PC

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

FACULDADE TRÊSMARIAS

CENTRO EDUCACIONAL TRÊS MARIAS
FACULDADE TRÊS MARIAS

Bacharelado em

NUTRIÇÃO

EAD

João Pessoa – PB

2026

SUMÁRIO

I. CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES E DO CURSO 7

1. CONTEXTO DA INSTITUIÇÃO 7

1.1. DADOS DA MANTENEDORA 7

1.2. DADOS DA MANTIDA 7

1.3. BREVE HISTÓRICO E CARACTERIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO 7

1.4 MISSÃO 13

1.5 VISÃO E VALORES INSTITUCIONAIS 13

1.6 METAS 14

1.7 OBJETIVOS 15

1.8 CONTEXTO EDUCACIONAL – ÁREA DE INFLUÊNCIA DO CURSO 16

1.9 CONTEXTO DO CURSO 28

1.9.1 DADOS GERAIS 28

1.10 BREVE HISTÓRICO DO CURSO 28

1.11 CORRELAÇÃO ENTRE VAGAS, CORPO DOCENTE E INFRAESTRUTURA 31

1.12 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO 34

1.13 POLÍTICAS DE ENSINO 35

1.14 POLÍTICAS DE EXTENSÃO 37

1.17 EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA 46

1.17.1. EXTENSÃO NO ÂMBITO DO CURSO 49

1.17.2. CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO 51

1.17.3. CURSOS DE EXTENSÃO NO ÂMBITO DO CURSO 51

1.18. POLÍTICAS DE GESTÃO 64

1.19. POLÍTICAS DE RESPONSABILIDADE SOCIAL 65

II ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA 71

2. CONCEPÇÃO E JUSTIFICATIVA DO CURSO 71

2.1 OBJETIVOS DO CURSO 75

2.1.1 OBJETIVO GERAL 75

2.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 75

2.1.3 PERFIL DO EGRESSO DO CURSO 77

2.2 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR 79

2.2.1 CONCEPÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO 79

2.3 CONTEÚDOS CURRICULARES 83

2.3.1 COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS CURRICULARES COM OS OBJETIVOS DO CURSO 85

2.3.2 COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS CURRICULARES COM O PERFIL DO EGRESSO 85
2.3.4 ADEQUAÇÃO DOS CONTEÚDOS CURRICULARES ÀS EXIGÊNCIAS DO DECRETO 5.626/2005 - LIBRAS 86
2.3.5 ADEQUAÇÃO DOS CONTEÚDOS CURRICULARES ÀS EXIGÊNCIAS DAS DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS E PARA O ENSINO DE HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA E INDÍGENA 86
2.3.6 ADEQUAÇÃO DOS CONTEÚDOS CURRICULARES ÀS EXIGÊNCIAS DA POLÍTICA NACIONAL DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL E DESENVOLVIMENTO NACIONAL SUSTENTÁVEL 88
2.3.7 ADEQUAÇÃO DOS CONTEÚDOS CURRICULARES ÀS EXIGÊNCIAS DAS DIRETRIZES NACIONAIS PARA A EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS 90
2.4 ESTRUTURA CURRICULAR 92
2.5. EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA 94
2.6 METODOLOGIA DE ENSINO 166
2.10 MATERIAL DIDÁTICO 180
1.1. SÍNTESE COMPARATIVA DOS TIPOS DE MATERIAL DIDÁTICO 181
2.11 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM 189
2.12.1 PROFESSOR CONTEUDISTA 196
2.12.2 PROFESSOR-TUTOR 197
2.12.3 TUTORIA PRESENCIAL E PROFESSOR-TUTOR 198
2.12.4 ACOMPANHAMENTO VIRTUAL PELO PROFESSOR-TUTOR 199
2.12.5 TUTORIA PRESENCIAL 200
2.12.6 FORMAÇÃO, ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DA ATUAÇÃO PROFESSOR-TUTORIAL ... 202
2.13 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICS – NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM 203
2.14 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO 207
1. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO 217
2.15 REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO 218
2.16 ATIVIDADES COMPLEMENTARES 220
2.16.1 REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES 221
2.17 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO 225
2.18 ATENDIMENTO AO CORPO DISCENTE 226
2.18.1 FORMA DE ACESSO AO CURSO 226
2.18.2 PROCESSO SELETIVO 226
2.18.3 ENEM 228
2.18.4 MATRÍCULA 228
2.18.5 REGIME ACADÊMICO ESPECIAL 228

2.18.6 TRANSFERÊNCIA E DIPLOMADOS 229
2.19 PROGRAMA FTM DE ESTÁGIOS E EMPREGOS 229
2.20 PARCERIAS E CONVÊNIOS COM EMPRESAS 231
2.21 CURSOS DE NIVELAMENTO 231
2.22 ATENDIMENTO PSICOLÓGICO E PSICOPEDAGÓGICO 232
2.23 ORGANIZAÇÃO ESTUDANTIL 234
2.24 PROGRAMAS DE APOIO E ORIENTAÇÃO FINANCEIRA AOS DISCENTES 234
2.25 ESTÍMULOS À PERMANÊNCIA ESTUDANTIL 236
2.26 ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS 236
III - CORPO DOCENTE, TUTORIAL E TÉCNICO DO CURSO 239
3 ADMINISTRAÇÃO DO CURSO 239
1.1. ATUAÇÃO DO COORDENADOR 239
1.2. CARGA HORÁRIA DE COORDENAÇÃO DE CURSO 240
1.3. COMPOSIÇÃO E FUNCIONAMENTO DO COLEGIADO DE CURSO 240
1.4. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE 241
1.5. ATUAÇÃO DO NDE 242
1.6. TITULAÇÃO DO NDE 242
1.7. REGIME DE TRABALHO DO NDE 243
1.8. MEMBROS DO NDE 243
1.9. CORPO DOCENTE E TUTORIAL 243
1.9.1. COORDENADOR DO CURSO 243
1.10. CORPO DOCENTE-TUTOR DO CURSO 243
1.11. PARTICIPAÇÃO DOCENTE NA INSTITUIÇÃO 246
IV – INFRAESTRUTURA 247
2. INFRAESTRUTURA 247
4.1 SALAS DE AULA 248
4.2 INSTALAÇÕES ADMINISTRATIVAS E COORDENAÇÕES DE CURSOS 249
4.3 SECRETARIA ACADÊMICA 249
4.4 ÁREAS DE CONVIVÊNCIA 249
4.5 SALAS PARA DOCENTES 250
4.6 AUDITÓRIOS 250
4.7 LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA 250
4.7.1 CONSERVAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA 251
4.7.7 LABORATÓRIO VIRTUAL 263
4.8 BIBLIOTECA DA INSTITUIÇÃO 264
4.8.1 ACERVO COM O TOTAL DE TÍTULOS E EXEMPLARES 264

4.8.2 BASES DE DADOS E PERIÓDICOS 265
4.8.3 POLÍTICA DE EXPANSÃO E ATUALIZAÇÃO DO ACERVO 266
4.8.4 INFORMATIZAÇÃO E CONSULTA AO ACERVO 267
4.8.5 HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO 268
4.8.6 BIBLIOTECÁRIA E PESSOAL TÉCNICO-ADMINISTRATIVO 269
4.8.7 POLÍTICA DE CONSERVAÇÃO E SEGURANÇA DA INFRAESTRUTURA 269
4.8.8 ESPAÇO FÍSICO DA BIBLIOTECA DISPONÍVEL 270
4.8.11 LAYOUT DA BIBLIOTECA DA SEDE DA FTM 270
4.8.12 BIBLIOTECA VIRTUAL 270
4.9 EQUIPAMENTOS UTILIZADOS PARA O DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES ACADÊMICAS .. 271
4.10 INFRAESTRUTURA PARA A EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA 272
4.11 ESTRUTURA DA SEDE 272
4.12 ESTRUTURA PARA FUNCIONAMENTO DA TUTORIA 272
4.13 ESTRUTURA DE TECNOLOGIA DE INFORMAÇÃO PARA EAD 273
4.14 SUPORTE TECNOLÓGICO 273
4.15 INFRAESTRUTURA MÍNIMA DOS POLOS DE APOIO PRESENCIAL 276

1. CONTEXTO DA INSTITUIÇÃO

1.1. DADOS DA MANTENEDORA

Mantenedora:	**CENTRO EDUCACIONAL TRÊS MARIAS**						
End.:	AV PRESIDENTE EPITÁCIO PESSOA					**nº.**	494
Bairro	Torre	**CEP**	58040-000	**Município**	João Pessoa	**UF**	PB
Fone:	83 3507-3705 / 99988-6640						
E-mail:	diretoriaa@faculdadetresmarias.edu.br						
***Site*:**	www.faculdadetrêsmarias.com.br						

1.2. DADOS DA MANTIDA

Mantida:	**FACULDADE TRÊS MARIAS – FTM**						
End.:	AV PRESIDENTE EPITÁCIO PESSOA					**nº.**	494
Bairro:	Torre	**CEP**	58040-000	**Município**	João Pessoa	**UF**	PB
Fone:	83 3507-3705 / 99988-6640						
E-mail:	diretoriaa@faculdadetresmarias.edu.br						
***Site*:**	www.faculdadetrêsmarias.com.br						

1.3. BREVE HISTÓRICO E CARACTERIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

A Faculdade Três Marias – FTM, enquanto instituição de Ensino Superior, é um projeto que foi pensado a partir da experiência de seus fundadores em gestão de instituições de ensino, concretizado, a partir do primeiro semestre de 2010. Anteriormente denominada Faculdade da União de Ensino e Pesquisa Integrada – FUNEPI (julho 2015 a julho 2017), a FTM foi projetada desde o seu nascimento para atuar na educação presencial e no ensino a distância. Naquele momento, a legislação em vigor não permitia o credenciamento simultâneo em ambas as modalidades, tendo

a IES iniciado suas atividades com oferta na educação presencial em 2016 e em 2018 obtido o credenciamento para oferta de educação a distância.

Em 2015, por meio da Portaria 663, de 01 de julho de 2015, publicada no DOU em 02 de julho de 2015, a IES foi credenciada para oferta de educação presencial, contando com a autorização de dois cursos superiores de tecnologia, a saber: Negócios Imobiliários, autorizado por meio da Portaria 540 de 21 de julho de 2015 e publicada no DOU em 22 de julho de 2015 e atualmente reconhecido pela portaria 491/21 de 25 de Maio de 2021; e Segurança do Trabalho, autorizado pela Portaria nº 539, de 21 de julho de 2015 e publicada no DOU em 22 de julho de 2015. Efetivamente, como mencionado no parágrafo anterior, as atividades da IES iniciaram no ano de 2016, com o ingresso dos primeiros alunos nestes dois cursos de graduação.

No âmbito do ensino presencial, a IES ampliou a oferta dos cursos de graduação a partir do ano de 2017 quando, por meio da Portaria 940, de 28 de agosto de 2017 e publicada no DOU em 29 de agosto de 2017, foram autorizados os seguintes cursos: Bacharelado em Administração, Bacharelado em Ciências Contábeis, Bacharelado em Nutrição, Bacharelado em Engenharia Civil e CST em Gestão de Recursos Humanos.

Ainda no ano de 2017, refletindo um processo de mudança advinda desde os quadros dirigentes da mantenedora, a IES passou a se chamar FACULDADE TRÊS MARIAS – FTM, após deliberação do Conselho de Administração Superior – CONSU em reunião de 21 de julho daquele ano.

Em 2018, foi autorizado o curso de Licenciatura em Pedagogia pela Portaria 195, de 22 de março de 2018 e publicada no DOU em 23 de março de 2018. Em seguida o curso de Bacharelado em Psicologia foi autorizado pela Portaria 796, de 09 de novembro de 2018 e publicada no DOU em 12 de novembro de 2018. Já no ano de 2019, foi autorizado o curso de Bacharelado em Nutrição através da Portaria 101, de 22 de fevereiro de 2019 e publicada no DOU em 25 de fevereiro de 2019 e o curso de Bacharelado em Farmácia, por meio da Portaria 243, de 29 de maio de 2019 e publicada no DOU em 31 de maio de 2019. No ano de 2022, foi autorizado o curso de Bacharelado em Enfermagem e Odontologia através da Portaria 566, de 31 do março de 2022 e publicada no DOU em 01 de abril de 2022. Já no ano de 2025, a IES teve

a autorização para oferta dos cursos de Bacharelado em Ciência da Computação e Bacharelado em Fonoaudiologia através da portaria nº 178, de 24 de março de 2025.

No caso da educação a distância, a IES recebeu o credenciamento EAD provisório por meio da Portaria 370, de 20 de abril de 2018, publicada no DOU em 23 de abril de 2018. Por esta mesma portaria foi emitida a autorização provisória dos cursos de Licenciatura em Pedagogia, CST em Gestão de Recursos Humanos, Bacharelado em Administração e Bacharelado em Ciências Contábeis.

Mais tarde, a IES recebeu o credenciamento definitivo para atuar na modalidade EAD por meio da Portaria 674, de 22 de março de 2019, publicada no DOU em 25 de março de 2019. Desse modo, foram emitidas a Portaria 161, de 01 de abril de 2019 e publicada no DOU em 02 de abri de 2019, que trata da autorização vinculada a credenciamento dos cursos EAD de Licenciatura em Pedagogia, CST em Gestão de Recursos Humanos, Bacharelado em Administração e Bacharelado em Ciências Contábeis. No ano de 2021, foram autorizados os cursos de Serviço Social, Matemática e Gastronomia. Em 2022, foi autorizado o curso de Bacharelado em Nutrição, Bacharelado em Biomedicina, Tecnólogo em Estética e Cosmética, Gestão Ambiental, Gestão Comercial, Gestão de Turismo, Gestão Financeira, Gestão Pública, Logística, Processos Gerenciais, Licenciatura em Matemática, Teologia, Bacharelado em Nutrição. Em 2023, foi autorizado o curso de Licenciatura em Ciências Biologicas e Licenciatura em Nutrição. No ano de 2024, a FTM teve a autorização dos cursos de Tecnologia em Marketing, Bacharelado em Engenharia Civil.

Considerando esse cenário de crescimento, o Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI (2023 - 2026) foi elaborado na perspectiva da construção de uma instituição superior, voltada para atuação no ensino e na extensão nas áreas de ciências biológicas e saúde, engenharia e ciências exatas, ciências humanas e sociais aplicadas, educação e tecnologia.

Neste sentido, como previsto no planejamento de expansão da IES, após um crescimento expressivo da Instituição, com a autorização de novos cursos, ocasionando um crescimento no número de discentes e colaboradores, a FTM, no ano de 2022, mudou o endereço da sua sede, que antes funcionava na Rua Vereador Alberto Falcão Barroca, 210, Miramar, para a Avenida Presidente Epitácio Pessoa, 494, Torre, João Pessoa/PB. O novo espaço da IES conta com uma estrutura maior e

mais adequada as novas necessidades da Instituição. Desta forma, a FTM passou a atender as demandas dos antigos e novos cursos com mais qualidade e eficiência

O PDI consolida o planejamento estratégico do desenvolvimento acadêmico da instituição, reafirmando os principais compromissos com a educação, compromissos estes, que nortearam sua fundação pelos seus idealizadores, e orientam as ações acadêmicas e pedagógicas que dizem respeito à individualidade da instituição. Dentre os princípios que a orientam, podemos destacar:

- O compromisso com o desenvolvimento, a produção e a democratização do conhecimento;
- A adequação ao desenvolvimento econômico e social do país;
- O comprometimento com a democracia;
- Respeito à ética;
- A busca de ensino de qualidade.
- Empregabilidade;
- Responsabilidade Social;
- Compromisso com o desenvolvimento do país;
- Inserção dos cursos na realidade social;

Além dos compromissos gerais estabelecidos nestes princípios, a FTM busca desenvolver elementos próprios que a diferenciem e que contribuam para a formação de um perfil institucional único, fundado nas seguintes características:

- Compromisso com as inovações tecnológicas, pedagógicas, metodológicas e científicas;
- Compromisso com a educação continuada, notadamente no incentivo aos professores, alunos, egressos e funcionários técnico-administrativos, por meio da oferta de cursos de extensão aperfeiçoamento profissional e incentivo a formação continuada;
- Atenção à qualidade acadêmica de seus cursos e à formação profissional de seus alunos, expressa na seleção do corpo docente, nas instalações e serviços oferecidos, na elaboração dos projetos pedagógicos dos cursos, na gestão dos currículos, entre outros.

- Gestão acadêmica participativa com atuação de todos os atores envolvidos no processo, quais sejam, discentes, docentes, técnicos administrativos e sociedade civil.

A FTM, enquanto faculdade, coloca-se numa postura de permanente abertura e aperfeiçoamento, estando atenta às grandes questões mundiais da educação, levando-as em conta, mas sem perder de vista a realidade onde se insere. Dessa forma, a IES se compromete com a busca da excelência no ensino e na extensão, cujo perfil se consolida ao longo do tempo, por meio de compromissos e ações, tendo na divulgação do conhecimento sua maior ferramenta. Tão importante quanto a expansão do conhecimento é se ter em mente que uma instituição de ensino superior é um espaço de debate, de abertura para novos conceitos, de crítica e fomento para uma formação contínua.

É com base nestes princípios que a FTM orienta suas ações e políticas levando em conta o contexto social, econômico e cultural em que está inserida, tendo em vista estes condicionantes no processo de construção de um conhecimento plenamente inserido e relevante em termos de formação profissional. É assim que a IES promove a formação de seus alunos para a inserção no sistema produtivo nacional e mundial, instrumentalizando-os, por meio da preparação para o exercício de uma profissão, para a cidadania e para a inclusão social.

A partir dessas considerações é que se estruturam as várias categorias de ensino que compreendem as áreas de atuação com as quais a FTM se compromete a trabalhar, são elas: educação profissional, por meio de cursos técnicos de nível médio e cursos superiores de tecnologia; cursos de bacharelado e licenciatura; cursos de pós-graduação *lato sensu*; extensão e educação continuada.

A educação continuada constitui-se num dos pilares de sustentação da IES e se realiza por meio de diversas atividades, como a formação e capacitação de professores em municípios menos favorecidos economicamente, capacitação de profissionais em empresas e setores públicos e privadas de todas as áreas da economia, acompanhamento de egressos e oferta de cursos de extensão para público interno e externo, sendo estes em sua maioria ofertados de maneira gratuita. Essas práticas são importantes para o cumprimento da responsabilidade social da IES, a

qual se manifesta na concessão de bolsas de estudos a estudantes carentes, no desenvolvimento de atividades de extensão que beneficiam a comunidade em geral e no compromisso com o desenvolvimento cultual e científico das regiões mais carentes do país.

A FTM entende que a educação, em especial o processo de ensino-aprendizagem, precisa ir além da tradicional oferta de conteúdo e testes avaliativos que definem a aprovação ou não do aluno nas disciplinas e cursos. Essa métrica de oferta e avaliação de ensino no país hoje é indispensável, porém a FTM entende que paralelo ao procedimento formal é extremamente importante favorecer um ambiente que possibilite o desenvolvimento de competências e habilidades complementares, mas não menos importantes, que preparem o aluno para o mercado de trabalho.

Atenta ao novo perfil de trabalho e de profissional, a FTM tem instrinseca à sua metodologia de trabalho e ensino, o atendimento “personalizado” aos alunos, através de seu corpo técnico-administrativo e docentes. Entende-se por atendimento “personalizado” toda assitência dada desde o ingresso na IES até sua formação, no caso dos alunos, e admissão ou demissão (também na saída expontânea) dos técnicos-administrativos e professores. O pilar da atenção, que inclui, escuta, empatia, equidade, bem-estar coletivo, colaboração mútua, igualdade, responsabilidade social e afetiva, é, e cada dia se torna mais perceptível, o diferencial da formação dos nossos alunos e do clima organizacional existente dentro da IES.

Através do exercício diário de estímulo às características que favorecem ao relacionmento interpessoal saudável, a FTM tem construído um ambiente propício ao desenvolvimento de *solf skills* ou habilidades comportamentais, imprescindíves ao profissional que quer ir além na sua profissão. As habilidades técnicas ou *hard skills* são mensuráveis e de fácil identificação, porém são características em regra esperadas para qualquer profissional, por isso a importância das demais habilidades serem trabalhadas dentro do processo de formação profissional pela FTM.

As transformações do mercado de trabalho precisam ser acompanhadas pela gestão acadêmica para que o egresso tenha espaço no mundo laboral, portanto, acredita-se que a IES vem demonstrando um perfil institucional de qualidade acadêmica, o qual se consolida por meio das múltiplas ações desenvolvidas ao longo dos últimos anos.

1.4 MISSÃO

A missão da FTM traduz-se num projeto de ensino capaz de oferecer acesso aos conhecimentos científicos e tecnológicos de forma democrática, compreendendo o espaço universitário como um ambiente de transformação social e de difusão de valores humanos – como o pluralismo cultural e o pensamento livre – levando em conta que na atual sociedade informacional, as questões da homogeneização e do consequente empobrecimento da diversidade cultural têm sido permanentemente colocadas em pauta.

A IES entende que o ensino superior deve primar pelo multiculturalismo, estando atento aos fatores locais e globais. Assim, ela busca um permanente diálogo com os sistemas produtivos, com as transformações tecnológicas e com as necessidades profissionais. Incentiva a formação permanente que pressupõem constante aperfeiçoamento e atualização, exigindo uma educação que, prezando a prática profissional e habilidades sócioemocionais, faz do egresso o sujeito de sua própria formação e ascensão profissional

Pautado pelas questões acima expostas, a FTM tem como missão:

- *Formar profissionais diferenciados, que atuem de forma autônoma, capazes de atender a demanda do mercado, com ética e espírito empreendedor, empregando as inovações tecnológicas e desenvolvendo habilidades técnico-comportamentais para o exercício profissional de excelência.*

1.5 VISÃO E VALORES INSTITUCIONAIS

A IES possui como visão:

- *Buscar contínua e permanentemente a excelência acadêmica e pedagógica de seus cursos e programas de formação.*

Os ***valores*** definidos para a IES por sua vez se expressam no compromisso ético com a responsabilidade social, o respeito, a inclusão, a excelência e a determinação em suas ações, em consonância com os preceitos básicos de cidadania e humanismo, com liberdade de expressão, com os sentimentos de solidariedade,

com a cultura da inovação, com ideias fixas na sustentabilidade ambiental e no respeito às diversidades.

1.6 METAS

A FTM tem como meta o cumprimento de sua missão e seus objetivos, bem como, a implantação integral de seu Plano de Desenvolvimento Institucional, fixado para o período de 2024 a 2028 e consolidado numa política de criação, implantação e avaliação de suas ações prioritárias abaixo descritas.

Quadro 4: Metas prioritárias para o desenvolvimento institucional

METAS	CRONOGRAMA DE AÇÕES
Fortalecer a identidade da Instituição perante a Comunidade	Permanente
Aprimorar os documentos institucionais (Regimento Geral, PDI/PPI, Projetos Pedagógicos e Regulamentos internos)	2024 - 2028
Apoiar a implantação e a consolidação de Programas de Pós-Graduação	Permanente
Promover investimento, atualização, inovação, padronização e expansão da biblioteca.	2024 - 2028
Ofertar programas de bolsas aos discentes	2024 - 2028
Apoiar a qualificação/capacitação Docente e Técnico-administrativa	2024 - 2028
Intensificar o desenvolvimento e utilização de TIC's na oferta educacional	2024 - 2028
Atualizar os laboratórios	Anualmente, de acordo com previsão orçamentária
Ampliar a oferta de novos cursos	Após pesquisa de mercado
Fortalecer as políticas de inclusão, necessidades especiais educacionais e acessibilidade	2024 - 2028
Reconhecer os cursos autorizados	Protocolo entre metade do prazo previsto para a integralização de sua carga horária e setenta e cinco por cento desse prazo.

Ofertar percentual de carga-horária EAD nos cursos presenciais	2023 - 2026
Fomentar mecanismos de interação com a sociedade	2024 - 2028
Procedimentos para a Avaliação Institucional	Semestralmente
Divulgação dos relatórios da CPA	Até 31 de março de cada ano
Reforma e expansão da estrutura física da IES	Anualmente, de acordo com previsão orçamentária e necessidades detectadas
Solicitar o Recredenciamento da IES	Dentro do período de vigência do ato de Credenciamento
Projetar o controle orçamentário da IES	Anualmente
Processo seletivo	Semestralmente
Aplicar políticas de acompanhamento dos egressos	Permanentemente
Ofertar mecanismos de nivelamento aos alunos	Permanentemente
Oferta cursos técnicos de nível médio	A partir de 2023
Implementar o Núcleo de Inovação e Tecnologia - NIT	2026

1.7 OBJETIVOS

Para dar conta da sua missão institucional e atingir as metas propostas na visão institucional, a FTM terá como objetivo geral:

- Ministrar, na modalidade presencial e a distância, cursos nas diversas áreas de conhecimentos, que ofereçam estreita articulação com o setor produtivo, e desenvolver extensão nas suas áreas de atuação.

Para consolidar o objetivo geral, a FTM, tem como objetivo específico:

I. Estimular, promover e divulgar a cultura e o conhecimento científico nos vários campos de saber, por meio de ensino superior de qualidade e de atividades de extensão socialmente relevantes;
II. Promover e incentivar, por meio de investimentos e políticas internas, as inovações tecnológicas, pedagógicas, metodológicas e científicas que garantam excelência;
III. Participar ativamente de práticas e processos que promovam a democratização da cultura, do conhecimento científico e da educação superior na sociedade brasileira;

IV. Desenvolver projetos que possam ajudar a transformar a realidade social, tanto local como regional e nacional, por meio de práticas equilibradas entre o homem e o meio ambiente;
V. Formar diplomados nas diferentes áreas de conhecimento, aptos para a inserção em setores profissionais e para a participação no desenvolvimento da sociedade brasileira, e colaborar na sua formação contínua;
VI. Desenvolver valores humanos nas mais diversas áreas do conhecimento, propiciando à comunidade participação ativa no progresso da sociedade brasileira, incentivando adoção de postura crítica por parte dos alunos e professores diante da realidade;
VII. Promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação.

1.8 CONTEXTO EDUCACIONAL – ÁREA DE INFLUÊNCIA DO CURSO

A área de abrangência direta da FTM encontra-se na cidade de João Pessoa, para os cursos presenciais, semipresenciais (a partir do marco regulatório) e a distância, sendo este o principal centro financeiro, administrativo, educacional e econômico do estado da Paraíba. A Instituição atende, portanto, a alunos que buscam formação superior presencial, semipresencial e a distância em João Pessoa e em sua região de influência, além dos demais estados em que a FTM possui polos de apoio presencial.

A Região Metropolitana de João Pessoa foi criada inicialmente pela Lei Complementar Estadual nº 59/2003, tendo sofrido alterações pelas Leis Complementares nº 90/2009 e nº 93/2009. Atualmente é composta por doze municípios: Alhandra, Bayeux, Caaporã, Cabedelo, Conde, Cruz do Espírito Santo, João Pessoa, Lucena, Pedras de Fogo, Pitimbu, Rio Tinto e Santa Rita.

Abaixo apresentamos os dados da área metropolitana de João Pessoa, considerando densidade demográfica, população, IDH e PIB per capita, atualizados a partir das informações disponíveis no sítio eletrônico do IBGE.

Quadro 1: Dados municipais da área metropolitana de João Pessoa-PB

Município	Densidade demográfica (hab/km²) / 2022	População no último Censo (2022)	IDHM (2010)	PIB per capita (2023) R$
Alhandra	118,11	21.730	0,582	144.880,45
Bayeux	2.986,54	82.742	0,649	22.950,86
Caaporã	140,33	21.193	0,602	25.723,46
Cabedelo	2.226,73	66.519	0,748	61.527,94
Conde	161,18	27.605	0,618	59.710,20
Cruz do Espírito Santo	88,80	17.095	0,552	14.800,42
João Pessoa	3.970,27	833.932	0,763	34.106,06
Lucena	133,90	12.560	0,583	22.288,53
Pedras de Fogo	72,93	29.662	0,590	28.216,86
Pitimbu	123,35	16.751	0,570	28.605,56
Rio Tinto	52,84	24.581	0,585	15.992,19
Santa Rita	208,62	149.910	0,627	21.102,95

Fonte: IBGE Cidades e Estados / Cidades@. Dados de população e densidade demográfica referentes ao Censo Demográfico 2022; IDHM referente a 2010; PIB per capita referente a 2023.

Dessa forma, pode-se perceber que a área metropolitana de João Pessoa engloba uma população total de 1.304.280 habitantes, considerando os dados do Censo Demográfico 2022, além de apresentar indicadores sociais e econômicos relevantes para a compreensão da pujança regional. O conjunto de municípios que integra essa área demonstra a importância estratégica de João Pessoa como centro urbano, econômico e educacional, bem como evidencia a existência de uma demanda potencial por formação superior qualificada.

A seguir, apresentamos uma representação imagética da cidade sede da FTM e do seu entorno, que constituem a zona de influência do curso, possibilitando atender a uma ampla demanda de egressos do Ensino Médio, bem como de estudantes transferidos e portadores de diploma de ensino superior, que buscam formação acadêmica de qualidade. Além disso, a zona de influência do curso se estende aos municípios sedes dos polos EaD previstos e às cidades circunvizinhas, cuja demanda de alunos os polos poderão atender.

Quanto à Região Administrativa de João Pessoa, o município ocupa uma área territorial de 210,044 km². Segundo o Censo Demográfico 2022, João Pessoa possui população de 833.932 habitantes e densidade demográfica de 3.970,27 hab/km². A estimativa populacional do IBGE para 2025 indica 897.633 habitantes, o que reforça a relevância da capital paraibana como principal polo urbano do estado.

O município de João Pessoa-PB figura como o mais populoso da Paraíba e permanece entre os municípios mais populosos do Brasil. Sua posição regional, aliada à concentração de serviços, equipamentos públicos, instituições educacionais, atividades comerciais, rede de saúde e oportunidades de trabalho, fortalece sua condição de centro de atração para estudantes oriundos da própria capital, da região metropolitana e de municípios circunvizinhos.

Segundo dados do IBGE, João Pessoa apresenta infraestrutura urbana relevante em relação ao contexto regional, com ampla cobertura de serviços essenciais, incluindo abastecimento de água, energia elétrica, equipamentos públicos, rede de serviços e oferta educacional. Esses fatores contribuem diretamente para a viabilidade da oferta de cursos superiores presenciais, semipresenciais e a distância na região.

Em face das transformações contemporâneas no mundo do trabalho, marcadas por novas exigências profissionais, mudanças nas relações produtivas, ampliação das tecnologias digitais e novas formas de organização das carreiras, a Educação a Distância sustenta papel estratégico nas políticas de ampliação do acesso à educação superior. A utilização intensiva do conhecimento, da informação, da inovação e das tecnologias educacionais torna-se cada vez mais importante para o desenvolvimento econômico, social e profissional.

A FTM, atenta a essas transformações e às exigências do mercado, insere-se nesse contexto também por meio da modalidade de Educação a Distância. Para atuar de forma coerente com as demandas contemporâneas, essa mudança de paradigma exige um novo perfil de estudante e de profissional, com capacidades e competências voltadas à participação produtiva, crítica e responsável no século XXI.

A estrutura educacional e profissional tem mudado rapidamente para atender às exigências do mercado de trabalho e para suprir lacunas decorrentes da necessidade de mão de obra devidamente capacitada. A EaD surge nesse contexto como uma resposta importante não apenas à formação de profissionais qualificados, mas também como instrumento eficaz no desenvolvimento das competências necessárias ao exercício das relações profissionais, ampliando o acesso ao ensino superior e favorecendo a permanência de estudantes que necessitam de maior flexibilidade para conciliar formação acadêmica, trabalho e vida pessoal.

O setor privado da educação superior brasileira mantém trajetória de expansão e continua sendo um dos principais responsáveis pela oferta de vagas e pelo atendimento aos estudantes. De acordo com os resultados do Censo da Educação Superior 2024, divulgados pelo Inep em 2025, o Brasil alcançou a marca de 10 milhões de estudantes no ensino superior. O levantamento também aponta que o país contava com 317 instituições públicas e 2.244 instituições privadas de educação superior, evidenciando a expressiva participação da rede privada na oferta educacional brasileira.

A Educação a Distância continua desempenhando papel estratégico na expansão do ensino superior. Em 2024, a modalidade passou a representar 50,7% do total de matrículas de graduação no país, superando, pela primeira vez, a participação da modalidade presencial. Entre 2023 e 2024, as matrículas em EaD cresceram 5,6%, consolidando a modalidade como importante mecanismo de democratização do acesso à educação superior.

Os dados do Censo também demonstram a crescente capacidade do sistema de ensino superior brasileiro de absorver novos estudantes. Em 2024, aproximadamente 33% dos concluintes do ensino médio de 2023 ingressaram na educação superior, reforçando a importância das instituições de ensino superior na ampliação das oportunidades de formação acadêmica no país.

Paralelamente a esse processo, o ensino médio continua exercendo papel fundamental na formação da demanda por educação superior. A conclusão dessa etapa da educação básica pressiona a expansão da oferta de cursos de graduação, especialmente em regiões metropolitanas, onde há maior concentração populacional, diversidade de escolas, serviços e mobilidade acadêmica.

Em 2024, a Região Metropolitana de João Pessoa alcançou 45.671 matrículas no Ensino Médio, conforme dados disponíveis no IBGE Cidades, a partir da base do Censo Escolar.

Quadro 2: Matrículas no Ensino Médio da Região Metropolitana de João Pessoa

Município	Matrículas no Ensino Médio (2024)
Alhandra	1.157
Bayeux	3.361
Caaporã	724
Cabedelo	2.017
Conde	1.234
Cruz do Espírito Santo	542
João Pessoa	28.771
Lucena	503
Pedras de Fogo	1.032
Pitimbu	520
Rio Tinto	744
Santa Rita	5.066
TOTAL	**45.671**

Fonte: IBGE Cidades / Censo Escolar 2024.

A existência de 45.671 matrículas no Ensino Médio na Região Metropolitana de João Pessoa evidencia uma base significativa de potenciais ingressantes no ensino superior. Esse cenário fortalece a relevância social e educacional da FTM, especialmente no atendimento à população jovem e adulta que busca formação

superior, qualificação profissional, mobilidade social e inserção no mercado de trabalho.

No caso do curso de Nutrição, tal contexto reforça a pertinência da oferta na região, considerando a ampliação das demandas sociais por promoção da saúde, qualidade de vida, esporte, lazer, educação, envelhecimento saudável e atuação profissional em diferentes espaços públicos e privados. A presença da FTM em João Pessoa e em sua área de influência contribui para ampliar o acesso à formação superior nessa área, atendendo às necessidades regionais e ao desenvolvimento de profissionais qualificados para atuação ética, crítica e comprometida com a realidade social.

Além da Região Metropolitana de João Pessoa, a FTM atende, por meio dos polos de Educação a Distância, os seguintes estados e municípios, conforme relação atual de polos ativos:

- **Paraíba:** João Pessoa, Guarabira, Mangabeira, Santa Rita, Solânea, Araruna, Paulista, Dona Inês, Itabaiana, Ingá, Jacaraú, Olho d'Água, Cuité de Mamanguape, Remígio, Belém, Condado, Lagoa de Dentro, Mamanguape, Pocinhos, Santa Luzia, Araçagi, Sapé, Caaporã, Brejo do Cruz, Santo Antônio, Campina Grande, Pombal, Juazeirinho, Pilões, Itaporanga, Juarez Távora, Itapororoca, Catolé do Rocha, Boqueirão, Sousa, Alhandra, Queimadas, Cacimba de Dentro, São José de Caiana, Soledade, Conceição, Bom Sucesso, Marizópolis, São Bento e Duas Estradas.
- **Rio Grande do Norte:** Currais Novos, Passa e Fica, Natal, Nova Cruz, Baía Formosa, São Vicente do Seridó, Equador e Extremoz.
- **Pernambuco:** Camaragibe, Timbaúba, Serra Talhada, Jaboatão dos Guararapes, Macaparana, Tabira, Carnaubeira da Penha, Dormentes e Jurema.
- **Piauí:** Floriano, Amarante, Bom Jesus, Paulistana, Picos, Teresina (Zona Leste), Teresina (Zona Norte), Colônia do Gurguéia e Joaquim Pires.
- **Maranhão:** Vargem Grande, Buriticupu, Arame, Brejo, Fortuna, Santa Rita (MA), Barreirinhas, Barreirinhas (Alfa), Pedreiras, Afonso Cunha, Coelho Neto, Arari, Itaipava do Grajaú, São José do Ribamar, São Luís (Anjo da Guarda), Timon, Imperatriz I, Imperatriz II e Fortaleza dos Nogueiras.
- **Ceará:** Várzea Alegre e Milagres.
- **Tocantins:** Pedro Afonso, Barra do Ouro, Campos Lindos, Goiatins, Recursolândia, Itapiratins, Juarina, Itacajá, Buriti do Tocantins e Santa Terezinha do Tocantins.
- **Goiás:** Itaberaí e Luziânia.

- **Pará:** Goianésia do Pará e Portel.
- **Minas Gerais:** Contagem.
- **Santa Catarina:** Florianópolis.

A escolha da localização dos polos partiu de estudo de viabilidade de implementação, considerando a proposta institucional de ampliar o alcance da oferta de cursos na modalidade a distância e semipresencial, conforme previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional da Faculdade. A distribuição dos polos demonstra a presença da FTM em diferentes regiões do país, com atuação mais concentrada no Norte e no Nordeste, além de presença em estados das regiões Centro-Oeste, Sudeste e Sul.

Quadro 3: Matrículas no Ensino Médio nas cidades-polos de Ead da FTM

Quadro 3: Matrículas no Ensino Médio nas cidades-polos da FTM			
Região	**Estado**	**Município / Polo ativo da FTM**	**Matrículas (Censo 2023)**
Centro-Oeste	Goiás	Itaberaí	**1.340**
Centro-Oeste	Goiás	Luziânia	**7.840**
Nordeste	Ceará	Milagres	**1.214**
Nordeste	Ceará	Várzea Alegre	**1.512**
Nordeste	Maranhão	Afonso Cunha	**272**

Nordeste	Maranhão	Arame	**1.339**
Nordeste	Maranhão	Arari	**1.458**
Nordeste	Maranhão	Barreirinhas	**2.694**
Nordeste	Maranhão	Brejo	**1.714**
Nordeste	Maranhão	Buriticupu	**4.912**
Nordeste	Maranhão	Coelho Neto	**2.658**
Nordeste	Maranhão	Fortaleza dos Nogueiras	**493**
Nordeste	Maranhão	Fortuna	**684**
Nordeste	Maranhão	Imperatriz	**13.511**
Nordeste	Maranhão	Itaipava do Grajaú	**411**
Nordeste	Maranhão	Pedreiras	**2.015**
Nordeste	Maranhão	Santa Rita (MA)	**1.624**
Nordeste	Maranhão	São José do Ribamar	**7.593**
Nordeste	Maranhão	São Luís	**43.918**
Nordeste	Maranhão	Timon	**7.447**
Nordeste	Maranhão	Vargem Grande	**1.884**
Nordeste	Paraíba	Alhandra	**832**
Nordeste	Paraíba	Araçagi	**637**
Nordeste	Paraíba	Araruna	**612**
Nordeste	Paraíba	Belém	**539**
Nordeste	Paraíba	Bom Sucesso	**114**
Nordeste	Paraíba	Boqueirão	**598**
Nordeste	Paraíba	Brejo do Cruz	**172**
Nordeste	Paraíba	Caaporã	**804**
Nordeste	Paraíba	Cacimba de Dentro	**563**
Nordeste	Paraíba	Campina Grande	**14.015**
Nordeste	Paraíba	Catolé do Rocha	**1.385**
Nordeste	Paraíba	Conceição	**640**
Nordeste	Paraíba	Condado	**179**
Nordeste	Paraíba	Cuité de Mamanguape	**188**
Nordeste	Paraíba	Dona Inês	**362**
Nordeste	Paraíba	Duas Estradas	**143**
Nordeste	Paraíba	Guarabira	**3.080**
Nordeste	Paraíba	Ingá	**843**
Nordeste	Paraíba	Itabaiana	**1.140**
Nordeste	Paraíba	Itaporanga	**1.210**
Nordeste	Paraíba	Itapororoca	**643**
Nordeste	Paraíba	Jacaraú	**498**
Nordeste	Paraíba	João Pessoa	**32.880**
Nordeste	Paraíba	Juarez Távora	**241**
Nordeste	Paraíba	Juazeirinho	**604**
Nordeste	Paraíba	Lagoa de Dentro	**297**
Nordeste	Paraíba	Mamanguape	**1.774**

Nordeste	Paraíba	Mangabeira (Bairro JP)**	
Nordeste	Paraíba	Marizópolis	**150**
Nordeste	Paraíba	Olho d'Água	**174**
Nordeste	Paraíba	Paulista	**355**
Nordeste	Paraíba	Pilões	**258**
Nordeste	Paraíba	Pocinhos	**512**
Nordeste	Paraíba	Pombal	**1.135**
Nordeste	Paraíba	Queimadas	**1.945**
Nordeste	Paraíba	Remígio	**642**
Nordeste	Paraíba	Santa Luzia	**711**
Nordeste	Paraíba	Santa Rita	**4.720**
Nordeste	Paraíba	São Bento	**1.220**
Nordeste	Paraíba	São João do Paraíso	**112**
Nordeste	Paraíba	São José de Caiana	**168**
Nordeste	Paraíba	Sapé	**1.775**
Nordeste	Paraíba	Solânea	**934**
Nordeste	Paraíba	Soledade	**789**
Nordeste	Paraíba	Sousa	**2.980**
Nordeste	Paraíba	Uiraúna	**354**
Nordeste	Pernambuco	Camaragibe	**5.452**
Nordeste	Pernambuco	Carnaubeira da Penha	**588**
Nordeste	Pernambuco	Dormentes	**741**
Nordeste	Pernambuco	Jaboatão dos Guararapes	**22.180**
Nordeste	Pernambuco	Jurema	**614**
Nordeste	Pernambuco	Macaparana	**1.112**
Nordeste	Pernambuco	Serra Talhada	**3.655**
Nordeste	Pernambuco	Tabira	**947**
Nordeste	Pernambuco	Timbaúba	**2.410**
Nordeste	Piauí	Amarante	**570**
Nordeste	Piauí	Bom Jesus	**1.710**
Nordeste	Piauí	Colônia do Gurguéia	**334**
Nordeste	Piauí	Floriano	**2.795**
Nordeste	Piauí	Joaquim Pires	**655**
Nordeste	Piauí	Paulistana	**954**
Nordeste	Piauí	Picos	**3.115**
Nordeste	Piauí	Teresina	**33.940**
Nordeste	Rio Grande do Norte	Santo Antônio	**315**
Nordeste	Rio Grande do Norte	Baía Formosa	**352**
Nordeste	Rio Grande do Norte	Currais Novos	**2.012**
Nordeste	Rio Grande do Norte	Equador	**255**
Nordeste	Rio Grande do Norte	Extremoz	**1.710**
Nordeste	Rio Grande do Norte	Natal	**32.415**
Nordeste	Rio Grande do Norte	Nova Cruz	**1.944**

Nordeste	Rio Grande do Norte	Passa e Fica	**463**
Nordeste	Rio Grande do Norte	São Vicente do Seridó	**341**
Norte	Pará	Goianésia do Pará	**1.625**
Norte	Pará	Portel	**2.980**
Norte	Tocantins	Araguaína	**6.914**
Norte	Tocantins	Barra do Ouro	**203**
Norte	Tocantins	Buriti do Tocantins	**415**
Norte	Tocantins	Campos Lindos	**422**
Norte	Tocantins	Goiatins	**540**
Norte	Tocantins	Itacajá	**392**
Norte	Tocantins	Itapiratins	**164**
Norte	Tocantins	Juarina	**98**
Norte	Tocantins	Pedro Afonso	**670**
Norte	Tocantins	Recursolândia	**195**
Norte	Tocantins	Santa Terezinha do Tocantins	**85**
Sudeste	Minas Gerais	Contagem	**21.560**
Sul	Santa Catarina	Florianópolis	**17.890**
		TOTAL	**366.192**

A contínua expansão do ensino médio, a melhoria na qualidade de vida da população e, ainda, o aumento da renda do trabalhador, incentivou a volta das pessoas para a sala de aula. Esse crescimento, por sua vez, força as instituições privadas a oferecerem padrões de qualidade e investimentos em infraestrutura (sala de aula, biblioteca, laboratórios, sistemas acadêmicos e plataformas para transmissão ao vivo), além de terem em seu quadro profissionais qualificados e treinados, e a demandarem do governo federal políticas econômicas e públicas que viabilizem o acesso da população ao ensino superior.

