ao problema.

1.8 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

O estágio é um momento da prática de consolidação, do conhecimento que norteia e fundamenta a vida profissional, possibilitando a construção da prática que não se restringe a um saber específico, constituindo-se numa atividade que permite a reflexão que viabiliza a teoria que lhe dá suporte. Nessa perspectiva, possibilita intervir na realidade, ajustando atividades e produzindo novos conhecimentos/práticas do processo saúde em Nutrição.

Em sua dimensão ensino, pesquisa e extensão, o estágio pode produzir conhecimentos articulados com outros já produzidos ao longo da graduação e que fundamentam aspectos relevantes da formação em nível superior.

Nesse enfoque, o estágio supervisionado constitui-se:

- uma vivência com sentido de integralização, de revisão e de reorientação dos aspectos específicos da profissionalização prevista no currículo do curso na sua totalidade;
- um dos processos de avaliação do futuro profissional, tendo como parâmetro a configuração do nutricionista que se quer formar, expresso no projeto pedagógico do curso;
- um momento privilegiado e culminante da articulação teoria-prática que permite a capacitação e o desenvolvimento das habilidades do futuro profissional.

As atividades de estágio no Curso de Nutrição têm os seguintes objetivos:

- oferecer ao futuro profissional, condições de refletir e estabelecer as relações entre teoria e prática profissional no desenvolvimento de competências e habilidades próprias da nutrição;
- proporcionar experiência acadêmico-profissional orientada para a competência técnico-científico no trabalho profissional de nível superior dentro do contexto de relações sociais diagnosticadas e conhecidas;
- propiciar ao aluno condições de intervir no processo saúde-doença, buscando resolutividade;
- estimular o aluno a desenvolver os valores éticos, morais, social e humanístico, no contexto de seu campo de atuação;

- propiciar ao futuro profissional condições de desenvolver competências e habilidades para uma intervenção sistematizada nos processos individuais e coletivos de saúde-doença e de produção de serviço;
- rever, mediante dados e análises proporcionados pelas atividades de estágio a adequação das disciplinas e respectivas ementas, objetivos e conteúdos trabalhados no curso e sua relação com a produção de conhecimentos necessários aos profissionais de nutrição;
- buscar subsídios na realidade concreta para entendimento de como ocorrem as práticas sociais no âmbito dos cursos de graduação, tanto para apoiá-las com respaldo do conhecimento científico, como para criticá-las por suas deficiências e desigualdades;
- proporcionar ao aluno oportunidade de aprofundar o intercâmbio com o campo de atuação ou mercado de trabalho relacionado com seu curso;
- utilizar o estágio como oportunidade de estabelecer diálogos e intercâmbios com os estabelecimentos de saúde, abrindo caminhos para possíveis projetos de pesquisa e extensão;
- oportunizar o questionamento, a reavaliação e subsidiar reformulações do Projeto Pedagógico do Curso.

Em função da compreensão de que são disciplinas que compõem a grade curricular de um curso, os estágios apresentam:

- carga horária definida na grade curricular;
- ementa;
- programas com conteúdos / atividades a serem desenvolvidas;
- cronograma abrangendo desde o planejamento até a conclusão das atividades previstas, definição do período de realização, local, metodologia, controle de execução e formas de avaliação e apresentação do resultado final;
- uma coordenação de estágios e supervisores de campo;
- manual dos estágios e roteiro por campo de realização.

O estágio curricular no supervisionado do Curso de Bacharelado em Nutrição das Faculdades Esefap é realizado em 3 (três) áreas distintas e obrigatórias: Saúde Pública, Alimentação Coletiva e Nutrição Clínica.

Os locais selecionados para estágio são instituições públicas e privadas com atuação na área de alimentação que devem oferecer oportunidades e condições para o

acadêmico do curso vivenciar o cotidiano como um futuro profissional, solidificando e aprimorando os conhecimentos adquiridos durante o curso de Nutrição.

Os locais de estágio deverão contar necessariamente com um profissional nutricionista em seu quadro funcional, ligado ao setor de atuação do estagiário e, ainda, com a supervisão de um professor da Faculdade.

A distribuição dos alunos será feita em forma de escala, para que se possa atender a todas as instituições concedentes de estágio.

Os estágios realizados pelos alunos anteriormente ao 7º semestre são considerados extracurriculares.

Para o estabelecimento de convênios para utilização de entidades como campos de estágio devem ser consideradas as seguintes condições: existência de infraestrutura material e de recursos humanos; aceitação das condições de supervisão e avaliação dos estagiários pela faculdade; anuência e aquiescência às normas disciplinares dos estágios supervisionados das Faculdades ESEFAP; proposição de termos de organização do estágio que possam ser convertidos em formulação legal, convênios, onde devem estar acordadas todas as condições de realização dos estágios.

De acordo com a organização curricular, no Estágio Supervisionado em Saúde Pública (7º semestre), os alunos poderão realizar estágio nos seguintes locais: escolas, creches, Unidades Básicas de Saúde, entre outros locais previamente analisados pelo professor responsável pelo estágio. Deverá ser cumprida uma carga horária de 240 horas para contemplar esse componente disciplinar.

No 8º Semestre, o aluno deverá realizar Estágio Supervisionado em Nutrição Coletiva que compreende: serviços de alimentação terceirizados ou autogestão, com distribuições centralizadas, descentralizadas, ou mistas, compreendendo restaurantes industriais, comerciais ou sem fins lucrativos (filantrópicos) ou ainda outros locais que possam oferecer esse campo de estágio. Deverá ser cumprida uma carga horária de 240 horas para contemplar esse componente disciplinar.

Também no 8º semestre, o aluno deverá realizar o Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica, que compreende asilos, hospitais, entidades e ambulatórios assistenciais de saúde, dentre outros locais que possam oferecer esse campo de estágio. Deverá ser cumprida uma carga horária de 240 horas para contemplar esse componente disciplinar.

A supervisão dos estágios caberá a um docente da instituição cujo perfil se ajuste as funções de supervisor. Esse acompanhará, por meio de visitas in loco a adequação

das atividades realizadas pelos discentes às finalidades anteriormente citadas; acompanhará por meio de reuniões mensais a orientação e supervisão, feitas pelos docentes que se encontram na condição de orientadores e supervisores.

O discente será orientado e supervisionado pelos professores das respectivas disciplinas onde estão previstos os estágios, respeitando a coerência ao conjunto de conhecimentos proporcionados pelo curso.

A coordenação dos estágios e os supervisores devem zelar para que os estagiários não sejam utilizados como mão-de-obra qualificada não remunerada, por parte das unidades campo de estágio.

Toda a regulamentação do estágio supervisionado esta descrita em Manual específico e conta como Anexo I deste Projeto Pedagógico de Curso.

1.9 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares no curso de Nutrição têm a função de complementar e ampliar a formação acadêmica do futuro profissional, proporcionando-lhe a oportunidade de sintonizar-se com as mais diferentes manifestações técnico-científicas e também com a produção relevante na área de atuação.

As atividades incluem:

- projetos de pesquisa;
- monitoria;
- iniciação científica;
- projetos de extensão;
- módulos temáticos (com ou sem avaliação);
- seminários;
- simpósios;
- congressos;
- conferências e
- cursos de educação continuada, dentre outras atividades que o coordenador considere pertinente.

Caberá ao Coordenador do Curso aprovar o plano de Atividades Complementares de cada aluno, exigir a comprovação documental pertinente, controlar e lançar as atividades cumpridas na ficha individual de cada aluno.

São exigidas 200 horas dessas atividades ao longo dos 8 semestres.

Caso não haja a entrega das atividades complementares até o final do curso, o aluno será considerado retido no curso, tendo que realizar ao longo do semestre a dependência de atividades complementares.

Demais detalhes sobre as determinações sobre estas atividades estão dispostas em Manual próprio, ao final deste PPC, como Anexo II.

1.10 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

Nos termos das Diretrizes Curriculares e do Regimento das Faculdades Esefap, o curso de Nutrição apresenta como requisito curricular para conclusão de curso, a apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), cujo tema deve estar relacionado com as disciplinas que fazem parte da grade curricular do curso, diretamente ligadas às áreas de formação profissional do curso.

Nos dois últimos semestres do curso, as diretrizes curriculares incluem uma carga horária semanal para o desenvolvimento das atividades relacionadas ao desenvolvimento do TCC.

O TCC constitui-se em um trabalho de graduação realizado através da investigação científica de um problema ou assunto específico na área de Nutrição, elaborado pelo aluno, não necessariamente inédito, sob orientação de um professor orientador e submetido à aprovação de uma comissão de professores, aprovada pelo coordenador de curso, composta por professores da área. O TCC pode ser teórico, conceitual, como também envolver uma coleta de dados, terem base empírica, constituir-se em uma pesquisa propriamente dita. Apenas não é exigido, como pré-requisito para que o TCC seja aprovado, envolver pesquisa e que contenha um tema inédito. O requisito mínimo é que o TCC aborde com precisão, clareza e encadeamento lógico um tema de relevância social e científica.

O TCC, no curso de graduação em Nutrição das Faculdades Esefap deve estar voltado para a pesquisa, privilegiando temas de relevância social, relacionados aos problemas reais da sociedade, incluindo basicamente: a) Uma argumentação clara das

implicações sociais que o estudo do tema poderá ter ou ainda, os benefícios para a população de uma discussão e/ou encaminhamento do assunto; b) Uma revisão crítica da literatura sobre o assunto definido como tema; c) Uma análise da importância científica, indicando o que já foi investigado, analisado, discutido e concluído, utilizando-se citações de autores que já produziram conhecimento acerca do tema; d) Apresentação das questões e objetivos do trabalho; e) Desenvolvimento dos tópicos e questões centrais do trabalho; f) Uma síntese pessoal do autor sobre o tema, as possíveis questões, encaminhamentos, soluções e problemas que foram suscitados pelo assunto abordado, ou seja, as conclusões apontadas no trabalho.

Os orientadores receberão do professor supervisor, subsídios relacionados aos aspectos teóricos e práticos assim como as metodologias de pesquisa, de acordo com a área e o eixo temático do TCC.

Além destes itens, maiores especificações sobre este Trabalho, estão detalhadas ao final deste PPC, como Anexo III.

1.11 APOIO AO DISCENTE

O perfil do discente ingressante desejável no Curso de Nutrição das Faculdades Esefap é o aluno que, oriundo de escola pública ou privada, tenha uma boa formação geral no ensino médio. Sabemos, porém, que independente de ser egresso de escola pública ou privada, uma grande parcela do alunado chega ao ensino superior com uma formação deficiente, o que força a instituição a oferecer um programa de nivelamento em conhecimentos gerais, que permita ao aluno acompanhar as disciplinas do curso, aumentando, assim, as perspectivas de mantê-lo matriculado.

Por se tratar de um curso com valor de mensalidade compatível com a economia da região, o aluno do curso é, predominantemente, das classes C e D, que trabalha no período diurno e estuda no período noturno.

A atenção aos discentes é dada pela coordenação do curso que atua com outros departamentos como: a secretaria geral, a coordenação de Estágio Supervisionado, o corpo docente e a direção da Faculdade, para fornecer o apoio necessário aos alunos, visando à dinâmica do processo ensino-aprendizagem, à formação global e à realização profissional e pessoal do aluno, facilitando desta forma sua integração à vida universitária e social.