Nesse contexto, os cursos superiores na modalidade EaD e semipresencial vêm se firmando como uma boa alternativa no âmbito da formação acadêmica. O governo federal tem investido na consolidação dessa categoria, criando um arcabouço legal que encoraja iniciativas que explorem o potencial dessa modalidade. Os recursos tecnológicos amigáveis e a adesão de um número crescente de instituições de ensino públicas e privadas à modalidade EaD e semiprensecial no país estão também entre os fatores que justificam e propulsionam o avanço.

Direcionando a abordagem da educação a distância e semipresencial para os cursos, a oferta do Curso de Bacharelado em Nutrição na modalidade EaD, e a partir

de 2025, por meio do marco regulatório, modalidade semipresencial, pauta-se pela necessidade de oferecer aos alunos uma formação na área da educação que os preparem para os desafios das rápidas transformações da sociedade, do mercado de trabalho e das condições de exercício profissional, de produção do conhecimento e de domínio de novas tecnologias, visando a sua progressiva autonomia profissional e intelectual. O curso promove o envolvimento de professores e alunos em um processo de construção coletiva do conhecimento, gerando autonomia e capacidade de tomada decisão por parte dos discentes.

Os egressos do curso de Nutrição da FTM contarão com uma formação integrada aos avanços tecnológicos e de gestão, capaz de prepará-los para exercer sua profissão de forma responsável e inovadora e levar progresso educacional às instituições de ensino públicas e privadas. A conexão entre a utilização da tecnologia e o processo de gestão no exercício da profissão da Nutrição tem por propósito desenvolver o perfil empreendedor do aluno/egresso que amplia significativamente as opções de atuação no mercado de trabalho. O perfil empreendedor na profissão tem crescido bastante durante os últimos anos com a oferta de assessorias individualizadas e a multiplicidade de atividades que o profissional pode desenvolver se adequando ao perfil da sociedade para fins de saúde, estética, treinamento de atletas e lazer.

Sob esse prisma, constata-se a preocupação da FTM na modalidade EaD e semipresencial em garantir também que os seus polos possuam as condições para utilização com segurança e autonomia, total ou assistida, dos espaços, mobiliários e equipamentos urbanos, das edificações, dos serviços de transporte e dos dispositivos, sistemas e meios de comunicação e informação, por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida.

Complementando esses aspectos, vale ainda acrescentar que a FTM acredita que os polos devem localizar-se próximos aos alunos, com estrutura que contemple os requisitos fundamentais no processo de ensino/aprendizagem, de acordo com necessidades específicas da instituição, considerando os Projetos Pedagógicos dos Cursos, públicos que busca atender, bem como a gestão dos colaboradores da instituição. A existência desses polos é muito importante no Brasil, uma vez que possibilitam a chegada do ensino superior de qualidade ao interior, sobretudo em um

momento em que a educação a distância e semipresencial vem ganhando maior visibilidade, tem quebrado tabus e preconceitos e mostrando que a modalidade é capaz de atender ao processo de formação de profissionais com qualidade.

A FTM oferta o curso de Bacharelado em Nutrição nos seguintes polos:

Região	Estado	Município / Polo ativo da FTM	Matrículas do Ensino Médio (Censo 2023)	Vagas anuais ofertadas para o Curso de Bacharelado em Nutrição
Nordeste	Maranhão	Imperatriz	**13.511**	45
Nordeste	Maranhão	São Luís	**43.918**	50
Nordeste	Paraíba	Araruna	**612**	15
Nordeste	Paraíba	Belém	**539**	10
Nordeste	Paraíba	Guarabira	**3.080**	175
Nordeste	Paraíba	Itabaiana	**1.140**	20
Nordeste	Paraíba	Jacaraú	**498**	10
Nordeste	Paraíba	João Pessoa	**32.880**	200
Nordeste	Paraíba	Juazeirinho	**604**	50
Nordeste	Paraíba	Marizópolis	**150**	15
Nordeste	Paraíba	Santa Rita	**4.720**	60
Nordeste	Pernambuco	Camaragibe	**5.452**	40
Nordeste	Pernambuco	Macaparana	**1.112**	40
Nordeste	Piauí	Floriano	**2.795**	30
Nordeste	Piauí	Teresina	**33.940**	60
Nordeste	Rio Grande do Norte	Currais Novos	**2.012**	40
Nordeste	Rio Grande do Norte	Natal	**32.415**	60
Nordeste	Rio Grande do Norte	Passa e Fica	**463**	15
Norte	Pará	Portel	**2.980**	20
Norte	Tocantins	Goiatins	**540**	10
Norte	Tocantins	Pedro Afonso	**670**	35
			TOTAL	**1000**

1.9 CONTEXTO DO CURSO

1.9.1 DADOS GERAIS

Denominação do Curso:	Bacharelado em Nutrição		
Modalidade:	A Distância		
N. de Vagas anuais solicitadas:	1000		
Regime de Matrícula:	SEMESTRAL		
Duração do Curso:	**Carga Horária**	**Tempo Mínimo**	**Tempo Máximo**
	3200 H	8	16

1.10 BREVE HISTÓRICO DO CURSO

O Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Três Marias valoriza processos formativos capazes de desenvolver, no estudante, a cultura investigativa, o conhecimento técnico-científico, a postura ética e a capacidade de intervenção profissional qualificada. Para tanto, o curso apoia-se na integração

entre ensino, extensão, práticas profissionais e ações específicas de aprimoramento discente, buscando articular os fundamentos teóricos da área às demandas concretas da sociedade e do mundo do trabalho.

Além de explicitar os objetivos do curso, o perfil do egresso, as competências e habilidades a serem desenvolvidas, o PPC considera a inserção do curso no contexto institucional e regional da FTM, de modo a atender às demandas sociais, educacionais e profissionais das regiões em que a Instituição atua. Nesse sentido, a oferta do Bacharelado em Nutrição integra o projeto acadêmico da Faculdade Três Marias e reafirma seu compromisso com a ampliação do acesso ao ensino superior, com a formação de profissionais qualificados e com o desenvolvimento humano, social e profissional da comunidade.

O curso de Nutrição da FTM já se encontra em funcionamento e vem consolidando sua trajetória acadêmica a partir da experiência institucional acumulada, do acompanhamento permanente das demandas dos estudantes, da atuação do corpo docente e da análise dos processos de autoavaliação institucional. Sua implantação está vinculada ao movimento de expansão da Instituição, especialmente no contexto de ampliação da oferta de cursos na modalidade a distância e semipresencial, em diálogo com as necessidades formativas identificadas nas regiões de abrangência da Faculdade.

A trajetória do curso demonstra o amadurecimento da FTM na oferta da Nutrição, tanto pela experiência acumulada na organização acadêmica do curso quanto pela construção de práticas pedagógicas alinhadas às exigências contemporâneas da formação profissional. A presença do curso na modalidade EaD fortalece a capilaridade institucional e possibilita que estudantes de diferentes municípios tenham acesso a uma formação superior na área, sem perder de vista a qualidade acadêmica, o acompanhamento pedagógico e a coerência com as diretrizes institucionais.

A ampliação da oferta do curso representa uma importante oportunidade de democratização do acesso à formação superior em Nutrição, permitindo que um número maior de estudantes tenha acesso à qualificação acadêmica em uma área diretamente relacionada à promoção da saúde, à qualidade de vida, às práticas corporais, ao esporte, ao lazer, ao envelhecimento saudável, à prevenção de agravos

e à atuação profissional em diferentes espaços públicos e privados. Dessa forma, o curso contribui para a formação de profissionais capazes de atuar de maneira ética, crítica, técnica e socialmente comprometida.

O Bacharelado em Nutrição foi estruturado a partir do compromisso institucional de promover uma formação acadêmica sólida, pautada não apenas na excelência técnica e científica, mas também no desenvolvimento ético, crítico, humanístico e social de seus estudantes. A proposta pedagógica busca proporcionar uma formação integral, capaz de articular conhecimentos teóricos e práticos com valores fundamentais à atuação profissional responsável, consciente e comprometida com as demandas da sociedade contemporânea.

O PPC do curso valoriza a qualidade acadêmica como elemento central da formação e da qualificação do profissional de Nutrição. Nesse percurso, o curso busca desenvolver competências relacionadas à avaliação, prescrição, orientação e acompanhamento de rotinas alimentares, sempre considerando os princípios da segurança, da individualidade biológica, da responsabilidade profissional e da promoção da saúde. Ao fomentar uma formação articulada entre conhecimento técnico-científico, pensamento crítico e responsabilidade social, o curso contribui para o fortalecimento da atuação profissional em Nutrição e para a oferta de serviços qualificados à população.

A consolidação do curso também se expressa na articulação entre os componentes curriculares, as atividades práticas, as ações extensionistas, os espaços de aprendizagem e o acompanhamento acadêmico dos estudantes. Essa organização permite que o processo formativo seja desenvolvido de forma progressiva, com atenção à construção das competências profissionais necessárias ao egresso e à integração entre teoria e prática ao longo da trajetória acadêmica.

Assim, o Curso de Bacharelado em Nutrição da FTM está embasado no princípio de que a formação profissional se fortalece por meio de um modelo pedagógico que reconhece a diversidade de contextos, realidades e possibilidades de atuação na área. Essa diversidade sustenta as atividades de ensino e extensão, favorecendo o desenvolvimento de profissionais aptos a atuar em diferentes campos da Nutrição, com capacidade técnica, postura ética, visão crítica e compromisso com a melhoria da qualidade de vida da população.

Vale destacar, ainda, que a concepção do Curso de Bacharelado em Nutrição encontra-se plenamente alinhada aos princípios, diretrizes e objetivos estabelecidos no Projeto Institucional da FTM. Essa articulação demonstra sintonia com a missão educacional da Instituição e com seu compromisso permanente com a qualidade acadêmica, a responsabilidade social, a inclusão educacional e a formação integral do estudante.

Nesse contexto, o curso segue em processo contínuo de aprimoramento, considerando os resultados da autoavaliação institucional, os feedbacks dos estudantes e docentes, as demandas regionais, as atualizações da área e as necessidades do mundo do trabalho. Essa dinâmica fortalece a identidade do curso e assegura a permanência de uma proposta pedagógica coerente, atualizada e comprometida com a formação de profissionais de Nutrição preparados para atuar com responsabilidade, competência e sensibilidade social.

1.11 CORRELAÇÃO ENTRE VAGAS, CORPO DOCENTE E INFRAESTRUTURA

No planejamento do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Três Marias, definiu-se o total de 1.000 vagas anuais, considerando a demanda social e regional pela formação superior na área, as possibilidades de atuação profissional do nutricionista e as condições institucionais de oferta, especialmente no que se refere à infraestrutura física da sede e dos polos, aos recursos tecnológicos, ao ambiente virtual de aprendizagem, ao corpo docente-tutor e à organização pedagógica do curso.

A definição das vagas está relacionada ao contexto contemporâneo da Nutrição no Brasil, área cada vez mais relevante diante dos desafios ligados à promoção da saúde, à segurança alimentar e nutricional, à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, ao cuidado nutricional em diferentes fases da vida e à melhoria da qualidade de vida da população. Nesse cenário, torna-se necessária a formação de profissionais capazes de atuar com competência técnica, responsabilidade ética e compromisso social em diferentes contextos de atenção alimentar e nutricional.

A oferta do curso pela FTM dialoga com uma necessidade social concreta, uma vez que o nutricionista atua na avaliação do estado nutricional, no planejamento

dietético, na educação alimentar e nutricional, na nutrição clínica, na nutrição social, na alimentação coletiva, na gestão de unidades de alimentação e nutrição, na tecnologia dos alimentos, na segurança dos alimentos e em ações de promoção da saúde. Trata-se de uma formação que articula dimensões biológicas, clínicas, sociais, educativas, técnicas e humanísticas, preparando o estudante para intervir de forma fundamentada nas demandas alimentares e nutricionais da população.

A relevância do curso também se justifica pelo crescimento das demandas relacionadas à alimentação adequada e saudável, à prevenção e ao acompanhamento de condições como obesidade, diabetes, hipertensão, insegurança alimentar, carências nutricionais, transtornos alimentares e necessidades nutricionais específicas em diferentes ciclos da vida. Nesse contexto, a formação em Nutrição contribui para ampliar o acesso da população a profissionais qualificados, capazes de desenvolver ações de cuidado, orientação, prevenção, gestão e educação em saúde.

A correlação entre vagas e demanda social considera, ainda, a presença do curso em diferentes municípios e polos de apoio da FTM. A oferta do Bacharelado em Nutrição contribui para ampliar oportunidades de formação superior em regiões nas quais a presença de profissionais qualificados é essencial para fortalecer ações de promoção da saúde, educação alimentar e nutricional, atenção básica, alimentação escolar, serviços de alimentação, nutrição clínica e programas voltados à segurança alimentar e nutricional.

A oferta de vagas não se fundamenta apenas na procura pelo curso, mas em uma análise que envolve demanda educacional, relevância social da profissão, abrangência territorial, infraestrutura disponível, corpo docente-tutor, capacidade de acompanhamento acadêmico, condições de realização das atividades práticas, extensão e estágios supervisionados. Dessa forma, a quantidade de vagas autorizadas permite à FTM organizar uma oferta compatível com sua proposta de expansão, mantendo coerência entre crescimento institucional, qualidade acadêmica e responsabilidade social.

Para o desenvolvimento do curso, a FTM conta com corpo docente-tutor com formação, titulação e experiência compatíveis com as áreas que compõem a matriz curricular. A atuação docente contempla fundamentos biológicos, alimentares, clínicos, sociais, técnicos e profissionais da Nutrição, incluindo conteúdos como

anatomia, citologia e histologia, bioquímica, microbiologia, fisiologia, imunologia, avaliação nutricional, fisiopatologia da nutrição, nutrição e metabolismo, técnica e dietética, tecnologia dos alimentos, educação alimentar e nutricional, nutrição nos ciclos da vida, nutrição esportiva, gestão de unidades de alimentação e nutrição, terapia nutricional, nutrição social e políticas públicas de saúde.

O regime de trabalho dos docentes-tutores é definido de acordo com as necessidades acadêmicas do curso, considerando o número de vagas, a organização das turmas, o acompanhamento discente, as atividades práticas, a extensão, os estágios supervisionados, a orientação de trabalhos acadêmicos e a participação nas instâncias colegiadas. A coordenação do curso acompanha continuamente a aderência entre formação docente, componentes curriculares e competências previstas no perfil do egresso, assegurando coerência entre a oferta de vagas e a capacidade pedagógica da instituição.

Quanto à infraestrutura, a FTM disponibiliza ambientes acadêmicos e administrativos compatíveis com o desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso, considerando as especificidades da sede e dos polos. A estrutura institucional contempla salas de aula, espaços de atendimento acadêmico, ambientes de apoio à coordenação, salas para docentes, espaços destinados ao Núcleo Docente Estruturante, biblioteca física e virtual, secretaria acadêmica, área de convivência e demais ambientes necessários ao funcionamento do curso.

No caso específico da Nutrição, a infraestrutura e os recursos pedagógicos são organizados para atender a uma formação que exige integração entre teoria, prática, análise técnica, cuidado nutricional, gestão e compreensão dos fenômenos alimentares, biológicos e sociais relacionados à saúde. O curso considera a necessidade de ambientes e recursos que favoreçam atividades de avaliação nutricional, técnica dietética, gastronomia, análise da composição dos alimentos, análise sensorial, microbiologia e higiene dos alimentos, tecnologia dos alimentos, gestão de unidades de alimentação e nutrição, estudos de caso, extensão e estágios supervisionados.

Além da estrutura física, o curso utiliza recursos tecnológicos que apoiam o processo de ensino-aprendizagem, especialmente em razão de sua oferta na modalidade a distância e semipresencial. O ambiente virtual de aprendizagem, os

sistemas acadêmicos, os materiais didáticos, os recursos de mediação pedagógica, os canais de comunicação e o acompanhamento tutorial contribuem para a organização do percurso formativo e para a integração entre sede, polos, docentes, tutores e discentes.

A infraestrutura institucional também assegura ao estudante acesso a suporte acadêmico, biblioteca, materiais de estudo, atendimento administrativo, orientação docente, acompanhamento pedagógico e atividades formativas compatíveis com a proposta do curso. Os espaços físicos e virtuais observam requisitos de acessibilidade, segurança, manutenção, iluminação, ventilação, mobiliário e recursos adequados às necessidades acadêmicas, administrativas e pedagógicas. A previsão de vagas é acompanhada por estudos quantitativos e qualitativos que subsidiam o planejamento acadêmico e institucional. Esses estudos consideram a demanda regional dos polos, a distribuição dos estudantes, a capacidade de atendimento acadêmico, a infraestrutura disponível, a organização do corpo docente-tutor, os indicadores de permanência, a procura social pela área e as possibilidades de crescimento do curso. Essa análise permite ajustar continuamente a oferta, preservando a qualidade acadêmica e a coerência entre expansão e condições de funcionamento.

Dessa forma, a correlação entre vagas, corpo docente-tutor e infraestrutura demonstra coerência com a proposta do Curso de Bacharelado em Nutrição da FTM. A instituição busca assegurar que a expansão da oferta esteja acompanhada de condições acadêmicas, pedagógicas, tecnológicas e estruturais adequadas, reafirmando seu compromisso com uma formação em Nutrição alinhada às necessidades da sociedade, às políticas de promoção da saúde, à segurança alimentar e nutricional e ao desenvolvimento de profissionais preparados para atuar com competência técnica, ética e responsabilidade social.

1.12 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

A FTM, no intuito de promover uma gestão integrada e participativa, congrega suas propostas direcionadoras de forma articulada e sistêmica, registrando-as em

seus documentos oficiais, alinhadas com a visão e princípios da entidade mantenedora. Dentre os documentos principais cita-se o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e os Projetos Pedagógicos de Cursos (PPC).

Assim, as políticas acadêmicas institucionais contidas no PDI ganham materialidade no projeto pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição, estabelecendo referenciais para as ações e decisões do curso em articulação com a especificidade de sua área de conhecimento, direcionando para os mesmos objetivos no que diz respeito à execução das práticas consolidadas e institucionalizadas.

Todas as políticas definidas para a Instituição encontram-se inseridas no contexto do curso, tanto as específicas como aquelas constituídas de formas transversais nas ações definidas nos diversos itens construídos no projeto pedagógico. A seguir, apresentam-se as políticas institucionais que se aplicam ao curso.

1.13 POLÍTICAS DE ENSINO

Os cursos de graduação da FTM são concebidos de forma que sejam administrados por coordenações de curso que atuem como gestores de processos, onde a busca de eficiência (durante o processo) e eficácia (resultados) constituem-se em valores imprescindíveis para melhor atender os maiores beneficiários do sistema educacional: o aluno e a sociedade em que está inserido. Para atingir esses objetivos, as políticas de ensino são concebidas pela Diretoria Acadêmica, contando com a assessoria e parceria dos demais setores da IES

A política de ensino da FTM representa uma diretriz para todas as unidades de ensino que constituem o seu sistema educacional e são essencialmente marcadas pela preocupação de propiciar qualidade superior em seus cursos. A interação social também é uma das práticas que a IES preconiza na educação presencial e a distância, para que se desenvolvam as sociabilidades dentro do espaço da sala de aula, objetivando melhorias nas relações, na comunicação e, conseqüentemente, no aprendizado.

Deve-se considerar a importância das trocas de experiência dentro do ambiente acadêmico, incentivando uma interação eficaz entre professor e aluno e entre os próprios alunos, que são possibilitadas pela boa qualidade da comunicação e troca

imediatas. Deve-se também estimular a comunicação e a reflexão, fazendo com que os alunos se comprometam com a própria aprendizagem e adquiram a autonomia necessária para a continuidade de sua formação.

Dessa forma, a proposta pedagógica do Curso se articula com a política de ensino institucional buscando:

- adoção de metodologias identificadas com a instituição para o desenvolvimento didático-pedagógico;
- interdisciplinaridade e transdisciplinaridade, visando à articulação de ações na busca de objetivos comuns;
- atualização de currículos e programas de ensino, adequando-os à evolução da ciência, às necessidades dos alunos e professores, à realidade conjuntural, da política e da vida social;
- Aprimoramento contínuo do processo avaliativo, por meio da adoção de práticas e instrumentos diversificados que possibilitem uma análise mais ampla, criteriosa e formativa do processo de ensino e aprendizagem;
- entrosamento dos corpos docente, discente e técnico-administrativo, visando a ampliar a participação acadêmica;
- valorização dos recursos humanos na perspectiva de promover o desenvolvimento profissional, acadêmico e pessoal dos diferentes sujeitos envolvidos no processo educacional, dentro e fora do contexto acadêmico;
- manutenção e ampliação constante de infraestrutura adequada, visando assegurar condições físicas, tecnológicas, acadêmicas e administrativas compatíveis com as necessidades do curso e com as exigências contemporâneas do ensino superior;
- integração com a pós-graduação, visando fortalecer a articulação entre os diferentes níveis de formação acadêmica e promover a continuidade do desenvolvimento científico, profissional e intelectual dos estudantes e docentes;
- aperfeiçoamento e qualificação contínua do corpo docente em exercício na própria instituição, aliado ao compromisso permanente com a contratação de profissionais de competência comprovada, sólida formação acadêmica e experiência profissional compatível com as exigências do ensino superior;

- atendimento aos anseios regionais em graus de aperfeiçoamento, extensão e especialização e apoio aos profissionais principalmente da região onde se instala a IES, com treinamento profissional avançado;
- desenvolvimento de programas de monitoria e de sistemas de incentivo aos estudantes para a participação em atividades de pesquisa e continuidade da formação em nível de pós-graduação.

1.14 POLÍTICAS DE EXTENSÃO

A FTM define sua extensão como um processo educativo, cultural e científico que, visando construir uma relação transformadora entre instituição e sociedade, realiza-se no sentido da solidariedade, justiça social, democracia, valorização da cultura e da preservação do meio ambiente, produzindo saberes científicos, tecnológicos e culturais a serem oferecidos à comunidade, os quais resultam da observação da realidade regional e nacional, nas quais a IES se insere.

Como espaço para várias manifestações do conhecimento, a extensão universitária caracteriza-se pela sua multi e interdisciplinaridade, no sentido em que integra esforços e conhecimentos para acolher a realidade social e devolver, por meio da reflexão, respostas às suas necessidades mais urgentes. Dessa forma, a instituição se transforma pela práxisadquirida na ação e a sociedade pelo conhecimento que lhe é oferecido.

Embasada nesses princípios, a FTM, por meio de sua Direção Acadêmica e demais setores da IES, procura desenvolver seus projetos e programas de extensão nas áreas de Educação, Cultura, Tecnologia, Direitos Humanos, Meio Ambiente, Saúde e Trabalho, abarcando assim variadas formas de responder às necessidades de sua comunidade interna e externa, com as seguintes ações:

- Disseminação de conhecimento por meio de cursos, conferências, seminários e palestras abertas tanto ao público interno quanto externo;
- Prestação de serviços à sociedade por meio de atividades de assistência, assessoria e consultoria, reafirmando o compromisso institucional com a responsabilidade social, a integração comunitária e a

aplicação prática do conhecimento acadêmico em benefício da coletividade;

- Difusão cultural, concretizada por meio da realização de eventos, atividades e produtos artísticos e culturais que promovam a valorização da cultura, da diversidade e da produção de conhecimento em suas múltiplas manifestações, considerando as características e identidades regionais de cada polo de Educação à Distância.

Como objetivos principais, a Extensão na FTM busca:

- Integração do ensino aos interesses e às necessidades da sociedade, buscando assegurar que o processo formativo esteja permanentemente alinhado às demandas sociais, culturais, econômicas e profissionais contemporâneas;
- Desenvolvimento de novos meios e processos de produção e transferência de conhecimento, visando fortalecer a inovação acadêmica, científica e tecnológica, bem como ampliar o impacto social das atividades de extensão desenvolvidas pela instituição;
- Participação em ações conjuntas com empresas, órgãos da administração pública e organizações da sociedade civil, visando fortalecer parcerias institucionais voltadas à promoção do bem comum, ao desenvolvimento social e à construção de soluções coletivas para as demandas da comunidade;
- Desenvolvimento de atividades interinstitucionais voltadas ao intercâmbio de experiências, saberes e conhecimentos;
- Democratização do acesso ao conhecimento acadêmico, ampliando as oportunidades de educação, arte e cultura, com vistas à promoção da cidadania, da inclusão social e desenvolvimento humano;
- Formação de profissionais sintonizados com a realidade social, capazes de compreender criticamente o contexto em que estão inseridos e transformar essa reflexão em ações concretas voltadas à promoção de mudanças sociais, educacionais e humanas;

- Utilização das tecnologias disponíveis como instrumento de ampliação das oportunidades de educação, visando democratizar o acesso ao conhecimento.

A extensão na IES é realizada por meio de programas (conjunto de ações de caráter educativo, social, cultural, científico ou tecnológico, com objetivo definido e prazo determinado) que articulam projetos e ensino na forma de cursos, eventos, prestação de serviços e produção acadêmica. Essas atividades podem ser propostas por alunos, professores, coordenadores, colaboradoes, por outros setores e por pessoas da comunidade, físicas ou jurídicas, e são aprovadas desde que se configurem como pertinentes à formação acadêmica, profissional e cultural dos alunos, professores e funcionários da instituição, bem como às necessidades da comunidade.

As atividades de extensão da FTM podem ser definidas como:

- **Cursos:** ações pedagógicas, teóricas ou práticas, com carga horária estabelecida e processo de avaliação;
- **Cursos livres:** propostas de lazer, educativas, artísticas ou recreativas, oferecidas tanto ao público interno como externo;
- **Eventos:** ações que apresentam conhecimentos ou produtos culturais, científicos e tecnológicos, desenvolvidos pela IES, como congressos, seminários, palestras, ciclo de debates, exposições, espetáculos, eventos esportivos, festivais, campanhas, entre outros;
- **Produção acadêmica:** produção de publicações para difusão e divulgação cultural, científica ou tecnológica, feitas a partir das ações de extensão, como por exemplo, livros, manuais e relatórios;
- **Prestação de serviços por meio de projetos institucionais:** atividades voltadas ao atendimento das necessidades da comunidade, por intermédio de ações de assistência técnica, educacional, científica, esportiva, social e cultural, realizadas de forma permanente ou eventual.

1.15 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

A FTM conta com cursos de graduação e pós-graduação, com perspectivas e abordagens diversas, mas que compartilham uma visão integradora, interdisciplinar e complexa. Os cursos da área de saúde, compreendem a Saúde como um todo, complementando e fomentando a produção de saberes e práticas, não havendo hierarquia entre os saberes. Cada prática, técnica e abordagem, tem sua contribuição na construção de conhecimentos científicos, afetivos e aplicados ao cotidiano acadêmico e profissional dos alunos, professores, gestores e comunidades. Nesse sentido, Ensino e Extensão tanto no âmbito da FTM quanto no Curso de Bacharelado em Nutrição, se tornam integrados e complementares aos processos de ensino e aprendizagem da IES.

A aprendizagem resultante desse processo pressupõe a apropriação crítica, reflexiva e significativa dos saberes pelos estudantes, ultrapassando a simples assimilação mecânica de conteúdos e favorecendo a construção de conhecimentos capazes de dialogar com a realidade social, cultural e profissional em que estão inseridos, no qual o estudante assume papel ativo na produção do conhecimento, desenvolvendo autonomia intelectual, capacidade analítica e consciência crítica diante das diferentes problemáticas da sociedade contemporânea.

A associação do Ensino e Extensão, possibilita ao estudante o desenvolvimento de uma visão holística e crítica acerca do contexto social, cultural, econômico e profissional em que está inserido, favorecendo uma formação acadêmica mais ampla, humanizada e comprometida com as necessidades da sociedade. Assim, essa articulação permite ao discente compreender que o saber produzido e compartilhado no ambiente acadêmico não é indiferente ou neutro, mas possui relevante impacto social, cultural, educacional e humano, sendo capaz de promover transformações significativas tanto no indivíduo quanto na coletividade.

A extensão, como parte do conjunto pedagógico, sugere a prática como componente curricular, desenvolvida ao longo do curso, através da produção contextualizada do conhecimento, desenvolvida em diferentes formas de atividades práticas vinculadas às teorias (ação/reflexão/ação), estágios curriculares, atuação em projetos extensionistas, grupos de estudo ou em núcleos comunitários institucionais e outras atividades. Esses projetos e núcleos desempenham relevante função

pedagógica, uma vez que se constituem como importantes espaços de integração entre ensino e extensão, contribuindo diretamente para o processo de formação acadêmica e profissional dos estudantes.

O ensino com extensão também é oportunizado por meio da flexibilização curricular. Essa foi obtida pela educação superior, quando da passagem da exigência de “currículos mínimos” para as “diretrizes curriculares nacionais”. A flexibilização dos currículos permitiu o desenvolvimento de atividades complementares de integralização curricular que podem ser oportunizadas por atividades de ensino e de extensão, embora, via de regra, ocorram pela extensão.

O ensino é flexibilizado e apresenta a sua dimensão teórico/prática garantida via extensão e, ao mesmo tempo, nutre atividades no curso com o desenvolvimento que assegura à vocação definida para o mesmo. A adoção do princípio pedagógico da indissociabilidade entre ensino e extensão em cada Curso de Graduação e de Pós-Graduação, de acordo com o Ministério da Educação, requer uma gestão pedagógica em que cada docente se reconheça como parte de um todo maior de curso.

Assim, a estrutura curricular de um curso deve ser compreendida como um conjunto integrado, articulado e dinâmico, significativamente maior do que a simples soma de suas partes constituintes. Mais do que um agrupamento de disciplinas, conteúdos e atividades acadêmicas, o currículo representa uma construção formativa ampla, organizada de maneira a promover o desenvolvimento integral do estudante, articulando conhecimentos teóricos, práticos, científicos, éticos, culturais e humanos.

Vale ratificar que, no âmbito institucional do ensino e da extensão, enquanto atividades fim exigem-se:

- ✓ Políticas institucionais que regulamentem o ensino e a extensão e que se articulem entre si;
- ✓ Ação educativa desenvolvida sob o paradigma conceitual da Instituição, comprometida com a ação coletiva, coerente com os princípios de participação ativa;
- ✓ Estrutura interna articulada e integradora.

Atendidos os aspectos acima citados, a indissociabilidade entre o ensino e a extensão, no âmbito institucional, concretiza-se na forma como são estabelecidas as

suas interfaces. O ensino é desenvolvido com base na vocação e nos princípios formativos do Curso de Bacharelado em Nutrição, os quais orientam toda a organização acadêmica, pedagógica e institucional do processo educativo. A partir dessa concepção, estruturam-se os fundamentos que dão origem à organização curricular do curso, definindo suas áreas de atuação, linhas de formação e os diferentes grupos, projetos e núcleos responsáveis pelo desenvolvimento das atividades acadêmicas, científicas e extensionistas.

1.16 INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO E EXTENSÃO NO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

A indissociabilidade entre Ensino e Extensão, no âmbito do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Três Marias, efetiva-se por meio de projetos, programas, eventos acadêmicos, ações comunitárias e atividades formativas que articulam os conhecimentos desenvolvidos nas unidades curriculares com as demandas reais da sociedade.

No contexto específico da Nutrição, essa integração assume papel essencial, uma vez que a formação do bacharel exige contato permanente com situações relacionadas à promoção da saúde, à segurança alimentar e nutricional, à educação alimentar e nutricional, à avaliação nutricional, à prevenção de agravos, à alimentação adequada e saudável, à qualidade de vida, à atenção nutricional nos diferentes ciclos da vida e à atuação profissional em diferentes espaços sociais, clínicos, coletivos e institucionais.

Entre as ações institucionais que favorecem essa articulação, destacam-se eventos anuais da Instituição, tais como: Jornada Acadêmica Integrada, JAI; Atualiza FTM; FTM na Praça; Semana da Nutrição; Dia Mundial da Alimentação; Open Door; Programa de Capacitação Externa, PROCAP; grupos de estudo e demais atividades acadêmicas integradas. Além dos eventos anuais, são realizados, ao longo dos semestres, workshops, meetings, seminários, aulões, oficinas, campanhas educativas e ações interdisciplinares, nas quais alunos, professores, tutores e comunidade

externa participam da construção de conhecimentos e práticas voltadas à realidade social.

Essas iniciativas são organizadas de modo a permitir que o estudante participe de diferentes etapas do processo extensionista, incluindo diagnóstico da realidade, planejamento da ação, execução, registro, avaliação e reflexão crítica sobre os resultados alcançados. Com isso, a extensão passa a contribuir não apenas para a aproximação entre curso e comunidade, mas também para o desenvolvimento de competências profissionais essenciais ao bacharel em Nutrição.

Tais ações permitem que o estudante compreenda a Nutrição para além da dimensão técnica da prescrição dietética, reconhecendo sua função social na promoção da saúde coletiva, na prevenção de doenças, na educação alimentar e nutricional, no enfrentamento da insegurança alimentar, na qualificação dos serviços de alimentação, na valorização da alimentação adequada e saudável e na melhoria da qualidade de vida da população. Dessa forma, a extensão torna-se espaço privilegiado para que os discentes articulem teoria e prática, observem necessidades reais da comunidade e desenvolvam competências profissionais coerentes com o perfil do egresso.

Tendo em vista a concepção institucional de Extensão, destacam-se alguns de seus princípios norteadores conforme o Regulamento Institucional da Extensão:

· Democratização do conhecimento produzido e acumulado, disponibilizando-o à sociedade por meio da interação contínua entre Instituição e comunidade;

· Compreensão da extensão como espaço de integração entre teoria e prática, em perspectiva interdisciplinar, educativa, cultural, científica e social;

· Promoção de ações acadêmicas junto à sociedade, fortalecendo a relação entre a Instituição, os cursos e as comunidades atendidas;

· Disseminação do conhecimento e da formação profissional de nível superior, ampliando o acesso ao saber acadêmico para além dos limites institucionais;

· Compromisso com a formação continuada, diante das transformações sociais, científicas, tecnológicas e profissionais;

· Contribuição da extensão para a flexibilização dos currículos de graduação, ampliando experiências formativas e favorecendo a integralização curricular, quando aplicável.

Para articular projetos e ações vinculadas às políticas institucionais previstas no Plano de Desenvolvimento Institucional, PDI, e desenvolvidas no âmbito dos cursos, o Conselho de Ensino e Extensão, CEE, instituiu os Programas Institucionais de Extensão, vinculados à Diretoria Acadêmica. Esses programas orientam a organização, o acompanhamento e a avaliação das ações extensionistas, garantindo coerência entre as propostas dos cursos e os objetivos institucionais.

O Curso de Bacharelado em Nutrição participa de atividades de extensão em conjunto com os demais cursos da FTM, considerando a extensão como importante estratégia para o desenvolvimento da educação interprofissional, da responsabilidade social, da prática colaborativa e da formação cidadã. No campo da Nutrição, essa participação é especialmente relevante por possibilitar o diálogo com diferentes áreas, como saúde, educação, gestão, tecnologia, assistência social, segurança alimentar e políticas públicas, ampliando a compreensão do estudante sobre sua futura atuação profissional.

As atividades de extensão também são desenvolvidas a partir das unidades curriculares do curso, evidenciando o papel do nutricionista junto à comunidade em que está inserido. Nesse processo, os estudantes são estimulados a participar de ações relacionadas à educação alimentar e nutricional, promoção da alimentação adequada e saudável, segurança alimentar e nutricional, avaliação nutricional, prevenção de agravos, orientação nutricional em diferentes ciclos da vida, boas práticas em serviços de alimentação, sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos e qualidade de vida.

A participação dos alunos do Curso de Bacharelado em Nutrição em atividades de extensão inicia-se desde os primeiros períodos, em diálogo com a região metropolitana de João Pessoa, com os municípios onde os polos estão localizados e com cidades circunvizinhas. Essa participação ocorre por meio de ações institucionais, convênios, parcerias públicas e privadas, projetos acadêmicos e iniciativas de aproximação com a comunidade, permitindo o mapeamento de demandas locais e a construção de diagnósticos que orientam o planejamento das atividades.

É de responsabilidade do Colegiado do Curso de Bacharelado em Nutrição, em consonância com as diretrizes institucionais, propor, acompanhar e avaliar os

projetos extensionistas vinculados ao curso. As propostas são apresentadas à Diretoria Acadêmica para análise e aprovação e, após validadas, são implementadas sob a supervisão de professor responsável, com participação discente organizada conforme critérios definidos em edital, quando aplicável.

Por meio dos projetos de extensão, professores e alunos entram em contato com a realidade concreta das comunidades atendidas, com vistas à identificação de necessidades, à proposição de ações educativas e à construção de alternativas para o enfrentamento de problemas relacionados à alimentação, nutrição, saúde coletiva, segurança alimentar, prevenção de doenças, educação em saúde, qualidade dos alimentos e melhoria das condições de vida da população. Essa aproximação permite que o estudante reconheça os diferentes contextos de atuação do nutricionista e compreenda a importância de planejar intervenções adequadas às condições sociais, culturais, econômicas e territoriais dos sujeitos envolvidos.

Nesse sentido, a extensão possibilita que a comunidade acadêmica vivencie práticas complementares ao ensino desenvolvido em sala de aula e no ambiente virtual de aprendizagem, favorecendo a percepção da relevância das unidades curriculares para a resolução de situações concretas. Ao mesmo tempo, permite que as comunidades externas tenham acesso a conhecimentos, orientações e ações que contribuem para a promoção da saúde, a melhoria dos hábitos alimentares, a prevenção de agravos, a qualificação dos serviços de alimentação e o fortalecimento da autonomia dos sujeitos em relação ao cuidado nutricional.

Trata-se, portanto, de uma importante ferramenta de aproximação entre o curso, a Instituição e as comunidades inseridas em seu entorno, fortalecendo os vínculos entre ambiente acadêmico e realidade social local e regional. Essa perspectiva fundamenta-se em uma diretriz voltada à inserção comunitária, concebida como princípio orientador das ações extensionistas desenvolvidas pela FTM e pelos cursos, com o propósito de assegurar maior coerência, integração e efetividade às atividades realizadas junto à sociedade.

O Curso de Bacharelado em Nutrição promove, semestralmente, atividades classificadas como cursos de extensão, oficinas, ações educativas, eventos acadêmicos e práticas de aproximação com a comunidade, com participação ativa dos discentes em diferentes etapas, desde a organização e produção até a implementação

e avaliação das ações. Os estudantes também participam como ouvintes, monitores, colaboradores ou executores, conforme a natureza da atividade proposta.

Essas ações têm como objetivo fomentar o aprofundamento de temas relevantes e atuais da área da Nutrição, promovendo momentos de discussão, atualização e educação continuada. Entre os temas possíveis, destacam-se promoção da saúde, educação alimentar e nutricional, segurança alimentar e nutricional, avaliação nutricional, alimentação nos ciclos da vida, nutrição materno-infantil, nutrição clínica, nutrição social, terapia nutricional, alimentação coletiva, gestão de unidades de alimentação e nutrição, tecnologia dos alimentos, higiene e controle de qualidade dos alimentos, rotulagem nutricional, aproveitamento integral dos alimentos, sustentabilidade e atuação ética do nutricionista.

Trata-se de um momento que oportuniza significativa aproximação dos estudantes com profissionais de diferentes áreas de atuação, favorecendo o intercâmbio de experiências, conhecimentos e vivências profissionais que enriquecem o processo de formação acadêmica. Essa interação amplia a compreensão discente acerca das múltiplas possibilidades de atuação do bacharel em Nutrição, fortalecendo sua visão interdisciplinar e contribuindo para uma formação mais ampla, crítica, contextualizada e socialmente comprometida.

Cabe salientar que a oferta de cursos, oficinas e atividades extensionistas é flexível e adaptável às necessidades e interesses locais e regionais identificados por alunos, professores, tutores, técnicos administrativos, parceiros institucionais e público externo. Busca-se, com isso, possibilitar que o estudante participe ativamente da construção de sua formação complementar, desenvolvendo autonomia, responsabilidade social, capacidade de intervenção e compromisso com a melhoria das condições alimentares, nutricionais e de saúde da população atendida.

1.17 EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

A Extensão na Faculdade Três Marias, no âmbito do Curso de Bacharelado em Nutrição, é compreendida como processo educativo, cultural, científico e social que

articula o ensino à realidade concreta da comunidade, promovendo interação transformadora entre a academia e a sociedade.

No contexto da formação do bacharel em Nutrição, a extensão assume papel estratégico na qualificação acadêmica, pois aproxima o estudante das práticas profissionais desenvolvidas em diferentes espaços sociais, de saúde, alimentação coletiva, atenção nutricional e educação alimentar. Essa aproximação possibilita que o discente compreenda, de forma concreta, como os conhecimentos da área podem contribuir para a promoção da saúde, a segurança alimentar e nutricional, a melhoria da qualidade de vida, a prevenção de agravos, a educação alimentar e nutricional, a valorização da alimentação adequada e saudável e a construção de práticas socialmente relevantes junto à comunidade.

As atividades extensionistas contribuem para a qualidade da graduação ao integrarem o saber teórico com a realidade das comunidades atendidas, fortalecendo uma formação crítica, ética e comprometida com as demandas sociais, educacionais, culturais, alimentares, nutricionais e de saúde do país. Ao inserir o futuro nutricionista em ações específicas do curso, a extensão permite a construção de uma postura profissional sensível aos desafios que os discentes enfrentarão em sua prática, especialmente no contato com diferentes públicos, faixas etárias, condições de saúde, hábitos alimentares, contextos sociais, culturais e econômicos e necessidades de orientação nutricional.

A extensão universitária também favorece o desenvolvimento de competências fundamentais ao perfil do egresso, tais como comunicação, liderança, escuta qualificada, planejamento de ações educativas, trabalho em equipe, análise de contexto, responsabilidade ética, tomada de decisão e capacidade de propor intervenções coerentes com as necessidades da comunidade. No caso da Nutrição, essas competências são indispensáveis para uma atuação profissional responsável em espaços como unidades de alimentação e nutrição, serviços de saúde, escolas, instituições sociais, programas de atenção básica, ações de segurança alimentar e nutricional, projetos comunitários, atividades de educação alimentar e nutricional e iniciativas voltadas à promoção da saúde e da qualidade de vida.

Tendo em vista a concepção de Extensão, destacam-se, de forma sintética, alguns princípios norteadores previstos no Regulamento Institucional da Extensão:

- Democratização do conhecimento produzido e acumulado, disponibilizando-o à sociedade por meio da interação contínua;
- Integração entre teoria e prática em perspectiva interdisciplinar, educativa, cultural, científica e social;
- Promoção de ações acadêmicas junto à sociedade, com foco na responsabilidade social e na formação cidadã;
- Disseminação do conhecimento e da formação profissional de nível superior desenvolvida pelo ensino;
- Compromisso com a formação continuada, indispensável diante das transformações da contemporaneidade;
- Contribuição da extensão para a flexibilização dos currículos de graduação e para a ampliação das experiências formativas dos estudantes.

Para articular projetos e ações vinculadas às diferentes políticas institucionais constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional, PDI, e desenvolvidas no âmbito dos cursos, o Conselho de Ensino e Extensão, CEE, criou os Programas Institucionais de Extensão, vinculados à Diretoria Acadêmica.

No Curso de Bacharelado em Nutrição, esses programas orientam a organização das ações extensionistas e contribuem para que a extensão seja desenvolvida de modo planejado, acompanhado e coerente com o Projeto Pedagógico do Curso. Assim, a extensão deixa de ser compreendida como atividade isolada e passa a integrar o percurso formativo do estudante, fortalecendo a indissociabilidade entre ensino, prática profissional, responsabilidade social e desenvolvimento regional.

No âmbito do curso, as ações extensionistas também são planejadas considerando a curricularização da extensão, de modo que as atividades desenvolvidas estejam articuladas aos componentes curriculares, às competências previstas no perfil do egresso e às demandas sociais identificadas nos territórios atendidos pela FTM. Essa organização favorece a integração entre planejamento

acadêmico, prática profissional e responsabilidade social, evitando que a extensão seja compreendida como ação isolada ou desvinculada da formação do estudante.

As atividades de extensão são acompanhadas por meio de registros institucionais, relatórios, participação discente, orientação docente e avaliação das ações realizadas. Esse acompanhamento permite verificar a aderência das propostas ao Projeto Pedagógico do Curso, a participação dos estudantes, os resultados alcançados junto à comunidade e as possibilidades de aprimoramento das ações futuras. Dessa forma, a extensão também se constitui como instrumento de avaliação, planejamento e melhoria contínua do curso.

No campo específico da Nutrição, as ações extensionistas podem contemplar temas como promoção da saúde, educação alimentar e nutricional, segurança alimentar e nutricional, alimentação adequada e saudável, avaliação nutricional, prevenção de agravos, cuidado nutricional nos diferentes ciclos da vida, saúde coletiva, alimentação escolar, boas práticas em serviços de alimentação, aproveitamento integral dos alimentos, sustentabilidade, rotulagem nutricional, higiene e controle de qualidade dos alimentos, nutrição materno-infantil, nutrição clínica, nutrição social e orientação nutricional para diferentes públicos. Esses temas reforçam a relevância social do curso e evidenciam a contribuição do bacharel em Nutrição para a melhoria das condições alimentares, nutricionais e de saúde da população.

Dessa forma, a Extensão Universitária no Curso de Bacharelado em Nutrição da FTM constitui eixo fundamental da formação acadêmica, pois possibilita ao estudante vivenciar situações reais, compreender demandas sociais, participar de ações de impacto comunitário e reconhecer a relevância da Nutrição na promoção da saúde, na prevenção de doenças, na segurança alimentar e nutricional, na educação alimentar, na qualidade de vida e no cuidado integral da população. Ao mesmo tempo, reafirma o compromisso institucional da FTM com uma formação superior socialmente referenciada, academicamente qualificada e alinhada às necessidades da sociedade contemporânea.

1.17.1. EXTENSÃO NO ÂMBITO DO CURSO

O Curso de Bacharelado em Nutrição participa ativamente de atividades de extensão, em conjunto com os demais cursos da FTM, uma vez que se considera a extensão uma importante atividade para o desenvolvimento da educação interprofissional, o exercício da responsabilidade social e da prática colaborativa. Além disso, atividades de extensão são desenvolvidas nas unidades curriculares evidenciando o papel desse profissional junto à comunidade na qual está inserido.

A participação dos alunos em atividades de extensão tem início a partir do primeiro semestre numa integração acadêmica com a região metropolitana de João Pessoa e demais regiões onde há polo de educação a distância com o mapeamento de demandas e necessidades da região, fornecendo assim um diagnóstico institucional e mapeamento detalhado, respeitando a regionalidade de cada localidade. É de responsabilidade do colegiado do curso juntamente com o CEE desenvolver os projetos que são e serão ofertados à comunidade acadêmica e consequentemente à sociedade civil. Os projetos em andamento foram apresentados à Diretoria Acadêmica para aprovação e em seguida implementados sob a supervisão de um professor/coordenador. A seleção para participação discente acontece mediante publicação de edital.

Por meio de projetos de extensão, professores e alunos tem contato com a realidade concreta das comunidades alvo, com vistas a diagnosticar problemas e pensar em suas soluções, bem como a produção de serviços específicos de cada área envolvida, reconhecendo as circunstâncias em que vivem os sujeitos e a imperativa articulação entre conhecimento e setores para tanto.

Nesse sentido, permitimos que a comunidade acadêmica vivencie a prática necessária à complementação do ensino promovido em sala de aula, proporcionando a percepção da relevância das unidades curriculares estudadas para a resolução de problemas concretos, bem como permiti-se às organizações envolvidas e as comunidades externas por estas atendidas a complementação e/ou a melhoria de serviços e a geração de novas alternativas para resolução de questões vivenciadas cotidianamente, prestados e pensadas para suas realidades, concretizando a ação transformadora da sociedade que uma instituição de ensino superior deve implementar nos locais em que se encontra.

Trata-se, com efeito, de ferramenta apta a permitir a maior aproximação de todos os cursos da instituição, a partir de uma linha diretriz, a inserção comunitária, para orientar num sentido coeso e efetivo as ações de extensão a serem promovidas pela instituição.

1.17.2. CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO

A Curricularização da Extensão regulamenta-se pela Resolução nº7 MEC/CNE/CES, de 18 de dezembro de 2018 e entre outras coisas: (1) estabelece que "as atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos"; e (2) instrui o INEP a considerar, para efeitos de autorização e reconhecimento de cursos, (i) o cumprimento dos 10% de carga horária mínima dedicada à extensão, (II) a articulação entre atividades de extensão, ensino e pesquisa, (III) os docentes responsáveis pela orientação das atividades de extensão nos cursos de graduação.

Neste cenário, a curricularização da extensão na FTM foi implantada em 2023, no Curso de Bacharelado em Nutrição, conforme Resolução do CEE e Deliberações do NDE. A carga horária destinada à extensão deve ser realizada no decorrer do curso, mediante desenvolvimento de programas, projetos, cursos e oficinas, eventos e prestação de serviços, que tanto podem ter natureza disciplinar, desenvolvidos no âmbito de uma ou mais disciplinas de forma isolada, como de forma ampla, no âmbito do curso, com a promoção de parcerias que visam contribuir com o Poder Público, no atendimento às políticas públicas, bem como com os parceiros do segmento privado.

1.17.3. CURSOS DE EXTENSÃO NO ÂMBITO DO CURSO

O perfil do egresso idealizado pela FTM para o Curso de Bacharelado em Nutrição, contempla a formação de um profissional com base sólida, crítica, ética, humanística e reflexiva, capaz de atuar de forma generalista, dinâmica e comprometida com as transformações sociais, culturais e educacionais. Esse egresso deve ser apto a diagnosticar contextos escolares e sociais, identificar demandas educacionais e propor estratégias pedagógicas inovadoras que contribuam para o

desenvolvimento do raciocínio lógico, da resolução de problemas e do pensamento crítico.

Nesse sentido, no primeiro semestre de 2023, foi colocado em prática um projeto de extensão vinculado às unidades curriculares do curso de Bacharelado em Nutrição da FTM. Esse projeto foi concebido com foco na multi, inter e transdisciplinaridade, promovendo a articulação entre teoria e prática, e contribuindo para a formação integral do futuro profissional da Nutrição de forma crítica, reflexiva, ética e socialmente engajada.

TÍTULO DO PROJETO
NUTRIÇÃO EM REDE: ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL PARA A PROMOÇÃO DA SAÚDE COMUNITÁRIA

1.DESCRIÇÃO

O projeto Nutrição em Rede busca aproximar alunos do curso de Nutrição EAD da prática extensionista através do uso de plataformas digitais para promoção da saúde. A proposta consiste em desenvolver ações online de orientação alimentar voltadas a comunidades específicas (como famílias de baixa renda, idosos, gestantes ou adolescentes), utilizando ferramentas digitais como Google Meet, Zoom e redes sociais.

As atividades incluem produção de materiais educativos (cartilhas digitais, vídeos curtos, e-books), realização de encontros virtuais semanais e acompanhamento individualizado simplificado. O projeto fortalece a interação entre academia e sociedade, promove cidadania e amplia o alcance da educação nutricional em formato acessível e inclusivo.

2. Objetivos

- Integrar ensino, pesquisa e extensão, assegurando a indissociabilidade entre esses pilares da educação superior e fortalecendo a formação acadêmica por meio de experiências extensionistas significativas.

- Desenvolver ações de Educação Alimentar e Nutricional em ambiente virtual, utilizando recursos tecnológicos acessíveis, como cartilhas digitais, vídeos educativos, e-books, encontros on-line e outras ferramentas de comunicação em saúde.
- Proporcionar aos estudantes do curso de Nutrição EAD experiências práticas de interação com a comunidade, favorecendo o desenvolvimento de competências técnico-científicas, comunicacionais, educativas, éticas e de trabalho em equipe.
- Incentivar a aplicação dos conhecimentos adquiridos ao longo da formação na identificação das demandas da comunidade, propondo estratégias de promoção da saúde, prevenção de agravos e melhoria da qualidade de vida.
- Estimular o uso de evidências científicas na elaboração de materiais educativos e na condução das atividades extensionistas, promovendo a divulgação de informações confiáveis e o combate à desinformação em saúde e nutrição.
- Fortalecer a autonomia dos participantes na adoção de práticas alimentares saudáveis, respeitando os aspectos culturais, sociais, econômicos e regionais que influenciam o comportamento alimentar.
- Promover a inclusão social, a cidadania, a equidade e o respeito à diversidade humana por meio de ações educativas que valorizem as diferenças individuais e contribuam para a redução das desigualdades no acesso à informação em saúde.
- Estimular o desenvolvimento do pensamento crítico, da responsabilidade social e do compromisso ético dos estudantes, formando profissionais capazes de atuar de maneira humanizada, interdisciplinar e comprometida com as necessidades da sociedade.

- **Público alvo**

O projeto destina-se à comunidade em geral, com foco em indivíduos que tenham acesso a recursos digitais e interesse em receber orientações sobre alimentação e nutrição por meio de plataformas virtuais. Serão priorizados diferentes grupos populacionais, considerando suas necessidades específicas, tais como:

- Crianças, adolescentes, adultos e idosos;
- Gestantes, nutrizes e seus familiares;

- Pessoas com doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes mellitus, hipertensão arterial e dislipidemias;
- Indivíduos em situação de vulnerabilidade social ou com acesso limitado a ações presenciais de educação em saúde;
- Estudantes, trabalhadores e demais membros da comunidade interessados na promoção da alimentação saudável e da qualidade de vida;
- Instituições parceiras, escolas, associações comunitárias, unidades de saúde e organizações sociais que possam participar das atividades educativas remotas.

Além da comunidade externa, o projeto contempla como público participante os estudantes do Curso de Bacharelado em Nutrição na modalidade Educação a Distância (EAD), sob supervisão docente, proporcionando vivências extensionistas que favoreçam o desenvolvimento de competências técnicas, éticas, comunicacionais e humanísticas, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição.

Coordenador(a) do projeto

Professor-Tutor Luciana Maria Martinez Vaz

Coordenação: Drª Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes

TÍTULO DO PROJETO
DECIFRANDO RÓTULOS: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA O CONSUMO CONSCIENTE DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

1.DESCRIÇÃO

O projeto “Decifrando Rótulos: Educação Alimentar e Nutricional para o Consumo Consciente de Alimentos Industrializados” tem como objetivo aproximar estudantes do curso de Nutrição na modalidade EAD das práticas extensionistas por meio de atividades educativas voltadas à interpretação da rotulagem de alimentos. A proposta consiste em desenvolver ações que incentivem a análise crítica das informações presentes nos rótulos nutricionais e promovam a disseminação de conhecimento

acessível para a população sobre escolhas alimentares mais conscientes. As atividades serão realizadas por meio de encontros. Durante o projeto, os estudantes realizarão pesquisa sobre a legislação vigente relacionada à rotulagem nutricional, analisarão rótulos de diferentes categorias de alimentos industrializados e produzirão materiais educativos digitais, como folders, infográficos, vídeos curtos e posts informativos. O projeto busca fortalecer a integração entre ensino e extensão, estimular o desenvolvimento de competências profissionais dos estudantes e ampliar o acesso da comunidade a informações claras e confiáveis sobre leitura de rótulos e alimentação saudável, contribuindo para a promoção da saúde e para o consumo alimentar mais consciente.

3. Objetivos

- Integrar ensino, pesquisa e extensão, assegurando a indissociabilidade entre esses pilares da educação superior por meio de atividades extensionistas desenvolvidas em ambiente virtual.
- Desenvolver ações educativas sobre rotulagem nutricional e consumo consciente de alimentos industrializados, utilizando metodologias ativas e recursos digitais acessíveis.
- Capacitar os estudantes para interpretar a legislação vigente referente à rotulagem nutricional e à rotulagem frontal de alimentos, aplicando esse conhecimento na produção de materiais educativos fundamentados em evidências científicas.
- Estimular a análise crítica das informações presentes nos rótulos de alimentos industrializados, incluindo lista de ingredientes, tabela de informação nutricional, alegações nutricionais e rotulagem frontal, favorecendo escolhas alimentares mais saudáveis.
- Produzir e divulgar materiais educativos digitais, como infográficos, cartilhas, vídeos, podcasts e conteúdos para redes sociais, ampliando o acesso da população a informações confiáveis sobre alimentação e nutrição.
- Incentivar a adoção de hábitos alimentares saudáveis por meio da compreensão da composição nutricional dos alimentos e dos impactos do consumo excessivo de produtos ultraprocessados na saúde.

- Desenvolver nos estudantes competências relacionadas à educação em saúde, comunicação científica, trabalho colaborativo, uso de tecnologias digitais e responsabilidade social, fortalecendo sua formação profissional.
- Promover a autonomia da população na leitura e interpretação dos rótulos de alimentos, contribuindo para o exercício do direito à informação e para a realização de escolhas alimentares conscientes.
- Fortalecer a cidadania, a inclusão e a promoção da saúde por meio da democratização do acesso à informação nutricional de qualidade.

Público alvo

O projeto destina-se à comunidade em geral, com foco em consumidores de alimentos industrializados interessados em ampliar seus conhecimentos sobre leitura e interpretação da rotulagem nutricional e adoção de hábitos alimentares mais saudáveis. Serão priorizados os seguintes públicos:

- Adolescentes, adultos e idosos;
- Estudantes da educação básica, técnica e superior;
- Pais, responsáveis e cuidadores interessados em realizar escolhas alimentares mais saudáveis para suas famílias;
- Pessoas com doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes mellitus, hipertensão arterial e dislipidemias, que necessitem compreender melhor as informações nutricionais dos alimentos;
- Trabalhadores, servidores públicos e colaboradores de instituições parceiras;
- Integrantes de escolas, unidades básicas de saúde, associações comunitárias e organizações da sociedade civil que participem das ações educativas.

Além da comunidade externa, o projeto contempla como público participante os estudantes do Curso de Bacharelado em Nutrição na modalidade Educação a Distância (EAD), sob orientação e supervisão docente, proporcionando vivências extensionistas que favoreçam o desenvolvimento de competências previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição, especialmente nas áreas de Educação Alimentar e Nutricional, promoção da saúde, comunicação em saúde, ética profissional e atuação junto à comunidade.

Coordenador(a) do projeto

Professor-Tutor Luciana Maria Martinez Vaz

Coordenação: Drª Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes

TÍTULO DO PROJETO

ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL A IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS DO LAR DA PROVIDÊNCIA CARNEIRO DA CUNHA

1.DESCRIÇÃO

O processo de envelhecimento populacional representa um dos principais desafios para os sistemas de saúde, exigindo ações integradas de promoção da saúde, prevenção de agravos e cuidado nutricional contínuo. Entre as pessoas idosas institucionalizadas, observa-se elevada prevalência de alterações do estado nutricional, doenças crônicas, sarcopenia, fragilidade, disfagia e outros agravos que podem comprometer a autonomia, a funcionalidade e a qualidade de vida. Nesse contexto, a assistência nutricional constitui um componente essencial da atenção integral ao idoso, contribuindo para a manutenção da saúde, da capacidade funcional e do bem-estar. do

O projeto de extensão "Assistência Nutricional a Idosos Institucionalizados do Lar da Providência Carneiro da Cunha" tem como finalidade desenvolver ações de avaliação nutricional, acompanhamento, educação alimentar e nutricional e promoção da saúde junto aos residentes do Lar da Providência Carneiro da Cunha, localizado no município de João Pessoa – PB. As atividades serão desenvolvidas por estudantes do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Três Marias, sob supervisão docente, proporcionando uma experiência extensionista baseada na prática profissional, na humanização do cuidado e na integração entre ensino, pesquisa e extensão. As ações contemplarão a avaliação do estado nutricional, antropometria, identificação de fatores de risco nutricional, orientações alimentares individualizadas, oficinas de educação alimentar e nutricional, acompanhamento da aceitação alimentar, atividades de incentivo à hidratação, prevenção da desnutrição e da obesidade, além de ações voltadas à promoção da alimentação saudável e da qualidade de vida dos idosos institucionalizados. O projeto busca fortalecer a

responsabilidade social da instituição, aproximando a universidade da comunidade, ao mesmo tempo em que contribui para a formação de nutricionistas críticos, éticos, humanistas e comprometidos com os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e com a atenção integral à saúde da pessoa idosa.

Objetivos

- Integrar ensino, pesquisa e extensão por meio de ações desenvolvidas em Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI), fortalecendo a formação acadêmica e a responsabilidade social dos estudantes.
- Realizar avaliação e monitoramento do estado nutricional dos idosos, utilizando métodos de triagem nutricional, avaliação antropométrica e identificação de fatores de risco nutricional.
- Desenvolver planos de orientação alimentar compatíveis com as necessidades nutricionais, condições clínicas e limitações funcionais de cada idoso, respeitando suas características culturais e individuais.
- Promover atividades de Educação Alimentar e Nutricional voltadas aos idosos, cuidadores e profissionais da instituição, incentivando hábitos alimentares saudáveis e a prevenção de agravos nutricionais.
- Desenvolver ações voltadas à prevenção da desnutrição, obesidade, sarcopenia, disfagia, desidratação e demais alterações nutricionais frequentes na população idosa.
- Estimular a manutenção da autonomia, da capacidade funcional e da qualidade de vida dos idosos por meio de estratégias de cuidado nutricional integral.
- Produzir materiais educativos que auxiliem cuidadores e profissionais da instituição na promoção de práticas alimentares seguras e adequadas às necessidades da população idosa.
- Desenvolver nos estudantes competências relacionadas à avaliação nutricional, cuidado clínico, comunicação em saúde, educação alimentar, trabalho interdisciplinar, ética profissional e atenção humanizada ao idoso.
- Incentivar a prática baseada em evidências científicas, fortalecendo a integração entre extensão, pesquisa e assistência nutricional.

Público alvo

O projeto tem como público-alvo principal os idosos residentes no Lar da Providência Carneiro da Cunha, localizado no município de João Pessoa – PB, especialmente aqueles que necessitam de acompanhamento nutricional em razão de alterações do estado nutricional, doenças crônicas, limitações funcionais ou outras condições relacionadas ao processo de envelhecimento. Também constituem público-alvo:

- Idosos institucionalizados de ambos os sexos residentes na instituição;
- Cuidadores formais e informais responsáveis pela assistência diária aos idosos;
- Equipe multiprofissional e colaboradores da Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI), que participarão das ações de educação em saúde e capacitação;
- Familiares dos idosos, quando envolvidos nas atividades educativas e de orientação nutricional.

Além da comunidade externa, o projeto contempla como público participante os estudantes do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Três Marias, nas modalidades presencial e Educação a Distância (EAD), sob supervisão docente. A participação nas atividades extensionistas possibilita o desenvolvimento de competências previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição, especialmente aquelas relacionadas à atenção integral à saúde da pessoa idosa, avaliação nutricional, educação alimentar e nutricional, atuação interprofissional, ética, humanização do cuidado e compromisso social com populações em situação de vulnerabilidade.

Coordenador(a) do projeto

Professor-Tutor Luciana Maria Martinez Vaz

Coordenação: Drª Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes

TÍTULO DO PROJETO

NUTRIÇÃO E DOENÇAS RARAS: APOIO MULTIPROFISSIONAL A PACIENTES E FAMÍLIAS DA ASPADOR

1.DESCRIÇÃO

As doenças raras, apesar de individualmente pouco prevalentes, afetam milhões de pessoas em todo o mundo. Estima-se que 80% tenham origem genética, e muitas não

contam com tratamento específico, o que torna essencial o suporte multiprofissional para garantir qualidade de vida aos pacientes e seus familiares. O projeto Nutrição e Doenças Raras: Apoio Multiprofissional a Pacientes e Famílias da ASPADOR tem como objetivo oferecer ações de avaliação, orientação e educação alimentar voltadas a pacientes e cuidadores vinculados à Associação Paraibana de Doenças Raras – ASPADOR. A iniciativa busca sensibilizar a comunidade acadêmica e promover a inclusão dos discentes do curso de Nutrição em atividades de extensão voltadas para a atenção à saúde, fortalecendo a formação prática e humanizada.

Objetivos

- Integrar ensino, pesquisa e extensão por meio de ações desenvolvidas em parceria com a ASPADOR, fortalecendo a formação acadêmica e a responsabilidade social dos estudantes.
- Realizar avaliação do estado nutricional dos pacientes com doenças raras, identificando necessidades nutricionais e fatores de risco que possam interferir no estado de saúde e na qualidade de vida.
- Desenvolver ações de Educação Alimentar e Nutricional direcionadas aos pacientes, familiares e cuidadores, considerando as particularidades clínicas, metabólicas, funcionais e socioeconômicas de cada condição.
- Elaborar orientações nutricionais individualizadas e materiais educativos que contribuam para a promoção da saúde, prevenção de complicações nutricionais e melhoria do cuidado domiciliar.
- Capacitar os estudantes para a atuação em contextos de atenção às doenças raras, desenvolvendo competências relacionadas ao cuidado integral, comunicação humanizada, trabalho interdisciplinar e prática baseada em evidências científicas.
- Incentivar o trabalho em equipe multiprofissional, promovendo a integração entre diferentes áreas da saúde na assistência às pessoas com doenças raras.
- Promover ações educativas voltadas ao esclarecimento da população sobre as doenças raras, contribuindo para a redução do estigma, fortalecimento da inclusão social e ampliação do acesso à informação em saúde.

- Estimular a produção de conhecimento científico e o desenvolvimento de atividades acadêmicas relacionadas à nutrição nas doenças raras, favorecendo a articulação entre extensão, pesquisa e inovação.
- Fortalecer a autonomia dos pacientes e de seus familiares quanto ao manejo alimentar e nutricional, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida e do autocuidado.

Público alvo

O projeto destina-se, prioritariamente, às pessoas com doenças raras atendidas pela Associação Paraibana de Doenças Raras (ASPADOR), bem como aos seus familiares e cuidadores, considerando as necessidades nutricionais específicas decorrentes de suas condições clínicas. Constituem público-alvo do projeto:

- Pacientes de todas as faixas etárias diagnosticados com doenças raras e acompanhados pela ASPADOR;
- Familiares, responsáveis legais e cuidadores envolvidos no cuidado diário desses pacientes;
- Profissionais e voluntários da ASPADOR que participem das ações educativas e de promoção da saúde;
- Comunidade em geral interessada em ampliar seus conhecimentos sobre doenças raras, alimentação e nutrição, por meio de campanhas e atividades educativas desenvolvidas pelo projeto.

Além da comunidade externa, o projeto contempla como público participante os estudantes do Curso de Bacharelado em Nutrição, nas modalidades presencial e Educação a Distância (EAD), sob supervisão docente, proporcionando vivências extensionistas voltadas ao cuidado nutricional de pessoas com doenças raras.

Coordenador(a) do projeto

Professor-Tutor Luciana Maria Martinez Vaz

Coordenação: Drª Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes

TÍTULO DO PROJETO
ALIMENTAÇÃO, MOVIMENTO E SAÚDE: Educação Alimentar e Nutricional para Crianças da Escola Anísio Teixeira

1.DESCRIÇÃO

O projeto de extensão "Alimentação, Movimento e Saúde: Educação Alimentar e Nutricional para Crianças da Escola Municipal Anísio Teixeira" fundamenta-se na compreensão de que a infância é um período essencial para a construção de hábitos alimentares e comportamentos relacionados ao estilo de vida, os quais exercem influência direta sobre a saúde ao longo de toda a vida. Nesse contexto, a escola configura-se como um ambiente privilegiado para o desenvolvimento de ações de promoção da saúde, por favorecer processos educativos contínuos, a socialização e a adoção de práticas saudáveis desde os primeiros anos de vida. A integração entre Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e a promoção da atividade física constitui uma estratégia eficaz para a prevenção da obesidade infantil, do sedentarismo e das doenças crônicas não transmissíveis, além de contribuir para o crescimento, o desenvolvimento biopsicossocial e a melhoria da qualidade de vida das crianças. Assim, o projeto busca estimular, de forma lúdica e participativa, a construção de conhecimentos, atitudes e comportamentos que favoreçam escolhas alimentares mais saudáveis e a valorização do movimento como componente essencial para uma vida ativa. As ações serão desenvolvidas por estudantes dos cursos de Bacharelado em Nutrição e Bacharelado em Educação Física da Faculdade Três Marias, sob supervisão docente, em parceria com a Escola Municipal Anísio Teixeira, localizada no bairro Mangabeira, em João Pessoa–PB. Por meio de oficinas educativas, jogos, circuitos motores, brincadeiras, dinâmicas interativas, materiais pedagógicos e atividades recreativas, os extensionistas atuarão de forma interdisciplinar, promovendo a integração entre ensino, pesquisa e extensão e fortalecendo o vínculo entre a instituição de ensino superior e a comunidade escolar. Além de beneficiar diretamente as crianças atendidas, o projeto proporcionará aos estudantes extensionistas experiências práticas que contribuirão para o desenvolvimento de competências técnicas, científicas, educativas, éticas e humanísticas, preparando-os para uma atuação profissional crítica, interdisciplinar, comprometida com a promoção da saúde, a responsabilidade social e as necessidades da comunidade. Dessa forma, o projeto reafirma o papel da extensão universitária como instrumento de transformação social, aproximando a universidade da realidade local e contribuindo para a formação integral dos futuros profissionais de saúde.

2. OBJETIVOS

- Integrar ensino, pesquisa e extensão, assegurando a indissociabilidade entre esses pilares da educação superior e fortalecendo a formação acadêmica por meio de experiências extensionistas significativas.
- Desenvolver ações presenciais de Educação Alimentar e Nutricional e promoção da atividade física por meio de oficinas educativas, jogos pedagógicos, atividades recreativas, circuitos motores e outras metodologias lúdicas voltadas ao público infantil.
- Proporcionar aos estudantes dos cursos de Bacharelado em Nutrição e Bacharelado em Educação Física experiências práticas de interação com a comunidade escolar, favorecendo o desenvolvimento de competências técnico-científicas, educativas, comunicacionais, éticas, humanísticas e de trabalho interdisciplinar.
- Incentivar a aplicação dos conhecimentos adquiridos ao longo da formação acadêmica na identificação das necessidades da comunidade escolar, propondo estratégias de promoção da saúde, prevenção da obesidade infantil e melhoria da qualidade de vida.
- Estimular a utilização de evidências científicas na elaboração de materiais educativos e na condução das atividades extensionistas, promovendo a disseminação de informações confiáveis sobre alimentação saudável, atividade física e hábitos de vida saudáveis.
- Fortalecer a autonomia das crianças na construção de escolhas alimentares mais saudáveis e na adoção de um estilo de vida ativo, respeitando os aspectos culturais, sociais, econômicos e familiares que influenciam seus hábitos alimentares e comportamentais.
- Promover a inclusão social, a cidadania, a equidade e o respeito à diversidade por meio de ações educativas que valorizem as diferenças individuais, incentivem a participação coletiva e contribuam para a formação de ambientes escolares mais saudáveis.

3. PÚBLICO ALVO

O projeto destina-se à comunidade escolar da Escola Municipal Anísio Teixeira, localizada no bairro Mangabeira, no município de João Pessoa-PB, contemplando prioritariamente crianças matriculadas nos anos iniciais do Ensino Fundamental,

faixa etária considerada estratégica para a formação de hábitos alimentares e estilos de vida saudáveis. Serão priorizados os seguintes públicos:

- Crianças do Ensino Fundamental da Escola Municipal Anísio Teixeira;
- Professores e demais profissionais da comunidade escolar;
- Pais, responsáveis e familiares das crianças, envolvidos nas ações educativas e eventos promovidos pelo projeto;

Além da comunidade externa, o projeto contempla como participantes os estudantes dos cursos de Bacharelado em Nutrição e Bacharelado em Educação Física Faculdade Três Marias, sob supervisão docente, proporcionando vivências extensionistas que favoreçam o desenvolvimento de competências técnicas, científicas, educativas, éticas, comunicacionais, humanísticas e de trabalho interdisciplinar, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais dos respectivos cursos e com os princípios da curricularização da extensão. As atividades buscarão fortalecer a integração entre universidade, escola e comunidade, contribuindo para a promoção da alimentação adequada e saudável, da prática regular de atividade física e da construção de hábitos de vida que favoreçam o crescimento, o desenvolvimento e a qualidade de vida das crianças.

Coordenador(a) do projeto

Professor-Tutor Luciana Maria Martinez Vaz

Coordenação: Drª Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes

1.18. POLÍTICAS DE GESTÃO

Tendo como referência sua missão, a FTM estabelece como objetivo principal da política de gestão de pessoas proporcionar a devida clareza dos papéis, direitos e deveres dos colaboradores, de forma a obter altos índices de produtividade e qualidade nos serviços prestados, apoiando-se numa política que procura estabelecer a melhor relação entre colaboradores e a Instituição.

O Conselho de Administração Superior - CONSU, em conjunto como a Diretoria Geral, tem a responsabilidade de assegurar que a IES tenha uma Gestão de Pessoas efetiva, por meio da aprovação e controle das políticas pertinentes, bem como das movimentações funcionais, admissão, demissão, transferências, promoções, aumentos de salários, licenças, férias, orçamento de pessoal e outros procedimentos relacionados ao quadro de colaboradores.

Referendado pela política de gestão institucional, o curso incorpora e fortalece os princípios da filosofia de ação participativa adotada pela Instituição, promovendo uma cultura acadêmica pautada no diálogo, na colaboração, na corresponsabilidade e no compromisso com a formação humana e profissional de excelência. Importante ressaltar que instâncias como NDE e o Colegiado de Curso, que são tratadas mais detalhadamente em seção específica, constituem espaços privilegiados de gestão participativa, tanto pela natureza de suas atribuições como pela pluralidade de suas composições.

Assim, seu projeto pedagógico agrega o desenvolvimento planejado quanto à infraestrutura física, aos conteúdos, programas curriculares, materiais e equipamentos didáticos, recursos humanos e financeiros. Some-se a isso a legislação pertinente e ao conjunto de normas e regulamentos fundamentais para a organização e o funcionamento da Instituição.

Da mesma forma, o curso integra o sistema de autoavaliação da Instituição, sob a responsabilidade da Comissão Própria de Avaliação – CPA, propondo-se ao cumprimento das metas e ações desenvolvidas a partir dos resultados encontrados.

A partir do princípio de gestão integradora, a FTM enumera as propostas a seguir, que incidiram também ao curso em questão:

- qualificação docente;
- qualificação do quadro técnico e administrativo;
- gestão da responsabilidade social externa;
- coerência com o perfil do egresso definido pela instituição;
- adequação qualitativa da infraestrutura necessária ao curso.

1.19. POLÍTICAS DE RESPONSABILIDADE SOCIAL

A responsabilidade social é um dos vetores que orienta as políticas e ações da FTM. Ao entender a educação como um direito de todo cidadão, a instituição abre a possibilidade de utilizá-la na fundamentação de sua política de responsabilidade social, fazendo a fusão da formação técnica, ética e humana e da oferta de um ensino de qualidade a todos, com princípios como a inclusão social e a diversidade étnica e cultural, sem distinção de classe, gênero, etnia, região ou de qualquer ordem.

A IES compreende que o conceito de responsabilidade social deve considerar uma forma de participação mais direta nas ações comunitárias da região em que se insere, aliando a isso outras atitudes, como o investimento no bem-estar de seus colaboradores, incentivos à preservação do meio ambiente e fomento às ações que visem à redução dos abismos econômicos e sociais existentes nos níveis regional e nacional. É para atuar também nesses canais, e não apenas na profissionalização de seus alunos, que as instituições de ensino superior têm sido permanentemente convocadas.

A FTM, buscando corresponder a essas expectativas, propicia a abertura de um espaço para o diálogo, a crítica e a reflexão, incentivando a prática da democracia em todas as instâncias da sociedade; com isso, o conhecimento produzido extravasa o seu ambiente e chega à comunidade externa.

Existe uma preocupação de se incrementar a qualidade da relação entre instituição educacional e sociedade - visando uma vida mais integrada e produtiva com base em valores de cidadania - como aponta GRIESSE[1], ao se referir ao Plano Nacional de Educação. Em relação ao documento, o autor destaca que nele existe a priorização de questões como a necessidade de se promover uma "formação *socialmente significativa* para o exercício da cidadania *responsável e consciente",* a possibilidade de uma educação onde a pessoa "possa usufruir *do patrimônio cultural da sociedade moderna",* e reconheça a "necessidade de desenvolvimento permanente de aptidões para a vida produtiva e integrada". (GRIESSE, 2002, p.188). Portanto, a atuação com responsabilidade social vai muito além de ações de filantropia; implica em uma visão ampla do que ocorre no macro ambiente, além de existir o dever da instituição de estar sintonizada com a evolução dos processos pedagógicos,

[1] GRIESSE, Margaret Ann. *Políticas públicas, educação e cidadania: um modelo da teoria crítica e suas implicações para a educação brasileira*. Revista Brasileira de Política e Administração da Educação – RBPAE, São Bernardo do Campo, v. 18, n.2. jul/dez 2002.

comunicacionais e tecnológicos, como se pode perceber no documento resultante do Seminário Internacional Universidade XXI[2], ocorrido em Brasília, novembro de 2003, segundo o qual

> As universidades têm sido convocadas, e devem dar uma resposta, para colaborar na redução das diferenças econômicas e sociais que ameaçam a convivência entre os povos, bem como formular processos de desenvolvimento regionais e nacionais. Para bem desempenhar essa função, as instituições de ensino superior necessitam incorporar novas tecnologias de informação e comunicação ao processo pedagógico, de modo a responder à crescente exigência por qualificação, por novas habilidades e competências.

Nesse sentido, a FTM tem como proposta incorporar-se às novas tecnologias da informação e da comunicação, as quais vêm sendo aplicadas nos processos pedagógicos do ensino a distância, mas também são utilizadas no cotidiano da educação presencial, seja por meio da oferta de componentes curriculares que tratam desta temática ou ainda pelo uso dessas ferramentas pelos docentes durante a ministração das aulas.

Essa modalidade de ensino contribui significativamente para a redução das distâncias geográficas, sociais e educacionais entre as pessoas que desejam obter melhor qualificação profissional e as instituições responsáveis pela oferta do ensino superior. Ao ampliar o acesso à educação, especialmente para indivíduos que não dispõem de oportunidades adequadas de formação em sua própria região, a instituição fortalece seu compromisso com a democratização do ensino e com a promoção da inclusão social.

A partir da análise da situação socioeconômica dos alunos da região de atuação da FTM, pode-se observar a necessidade da criação de ações, contendo atividades de aprimoramento profissional e cultural, como forma de trabalhar a inclusão social. Essas atividades são um esforço no sentido de possibilitar o acesso democrático a conhecimentos essenciais para o desenvolvimento profissional e pessoal dos alunos.

[2] www.mec.gov.br/acs/asp/noticias.

A responsabilidade social da Instituição traduz-se pela busca da compreensão das reais necessidades e potencialidades de cada região instalada, assim como dos caminhos para que seu desenvolvimento ocorra. Em outras palavras, busca-se a excelência educacional e a melhoria contínua, tendo como foco o aluno e o desenvolvimento da região.

No tocante as relações com a comunidade, especialmente quando estas se materializam por meio de parcerias e ações conjuntas com associações de classe, empresas, instituições financeiras, organizações não governamentais, entidades sem fins lucrativos e demais segmentos da sociedade civil, a FTM reafirma seu compromisso com a responsabilidade social, com o desenvolvimento regional e com a construção de relações institucionais pautadas na ética, na cooperação e na promoção do bem comum. Assim, a FTM tem como responsabilidade, entre outras:

- Atuar de maneira integrada junto às diferentes entidades e segmentos da sociedade, buscando estabelecer relações institucionais pautadas na ética, na transparência, na cooperação e no compromisso com o desenvolvimento social e educacional, objetivando construir uma imagem institucional favorável, fundamentada na credibilidade, na qualidade dos serviços educacionais prestados e na responsabilidade social que orienta suas ações acadêmicas e comunitárias;
- Promover seminários, cursos, palestras, oficinas e demais atividades acadêmicas e formativas de interesse da comunidade e da Instituição, seja por iniciativa própria ou por meio de parcerias e ações de cooperação com outras instituições, entidades e organizações da sociedade;
- Identificar, no âmbito da comunidade acadêmica, empresarial e profissional, docentes, pesquisadores e demais profissionais que possuam competência técnica, experiência e potencial para colaborar de forma relevantes com a Instituição, contribuindo para o fortalecimento das atividades de ensino, pesquisa, extensão e gestão acadêmica;
- Identificar necessidades e demandas ainda não plenamente atendidas pelo mercado e pela sociedade, buscando viabilizar respostas

acadêmicas e profissionais por meio da criação e oferta de cursos de graduação, extensão e pós-graduação alinhados às transformações sociais, científicas, tecnológicas e profissionais contemporâneas;

- Atuar junto a escolas, instituições sociais e entidades em situação de vulnerabilidade ou com recursos limitados, promovendo cursos, capacitações e ações educativas sem qualquer finalidade lucrativa ou remuneração financeira, reafirmando o compromisso institucional com a responsabilidade social, com a democratização do conhecimento e com a promoção da inclusão educacional e social; e
- Avaliar semestralmente seu próprio desempenho, principalmente no tocante aos seus cursos de graduação e, quando houver, pós-graduação e extensão, por meio do Plano de Autoavaliação Institucional, desenvolvido de acordo com os princípios estabelecidos na Lei do SINAES.