Com a realização de procedimentos de consulta, procura-se estabelecer uma sintonia entre as necessidades do aluno e as possibilidades da Instituição, tendo em vista o interesse mútuo na satisfação do curso escolhido e no crescimento da instituição.

1.11.1. Apoio pedagógico

As faculdades Esefap através da direção e coordenadores é responsável pelo apoio pedagógico ao discente, por meio de:

- Atendimento individual e coletivo, nos horários disponíveis, com o objetivo de orientá-los no processo de aprendizagem.
- Reunião com os representantes de sala a fim de discutir e solucionar os problemas que porventura existirem, deliberar sobre suas questões acadêmicas e pedagógicas.
- Visitas às salas de aula para discussão sobre o andamento do curso, comunicações importantes dentre outras.
- Divulgação de eventos culturais e pedagógicos relacionados à área de interesse do curso.

1.11.2. Apoio à participação em eventos

As faculdades Esefap assume como política institucional apoiar os alunos para que participem de eventos que possam contribuir para a atualização e aperfeiçoamento de sua formação. Este apoio é realizado na forma de divulgação e incentivo para que os alunos participem de eventos, visitas, publicação de artigos científicos, elaboração de jornais e murais didático-pedagógicos, congressos, seminários, encontros e outras atividades voltadas para a formação adequada e atual dos discentes.

1.11.3. Apoio psicopedagógico

O Núcleo de Apoio Psicopedagógico, assim como o Núcleo de Apoio Didático Pedagógico, atende a alunos mediante encaminhamento realizado pelo coordenador do curso ou por iniciativa do aluno interessado, objetivando resolver questões especificamente acadêmicas, tais como: problemas de aprendizagem, dificuldades com

provas ou questões pontuais de relacionamentos tangentes a atividade desenvolvida nas Faculdades ESEFAP.

Os atendimentos são realizados individualmente, pelo tempo que for necessário e com a possibilidade de envolvimento familiar nestes.

Núcleo de Apoio Psicológico acompanha as questões relacionadas a pessoa com deficiência, incluindo a Pessoa com Transtorno do Espectro Autista (Conforme Lei nº 12.764 de 27 de dezembro de 2012).

1.11.4. Mecanismo de nivelamento

O Processo Seletivo é o primeiro ato pedagógico da Instituição e, por isso, é visto como um momento de análise diagnóstica do perfil do ingressante. Da mesma forma, a avaliação em sala de aula é vista como um instrumento diagnóstico que aponta e corrige os rumos do processo de ensino e aprendizagem. A partir disso, é planejado o nivelamento dos alunos.

As faculdades Esefap adota uma série de mecanismos que têm por finalidade superar as deficiências dos alunos ingressantes. De uma maneira geral elas são as seguintes:

- Atividades didáticas preventivas e/ou terapêuticas, presenciais ou não, coordenadas por professores e executadas por alunos monitores ou estagiários;
- Dedicção para sanar as dificuldades detectadas pelo processo seletivo, em sala de aula, nas disciplinas do primeiro bimestre do semestre letivo;
- Acompanhamento e orientação didática, de modo prioritário, aos alunos ingressantes com dificuldades de aprendizagem;
- Estímulo aos alunos do primeiro período, ingressantes na Faculdade, a participarem de eventos promovidos pela Instituição que vislumbrem a integração dos alunos e seu desenvolvimento; e
- Outros que os professores acharem interessantes, desde que aprovados pelo Colegiado de Curso.
- A IES conta ainda com cursos de nivelamentos em língua portuguesa e matemática básica.

1.11.5. Bolsas de estudos

1.11.5.1. Programas institucionais de financiamento de estudos

As faculdades Esefap ciente que as instituições de ensino são por excelência o veículo natural de disseminação da responsabilidade social e também responsáveis pela formação do cidadão, visa proporcionar aos jovens carentes a possibilidade de ingresso ao ensino superior, garantindo bolsas de estudo, no entanto, acreditando que em Responsabilidade Social na área educacional, não pode existir doação e sim reciprocidade as Faculdades Esefap exige dos alunos contemplados bom desempenho acadêmico e contrapartida social através da prestação de serviços em creches, asilos, hospitais, associações de moradores, escolas municipais e estaduais, e instituições beneficentes.

Dentro dos Projetos Sociais as faculdades Esefap firmou convênios com prefeituras, sindicatos, empresas, associações, fundações, cooperativas, entre outras, com o objetivo de incentivar a inclusão no Ensino Superior através da prática da educação solidária a fim de possibilitar o acesso ao ensino superior de qualidade mediante a possibilidade de aplicação de formas de pagamento do Contrato com valores acessíveis, concessões de Bônus, Descontos e Parcelamentos específicos conforme descrito no Regulamento.

- Uniesp social: Consiste na contemplação de Bolsa de até 50% aos alunos financeiramente menos favorecidos e em contrapartida ao benefício recebido, o bolsista tem como compromisso o desenvolvimento de atividades de contrapartida social em instituições sociais como: asilos, creches, hospitais e ONGs oferecendo sua contribuição pessoal e profissional para a transformação de centros comunitários, voltados para o exercício da cidadania.

- Plano Flex Universitário: Consiste em proporcionar ao aluno a oportunidade de frequentar um curso superior com um valor mensal acessível: por meio do pagamento do valor parcial das respectivas mensalidades durante o período de duração do curso, mediante a concessão de bônus.

1.11.5.2. Programas federais de financiamento de estudos

As faculdades Esefap é consciente de que uma grande parcela de seus alunos, principalmente as classes C e D, são trabalhadores por vezes braçais que não dispõem de tempo e disposição para se dedicar a um dos projetos sociais que a IES oferece, é pensando nestes alunos que a faculdade oferece ainda à eles a possibilidade de financiar o seu estudo, por meio de parceria com o Governo Federal através do Financiamento Estudantil do Governo Federal (FIES), operado pelo Ministério da Educação em conjunto com a Caixa Econômica Federal e Banco do Brasil, financia até 100% das despesas estudantis.

1.11.6 Monitoria

O Programa de Monitoria tem por objetivo promover o desenvolvimento dos alunos por meio de diversas atividades relacionadas ao processo ensino-aprendizagem, tais como o atendimento aos colegas, esclarecendo dúvidas, orientando a realização de exercícios, acompanhando experiências nas aulas práticas, auxiliando em trabalhos de grupo entre outras atividades.

A monitoria é exercida por Monitor Voluntário e o mesmo tem a certificação com validade na formação profissional.

1.11.7 Participação de alunos em atividades de extensão

A extensão como prática acadêmica interliga a Faculdade nas suas atividades de ensino e de pesquisa com a sociedade civil e define como política nessa área o desenvolvimento de ações que possibilitem a formação do profissional-cidadão.

Embora os conceitos sobre extensão sejam diversos e existam diferentes propostas para sua prática no mundo universitário, a integração do aprimoramento do saber com o exercício da cidadania parece definir a verdadeira vocação extensionista das Faculdades Esefap.

É a extensão que propicia a integração participativa e produtiva da Instituição com a comunidade e permite, por meio dos projetos da educação continuada, de divulgação

científica, de ações culturais, artísticas, desportivas, de lazer, de preservação ambiental, comunitárias e de cursos em geral, expandir, transmitir e definir o potencial de conhecimentos acumulados por meio do ensino, da pesquisa e da produção científica.

Na ESEFAP, a extensão se caracteriza pelo desenvolvimento algumas vertentes de ação:

- Cursos;
- Projetos Artístico-Culturais, Esportivos, Comunitários e Científicos;
- Atividades extracurriculares;
- Serviços;

A promoção de eventos diferenciados como palestras, debates, minicursos, mesas redondas, entre outros, tem sido a forma mais ágil e flexível encontrada pelas Faculdades Esefap para, proporcionar aos acadêmicos, professores e pesquisadores da instituição o exercício da prática e buscar o aprimoramento dos diferentes segmentos da sociedade.

Para dar suporte aos docentes e discentes nas atividades de extensão as Faculdades Esefap objetiva auxiliar os cursos de graduação no desenvolvimento das atividades de pesquisa e de extensão universitária, procurando direcionar, dinamizar, gerenciar e auxiliar a instauração de um ambiente científico e acadêmico, complementando as atividades ensino. Tais atividades contribuem para promover o desenvolvimento profissional e pessoal dos discentes, através da organização, promoção e registro de monitoria, curso de extensão, projeto de extensão entre outros.

1.11.12 Acompanhamento de egresso

O Curso de Nutrição mantém um permanente programa especial voltado a dar atendimento aos alunos concluintes e aos egressos, com as seguintes finalidades:

- a) Proporcionar aos concluintes acompanhamento especial na etapa final do seu curso;
- b) Acompanhar e orientar a inserção profissional dos egressos.

O Programa de Atendimento dos Egressos tem como objetivo instituir um canal de integração entre o ex-aluno e o Curso de Nutrição das Faculdades ESEFAP.

Os egressos são atendidos, inicialmente, pelo Coordenador do Curso, que busca verificar os campos de afinidade para atuação do aluno e suas expectativas futuras.

Cabe ao Coordenador do Curso proporcionar ao egresso o apoio de que necessita para a sua plena inserção profissional e estimulá-lo a continuar participando da vida universitária, transmitindo aos atuais alunos suas experiências após a formatura, através de depoimentos vinculados ao site institucional.

1.11.13 Apoio técnico administrativo

As Faculdades Esefap conta com o suporte acadêmico, departamento encarregado da ligação entre os setores oficiais e a Faculdade. Atua junto aos cursos, informando e esclarecendo diretores, coordenadores e docentes sobre a legislação em vigor e supervisionando a adequação dos projetos pedagógicos às portarias, resoluções, e legislações do Ministério da Educação.

Esse setor é o orientador acadêmico situado junto a mantenedora atuando de forma online e mantendo um responsável no apoio da unidade.

A IES conta ainda com a Secretaria Acadêmica, onde são concentradas as informações discentes, atendimento aos professores recebendo as informações sobre frequência e aproveitamento discente e fornecendo as informações que os Coordenadores e professores possam necessitar.

Cabe à Secretaria orientar os alunos nos assuntos pertinentes à sua vida acadêmica, especialmente no que tange à matrícula, avaliação do rendimento escolar, frequência às aulas, expedição de documentos, entre outros.

1.12 AÇÕES DECORRENTES DOS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação periódica do curso decorrente dos processos internos e externos, bem como em função da dinamicidade do mesmo, será ponto vital para a reciclagem e realimentação, sendo que a difusão dos resultados, por meios de comunicação massivos e interativos, deverá garantir o permanente contato com a comunidade acadêmica assegurando a retroalimentação do processo de avaliação da Faculdade.

Para isso serão feitas reuniões individuais e ou coletivas com docentes, discentes e funcionários da instituição, além de reuniões internas, por setor, para buscar alternativas para resolver os problemas no âmbito do curso.

Nessa perspectiva, o processo de auto avaliação da Instituição, volta-se para o atendimento de uma tríplice exigência, no objetivo de tornar-se:

- um processo contínuo de aperfeiçoamento do desempenho acadêmico;
- uma ferramenta para o planejamento da gestão universitária;
- um processo sistemático de prestação de contas à comunidade interna e externa.