Esse intercâmbio com a comunidade contribui para o desenvolvimento da região, gerando mais empregos, capacitando profissionais para atender às necessidades das empresas e da comunidade em geral e formando cidadãos dotados de princípios éticos e responsabilidade social. A Instituição desenvolverá também uma política de apoio aos alunos carentes através da oferta de Bolsas Acadêmicas. Esta oferta das Bolsas Acadêmicas objetiva:

- possibilitar, mediante recursos próprios, a concessão de Bolsas de Estudos a alunos de comprovada carência socioeconômica, matriculados nesta Instituição, visando o incentivo aos estudos e possibilitando o ingresso na carreira profissional;
- incentivar a participação dos alunos em atividades que possibilitem a complementação da aprendizagem, através do engajamento em projetos específicos; e
- proporcionar ao aluno bolsista atividades que possibilitem o seu crescimento pessoal e profissional, estimulando o desenvolvimento de competências e habilidades voltadas para o mundo do trabalho.

As ações institucionais envolvem, igualmente, a implementação e o acompanhamento do Plano de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais, reforçando o compromisso da Instituição com a promoção da inclusão, da acessibilidade e da igualdade de oportunidades no âmbito educacional. Tal iniciativa evidencia a responsabilidade social assumida pela instituição no desenvolvimento de práticas acadêmicas, pedagógicas e administrativas voltadas à garantia do acesso, da permanência, da participação e do pleno desenvolvimento acadêmico de todos os estudantes.

2. CONCEPÇÃO E JUSTIFICATIVA DO CURSO

A oferta do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Três Marias justifica-se pela necessidade de formação de profissionais qualificados em diferentes regiões do país, especialmente em municípios onde a interiorização do ensino superior representa uma estratégia importante para ampliar oportunidades de acesso, permanência e desenvolvimento local.

O cenário brasileiro evidencia demandas crescentes relacionadas à promoção da saúde, à segurança alimentar e nutricional, à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, à alimentação adequada e saudável, ao cuidado nutricional nos diferentes ciclos da vida e à qualificação dos serviços de alimentação. Esses fatores reforçam a relevância social da formação do bacharel em Nutrição, profissional que atua na avaliação nutricional, na educação alimentar e nutricional, no planejamento dietético, na atenção nutricional individual e coletiva, na gestão de unidades de alimentação e nutrição, na nutrição clínica, na nutrição social, na alimentação coletiva e em ações voltadas à melhoria da qualidade de vida da população.

Nas regiões Nordeste e Norte, onde se concentram os polos atualmente vinculados à oferta do curso, a presença da Faculdade Três Marias contribui para reduzir barreiras de acesso à formação superior, especialmente em municípios do interior ou distantes dos grandes centros urbanos. A oferta por meio dos polos de educação a distância permite que estudantes permaneçam em seus territórios, mantenham seus vínculos familiares, sociais e profissionais e, ao mesmo tempo, desenvolvam formação acadêmica compatível com as exigências legais, pedagógicas e profissionais da área.

Atualmente, o Curso de Bacharelado em Nutrição apresenta presença em 2 regiões, 7 estados e 21 municípios. Na região Nordeste, contempla os estados do Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí e Rio Grande do Norte, totalizando 18 municípios. Na região Norte, contempla os estados do Pará e Tocantins, totalizando 3 municípios. Essa distribuição evidencia a capilaridade da instituição e demonstra que a oferta do curso está vinculada a uma estratégia de formação regionalizada, com

atenção às necessidades sociais, alimentares, nutricionais e de saúde dos territórios atendidos.

A Paraíba destaca-se como o estado com maior presença do curso, com 9 municípios atendidos: Araruna, Belém, Guarabira, Itabaiana, Jacaraú, João Pessoa, Juazeirinho, Mariápolis e Santa Rita. Essa presença fortalece o compromisso da instituição com o desenvolvimento educacional do estado e amplia a possibilidade de formação de profissionais que poderão atuar em diferentes realidades locais, considerando demandas relacionadas à saúde, à alimentação adequada, à segurança alimentar e nutricional, à educação alimentar e nutricional, à nutrição clínica, à alimentação coletiva e à qualidade de vida.

Nos demais estados da região Nordeste, a oferta contempla municípios estratégicos como Imperatriz e São Luís, no Maranhão; Camaragibe e Macaparana, em Pernambuco; Floriano e Teresina, no Piauí; e Currais Novos, Natal e Passa e Fica, no Rio Grande do Norte. Esses territórios apresentam diferentes perfis populacionais, econômicos e sociais, o que amplia a relevância da formação em Nutrição para atuação em contextos clínicos, comunitários, institucionais, educacionais, sociais, hospitalares e de alimentação coletiva.

Na região Norte, a presença nos municípios de Portel, no Pará, e Goiatins e Pedro Afonso, no Tocantins, reforça a importância da interiorização da formação superior em áreas onde o acesso a cursos de graduação pode ser mais limitado em razão das distâncias geográficas, das condições de deslocamento e da concentração histórica de oportunidades educacionais em centros maiores. Nesse contexto, a oferta do curso contribui para ampliar possibilidades de qualificação profissional e para fortalecer ações voltadas à promoção da saúde, à segurança alimentar e nutricional e à melhoria das condições de vida das comunidades locais.

A formação de bacharéis em Nutrição nesses territórios dialoga com demandas concretas da população, como a necessidade de orientação nutricional qualificada, avaliação do estado nutricional, prevenção e acompanhamento de doenças crônicas, educação alimentar e nutricional, atenção à saúde materno-infantil, cuidado nutricional em diferentes fases da vida, qualificação dos serviços de alimentação, fortalecimento da alimentação escolar, promoção da segurança alimentar e desenvolvimento de ações voltadas à saúde coletiva.

Outro aspecto relevante é a possibilidade de atuação do curso em articulação com projetos de extensão, estágios supervisionados, atividades práticas e ações comunitárias. A presença dos polos favorece a aproximação entre estudantes, comunidades e instituições parceiras, possibilitando o desenvolvimento de ações voltadas à realidade local, como projetos de educação alimentar e nutricional, promoção da alimentação adequada e saudável, avaliação nutricional, boas práticas em serviços de alimentação, aproveitamento integral dos alimentos, sustentabilidade, segurança alimentar e nutricional, orientação nutricional para diferentes públicos e ações de prevenção de agravos.

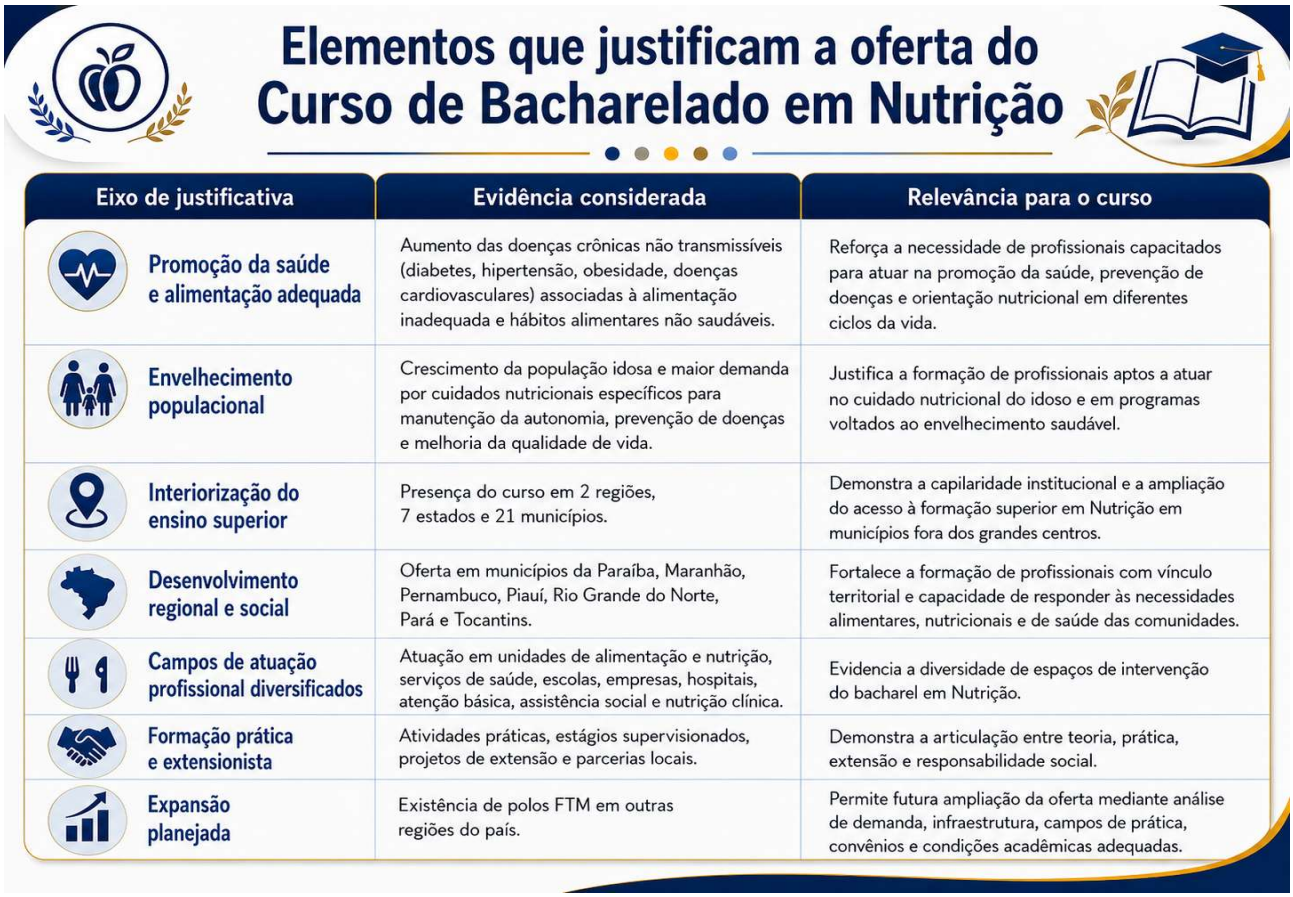
A definição dos polos para oferta do Curso de Bacharelado em Nutrição considera critérios acadêmicos, pedagógicos, sociais e operacionais. Entre eles, destacam-se a demanda regional pelo curso, o perfil da população atendida, a infraestrutura disponível no polo, a existência de campos de prática e estágio, a viabilidade de realização das atividades presenciais obrigatórias, a possibilidade de formalização de convênios e parcerias institucionais e a capacidade de acompanhamento acadêmico dos estudantes.

Além dos municípios atualmente contemplados, a Faculdade Três Marias possui presença institucional em outras regiões do país por meio de sua rede de polos de educação a distância, o que possibilita, de forma planejada e responsável, a análise de novas demandas para futura ampliação da oferta do curso. Essa ampliação, quando realizada, deverá observar critérios de qualidade acadêmica, infraestrutura compatível, existência de campos de prática e estágio, viabilidade de parcerias locais, demanda social e condições adequadas para o cumprimento das atividades práticas, extensionistas e de estágio supervisionado.

Dessa forma, a possibilidade de expansão da oferta não se caracteriza apenas como crescimento institucional, mas como resposta acadêmica e social a demandas territoriais identificadas. A Faculdade Três Marias compreende que a formação em Nutrição exige compromisso com a qualidade, com a realidade local, com a promoção da saúde, com a segurança alimentar e nutricional e com a responsabilidade social, razão pela qual a ampliação para novos polos deve ser conduzida mediante análise técnica e pedagógica, assegurando as condições necessárias para a formação qualificada do estudante.

Assim, a justificativa territorial e social do Curso de Bacharelado em Nutrição fundamenta-se na combinação entre demanda por profissionais qualificados, necessidades sociais relacionadas à alimentação e saúde, interiorização do ensino superior, capilaridade institucional da Faculdade Três Marias e existência de campos de intervenção profissional nos municípios atendidos. A presença em 2 regiões, 7 estados e 21 municípios demonstra que o curso possui relevância regional e potencial de contribuição para a promoção da saúde, a segurança alimentar e nutricional, a educação alimentar, a qualidade de vida e o desenvolvimento social nos territórios em que está inserido.

Quadro 1 - Elementos que justificam a oferta do Curso de Bacharelado em Nutrição



Elementos que justificam a oferta do Curso de Bacharelado em Nutrição

Eixo de justificativa	Evidência considerada	Relevância para o curso
Promoção da saúde e alimentação adequada	Aumento das doenças crônicas não transmissíveis (diabetes, hipertensão, obesidade, doenças cardiovasculares) associadas à alimentação inadequada e hábitos alimentares não saudáveis.	Reforça a necessidade de profissionais capacitados para atuar na promoção da saúde, prevenção de doenças e orientação nutricional em diferentes ciclos da vida.
Envelhecimento populacional	Crescimento da população idosa e maior demanda por cuidados nutricionais específicos para manutenção da autonomia, prevenção de doenças e melhoria da qualidade de vida.	Justifica a formação de profissionais aptos a atuar no cuidado nutricional do idoso e em programas voltados ao envelhecimento saudável.
Interiorização do ensino superior	Presença do curso em 2 regiões, 7 estados e 21 municípios.	Demonstra a capilaridade institucional e a ampliação do acesso à formação superior em Nutrição em municípios fora dos grandes centros.
Desenvolvimento regional e social	Oferta em municípios da Paraíba, Maranhão, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte, Pará e Tocantins.	Fortalece a formação de profissionais com vínculo territorial e capacidade de responder às necessidades alimentares, nutricionais e de saúde das comunidades.
Campos de atuação profissional diversificados	Atuação em unidades de alimentação e nutrição, serviços de saúde, escolas, empresas, hospitais, atenção básica, assistência social e nutrição clínica.	Evidencia a diversidade de espaços de intervenção do bacharel em Nutrição.
Formação prática e extensionista	Atividades práticas, estágios supervisionados, projetos de extensão e parcerias locais.	Demonstra a articulação entre teoria, prática, extensão e responsabilidade social.
Expansão planejada	Existência de polos FTM em outras regiões do país.	Permite futura ampliação da oferta mediante análise de demanda, infraestrutura, campos de prática, convênios e condições acadêmicas adequadas.

2.1 OBJETIVOS DO CURSO

2.1.1 OBJETIVO GERAL

Promover a formação do nutricionista como profissional de saúde generalista, humanista, crítico, ético e reflexivo, apto a atuar nas diferentes áreas da Nutrição, com base no rigor científico, na responsabilidade social e no compromisso com a promoção, manutenção e recuperação da saúde, considerando as necessidades alimentares, nutricionais e sociais da população.

2.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

• Desenvolver profissionais com competências técnico-científicas, éticas, humanísticas e sociais para atuar de forma crítica, responsável e qualificada nos diferentes campos da Nutrição;

• Promover a compreensão da alimentação e da nutrição como dimensões fundamentais da saúde humana, considerando seus aspectos biológicos, sociais, culturais, econômicos, ambientais, comportamentais e epidemiológicos;

• Capacitar o acadêmico para realizar avaliação nutricional, diagnóstico nutricional, planejamento dietético, orientação alimentar e acompanhamento nutricional de indivíduos e coletividades, considerando diferentes públicos, faixas etárias, condições de saúde e contextos sociais;

• Desenvolver competências relacionadas à atenção nutricional nos diferentes ciclos da vida, contemplando infância, adolescência, vida adulta, gestação, lactação, envelhecimento e grupos com necessidades específicas;

• Preparar o estudante para atuar na promoção, prevenção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde, de forma ética, fundamentada e articulada com equipes multiprofissionais e com as demandas dos serviços, programas e políticas públicas de saúde;

• Estimular a atuação profissional na Nutrição Clínica, com base na fisiopatologia, na dietoterapia, na terapia nutricional, no suporte nutricional e na tomada de decisão fundamentada em evidências científicas;

• Desenvolver competências para atuação em Alimentação Coletiva e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, incluindo planejamento, organização, supervisão, controle higiênico-sanitário, qualidade dos alimentos, gestão de pessoas, custos, cardápios e processos produtivos;

• Capacitar o estudante para atuar com educação alimentar e nutricional, desenvolvendo ações educativas voltadas à promoção da alimentação adequada e saudável, à autonomia dos sujeitos, à prevenção de agravos e à melhoria da qualidade de vida;

• Favorecer a compreensão da segurança alimentar e nutricional, das políticas públicas de alimentação e nutrição, da alimentação escolar, da atenção básica e das estratégias de enfrentamento da insegurança alimentar;

• Desenvolver competências relacionadas à tecnologia dos alimentos, à microbiologia dos alimentos, à análise da composição dos alimentos, à análise sensorial, à higiene, ao controle de qualidade e à legislação sanitária aplicada à área;

• Estimular a utilização de evidências científicas, da pesquisa, da leitura crítica da literatura especializada e da produção do conhecimento como fundamentos para a tomada de decisão profissional e para a atualização contínua na área da Nutrição;

• Favorecer o uso crítico e responsável das tecnologias digitais de informação e comunicação, considerando as especificidades da Educação a Distância, os recursos de aprendizagem, o acompanhamento acadêmico e as demandas contemporâneas do mundo do trabalho;

• Fomentar a capacidade de atuação interdisciplinar e multiprofissional, incluindo participação, assessoria, coordenação, liderança e gestão de equipes, projetos, programas e serviços relacionados à alimentação, nutrição, saúde, qualidade de vida e segurança alimentar;

• Desenvolver competências empreendedoras, de liderança e de gestão, capacitando o profissional de Nutrição para identificar oportunidades de atuação, elaborar, implementar, acompanhar e gerenciar projetos, programas, serviços e ações relacionados à alimentação e nutrição, de forma ética e socialmente responsável;

• Promover a formação de profissionais comprometidos com a responsabilidade socioambiental, aptos a desenvolver ações que considerem o uso consciente dos

recursos, o aproveitamento integral dos alimentos, a sustentabilidade, a redução do desperdício e as necessidades das comunidades onde atuam;

• Subsidiar uma formação profissional alinhada às necessidades sociais, culturais, econômicas, alimentares, nutricionais e regionais das populações atendidas, especialmente nos municípios e regiões em que o curso é ofertado por meio da sede e dos polos de educação a distância;

• Incentivar a aprendizagem contínua, a autonomia intelectual, a formação continuada, a produção científica e o acompanhamento das transformações acadêmicas, científicas, tecnológicas e profissionais da Nutrição e áreas afins;

• Assegurar uma formação voltada aos campos de atuação do bacharel em Nutrição, respeitando as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso e as atribuições profissionais do nutricionista.

2.1.3 PERFIL DO EGRESSO DO CURSO

O egresso do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Três Marias deverá apresentar formação generalista, humanística, técnica, científica, crítica, reflexiva e ética, fundamentada no rigor científico, na responsabilidade social e na conduta profissional adequada aos diferentes campos de atuação da Nutrição.

Espera-se que o bacharel em Nutrição formado pela FTM seja capaz de atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde, na prevenção de doenças e na melhoria da qualidade de vida de indivíduos e coletividades, considerando a alimentação e a nutrição como dimensões fundamentais do cuidado em saúde. Sua atuação deverá estar pautada na segurança alimentar e nutricional, na atenção dietética, na educação alimentar e nutricional, na avaliação do estado nutricional, no planejamento alimentar e na compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos e ambientais que influenciam as práticas alimentares da população.

O egresso deverá estar apto a avaliar, diagnosticar, planejar, prescrever, acompanhar e avaliar condutas dietéticas e nutricionais para indivíduos sadios e enfermos, em diferentes fases da vida e contextos de atenção. Também deverá ser capaz de atuar em políticas e programas de educação alimentar e nutricional, segurança alimentar, vigilância nutricional, alimentação coletiva, saúde coletiva,

nutrição clínica, terapia nutricional, gestão de unidades de alimentação e nutrição, controle de qualidade dos alimentos e desenvolvimento de ações voltadas à promoção da saúde. A DCN também prevê competências específicas relacionadas à avaliação nutricional, prescrição dietética, gestão de unidades de alimentação e nutrição, educação nutricional, vigilância alimentar e sanitária, controle de qualidade e atuação em equipes multiprofissionais.

O bacharel em Nutrição formado pela FTM poderá atuar em serviços de saúde, hospitais, clínicas, unidades básicas de saúde, unidades de alimentação e nutrição, escolas, empresas, instituições sociais, serviços de alimentação, programas públicos, projetos comunitários, consultorias, assessorias, ações de vigilância alimentar e nutricional, atividades de educação em saúde e demais espaços em que a alimentação e a nutrição sejam fundamentais para o cuidado individual e coletivo.

Em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais, o egresso deverá articular sua formação aos campos das Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos, compreendendo o processo saúde-doença em sua relação com a realidade epidemiológica, social, cultural e profissional. Deverá, ainda, atuar de forma interdisciplinar e multiprofissional, participando, assessorando, coordenando, liderando e gerenciando equipes, projetos, programas e serviços relacionados à alimentação, nutrição, saúde e qualidade de vida.

Considerando a presença territorial da Faculdade Três Marias e a realidade dos municípios e regiões em que o curso é ofertado, espera-se que o egresso desenvolva sensibilidade social e capacidade de análise crítica das demandas locais e regionais. Dessa forma, deverá estar preparado para propor intervenções adequadas às necessidades das comunidades, contribuindo para a promoção da saúde, a segurança alimentar e nutricional, a educação alimentar, a prevenção de agravos, a melhoria da qualidade dos serviços de alimentação e a ampliação do acesso ao cuidado nutricional qualificado.

O egresso também deverá demonstrar domínio de técnicas, instrumentos, procedimentos e metodologias próprias da atuação profissional em Nutrição, utilizando evidências científicas, recursos tecnológicos e processos avaliativos para orientar sua prática. Deverá acompanhar as transformações acadêmicas, científicas,

tecnológicas e profissionais da área, mantendo postura de aprendizagem contínua, autonomia intelectual, atualização permanente e compromisso com a formação continuada.

Ao final do curso, espera-se que o bacharel em Nutrição formado pela Faculdade Três Marias seja um profissional ético, tecnicamente qualificado, socialmente comprometido e capaz de atuar de forma responsável nos diferentes campos da Nutrição, contribuindo para a promoção da saúde, a prevenção de doenças, a segurança alimentar e nutricional, a alimentação adequada e saudável, a qualidade de vida e o desenvolvimento humano nos territórios em que estiver inserido. A instituição acompanhará a trajetória de seus egressos por meio de sistema institucional próprio, considerando aspectos relacionados ao desempenho profissional, à formação continuada, à área de atuação, à inserção no mundo do trabalho e à contribuição social do curso, com vistas ao aperfeiçoamento permanente do Projeto Pedagógico do Curso.

2.2 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

2.2.1 CONCEPÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO

Os componentes curriculares contemplam os diferentes fundamentos científicos, técnicos, éticos, humanísticos e sociais da Nutrição, assegurando uma formação ampla, integrada e alinhada às demandas contemporâneas da profissão. Estruturado em 8 semestres letivos, o currículo organiza-se de forma progressiva e interdisciplinar, articulando conhecimentos das áreas biológicas, humanas, sociais, alimentares, nutricionais, clínicas, coletivas e tecnológicas. Essa organização favorece a construção gradual das competências e habilidades previstas para o egresso, possibilitando o desenvolvimento de uma atuação profissional crítica, ética, reflexiva e tecnicamente qualificada nos diversos campos da Nutrição.

As ementas dos componentes curriculares foram elaboradas a partir de um processo coletivo e contínuo de discussão e planejamento conduzido pelo Núcleo Docente Estruturante, NDE, do curso, considerando as demandas sociais, epidemiológicas, alimentares, nutricionais e profissionais da área, bem como as

competências, habilidades e referenciais formativos estabelecidos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

O favorecimento das práticas e vivências está contemplado ao longo do percurso formativo, em consonância com os respectivos planos de ensino e com o Modelo Pedagógico da Educação a Distância da Faculdade Três Marias. O currículo contempla ações de interdisciplinaridade e transdisciplinaridade desenvolvidas por meio de atividades práticas, semanas acadêmicas, projetos integradores, atividades de extensão, estágios supervisionados, eventos científicos, culturais e profissionais previstos no calendário acadêmico institucional. Essas iniciativas ampliam as oportunidades de aprendizagem, promovem a flexibilização curricular e fortalecem a formação cidadã dos estudantes.

Em conformidade com as políticas institucionais e com a legislação educacional vigente, o curso assegura a abordagem transversal de temáticas relacionadas às relações étnico-raciais, à educação ambiental, aos direitos humanos, à diversidade e inclusão, à acessibilidade, à Língua Brasileira de Sinais, à segurança alimentar e nutricional, à sustentabilidade, à ética profissional e à responsabilidade social, contribuindo para a formação de profissionais comprometidos com a valorização da diversidade humana e com as necessidades da população.

O curso contempla corpo docente-tutor qualificado e com formação compatível com as áreas que compõem a matriz curricular, comprometido com a excelência acadêmica e formativa dos estudantes. A proposta pedagógica é apoiada por infraestrutura física e tecnológica adequada às exigências da modalidade de Educação a Distância, incluindo ambiente virtual de aprendizagem, biblioteca física e digital, laboratórios especializados, recursos didáticos, sistemas acadêmicos e polos de apoio presencial, atendendo aos referenciais de qualidade estabelecidos pelos órgãos reguladores da educação superior brasileira.

Considerando o disposto nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Graduação em Nutrição, a matriz curricular contempla conteúdos relacionados ao processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrados à realidade epidemiológica e profissional. A organização curricular abrange quatro grandes campos formativos: Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais,

Humanas e Econômicas; Ciências da Alimentação e Nutrição; e Ciências dos Alimentos.

No campo das Ciências Biológicas e da Saúde, o currículo contempla conteúdos teóricos e práticos relacionados às bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, à estrutura e função dos tecidos, órgãos e sistemas, à anatomia, citologia, histologia, bioquímica, fisiologia, microbiologia, imunologia, parasitologia, patologia, fisiopatologia e demais fundamentos necessários à compreensão do organismo humano e de suas relações com a alimentação e a nutrição.

No campo das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, o curso contempla conteúdos voltados à compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais relacionados ao processo saúde-doença, à alimentação, à nutrição e às práticas profissionais. Esses conhecimentos contribuem para uma atuação sensível às realidades sociais, territoriais e culturais dos indivíduos e grupos populacionais.

No campo das Ciências da Alimentação e Nutrição, a matriz curricular contempla conteúdos relacionados à nutrição humana, dietética, terapia nutricional, avaliação nutricional, educação alimentar e nutricional, nutrição nos ciclos da vida, nutrição clínica, nutrição social, saúde coletiva, políticas públicas de saúde, segurança alimentar e nutricional, alimentação coletiva e cuidado nutricional de indivíduos e coletividades. Esses componentes favorecem o desenvolvimento de competências para avaliar, diagnosticar, planejar, prescrever, acompanhar e avaliar condutas nutricionais.

No campo das Ciências dos Alimentos, o currículo contempla conteúdos relacionados à composição, propriedades, transformações, conservação, higiene, controle de qualidade, legislação, análise sensorial, tecnologia dos alimentos, microbiologia dos alimentos, técnica dietética, gastronomia, boas práticas de manipulação e gestão de processos produtivos em alimentação. Esses conhecimentos contribuem para a atuação do nutricionista em unidades de alimentação e nutrição, serviços de alimentação, controle sanitário, desenvolvimento de produtos e qualificação da alimentação coletiva.

O currículo proposto para o Curso de Bacharelado em Nutrição encontra-se em sintonia com o perfil do egresso almejado e com as necessidades locais, regionais e nacionais relacionadas à saúde, à alimentação adequada, à segurança alimentar e nutricional, à prevenção de agravos, ao cuidado nutricional e à qualidade de vida da população. Além disso, considera a legislação pertinente, as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, as políticas institucionais da FTM e os referenciais de qualidade aplicáveis à oferta de cursos superiores na modalidade a distância.

I. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional);

II. Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição;

III. Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta a curricularização da extensão;

IV. Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena;

V. Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental;

VI. Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012, que institui as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;

VII. Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015 (Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência);

VIII. Decreto nº 9.656, de 27 de dezembro de 2018, que altera o Decreto nº 5.626/2005, relativo à acessibilidade comunicacional e à Língua Brasileira de Sinais (Libras);

IX. Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas (ONU), especialmente os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável relacionados à saúde, educação, segurança alimentar, redução das desigualdades e sustentabilidade.

2.3 CONTEÚDOS CURRICULARES

Os conteúdos curriculares desenvolvidos na proposta pedagógica do Curso de Bacharelado em Nutrição relacionam-se de forma integrada e progressiva, em uma organização semestral que favorece a articulação entre teoria, prática, extensão, pesquisa e estágios supervisionados. Essa estrutura possibilita a utilização de metodologias ativas de aprendizagem, estudos de caso, atividades práticas, projetos integradores e ações voltadas à realidade profissional do nutricionista.

Ao conceber o curso, os delineamentos foram organizados a partir da integração entre objetivos, conteúdos curriculares, perfil do egresso e competências profissionais, de modo a orientar a estruturação da matriz curricular. Nesse sentido, o Projeto Pedagógico apresenta coerência entre a formação proposta, os campos de atuação da Nutrição, as Diretrizes Curriculares Nacionais e as demandas sociais relacionadas à alimentação, saúde e qualidade de vida.

O Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Três Marias diferencia-se pela articulação entre formação científica, prática profissional, extensão, territorialidade, responsabilidade social e inserção nos diferentes campos de atuação do nutricionista. A proposta curricular foi organizada para atender às exigências das Diretrizes Curriculares Nacionais e, ao mesmo tempo, responder às demandas contemporâneas relacionadas à promoção da saúde, à segurança alimentar e nutricional, à educação alimentar e nutricional, à prevenção de agravos, à alimentação coletiva, à nutrição clínica, à nutrição social, à tecnologia dos alimentos e à gestão de unidades de alimentação e nutrição.

A diferenciação do curso evidencia-se, inicialmente, pela presença da extensão ao longo de todo o percurso formativo, possibilitando que o estudante tenha contato progressivo com as demandas das comunidades atendidas pela instituição. As Unidades Curriculares de Extensão favorecem a articulação entre ensino, pesquisa e intervenção social, permitindo o desenvolvimento de projetos vinculados à promoção da alimentação adequada e saudável, à segurança alimentar e nutricional, à avaliação nutricional, à educação alimentar, à prevenção de doenças, à saúde coletiva, ao

aproveitamento integral dos alimentos, à sustentabilidade e à melhoria das condições de vida da população.

Outro diferencial está na organização dos estágios supervisionados, distribuídos em três campos fundamentais da formação do nutricionista: Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição Social e Nutrição Clínica. Essa estrutura possibilita ao estudante vivenciar experiências em ambientes institucionais, comunitários, coletivos, ambulatoriais, clínicos e de serviços de alimentação, assegurando contato direto com situações reais de atuação profissional. Dessa forma, o estágio não se limita ao cumprimento de carga horária, mas constitui uma trilha formativa de aproximação gradual com a realidade do trabalho em Nutrição.

A matriz curricular também contempla componentes que ampliam a formação para além dos fundamentos biológicos iniciais, contemplando áreas como Avaliação Nutricional, Fisiopatologia da Nutrição, Nutrição e Metabolismo, Interação Droga e Nutrientes, Alimentos Funcionais, Técnica e Dietética, Tecnologia dos Alimentos, Educação Alimentar e Nutricional, Nutrição nos Ciclos da Vida, Nutrição Esportiva, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição e Políticas Públicas de Saúde, Terapia Nutricional, Suporte Nutricional Avançado e Nutrição Materno Infantil. Esses componentes fortalecem a formação para contextos diversos de atuação, considerando as necessidades de indivíduos, grupos populacionais, serviços de saúde, unidades de alimentação, instituições e comunidades.

A presença territorial da Faculdade Três Marias, por meio de sua sede e polos de educação a distância, também constitui elemento de diferenciação, uma vez que possibilita a formação de profissionais vinculados às realidades locais e regionais. O curso considera as demandas dos municípios atendidos, favorecendo a permanência dos estudantes em seus territórios e a formação de egressos capazes de intervir em comunidades, serviços de saúde, escolas, unidades de alimentação e nutrição, clínicas, instituições sociais, empresas, programas públicos e projetos voltados à promoção da saúde e da segurança alimentar.

A proposta curricular valoriza ainda a acessibilidade, a diversidade cultural, as relações étnico-raciais, a história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, os direitos humanos, a inclusão da pessoa com deficiência, a educação ambiental, a sustentabilidade e a responsabilidade social. Esses temas são tratados de forma

transversal nos componentes curriculares, nas práticas, na extensão e nos estágios, fortalecendo uma formação comprometida com a ética, a cidadania, a equidade, a humanização do cuidado e a valorização da diversidade humana.

Dessa forma, a diferenciação do curso na área profissional está na integração entre formação técnica e científica, prática profissional, responsabilidade social, territorialidade, extensão contínua, estágios supervisionados e preparação para os diferentes campos contemporâneos da Nutrição. Essa organização permite que o egresso desenvolva competências para atuar de forma crítica, ética, fundamentada e socialmente comprometida na promoção da saúde, na segurança alimentar e nutricional, na atenção dietética, na alimentação coletiva, na nutrição clínica, na nutrição social e na melhoria da qualidade de vida da população.

2.3.1 COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS CURRICULARES COM OS OBJETIVOS DO CURSO

Os objetivos definidos para a formação do Bacharel em Nutrição, expressos neste documento, apresentam pleno alinhamento com os componentes curriculares, assegurando coerência entre os conhecimentos, as habilidades, as atitudes e as competências previstas para o perfil do egresso. A organização curricular foi concebida buscando-se favorecer o desenvolvimento progressivo das competências e habilidades profissionais necessárias à atuação nos diferentes campos de intervneção das Nutrição.

A seleção e a estruturação dos conteúdos curriculares fundamentaram-se em critérios de adequação às Diretrizes Curriculares Nacionais, de forma a possibilitar a articulação entre ensino, pesquisa e extensão, estimulando a reflexão crítica, a produção do conhecimento, a inovação e a aprendizagem contínua.

2.3.2 COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS CURRICULARES COM O PERFIL DO EGRESSO

A organização dos conteúdos curriculares foi concebida de modo a assegurar plena coerência entre os conhecimentos, habilidades, atitudes e competências

previstos para o perfil do egresso do Curso de Bacharelado em Nutrição, as quais encontram-se adequadas ao subsídio da capacidade intervencionista do profissional artruar nos diferentes contextos relacionados ao movimento humano, à promoção da saúde, ao esporte, ao lazer, ao exercício físico e à qualidade de vida.

Os conteúdos encontram-se articulados de forma integrada e interdisciplinar, possibilitando a conexão entre fundamentos teóricos, conhecimentos técnico-científicos e experiências práticas em consonância com as demandas contemporâneas da profissão, além de comprometidos com o desenvolvimento de uma formação ampla, crítica, ética, humanísticam preocupada com a responsabilidade social e com o desenvolvimento regional.

2.3.4 ADEQUAÇÃO DOS CONTEÚDOS CURRICULARES ÀS EXIGÊNCIAS DO DECRETO 5.626/2005 - LIBRAS

Buscando atender aos preceitos da Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, e ao Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, o Curso de Bacharelado em Nutrição contempla a disciplina de Língua Brasileira de Sinais (Libras) em sua matriz curricular como componente curricular optativo. A oferta da disciplina visa assegurar aos discentes conhecimentos básicos acerca da Libras, da cultura e identidade surda e dos princípios da comunicação acessível e inclusiva, contribuindo para a formação de profissionais sensíveis às demandas da diversidade humana e comprometidos com a promoção da inclusão social.

2.3.5 ADEQUAÇÃO DOS CONTEÚDOS CURRICULARES ÀS EXIGÊNCIAS DAS DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS E PARA O ENSINO DE HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA E INDÍGENA

A realidade brasileira é plural em muitos aspectos, como resultado do processo de ocupação do território nacional. Assim, o povo brasileiro é formado a partir da interação entre diversas matrizes sociais e culturais, sobretudo a europeia e a africana. Desse modo, a educação das relações étnico-raciais responde a uma necessidade real de discutir e conscientizar a população para a promoção de atitudes, posturas e valores que eduquem cidadãos quanto à pluralidade étnico-racial.

O Curso de Bacharelado em Nutrição contempla conteúdos relacionados à Educação das Relações Étnico-Raciais e ao ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena, por meio de componentes curriculares previstos em sua organização curricular. A abordagem da temática ocorre tanto por meio de componente curricular específico ofertado pela Instituição quanto de forma transversal e interdisciplinar ao longo do curso, possibilitando a reflexão sobre diversidade étnico-racial, inclusão, cidadania, direitos humanos, respeito às diferenças e valorização das contribuições históricas, sociais e culturais dos povos africanos, afro-brasileiros e indígenas para a formação da sociedade brasileira.

Por meio dessas práticas torna-se possível preparar o cidadão para o distanciamento da propagação do preconceito da discriminação étnico-racial, tornando-os capazes de interagir e de negociar objetivos comuns que garantam o respeito aos direitos legais e valorização da identidade, na busca da consolidação da democracia brasileira. Nesse sentido, este tema transversal deverá receber da Instituição, na sua prática pedagógica, especial atenção, que se materializará em ações práticas como:

- Valorização da oralidade, corporeidade e da arte;
- Utilização das datas significativas para cada cultura como momentos de reflexão, discussão e promoção da educação das relações étnico-raciais;
- Inclusão dos temas transversais nos conteúdos de documentos normativos e no planejamento da Instituição;
- Oferecimento de formação complementar para os docentes da IES com o propósito de atender adequadamente ao cumprimento dos princípios e objetivos da Educação das Relações Étnico-Raciais, do Ensino de História da Cultura Afro-Brasileira e Indígena;
- Inclusão dos temas transversais nos conteúdos de documentos normativos e no planejamento da Instituição;
- Oferecimento de formação complementar na área de atuação dos professores, com o propósito de atender adequadamente ao cumprimento dos princípios e objetivos do estudo das Relações Étnico-Raciais (nas quais estão incluídas

questões indígenas), do Ensino de História da Cultura Afro-Brasileira e Indígena;

- Realização de palestras e cursos de extensão em que sejam tratadas questões voltadas para o diálogo com segmentos sociais em situação de exclusão social e violação de direitos, assim como com os movimentos sociais e a gestão pública.

2.3.6 ADEQUAÇÃO DOS CONTEÚDOS CURRICULARES ÀS EXIGÊNCIAS DA POLÍTICA NACIONAL DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL E DESENVOLVIMENTO NACIONAL SUSTENTÁVEL

A Educação Ambiental surge no cenário mundial como uma dimensão da educação necessária à formação de cidadãos conscientes da sua responsabilidade com o futuro da vida no planeta. Nesse sentido, deve ser vista como uma atividade intencional promovida em diferentes níveis do processo de escolarização que possibilita o desenvolvimento individual em sintonia com o meio ambiente e os outros seres humanos. Por meio da Educação Ambiental é possível promover a construção de valores sociais, habilidades, atitudes e competências voltadas para a sustentabilidade e, dessa forma, tomando o meio ambiente como um bem como a todos os seres humanos.

Assim, o Curso de Bacharelado em Nutrição contempla conteúdos e atividades voltados à formação da consciência socioambiental e ao desenvolvimento sustentável, de forma transversal e interdisciplinar ao longo do percurso formativo, promovendo reflexões sobre sustentabilidade, preservação dos recursos naturais, qualidade de vida, saúde coletiva, responsabilidade socioambiental e os impactos das ações humanas sobre o meio ambiente.

Dada a especificidade e importância da Educação Ambiental no processo formativo dos indivíduos, esse conteúdo deve ser trabalhado com enfoque humanístico, holístico, democrático e participativo. Desse modo, este tema transversal recebe especial atenção da instituição em sua prática pedagógica, de maneira integrada aos programas educacionais desenvolvidos, que se materializa em ações práticas como:

- Inclusão do tema da Educação Ambiental e Sustentabilidade nos conteúdos de disciplinas e atividades curriculares dos cursos da Instituição como forma subsidiária de tratá-los;
- Oferecimento de formação complementar na área da Educação Ambiental e Sustentabilidade para os docentes da IES com o propósito de atender adequadamente ao cumprimento dos princípios e objetivos da Política Nacional de Educação Ambiental;
- Valorização da compreensão do meio ambiente integrado em suas múltiplas e complexas relações;
- Participação em grupos de estudos sobre a temática;
- Criação de campanhas de conscientização, tendo como público-alvo a comunidade interna e externa à IES;
- Produção e/ou divulgação de material educativo sobre a temática da Educação Ambiental e Sustentabilidade;
- Incorporação da temática, de forma integrada aos demais programas educacionais, campanhas publicitárias e outros eventos institucionais;
- A disponibilização de disciplina obrigatória que aborde temas sobre Educação Ambiental;
- Realização de palestras e cursos de extensão em que sejam tratadas questões pertinentes à temática ambiental, ao fortalecimento da cidadania, da autodeterminação dos povos e da solidariedade como fundamentos para o futuro da humanidade.

A sustentabilidade é tema recorrente em todas as esferas da sociedade, tornando-se um assunto cada vez mais constante no cotidiano das pessoas. Preservar o meio ambiente é premissa básica para a promoção do desenvolvimento sustentável. As práticas de sustentabilidade compreendem ações que tenham como objetivo a construção de um novo modelo de cultura institucional visando a inserção de critérios de sustentabilidade nas atividades da Gestão Acadêmica. Diante destas novas mudanças, a Instituição assume sua responsabilidade como sujeito proativo na sociedade, tendo como diretrizes básicas para promoção da sustentabilidade, dentre outras:

I - Promover a sustentabilidade ambiental, econômica e social no âmbito de sua atuação;

II - Melhorar a qualidade dos gastos através da eliminação de desperdícios, dar preferência por materiais e matérias-primas de origem local e, através de inovações tecnológicas, prover a melhoria contínua da gestão dos processos acadêmicos;

III - Incentivar a implementação de projetos de eficiência energética;

IV - Estimular ações para o consumo racional dos recursos naturais;

V – Gerir e destinar corretamente os resíduos de materiais pós-consumo;

VI - Melhorar a qualidade de vida no ambiente acadêmico;

2.3.7 ADEQUAÇÃO DOS CONTEÚDOS CURRICULARES ÀS EXIGÊNCIAS DAS DIRETRIZES NACIONAIS PARA A EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS

A sociedade contemporânea exige uma formação profissional ampla de todos os indivíduos independentemente do nível de formação. Quando se trata do ensino superior, é preciso ter em mente de que se trata de um período de formação de sujeitos que irão intervir diretamente na realidade que os circunda, por meio da profissão escolhida. Assim, tendo em vista a realidade atual em que se prega o respeito ao outro, às diferenças de todas as ordens, faz-se necessário o empenho das mais diferentes áreas em prol da educação em direitos humanos, caracterizada pelo uso de práticas educativas fundadas nos processos de promoção, proteção, defesa e aplicação dos Direitos Humanos na vida de cidadãos enquanto sujeitos dotados de direitos e de responsabilidades individuais e coletivas.

A FTM trata a questão da Educação em Direitos Humanos de maneira mista, combinando transversalidade e disciplinaridade. De forma transversal, permeia toda a prática educativa, exigindo de todo o corpo de profissionais da IES um trabalho sistemático, contínuo, abrangente e integrado no decorrer de todo o percurso formativo do aluno, de maneira que seus objetivos e conteúdos devam estar inseridos em diferentes momentos de disciplinas diversas, sendo trabalhados em uma e em outra, de diferentes modos. Na disciplinaridade, possibilita cursar disciplina relacionada à temática dos Direitos Humanos.

O tema da Educação em Direitos Humanos recebe especial atenção da IES, desenvolvendo sua prática pedagógica de maneira integrada por meio de programas educacionais que se materializarão em práticas como:

- Oferecimento de formação complementar para os docentes da IES com o propósito de atender adequadamente ao cumprimento dos princípios e objetivos das Diretrizes Nacionais para a Educação dos Direitos Humanos;
- Estímulo às ações de extensão voltadas para a promoção de Direitos Humanos, em diálogo com os diferentes segmentos sociais em situação de exclusão social e violação de direitos, assim como com os movimentos sociais e a gestão pública;
- Valorização da compreensão integrada dos direitos humanos em suas múltiplas e complexas relações;
- Inclusão de pessoas em condições de vulnerabilidade social nos programas de bolsas da IES;
- Participação em grupos de estudos sobre a temática;
- Criação de campanhas de conscientização, tendo como público-alvo a comunidade interna e externa à IES;
- Produção e/ou divulgação de material educativo sobre a temática dos Direitos Humanos;
- Incorporação da temática, de forma integrada aos demais programas educacionais, campanhas publicitárias e outros eventos institucionais;
- Realização de palestras e cursos de extensão com a temática dos direitos humanos, na sua integralidade ou nos seus componentes como os direitos civis, políticos, sociais, culturais e ambientais, nas formas individuais, coletivas ou difusas.

2.3.8. CONTEÚDOS CURRICULARES E ACESSIBILIDADE METODOLÓGICA

No âmbito dos conteúdos curriculares, a acessibilidade metodológica será assegurada por meio da adoção de estratégias pedagógicas que favoreçam a participação, a aprendizagem e o desenvolvimento acadêmico dos estudantes, considerando suas diferentes necessidades e formas de aprender.

Para tanto, o curso utilizará materiais didáticos acessíveis, recursos disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem, legendas, recursos visuais e outras tecnologias assistivas quando aplicáveis, além da adaptação de instrumentos avaliativos e da flexibilização metodológica, sem prejuízo dos objetivos de aprendizagem e das competências previstas no Projeto Pedagógico do Curso. O processo formativo contará ainda com acompanhamento pedagógico, orientação de docentes-tutores, aplicação de princípios do desenho universal para aprendizagem e adequação das práticas presenciais, extensionistas e de estágio sempre que necessário, garantindo condições de acesso, permanência, participação e avaliação compatíveis com uma formação inclusiva, ética e socialmente responsável.

2.4 ESTRUTURA CURRICULAR

	SEMESTRE	COMPONENTE CURRICULAR	C. H. TEÓRICA	C. H. PRÁTICA	C. H. TOTAL
	I	Educação e Novas Tecnologias	40	-	40
		Anatomia Humana	40	40	80
		Citologia e Histologia	40	40	80
		Bioquímica Geral	40	-	40
		Introdução à Ciência da Nutrição	40	-	40
		Leitura e Produção Textual	40	-	40
		Metodologia da Pesquisa Científica	40	-	40
		Unidade Curricular de Extensão I	-	40	40
		Atividades Complementares	-	-	10
		Subtotal	**280**	**120**	**410**
	II	Biologia do Desenvolvimento e Genética	40	-	40
		Microbiologia Geral	20	20	40
		Bioquímica dos Alimentos	20	20	40
		Fisiologia Humana	80	-	80
		Psicologia Social	40	-	40
		Imunologia	40	-	40
		Unidade Curricular de Extensão II	-	40	40
		Atividades Complementares	-	-	10
		Subtotal	**240**	**80**	**330**
	III	Microbiologia dos Alimentos	40	40	80
		Epidemiologia e Bioestatística	40	-	40
		Parasitologia	40	-	40
		Patologia	40	-	40

		Métodos de Análise da Composição dos Alimentos e Análise Sensorial	60	20	80
		Higiene, Controle e Legislação de Alimentos	20	20	40
		Unidade Curricular de Extensão III	-	40	40
		Atividades Complementares	-	-	10
		Subtotal	**240**	**120**	**370**
	IV	Avaliação Nutricional	40	40	80
		Bioética e Ética profissional	40	-	40
		Fisiopatologia da Nutrição	40	-	40
		Nutrição e Metabolismo	40	-	40
		Interação Droga e Nutrientes	40	-	40
		Alimentos Funcionais	40	-	40
		Unidade Curricular de Extensão IV	-	40	40
		Atividades Complementares	-	-	10
		Subtotal	**240**	**80**	**330**
	V	Gastronomia	20	20	40
		Técnica e Dietética	40	40	80
		Nutrição Comportamental	40	-	40
		Tecnologia dos Alimentos	60	20	80
		Nutrição e Dietética	40	-	40
		Educação Alimentar e Nutricional	40	-	40
		Nutrição nos Ciclos da Vida	40	-	40
		Unidade Curricular de Extensão V	-	40	40
		Atividades Complementares	-	-	10
		Subtotal	**280**	**120**	**410**
	VI	Nutrição Experimental	40	-	40
		Nutrição Esportiva	40	-	40
		Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	60	20	80
		Nutrição e Políticas Públicas de Saúde	20	20	40
		Terapia Nutricional I	60	20	80
		Optativa	40	-	40
		Unidade Curricular de Extensão VI	-	40	40
		Atividades Complementares	-	-	10
		Subtotal	**260**	**100**	**370**
	VII	Nutrição Materno Infantil	40	-	40
		Terapia Nutricional II	60	20	80
		Suporte Nutricional Avançado	40	-	40
		Trabalho de Conclusão de Curso I	40	-	40
		Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	-	220	220
		Unidade Curricular de Extensão VII	-	40	40
		Atividades Complementares	-	-	10
		Subtotal	**180**	**280**	**470**

	VIII	Trabalho de Conclusão de Curso II	40	-	40
		Estágio Supervisionado em Nutrição Social	-	200	200
		Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	-	220	220
		Unidade Curricular de Extensão VIII		40	40
		Atividades Complementares		-	10
		Subtotal	**40**	**460**	**510**
		TOTAL	**1760**	**1360**	**3200**

QUADRO RESUMO	CARGA HORÁRIA – HORA RELÓGIO
CARGA HORÁRIA TOTAL	3200
CARGA HORÁRIA TEÓRICA	1760
CARGA HORÁRIA PRÁTICA	1360
ATIVIDADE COMPLEMENTARES	80
ESTÁGIO SUPERVISIONDADO	640
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	80

DISCIPLINAS OPTATIVAS

RESUMO	Carga Horária
Direitos Humanos, Cidadania e Relações Étnico-Raciais na Nutrição	40h
Língua Brasileira de Sinais	40h
Meio Ambiente e Sustentabilidade	40h

2.5. EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA

1º Semestre

Disciplina: EDUCAÇÃO E NOVAS TECNOLOGIAS

Ementa: Estudo da evolução das tecnologias da informação e comunicação (TICs) e seus impactos na sociedade, na educação e na formação em saúde. Fundamentos da utilização das tecnologias digitais no processo de ensino-aprendizagem, com ênfase na Educação a Distância (EaD). Estudo teórico-prático de recursos computacionais, aplicativos, ambientes virtuais de aprendizagem, internet, plataformas digitais, recursos multimídia e ferramentas colaborativas

aplicadas ao contexto acadêmico e profissional. Ambientação ao Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), organização das rotinas de estudo, metodologias ativas, ética e cidadania digital, comunicação científica, busca de informações em bases de dados e uso de tecnologias digitais na promoção da educação alimentar e nutricional, pesquisa e prática profissional do nutricionista.

Bibliografia Básica

BRITO, Glaucia da Silva; PURIFICAÇÃO, Ivonélia da. **Educação e Novas Tecnologias: Um Repensar.** 2. ed. Curitiba: InterSaberes, 2015. [Livro eletrônico].

KENSKI, Vani Moreira. **Tecnologias e Ensino Presencial e a Distância.** Campinas: Papirus, 2015. [Livro eletrônico].

SOARES, Eliana Maria do Sacramento; PERTANELLA, Leandro (Org.). **Experiências Educativas no Contexto Digital: Algumas Possibilidades.** Caxias do Sul: Educs, 2013. [Livro eletrônico].

VALENTINI, Carla Beatris; SOARES, Eliana Maria do Sacramento (Org.). **Aprendizagem em Ambientes Virtuais: Compartilhando Ideias e Construindo Cenários.** 2. ed. Caxias do Sul: Educs, 2010. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

FANTIN, Monica; GIRARDELLO, Gilka (Org.). **Liga, Roda, Clica: Estudos em Mídia, Cultura e Infância.** Campinas: Papirus, 2013. [Livro eletrônico].

FANTIN, Monica; RIVOLTELLA, Pier Cesare (Org.). **Cultura Digital e Escola: Pesquisa e Formação de Professores.** Campinas: Papirus, 2013. [Livro eletrônico].

KENSKI, Vani Moreira. **Tecnologias e Tempo Docente.** Campinas: Papirus, 2013. [Livro eletrônico].

MORAN, José Manuel. **A Educação que Desejamos: Novos Desafios e Como Chegar Lá.** Campinas: Papirus, 2013. [Livro eletrônico].

TEZANI, Thaís Cristina Rodrigues. **Tecnologias da Informação e Comunicação no Ensino.** São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2017. [Livro eletrônico].

Disciplina: ANATOMIA HUMANA

Ementa: Estudo da organização estrutural do corpo humano, abordando a terminologia anatômica, planos, eixos, regiões e cavidades corporais, bem como

os princípios gerais da Anatomia Humana. Estudo da morfologia macroscópica dos sistemas esquelético, articular, muscular, cardiovascular, respiratório, digestório, urinário, genital, nervoso, endócrino e tegumentar, com ênfase nas relações anatômicas entre órgãos e sistemas. Compreensão da organização estrutural do organismo humano de forma integrada, correlacionando a anatomia com aspectos funcionais, fisiológicos e clínicos relevantes para a Nutrição. Desenvolvimento da capacidade de identificação das principais estruturas anatômicas por meio de atividades teórico-práticas, favorecendo a compreensão da base morfofuncional dos processos de digestão, absorção, metabolismo, circulação de nutrientes, homeostase e demais fenômenos relacionados ao cuidado nutricional nos diferentes ciclos da vida.

Bibliografia Básica:

RUIZ, Cristiane Regina. **Anatomia humana básica para estudantes da área de saúde**. 2 ed. São Paulo: editora Difusão, 2021. [livro eletrônico]

ZIERI, Rodrigo. **Anatomia humana**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. [livro eletrônico]

SILVA, Francemilson Goulart da; DINIZ, Gabriela Placoná. **Anatomia e Fisiologia Humana**. Vol 3. São Paulo: Difusão, 2021. [livro eletrônico]

COLICIGNO, Paulo, ROBERTO, Campos. **Atlas Fotográfico de Anatomia**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009. [livro eletrônico]

Bibliografia Complementar:

FALAVIGNA, Asdrubal. **Anatomia humana**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2013. [livro eletrônico]

RUIZ, Cristiane Regina. (Org) **Anatomia humana básica**. São Paulo: difusão, 2014. [livro eletrônico]

SLEUTJES, Lúcio. **Anatomia humana**. 2 ed. São Paulo: Editora Yendis 2008. [livro eletrônico]

ANDRADE, Sergio Luiz Ferreira. **Anatomia humana** Curitiba: Intersaberes, 2019. [livro eletrônico]

GIRON, Paulo Augusto. **Princípios de anatomia humana**. São Paulo: Educs, 2009. [livro eletrônico]

Disciplina: CITOLOGIA E HISTOLOGIA

Ementa: Fundamentos da biologia celular aplicados à Nutrição. Organização estrutural e funcional das células, membrana plasmática, organelas citoplasmáticas, metabolismo celular, mecanismos de transporte, comunicação celular, expressão gênica, síntese proteica, bioenergética, ciclo celular, diferenciação e morte celular. Organização microscópica, estrutura, função e histofisiologia dos tecidos epitelial, conjuntivo, muscular e nervoso, correlacionando-os com os sistemas do organismo humano e com os processos de absorção, transporte, armazenamento e utilização de nutrientes. Estudo das alterações histológicas decorrentes de processos fisiológicos e patológicos, com enfoque na promoção da saúde, prevenção de doenças e atuação do nutricionista no cuidado integral.

Bibliografia Básica:

NEIVA, Gentileza. **Histologia**. São Paulo: Pearson, 2014. [livro eletrônico]

MAIA, George Doyle**. Embriologia Humana**. São Paulo: Atheneu, 2010. [livro eletrônico].

GARCIA, Sonia M. Lauer; FERNÁNDEZ, Casimiro G. **Embriologia.** São Paulo: Artmed, 2012. [livro eletrônico]. Não tem na Pearson.

MEZZOMO, Lisiane Cervieri. Et al. **Embriologia clínica**. São Paulo: Sagan, 2019. [livro eletrônico]. Não tem na Pearson.

Bibliografia Complementar:

GODOY, Alessandra Eifler Guerra; LITVIN, Isnard Elman. **Caderno de histologia**. Editora Educs 2014. [livro eletrônico]

ROSS, Michael H.; PAWLINA, Wojciech; BARNASH, Todd A. **Atlas de Histologia Descritiva**. São Paulo: Artmed, 2012. [livro eletrônico]. Não tem na Pearson.

CESTARO, Débora Cristina. **Embriologia e histologia humana**: uma abordagem facilitadora. Editora Intersaberes 2020. [livro eletrônico]

GODEFROID, Rodrigo Santiago. **Biologia celular e histologia**. Curitiba: Contentus, 2020. [livro eletrônico]

PAPINI, Solange. **Manual de citologia e histologia**: para os estudantes da área de saúde. São Paulo: Atheneu, 2010. [livro eletrônico].

SCHWAMBACH, Cornélio, SOBRINHO, Geraldo Cardoso. **Biologia**. Curitiba: InterSaberes, 2017. [livro eletrônico]

KLUG, William S.; CUMMINGS, Michael R.; SPENCER, Charlotte A.; PALLADINO, Michael A. **Conceitos de genética.** São Paulo: Artmed, 2010. [livro eletrônico]

STRACHAN, Tom; READ, Andrew. **Genética molecular humana**. São Paulo: Artmed, 2013. [livro eletrônico]

Disciplina: BIOQUÍMICA GERAL

Ementa: Fundamentos da Bioquímica aplicados à Nutrição. Estrutura, propriedades e funções das biomoléculas: carboidratos, lipídios, proteínas, aminoácidos, enzimas, vitaminas, minerais, ácidos nucleicos e água. Bioenergética, metabolismo energético e produção de ATP. Digestão, absorção, transporte, armazenamento e metabolismo dos nutrientes. Vias metabólicas dos carboidratos, lipídios e proteínas, sua integração e mecanismos de regulação hormonal. Equilíbrio metabólico nos diferentes estados fisiológicos e implicações bioquímicas das principais doenças relacionadas à alimentação e ao estado nutricional. Fundamentos dos processos fermentativos de interesse em alimentos e sua relação com a qualidade, funcionalidade e segurança alimentar.

Bibliografia Básica:

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. **Bioquímica Básica.** 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Livro eletrônico].

NELSON, David L.; COX, Michael M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger.** 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2022. [Livro eletrônico].

RODWELL, Victor W. et al. **Harper: Bioquímica Ilustrada.** 32. ed. Porto Alegre: AMGH, 2022. [Livro eletrônico].

VOET, Donald; VOET, Judith G.; PRATT, Charlotte W. **Fundamentos de Bioquímica: A Vida em Nível Molecular.** 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2021. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

AREAS, Ana Paula. **Bioquímica humana**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. [livro eletrônico].

KANAAN, Salim. **Bioquímica Clínica**. 2ª Edição. São Paulo: Atheneu, 2014. [livro eletrônico].

LUCENA, Malson Neisoln. **Bioquímica experimental**. São Paulo: Interciência, 2019.[livro eletrônico].

MICHELACCI, Yara M. **Manual de práticas e estudos dirigidos**: química, bioquímica e biologia molecular. São Paulo: Blucher, 2014. [livro eletrônico]

KOWALTOWSKI, Alicia. **O que é metabolismo**. São Paulo: Oficina dos textos, 2015.[livro eletrônico].

Disciplina: INTRODUÇÃO Á CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO

Ementa: Fundamentos históricos, científicos e sociais da Ciência da Nutrição. Evolução da profissão do nutricionista no Brasil e sua inserção no contexto das políticas públicas de saúde, alimentação e nutrição. Formação profissional à luz das Diretrizes Curriculares Nacionais e do Sistema Único de Saúde (SUS). Conceitos de alimentação, nutrição, estado nutricional, saúde, promoção da saúde, Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Campos de atuação do nutricionista, competências profissionais, trabalho interprofissional, ética e legislação profissional. Estrutura e atribuições dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas e das entidades representativas da categoria. Panorama atual da Ciência da Nutrição, desafios contemporâneos, tendências da profissão e o papel do nutricionista na promoção da saúde, prevenção de doenças e atenção integral ao indivíduo e às coletividades.

Bibliografia Básica:

CURRIE, Karen L. **Nutrição**: **interdisciplinaridade na prática.** São Paulo: Papirus, 2021. [Livro Eletrônico]

TIRAPEGUI, Julio. **Nutrição- fundamentos e aspectos atuais**. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2013. [Livro Eletrônico]

BENETTI, Gisele Bizon. **Curso Didático de nutrição**. São Paulo: Yendis, 2013. [Livro Eletrônico]

LEÃO, Leila S.; GOMES, Maria do Carmo. **Manual de nutrição clínica**. São Paulo: Vozes, 2014. [Livro Eletrônico]

Bibliografia Complementar:

BELINI, Viviane. **Introdução a Profissão**. São Paulo: Pearson, 2016. [Livro Eletrônico]

MENDONÇA, R.T. **Nutrição**: **um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças e gestão.** 1ª edição. São Paulo: Rideel, 2010. [Livro Eletrônico]

WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. **Nutrição contemporânea**. 8. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. [Livro Eletrônico]

LIMA, V. C. O.; *et al*. **Nutrição clínica.** Porto Alegre: Sagah, 2018. [Livro Eletrônico]

SOUZA, L. **Nutrição e atenção à saúde**. Porto Alegre: Sagah, 2017. [Livro Eletrônico]

Disciplina: LEITURA E PRODUÇÃO TEXTUAL

Ementa: Leitura, interpretação e análise crítica de textos acadêmicos e científicos na área da saúde. Estratégias de compreensão leitora, argumentação e construção do pensamento crítico. Produção de resumos, fichamentos, resenhas críticas e textos dissertativo-argumentativos, com ênfase na linguagem técnico-científica. Princípios da escrita acadêmica, coerência, coesão, adequação linguística e normas gramaticais. Introdução às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), à ética na produção científica e ao uso responsável das fontes de informação, contribuindo para a elaboração de trabalhos acadêmicos e para o desenvolvimento das competências comunicacionais do futuro nutricionista.

Bibliografia Básica:

COELHO. F.A; PALOMANES R. **Ensino de produção textual.** São Paulo: Contexto, 2016. [livro eletrônico]

FERRO. J. **Produção textual.** Curitiba: Contentus, 2020. [livro eletrônico]
ALMEIDA, Rita de Cássia Santos. **Práticas de leitura e Produção de Texto.** Petrópolis, RJ: Vozes, 2015. [livro eletrônico]

JESUS, Klabyr Wanderson Cristovão de. **Linguística textual**: princípios teóricos e práticos. Curitiba: InterSaberes, 2019. [livro eletrônico]

Bibliografia Complementar:

HARTMANN, S. H.G.; SANTAROSA, S. D. **Práticas de leitura para o letramento no ensino superior.** Curitiba: InterSaberes, 2012. [livro eletrônico]

ROSSI, A. **Linguística textual e ensino de língua portuguesa**. São Paulo: InterSaberes, 2015. [livro eletrônico]

SILVA, R. do C. P. da**. A Linguística Textual e a Sala de Aula**. São Paulo: InterSaberes, 2012. [livro eletrônico]

SANTOS, Leonor Werneck; RICHE, Rosa Cuba; TEIXEIRA, Claudia Souza**. Análise e produção de textos**. 1.ed. São Paulo: Contexto, 2012. [livro eletrônico]

ERNANI, Terra Da. **leitura literária à produção de textos.** São Paulo: Contexto, 2018. [livro eletrônico]

Disciplina: METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA

Ementa: Fundamentos da ciência e da pesquisa científica. O conhecimento científico e sua relação com outras formas de conhecimento. Métodos e tipos de pesquisa aplicados às Ciências da Saúde e à Nutrição. Etapas do processo de investigação científica: definição do problema, formulação de objetivos e hipóteses, revisão da literatura, delineamento metodológico, coleta, organização e análise de dados. Estratégias de busca, seleção e avaliação crítica da literatura científica em bases de dados nacionais e internacionais. Princípios da ética em pesquisa envolvendo seres humanos e integridade científica. Normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) para elaboração de trabalhos acadêmicos e referências bibliográficas. Elaboração de projetos e trabalhos científicos, desenvolvendo competências para a produção, comunicação e divulgação do conhecimento científico na área da Nutrição**.**

Bibliografia Básica:

MASCARENHAS Sidnei A. **Metodologia científica**, 2ª ed. Editora Pearson: São Paulo, 2018. [livro eletrônico].

CARLOS Köche. José. **Fundamentos de metodologia científica - Teoria da ciência e iniciação à pesquisa.** ed Vozes: Petrópolis, Rio de Janeiro, 2014. [livro eletrônico].

GIL, Antonio Carlos. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa.** 7. ed. Barueri: Atlas, 2022. [Livro eletrônico].

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de Metodologia Científica.** 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. [Livro eletrônico].

PEREIRA, Maurício Gomes. **Artigos Científicos: Como Redigir, Publicar e Avaliar.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Livro eletrônico].

VIEIRA, Sonia; HOSSNE, William Saad. **Metodologia Científica para a Área da Saúde.** 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

APPOLINÁRIO, Fabio. **Metodologia da Ciência: Filosofia e Prática da Pesquisa.** 3. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2021. [Livro eletrônico].

ESTRELA, Carlos. **Metodologia Científica: Ciência, Ensino e Pesquisa.** 3. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2018. [Livro eletrônico].

FACHIN, Odília. **Fundamentos de Metodologia.** 6. ed. São Paulo: Saraiva, 2017. [Livro eletrônico].

VOLPATO, Gilson Luiz. **Ciência: Da Filosofia à Publicação.** 7. ed. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2019. [Livro eletrônico].

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **Normas para Informação e Documentação (NBR 6023, NBR 10520, NBR 14724 e demais normas vigentes).** Rio de Janeiro: ABNT.

Disciplina: UNIDADE CURRICULAR DE EXTENSÃO I

Ementa: Desenvolvimento de ações extensionistas articuladas ao ensino, à pesquisa e às demandas da sociedade, fundamentadas nos princípios da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, conforme estabelecido pela Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Planejamento, execução, monitoramento e avaliação de programas, projetos, cursos, eventos e demais atividades extensionistas voltadas à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, Educação Alimentar e Nutricional, promoção da saúde, prevenção de doenças, alimentação adequada e saudável, vigilância alimentar e nutricional, sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos, práticas alimentares culturalmente adequadas e fortalecimento das políticas públicas de saúde e alimentação. Desenvolvimento de intervenções junto a indivíduos, famílias e comunidades nos diferentes ciclos da vida e cenários de atuação do nutricionista, considerando os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Desenvolvimento de competências profissionais relacionadas à liderança, comunicação, trabalho em equipe multiprofissional, educação em saúde, empreendedorismo, inovação social, ética, responsabilidade socioambiental e compromisso com a transformação da realidade social, contribuindo para a formação de um nutricionista generalista, humanista, crítico, reflexivo e comprometido com a melhoria da qualidade de vida da população.

Bibliografia Básica:

FURROW, D. **Ética**. Porto Alegre: Artmed, 2007. [livro eletrônico].

BARDINI, Mebur. **Meio ambiente e qualidade de vida**. São Paulo: Pearson, 2016. [Livro eletrônico].

PINHEL, André Marega; ALVES, Benno Warken. **Sociologia brasileira.** Curitiba: Intersaberes, 2019. [livro eletrônico].

OLIVEIRA, Marcia Maria Dosciatti de; MENDES, Michel; HANSEL, Claudia Maria; DAMIANI, Suzana Damiani. **Cidadania, meio ambiente e sustentabilidade**. Caxias do Sul: Educs, 2017. [livro eletrônico]

Bibliografia Complementar:

FIGUEIREDO, Nébia Maria Almeida (org.) **Ensinando a cuidar em saúde pública**. 2ª Edição. São Paulo: Yendis, 2012 [livro eletrônico].

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta a curricularização da extensão. Brasília: MEC/CNE, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou Comunicação?** 18. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2017.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A Universidade no Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da universidade.** 3. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

2º Semestre

Disciplina: BIOLOGIA DO DESENVOLVIMENTO E GENÉTICA

Ementa: Estudo dos fundamentos da Biologia Celular e Molecular aplicados às Ciências da Saúde e à Nutrição. Organização estrutural e funcional da célula eucariótica, incluindo membrana plasmática, citoesqueleto, organelas citoplasmáticas e núcleo. Mecanismos de transporte através da membrana plasmática, comunicação celular e homeostase. Bioenergética celular e metabolismo energético, enfatizando a produção de ATP, o papel das mitocôndrias, peroxissomos e os mecanismos relacionados ao estresse oxidativo. Ciclo celular, divisão celular, diferenciação celular, necrose e apoptose, correlacionando-os com processos fisiológicos e patológicos. Estrutura, organização e expressão do material genético, replicação, transcrição, tradução e regulação da expressão gênica. Fundamentos da biologia molecular, tecnologia do DNA recombinante e suas aplicações na saúde. Introdução à nutrigenética, nutrigenômica e nutriepigenética, destacando a interação entre nutrientes, genes e ambiente na promoção da saúde, prevenção de doenças e terapia nutricional. Aplicações da Biologia Celular e Molecular na prática do nutricionista, com enfoque na pesquisa científica, diagnóstico, prevenção e tratamento das doenças relacionadas à alimentação e à nutrição.

Bibliografia Básica:

ALBERTS, Bruce et al. **Biologia Molecular da Célula.** 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2023. [Livro eletrônico].

JORDE, Lynn B.; CAREY, John C.; BAMSHAD, Michael J. **Genética Médica.** 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021. [Livro eletrônico].

KLUG, William S.; CUMMINGS, Michael R.; SPENCER, Charlotte A.; PALLADINO, Michael A.; KILLIAN, David J. **Conceitos de Genética.** 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2022. [Livro eletrônico].

LODISH, Harvey et al. **Biologia Celular e Molecular.** 9. ed. Porto Alegre: Artmed, 2022. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

CORDEIRO, Clarice Foster. **Fundamentos de Biologia Molecular e Celular**. Curitiba: InterSaberes, 2020. [livro eletrônico].

MACHADO, Elaine Ferreira; NADAL, Thaisa Maria. **Fundamentos da Biologia**. Curitiba: Contentus, 2020. [livro eletrônico]
.
SANDERS, Mark; BOWMAN, John. **Análise genética**: uma abordagem integrada. São Paulo: Pearson, 2014. [livro eletrônico].

CARVALHO, Cristina Valletta de; RICCI, Giannina, AFFONSO, Regina (org.) **Guia de práticas em biologia molecular.** 2ª Edição. São Paulo; Yendis, 2015. [livro eletrônico].

GODEFROID, Rodrigo Santiago. O **ensino de biologia e o cotidiano.** 2ª edição. Curitiba: Intersaberes, 2014. [livro eletrônico].

Disciplina: MICROBIOLOGIA GERAL

Ementa: Fundamentos da Microbiologia e sua importância para as Ciências da Saúde. Histórico e classificação dos microrganismos. Estudo das características morfológicas, estruturais, fisiológicas, metabólicas, genéticas, taxonômicas e ecológicas de bactérias, vírus, fungos e protozoários de interesse biomédico. Crescimento e reprodução microbiana, fatores que influenciam o desenvolvimento dos microrganismos e mecanismos de controle físico, químico e biológico da população microbiana. Relação entre microrganismos e hospedeiro, microbiota humana, fatores de virulência, patogenicidade e mecanismos de infecção. Princípios

da resposta aos agentes antimicrobianos e mecanismos de resistência microbiana às drogas de uso clínico. Aplicações da Microbiologia na prevenção, diagnóstico e controle das doenças infecciosas, com ênfase na formação do nutricionista e na compreensão das interações entre microrganismos, saúde humana e ambiente.

Bibliografia Básica:

BERNARDI, Gisele. **Microbiologia clínica**. Contentus 2020. [livro eletrônico]

MURRAY, Patrick R.; ROSENTHAL, Ken S.; PFALLER, Michael A. **Microbiologia Médica.** 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2023. [Livro eletrônico].

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia.** 13. ed. Porto Alegre: Artmed, 2022. [Livro eletrônico].

TRABULSI, Luiz Rachid; ALTERTHUM, Flávio. **Microbiologia.** 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2021. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

PELCZAR JR., Michael J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, Noel R. **Microbiologia: Conceitos e Aplicações.** 2. ed. São Paulo: Pearson Education, 2016. [Livro eletrônico].

JAWETZ, Ernest; MELNICK, Joseph L.; ADELBERG, Edward A. **Microbiologia Médica.** 28. ed. Porto Alegre: AMGH, 2022. [Livro eletrônico].

BLACK, Jacquelyn G. **Microbiologia: Fundamentos e Perspectivas.** 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Livro eletrônico].

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos Alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2008. [Livro eletrônico].

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia de Vigilância em Saúde.** 6. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2025.

Disciplina: BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS

Ementa: Estudo da composição química dos alimentos e das propriedades físico-químicas, funcionais, nutricionais e bioquímicas de seus principais constituintes. Estrutura, classificação, propriedades e transformações de carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais, água e compostos bioativos presentes nos alimentos.

Reações bioquímicas e enzimáticas envolvidas no processamento, armazenamento, conservação e preparo dos alimentos, bem como os fatores que influenciam sua estabilidade, qualidade e valor nutricional. Alterações físicas, químicas, enzimáticas e biológicas dos alimentos decorrentes de fatores intrínsecos e extrínsecos. Compostos antinutricionais, tóxicos naturais e contaminantes de importância nutricional. Bioquímica dos minerais e sua interação com os demais constituintes dos alimentos, biodisponibilidade de nutrientes e fatores que interferem na absorção e utilização pelo organismo. Aplicações da Bioquímica dos Alimentos na qualidade dos alimentos, na tecnologia de alimentos e na prática profissional do nutricionista.

Bibliografia Básica:

BELITZ, Hans-Dieter; GROSCH, Werner; SCHIEBERLE, Peter. **Química de Alimentos.** 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. [Livro eletrônico].

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. **Química de Alimentos de Fennema.** 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. [Livro eletrônico].

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de Alimentos.** 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007. [Livro eletrônico].

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan Antonio (Org.). **Tecnologia de Alimentos. Volume 1: Componentes dos Alimentos e Processos.** Porto Alegre: Artmed, 2005. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

ARAÚJO, Júlio M. A. **Química de Alimentos: Teoria e Prática.** 6. ed. Viçosa: UFV, 2018. [Livro eletrônico].

CECCHI, Heloisa Maso. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos.** 2. ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2003. [Livro eletrônico].

RIBEIRO, Eliana Paula. **Química de Alimentos Aplicada à Nutrição.** São Paulo: Blucher, 2020. [Livro eletrônico].

SILVA, P. S. **Bioquímica dos alimentos**. Porto Alegre: Sagah, 2018. [Livro Eletrônico]

VOET, D.; VOET, J. G. **Bioquímica**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. [Livro Eletrônico]

Disciplina: FISIOLOGIA HUMANA

Ementa: Estudo dos fundamentos da Fisiologia Humana e dos mecanismos responsáveis pela manutenção da homeostase. Biofísica celular aplicada à fisiologia, abordando bioenergética, propriedades da membrana plasmática, transporte de substâncias, potenciais de membrana, bioeletrogênese, canais iônicos, excitabilidade celular e mecanismos da contração muscular esquelética, lisa e cardíaca. Fisiologia dos sistemas nervoso, cardiovascular, respiratório, renal, digestório, endócrino, reprodutor e musculoesquelético, enfatizando os mecanismos de regulação e integração entre os sistemas orgânicos. Estudo do equilíbrio ácido-base, transporte de gases respiratórios, equilíbrio hidroeletrolítico e controle da temperatura corporal. Fisiologia do exercício e adaptações funcionais relacionadas ao metabolismo energético. Correlação dos processos fisiológicos com a digestão, absorção, transporte, metabolismo e utilização dos nutrientes, bem como sua aplicação na promoção da saúde, prevenção de doenças e prática profissional do nutricionista.

Bibliografia Básica:

GUYTON, Arthur C.; HALL, John E. **Tratado de Fisiologia Médica.** 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2024. [Livro eletrônico].

FALAVIGNA Asdruba; SCHENKEL, Paulo Cavalheiro. **Fisiologia Prática**. Caxias do Sul: Educs, 2010. [livro eletrônico].

SALES, Willian Barbosa. **Fisiologia Humana**. Curitiba: InterSaberes, 2020. [livro eletrônico]

SILVA, Francemilson Goulart da; DINIZ, Gabriela Placoná. **Anatomia e Fisiologia Humana**. Vol 3. São Paulo: Difusão, 2021. [livro eletrônico].

SILVERTHORN, Dee Unglaub. **Fisiologia Humana: Uma Abordagem Integrada.** 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2023. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

COSTANZO, Linda S. **Fisiologia.** 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022. [Livro eletrônico].

FOX, Stuart Ira. **Fisiologia Humana.** 15. ed. Porto Alegre: AMGH, 2022. [Livro eletrônico].

MOLINA, Patrícia E. **Fisiologia Endócrina.** 5. ed. Porto Alegre: AMGH, 2021. [Livro eletrônico].

BARRETT, Kim E.; BARMAN, Susan M.; BROOKS, Heddwen L.; YUAN, Jason X.-J. **Ganong: Fisiologia Médica.** 27. ed. Porto Alegre: AMGH, 2023. [Livro eletrônico]

Disciplina: PSICOLOGIA SOCIAL

Ementa: Fundamentos da Psicologia aplicados às Ciências da Saúde e à Nutrição. Aspectos biopsicossociais do comportamento humano e sua influência nos hábitos alimentares, nas escolhas alimentares e no estado nutricional. Desenvolvimento humano, personalidade, emoções, motivação, aprendizagem e processos de comunicação interpessoal. Processo saúde-doença sob a perspectiva biopsicossocial. Comportamento alimentar e seus determinantes biológicos, psicológicos, sociais, culturais e ambientais. Imagem corporal, estigma relacionado ao peso, transtornos alimentares e outros aspectos psicológicos associados às doenças crônicas e às condições nutricionais. Relação entre nutricionista e paciente, acolhimento, escuta qualificada, vínculo terapêutico, adesão ao tratamento nutricional e trabalho em equipe multiprofissional. Aplicação dos conhecimentos da Psicologia na promoção da saúde, na educação alimentar e nutricional e na assistência nutricional nos diferentes ciclos da vida.

Bibliografia Básica:

BOCK, Ana Mercês Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. **Psicologias: Uma Introdução ao Estudo de Psicologia.** 15. ed. São Paulo: Saraiva, 2018. [Livro eletrônico].

MYERS, David G.; TWENGE, Jean M. **Psicologia Social.** 12. ed. Porto Alegre: AMGH, 2022. [Livro eletrônico].

PAPALIA, Diane E.; MARTORELL, Gabriela. **Desenvolvimento Humano.** 14. ed. Porto Alegre: AMGH, 2022. [Livro eletrônico].

STRAUB, Richard O. **Psicologia da Saúde: Uma Abordagem Biopsicossocial.** 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

BUENO, Ademir. **Psicologia do desenvolvimento humano**. Curitiba: Contentus, 2020. [livro eletrônico]

MORRIS, Charles G.; MAISTO, Albert A. **Introdução à Psicologia**. 6ª edição. São Paulo: Pearson, 2004. [livro eletrônico]

ESCORSIN, Ana Paula. **Psicologia e desenvolvimento humano**. Curitiba: InterSaberes, 2016. [livro eletrônico]

DE MARCO, M. A.; *et al.* **Psicologia médica**: abordagem integral do processo saúde-doença. Porto Alegre: Artmed, 2012. [livro eletrônico].

STRAUB, R. O. **Psicologia da saúde**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. [livro eletrônico].

Disciplina: IMUNOLOGIA

Ementa: Fundamentos da Imunologia aplicados às Ciências da Saúde e à Nutrição. Organização e funcionamento do sistema imunológico. Imunidade inata e adaptativa, resposta imune celular e humoral, órgãos e células do sistema imunológico, mediadores da resposta imune e sistema complemento. Antígenos, anticorpos e mecanismos de reconhecimento imunológico. Respostas imunológicas primária e secundária, memória imunológica e imunização. Mecanismos de defesa do organismo frente às infecções causadas por vírus, bactérias, fungos e parasitos. Hipersensibilidades, autoimunidade, imunodeficiências e princípios da

imunopatologia. Alergias e intolerâncias alimentares, com ênfase nos mecanismos imunológicos envolvidos. Relação entre estado nutricional, nutrientes, microbiota intestinal e resposta imunológica. Aplicações da imunologia na prevenção, diagnóstico e tratamento de doenças, destacando a atuação do nutricionista na promoção da saúde e no cuidado nutricional de indivíduos e populações.

Bibliografia Básica:

ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H.; PILLAI, Shiv. **Imunologia Celular e Molecular.** 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022. [Livro eletrônico].

MURPHY, Kenneth; WEAVER, Casey. **Imunobiologia de Janeway.** 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2023. [Livro eletrônico].

ROITT, Ivan; BROSTOFF, Jonathan; MALE, David. **Imunologia.** 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Livro eletrônico].

PEAKMAN, Mark; VERGANI, Diego. **Imunologia Básica e Clínica.** 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

COICO, Richard; SUNSHINE, Geoffrey. **Imunologia.** 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [Livro eletrônico].

ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H.; PILLAI, Shiv. **Imunologia Básica: Funções e Distúrbios do Sistema Imunológico.** 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2024. [Livro eletrônico].

CALDER, Philip C. **Nutrition, Immunity and Infection.** Wallingford: CABI Publishing, 2020. [Livro eletrônico].

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 16. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2023. [Livro eletrônico]. (Capítulos de imunonutrição e resposta inflamatória).

WAITZBERG, Dan Linetzky (Org.). **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica.** 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2022. [Livro eletrônico].

Disciplina: UNIDADE CURRICULAR DE EXTENSÃO II

Ementa: Desenvolvimento de ações extensionistas articuladas ao ensino, à pesquisa e às demandas da sociedade, fundamentadas nos princípios da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, conforme estabelecido pela Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Planejamento, execução, monitoramento e avaliação de programas, projetos, cursos, eventos e demais atividades extensionistas voltadas à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, Educação Alimentar e Nutricional, promoção da saúde, prevenção de doenças, alimentação adequada e saudável, vigilância alimentar e nutricional, sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos, práticas alimentares culturalmente adequadas e fortalecimento das políticas públicas de saúde e alimentação. Desenvolvimento de intervenções junto a indivíduos, famílias e comunidades nos diferentes ciclos da vida e cenários de atuação do nutricionista, considerando os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Desenvolvimento de competências profissionais relacionadas à liderança, comunicação, trabalho em equipe multiprofissional, educação em saúde, empreendedorismo, inovação social, ética, responsabilidade socioambiental e compromisso com a transformação da realidade social, contribuindo para a formação de um nutricionista generalista, humanista, crítico, reflexivo e comprometido com a melhoria da qualidade de vida da população.

Bibliografia Básica:

FURROW, D. **Ética**. Porto Alegre: Artmed, 2007. [livro eletrônico].

BARDINI, Mebur. **Meio ambiente e qualidade de vida**. São Paulo: Pearson, 2016. [Livro eletrônico].

PINHEL, André Marega; ALVES, Benno Warken. **Sociologia brasileira.** Curitiba: Intersaberes, 2019. [livro eletrônico].

OLIVEIRA, Marcia Maria Dosciatti de; MENDES, Michel; HANSEL, Claudia Maria; DAMIANI, Suzana Damiani. **Cidadania, meio ambiente e sustentabilidade**. Caxias do Sul: Educs, 2017. [livro eletrônico]

Bibliografia Complementar:

FIGUEIREDO, Nébia Maria Almeida (org.) **Ensinando a cuidar em saúde pública**. 2ª Edição. São Paulo: Yendis, 2012 [livro eletrônico].