Isso significa acompanhar metodicamente as ações desenvolvidas na Instituição a fim de verificar se as funções e prioridades determinadas coletivamente estão sendo realizadas e atendidas. É esse contraponto entre o pretendido e o realizado que dá o sentido à auto avaliação Institucional nas organizações universitárias.

Assim, os princípios norteadores da auto avaliação Institucional na Instituição, identificam-se:

- pela aceitação e conscientização da necessidade de avaliação por parte de todos os segmentos envolvidos;
- pelo reconhecimento da legitimidade e pertinência dos princípios norteadores e dos critérios a serem adotados;
- pelo envolvimento direto de todos os segmentos da comunidade acadêmica na sua execução e na implementação de medidas para a melhoria do desempenho institucional.

Assim, pelos princípios norteadores da Auto Avaliação Institucional nas Faculdades Esefap, preza para que:

- a avaliação seja um processo institucional envolvendo aspectos indissociáveis das atividades-fim e atividades meio, necessários à sua realização. Para tanto, deve buscar uma análise simultânea do seu conjunto de dimensões relevantes ou, a partir de prioridades definidas no âmbito da Instituição e dos recursos disponíveis, hierarquizar, cronologicamente, o tratamento de cada uma delas;
- a proposta de avaliação integre, num processo global, esforços e experiências de avaliação já existentes na Instituição, englobando aspectos quantitativos e qualitativos, bem como as demais experiências de instituições congêneres.
- o processo avaliativo alie-se a estratégia de avaliação interna à avaliação externa, combinando subsídios e juízos de valor dos indivíduos comprometidos com a Instituição,

(porque nela desenvolvem algum tipo de atividade), com o julgamento de pessoas que a ela não estão ligadas por vínculos profissionais;

- a avaliação possa prever a efetiva e intensa participação de seus membros, tanto na definição dos procedimentos e de formas de implementação, como na utilização dos resultados, traduzidos em objetivos e metas, voltadas ao aperfeiçoamento da Instituição;
- o processo de avaliação apresente legitimidade técnica sendo, que, para tanto, dependerá de método científico para coleta e tratamento dos dados, a partir de critérios pré-definidos;
- o processo de avaliação seja contínuo e sistemático, visando a realimentação e aperfeiçoamento permanente do próprio processo avaliativo da Instituição.

Significa, portanto, o acompanhamento metódico das ações desenvolvidas pela Instituição com o fim de verificar se os objetivos, finalidades e prioridades, definidas coletivamente, estão sendo realizadas e atendidas.

Enquanto processo global:

- possibilita identificação de fatos que afetam, positiva ou negativamente, seu desempenho e adequação, relevância e qualidade de todas as atividades desenvolvidas e serviços prestados pelo curso.
- oferece subsídios para que a Instituição e as pessoas envolvidas em todos os seus segmentos possam atuar de forma planejada, corrigindo distorções identificadas e aperfeiçoando elementos dos serviços prestados.

Os resultados do processo das Avaliações de Curso, do ENADE deverão possibilitar:

- o repensar a Instituição como uma entidade sintonizada com o momento atual e capaz de responder às mudanças da sociedade em que se insere, em termos sociais, políticos, econômicos e tecnológicos, dentre outros;
- a recomendação de estratégias, objetivos, metas e ações futuras com vistas à melhoria da qualidade de ensino, iniciação científica, extensão, gestão, missão, comunicação e políticas institucionais, infraestrutura física e responsabilidade social;

- implementação de ações corretivas que possibilitem o aperfeiçoamento do desempenho institucional
- firmar valores que conduzam a excelência do ensino e da gestão universitária, tendo como base os interesses dos docentes, discentes, técnico-administrativos e sociedade em geral, nas áreas de atuação da Instituição;
- indicar diretrizes para a tomada de decisão da gestão universitária, servindo como subsídios para o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI, o Projeto Pedagógico Institucional – PPI e os Projetos Pedagógicos dos Cursos.

1.13 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICs – NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

Para estimular nos alunos o desenvolvimento das competências advindas das Tecnologias de Informação e Comunicação - TICs no processo de ensino aprendizagem o curso a utilização de ferramentas dessa natureza.

A plataforma a utilizada para a publicação de informações pertinentes aos cursos, tais como auxílio aos coordenadores e direção, é o Moodle que conta com as principais funcionalidades disponíveis.

Neste ambiente os coordenadores tem acesso ao material pedagógico disponibilizado a fim de que possa se manter o diálogo entre os alunos e os professores.

A estrutura de Tecnologia da Informação da IES é composta por 1 laboratório de informática, onde possui 26 computadores com acesso a internet, e a biblioteca da unidade também possui 4 computadores com acesso a internet.

A Instituição também conta com os seguintes recursos de informação e comunicação e de acesso ao corpo docente e discente:

- Sistema RM de gestão acadêmica, financeiro e de biblioteca. O aluno tem acesso ao Portal do aluno, via web. Nele é possível acompanhar a situação acadêmica, bem como dos boletos para pagamentos de mensalidades. Neste portal o aluno também tem acesso à relatórios acadêmicos, tais como histórico parcial, comprovante de atividades complementares e atestado de matrícula. Neste mesmo sistema há a interface do docente, que tem acesso via portal do professor, que realiza o controle de frequência, registra matérias lecionadas e notas.

- Plataforma Moodle para qualificação do corpo docente e técnico administrativo.
- Rede Wirelles interna para conexão à internet, com link dedicado.
- Softwares de planilhas eletrônicas, editores de texto, de apresentação.
- Software específicos para os cursos.
- Os coordenadores têm acesso aos diretórios no servidor da IES, armazenando com segurança suas informações.
- E-mails corporativos aos coordenadores, possibilitando acesso aos demais professores e alunos.
- Mural de avisos no próprio site e no portal do aluno.
- Periódicos Eletrônicos;
- Biblioteca Virtual.

1.14 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM

A avaliação do desempenho acadêmico é feita por cada um dos componentes curriculares e/ou outras atividades programadas e regulamentadas pela Instituição de Ensino. O aproveitamento é avaliado por meio do acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtidos nas provas e/ou atividades acadêmicas e no exame final, quando for o caso.

Compete ao professor da disciplina e/ou coordenador da atividade elaborar os exercícios escolares, sob forma de prova de avaliação e outros trabalhos, bem como avaliar os resultados. Os exercícios escolares ou provas, para efeito de avaliação definitiva, serão em número de, pelo menos, dois durante o semestre letivo.

O exame final será realizado ao fim de cada unidade de tempo (semestre letivo), visando à avaliação do domínio do conjunto de estudos da disciplina e/ou atividade acadêmica, e consta de prova escrita, ou prática, ou oral. Os exercícios escolares podem equivaler, a critério do professor, à “prova de avaliação” na disciplina.

É recomendada ao professor a utilização de formas diferenciadas de avaliação, além da prova escrita e realizada em sala de aula. Entende-se que com trabalhos, estudos de caso, seminários e dramatizações, os discentes tenham oportunidade de apresentar os conhecimentos aprendidos não só na disciplina, de forma isolada, como também de aglutinar as informações e conteúdos de outras.

A cada verificação de aproveitamento é atribuída uma nota expressa em grau numérico de zero (0) a dez (10), fracionada de cinco (5) em cinco (5) décimos.

Atribui-se nota zero (0) ao aluno que deixar de se submeter à verificação prevista na data fixada (nos casos em que não haja justificativa considerada adequada pelo colegiado do Curso), bem como ao que nela se utilizar de meio fraudulento.

Vedada para exame final, é permitida segunda chamada para qualquer prova de avaliação, desde que haja motivo justo que comprove a falta à primeira chamada, cabendo ao Coordenador do Colegiado de Curso o deferimento ou não do pedido, que deverá ser feito por escrito, dentro de 48 (quarenta e oito) horas úteis após a realização da primeira chamada, com o devido recolhimento de taxa específica, homologado pela direção da Faculdade.

A verificação da aprendizagem, assim como a aprovação e a reprovação estão descritos no Regimento Interno da Faculdade.

- A avaliação do desempenho escolar é feito por disciplina, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento escolar, nos termos deste Regimento.
- A frequência às aulas e demais atividades escolares é obrigatória e permitida apenas aos alunos matriculados.
- Independente dos demais resultados obtidos, é considerado reprovado na disciplina o aluno que não obtiver frequência de, no mínimo de 75 % das aulas e demais atividades realizadas, por se tratar de um curso presencial.
- A verificação e o registro de frequência são de responsabilidade do professor e seu controle, para efeito do parágrafo anterior, da Secretaria Acadêmica.
- O aluno poderá requerer junto à Secretaria Acadêmica, nos prazos fixados no Calendário Escolar, a realização de prova repositiva, a fim de concluir uma das avaliações componentes da média semestral que não tenha sido avaliado.
- O aluno convocado para integrar o Conselho de Sentença em Tribunal do Júri, Prestar Serviço Militar obrigatório ou Serviço da Justiça Eleitoral, assim como portadores de doenças infecto - contagiosas e gestantes têm direito a atendimento especial na forma da legislação em vigor.
- A aferição do rendimento escolar de cada disciplina é feita através de notas inteiras de zero a dez, permitindo-se a fração de 5 décimos.
- As notas com centésimos entre 0,01 a 0,24 e 0,51 a 0,74 sofrerão arredondamento para baixo.

0,01 a 0,24 Ex.: 5,21 – a nota será 5,0

0,25 a 0,49 Ex.: 5,37 – a nota será 5,5

- As notas com centésimos entre 0,25 a 0,49 e 0,75 a 0,99 serão arredondas para cima.

0,51 a 0,74 Ex.: 5,68 – a nota será 5,5

0,75 a 0,99 Ex.: 5,82 – a nota será 6,0

- O aproveitamento escolar é avaliado pelo acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtidos nas provas, trabalhos, exercícios escolares e outros e, caso necessário, no exame final.

1. Dentre os trabalhos escolares de aplicação, há pelo menos uma avaliação escrita em cada disciplina no bimestre.

2. Em qualquer disciplina, os alunos que obtiverem média semestral de aprovação igual ou superior a sete (7,0) e frequência igual ou superior a setenta e cinco por cento (75%) são considerados aprovados.

3. É promovido ao semestre seguinte, o aluno aprovado em todas as disciplinas do período cursado, admitindo-se ainda a promoção com dependência de até três disciplinas no semestre.

Exame Final

O exame final será aplicado ao aluno que obtiver média semestral inferior a sete (7,0), e não inferior a três (3,0).

- O resultado final não poderá ser inferior a cinco (5,0), correspondendo ao cálculo aritmético entre a média semestral e a nota do exame final.

- O aluno que obtiver média semestral menor que 3,0 (três) ou média final menor que 5,0 (cinco) será reprovado.

Ainda, no curso de nutrição, notas em disciplinas são fragmentadas da seguinte maneira:

- A nota das provas, atividades, seminários e trabalhos desenvolvidos pelos alunos deve ser expressa em graus que variam de 0 (zero) a 7 (sete);

- A ponderação (ou peso) das provas, atividades, seminários e trabalhos desenvolvidos pelos alunos na constituição da média final é de livre atribuição do professor responsável pela disciplina, que deve deixá-lo claro aos discentes;

- A Prova Institucional Complementar do Curso de Nutrição aplicada bimestralmente, contemplando todas as disciplinas, formulada semelhante a questões do ENADE e

concursos na área, focada em habilidades e competências de abordagem interdisciplinar, para fins de promoção nos estudos. Cada professor ficará responsável pela elaboração de 5 (cinco) questões referentes à sua disciplina. O critério de pontuação é expresso em graus que variam de 0 (zero) à 3 (três) de acordo com o percentual de acertos:

- 70 – 100% (3 pontos);
- 50 – 69,9% (2,5 pontos);
- 30 – 49,9% (2 pontos);
- 20 – 29,9% (1,5 pontos);
- 10 – 19,9% (1 ponto).

Com relação aos estágios curriculares supervisionados, a avaliação do aluno pelo Supervisor e pelo responsável local em cada estágio será contínua e se fundamentará:

1. Na observação dos aspectos humanos, éticos e profissionais desenvolvidos pelo estagiário, obedecendo aos seguintes critérios:

- Frequência integral ao estágio;
- Agilidade e interesse no desenvolvimento e execução das atividades propostas;
- Organização, iniciativa e criatividade no desenvolvimento das atividades;
- Capacidade de estabelecer comunicação efetiva com os demais profissionais que atuam no local de estágio;
- Postura ética e profissional frente às diversas situações e atividades desenvolvidas.

2. Na apreciação das atividades desempenhadas pelo estagiário, envolvendo:

- Capacidade de relacionar teoria-prática;
- Domínio do conteúdo teórico solicitado para a execução das atividades;
- Argumentação lógica frente à estratégia de solução adotada;
- Cumprimento de todas as atividades dentro do prazo estabelecido.

3. A apresentação Oral ocorrerá de acordo com cada estágio, podendo ser através de apresentação de estudos de caso, palestras ou atividades desenvolvidas direcionadas pelo Supervisor nos locais de estágio. Será avaliado:

- Segurança na exposição;
- Capacidade de síntese e extrapolação;
- Capacidade de argumentação lógica;

- Senso crítico;
- Capacidade de contextualização;
- Domínio do conteúdo teórico;
- Criatividade na apresentação;
- Cumprimento do prazo estabelecido.

4. A pasta de atividades deverá seguir um roteiro estipulado pelo supervisor ou pelo responsável pelo local, considerados os seguintes critérios:

- Veracidade das informações;
- Organização;
- Conteúdo atualizado e abrangente;
- Clareza;
- Objetividade;
- Precisão gramatical.

Quando o estagiário não atingir a média 7 (sete) estará automaticamente de exame, sendo submetido à prova escrita.

1.15 NÚMERO DE VAGAS

O Curso de Bacharelado em Nutrição tem oferece 80 vagas totais anuais, distribuídas em turmas de 40 alunos.

1.16 ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE

As atividades práticas de ensino do curso de Bacharelado em Nutrição das Faculdades Esefap envolvem:

- Divisão da carga horária de disciplinas com enfoque de atenção à saúde em aulas teóricas e práticas, onde as aulas práticas proporcionam o desenvolvimento e treinamento de habilidades dos alunos;
- Projetos de extensão voltados para a atenção à saúde, em instituições públicas e privadas, casas assistenciais e unidades básicas de saúde do município e região, com o propósito de promover ações preventivas e de acompanhamento e monitoramento de

doenças crônicas não transmissíveis, e demais patologias que acometam os diversos ciclos da vida;

- Estágios curriculares e extracurriculares, com o intuito de contribuir para o processo de ensino-aprendizagem, em termos de treinamento prático, de aperfeiçoamento técnico e de relacionamento humano, proporcionando ao aluno uma participação efetiva em situações da realidade profissional, com o objetivo de formar um profissional com capacidade inquisitiva, criativa e com condições de buscar soluções para problemas reais.

2 CORPO DOCENTE

Os professores do curso devem estar permanentemente preocupados com a aprendizagem como processo qualitativo e interdisciplinar, dando prioridade à autoimagem dos alunos como geradora de melhor desempenho. Devem estar voltados para o desenvolvimento tanto no próprio corpo docente, quanto no discente, das características humanas requeridas pela atual sociedade em termos de espírito empreendedor, visão estratégica e generalista, compreensão holística da realidade e adaptabilidade aos cenários de mudança.

O corpo docente do curso deve estar imbuído da necessidade de aperfeiçoamento constante e contínuo de sua qualificação, competência técnica, cultural e pedagógica, atitudes responsáveis e éticas, demonstrando comprometimento com o futuro do país e da instituição, capacidade para trabalho coletivo, interdisciplinar e organizado, além de possibilitar aumento gradativo de sua carga horária de trabalho na instituição. A sua comprovada experiência na área do curso e suas habilitações são fundamentais ao bom êxito das atividades.

Para desempenhar com qualidade suas funções, os docentes devem:

- construir conhecimentos, competências, habilidades e atitudes previstos para atuação na educação superior;
- estar consciente de que sua formação deve contemplar os diferentes âmbitos do conhecimento profissional de sua área de atuação;
- entender que a seleção dos conteúdos do curso deve orientar-se pelas diretrizes e sugestões previstas neste Projeto Pedagógico, buscando identificar as necessidades dos

alunos para que se garantam os conteúdos necessários às diferentes etapas da aprendizagem do Curso de Nutrição;

- saber tratar os conteúdos ministrados no curso, de modo articulado com outros conteúdos e estratégias pedagógicas;
- entender que a avaliação é processo que deve orientar o trabalho do professor, a autonomia dos alunos em relação ao seu processo de aprendizagem e a qualificação de profissionais preparados para iniciar a carreira docente.

As atividades docentes compreendem:

I - As relacionadas com a preservação, elaboração e transmissão de conhecimentos, através de:

- a) aulas, conferências, seminários e outras formas de exposição de debates;
- b) realização de trabalhos práticos e treinamento;
- c) elaboração de trabalhos destinados à publicação e ligados ao ensino, pesquisa ou extensão;
- d) participação em congressos e reuniões de caráter científico, didático, cultural e artístico, para os quais seja designado.

II - as relacionadas com a formação ética dos alunos;

III - as relacionadas com a administração da faculdade ou da própria mantenedora, privativas do exercício da função docente a seguir:

- a) participação em trabalhos de programação e assessoramento vinculados ao ensino, à pesquisa e à extensão;
- b) participação em comissões para as quais forem designados, visando à seleção de novos docentes, verificação do aprendizado que não o da disciplina na qual seja titular, ou execução de outras atividades de interesse da Instituição.

2.1 ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

O curso de nutrição das Faculdades Esefap constituiu o NDE com base na Resolução nº. 01, de 17/06/2010, da Comissão Nacional de Avaliação - CONAES, que normatiza do referido núcleo, cujo grupo de docentes tem suas atribuições acadêmicas de

acompanhamento atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso.

O NDE é um órgão de coordenação didática integrante da Administração Superior, destinado a elaborar e implantar a política de ensino, pesquisa e extensão e acompanhar a sua execução, ressalvada a competência dos Conselhos Superiores, possuindo caráter deliberativo e normativo em sua esfera de decisão.

É composto por cinco docentes do curso, de elevada formação e titulação, contratados em tempo integral ou parcial, que respondem mais diretamente pela concepção, implementação e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso.

As reuniões são realizadas periodicamente, ou sempre que convocados pelo Coordenador ou por 2/3 dos seus membros.

A pauta dos trabalhos das sessões ordinárias será obrigatoriamente a seguinte:

- a) leitura e aprovação da Ata da sessão anterior;
- b) expediente;
- c) ordem do dia;
- d) outros assuntos de interesse geral.

Das reuniões, a coordenação do curso (presidente) lavrará ata circunstanciada que, depois de lida e aprovada é assinada pelos membros presentes na reunião.

Todo membro do Núcleo Docente Estruturante tem direito à voz e voto, cabendo ao Presidente o voto de qualidade.

Observar-se-á nas votações os seguintes procedimentos:

- a) em todos os casos a votação é em aberto;
- b) qualquer membro do Núcleo Docente Estruturante pode fazer consignar em ata expressamente o seu voto;
- c) nenhum membro do Núcleo Docente Estruturante deve votar ou deliberar em assuntos que lhe interessem pessoalmente;
- d) não são admitidos votos por procuração.

Compete ao Núcleo Docente Estruturante - NDE:

- I. estabelecer diretrizes e normas para o regime didático-pedagógico do Curso, respeitada a política acadêmica aprovada pelos órgãos superiores;
- II. definir o perfil profissional e os objetivos gerais do Curso;

- III. elaborar o currículo pleno do Curso e suas alterações, para aprovação pelos órgãos competentes;
- IV. emitir pareceres das propostas de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do Curso;
- V. fixar as diretrizes gerais dos programas das disciplinas do Curso e suas respectivas ementas, recomendando ao Coordenador do Curso, modificações dos programas para fins de compatibilização;
- VI. propor ao Coordenador providências necessárias à melhoria qualitativa do ensino;
- VII. participar do processo de seleção, permanência ou substituição de docentes para o Curso;
- VIII. promover a avaliação dos planos de trabalho nas atividades de ensino, pesquisa e extensão na forma definida no projeto de avaliação institucional;
- IX. emitir parecer sobre a organização, funcionamento e avaliação das atividades de Estágios e dos Trabalhos de Conclusão de Curso, quando for o caso;
- X. coordenar a elaboração e recomendar a aquisição de lista de títulos bibliográficos e outros materiais necessários ao Curso;
- XI. analisar e homologar o cronograma das atividades do Curso;
- XII. assessorar o Coordenador em outras atividades especiais;
- XIII. colaborar com os demais órgãos acadêmicos na sua esfera de atuação;
- XIV. sugerir providências de ordem didática, científica e administrativa que entenda necessárias ao desenvolvimento das atividades do Curso;
- XV. avaliar o desempenho docente, discente e técnico-administrativo, segundo proposta dos órgãos superiores;
- XVI. zelar pela regularidade e qualidade do ensino ministrado pelo Curso;
- XVII. incentivar a elaboração de programas de extensão na área de sua competência e supervisionar a execução e avaliar seus resultados;
- XVIII. promover a interdisciplinaridade do curso;
- XIX. exercer as demais funções que lhe são explícitas ou implicitamente conferidas pelo Regimento Geral da instituição e de outras legislações e regulamentos a que se subordine.

2.1.1 COMPOSIÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

O NDE é composto pelos professores:

- Natália da Silva Bomfim – Presidente do NDE
- Cristiane Silva Guilherme – Membro Efetivo
- Tatiane Godoi da Silva Dias - Membro Efetivo
- Érica Montezani - Membro Efetivo
- Rafaela de Fátima Ferreira Baptista - Membro Efetivo

Docente	Titulação	Regime de trabalho
Profa. Ms. Natália da Silva Bomfim	Mestre	Integral
Profa. Ms. Cristiane Silva Guilherme	Mestre	Parcial
Profa. Ms. Janaína Lopes de Oliveira	Mestre	Parcial
Profa. Ms. Érica Montezani	Mestre	Parcial
Profa. Dra. Rafaela de Fátima Ferreira Baptista	Doutora	Parcial

2.2 ATUAÇÃO DA COORDENADORA

A coordenadora do Curso de Bacharelado em Nutrição tem por atribuição reunir o Colegiado do Curso e NDE (Núcleo Docente Estruturante), planejar e deliberar ações para o bom andamento do ensino e aprendizagem.