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta a curricularização da extensão. Brasília: MEC/CNE, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou Comunicação?** 18. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2017.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A Universidade no Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da universidade.** 3. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

3º Semestre

Disciplina: MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

Ementa: Estudo dos microrganismos de importância em alimentos e sua relação com a qualidade, conservação e segurança alimentar. Ecologia microbiana dos alimentos, fontes de contaminação e fatores intrínsecos e extrínsecos que influenciam o crescimento, a sobrevivência e o controle dos microrganismos. Microrganismos indicadores, deteriorantes e patogênicos de importância em alimentos. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs): agentes etiológicos, mecanismos de transmissão, prevenção e controle. Boas Práticas de Manipulação, higiene dos alimentos e controle higiênico-sanitário. Métodos de conservação e controle microbiológico dos alimentos. Fundamentos das análises microbiológicas de alimentos, critérios e padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente. Aplicações da Microbiologia dos Alimentos na Segurança Alimentar e

Nutricional, na Vigilância Sanitária, nas Unidades de Alimentação e Nutrição, na indústria de alimentos e na atuação profissional do nutricionista.

Bibliografia Básica:

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. [Livro eletrônico].

PERES, Andrea Pissatto. **Vigilância sanitária aplicada aos alimentos**. Curitiba: Contentus, 2020. [Livro Eletrônico]

FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2015. [Livro Eletrônico]

SILVA, Neusely da. et al. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. São Paulo: Blucher, 2017. [Livro Eletrônico]

Bibliografia Complementar

BRINQUES, Graziela Brusch. **Higiene e Vigilância Sanitária**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. [Livro eletrônico].

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia.** 13. ed. Porto Alegre: Artmed, 2020. [Livro eletrônico].

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação.** 8. ed. São Paulo: Varela, 2020.

RDC nº 724/2022 e IN nº 161/2022 da ANVISA (legislação vigente).

Disciplina: EPIDEMIOLOGIA E BIOESTATÍSTICA

Ementa: Fundamentos da Epidemiologia e da Bioestatística aplicados às Ciências da Saúde e à Nutrição. Evolução histórica da Epidemiologia, conceitos básicos e métodos epidemiológicos. Processo saúde-doença e seus determinantes biológicos, sociais, econômicos, culturais, ambientais e nutricionais. História natural das doenças e níveis de prevenção. Epidemiologia descritiva e analítica, medidas de frequência, associação e impacto dos agravos à saúde. Indicadores demográficos, epidemiológicos, nutricionais e de saúde. Sistemas de Informação em Saúde e Vigilância em Saúde no contexto do Sistema Único de Saúde (SUS). Perfil epidemiológico das doenças transmissíveis e das Doenças Crônicas Não

Transmissíveis (DCNT), com ênfase nos agravos relacionados à alimentação, nutrição e segurança alimentar e nutricional. Introdução à Bioestatística, organização, apresentação e análise de dados, tipos de variáveis, distribuição de frequências, medidas de tendência central e dispersão, noções de probabilidade, amostragem e testes estatísticos básicos aplicados à pesquisa em saúde e nutrição. Interpretação crítica de dados epidemiológicos e científicos para subsidiar o planejamento, a avaliação de programas e a tomada de decisões em saúde pública e Nutrição. Desenvolvimento de atividades práticas utilizando bancos de dados e indicadores epidemiológicos aplicados à realidade dos serviços de saúde.

Bibliografia Básica:

BLAIR, R. Clifford; TAYLOR, Richard A. **Bioestatística para ciências da saúde**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013. [livro eletrônico].

MARTINEZ, Edson Zangiacomi. **Bioestatística para os Cursos de Graduação da Área da Saúde**. São Paulo: Blucher, 2012. [livro eletrônico].

MEDRONHO, Roberto A. **Epidemiologia**. São Paulo: Atheneu, 2010. [livro eletrônico].

BUSATO, Ivana Maria Saes. **Epidemiologia e processo saúde-doença.** Curitiba: InterSaberes, 2016. [livro eletrônico].

Bibliografia Complementar

LIRANI, Luciana da Silva; OSIECKI, Ana Claudia Vecchi. **Bioestatística** Curitiba: InterSaberes, 2020. [livro eletrônico].

TIETZMANN, Daniela. **Epidemiologia.** São Paulo: Pearson, 2013. [livro eletrônico].

RODRIGUES, Maisa Aparecida S. **Bioestatística**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. [livro eletrônico].

RON, Larson; BETSY, Farber. **Estatística aplicada**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. [livro eletrônico].

LARSON, Ron. **Estatística aplicada**. São Paulo: Prentice Hall, 2004. [livro eletrônico].

Disciplina: PARASITOLOGIA

Ementa: Fundamentos da Parasitologia aplicados às Ciências da Saúde e à Nutrição. Estudo da sistemática, morfologia, biologia, ciclos evolutivos, mecanismos de transmissão, patogenia, manifestações clínicas, diagnóstico laboratorial, epidemiologia, prevenção e controle dos principais protozoários, helmintos e artrópodes de interesse médico. Relação parasito-hospedeiro, mecanismos de interação e resposta do organismo às infecções parasitárias. Principais parasitoses intestinais, teciduais e sanguíneas de importância para a saúde pública, com ênfase naquelas relacionadas à alimentação, à água, ao saneamento básico e às condições socioambientais. Impacto das parasitoses sobre o estado nutricional, crescimento, desenvolvimento e saúde dos diferentes ciclos da vida. Aplicações da Parasitologia na promoção da saúde, vigilância epidemiológica, educação em saúde e atuação profissional do nutricionista.

Bibliografia Básica:

CARLI, Geraldo Attílio de. **Parasitologia Clínica**. 2ª Edição. São Paulo: Atheneu, 2010. [livro eletrônico].

CIMERMAN, Benjamin; CIMERMAN, Sérgio. **Parasitologia Humana e seus Fundamentos Gerais.** 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2019. [Livro eletrônico].

NEVES, David Pereira et al. **Parasitologia Humana.** 14. ed. São Paulo: Atheneu, 2022. [Livro eletrônico].

REY, Luís. **Parasitologia: Parasitos e Doenças Parasitárias do Homem nos Trópicos Ocidentais.** 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

DE CARLI, Geraldo Attilio. **Parasitologia Clínica: Seleção de Métodos e Técnicas de Laboratório para o Diagnóstico das Parasitoses Humanas.** 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2016. [Livro eletrônico].

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia de Vigilância em Saúde.** 6. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2025. [Livro eletrônico].

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual de Controle das Doenças Parasitárias.** Brasília: Ministério da Saúde. [Livro eletrônico].

ROBERTS, Larry S.; JANOVY JR., John; NADLER, Steve. **Foundations of Parasitology.** 10. ed. New York: McGraw-Hill, 2019. [Livro eletrônico].

FERREIRA, Marcelo Urbano. **Parasitologia Contemporânea.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020. [Livro eletrônico].

Disciplina: PATOLOGIA

Ementa: Estudo dos fundamentos da Patologia Geral aplicados às Ciências da Saúde e à Nutrição. Conceitos básicos de etiologia, patogênese, homeostase e mecanismos gerais das doenças. Respostas celulares às agressões, adaptações celulares, lesão celular reversível e irreversível, morte celular por necrose e apoptose. Alterações degenerativas, processos isquêmicos e reperfusão. Processo de envelhecimento e suas repercussões fisiopatológicas. Distúrbios circulatórios, alterações hidrodinâmicas e hemodinâmicas, trombose, embolia, infarto, edema, hiperemia e choque. Inflamação aguda e crônica, mediadores inflamatórios, reparo tecidual, regeneração e cicatrização. Alterações do crescimento e da diferenciação celular, neoplasias benignas e malignas, carcinogênese e mecanismos de disseminação tumoral. Correlação entre os processos patológicos, as alterações morfofuncionais e suas implicações no estado nutricional, na prevenção de doenças e na prática clínica do nutricionista.

Bibliografia Básica:

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. **Bogliolo: Patologia.** 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Livro eletrônico].

FAVRETTO, Giane. **Patologia geral.** Curitiba: Contentus, 2020. [livro eletrônico].

KUMAR, Vinay; ABBAS, Abul K.; ASTER, Jon C. **Robbins & Cotran – Patologia: Bases Patológicas das Doenças.** 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021. [Livro eletrônico].

PORTH, Carol Mattson. **Fisiopatologia.** 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. [Livro eletrônico].

RUBIN, Emanuel et al. **Rubin: Patologia – Bases Clinicopatológicas da Medicina.** 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H.; PILLAI, Shiv. **Imunologia Celular e Molecular.** 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022**.** [Livro eletrônico].
KUMAR, Vinay; ABBAS, Abul K.; ASTER, Jon C. **Robbins – Patologia Básica.** 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2024. [Livro eletrônico].

McPHEE, Stephen J.; HAMMER, Gary D. **Fisiopatologia da Doença: Uma Introdução à Medicina Clínica.** 9. ed. Porto Alegre: AMGH, 2021. [Livro eletrônico].

SILVERTHORN, Dee Unglaub. **Fisiologia Humana: Uma Abordagem Integrada.** 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2023. [Livro eletrônico].

ZAGO, Marco Antonio; FALCÃO, Roberto Passetto; PASQUINI, Ricardo. **Tratado de Hematologia.** São Paulo: Atheneu, 2022. [Livro eletrônico].

Disciplina: MÉTODOS DE ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS E ANÁLISE SENSORIAL

Ementa: Estudo dos fundamentos e métodos de análise da composição dos alimentos aplicados à Nutrição e à Ciência dos Alimentos. Técnicas de amostragem, preparo e conservação de amostras para análises laboratoriais. Determinação da composição centesimal dos alimentos (umidade, cinzas, proteínas, lipídios, carboidratos e fibras alimentares) e estimativa do valor energético e nutricional. Métodos físico-químicos de análise de alimentos, incluindo determinação de vitaminas, minerais e outros constituintes de interesse nutricional. Fundamentos e aplicações das técnicas instrumentais de análise, com noções de cromatografia, espectroscopia e espectrofotometria. Interpretação de laudos bromatológicos e utilização de tabelas de composição de alimentos. Legislação aplicada à composição, rotulagem nutricional e padrões de identidade e qualidade dos alimentos. Fundamentos da análise sensorial, métodos discriminativos, descritivos e afetivos, planejamento e execução de testes sensoriais, fatores que influenciam a percepção sensorial e aplicações da análise sensorial no desenvolvimento, avaliação da qualidade e aceitabilidade de alimentos e preparações alimentares.

Bibliografia Básica:

CECCHI, Heloisa Maso. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos.** 2. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2003. [Livro eletrônico].

IAL – INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos.** 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. [Livro eletrônico].

STONE, Herbert; SIDEL, Joel L. **Sensory Evaluation Practices.** 5. ed. Academic Press, 2020. [Livro eletrônico].

ZENEBON, Odair; PASCUET, Neus Sadocco; TIGLEA, Paulo (org.). **Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos.** 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise Sensorial de Alimentos.** 5. ed. Curitiba: Champagnat, 2021. [Livro eletrônico].

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. **Química de Alimentos de Fennema.** 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. [Livro eletrônico].

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.** Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília: ANVISA, 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020.** Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Brasília: ANVISA, 2020.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP). **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA).** São Paulo: Food Research Center (FoRC/USP), versão eletrônica atualizada.

Disciplina: HIGIENE, CONTROLE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS

Ementa: Fundamentos da higiene e da segurança dos alimentos aplicados à Nutrição. Contaminação física, química e biológica dos alimentos e fatores que influenciam a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Aspectos microbiológicos relacionados à qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, incluindo microrganismos indicadores, deteriorantes e patogênicos de importância em saúde pública. Boas Práticas de Manipulação (BPM), Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), programas de autocontrole e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Higiene de manipuladores, instalações, equipamentos, utensílios, controle integrado de pragas e manejo de resíduos.

Sistemas de controle de qualidade e segurança dos alimentos nas diferentes etapas da cadeia produtiva. Legislação sanitária aplicada aos alimentos, rotulagem, fiscalização, inspeção sanitária e responsabilidade técnica do nutricionista. Aplicação dos princípios de higiene, controle e legislação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição, serviços de alimentação, indústria de alimentos e demais áreas de atuação profissional.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, Neliane Ferraz de. **Higiene na Indústria de Alimentos: Avaliação e Controle da Adesão e Formação de Biofilmes Bacterianos.** 2. ed. São Paulo: Varela, 2008. [Livro eletrônico].

EVANCHO, G. M.; DOYLE, M. P.; BEUCHAT, L. R.; MONTVILLE, T. J. **Microbiologia de Alimentos: Fundamentos e Fronteiras.** 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2021. [Livro eletrônico].

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos Alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2008. [Livro eletrônico].

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação.** 8. ed. São Paulo: Varela, 2020. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

BRINQUES, Graziela Brusch. **Higiene e vigilância sanitária**. 1. Ed. São Paulo: Pearson Educatio do Brasil, 2015. [Livro Eletrônico]

KUAYE, Arnaldo Yoshiteru. **Limpeza e Sanitização na Indústria de Alimentos**. Volume 4. São Paulo: Atheneu, 2016. [Livro Eletrônico]

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: ANVISA, 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Brasília: ANVISA, 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019.** Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos. Brasília: ANVISA, 2019.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.** Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. Brasília: ANVISA, 2019.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**, e **Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020.** Dispõem sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília: ANVISA, 2020.

Disciplina: UNIDADE CURRICULAR DE EXTENSÃO III

Ementa: Desenvolvimento de ações extensionistas articuladas ao ensino, à pesquisa e às demandas da sociedade, fundamentadas nos princípios da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, conforme estabelecido pela Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Planejamento, execução, monitoramento e avaliação de programas, projetos, cursos, eventos e demais atividades extensionistas voltadas à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, Educação Alimentar e Nutricional, promoção da saúde, prevenção de doenças, alimentação adequada e saudável, vigilância alimentar e nutricional, sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos, práticas alimentares culturalmente adequadas e fortalecimento das políticas públicas de saúde e alimentação. Desenvolvimento de intervenções junto a indivíduos, famílias e comunidades nos diferentes ciclos da vida e cenários de atuação do nutricionista, considerando os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Desenvolvimento de competências profissionais relacionadas à liderança, comunicação, trabalho em equipe multiprofissional, educação em saúde, empreendedorismo, inovação social, ética, responsabilidade socioambiental e compromisso com a transformação da realidade social, contribuindo para a formação de um nutricionista generalista, humanista, crítico, reflexivo e comprometido com a melhoria da qualidade de vida da população.

Bibliografia Básica:

FURROW, D. **Ética**. Porto Alegre: Artmed, 2007. [livro eletrônico].

BARDINI, Mebur. **Meio ambiente e qualidade de vida**. São Paulo: Pearson, 2016. [Livro eletrônico].

PINHEL, André Marega; ALVES, Benno Warken. **Sociologia brasileira.** Curitiba: Intersaberes, 2019. [livro eletrônico].

OLIVEIRA, Marcia Maria Dosciatti de; MENDES, Michel; HANSEL, Claudia Maria; DAMIANI, Suzana Damiani. **Cidadania, meio ambiente e sustentabilidade**. Caxias do Sul: Educs, 2017. [livro eletrônico]

Bibliografia Complementar:

FIGUEIREDO, Nébia Maria Almeida (org.) **Ensinando a cuidar em saúde pública**. 2ª Edição. São Paulo: Yendis, 2012 [livro eletrônico].

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta a curricularização da extensão. Brasília: MEC/CNE, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou Comunicação?** 18. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2017.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A Universidade no Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da universidade.** 3. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

4º Semestre

Disciplina: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Ementa: Fundamentos da avaliação do estado nutricional de indivíduos e populações nos diferentes ciclos da vida. Métodos diretos e indiretos de avaliação nutricional aplicados a indivíduos saudáveis e enfermos. Avaliação antropométrica, composição corporal, avaliação clínica, bioquímica, dietética e funcional do estado nutricional. Indicadores antropométricos, índices nutricionais e sua interpretação segundo referências e protocolos nacionais e internacionais. Métodos de avaliação da composição corporal e suas aplicações. Inquéritos alimentares e nutricionais, técnicas de coleta e análise do consumo alimentar. Triagem e diagnóstico

nutricional em diferentes cenários de atenção à saúde. Avaliação nutricional de grupos populacionais, vigilância alimentar e nutricional e utilização de indicadores epidemiológicos. Aplicação dos métodos de avaliação nutricional no planejamento, acompanhamento e monitoramento da terapia nutricional, na promoção da saúde e na prevenção de agravos relacionados à alimentação e à nutrição.

Bibliografia Básica:

ACCIOLY, Elizabeth; SAUNDERS, Cláudia; LACERDA, Elisa Maria de Aquino. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria.** 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Livro eletrônico].

CUPPARI, Lilian (Org.). **Nutrição Clínica no Adulto.** 4. ed. Barueri: Manole, 2019. [Livro eletrônico].

DUARTE, Antônio Claudio Goulart. **Avaliação nutricional**- aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2010. [Livro Eletrônico]

ROSS, A. Catharine et al. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença.** 11. ed. Barueri: Manole, 2022. [Livro eletrônico].

VASCONCELOS, Viviani Godeguez (org). **Avaliação Nutricional**. 1. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil., 2016. [Livro Eletrônico]

Bibliografia Complementar:

CARDOSO, Caroline Mano; SANTOS, Paula Maciel. **Avaliação nutricional para idosos acamados**: manual de orientações para profissionais de saúde. Caxias do Sul: EdiPUC,2020. [Livro Eletrônico].

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022. [Livro eletrônico].

MAZEPA, Letícia. **Avaliação nutricional.** Curitiba: Contentus, 2020. [Livro Eletrônico].

RAVAZZANI, Edilceia Domingues do Amaral. **Avaliação nutricional e estética.** Curitiba: Contentus, 2021. [Livro Eletrônico]

REICHMANN, Michelle Teixeira Frota. **Nutrição e suplementação esportiva aplicadas as modalidades de lutas**. Curitiba: Contentus, 2020. [Livro Eletrônico]

BRASIL. Ministério da Saúde. *Orientações para Avaliação de Marcadores de Consumo Alimentar na Atenção Primária à Saúde*. Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

Disciplina: BIOÉTICA E ÉTICA PROFISSIONAL

Ementa: Fundamentos históricos, filosóficos e conceituais da Bioética e da Ética Profissional aplicados à Nutrição. Princípios da bioética, direitos humanos, dignidade da pessoa humana e processo de tomada de decisão ética na atenção à saúde. Bioética do cotidiano e bioética de fronteira diante dos avanços científicos e tecnológicos. Aspectos éticos relacionados à pesquisa envolvendo seres humanos, integridade científica e responsabilidade social, em conformidade com a legislação vigente. Legislação profissional, Sistema CFN/CRN, Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, direitos, deveres e responsabilidades profissionais. Sigilo profissional, autonomia, confidencialidade, relação nutricionista-paciente, trabalho em equipe multiprofissional e conflitos éticos nos diferentes campos de atuação do nutricionista. Reflexão crítica sobre os desafios éticos da prática profissional, da Segurança Alimentar e Nutricional, do Direito Humano à Alimentação Adequada e da promoção da saúde, contribuindo para uma atuação ética, humanizada e socialmente comprometida.

Bibliografia Básica:

FORTES, Paulo Antonio de Carvalho; ZOBOLI, Elma Lourdes Campos Pavone (Org.). **Bioética e Saúde Pública**. 5. ed. Barueri: Manole, 2023. [Livro eletrônico].

PESSINI, Leo; BARCHIFONTAINE, Christian de Paul de (Org.). **Problemas Atuais de Bioética.** 12. ed. São Paulo: Centro Universitário São Camilo/Loyola, 2023. [Livro eletrônico].

OGUISSO, Taka; ZOBOLI, Elma Lourdes Campos Pavone (Org.). **Ética e Bioética: Desafios para a Enfermagem e a Saúde.** 2. ed. Barueri: Manole, 2024. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). *Código de Ética e de Conduta do Nutricionista*. Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Brasília: CFN, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Resolução CNS nº 466, de 12 de dezembro de 2012*. Aprova as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Resolução CNS nº 510, de 7 de abril de 2016*. Dispõe sobre as normas aplicáveis às pesquisas em Ciências Humanas e Sociais.

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022. [Livro eletrônico].

BEAUCHAMP, Tom L.; CHILDRESS, James F. **Princípios de Ética Biomédica.** 8. ed. Porto Alegre: AMGH, 2020. [Livro eletrônico].

Disciplina: FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO

Ementa: Estudo dos mecanismos fisiopatológicos das principais doenças relacionadas ao estado nutricional e suas repercussões sobre o metabolismo dos nutrientes, a composição corporal e o funcionamento dos sistemas orgânicos. Alterações fisiopatológicas do metabolismo de carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e água. Bases fisiopatológicas das doenças cardiovasculares, diabetes mellitus, obesidade, síndrome metabólica, doenças gastrointestinais, hepáticas, pancreáticas, renais, respiratórias, neoplásicas, inflamatórias e outras condições clínicas de relevância nutricional. Relação entre inflamação, estresse oxidativo, imunidade e estado nutricional. Fundamentos da terapia nutricional como componente do tratamento das doenças, correlacionando os processos fisiopatológicos com o diagnóstico nutricional e o planejamento da assistência nutricional. Integração dos conhecimentos fisiopatológicos com a avaliação nutricional, favorecendo o raciocínio clínico e subsidiando a prática da dietoterapia baseada em evidências.

Bibliografia Básica:

HUETHER, Sue E.; MCCANCE, Kathryn L. **Fisiopatologia: A Base Biológica das Doenças em Adultos e Crianças.** 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2020. [Livro eletrônico].

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022. [Livro eletrônico].

ROSS, A. Catharine et al. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. 11. ed. Barueri: Manole, 2022. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

CUPPARI, Lilian (Org.). **Nutrição Clínica no Adulto**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019. [Livro eletrônico].

HALL, John E. Guyton & Hall – **Tratado de Fisiologia Médica.** 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021. [Livro eletrônico].

KUMAR, Vinay; ABBAS, Abul K.; ASTER, Jon C. Robbins & Cotran – **Patologia: Bases Patológicas das Doenças.** 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021. [Livro eletrônico].

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.** 3. ed. São Paulo: Roca, 2016. [Livro eletrônico].

WAITZBERG, Dan Linetzky (Org.). **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. [Livro eletrônico].

Disciplina: NUTRIÇÃO E METABOLISMO

Ementa: Estudo dos processos metabólicos relacionados à digestão, absorção, transporte, armazenamento, utilização e excreção dos nutrientes no organismo humano. Metabolismo de carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais e água, enfatizando os mecanismos bioquímicos, hormonais e fisiológicos envolvidos na manutenção da homeostase energética e nutricional. Regulação hormonal do metabolismo e integração metabólica entre os diferentes tecidos e órgãos nos estados alimentado, pós-absortivo, jejum, exercício físico e estresse metabólico. Balanço energético, gasto energético, metabolismo basal e adaptações metabólicas nos diferentes ciclos da vida. Relação entre metabolismo, composição corporal, microbiota intestinal, inflamação, estresse oxidativo e estado nutricional. Bases metabólicas das principais doenças relacionadas à alimentação e à nutrição, subsidiando a compreensão da avaliação nutricional, da terapia nutricional e da prática clínica baseada em evidências.

Bibliografia Básica:

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022. [Livro eletrônico].

NELSON, David L.; COX, Michael M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2022. [Livro eletrônico].

ROSS, A. Catharine et al. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. 11. ed. Barueri: Manole, 2022. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

HALL, John E. Guyton & Hall: **Tratado de Fisiologia Médica.** 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021. [Livro eletrônico].

DEVLIN, Thomas M. **Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas**. 7. ed. São Paulo: Blucher, 2011. [Livro eletrônico].

CUPPARI, Lilian (Org.). **Nutrição Clínica no Adulto**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019. [Livro eletrônico].

WAITZBERG, Dan Linetzky (Org.). **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. [Livro eletrônico].

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.** 3. ed. São Paulo: Roca, 2016. [Livro eletrônico].

Disciplina: INTERAÇÃO DROGA E NUTRIENTES

Ementa: Fundamentos da farmacologia aplicados à Nutrição. Princípios de farmacocinética e farmacodinâmica relacionados às interações entre fármacos, nutrientes e alimentos. Mecanismos das interações fármaco-nutriente, fármaco-alimento e fármaco-fitoterápico, bem como os fatores que influenciam sua ocorrência. Efeitos dos medicamentos sobre a digestão, absorção, distribuição, metabolismo, excreção e utilização dos nutrientes, e repercussões no estado nutricional. Influência do estado nutricional, da composição corporal e da alimentação sobre a absorção, biodisponibilidade, eficácia e toxicidade dos medicamentos. Interações entre nutrientes, suplementos alimentares e medicamentos de uso frequente nas diferentes fases do ciclo da vida e nas principais condições clínicas. Estratégias para prevenção, monitoramento e manejo das interações fármaco-nutriente na prática clínica, hospitalar e ambulatorial, visando à segurança do paciente e à efetividade da terapia nutricional.

Bibliografia Básica:

REIS, Nelzir Trindade. **Interações Fármaco-Nutrientes**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2019. [Livro eletrônico].

REICHMANN, Michelle Teixeira. **Biodisponibilidade de nutrientes**. Curitiba: Contentus, 2020. [Livro eletrônico]

SILVA, Deborah Galvão; OLIVEIRA, Vinicius B. **Fundamentos da Farmacologia**: bases dos fármacos aplicados a saúde. Curitiba: Intersaberes, 2021. [livro eletrônico]

WHALEN, Karen. **Farmacologia Ilustrada**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2020. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

BRUNTON, Laurence L.; HILAL-DANDAN, Randa; KNOLLMANN, Björn C. **As Bases Farmacológicas da Terapêutica de Goodman & Gilman.** 14. ed. Porto Alegre: AMGH, 2023. [Livro eletrônico].

CUPPARI, Lilian (Org.). **Nutrição Clínica no Adulto**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019. [Livro eletrônico].

RANG, H. P. et al. Rang & Dale: **Farmacologia.** 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2020. [Livro eletrônico].

ROSS, A. Catharine et al. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. 11. ed. Barueri: Manole, 2022. [Livro eletrônico].

WAITZBERG, Dan Linetzky (Org.). **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. [Livro eletrônico].

Disciplina: ALIMENTOS FUNCIONAIS

Ementa: Estudo dos alimentos funcionais, nutracêuticos e compostos bioativos, abordando seus conceitos, classificação, mecanismos de ação e importância para a promoção da saúde. Caracterização dos principais compostos bioativos presentes nos alimentos, incluindo fibras alimentares, prebióticos, probióticos, simbióticos, ácidos graxos bioativos, fitoquímicos, peptídeos bioativos, carotenoides, compostos fenólicos e antioxidantes. Aspectos bioquímicos, metabólicos e fisiológicos relacionados à interação entre compostos bioativos e o organismo humano. Evidências científicas sobre eficácia, segurança, biodisponibilidade e alegações funcionais na prevenção e no manejo das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). Legislação brasileira e internacional sobre alimentos funcionais, nutracêuticos e alegações de propriedades funcionais e de saúde. Desenvolvimento de análise crítica da literatura científica e aplicação dos alimentos funcionais na

prática clínica, na alimentação coletiva, na indústria de alimentos e na promoção da saúde baseada em evidências.

Bibliografia Básica:

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato (org.). **Biodisponibilidade de nutrientes.** 6. ed. Barueri: Manole, 2020. [Livro eletrônico].

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022. [Livro eletrônico].

PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello Barros; ELIAS, Maria Fernanda; PHILIPPI, Sonia Tucunduva (org.). **Alimentos funcionais e compostos bioativos.** Barueri: Manole, 2024. [Livro eletrônico].
ROSS, A. Catharine et al. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. 11. ed. Barueri: Manole, 2022. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato; COMINETTI, Cristiane. **Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição**. 2. ed. Barueri: Manole, 2023. [Livro eletrônico].

CUPPARI, Lilian (Org.). **Nutrição Clínica no Adulto**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019. [Livro eletrônico].

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e Técnica Dietética**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019. [Livro eletrônico].

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e/ou de Saúde. Brasília: ANVISA. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 243, de 26 de julho de 2018. Dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares.

Disciplina: UNIDADE CURRICULAR DE EXTENSÃO IV

Ementa: Desenvolvimento de ações extensionistas articuladas ao ensino, à pesquisa e às demandas da sociedade, fundamentadas nos princípios da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, conforme estabelecido pela

Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Planejamento, execução, monitoramento e avaliação de programas, projetos, cursos, eventos e demais atividades extensionistas voltadas à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, Educação Alimentar e Nutricional, promoção da saúde, prevenção de doenças, alimentação adequada e saudável, vigilância alimentar e nutricional, sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos, práticas alimentares culturalmente adequadas e fortalecimento das políticas públicas de saúde e alimentação. Desenvolvimento de intervenções junto a indivíduos, famílias e comunidades nos diferentes ciclos da vida e cenários de atuação do nutricionista, considerando os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Desenvolvimento de competências profissionais relacionadas à liderança, comunicação, trabalho em equipe multiprofissional, educação em saúde, empreendedorismo, inovação social, ética, responsabilidade socioambiental e compromisso com a transformação da realidade social, contribuindo para a formação de um nutricionista generalista, humanista, crítico, reflexivo e comprometido com a melhoria da qualidade de vida da população.

Bibliografia Básica:

FURROW, D. **Ética**. Porto Alegre: Artmed, 2007. [livro eletrônico].

BARDINI, Mebur. **Meio ambiente e qualidade de vida**. São Paulo: Pearson, 2016. [Livro eletrônico].

PINHEL, André Marega; ALVES, Benno Warken. **Sociologia brasileira.** Curitiba: Intersaberes, 2019. [livro eletrônico].

OLIVEIRA, Marcia Maria Dosciatti de; MENDES, Michel; HANSEL, Claudia Maria; DAMIANI, Suzana Damiani. **Cidadania, meio ambiente e sustentabilidade**. Caxias do Sul: Educs, 2017. [livro eletrônico]

Bibliografia Complementar:

FIGUEIREDO, Nébia Maria Almeida (org.) **Ensinando a cuidar em saúde pública**. 2ª Edição. São Paulo: Yendis, 2012 [livro eletrônico].

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta a curricularização da extensão. Brasília: MEC/CNE, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou Comunicação?** 18. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2017.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A Universidade no Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da universidade.** 3. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

5º Semestre

Disciplina: GASTRONOMIA

Ementa: Fundamentos históricos, culturais e sociais da gastronomia e sua relação com a alimentação, a nutrição e a saúde. Evolução da gastronomia mundial e brasileira, patrimônio alimentar, cultura alimentar e tendências gastronômicas contemporâneas. Terminologia técnica aplicada à gastronomia e às técnicas culinárias. Planejamento, elaboração e execução de cardápios nutricionalmente equilibrados para diferentes públicos e contextos, considerando aspectos nutricionais, sensoriais, culturais, econômicos, sustentáveis e de segurança dos alimentos. Princípios da gastronomia aplicada à alimentação coletiva, comercial, hoteleira e hospitalar. Técnicas gastronômicas voltadas à valorização dos alimentos, à preservação do valor nutricional e à aceitabilidade das preparações. Gastronomia aplicada às dietas especiais e às necessidades alimentares específicas. Inovação gastronômica, sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos e desenvolvimento de preparações voltadas à promoção da saúde e da qualidade de vida.

Bibliografia Básica:

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). **Nutrição e Técnica Dietética**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019. [livro eletrônico]

RODRIGUES, Viviane Belini. **Técnica Dietética I**. São Paulo: Pearson, 2015. [livro eletrônico]

ELEUTÉRIO, Hélio. **Fundamentos de Gastronomia.** São Paulo: Érica, 2014. [livro eletrônico]

BRASIL. Ministério da Saúde. *Guia Alimentar para a População Brasileira*. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Guia de Bolso para Manipulação de Alimentos*. Brasília: Ministério da Saúde.

Bibliografia Complementar:

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. **Técnica Dietética: teoria e aplicações**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [livro eletrônico]

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; COLUCCI, Alessandra Cristina A.; PIMENTEL, Carolina Verônica Martins. **Nutrição e Gastronomia.** Barueri: Manole, 2018. [livro eletrônico]

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** 3. ed. Barueri: Manole, 2018. [livro eletrônico]

ABREU, Edeli Simioni; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. **Seleção e Preparo dos Alimentos: Gastronomia e Nutrição.** São Paulo: Metha, 2014. [livro eletrônico]

CARELLE, Ana Cláudia. **Técnicas Dietéticas.** São Paulo: Érica, 2014. [livro eletrônico]

Disciplina: TÉCNICA E DIETÉTICA

Ementa: Fundamentos da Técnica e Dietética aplicados à Nutrição. Conceitos, objetivos e importância da Técnica Dietética na promoção da alimentação saudável e na prática profissional do nutricionista. Estudo dos alimentos quanto à classificação, composição, propriedades físicas, químicas, nutricionais e sensoriais. Grupos alimentares, seleção, aquisição, recebimento, armazenamento, conservação e controle de qualidade dos alimentos. Fatores que influenciam o valor nutritivo, os caracteres organolépticos e o rendimento das preparações. Pesos, medidas, fatores de correção, fator de cocção, índice de conversão e padronização de preparações. Métodos e técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos de origem vegetal e animal, bem como suas alterações físicas, químicas e nutricionais

durante o processamento e a cocção. Planejamento, elaboração e avaliação de preparações culinárias para indivíduos saudáveis, considerando aspectos nutricionais, higiênico-sanitários, sensoriais, culturais, econômicos e sustentáveis. Aplicação da Técnica Dietética no planejamento de cardápios, na Educação Alimentar e Nutricional e nos diferentes campos de atuação do nutricionista.

Bibliografia Básica:

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. **Técnica dietética: teoria e aplicações.** São Paulo: Guanabara Koogan, 2018.

PINTO-E-SILVA, Maria Elisabeth Machado. **Técnica dietética aplicada a dietoterapia**. Rio de janeiro: Manole,2015.

RODRIGUES, Viviane Belini (org). **Técnica dietética I**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. [Livro Eletrônico]

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. [Livro Eletrônico]

Bibliografia Complementar:

PHILIPPI, Sonia Tucunduva.; AQUINO, Rita de Cássia. **Dietética:** princípios para planejamento de uma alimentação saudável. Barueri, SP: Manole,2015. [Livro Eletrônico]

GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**. 1. ed. 1. ed. Barueri, SP: Manole, 2012.. [Livro Eletrônico]

CAUVAIN, Stanley P. **Tecnologia da panificação**. 1. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. [Livro Eletrônico]

MCWILLIAMS, Margaret. **Alimentos**: *um guia completo para profissionais*. 10. ed. Barueri, SP: Manole, 2016.[Livro Eletrônico]

MCWILLIAMS, Margaret. **Preparo de alimentos**: *um guia prático para profissionais*. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2013.[Livro Eletrônico]

Disciplina: NUTRIÇÃO COMPORTAMENTAL

Ementa: Fundamentos e conceitos da Nutrição Comportamental e sua aplicação na prática profissional do nutricionista. Determinantes biológicos, psicológicos,

sociais, culturais e ambientais do comportamento alimentar. Fisiologia do comportamento alimentar, incluindo mecanismos de fome, apetite, saciedade, recompensa e prazer alimentar. Fatores que influenciam as escolhas alimentares, imagem corporal, emoções, estresse e estigma relacionado ao peso. Habilidades de comunicação no atendimento nutricional, aconselhamento nutricional e entrevista motivacional. Princípios do comer intuitivo (*Intuitive Eating*) e da alimentação com atenção plena (*Mindful Eating*). Estratégias cognitivo-comportamentais aplicadas à mudança do comportamento alimentar e ao cuidado nutricional. Aplicação da Nutrição Comportamental na prevenção e no tratamento da obesidade, transtornos alimentares, doenças crônicas não transmissíveis e outras condições relacionadas à alimentação, fundamentada em evidências científicas e nos princípios éticos da prática profissional.

Bibliografia Básica:

BROERING, Camilla Volpato; SCHERER, Alessandra d'Ávila (org.). **Estratégias cognitivo-comportamentais para transtornos alimentares e obesidade: estudos de caso, reflexões e possibilidades de atuação**. Belo Horizonte: Editora Ampla, 2023.

FARIAS, Gisele. **Fisiopatologia da obesidade**. São Paulo: Contentus, 2020. [Livro eletrônico].

ALVARENGA, Marle dos Santos et al. **Nutrição comportamental**. 2. ed. Barueri: Manole, 2019.

Bibliografia Complementar:

MOLIN NETTO, Bárbara Dal; DÂMASO, Ana; BETTINI, Solange Cravo. **Obesidade mórbida: manejo clínico e interdisciplinar**. São Paulo: Editora UNIFESP, 2020.

TRIBOLE, Evelyn; RESCH, Elyse. **Comer intuitivo: uma abordagem revolucionária que funciona.** 4. ed. Rio de Janeiro: Sextante, 2021.

PROVENCHER, Véronique; BÉLANGER, Mélanie (org.). **Mindful Eating: alimentação consciente e comportamento alimentar.** Porto Alegre: Artmed, 2022. [Livro eletrônico].

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022. [Livro eletrônico].

ALVARENGA, Marle dos Santos; FIGUEIREDO, Manuela; TIMERMAN, Fernanda; ANTONACCIO, Cynthia. **Nutrição comportamental**. 2. ed. Barueri: Manole, 2019.

Disciplina: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Ementa: Fundamentos da Tecnologia de Alimentos e sua aplicação à Nutrição. Princípios da conservação e do processamento de alimentos de origem vegetal e animal. Alterações físicas, químicas, microbiológicas, sensoriais e nutricionais decorrentes dos processos tecnológicos. Métodos de preservação dos alimentos, incluindo uso do calor, frio, desidratação, fermentação, irradiação, atmosfera modificada e outras tecnologias emergentes. Processamento industrial dos diferentes grupos de alimentos e seus impactos sobre a qualidade, a segurança, o valor nutricional e a vida útil dos produtos. Aditivos alimentares: classificação, funções tecnológicas, mecanismos de ação, aspectos toxicológicos e legislação vigente. Embalagens para alimentos, armazenamento, estabilidade e controle de qualidade. Inovações tecnológicas, desenvolvimento de novos produtos, sustentabilidade e tendências da indústria de alimentos. Aplicações da Tecnologia de Alimentos na prática profissional do nutricionista, com enfoque na segurança dos alimentos, na inovação e na promoção da alimentação saudável.

Bibliografia Básica:

FELLOWS, Peter J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática.** 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. [Livro Eletrônico]

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações.** São Paulo: Nobel, 2008. [Livro eletrônico].

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. et al. **Tecnologia de alimentos.** Porto Alegre: Artmed, 2005. [Livro Eletrônico]

Bibliografia Complementar:

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. [Livro Eletrônico]

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2008. [Livro Eletrônico]

RIEDEL, Guilherme. **Controle sanitário dos alimentos.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. [Livro Eletrônico]

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022. [Livro Eletrônico]

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia**. Brasília: ANVISA.

Disciplina: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Ementa: Fundamentos da Nutrição e Dietética aplicados à promoção da saúde e à prática profissional do nutricionista. Estudo das recomendações nutricionais, necessidades energéticas e de nutrientes em indivíduos e grupos populacionais nas diferentes fases do ciclo da vida e condições fisiológicas. Determinação do gasto energético total (GET), taxa metabólica basal (TMB), efeito térmico dos alimentos e nível de atividade física, utilizando equações preditivas e métodos indiretos. Aplicação das Dietary Reference Intakes (DRIs), Guias Alimentares e demais recomendações nutricionais nacionais e internacionais. Utilização de tabelas de composição química dos alimentos e softwares de avaliação nutricional para análise quantitativa e qualitativa da ingestão alimentar. Planejamento, elaboração, adequação e avaliação de cardápios para indivíduos saudáveis, considerando necessidades nutricionais, aspectos culturais, socioeconômicos, sensoriais, ambientais e de sustentabilidade. Princípios da dietética aplicados ao planejamento alimentar e à Educação Alimentar e Nutricional nos diferentes campos de atuação do nutricionista.

Bibliografia Básica:

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. Krause: **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022. [Livro eletrônico].

NETO LOSS, Paulo Guilherme; SANTANNA, Larissa Chaves. **Nutrição e Dietética I.** Porto Alegre: Sagah, 2018. [Livro eletrônico].

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e Técnica Dietética**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato; COMINETTI, Cristiane (Org.). **Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição.** 2. ed. Barueri: Manole, 2023. [Livro eletrônico].

LIMA, Viviane Cristina de Oliveira. **Nutrição e Dietética II.** Porto Alegre: Sagah, 2018. [Livro eletrônico].

ORNELAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos.** 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2021. [Livro eletrônico].

RODRIGUES, Viviane Belini (Org.). **Dietética.** São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. [Livro eletrônico].

Disciplina: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Ementa: Fundamentos, princípios e objetivos da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no contexto da promoção da saúde e da Segurança Alimentar e Nutricional. Bases teóricas, metodológicas e pedagógicas da Educação Alimentar e Nutricional. Determinantes biológicos, psicológicos, sociais, culturais, econômicos e ambientais do comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de ações, programas e estratégias de Educação Alimentar e Nutricional voltados a indivíduos, famílias e comunidades nos diferentes ciclos da vida. Métodos, técnicas e recursos educativos aplicados aos diversos cenários de atuação do nutricionista. Comunicação em saúde, metodologias ativas, educação popular em saúde e tecnologias educacionais. Elaboração de materiais educativos e desenvolvimento de intervenções voltadas à promoção da alimentação adequada e saudável, à prevenção das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) e ao fortalecimento da autonomia dos indivíduos para a adoção de práticas alimentares saudáveis, em consonância com as políticas públicas de alimentação e nutrição.

Bibliografia Básica:

BOOG, Maria Cristina Faber. **Educação em Nutrição: integrando experiências.** Campinas: Komedi, 2013. [Livro eletrônico].

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria (Org.). **Mudanças Alimentares e Educação Nutricional.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. [Livro eletrônico].

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; FIORE, Elisabetta G.; REDOLFI, Silvia. **Guia de Segurança Alimentar e Nutricional.** Barueri: Manole, 2015. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira.** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas.** Brasília: MDS, 2012.

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022. [Livro eletrônico].

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e Técnica Dietética.** 4. ed. Barueri: Manole, 2019. [Livro eletrônico].

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de; BATISTA FILHO, Malaquias (Org.). **História da Alimentação e Nutrição no Brasil.** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. [Livro eletrônico].

Disciplina: NUTRIÇÃO NOS CICLOS DA VIDA

Ementa: Estudo das necessidades nutricionais e das recomendações alimentares nos diferentes ciclos da vida, considerando os aspectos fisiológicos, metabólicos, psicológicos, sociais e culturais que influenciam o estado nutricional. Nutrição na pré-concepção, gestação, lactação, infância, adolescência, idade adulta e envelhecimento. Crescimento e desenvolvimento humano, aleitamento materno, alimentação complementar e estratégias de promoção da alimentação adequada e saudável em cada fase da vida. Alterações fisiológicas e nutricionais decorrentes do envelhecimento, avaliação nutricional e intervenções dietéticas voltadas à manutenção da saúde, da funcionalidade e da qualidade de vida da pessoa idosa. Aplicação das recomendações nutricionais, dos guias alimentares e das políticas

públicas de alimentação e nutrição, considerando as necessidades individuais e coletivas nos diferentes ciclos da vida.

Bibliografia Básica:

ACCIOLY, Elizabeth; SAUNDERS, Cláudia; LACERDA, Elisa Maria de Aquino. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria.** 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica/Guanabara Koogan, 2019. [Livro eletrônico].

VITOLO, Márcia Regina. **Nutrição: da Gestação ao Envelhecimento.** 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. [Livro eletrônico].

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

CUPPARI, Lilian (Org.). **Nutrição Clínica no Adulto.** 4. ed. Barueri: Manole, 2019. [Livro eletrônico].

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e Técnica Dietética.** 4. ed. Barueri: Manole, 2019. [Livro eletrônico].

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.** 3. ed. São Paulo: Roca, 2016. [Livro eletrônico].

TIRAPEGUI, Julio (Org.). **Nutrição: Fundamentos e Aspectos Atuais.** 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2016. [Livro eletrônico].

WAITZBERG, Dan Linetzky (Org.). **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. [Livro eletrônico].

Disciplina: UNIDADE CURRICULAR DE EXTENSÃO V

Ementa: Desenvolvimento de ações extensionistas articuladas ao ensino, à pesquisa e às demandas da sociedade, fundamentadas nos princípios da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, conforme estabelecido pela Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Planejamento, execução, monitoramento e avaliação de programas, projetos, cursos, eventos e demais atividades extensionistas voltadas à promoção da Segurança Alimentar e

Nutricional, Educação Alimentar e Nutricional, promoção da saúde, prevenção de doenças, alimentação adequada e saudável, vigilância alimentar e nutricional, sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos, práticas alimentares culturalmente adequadas e fortalecimento das políticas públicas de saúde e alimentação. Desenvolvimento de intervenções junto a indivíduos, famílias e comunidades nos diferentes ciclos da vida e cenários de atuação do nutricionista, considerando os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Desenvolvimento de competências profissionais relacionadas à liderança, comunicação, trabalho em equipe multiprofissional, educação em saúde, empreendedorismo, inovação social, ética, responsabilidade socioambiental e compromisso com a transformação da realidade social, contribuindo para a formação de um nutricionista generalista, humanista, crítico, reflexivo e comprometido com a melhoria da qualidade de vida da população.

Bibliografia Básica:

FURROW, D. **Ética**. Porto Alegre: Artmed, 2007. [livro eletrônico].

BARDINI, Mebur. **Meio ambiente e qualidade de vida**. São Paulo: Pearson, 2016. [Livro eletrônico].

PINHEL, André Marega; ALVES, Benno Warken. **Sociologia brasileira.** Curitiba: Intersaberes, 2019. [livro eletrônico].

OLIVEIRA, Marcia Maria Dosciatti de; MENDES, Michel; HANSEL, Claudia Maria; DAMIANI, Suzana Damiani. **Cidadania, meio ambiente e sustentabilidade**. Caxias do Sul: Educs, 2017. [livro eletrônico]

Bibliografia Complementar:

FIGUEIREDO, Nébia Maria Almeida (org.) **Ensinando a cuidar em saúde pública**. 2ª Edição. São Paulo: Yendis, 2012 [livro eletrônico].

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta a curricularização da extensão. Brasília: MEC/CNE, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou Comunicação?** 18. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2017.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A Universidade no Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da universidade.** 3. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

6º Semestre

Disciplina: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Ementa: Estudo dos fundamentos históricos, científicos e metodológicos da Nutrição Experimental e sua contribuição para o avanço da ciência da nutrição. Princípios da pesquisa experimental aplicada à avaliação dos efeitos dos alimentos, nutrientes e compostos bioativos sobre o metabolismo, crescimento, desenvolvimento e estado nutricional. Métodos químicos, bioquímicos, fisiológicos e biológicos utilizados na determinação do valor nutricional dos alimentos, da biodisponibilidade de nutrientes e da eficácia de estratégias e terapias nutricionais. Organização e funcionamento de biotérios, manejo de modelos experimentais e princípios de biossegurança. Aspectos éticos da experimentação animal, legislação vigente e aplicação dos princípios dos 3Rs (Replacement, Reduction e Refinement). Planejamento experimental, coleta, análise, interpretação e discussão de dados experimentais, com enfoque na produção de evidências científicas para a prática baseada em evidências em Nutrição.

Bibliografia Básica

COZZOLINO, Silvia M. F.; COMINETTI, Cristiane. **Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição**. 2. ed. Barueri: Manole, 2022. [Livro eletrônico]

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 16. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2023. [Livro eletrônico]

WAITZBERG, Dan Linetzky (Org.). **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. [Livro eletrônico]

Bibliografia Complementar:

COSTA, NMB; PELUZIO, MCG. Nutrição Básica e Metabolismo. 1. ed. Viçosa: UFV, 2008.

ROSS, A. Catharine et al. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. 11. ed. Barueri: Manole, 2022. [Livro eletrônico]

MOTULSKY, Harvey. **Intuitive Biostatistics: A Nonmathematical Guide to Statistical Thinking**. 4. ed. New York: Oxford University Press, 2022. [Livro eletrônico]

BRASIL. Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal (CONCEA). Diretriz Brasileira para o Cuidado e Utilização de Animais para Fins Científicos e Didáticos – DBCA. Brasília: Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação. Disponível em formato digital.

Disciplina: NUTRIÇÃO ESPORTIVA

Ementa: Estudo dos fundamentos da nutrição aplicada ao exercício físico e ao esporte, considerando as respostas fisiológicas, metabólicas e hormonais ao esforço e às diferentes modalidades esportivas. Avaliação do estado nutricional, da composição corporal, do gasto energético e das necessidades nutricionais de praticantes de atividade física e atletas em diferentes fases do treinamento e da competição. Planejamento e prescrição de estratégias alimentares para otimização do desempenho esportivo, recuperação muscular, prevenção de lesões e promoção da saúde. Estudo da hidratação, reposição hidroeletrolítica, recursos ergogênicos nutricionais, suplementação alimentar e compostos bioativos, com base nas evidências científicas e na legislação vigente. Abordagem nutricional em modalidades de força, resistência, esportes coletivos e individuais, bem como em populações especiais, incluindo crianças, adolescentes, gestantes, idosos e paratletas. Aspectos éticos e atuação do nutricionista esportivo na prática profissional, fundamentados nas Diretrizes Curriculares Nacionais e na prática baseada em evidências.

Bibliografia Básica:

BACURAU, Reury Frank Pereira; UCHID, Marco Carlos; TEIXEIRA, Luis Felipe Milano. **Nutrição esportiva e do exercício físico**. 1ª ed. São Paulo: Phorte Editora, 2017. [livro eletrônico].

FARIAS. Gisele. **Nutrição esportiva**. 1ª ed. São Paulo: Phorte Editora: 2017. [livro eletrônico].

FERNANDES, Ney Felipe. **Nutrição esportiva: mitos e verdades**. 1ª ed. São Paulo: Phorte Editora, 2018. [livro eletrônico].

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 16. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2023. [Livro eletrônico]

WENDLING. Neila Maria Souza. **Introdução à nutrição esportiva**. 1ª ed. Curitiba: Editora Intersaberes: 2018. [livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

LEÃO, Leila Sicupira Carneiro de Souza; GOMES, Maria do Carmo Rebello. **Manual de nutrição clínica:** para atendimento ambulatorial do adulto. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2014. [livro eletrônico].

MAIA, Gustavo Bastos Moreno. **Gerenciamento de Projetos de Preparação Esportiva**. São Paulo: Brasport, 2016. [livro eletrônico].

REICHMANN, Michelle Teixeira. **Nutrição e suplementação esportiva aplicadas às modalidades de lutas**. 1ª ed. São Paulo: Contentus Editora, 2020. [livro eletrônico].

RODRIGUES, Viviane Belini (org). **Nutrição e desenvolvimento humano.** 1ª ed. São Paulo: Editora Pearson, 2016. [livro eletrônico].

VARGAS NETO, Francisco Xavier. **Atividades físico-deportivas**: o novo paradigma da promoção de saúde. 1ª ed. Porto Alegre: Editora Educs, 2004. [livro eletrônico].

Disciplina: GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Ementa: Estudo dos fundamentos da gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), abrangendo planejamento, organização, administração e avaliação dos serviços de alimentação coletiva. Planejamento físico-funcional, dimensionamento, ambiência, fluxos operacionais, seleção e manutenção de equipamentos e tecnologias aplicadas às UAN. Gestão de pessoas, liderança, dimensionamento e desenvolvimento de equipes, segurança e saúde do trabalhador. Planejamento de cardápios, gestão de compras, recebimento, armazenamento, produção e distribuição de refeições, com enfoque na qualidade, produtividade, sustentabilidade e controle de custos. Implementação e

monitoramento das Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), Manual de Boas Práticas, programas de autocontrole e demais sistemas de gestão da qualidade e segurança dos alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Gestão documental e utilização de impressos e indicadores de desempenho. Modelos de gestão direta e terceirizada de serviços de alimentação. Organização e gestão de serviços especializados, incluindo lactários, Bancos de Leite Humano (BLH), serviços de nutrição hospitalar e hotelaria hospitalar. Aplicação de ferramentas gerenciais para tomada de decisão, inovação e melhoria contínua dos serviços de alimentação e nutrição.

Bibliografia Básica:

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 7. ed. São Paulo: Metha, 2023. [Livro eletrônico]

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2007. [Livro eletrônico]

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). **Nutrição e Técnica Dietética.** 4. ed. Barueri: Manole, 2019. [Livro eletrônico]

Bibliografia Complementar:

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação.** 8. ed. São Paulo: Varela, 2020. [Livro eletrônico]

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa et al. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições.** Florianópolis: Editora UFSC, 2005. [Livro eletrônico]

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração.** 6. ed. Barueri: Manole, 2015. [Livro eletrônico]

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: ANVISA.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos

Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Brasília: ANVISA.

.

Disciplina: NUTRIÇÃO E POLÍTICAS PÚBLICAS DE SAÚDE

Ementa: Estudo da evolução histórica das políticas públicas de saúde e alimentação e nutrição no Brasil, com ênfase na Reforma Sanitária Brasileira, na criação, organização e princípios do Sistema Único de Saúde (SUS). Análise dos princípios da universalidade, integralidade, equidade, descentralização, regionalização, participação social, intersetorialidade e transversalidade na gestão das ações de saúde. Estudo das políticas nacionais de alimentação e nutrição, segurança alimentar e nutricional e promoção da saúde, com destaque para a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), a Política Nacional de Atenção Básica (PNAB), a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS), o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Análise da situação alimentar e nutricional da população brasileira, considerando os principais agravos nutricionais nos diferentes ciclos da vida, seus determinantes sociais, epidemiológicos e ambientais, bem como estratégias de promoção, prevenção, vigilância, cuidado e controle. Vigilância Alimentar e Nutricional no âmbito do SISVAN, diagnóstico nutricional coletivo e utilização de indicadores em saúde. Planejamento, implementação e avaliação de ações e intervenções nutricionais na Atenção Primária à Saúde, fundamentadas na educação alimentar e nutricional, na promoção da saúde, na integralidade do cuidado e na prática baseada em evidências.

Bibliografia Básica:

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de; BATISTA FILHO, Malaquias. **História da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva no Brasil**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. [Livro eletrônico]

PAIM, Jairnilson Silva. **O que é o SUS.** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2015. [Livro eletrônico]

BRASIL. Ministério da Saúde. *Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN).* Brasília: Ministério da Saúde, 2013. **[Livro eletrônico]**

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. *Guia Alimentar para a População Brasileira.* 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. **[Livro eletrônico]**

BRASIL. Ministério da Saúde. *Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS).* Brasília: Ministério da Saúde, 2018. **[Livro eletrônico]**

BRASIL. Ministério da Saúde. *Política Nacional de Atenção Básica (PNAB).* Brasília: Ministério da Saúde, 2017. **[Livro eletrônico]**

BRASIL. Ministério da Saúde. *Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas.* Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social; Ministério da Saúde, 2012. **[Livro eletrônico]**

ROUQUAYROL, Maria Zélia; GURGEL, Marcelo. *Epidemiologia & Saúde.* 8. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2018. **[Livro eletrônico]**

.

Disciplina: TERAPIA NUTRICIONAL I

Ementa: Estudo dos fundamentos da terapia nutricional e da dietoterapia aplicadas à prevenção, tratamento e recuperação das principais doenças crônicas e condições clínicas prevalentes. Avaliação do estado nutricional, das alterações fisiopatológicas, metabólicas e das necessidades nutricionais de indivíduos em diferentes contextos clínicos. Planejamento, prescrição, acompanhamento e avaliação da terapia nutricional nas doenças do trato gastrointestinal, incluindo doença do refluxo gastroesofágico, gastrites, úlcera péptica, dispepsias, síndrome do intestino irritável, constipação intestinal, diarreias, doença celíaca, intolerâncias alimentares, doença inflamatória intestinal e síndromes disabsortivas. Abordagem nutricional da obesidade, da magreza, da sarcopenia e das alterações da composição corporal. Terapia nutricional nas doenças cardiovasculares, incluindo hipertensão arterial sistêmica, dislipidemias, aterosclerose, insuficiência cardíaca e prevenção do risco cardiovascular. Condutas nutricionais nas doenças pulmonares agudas e crônicas, considerando as alterações metabólicas e o impacto sobre o estado nutricional. Elaboração de planos alimentares individualizados, aplicação de diretrizes clínicas, protocolos assistenciais e recomendações baseadas em

evidências, com enfoque na integralidade do cuidado, segurança do paciente e atuação multiprofissional.

Bibliografia Básica:

CUPPARI, Lilian (Org.). **Nutrição Clínica no Adulto.** 4. ed. Barueri: Manole, 2019. [Livro eletrônico]

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 16. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2023. [Livro eletrônico]

ROSS, A. C. et al. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. 11. ed. Barueri: Manole, 2016 [livro eletrônico].

WAITZBERG, Dan Linetzky (Org.). **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. [Livro eletrônico]

Bibliografia Complementar:

COZZOLINO, Silvia M. F.; COMINETTI, Cristiane. **Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição**. 2. ed. Barueri: Manole, 2022. [Livro eletrônico]

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.** 3. ed. São Paulo: Payá, 2016. [Livro eletrônico]

FELIX, Vera Lúcia de Azevedo; SOUZA, Alessandra Rodrigues de. **Dietoterapia: Princípios e Práticas.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Livro eletrônico]

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA (SBC). Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial, Dislipidemias, Prevenção Cardiovascular e Insuficiência Cardíaca. Disponíveis em formato eletrônico.

Disciplina: UNIDADE CURRICULAR DE EXTENSÃO VI

Ementa: Desenvolvimento de ações extensionistas articuladas ao ensino, à pesquisa e às demandas da sociedade, fundamentadas nos princípios da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, conforme estabelecido pela Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Planejamento, execução, monitoramento e avaliação de programas, projetos, cursos, eventos e demais

atividades extensionistas voltadas à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, Educação Alimentar e Nutricional, promoção da saúde, prevenção de doenças, alimentação adequada e saudável, vigilância alimentar e nutricional, sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos, práticas alimentares culturalmente adequadas e fortalecimento das políticas públicas de saúde e alimentação. Desenvolvimento de intervenções junto a indivíduos, famílias e comunidades nos diferentes ciclos da vida e cenários de atuação do nutricionista, considerando os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Desenvolvimento de competências profissionais relacionadas à liderança, comunicação, trabalho em equipe multiprofissional, educação em saúde, empreendedorismo, inovação social, ética, responsabilidade socioambiental e compromisso com a transformação da realidade social, contribuindo para a formação de um nutricionista generalista, humanista, crítico, reflexivo e comprometido com a melhoria da qualidade de vida da população.

Bibliografia Básica:

FURROW, D. **Ética**. Porto Alegre: Artmed, 2007. [livro eletrônico].

BARDINI, Mebur. **Meio ambiente e qualidade de vida**. São Paulo: Pearson, 2016. [Livro eletrônico].

PINHEL, André Marega; ALVES, Benno Warken. **Sociologia brasileira.** Curitiba: Intersaberes, 2019. [livro eletrônico].

OLIVEIRA, Marcia Maria Dosciatti de; MENDES, Michel; HANSEL, Claudia Maria; DAMIANI, Suzana Damiani. **Cidadania, meio ambiente e sustentabilidade**. Caxias do Sul: Educs, 2017. [livro eletrônico]

Bibliografia Complementar:

FIGUEIREDO, Nébia Maria Almeida (org.) **Ensinando a cuidar em saúde pública**. 2ª Edição. São Paulo: Yendis, 2012 [livro eletrônico].

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta a curricularização da extensão. Brasília: MEC/CNE, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou Comunicação?** 18. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2017.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A Universidade no Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da universidade.** 3. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

7º Semestre

Disciplina: NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL

Ementa: Estudo das necessidades nutricionais da mulher no período pré-concepcional, gestação, puerpério e lactação. Avaliação do estado nutricional da gestante e da nutriz, considerando aspectos fisiológicos, metabólicos e patológicos. Influência da nutrição materna sobre o crescimento, desenvolvimento fetal, programação metabólica e saúde da criança. Fisiologia, manejo e promoção do aleitamento materno. Necessidades nutricionais do recém-nascido, lactente, pré-escolar e escolar. Alimentação complementar, transição alimentar e formação dos hábitos alimentares na infância. Avaliação e manejo nutricional dos principais distúrbios nutricionais e doenças prevalentes na infância. Estratégias de promoção da alimentação adequada e saudável, educação alimentar e nutricional, vigilância nutricional e políticas públicas voltadas à saúde materno-infantil, fundamentadas em evidências científicas.

Bibliografia Básica:

VITOLO, M. R**. Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria.** 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia.** 16. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2023. [livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA, F. L. C. **Nutrição clínica na infância e adolescência.** Barueri: Manole, 2018[livro eletrônico].

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA (SBP). **Manual de Alimentação da Criança.** Rio de Janeiro: SBP, última edição disponível. [livro eletrônico].

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos.** Brasília: Ministério da Saúde, 2019. [livro eletrônico].

BRASIL. Ministério da Saúde. **Bases para a Discussão da Política Nacional de Promoção, Proteção e Apoio ao Aleitamento Materno.** Brasília: Ministério da Saúde. [livro eletrônico].

BRASIL. Ministério da Saúde. **Saúde da Criança: Aleitamento Materno e Alimentação Complementar.** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. [livro eletrônico].

Disciplina: TERAPIA NUTRICIONAL II

Ementa: Estudo da terapia nutricional aplicada a condições clínicas de maior complexidade, fundamentada na fisiopatologia, avaliação nutricional e prática baseada em evidências. Avaliação do estado nutricional e das necessidades energéticas, proteicas e de micronutrientes em pacientes com doenças renais agudas e crônicas, câncer, HIV/AIDS e outras doenças infectocontagiosas de impacto nutricional. Terapia nutricional no diabetes mellitus tipo 1, tipo 2 e diabetes gestacional, incluindo monitorização glicêmica, contagem de carboidratos, sistema de equivalentes, índice e carga glicêmica, tecnologias aplicadas ao cuidado e elaboração de planos alimentares individualizados. Abordagem nutricional em pacientes submetidos a cirurgias eletivas e de urgência, traumas, queimaduras, sepse, síndrome da resposta inflamatória sistêmica e outras condições de estresse metabólico. Fundamentos da terapia nutricional enteral e parenteral, indicações, vias de administração, monitoramento, prevenção de complicações e aspectos de segurança do paciente. Planejamento, prescrição, acompanhamento e avaliação da terapia nutricional em pacientes hospitalizados e ambulatoriais, com base em protocolos clínicos, diretrizes nacionais e internacionais.

Bibliografia Básica:

CUPPARI, L. (Org.). **Nutrição Clínica no Adulto**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019 [livro eletrônico].

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 16. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2023. [livro eletrônico].

ROSS, A. C. et al. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. 11. ed. Barueri: Manole, 2016 [livro eletrônico].

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. [livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

COZZOLINO, Silvia M. F.; COMINETTI, Cristiane. **Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição**. 2. ed. Barueri: Manole, 2022. [Livro eletrônico]

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES (SBD). *Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes 2025–2026.* São Paulo: Clannad. Disponível em formato eletrônico.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO PARENTERAL E ENTERAL (BRASPEN). *Diretrizes BRASPEN de Terapia Nutricional.* São Paulo: BRASPEN. Disponíveis em formato eletrônico.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE NEFROLOGIA (SBN). Diretrizes para o cuidado nutricional na doença renal crônica. Disponíveis em formato eletrônico.

Disciplina: SUPORTE NUTRICIONAL AVANÇADO

Ementa: Estudo dos fundamentos, princípios e modalidades do suporte nutricional especializado no contexto hospitalar e ambulatorial. Indicações, contraindicações, seleção da via de administração, prescrição, composição, preparo, administração e monitoramento da terapia nutricional enteral e parenteral. Avaliação nutricional, triagem de risco nutricional e determinação das necessidades energéticas, proteicas e de micronutrientes em pacientes adultos, pediátricos e idosos. Escolha e características das fórmulas enterais e das soluções parenterais, acessos para terapia nutricional, estabilidade, compatibilidade e segurança na administração. Prevenção, identificação e manejo das complicações metabólicas, infecciosas, mecânicas e gastrointestinais associadas ao suporte nutricional. Atuação da Equipe

Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN), legislação vigente, indicadores de qualidade, segurança do paciente e boas práticas em terapia nutricional. Aplicação das diretrizes nacionais e internacionais (BRASPEN, ESPEN e ASPEN) para a tomada de decisão clínica baseada em evidências.

Bibliografia Básica:

CUPPARI, L. (Org.). **Nutrição Clínica no Adulto**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019 [livro eletrônico].

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 16. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2023. [livro eletrônico].

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. [livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

ROSS, A. Catharine et al. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença.** 11. ed. Barueri: Manole, 2022. [Livro eletrônico]

SOCIEDADE BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO PARENTERAL E ENTERAL (BRASPEN). *Diretrizes BRASPEN de Terapia Nutricional.* São Paulo: BRASPEN. Disponível em formato eletrônico.

ESPEN – European Society for Clinical Nutrition and Metabolism. *ESPEN Guidelines on Clinical Nutrition.* Disponível em formato eletrônico.

ASPEN – American Society for Parenteral and Enteral Nutrition. *ASPEN Clinical Guidelines.* Disponível em formato eletrônico.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas em Terapia Nutricional.* Brasília: Ministério da Saúde. Disponível em formato eletrônico.

Disciplina: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I

Ementa: Introdução ao processo de elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso. Definição de tema, delimitação do problema e formulação de hipóteses ou objetivos de pesquisa. Estudo e aplicação dos fundamentos da pesquisa científica: tipos de pesquisa, abordagens metodológicas, técnicas de coleta de dados, revisão de literatura e normas de formatação acadêmica. Elaboração do projeto de pesquisa com estrutura formal: introdução, justificativa, objetivos, referencial teórico,

metodologia e cronograma. Desenvolvimento da postura investigativa e crítica com base na realidade e nas temáticas da Nutrição. Acompanhamento e orientação individualizada do projeto de pesquisa a ser desenvolvido na disciplina TCC II.

Bibliografia Básica:

BRASILEIRO, Ada Magaly Matias. **Como produzir textos acadêmicos e científico**. 1ª Edição. São Paulo: Editora Contexto, 2021. [livro eletrônico].

BRUN, Adriane Buhrer Baglioli. **Orientação de trabalho de conclusão de curso**. 1º Edição Curitiba: Contentus, 2020. [livro eletrônico].

MASCARENHAS Sidnei A. **Metodologia científica**, 2ª ed. Editora Pearson: São Paulo, 2018. [livro eletrônico].

PEROVANO, D. G. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. Curitiba: InterSaberes, 2016. [livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. [livro eletrônico].

FIGUEIREDO, Nébia Maria Almeida (org.) **Método e metodologia na pesquisa científica**. 3ª Edição. São Paulo: Editora Yendis, 2008. [livro eletrônico].

JOÃO. Belmiro N. **Informática aplicada** – 2ª edição. São Paulo: ed. Pearson, 2019. [livro eletrônico].

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica** - Teoria da ciência e iniciação à pesquisa. São Paulo: Vozes, 2014. [livro eletrônico].

MARTINS, V. **Metodologia científica: fundamentos, métodos e técnicas**. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2016. [livro eletrônico].

Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Ementa: Vivência acadêmico-profissional supervisionada em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), públicas e privadas, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e com o Regulamento de Estágio da Instituição. Desenvolvimento de competências para o planejamento,

organização, coordenação, supervisão e avaliação dos processos de produção e distribuição de refeições, visando à promoção da saúde, da alimentação adequada e saudável e da Segurança Alimentar e Nutricional. Aplicação dos princípios da administração de serviços de alimentação, gestão de pessoas, planejamento físico-funcional, elaboração e avaliação de cardápios, gestão de compras, armazenamento, controle de estoques, custos e desperdícios. Implementação e monitoramento das Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), Manual de Boas Práticas, programas de autocontrole e demais sistemas de gestão da qualidade e segurança dos alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Desenvolvimento de atividades relacionadas ao controle higiênico-sanitário, sustentabilidade, responsabilidade socioambiental, educação alimentar e nutricional e utilização de indicadores de qualidade e desempenho. Atuação ética, crítica, humanizada, baseada em evidências e integrada à equipe multiprofissional, desenvolvendo competências para a tomada de decisão, liderança, comunicação e gestão de serviços de alimentação coletiva.

Bibliografia Básica:

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer.** 8. ed. São Paulo: Metha, 2022. [Livro eletrônico]

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2019. [Livro eletrônico]

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação.** 8. ed. São Paulo: Varela, 2021. [Livro eletrônico]

Bibliografia Complementar:

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa**. Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva.** 5. ed. Florianópolis: EdUFSC, 2020. [Livro eletrônico]

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e Técnica Dietética.** 4. ed. Barueri: Manole, 2019. [Livro eletrônico]

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. [Documento eletrônico]

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação. [Documento eletrônico]

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução CFN nº 600/2018 (e alterações vigentes). Dispõe sobre as áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. [Documento eletrônico]

FREITAS, Helena Costa L. **O trabalho como princípio articulador na prática de ensino e nos estágios.** 1ª ed**.** São Paulo: Papirus Editora, 2022. [livro eletrônico].

MEI, Maura. **Estagiário nota 10.** 1ª ed**.** São Paulo: Editora Labrador, 2020. [livro eletrônico].

PICONEZ, Stela, C. B. **A prática de ensino e o estágio supervisionado.** 23ª ed**.** São Paulo: Papirus Editora, 2010. [livro eletrônico].

SANTOS, Sandra. **Prática de estágio: execução do projeto de intervenção.** 1ª ed**.** São Paulo: Contentus Editora, 2020. [livro eletrônico].

SANTOS, Sandra Aparecida Silva. **Prática de estágio: relatório final.** 1ª ed**.** São Paulo: Contentus Editora, 2020. [livro eletrônico].

Disciplina: UNIDADE CURRICULAR DE EXTENSÃO VII

Ementa: Desenvolvimento de ações extensionistas articuladas ao ensino, à pesquisa e às demandas da sociedade, fundamentadas nos princípios da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, conforme estabelecido pela Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Planejamento, execução, monitoramento e avaliação de programas, projetos, cursos, eventos e demais atividades extensionistas voltadas à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, Educação Alimentar e Nutricional, promoção da saúde, prevenção de doenças, alimentação adequada e saudável, vigilância alimentar e nutricional, sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos, práticas alimentares

culturalmente adequadas e fortalecimento das políticas públicas de saúde e alimentação. Desenvolvimento de intervenções junto a indivíduos, famílias e comunidades nos diferentes ciclos da vida e cenários de atuação do nutricionista, considerando os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Desenvolvimento de competências profissionais relacionadas à liderança, comunicação, trabalho em equipe multiprofissional, educação em saúde, empreendedorismo, inovação social, ética, responsabilidade socioambiental e compromisso com a transformação da realidade social, contribuindo para a formação de um nutricionista generalista, humanista, crítico, reflexivo e comprometido com a melhoria da qualidade de vida da população.

Bibliografia Básica:

FURROW, D. **Ética**. Porto Alegre: Artmed, 2007. [livro eletrônico].

BARDINI, Mebur. **Meio ambiente e qualidade de vida**. São Paulo: Pearson, 2016. [Livro eletrônico].

PINHEL, André Marega; ALVES, Benno Warken. **Sociologia brasileira.** Curitiba: Intersaberes, 2019. [livro eletrônico].

OLIVEIRA, Marcia Maria Dosciatti de; MENDES, Michel; HANSEL, Claudia Maria; DAMIANI, Suzana Damiani. **Cidadania, meio ambiente e sustentabilidade**. Caxias do Sul: Educs, 2017. [livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

FIGUEIREDO, Nébia Maria Almeida (org.) **Ensinando a cuidar em saúde pública**. 2ª Edição. São Paulo: Yendis, 2012 [livro eletrônico].

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta a curricularização da extensão. Brasília: MEC/CNE, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou Comunicação?** 18. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2017.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A Universidade no Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da universidade.** 3. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

8º Semestre

Disciplina: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

Ementa: Desenvolvimento, execução e conclusão do projeto de pesquisa elaborado em Trabalho de Conclusão de Curso I, contemplando a coleta, organização, processamento, análise e interpretação dos dados, conforme a abordagem metodológica adotada. Elaboração da redação científica do Trabalho de Conclusão de Curso de acordo com as normas metodológicas e técnicas vigentes, observando os princípios éticos da pesquisa envolvendo seres humanos e/ou animais, quando aplicáveis. Discussão dos resultados à luz da literatura científica nacional e internacional, elaboração das conclusões, implicações para a prática profissional do nutricionista e perspectivas para pesquisas futuras. Preparação, apresentação e defesa pública do Trabalho de Conclusão de Curso perante banca examinadora, desenvolvendo competências em comunicação científica, pensamento crítico e prática baseada em evidências.

Bibliografia Básica:

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. [livro eletrônico].

GIL, A. C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 7. ed. Barueri: Atlas, 2022. [livro eletrônico].

ESTRELA, C. **Metodologia Científica: Ciência, Ensino, Pesquisa.** 3. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2018. [livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

PEREIRA, M. G. **Artigos Científicos: Como Redigir, Publicar e Avaliar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. [livro eletrônico].

THOMAS, J. R.; NELSON, J. K.; SILVERMAN, S. J. **Métodos de Pesquisa em Atividade Física.** 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. [livro eletrônico].

VOLPATO, G. L. **Método Lógico para Redação Científica.** Botucatu: Best Writing, 2015. [livro eletrônico].

SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. 24. ed. São Paulo: Cortez, 2017. [livro eletrônico].

PEROVANO, D. G. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. Curitiba: InterSaberes, 2016. [livro eletrônico].

Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ementa: Vivência acadêmico-profissional supervisionada em serviços de Nutrição Clínica nos diferentes níveis de atenção à saúde, em instituições hospitalares, ambulatoriais, clínicas, consultórios, serviços especializados, atenção domiciliar (Home Care) e demais cenários de prática, em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e com o Regulamento de Estágio da Instituição. Desenvolvimento do Processo de Cuidado em Nutrição (PCN), contemplando triagem, avaliação, diagnóstico, intervenção, monitoramento e reavaliação nutricional de indivíduos em diferentes fases do ciclo da vida e condições fisiológicas e patológicas. Planejamento, prescrição, implementação e acompanhamento da terapia nutricional oral, enteral e parenteral, fundamentados na fisiopatologia, na avaliação nutricional e nas melhores evidências científicas. Elaboração de planos alimentares individualizados, cálculo das necessidades nutricionais, evolução em prontuário, discussão de casos clínicos e atuação integrada à Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN). Aplicação de protocolos assistenciais, diretrizes clínicas, indicadores de qualidade, segurança do paciente, ética profissional, comunicação e humanização do cuidado, desenvolvendo competências para a tomada de decisão clínica baseada em evidências.

Bibliografia Básica:

CUPPARI, L. (Org.). **Nutrição Clínica no Adulto**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019 [livro eletrônico].

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 16. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2023. [livro eletrônico].

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. [livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

ROSS, A. C. et al. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. 11. ed. Barueri: Manole, 2016. [livro eletrônico].

DIAS, M. C. G.; ISOSAKI, M.; WAITZBERG, D. L. **Manual de Boas Práticas em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral.** São Paulo: Atheneu, 2022. [livro eletrônico].

FREITAS, Helena Costa L. **O trabalho como princípio articulador na prática de ensino e nos estágios.** 1ª ed**.** São Paulo: Papirus Editora, 2022. [livro eletrônico].

MEI, Maura. **Estagiário nota 10.** 1ª ed**.** São Paulo: Editora Labrador, 2020. [livro eletrônico].

PICONEZ, Stela, C. B. **A prática de ensino e o estágio supervisionado.** 23ª ed**.** São Paulo: Papirus Editora, 2010. [livro eletrônico].

SANTOS, Sandra. **Prática de estágio: execução do projeto de intervenção.** 1ª ed**.** São Paulo: Contentus Editora, 2020. [livro eletrônico].

SANTOS, Sandra Aparecida Silva. **Prática de estágio: relatório final.** 1ª ed**.** São Paulo: Contentus Editora, 2020. [livro eletrônico].

Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL

Ementa: Vivência acadêmico-profissional supervisionada nos diferentes cenários da Nutrição em Saúde Coletiva, em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e com o Regulamento de Estágio da Instituição. Desenvolvimento de competências para o planejamento, execução, monitoramento e avaliação das ações de Alimentação e Nutrição no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS), da Atenção Primária à Saúde (APS), da Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), da Política Nacional de Alimentação e Nutrição

(PNAN), do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e de outros programas e políticas públicas relacionados à alimentação e nutrição. Realização do diagnóstico alimentar e nutricional da população, elaboração de estratégias de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), promoção da saúde, prevenção de agravos nutricionais e atenção integral aos indivíduos, famílias e coletividades nos diferentes ciclos da vida. Participação no planejamento, implementação e avaliação de ações intersetoriais voltadas à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, considerando os determinantes sociais da saúde, a equidade, a humanização, a sustentabilidade e o respeito à diversidade cultural. Atuação ética, crítica, humanizada e baseada em evidências, integrada às equipes multiprofissionais e às Redes de Atenção à Saúde.

Bibliografia Básica:

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de; BATISTA FILHO, Malaquias. **História da Política de Alimentação e Nutrição no Brasil.** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. [Livro eletrônico]

ROUQUAYROL, Maria Zélia; GURGEL, Marcelo. **Epidemiologia e Saúde.** 8. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2018. [Livro eletrônico]

BRASIL. Ministério da Saúde. *Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN).* Brasília: Ministério da Saúde, 2013. [Documento eletrônico]

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. *Guia Alimentar para a População Brasileira.* 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. [Documento eletrônico]

BRASIL. Ministério da Saúde. *Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas.* Brasília: Ministério da Saúde, 2012. [Documento eletrônico]

BRASIL. Ministério da Saúde. *Instrutivo SISVAN: Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde.* Brasília: Ministério da Saúde. [Documento eletrônico]

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). [Documento eletrônico]

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução CFN nº 600/2018 (e alterações vigentes). Dispõe sobre as áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. [Documento eletrônico]

FREITAS, Helena Costa L**. O trabalho como princípio articulador na prática de ensino e nos estágios.** São Paulo: Papirus, 2022. [Livro eletrônico]

PICONEZ, Stela C. B. **A Prática de Ensino e o Estágio Supervisionado.** 23. ed. Campinas: Papirus, 2010. [Livro eletrônico]

SANTOS, Sandra Aparecida Silva. **Prática de estágio: relatório final.** 1ª ed**.** São Paulo: Contentus Editora, 2020. [livro eletrônico].

Disciplina: UNIDADE CURRICULAR DE EXTENSÃO VIII

Ementa: Desenvolvimento de ações extensionistas articuladas ao ensino e à pesquisa, fundamentadas nos princípios da indissociabilidade entre universidade e sociedade, conforme preconiza a Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Planejamento, execução, monitoramento e avaliação de projetos, programas, cursos, eventos e prestação de serviços voltados às demandas sociais relacionadas à saúde, esporte, lazer, qualidade de vida, inclusão social, acessibilidade, envelhecimento, promoção da saúde e desenvolvimento comunitário. Desenvolvimento de competências profissionais relacionadas à liderança, trabalho em equipe, empreendedorismo, inovação social, responsabilidade ética e

compromisso cidadão, por meio da vivência nos diferentes campos de atuação do bacharel em Nutrição, considerando as tendências contemporâneas do Desenvolvimento de ações extensionistas articuladas ao ensino, à pesquisa e às demandas da sociedade, fundamentadas nos princípios da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, conforme estabelecido pela Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Planejamento, execução, monitoramento e avaliação de programas, projetos, cursos, eventos e demais atividades extensionistas voltadas à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, Educação Alimentar e Nutricional, promoção da saúde, prevenção de doenças, alimentação adequada e saudável, vigilância alimentar e nutricional, sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos, práticas alimentares culturalmente adequadas e fortalecimento das políticas públicas de saúde e alimentação. Desenvolvimento de intervenções junto a indivíduos, famílias e comunidades nos diferentes ciclos da vida e cenários de atuação do nutricionista, considerando os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Desenvolvimento de competências profissionais relacionadas à liderança, comunicação, trabalho em equipe multiprofissional, educação em saúde, empreendedorismo, inovação social, ética, responsabilidade socioambiental e compromisso com a transformação da realidade social, contribuindo para a formação de um nutricionista generalista, humanista, crítico, reflexivo e comprometido com a melhoria da qualidade de vida da população.

Bibliografia Básica:

FURROW, D. **Ética**. Porto Alegre: Artmed, 2007. [livro eletrônico].

BARDINI, Mebur. **Meio ambiente e qualidade de vida**. São Paulo: Pearson, 2016. [Livro eletrônico].

PINHEL, André Marega; ALVES, Benno Warken. **Sociologia brasileira.** Curitiba: Intersaberes, 2019. [livro eletrônico].

OLIVEIRA, Marcia Maria Dosciatti de; MENDES, Michel; HANSEL, Claudia Maria; DAMIANI, Suzana Damiani. **Cidadania, meio ambiente e sustentabilidade**. Caxias do Sul: Educs, 2017. [livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

FIGUEIREDO, Nébia Maria Almeida (org.) **Ensinando a cuidar em saúde pública**. 2ª Edição. São Paulo: Yendis, 2012 [livro eletrônico].

FIGUEIREDO, Nébia Maria Almeida (org.) **Ensinando a cuidar em saúde pública**. 2ª Edição. São Paulo: Yendis, 2012 [livro eletrônico].

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta a curricularização da extensão. Brasília: MEC/CNE, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou Comunicação?** 18. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2017.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A Universidade no Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da universidade.** 3. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

Disciplina: DIREITOS HUMANOS, CIDADANIA E RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS NA NUTRIÇÃO

Ementa: Estudo dos fundamentos históricos, filosóficos, políticos e jurídicos dos Direitos Humanos, incluindo abordagem e reflexão acreca das declarações, tratados, convenções e legislações que asseguram a dignidade da pessoa humana, a cidadania, a liberdade, a igualdade e a justiça social como direitos fundamentais. Reflexão sobre o papel da Nutrição como campo de conhecimento e intervenção social comprometido com a promoção da cidadania, da inclusão e dos Direitos Humanos.

Bibliografia Básica:

AUGUSTIN, Sérgio; OLIVEIRA, Mara. **Direitos humanos**: emancipação e ruptura. Caxias do Sul: Educs, 2013. [Livro eletrônico].

BELLO, Enzo. **Ensaios críticos sobre direitos humanos e constitucionalismo**. Caxias do Sul: Educs, 2012. [Livro eletrônico].

SAITO, Tiemi. **Direitos humanos**. Curitiba: Contentus, 2020. [Livro eletrônico].

VIANA, Ana Cristina Aguilar. **Direitos humanos**: aspectos históricos, conceituais e conjunturais. Curitiba: Contentus, 2020. [Livro eletrônico]

Bibliografia Complementar:

FELIZARDO, Aloma Ribeiro (Org.) **Ética e direitos humanos**. Curitiba: Intersaberes, 2012. [Livro eletrônico].

GONÇALVES, Ane Elise Brandalise. **Ética e moral na questão dos direitos humanos e movimentos sociais**. Curitiba: Contentus, 2020. [Livro eletrônico]

MELLO, Cleyson de Moraes. **Direitos humanos**: da construção histórica aos dias atuais. São Paulo: Processo,2021. [Livro eletrônico].

PIMENTEL, Solange Maria. **Movimentos sociais e direitos humanos**: debates contemporâneos. Curitiba: Contentus, 2020. [Livro eletrônico].