As atribuições do Coordenador de Curso são definidas no Regimento Geral da instituição.

De forma complementar ao Regimento Geral das Faculdades Esefap cumpre ressaltar as atividades de planejamento e de acompanhamento realizadas pelo coordenador do curso de Nutrição, de modo a garantir a qualidade técnica e pedagógica.

Atividades de planejamento:

- Acompanhamento técnico e pedagógico do corpo docente da Instituição, por meio de reuniões periódicas, de modo a estabelecer diretrizes para o desenvolvimento de atividades semestrais;
- Planejamento de atividades curriculares e extracurriculares;
- Coordenação geral do estágio supervisionado, por meio do estabelecimento de convênios institucionais com a comunidade e empresas de modo a prover campos diferenciados para realização de estágio;

- Reuniões pedagógicas constantes juntamente com os docentes, individuais ou em grupo, com os objetivos de apresentar e discutir ações educativas e pedagógicas; prover troca de experiências e expectativas; promover a análise e proposição de soluções com relação a problemas disciplinares envolvendo o corpo discente; troca de experiências com relação às turmas;
- Participação nos órgãos colegiados das Faculdades Esefap, desde que sua presença seja requerida por meio de convocação específica para tanto;
- Coordenação geral e acompanhamento ostensivo do aprendizado prático em visitas técnicas e trabalhos de conclusão de curso.

Atividades de acompanhamento (rotinas):

- Acompanhamento do conteúdo ministrado em sala de aula, por meio de vistoria ao diário de classe e comparação com o cronograma previsto de atividades docentes;
- Atendimento para orientação geral ao aluno, no que abrange aspectos pedagógicos, profissionais e pessoais. Este atendimento é efetuado por meio de agendamento prévio para atendimento individual ou em grupo e também reuniões emergenciais, de modo a prover uma resposta imediata às demandas discentes;
- Presença eventual em sala de aula, de modo a prover resposta eficiente às demandas da turma, agindo como mediador na resolução de assuntos conflituosos entre as turmas e o professor;
- Acompanhamento do desempenho acadêmico dos alunos, orientando-os para formação da matriz curricular em caso de dependência nas disciplinas;
- Análise de currículos de alunos que solicitam transferências providas de outras instituições de ensino superior, por meio do estudo das possibilidades de equivalências de disciplinas;
- Montagem do quadro de horários, tendo autonomia para dispensar e contratar docentes de acordo com as necessidades do curso;
- Participação em reuniões esporádicas junto às diretorias acadêmica e administrativa;
- Acompanhamento dos instrumentos de avaliação utilizados pelos docentes;
- Prestação de esclarecimentos aos docentes e discentes quanto às normas e o regimento das Faculdades Esefap;
- Elaboração de requisições de livros e outros materiais de apoio à docência e consequente repasse à administração das Faculdades Esefap.

2.3 EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL, DE MAGISTÉRIO SUPERIOR E DE GESTÃO ACADÊMICA DA COORDENADORA

A Coordenadora do Curso de Bacharelado em Nutrição das Faculdades Esefap é a professora Ms. Natália da Silva Bomfim. Graduada em Nutrição pelas Faculdades Esefap, SP, em 2011.

Mestra em Ciências da Saúde pela Universidade Estadual de Maringá, Maringá, PR, título obtido em 2014.

Possui experiência de 2 anos e 6 meses no ensino superior, através da atuação no Programa de Especialização em Saúde Pública com Ênfase em Vigilância Sanitária, UNINGÁ, Maringá, PR (professora convidada onde ministrou módulo em 2014) e nas Faculdades Esefap, curso de nutrição, a partir de 2014.

A experiência na gestão acadêmica como coordenadora do curso de nutrição é de 1 ano e 8 meses, atuando nas Faculdades Esefap a partir do ano de 2015.

Foi integrante do projeto de pesquisa “Óleos essenciais de condimentos tradicionalmente usados no Brasil: avaliação de toxicidade, atividade antimicrobiana, inibição da biossíntese de micotoxinas e de biofilmes bacterianos”, desenvolvido pelo Programa de Pós Graduação em Ciências da Saúde, Universidade Estadual de Maringá, de 2012 a 2014.

Foi integrante no projeto de extensão “Reeducação Alimentar na Prevenção da Obesidade” desenvolvido na Etec Professor Massuyuki Kawano em parceria com o Curso de Nutrição das Faculdades Esefap no ano de 2015.

Atualmente é integrante do projeto de extensão “Intervenção nutricional para a promoção da qualidade de vida de idosos participantes do projeto universidade aberta à terceira idade – UNATI, desenvolvido na Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP, campus Tupã, iniciado no ano de 2016.

Atua como revisora de artigos da Revista Saúde e Pesquisa - UNICESUMAR, Maringá-PR desde 2014 e Revista Brasileira de Ciências da Saúde - Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa – PB desde 2016.

Atua profissionalmente como nutricionista responsável técnica na entidade Lar Santo Antônio de Tupã há dois anos.

2.4 REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR DO CURSO

A coordenadora do Curso de Nutrição cumpre jornada integral de trabalho, dividido entre aulas, supervisão de estágio e coordenação.

2.5 CARGA HORÁRIA DE COORDENAÇÃO DO CURSO

A carga horária destinada a dedicação de atividades de coordenação do curso é de 8 horas semanais.

2.6 TITULAÇÃO DO CORPO DOCENTE

A estrutura do corpo docente do Curso de Bacharelado em Nutrição das Faculdades Esefap conta com profissionais Especialistas, Mestres e Doutores, que além de atuarem em suas respectivas áreas de formação, buscam também na atividade docente a realização profissional no que se refere ao ato de ensinar.

Através da atividade docente esses profissionais buscam aliar os processos teóricos difundidos na academia à prática de seu dia-a-dia. Desta forma, ao estarem ministrando componentes curriculares aderentes à formação acadêmica, acabam trazendo ao alunado sua vivência profissional, o que possibilita em inúmeros casos discussões com o alunado, principalmente se este último também estiver atuando em empresas públicas ou privadas, onde a atividade prática de processos vinculados em sala de aula se faça necessária.

O corpo docente das Faculdades Esefap, especificamente os do curso de Nutrição, Bacharelado, pretende atender as exigências da legislação educacional nos aspectos legais requeridos e conta atualmente com 12 professores, sendo: 4 especialistas (33,3%), 7 mestres (58,5%) e 1 doutor (8,3%)

2.7 TITULAÇÃO DO CORPO DOCENTE – PERCENTUAL DE DOUTORES

O percentual de profissionais doutores das Faculdades Esefap no curso de Bacharelado em Nutrição corresponde a 8,3%.

2.8 REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO

O corpo docente do Curso de Nutrição tem como regime de trabalho o que demonstra-se a seguir:

Um docente trabalha em Regime de Dedicção de Tempo Integral (8,3%)

Cinco docentes trabalham em Regime de Dedicção de Tempo Parcial (41,6%).

Seis docentes trabalham em Regime de Dedicção como Horistas (50%).

2.9 EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO CORPO DOCENTE

A maioria dos profissionais da Instituição possui um tempo de formação e atuação profissional bem estruturada, onde trazem para o discente a realidade do mercado e as inovações do atual nutricionista, mais especificamente nas suas áreas de aderências aos componentes curriculares que ministram.

- 3 docentes (25%) possuem experiência profissional inferior a 5 anos.

- 9 docentes (75%) possuem experiência profissional superior a 5 anos.

2.10 EXPERIÊNCIA DE MAGISTÉRIO SUPERIOR DO CORPO DOCENTE

A experiência de magistério superior dos professores pertencentes ao quadro docente do curso de Bacharelado em Nutrição das Faculdades Esefap é dividida da seguinte maneira:

- 4 docentes (33,3%) possuem experiência profissional inferior a 5 anos no magistério superior.

- 8 docentes (66,6%) possuem experiência profissional superior a 5 anos no magistério superior.

2.11 FUNCIONAMENTO DO COLEGIADO DE CURSO

O Colegiado de Curso está previsto no Regimento Interno da Faculdade, sendo considerado o espaço para discussão dos objetivos e metas acadêmicas, projetos e atividades de ensino que deverão ser desenvolvidas ao longo do período letivo.

No Colegiado, o Coordenador do curso juntamente com os professores do curso e um representante discente, exercem as seguintes funções:

- a) coordenar, acompanhar, controlar e avaliar o desenvolvimento das atividades curriculares, no âmbito do respectivo curso;
- b) efetuar estudos que fundamentem propostas de cursos, habilitações, de reformulação curricular, enunciando as ementas e objetivos e indicando os conteúdos;
- c) promover a avaliação periódica do curso;
- d) avaliar o desempenho docente, segundo normas aprovadas pelo colegiado competente;
- e) revisar e organizar as programações de ensino das disciplinas integrantes do curso;
- f) emitir parecer nos processos de aproveitamento de estudos, quando necessário;
- g) definir o perfil profissional;
- h) aprovar a indicação de professor para as disciplinas do curso;
- i) definir normas de estágios e reconhecer sua validade;
- j) realizar estudos e propor a aquisição e utilização de multimeios;
- k) sugerir medidas que visem ao aperfeiçoamento dos cursos, bem como opinar sobre assuntos que lhe sejam submetidos à apreciação.

O Colegiado se reúne em sessão ordinária, no mínimo uma vez a cada semestre letivo, e, em sessão extraordinária, sempre que for convocado pelo Coordenador do Curso.

As reuniões do colegiado são sistemáticas, normalmente após as reuniões de docentes, respeitando as pautas sugeridas nas reuniões didáticas pedagógicas do coordenador do curso e corpo docente.

O corpo docente do curso de Bacharelado em Nutrição das Faculdades ESEFAP é composto pelos seguintes professores:

PROFESSOR (A)	TITULAÇÃO	DEDICAÇÃO
Aline Mirella Fernandes	Especialista	HORISTA
Camila Saraiva Castellassi Rotoli	Especialista	HORISTA
Cristiane Silva Guilherme	Mestre	PARCIAL
Edelaine Fogaça Avelaneda	Especialista	PARCIAL
Érica Montezani	Mestre	PARCIAL
Janaína Lopes de Oliveira	Mestre	PARCIAL
Marcos de Oliveira Santos	Mestre	HORISTA
Natália da Silva Bomfim	Mestre	INTEGRAL
Rafaela de Fátima Ferreira Baptista	Doutor	PARCIAL
Renata Guilherme	Mestre	HORISTA
Roberta Silva Boaventura	Mestre	HORISTA
Tatiane Godoi da Silva	Especialista	HORISTA

Aluno representante do colegiado: Laisa Noronha Marcondes - TITULAR

João Alberto Pereira Barbosa - SUPLENTE

2.12 PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA

A Produção Científica, Cultural, Artística e Tecnológica do corpo docente, do curso de Bacharelado em Nutrição, das Faculdades Esefap, totalizam até o presente momento, aproximadamente 479 produções, distribuídas em várias categorias como:

- Artigos publicados em periódicos científicos (34);
- Artigos; Livros ou capítulos em livros (2);
- Trabalhos publicados em anais (127);
- Projetos e/ou produções técnicas artísticas e culturais (61);
- Participações em eventos (253);
- Trabalhos de revisão e/ou assessoria (2).

2.13 NÚCLEO DE APOIO PEDAGÓGICO E EXPERIÊNCIA DOCENTE

A Instituição estimula os alunos a se organizarem em grupos para desenvolver atividades que reforcem o aprendizado oferecido em sala de aula através do Núcleo de Apoio Psicopedagógico.

Partindo do princípio de que cada aluno deve ser orientado de forma a superar suas limitações de aprendizagem, a IES entende que será necessária a formação de um núcleo de apoio permanente, tendo um docente como responsável para a coordenação das atividades.

As Faculdades Esefap mantém, ainda, sistema de acompanhamento ao alunado, com o intuito de auxiliar o estudante nas dificuldades naturais encontradas no processo de aprendizagem e de sua adaptação às atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Prevê um acompanhamento do desempenho do aluno, de forma a possibilitar o oferecimento de medidas alternativas que favoreçam uma aprendizagem adequada.

3 INFRAESTRUTURA

3.1 GABINETES DE TRABALHO PARA PROFESSORES TEMPO INTEGRAL – TI

A Faculdade disponibiliza uma sala para o professor em dedicação integral, equipada com mesas, cadeiras, computadores conectados à rede de Internet, mesa para reunião com cadeiras. Atendendo aos requisitos de disponibilidade de equipamentos.

3.2 ESPAÇO DE TRABALHO PARA COORDENAÇÃO DO CURSO E SERVIÇOS ACADÊMICOS

A Faculdade disponibiliza uma sala, com 21 m², destinada as atividades de coordenação e serviços acadêmicos, com mesas, cadeiras, armários e computadores ligados à rede de Internet e atende aos requisitos de dimensão, limpeza, conservação, equipamentos, gabinete individual para coordenador para atendimento aos alunos e aos docentes.

3.3 SALA DE PROFESSORES

A Faculdade possui espaço adequado destinado a Sala de Professores medindo 16 m², com mesa para reuniões e 08 cadeiras e 02 Poltronas individuais, 01 quadro de avisos, armários para guarda de material sendo: (02) computadores ligado à internet para pesquisa e digitação de notas, facilitando flexibilização e comodidade dos mesmos no ambiente de trabalho.

3.4 SALAS DE AULA

As salas de aula foram projetadas segundo as exigências específicas do ensino superior, para as aulas no período matutino e noturno. São arejadas, com iluminação natural e artificial adequadas, amplas, comportando turmas de, até, 60 alunos. Dispõem de instalações próprias para a utilização dos recursos audiovisuais disponíveis, além de lousa.

O Curso de Nutrição das Faculdades Esefap tem livre acesso aos equipamentos de multimídia para complementar as atividades em sala de aula, disponíveis com prévio agendamento para o corpo docente e discente em caso de apresentação de trabalho entre outros.

Tais equipamentos correspondem a Aparelhos de som, DVD, Microfone, Data Show entre outros para que os professores possam incrementar e diferenciar suas aulas.

3.5 ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA

Os alunos possuem acesso a 4 computadores localizados na biblioteca da unidade, além do acesso aos 26 computadores localizados no laboratório de informática, onde durante as aulas nesse laboratório, 25 são destinados ao uso de alunos e 1 ao professor.

3.6 BIBLIOGRAFIA BÁSICA

A Bibliografia Básica prevista no Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, contempla 3 títulos, por unidade curricular disponibilizados na proporção de, pelo menos, um exemplar para a faixa de 10 a 15 vagas anuais. Os livros encontram-se tombados e informatizados e à disposição, para consulta, pesquisa e empréstimo, na Biblioteca da instituição.

O acervo é aberto, com acesso a todo material bibliográfico por meio de terminais de consulta, listagens e fichários. É permitido o empréstimo domiciliar para alunos e professores da instituição. No caso de usuários externos será permitida a consulta local.

O acesso aos materiais audiovisuais é feito com a utilização de equipamentos dentro da biblioteca.

A biblioteca tem seu acervo ampliado e atualizado principalmente de acordo com as solicitações dos professores. Dá-se prioridade ao aumento do número de exemplares para os livros textos de todos os cursos, tudo isso em conformidade com a verba orçamentária que é específica.

Estão incluídas na bibliografia Referências da Biblioteca virtual, que podem ser acessadas pelos docentes e alunos através do Portal no site da Instituição.

O acesso à internet é feito por diversos computadores de uso livre para os alunos e funcionários.

A biblioteca faz parte do Catálogo Coletivo de Livros do Estado de São Paulo, participa da comutação bibliográfica (comut) e também utiliza o empréstimo entre bibliotecas.

O Regulamento da Biblioteca está disponível na IES para consulta.

3.7 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

A Bibliografia Complementar prevista no Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição contemplará pelo menos 5 títulos, por unidade curricular. Estarão à disposição, para consulta, pesquisa e empréstimo, na Biblioteca da instituição.

Revista de Nutrição (Brazilian Journal of Nutrition)	2010
Revista de Nutrição (Brazilian Journal of Nutrition)	2010
Revista de Nutrição (Brazilian Journal of Nutrition)	2010
Revista de Nutrição (Brazilian Journal of Nutrition)	2010
Revista de Nutrição (Brazilian Journal of Nutrition)	2010
Revista de Nutrição (Brazilian Journal of Nutrition)	2011
Revista de Nutrição (Brazilian Journal of Nutrition)	2011
Revista de Nutrição (Brazilian Journal of Nutrition)	2011
Revista de Nutrição (Brazilian Journal of Nutrition)	2011
Revista de Nutrição (Brazilian Journal of Nutrition)	2011
Revista de Nutrição (Brazilian Journal of Nutrition)	2011
ABCS Health Sciences	2013
ABCS Health Sciences	2013
ABCS Health Sciences	2013
ABCS Health Sciences	2014
ABCS Health Sciences	2014
ABCS Health Sciences	2014
ABCS Health Sciences	2015
ABCS Health Sciences	2015
ABCS Health Sciences	2015
ABCS Health Sciences	2015
ABCS Health Sciences	2016
ABCS Health Sciences	2016
ABCS Health Sciences	2016
Nutrir	2009
Nutrir	2009
Nutrir	2009
Nutrir	2010
Nutrir	2010
Diabetes Clínica	2010
Diabetes Clínica	2010
Diabetes Clínica	2010
Diabetes Clínica	2010
Diabetes Clínica	2010
RSP Revista de Saúde Pública	2013
RSP Revista de Saúde Pública	2013
RSP Revista de Saúde Pública	2013
Divulgação em Saúde para Debate	1996
Divulgação em Saúde para Debate	1996
Divulgação em Saúde para Debate	2001
Divulgação em Saúde para Debate	2004
Divulgação em Saúde para Debate	2005
Divulgação em Saúde para Debate	2005
Arquivos Brasileiros de Ciências da Saúde	2008
Arquivos Brasileiros de Ciências da Saúde	2008

Arquivos Brasileiros de Ciências da Saúde	2009
Arquivos Brasileiros de Ciências da Saúde	2009
Arquivos Brasileiros de Ciências da Saúde	2010
Arquivos Brasileiros de Ciências da Saúde	2010
Arquivos Brasileiros de Ciências da Saúde	2010
Arquivos Brasileiros de Ciências da Saúde	2011
Arquivos Brasileiros de Ciências da Saúde	2011
Arquivos Brasileiros de Ciências da Saúde	2011
Arquivos Brasileiros de Ciências da Saúde	2012
Arquivos Brasileiros de Ciências da Saúde	2012
Bioética	2002
Bioética	2002
Bioética	2003
Bioética	2004
Bioética	2005
Bioética	2008
Bioética	2013
Bioética	2014
Bioética	2014
Bioética	2014
Bioética	2015
Bioética	2015
Bioética	2015
Bioética	2016
Bioética	2016
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2003
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2005
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2005
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2006
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2006
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2006
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2006
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2006
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2007
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2007
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2007
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2007
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2007
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2008
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2008
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2008
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2008
Revista Brasileira de Ciências da Saúde	2008

A IES disponibiliza periódicos especializados virtuais (Nacionais e Internacionais) no site da IES para consulta e pesquisa:

NACIONAIS

ACTA AMAZÔNICA

ACTA SCIENTIARUM. BIOLOGICAL SCIENCES

INTERFACE

CIÊNCIA, CUIDADO E SAÚDE

SAÚDE E SOCIEDADE

ALCANCE

REVISTA BRASILEIRA DE SAÚDE

REVISTA BRASILEIRA DE EDUCAÇÃO MÉDICA

RADIS - COMUNICAÇÃO EM SAÚDE

REVISTA SOBECC

REVISTA DE NUTRIÇÃO

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

REVISTA BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO ESPORTIVA

CIÊNCIA E AGROTECNOLOGIA

CIÊNCIA & SAÚDE COLETIVA

ARQUIVOS BRASILEIROS DE ENDOCRINOLOGIA E METABOLOGIA

REVISTA BRASILEIRA DE SAÚDE MATERNO INFANTIL

BOLETIM DO CENTRO DE PESQUISA E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS DA UFPR

REVISTA BRASILEIRA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

REVISTA BRASILEIRA DE FRUTICULTURA

UNIVERSITAS: CIÊNCIAS DA SAÚDE

REVISTA SAÚDE E PESQUISA UNICESUMAR

REVISTA BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

REVISTA BRASILEIRA DE EPIDEMIOLOGIA

REVISTA DE SAÚDE PÚBLICA

CERES: NUTRIÇÃO E SAÚDE

DEMETRA: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO & SAÚDE

UNOESC & CIÊNCIA

CATUSSABA

REVISTA BRASILEIRA DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

REVISTA DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO

NUTRIVISA

CADERNOS DE SAÚDE PÚBLICA

INTERNACIONAIS

BIOTCH

ACTA BIOCHIMICA POLONICA

ACTA PHARMACEUTICA

ACTA PROTOZOOLOGICA

ADVANCES IN BIOINFORMATICS

ADVANCES IN PHARMACOLOGICAL SCIENCES

AFRICAN JOURNAL OF PRIMARY HEALTH CARE & FAMILY MEDICINE

THE JOURNAL OF NUTRITION

THE FASEB JOURNAL

THE AMERICAN JOURNAL OF CLINICAL NUTRITION

REVISTA PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO

AFRICAN JOURNAL OF FOOD, AGRICULTURE, NUTRITION AND DEVELOPMENT

ARCHIVOS LATINOAMERICANOS DE NUTRICIÓN

CIENCIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

NUTRITION AND DIETARY SUPPLEMENTS

NUTRITION NOTEWORTHY

REVISTA DE LA CIENCIA DEL SUELO Y NUTRICIÓN VEGETAL

REVISTA DE SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN

REVISTA CHILENA DE NUTRICIÓN

ADVANCES IN ENVIRONMENTAL BIOLOGY

ADVANCES IN NATURAL SCIENCES: NANOSCIENCE AND NANOTECHNOLOGY AIP

ADVANCES

AGING CELL

DIABETES CARE

3.9 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS

3.9.1 Laboratório Multidisciplinar

Quantidade: O laboratório multidisciplinar conta com os seguintes equipamentos:

DESCRIÇÃO	QTD.
Bancadas de granito com pias de inox com torneiras nas laterais	04
- Microscópios binocular	25
- Lâminas	200
- Espectrofotômetro	01
- Capela	01
- Estufa de secagem	01
- Balança eletrônica	01
-Balança analítica	01
- Mesa anti vibratória	01
- Centrífuga microhematócrito	01
- Centrífuga para tubos	02
- Geladeira	01
- Purificador de água	01
- Tomadas	10
- Torneiras	04
- Ducha	01
- Extintor	02
- Ventilador	04
- Banho Maria	01
-Auto-clave	01

Qualidade: Capacidade para ministrar aulas para 80 alunos confortavelmente instalados em 04 bancadas em granilite e 50 banquetas. Apresenta 02 pias de inox além de

sabonete líquido e toalhas de papel, fixos na parede da pia, para higiene dos usuários. Possui boa iluminação externa e também artificial, através de lâmpadas fluorescentes, um quadro branco em acrílico para anotações didáticas, duas estante em fórmica para guardar lâminas e possui 25 microscópios binoculares. O armazenamento do gás para uso do bico de Bunsen é externo e as ligações atendem os padrões exigidos.

Serviços: Amplo laboratório, utilizado em aulas práticas de Citologia e Histologia, Bioquímica, Fisiologia, Parasitologia, Microbiologia Geral e dos Alimentos, Composição dos Alimentos e Bromatologia.

3.9.2 Laboratório de anatomia

Quantidade: O laboratório de Anatomia contém os seguintes materiais anatômicos:

DESCRIÇÃO	QTD.
Muscular	
Membro inferior esquerdo completo	01
Membro superior esquerdo completo	01
Músculo esquelético humano completo	01
Músculos do crânio, faciais e vasos sanguíneos	01
Músculos do dorso do pé	04
Músculos esqueléticos região anterior (crânio, tórax, pelve e brônquios)	01
Músculos órgãos internos (crânio, tórax, pelve e brônquios)	01
Esqueleto	
Calota craniana a avulsa	08
Clavícula	18
Coluna lombar	01
Coluna vertebral	01
Coluna vertebral com pelve e parte superior do fêmur no suporte	01
Conjunto costelas e esterno	03
Conjunto de 12 pares de costelas (resina)	02
Conjunto de ossos do pé desarticulado	02

Costelas humanas	44
Crânio completo	08
Crânio completo colorido	01
Crânio sem calota	09
Escápula	14
Esqueleto (caixa torácica, coluna e pelve)	01
Esqueleto completo	03
Face desarticulada	01
Fêmur	17
Fêmur com canal medular completo	01
Fêmur com placa de titânio	01
Fêmur terço superior com canal medular	01
Fíbula	15
Mandíbula	11
Mãos completas	05
Patela	10
Pelve com junção de sacro	02
Pelve desarticulada	16
Pés com parte distal de tíbia e fíbula	06
Pés completos	06
Rádio	17
Região inferior do crânio desarticulada	01
Sacro	7
Tíbia	18
Ulna	17
Úmero	18
Vértebra desarticulada	151
Sistema Respiratório (resina)	
Via respiratória inferior (traqueia e pulmões)	01
Sistema Endócrino (resina)	
Mini modelo anatômico órgãos vitais (mamas, tireoide, encéfalo, medula espinal)	01
Tireoide e paratireoide	02

Sistema Renal (resina)

Mini sistema reprodutor masculino	01
Par de anatomia interna do rim	01
Par de sistema renal e urinário feminino	01
Pares de sistema renal e urinário masculino	02

Sistema Cardiovascular (resina)

Coração grande com anatomia geral	01
Coração pequeno com anatomia geral	01
Mini coração com anatomia externa	01
Placa anatômica com anatomia do sistema circulatório	01

Sistema Reprodutor (resina)

Conjunto gestacional do início ao fim da gestação	08
Mini modelo anatômico do sistema reprodutor masculino	01
Modelo anatômico feminino com cabeça, tórax, abdômen e órgãos internos	01
Modelo anatômico masculino com cabeça, tórax, abdômen e órgãos internos	01
Sistema reprodutor feminino	02
Sistema reprodutor feminino com gestação	01
Sistema reprodutor masculino	01

Sistema Digestório (resina)

Fígado no suporte	01
Mini modelo anatômico do sistema digestório	01
Placa anatômica com anatomia do sistema digestório	01

Sistema Nervoso (resina)

Cerebelo	03
Encéfalo completo	04
Hemisférios avulso	02
Mini hemisfério com tronco encefálico	01
Placa anatômica com anatomia do sistema nervoso	01
Placa anatômica com anatomia do sistema nervoso	01
Visão (olho completo)	01

Peças Humanas Diversas

Articulação membranosa entre rádio e ulna	01
Cérebro	18
Cérebros em corte transversal e 1 hemisfério	02
Coração completo	01
Cotovelos	02
Fígado inteiro	01
Joelho sem patela	01
Língua	01
Mão com parte distal de úmero e ulna	01
Par de articulação glenoumeral	01
Par de joelhos com patela	01
Patela com tendão patelar	01
Pé com região distal de tíbia e fíbula	01
Rins anatomia externa	03

Peças em Vidro

Adenocarcinoma gástrico	01
Apêndice	01
Câncer de baço	01
Câncer de cólon	01
Câncer de estômago	01
Câncer de fígado	01
Câncer de intestino	01
Câncer de intestino delgado	02
Câncer de mama	03
Câncer de reto	01
Câncer de reto sigmoide	02
Câncer de útero	01
Câncer de útero e ovário	01
Câncer external da pele	01
Câncer gástrico	01
Feto em idade avançada	01
Feto inespecífico	01
Lipoma	01

Mega cólon chagásico	01
Mioma	01
Mioma de Leilomiomatose	01
Olho de boi	01
Placenta de parto normal	01
Placenta inteira	01
Ponte de safena	01
Ruptura de rim	01

Materiais Diversos

Banco com e sem encosto	72
Freezer vertical	01
Lousa	01
Mesa fixa de inox	09
Mesa fórmica grande	02
Quadro anatômico	04
Relógio de parede	01
Ventilador de parede	04
Ventilador de teto	02
Bandeja de inox 12x20 cm	04
Bandejas de plásticos	03

Qualidade: Amplo laboratório, com capacidade para 70 alunos confortavelmente instalados em banquetas ao redor de 09 mesas de inox, equipadas com sistema de escoamento e coleta de líquidos em baldes sob as mesmas. Apresenta grande banca de granito com 03 pias fundas de inox além de sabonete líquido e toalhas de papel, fixos na parede da pia, para higiene dos usuários. Possui boa iluminação externa e também artificial, através de lâmpadas fluorescentes, um quadro branco em acrílico para anotações didáticas e 04 grandes dutos ligados a exaustores com capacidade de manter o ar em boas condições de trabalho e estudo. Anexo têm duas salas para preparação e armazenagem de material anatômico didático com 04 cubas, totalmente revestidas em azulejos, medindo 120x70x60cm, 70x70x60cm, 70x70x60cm e 200x130x85cm, inclusive contendo, esta última, sistema de vedação com tampa totalmente em inox. Ambas salas anexas contêm sistema de exaustão e drenagem das cubas condizentes com as

necessidades, além de estantes em aço para armazenar peças anatômicas para o ensino, guardadas em caixas plásticas e moldes sintéticos.

Serviços: Utilizado nas aulas práticas de anatomia, fisiologia, patologia e fisiopatologia e nutrição clínica.

3.9.3 Laboratório de técnica dietética

Quantidade: O laboratório de nutrição e dietética conta com os seguintes equipamentos:

QUANTIDADE/ITEM
(2) frigideira teflon preto panex
(2) frigideira teflon roxa panex
(1) frigideira teflon pequena
(2) frigideira alumínio 20 cm ramos
(1) caneco teflon preto panex
(2) caneco teflon roxo panex
(2) caçarola grande com tampas teflon roxo panex
(2) panela media com tampas teflon roxo panex
(1) panela pequena com tampa teflon roxo panex
(1) caçarola grande com tampa alumínio ramos
(1) panela grande sem tampa alumínio ramos
(2) panela pequena com tampa alumínio ramos
(2) tampa média alumínio ramos
(8) panela de pressão 4,5 litros Ramos
(1) bacia grande sanremo
(8) pote P (350 ml) tampa branca, uninjet.
(8) pote M (700 ml) tampa branca, uninjet.
(8) pote G (1350 ml) tampa branca, uninjet.
(8) Fuê plástico delta
(2) pegadores de massas
(1) concha plástica preta
(1) escumadeira plástica preta

(1) colher de servir plástica preta
(5) colher de servir (arroz) simonaggio inox
(1) colher de servir (arroz) aluminio
(1) colher de servir (arroz) inox cabo bege
(1) colher de servir (arroz) inox pequena
(6) colher de servir (arroz) inox tipo industrial cabo preto
(4) concha inox wellmix gift
(6) concha tipo industrial inox cabo preto
(1) concha inox pequena
(6) escumadeira inox tipo industrial cabo preto
(6) Placa de corte vermelha
(5) Placa de corte amarela
(6) Placa de corte verde
(6) Placa de corte azul
(1) ralador manual de legumes inox grande
(1) ralador manual de legumes inox médio
(1) ralador manual de legumes plástico com apoio para dedos
(1) assadeira redonda nº 2 de alumino alta, marcolar
(1) assadeira redonda nº 2 de alumínio baixa
(1) assadeira redonda desmontável grande Alumínios Cambé
(2) assadeira redonda desmontável média Alumínios Cambé
(1) assadeira redonda desmontável pequena Alumínios Cambé
(1) bandeja inox redonda
(2) assadeira retangular 30 x 60 inox
(1) assadeira retangular alumínio
(4) saladeira de cristal verde (350 ml) erca
(4) tigela plástica (700 ml) verde home plas
(3) copo medidor injetemp cap 400 ml transparente

(8) copo graduado injetem cap 500 ml transparente
(7) Colher espátula de silicone Quadriflório
(7) garfo de sobremesa
(1) garfo de sobremesa cabo bege
(2) colher de sobremesa cabo bege
(11) colher de café – diversas
(8) colher de sopa cabo plástico verde qp best
(7) colher de sopa comum
(1) pincel de silicone rosa
(1) abridor de garrafas
(6) abridor de inox qp best
(4) jogo de medida caseira paramount cor verde, seis peças (1 colher de café - 1ml; 1 colher de chá - 5 ml; 1 colher de sopa - 15 ml; 1/4 de uma xícara - 50 ml; 1/2 de uma xícara - 100 ml; 125 ml
(8) jogo de colheres medidas verde (1/2 colher de chá; 1 colher de chá; 1/2 colher de sopa; 1 colher de sopa) injetem
(5) bandejas açougue branca
(4) peneira inox grande
(4) peneira inox media
(3) peneira inox pequena
(2) peneira inox mini
(1) faca para pão Catuai inox stainiess, cabo branco
(1) faca 7" Catuai inox stainiess, cabo branco
(1) 1 faca de legumes Catuai inox stainiess, cabo branco
(8) facas '5 ponta fina cabo branco starhouse
(1) faquinha de serra cabo preto
(2) faca pequena de legumes cabo azul
(8) Tesoura multiuso
(4) Jarra vidro 1,3 litros
(1) bandeja plástica grande oval
(12) copo americano - vidro transparente

(9) copo tipo requeijão – diversos
(2) xicara chá branca
(1) xicara chá vidro transparente
(1) xícara café
(4) prato mesa fundo branco 22,5 cm unicasa – acrílico
(4) prato mesa fundo branco 25 cm unicasa – acrílico
(4) prato mesa raso de porcelana com beiral azul
(4) prato mesa raso porcelana branco
(1) prato vidro transparente
(1) prato vidro marrom
(3) prato porcelana branco quadrado
(1) prato porcelana branco oval grande
(2) prato porcelana branco retangular
(1) mesa grande
(1) refrigerador Electrolux
(1) freezer Electrolux
(8) fogões 4 bocas continental
(8) micro-ondas Brastemp (30 litros)
(8) bancadas de inox
(9) bancadas de inox com cubas
(1) bancada de inox com cuba industrial
(10) prateleira
(2) armário galvanizado com portas
(1) forno elétrico Nardelli (45litros)
(1) fogão industrial Venâncio
(1) fritadeira industrial Venâncio
(4) jarro plástico decoração
(1) pote vidro decoração
(1) pote vidro pequeno oval
(17) vasos de vidro decoração
(1) batedeira industrial Venancio
(1) liquidificador industrial Light
(1) amaciador de bifes 7000 light
(1) fatiador de frios Palladium
(1) pote grande com tampa de aluminio

(7) liquidificadores Walita (base, copo 1,5 litros, espátula, filtro)
(8) batedeiras Mondial (base, 2 batedores, tigela 3,6l)
(1) Balança eletrônica Frizola
(2) Balança digital eletrônica FWB, capacidade de 1 gr a 10 kg
(4) termômetro digital tipo espeto
(1) cortador tipo aranha Cemaf
(1) triturador Walita
(1) espremedor de frutas Dellar
(8) Rolo poliamida futura
(8) Colher poliamida 45 cm Futura
(7) espátula poliamida 45 cm Futura
(4) ventilador de teto
(9) lâmpada fluorescente

Qualidade: Os equipamentos são de excelente tecnologia constituindo um campo propício às práticas dos acadêmicos, voltados aos estudos de alimentação humana.

Serviços: O Laboratório atende as disciplinas de Técnica Dietética I e II, Composição dos Alimentos e Bromatologia, Tecnologia dos Alimentos, proporcionando ao aluno a oportunidade de verificar diversas formas de cocção de alimentos, planejamento dietético, preparo de pratos alimentícios, observações do rendimento e estimativas de custos das refeições, além de estar disponível para demais disciplinas que necessitem da utilização do ambiente para atividades práticas.

3.9.4 Laboratório de avaliação nutricional

Quantidade: O laboratório possui os seguintes equipamentos:

ITEM	QUANTIDADE
ADESIVO PARA ELETRODO (SPES MEDICA)	100

ADIPÔMETRO CIENTÍFICO SANNY	1
ADIPÔMETRO CLÍNICO SANNY	6
BALANÇA DIGITAL GLIFE	1
BALANÇA DIGITAL GTECH	1
BALANÇA MECÂNICA CLÍNICA COM ESTADIÔMETRO	1
BALANÇA MECÂNICA GTECH	2
BIOIMPEDÂNCIA	1
ESTADIÔMETRO COMPACTO (210 cm) SANNY	1
FITA MÉTRICA (1,5 m)	3
TRENA ANTROPOMÉTRICA (2m) SANNY	6
PAQUÍMETRO ÓSSEO	2

Qualidade: O ambiente conta com computador, que possui os softwares: Bio Tetronic Sanny e Nutrilife. Dispõe ainda de quadro branco, carteiras, armário.

Serviços: O Laboratório de Avaliação nutricional é utilizado nas disciplinas de Avaliação Nutricional I e II e em demais disciplinas que se fizer necessário.

3.10 LABORATÓRIOS DE ENSINO

Como um curso da saúde, o curso de Nutrição das Faculdades Esefap possui laboratórios que abordam os diferentes aspectos celulares e moleculares das ciências da vida, através do laboratório multidisciplinar e do laboratório de anatomia, ambos com amplo espaço físico devidamente organizado e equipado, atendendo atualmente a quantidade de alunos do curso.

3.11 LABORATÓRIO DE HABILIDADES

O Curso de Nutrição trabalha na sua íntegra com a prática profissional, por isso o Laboratório de Técnica Dietética, habilita o discente nas práticas das ações do executor Nutricionista, daquele que sabe o que faz e como faz, que conhece o processo de elaboração do alimento seja in natura, cozido ou nas demais preparações existentes.

Capacita o aluno a entender a estrutura operacional dos processos envolvidos na elaboração de cardápios/receitas, bem como todos os cuidados relacionados à higiene, processos de fiscalização regidos pela vigilância sanitária, entendimento das normas, dos cuidados para o manuseio de alimentos, organização e limpeza dos ambientes e materiais de trabalho.

Habilidades para a avaliação antropométrica são adquiridas no laboratório de avaliação nutricional, ambiente adequado com equipamentos necessários para a avaliação de todos os ciclos da vida.

O currículo do curso de nutrição preza o desenvolvimento de habilidades como fator de suma importância na formação do profissional, destinando aulas e atividades práticas para aprimoramento discente.

4 REQUISITOS LEGAIS E NORMATIVOS

4.1 DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS DO CURSO

O PPC do curso de nutrição das Faculdades Esefap segue as instruções fornecidas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para cursos de nutrição, Parecer CNE/CES nº 1.133/2001 e Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, no que diz respeito ao perfil do formando egresso/profissional; competências e habilidades; conteúdos curriculares; estágios e atividades complementares; organização do curso; acompanhamento e avaliação.

4.2 DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS PARA EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS E PARA O ENSINO DE HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA E INDÍGENA

O Projeto Pedagógico do curso de Nutrição das Faculdades ESEFAP, visa atender as determinações da Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004, fundamentada no Parecer CNE/CP Nº 3/2004, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana. Para isso, este conteúdo está inserido nos componentes curriculares das disciplinas: Sociologia e desenvolvimento da comunidade (1º semestre), Técnica dietética I (3º semestre), Psicologia (7º semestre), além de o assunto fazer parte de projetos e atividades práticas do curso.

4.3 DIRETRIZES NACIONAIS PARA A EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS

O projeto pedagógico do curso de Nutrição das Faculdades ESEFAP, está condizente com o Parecer CNE/CP nº 8, de 06/03/2012 e a Resolução CNE/CP nº 1/2012, para a Educação em Direitos Humanos. Tal tema é tratado nas disciplinas: Introdução a nutrição (1 semestre), Bioética (4º semestre) e Nutrição e Saúde Pública (4º semestre).

4.4 PROTEÇÃO DOS DIREITOS DA PESSOA COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA

No tocante a Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, Lei nº 12.764 de 27 de dezembro de 2012, o curso conta com o apoio e supervisão do Núcleo de Apoio Psicopedagógico da Instituição.

4.5 TITULAÇÃO DO CORPO DOCENTE

Todos os docentes do curso de bacharelado em nutrição das Faculdades ESEFAP possuem formação em programas de pós-graduação. Atualmente o curso conta com 12

professores, sendo: 4 especialistas (33,3%), 7 mestres (58,3%) e 1 doutor (8,3%), cumprindo o art. 66 da Lei N° 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

4.6 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

O NDE do curso de nutrição das faculdades Esefap está em conformidade com a Resolução CONAES no 1 de 17/06/2010, constituído por 5 professores pertencentes ao corpo docente do curso em que 100% de seus membros possuem titulação acadêmica obtida em programas de pós graduação *stricto sensu*, 80% dos membros encontram-se em regime de tempo parcial e 20% em regime de tempo integral, e todos possuem atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuantes no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso.

4.7 CARGA HORÁRIA MÍNIMA, EM HORAS

De acordo com a Resolução CNE/CES N° 04/2009 (Área de Saúde, Bacharelado, Presencial), o curso de bacharelado em nutrição das faculdades Esefap cumpre a carga horária mínima de 3.200 horas, onde o curso está organizado 3253,33 horas/relógio.

4.8 TEMPO DE INTEGRALIZAÇÃO

Em seguimento Resolução CNE/CES N° 04/2009 (Área de Saúde, Bacharelado, Presencial), o curso de bacharelado em nutrição das faculdades Esefap possui o limite mínimo de integralização de 4 anos (8 semestres).

4.9 CONDIÇÕES DE ACESSIBILIDADE PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA OU MOBILIDADE REDUZIDA

As faculdades Esefap segue o que está disposto na CF/88, Art. 205, 206 e 208, na NBR 9050/2004, da ABNT, na Lei N° 10.098/2000, nos Decretos N° 5.296/2004, N° 6.949/2009, N° 7.611/2011 e na Portaria N° 3.284/2003, assim há condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida.

A instituição preza para que a educação constitua o direito da pessoa com deficiência, de forma a alcançar o máximo desenvolvimento possível dos talentos e habilidades de seus alunos.

Há inclusão em conteúdos curriculares, de temas relacionados à pessoa com deficiência nos respectivos campos de conhecimento, acesso da pessoa com deficiência, em igualdade de condições.

A estrutura física da IES conta com calçadas e rampas de acesso, facilitando a circulação de cadeira de rodas; adaptação de portas e banheiros com espaço suficiente para permitir o acesso de cadeira de rodas; barras de apoio; estacionamento; sinalização em braile.

4.10 DISCIPLINA DE LIBRAS

Os componentes curriculares do curso de Nutrição das Faculdades ESEFAP apresenta conformidade com o Decreto nº 5.626 de Dezembro de 2005 – Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, sendo ofertada como disciplina curricular optativa no curso, por ser bacharelado, no 7º semestre.

4.11 INFORMAÇÕES ACADÊMICAS

O PPC do curso, normas acadêmicas, resultados de avaliações externas (ENADE, CPC, conceito de curso) atos de criação dos cursos, são disponibilizados na forma impressa e virtual, de modo que essas informações sejam acessíveis aos alunos.

As faculdades Esefap possui suas informações e cursos devidamente cadastrados no sistema e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior, ainda a instituição compromete-se a observar, no mínimo, o padrão de qualidade e as condições em que se deu a autorização, as quais serão verificadas por ocasião do reconhecimento e das renovações de reconhecimento, estando de acordo com o que preconiza a Portaria Normativa N° 40 de 12/12/2007, alterada pela Portaria Normativa MEC N° 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010).

4.12 POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Em atendimento a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002, o curso de nutrição das Faculdades ESEFAP tem se comprometido para que seus alunos tenham a consciência de que a educação ambiental deve ser um processo permanente, no qual os indivíduos e a comunidade tomem consciência do seu meio ambiente e adquiram conhecimentos, valores, habilidades, experiências e determinação que os tornem aptos a agir individual e coletivamente e resolver problemas ambientais presentes e futuros. O conteúdo de Educação Ambiental será ofertado nas disciplinas: Higiene de alimentos (4º semestre), AUAN I (5º semestre) e AUAN II (6º semestre), além da abordagem do tema ser foco de projetos e atividades práticas do curso.