RIOS, Mariza; CARVALHO, Newton Teixeira. **Direitos humanos e democracia em construção**: desafios atuais. São Paulo: conhecimento livraria,2020. [Livro eletrônico].

Disciplina: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS

Ementa: Estudo dos fundamentos históricos, culturais, linguísticos e legais da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), compreendendo sua importância para a comunicação, inclusão social e garantia dos direitos da comunidade surda. Desenvolvimento de habilidades comunicativas básicas em LIBRAS por meio do estudo do alfabeto manual, vocabulário, expressões faciais e corporais, estruturas gramaticais e situações comunicativas contextualizadas. Aplicação dos conhecimentos de LIBRAS aos contextos de atuação da Nutrição, promovendo estratégias de comunicação e intervenção que favoreçam a participação, a inclusão e o acesso de pessoas surdas às práticas corporais, esportivas, recreativas e de lazer

Bibliografia Básica:

MARTINS, Vanessa Regina de Oliveira (Orgs.) **Libras**: aspectos fundamentais. Curitiba: Intersaberes, 2019. [Livro eletrônico].

PEREIRA, M. C. C.; CHOI, D.; VIEIRA, M. I.; GASPAR, P.; NAKASATO, R. **Libras:** conhecimento além dos sinais. São Paulo: Pearson, 2011. [Livro eletrônico].

SARNIK, Mariana Victoria Todeschini. **Libras.** Curitiba: Contentus, 2020. [Livro eletrônico].

SILVA, R. D. **Língua Brasileira de Sinais**. São Paulo: Pearson, 2016. [Livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

BAGGIO, M. A.; CASA NOVA, M. G. **Libras**. Curitiba: Intersaberes, 2017. [Livro eletrônico].

LOPES, Maura Corcini. **Surdez & Educação**. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2007. [Livro eletrônico].

GOÉS, Maria Cecilia Rafael de. **Linguagem, surdez e educação**. São Paulo: Autores associados, 2020. [Livro eletrônico].

LUCHESI, M. R. C. **Educação de pessoas surdas:** experiências vividas, histórias narradas. 4. ed. Campinas: Papirus, 2012. [Livro eletrônico].

MARTINS, Vanessa Regina de Oliveira; SANTOS, Lara Ferreira dos, LACERDA, SANTANA, Ana Paula. **Surdez e linguagem**. 5ª Edição. São Paulo: Summus Editorial, 2019. [Livro eletrônico].

Disciplina: EDUCAÇÃO, SAÚDE E SUSTENTABILIDADE

Ementa: Estudo das relações entre alimentação, nutrição, meio ambiente e desenvolvimento sustentável. Fundamentos da educação ambiental e sua interface com a promoção da saúde e da Segurança Alimentar e Nutricional. Sistemas alimentares sustentáveis, produção, distribuição, consumo e desperdício de alimentos. Impactos ambientais dos padrões alimentares, mudanças climáticas, biodiversidade, recursos naturais e saúde planetária. Economia circular, aproveitamento integral dos alimentos, redução das perdas e desperdícios e gestão sustentável de resíduos em Unidades de Alimentação e Nutrição. Políticas públicas de sustentabilidade, Agenda 2030 e Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) relacionados à alimentação e nutrição. Educação Alimentar e Nutricional como estratégia para promoção de hábitos alimentares sustentáveis. Atuação do nutricionista na implementação de práticas sustentáveis em serviços de

alimentação, saúde coletiva, nutrição clínica e alimentação escolar, considerando princípios éticos, socioambientais e culturais.

Bibliografia Básica:

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019. [livro eletrônico].

PROENÇA, R. P. C. et al. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições.** 2. ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2019.

ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. *Tratado de Nutrição e Dietoterapia.* Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [livro eletrônico].

Bibliografia Complementar:

CARVALHO, I. C. M. **Educação Ambiental: a Formação do Sujeito Ecológico**. 6. ed. São Paulo: Cortez, 2020.

LOUREIRO, C. F. B. **Trajetória e Fundamentos da Educação Ambiental.** 5. ed. São Paulo: Cortez, 2019.

REIGOTA, M. **O que é Educação Ambiental**. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 2017.

KINDEL, E. A. I. **Educação Ambiental: Vários Olhares e Várias Práticas**. Porto Alegre: Mediação, 2012. [livro eletrônico].

2.6 METODOLOGIA DE ENSINO

O Modelo Pedagógico da Faculdade Três Marias define as diretrizes que orientam a organização didático-pedagógica dos cursos ofertados, estabelecendo os princípios, estratégias, recursos e formas de acompanhamento que sustentam o processo de ensino-aprendizagem. Trata-se de uma proposta educacional fundamentada em referenciais da Filosofia da Educação, da Psicopedagogia, da Sociopedagogia e das metodologias contemporâneas de aprendizagem, com o objetivo de apoiar as práticas pedagógicas desenvolvidas nos cursos presenciais e na modalidade a distância.

Na modalidade de Educação a Distância da FTM, a metodologia de ensino é organizada para favorecer o desenvolvimento progressivo dos conteúdos curriculares, a autonomia discente, o acompanhamento contínuo das atividades, a interação entre estudantes, professors-tutores, a acessibilidade metodológica e a articulação entre teoria e prática. O percurso formativo é estruturado de modo a possibilitar que o estudante acesse os conteúdos, realize atividades avaliativas, participe de fóruns, dialogue com tutores e professores, desenvolva atividades práticas quando previstas e consolide competências coerentes com o perfil profissional do egresso.

O ingresso nos cursos a distância da FTM ocorre em regime semestral, com processos seletivos realizados, em regra, nos meses de janeiro e julho. Cada semestre é composto, em média, por cinco componentes curriculares, com cargas horárias de 40h, 60h ou 80h, conforme previsto na matriz curricular de cada curso. A quantidade de disciplinas por semestre pode variar de acordo com a organização curricular, respeitando a carga horária total, os objetivos de aprendizagem, a sequência formativa e as especificidades de cada curso. A matriz curricular contempla componentes obrigatórios, optativos, atividades práticas, estágio supervisionado, extensão, atividades complementares e demais elementos definidos no Projeto Pedagógico do Curso.

As atividades acadêmicas são organizadas em 25 semanas letivas, com distribuição planejada para assegurar o desenvolvimento dos conteúdos, a realização das atividades propostas, o acompanhamento da aprendizagem e a avaliação do desempenho discente. Essa organização permite ao estudante acompanhar o percurso formativo com previsibilidade, planejamento e autonomia, ao mesmo tempo em que possibilita à instituição monitorar sua participação, identificar dificuldades e oferecer suporte pedagógico durante o semestre.

Regime	Semestral
Carga horária dos componentes curriculares	40h, 60h ou 80h
Organização do semestre	25 semanas letivas
Ambiente de desenvolvimento das atividades	Ambiente Virtual de Aprendizagem, polos de apoio presencial e demais espaços acadêmicos previstos no PPC

Encontros presenciais formativos nos polos	Oferta conforme projeto do polo, quantitativo de alunos, estrutura disponível e legislação aplicável, sem caráter avaliativo.

Figura 1 - Organização geral do modelo metodológico EAD

Fluxo pedagógico do semestre letivo na FTM

Síntese: o modelo articula planejamento, autonomia discente, mediação docente e tutorial, acompanhamento contínuo, acessibilidade metodológica e relação teoria-prática.

Tomando como exemplo um semestre com cinco disciplinas, a distribuição dos componentes curriculares ocorre por ciclos de estudo, com duração média de 20 a 25 dias para cada disciplina, respeitando as particularidades de sua carga horária e de seus objetivos formativos. Essa organização por ciclos permite ao estudante concentrar-se em um conjunto delimitado de conteúdos, realizar atividades avaliativas, participar de espaços de interação e consolidar aprendizagens antes do avanço para o componente seguinte.

Na semana 1, ocorre a recepção dos calouros e veteranos, com abertura do semestre e processo de integração acadêmica. O acolhimento aos estudantes é realizado na sede e transmitido aos polos, possibilitando a participação presencial no polo ou o acompanhamento por meio das plataformas digitais. Nesse momento, são abordadas informações sobre a instituição, a metodologia de ensino, o funcionamento do Ambiente Virtual de Aprendizagem, o calendário acadêmico, os canais de atendimento, os objetivos do curso, as formas de avaliação, a rotina da Educação a Distância e temas relevantes para o período letivo.

Desde a primeira semana, a disciplina inicial é disponibilizada para acesso no sistema acadêmico, permitindo que o estudante inicie sua trajetória de aprendizagem com orientação institucional e acesso aos recursos necessários. O acolhimento inicial também tem função pedagógica, pois contribui para a adaptação do estudante à modalidade a distância, para o desenvolvimento de sua autonomia acadêmica e para a compreensão das responsabilidades envolvidas no processo formativo.

A partir do início do semestre, a execução das disciplinas ofertadas ocorre da seguinte forma:

Da semana 1 até a semana 4, será ofertada a disciplina 1;

Da semana 4 até a semana 7, será ofertada a disciplina 2;

Da semana 8 até a semana 12, será ofertada a disciplina 3;

Na semana 8, ocorre também a Semana Acadêmica EAD;

Da semana 13 até a semana 14, ocorrerão as avaliações das disciplinas 1, 2 e 3;

O estudante terá 12 dias para realizar as três avaliações, mediante agendamento no período previsto;

Da semana 15 até a semana 18, será ofertada a disciplina 4;

Da semana 18 até a semana 21, será ofertada a disciplina 5;

Da semana 22 até a semana 23, ocorrerão as avaliações das disciplinas 4 e 5;

Nas semanas 24 e 25, ocorrerão os exames finais.

A distribuição das disciplinas ao longo das semanas letivas também pode ser observada na representação gráfica a seguir:

Figura 2 - Distribuição das disciplinas ao longo das 25 semanas letivas

2.7 DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

A matriz curricular da FTM é composta por componentes curriculares estruturados de forma a assegurar o cumprimento das cargas horárias, dos conteúdos previstos, das competências e dos objetivos de aprendizagem definidos no Projeto Pedagógico do Curso. Para isso, são utilizadas atividades diversificadas, articuladas ao material didático, aos recursos do Ambiente Virtual de Aprendizagem, à mediação docente e tutorial, às atividades avaliativas, às práticas presenciais quando previstas, às ações extensionistas e aos momentos de acompanhamento acadêmico.

As atividades são organizadas de modo a promover aprendizagem significativa, participação discente, desenvolvimento da autonomia, interação, reflexão crítica e aplicação prática dos conhecimentos. No âmbito do Bacharelado em Nutrição, a metodologia busca favorecer a relação entre teoria e prática, considerando os

diferentes campos de intervenção profissional, os conteúdos curriculares, as atividades práticas, os estágios, a extensão e as demandas sociais e regionais.

As atividades são organizadas da seguinte forma:

a) Videoaula: cada disciplina é composta por unidades programáticas que incluem aulas gravadas pelos docentes, com o objetivo de apresentar, problematizar e sistematizar os conteúdos previstos para cada etapa do componente curricular. As videoaulas constituem etapa assíncrona de aprendizagem e podem ter duração entre 4 e 10 minutos, incluindo a aula de apresentação da disciplina. Sua organização em pequenos blocos favorece a objetividade, a retomada dos conteúdos, o estudo autônomo e a adequação ao ritmo de aprendizagem do estudante.

b) Fórum: os fóruns constituem atividades assíncronas de interação e aprendizagem colaborativa. Têm como objetivo estimular a reflexão crítica, a argumentação, o diálogo entre pares, a aplicação dos conceitos estudados e a construção coletiva do conhecimento. Em cada disciplina, será proposto um tema de discussão, preferencialmente na segunda semana do componente curricular, relacionado aos conteúdos e às competências previstas na ementa. Os fóruns possuem caráter avaliativo e devem favorecer a relação entre teoria e prática, especialmente por meio da análise de situações-problema, estudos de caso, questões profissionais e temas contemporâneos da área.

c) Atividades objetivas: as atividades objetivas têm por finalidade favorecer a verificação progressiva da aprendizagem, a fixação dos conteúdos, a identificação de dificuldades e o acompanhamento do desempenho discente. São compostas por questões de múltipla escolha, aplicadas na primeira e na terceira semana de cada disciplina, com caráter avaliativo. Essas atividades contribuem para que o estudante acompanhe seu próprio desempenho ao longo do percurso e para que a equipe pedagógica identifique necessidades de orientação e apoio.

d) Material Didático: todos os estudantes têm acesso ao material didático disponibilizado no Ambiente Virtual de Aprendizagem, em formato eletrônico, podendo ser visualizado em diferentes dispositivos compatíveis com os formatos PDF e HTML. O material didático apresenta os fundamentos teóricos, conceituais e metodológicos necessários ao desenvolvimento dos conteúdos de cada disciplina, servindo como

base para o estudo, para a realização das atividades e para a construção do conhecimento. O material utilizado pela Faculdade Três Marias pode ser de produção própria ou terceirizada, desde que alinhado às ementas, aos objetivos de aprendizagem e ao perfil do egresso.

e) Material Complementar: o material complementar poderá ser disponibilizado pelo professor-tutor conforme a especificidade da disciplina e seu planejamento. Poderá incluir artigos científicos, capítulos de livros, vídeos, documentos técnicos, estudos de caso, legislações, diretrizes profissionais, recursos digitais, relatórios, protocolos, instrumentos de avaliação e outros materiais que ampliem o contato do estudante com conhecimentos recentes e aplicados à área de formação.

f) **Encontros presenciais formativos nos polos:** além das atividades desenvolvidas no Ambiente Virtual de Aprendizagem, a FTM poderá ofertar encontros presenciais formativos em determinados polos, conforme análise da realidade local, do quantitativo de estudantes matriculados, da estrutura disponível, da viabilidade operacional e das condições previstas no projeto de implantação do polo. Esses encontros serão realizados dentro dos limites legais e institucionais aplicáveis à modalidade a distância e não substituem as atividades obrigatórias previstas no curso, como avaliações presenciais, estágios, extensão, práticas curriculares e demais atividades definidas no PPC.

Os encontros presenciais formativos poderão ocorrer com periodicidade semanal, quinzenal ou mensal, de acordo com a demanda e a organização de cada polo. Sua finalidade é ampliar os espaços de orientação acadêmica, favorecer o esclarecimento de dúvidas, promover diálogo sobre os conteúdos da disciplina em oferta e fortalecer a relação entre os estudos desenvolvidos no AVA e as possibilidades de aplicação prática dos conhecimentos na realidade local.

Esses encontros serão mediados por professor convidado, profissional da área do componente curricular em oferta e atuante na região, selecionado pela Coordenação do Curso em articulação com a gestão do polo. O professor convidado não integra o corpo docente permanente do curso e sua atuação possui natureza formativa e complementar. Para o desenvolvimento das atividades, receberá orientações da Coordenação do Curso e do professor responsável pela disciplina,

podendo ter acesso ao material didático, aos objetivos da disciplina, aos conteúdos em estudo e às diretrizes pedagógicas necessárias ao alinhamento dos encontros presenciais.

Os encontros presenciais formativos não possuem caráter avaliativo e não compõem exigência de frequência obrigatória do componente curricular. Seu objetivo é oferecer apoio acadêmico complementar, favorecer a autonomia discente, estimular a participação dos estudantes, fortalecer a troca de experiências entre alunos do mesmo polo e contribuir para a compreensão dos conteúdos, sem prejuízo do suporte virtual prestado por professores, tutores e demais canais institucionais.

Nos projetos dos polos estão identificadas as unidades que ofertam encontros presenciais formativos dessa natureza para os estudantes do Curso de Bacharelado em Nutrição, considerando as especificidades de cada território. Com as alterações decorrentes do novo marco regulatório da Educação a Distância, as exigências, estratégias e formas de organização das atividades presenciais poderão ser adequadas conforme legislação vigente e conforme documento específico, externo ao PPC que trata das estratégias institucionais para atendimento ao novo marco regulatório.

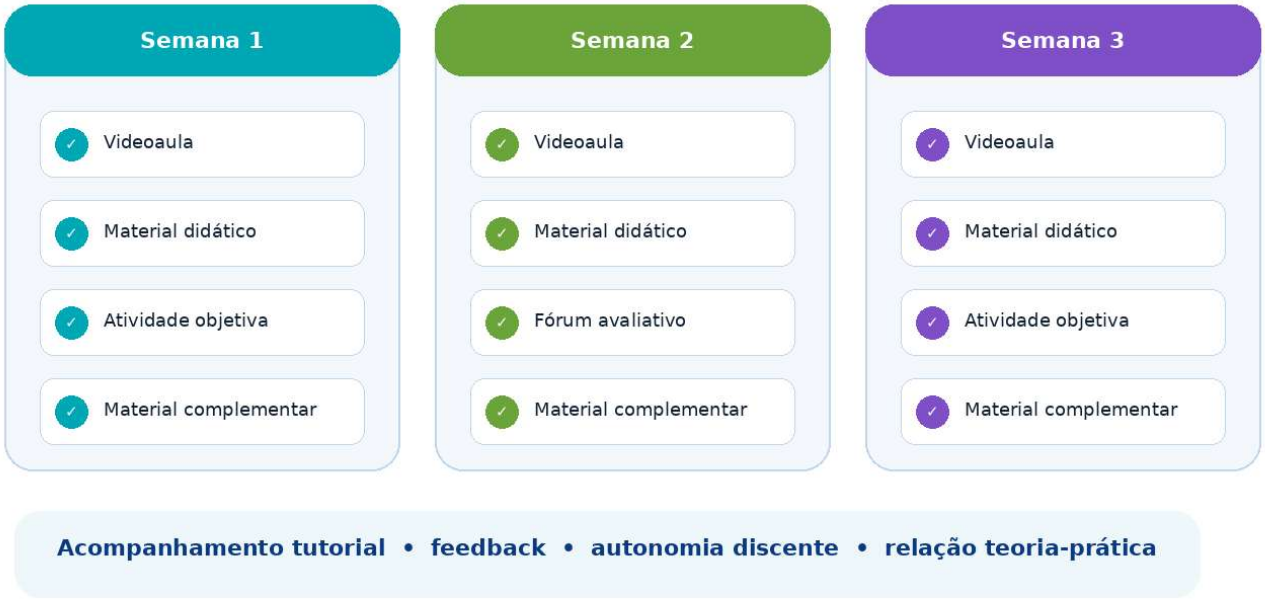
Além dessas atividades, a metodologia poderá contemplar, conforme a natureza do componente curricular, estudos de caso, situações-problema, análise de protocolos, atividades práticas orientadas, seminários, relatórios, projetos, experiências extensionistas, atividades presenciais obrigatórias, práticas em laboratório, práticas em campo, simulações, encontros síncronos, webconferências, oficinas, uso da gamificação e outras estratégias que favoreçam o desenvolvimento das competências previstas no PPC.

No Curso de Bacharelado em Nutrição, as atividades práticas, os estágios supervisionados e as unidades curriculares de extensão são planejados para aproximar o estudante dos campos reais de intervenção profissional, possibilitando a aplicação dos conhecimentos teóricos em contextos relacionados à saúde, à avaliação, à inclusão, ao envelhecimento, à saúde do trabalhador, à gestão e à promoção da qualidade de vida.

A seguir, apresenta-se uma representação gráfica do funcionamento da disciplina ao longo das semanas:

Figura 3 - Funcionamento metodológico da disciplina

Atividades desenvolvidas no ciclo de aprendizagem



2.8 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação do processo de ensino-aprendizagem é compreendida pela FTM como procedimento pedagógico contínuo, sistemático e formativo, destinado a identificar o desenvolvimento dos conhecimentos, habilidades, atitudes e competências previstas nos componentes curriculares. A avaliação permite verificar o alcance dos objetivos de aprendizagem, acompanhar as dificuldades apresentadas pelos estudantes, orientar intervenções pedagógicas e subsidiar a tomada de decisões relacionadas à melhoria do processo formativo.

O professor-tutor deve estar alinhado às propostas e políticas definidas para a avaliação do processo de ensino-aprendizagem, de modo a identificar estratégias que auxiliem os estudantes na superação de dificuldades e no desenvolvimento de sua autonomia acadêmica. Da mesma forma, os estudantes são estimulados a reconhecer suas próprias necessidades de aprendizagem, acompanhar seu desempenho, buscar apoio quando necessário e assumir papel ativo em sua trajetória formativa.

O planejamento da avaliação pressupõe a definição dos objetivos de aprendizagem, a seleção das metodologias, meios e materiais necessários ao seu desenvolvimento e a escolha dos instrumentos adequados para verificar o alcance das competências previstas. Dessa forma, a avaliação deve estar articulada aos conteúdos curriculares, às metodologias adotadas, às atividades propostas, aos recursos de aprendizagem, às práticas desenvolvidas e ao perfil do egresso.

No processo avaliativo dos cursos de graduação da FTM, em coerência com a proposta pedagógica institucional, estão previstas formas avaliativas que acompanham o percurso de aprendizagem, incluindo avaliação diagnóstica, processos de nivelamento, atividades formativas, acompanhamento docente e tutorial, participação em fóruns, atividades objetivas, avaliações presenciais, avaliações práticas quando previstas e exames finais. As avaliações somativas realizadas ao término das disciplinas têm por objetivo sistematizar o desempenho discente diante dos conhecimentos e competências desenvolvidos.

A regulamentação do rendimento acadêmico está contida no Regimento da FTM, que prevê a avaliação por disciplina ou módulo. O aproveitamento escolar em cada disciplina será representado pelo conjunto de avaliações e atividades formativas, com atribuição de notas conforme definido nas normas regimentais da instituição.

Os estudantes que não obtiverem média igual ou superior a 7,0, mas alcançarem nota mínima igual a 4,0, poderão se submeter ao exame final. Será considerado aprovado o estudante que obtiver média final igual ou superior a 5,0, calculada a partir da média anteriormente obtida e da nota do exame final, conforme normas regimentais. O estudante que reprovar em algum componente curricular poderá cursá-lo em outro momento, conforme oferta da instituição, desde que observados os critérios de progressão e retenção definidos no Regimento.

Na modalidade EaD, a avaliação dos cursos de graduação da FTM segue o modelo pedagógico proposto, sendo constituída por atividades objetivas, fóruns e avaliações presenciais. A prova presencial é obrigatória e, quando teórica, versará sobre os conhecimentos específicos desenvolvidos no componente curricular, conforme o calendário letivo. A avaliação também poderá ser prática, de acordo com a natureza da disciplina, sendo supervisionada por profissional da área quando

necessário. As provas ocorrerão de acordo com a distribuição apresentada na Figura 2.

A avaliação tem por objetivo permitir que o estudante demonstre o desenvolvimento das competências e habilidades previstas para cada disciplina. No Curso de Bacharelado em Nutrição, esse processo também busca verificar a capacidade de aplicar conhecimentos específicos em situações práticas, analisar problemas, tomar decisões fundamentadas, utilizar evidências científicas, respeitar princípios éticos e atuar de forma responsável nos diferentes contextos profissionais.

A acessibilidade metodológica no processo avaliativo será assegurada por meio da adoção de estratégias que favoreçam a participação e o desempenho dos estudantes com diferentes necessidades de aprendizagem. Poderão ser utilizados recursos como adaptação de instrumentos avaliativos, ampliação de tempo quando justificada, recursos visuais, tecnologias assistivas, mediação pedagógica, adequação de linguagem, orientação tutorial e flexibilização metodológica, sem prejuízo dos objetivos de aprendizagem e das competências previstas no PPC.

2.8.1 COMPOSIÇÃO DE NOTAS

Para aprovação, o estudante deverá alcançar média igual ou superior a 7,0.

A avaliação presencial, teórica ou prática, valerá 6,0 pontos. As atividades objetivas valerão 1,5 ponto cada, e o fórum avaliativo valerá 1,0 ponto, totalizando 10,0 pontos.

Composição da nota por disciplina:

Atividade objetiva 1: 1,5 ponto;

Fórum avaliativo: 1,0 ponto;

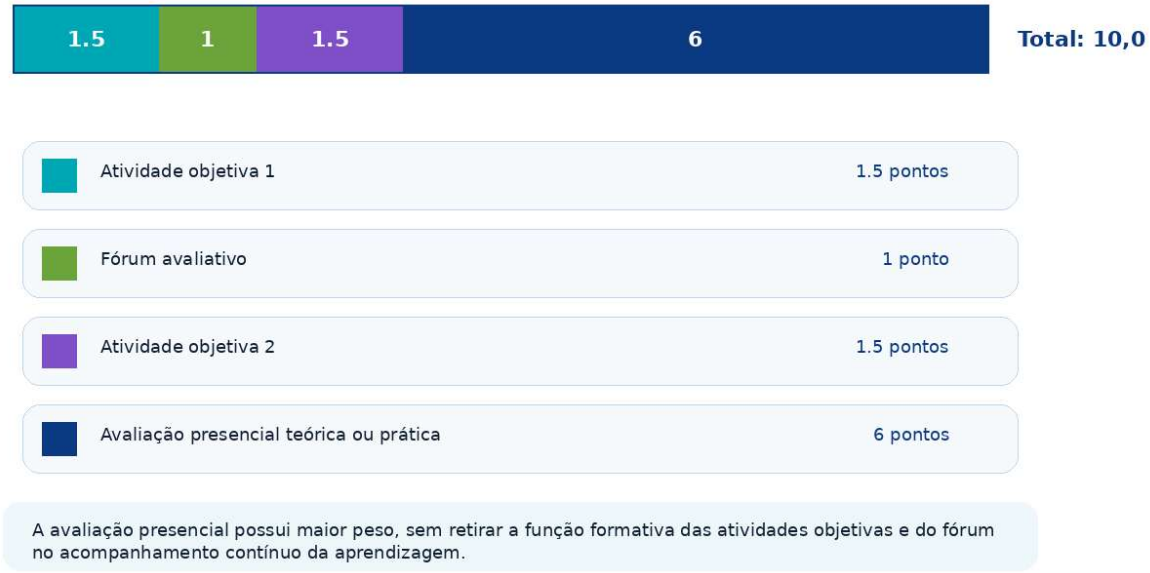
Atividade objetiva 2: 1,5 ponto;

Avaliação presencial, teórica ou prática: 6,0 pontos;

Total: 10,0 pontos.

Figura 4 - Composição da nota por disciplina

Distribuição dos instrumentos avaliativos



A avaliação presencial tem peso 6,0 no conjunto do processo avaliativo, pois, no âmbito da FTM, compreende-se que ela deve ter prevalência sobre os demais instrumentos considerados ao longo da disciplina, sem desconsiderar a importância das atividades formativas, da participação discente e do acompanhamento contínuo da aprendizagem.

2.8.2 SEMANA ACADÊMICA

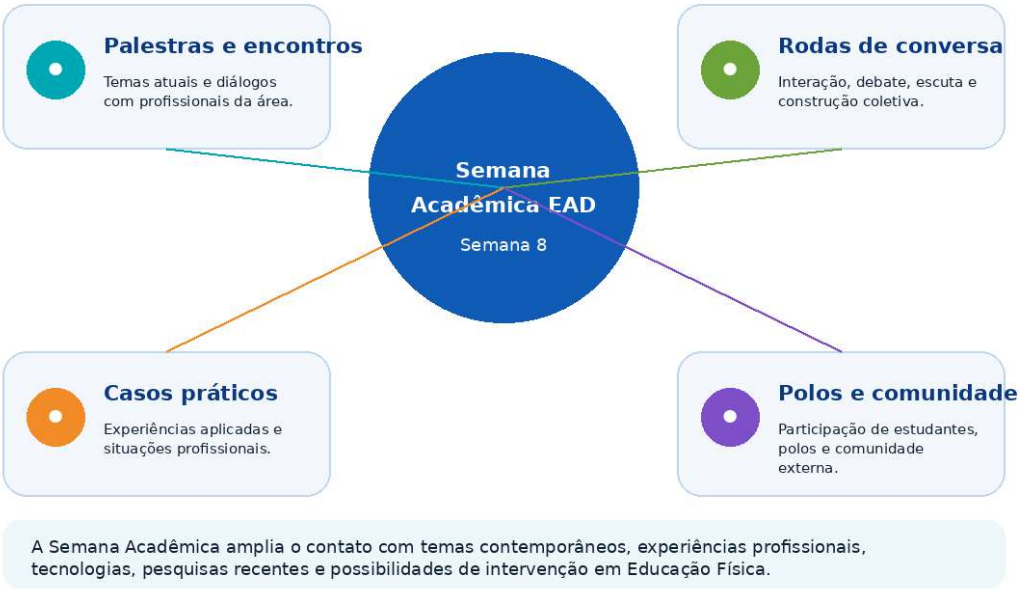
A Semana Acadêmica será realizada, preferencialmente, na semana 8 do semestre letivo, com o objetivo de abordar temas relevantes à formação discente e proporcionar experiências interdisciplinares e transdisciplinares. Durante a Semana Acadêmica, são realizadas palestras, encontros, rodas de conversa, apresentação de casos práticos, oficinas, relatos de experiência e demais ações pertinentes ao tema definido pela instituição.

No contexto do Curso de Bacharelado em Nutrição, a Semana Acadêmica constitui espaço estratégico para aproximação entre formação acadêmica e mundo do trabalho, possibilitando o contato dos estudantes com profissionais atuantes na

área, temas contemporâneos, práticas emergentes, experiências aplicadas, questões éticas, demandas sociais, tecnologias, pesquisas recentes e possibilidades de intervenção profissional.

Figura 5 - Semana Acadêmica EAD

Atividade interdisciplinar de integração entre formação, prática e comunidade



Durante essa semana, são realizados eventos relacionados à futura atuação profissional dos estudantes. Esses eventos são conduzidos por profissionais atuantes no mercado de trabalho, docentes, pesquisadores, gestores e convidados externos, contribuindo para a formação acadêmica, científica, técnica e profissional dos discentes. As atividades poderão ser transmitidas ao vivo, com interação com o público, e posteriormente disponibilizadas no sistema acadêmico e nas plataformas digitais para acesso dos estudantes e da comunidade externa.

2.9 FORMAS DE COMUNICAÇÃO

A Educação a Distância da FTM utiliza diferentes formas de comunicação com o objetivo de aproximar estudantes, professores, tutores, coordenação de curso, polos e setores institucionais de apoio acadêmico. O modelo pedagógico prevê formas

síncronas e assíncronas de interação, utilizando ferramentas do Ambiente Virtual de Aprendizagem e canais institucionais de atendimento.

Os estudantes podem utilizar o AVA para enviar mensagens aos tutores, professores e demais responsáveis pelo acompanhamento acadêmico, apresentando dúvidas, comentários, solicitações e sugestões. As mensagens encaminhadas no ambiente virtual serão respondidas no prazo máximo de 24 horas úteis, favorecendo o acompanhamento contínuo e a mediação pedagógica ao longo do processo formativo. Além dos recursos disponíveis no AVA, poderão ser utilizados e-mails, telefones e outros canais institucionais para comunicação entre estudantes e instituição.

a) Fórum: os fóruns constituem atividades assíncronas que favorecem a reflexão, o debate, a argumentação, a construção coletiva do conhecimento e a aplicação dos conceitos estudados. Na atividade de fórum, os estudantes têm a oportunidade de dialogar com colegas, tutores e professores sobre temas relevantes da disciplina, contribuindo para a aprendizagem colaborativa e para a relação entre teoria e prática.

b) Chat: o chat constitui ferramenta de comunicação síncrona ou assíncrona, conforme a configuração do AVA, permitindo interação entre estudantes, tutores e professores. Pode ser utilizado para esclarecimento de dúvidas, orientação acadêmica, discussão de temas específicos, acompanhamento de atividades e construção colaborativa do conhecimento. Os chats podem ser individuais ou coletivos, favorecendo a comunicação direta e a mediação pedagógica.

c) Mensagens: as mensagens no AVA possibilitam a comunicação entre estudantes, tutores, professores e demais participantes vinculados à disciplina ou ao curso. Essa ferramenta favorece o acompanhamento individualizado, o encaminhamento de dúvidas, a orientação sobre atividades e o fortalecimento do vínculo acadêmico no ambiente virtual.

d) 0800: a FTM disponibilizará ou contratará serviço de telefonia 0800, como canal direto e gratuito entre estudante e instituição, contribuindo para o atendimento de demandas acadêmicas, administrativas e de suporte.

e) Outros canais institucionais: a FTM poderá utilizar outros canais oficiais de comunicação, como e-mail institucional, sistema acadêmico, comunicados no AVA,

encontros síncronos, webconferências, atendimento no polo e canais de suporte acadêmico, garantindo ao estudante diferentes possibilidades de contato e orientação.

As formas de comunicação previstas no modelo pedagógico têm como finalidade garantir interação, acompanhamento, orientação e suporte ao estudante, favorecendo a permanência, a autonomia acadêmica, o engajamento nas atividades, a resolução de dúvidas e a construção de vínculos com a instituição. No caso dos componentes que envolvem práticas presenciais, estágio supervisionado e extensão, a comunicação entre estudante, tutor, professor, coordenação e polo assume papel essencial para a organização das atividades, acompanhamento das evidências, registro das ações e avaliação do desempenho discente.

2.10 MATERIAL DIDÁTICO

O material didático utilizado nos cursos superiores da Faculdade Três Marias constitui elemento essencial da organização pedagógica da modalidade a distância, pois subsidia o desenvolvimento dos conteúdos curriculares, orienta os estudos dos discentes, apoia a mediação docente e tutorial e contribui para o alcance dos objetivos de aprendizagem previstos no Projeto Pedagógico do Curso.

No âmbito da FTM, o material didático pode ser de produção própria ou proveniente de parceria com editora especializada, conforme análise acadêmica realizada pela Coordenação do Curso, pelo Núcleo Docente Estruturante, pela Direção Acadêmica e pela Equipe Multidisciplinar. Em ambos os casos, sua adoção deve observar a aderência às ementas, às competências previstas, à bibliografia do curso, ao perfil do egresso, às Diretrizes Curriculares Nacionais, à modalidade de oferta e às especificidades dos componentes curriculares.

A definição do material didático ocorre a partir da análise dos componentes curriculares previstos na matriz, considerando a carga horária, a natureza teórica ou prática da disciplina, os objetivos de aprendizagem, os conteúdos curriculares, as metodologias adotadas, os recursos de acessibilidade e a necessidade de atualização da área. Dessa forma, o material didático não é adotado de forma automática, mas

passa por processo de avaliação acadêmica e validação institucional antes de ser disponibilizado ao estudante no Ambiente Virtual de Aprendizagem.

Para assegurar a qualidade pedagógica, a FTM adota fluxo próprio de produção, seleção, validação, disponibilização e atualização dos materiais didáticos, envolvendo docentes, professores conteudistas, NDE, coordenação de curso, equipe multidisciplinar, revisores, designers educacionais, diagramadores, desenvolvedores, tutores, suporte técnico e gestão acadêmica.

Esse processo busca garantir que os materiais utilizados apresentem linguagem adequada à Educação a Distância, organização didática clara, coerência com os conteúdos curriculares, recursos visuais e textuais que favoreçam a aprendizagem, atividades que estimulem a autonomia discente e condições de acessibilidade metodológica, comunicacional e tecnológica.

Figura 1 - Fluxo de produção, seleção e validação do material didático

1.1. Síntese comparativa dos tipos de material didático

Aspecto analisado	Material de produção própria	Material terceirizado
Origem	Produzido pela FTM, por professor conteudista selecionado.	Produzido por editora parceira, mediante convênio institucional.
Definição acadêmica	Demanda definida pelo NDE e coordenação a partir da matriz, ementas, objetivos e bibliografia.	Catálogo analisado pelo NDE e coordenação conforme aderência ao PPC.
Validação	Validado pelo NDE após produção, revisão, acessibilidade e integração ao AVA.	Validado pelo NDE antes da adoção e após integração ao AVA.
Uso no curso	Priorizado quando há necessidade de maior aderência à identidade do curso e às especificidades da formação.	Utilizado quando apresenta aderência às ementas e amplia repertório teórico e metodológico.
Acompanhamento	Atualização conforme avaliação do NDE, coordenação, equipe multidisciplinar e demandas do curso.	Acompanhamento acadêmico pela FTM e suporte técnico junto à editora parceira.

2.10.2 MATERIAL DIDÁTICO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

Nos cursos superiores com oferta de disciplinas na modalidade a distância, quando o material didático é produzido pela Faculdade Três Marias, sua elaboração é realizada por professores conteudistas selecionados de acordo com a área de conhecimento, a formação acadêmica, a experiência profissional e a aderência ao componente curricular.

Cada disciplina que utiliza material didático de produção própria possui conteúdo elaborado especificamente para atender à ementa, aos objetivos de aprendizagem, à bibliografia indicada, à carga horária e às competências previstas no PPC. O material é desenvolvido com linguagem dialógica, estrutura autoexplicativa e organização compatível com a modalidade a distância, favorecendo o estudo autônomo, a compreensão dos conteúdos e a articulação entre teoria e prática.

Para a produção do material didático, seja no processo de autorização de curso ou durante o funcionamento do curso, o Núcleo Docente Estruturante define os componentes curriculares, suas ementas, objetivos e bibliografias, encaminhando, por

meio da Coordenação do Curso, a demanda de material didático à Direção Acadêmica da FTM. A partir dessa demanda, a Equipe Multidisciplinar apresenta ao NDE o catálogo de materiais didáticos já produzidos pela instituição e o catálogo de materiais disponíveis por meio da Editora IESDE, parceira da FTM para utilização de materiais didáticos educacionais.

O NDE avalia a existência, a aderência e a qualidade dos materiais disponíveis, sejam eles próprios ou terceirizados, considerando a compatibilidade com a ementa, a bibliografia, os objetivos de aprendizagem, o perfil do egresso, a atualização dos conteúdos, a linguagem adotada, os recursos de acessibilidade e a adequação à modalidade de oferta.

Quando o NDE identifica que os materiais existentes não contemplam satisfatoriamente as necessidades do componente curricular, é solicitada a produção de material didático próprio pela FTM. Nesses casos, a Coordenação do Curso, o NDE e a Equipe Multidisciplinar iniciam o processo de produção, conforme as seguintes etapas:

ETAPA 1: lançamento de edital ou processo de seleção para professor conteudista, considerando formação, titulação, experiência acadêmica e aderência à área da disciplina;

ETAPA 2: seleção do professor conteudista responsável pela elaboração do material;

ETAPA 3: capacitação e orientação do professor conteudista, realizada pela Equipe Multidisciplinar, com participação da Coordenação do Curso e, quando necessário, de membros do NDE. Essa etapa contempla orientações sobre linguagem para EaD, estrutura textual, organização das unidades, direitos autorais, acessibilidade, gravação de videoaulas, prazos e demais aspectos relacionados à produção do material;

ETAPA 4: elaboração do material escrito, em consonância com a ementa, objetivos de aprendizagem, bibliografia, perfil do egresso e diretrizes do PPC;

ETAPA 5: gravação das videoaulas, que poderá ser realizada pelo professor conteudista ou por outro docente da área, quando necessário, desde que haja validação acadêmica da Coordenação do Curso;

ETAPA 6: análise acadêmica do material pelo NDE, a fim de verificar sua aderência à ementa, aos conteúdos curriculares, à bibliografia e aos objetivos previstos no PPC;

ETAPA 7: verificação de originalidade e identificação de possíveis indícios de plágio;

ETAPA 8: revisão ortográfica, gramatical, normativa e de adequação às normas acadêmicas;

ETAPA 9: edição das videoaulas, considerando qualidade técnica, clareza da exposição, padronização visual e recursos de acessibilidade, quando aplicáveis;

ETAPA 10: diagramação, transformação do material em formato PDF e HTML e integração ao Ambiente Virtual de Aprendizagem;

ETAPA 11: validação final pelo NDE, pela Coordenação do Curso e pela Equipe Multidisciplinar, após a integração do material ao AVA, para posterior disponibilização aos estudantes.

O professor conteudista deve possuir formação na área específica da disciplina, com titulação preferencialmente em nível de mestrado ou doutorado. Quando especialista, deve apresentar reconhecida experiência acadêmica ou profissional na área do componente curricular, de modo a assegurar a qualidade científica, técnica e pedagógica do material produzido.

O material didático para Educação a Distância possui características próprias, distintas do material utilizado exclusivamente em cursos presenciais. Ele deve ser autoexplicativo, organizado em linguagem clara e acessível, com orientações que favoreçam a aprendizagem autônoma do estudante. Além da apresentação dos conteúdos fundamentais, deve propor situações-problema, exemplos aplicados, conexões com a prática profissional, indicações de aprofundamento e atividades que estimulem a reflexão crítica e a construção do conhecimento.

Os materiais didáticos utilizados pela FTM apresentam recursos diversificados de linguagem textual, visual, auditiva e gráfica, favorecendo diferentes formas de aprendizagem. A instituição busca assegurar condições de acessibilidade por meio de recursos como ajuste de contraste, ampliação e redução de fonte, legendas em

videoaulas quando aplicável, indicação de aplicativos de leitura, compatibilidade com leitores de tela, como NVDA, e ferramentas de apoio à tradução em Libras, como VLibras. Conforme o plano de ação da Equipe Multidisciplinar, a avaliação periódica do material didático permite a identificação de necessidades de melhoria e a inclusão gradual de novos recursos de acessibilidade.

A Equipe Multidisciplinar responsável pela produção, organização e acompanhamento dos materiais didáticos é composta por profissionais e setores que atuam de forma articulada, incluindo:

Docentes e professores conteudistas;

Designers educacionais, responsáveis por orientar a estrutura pedagógica do material e apoiar o professor conteudista na organização didática dos conteúdos;

Revisores, responsáveis pela revisão ortográfica, gramatical e normativa;

Diagramadores, responsáveis pela identidade visual, diagramação, infográficos, tabelas, imagens e organização editorial em PDF ou HTML;

Desenvolvedores, responsáveis pela integração técnica dos materiais ao Ambiente Virtual de Aprendizagem;

Tutores presenciais e a distância, que apoiam a mediação pedagógica e o acompanhamento discente;

Suporte técnico, responsável por auxiliar estudantes e docentes no acesso e uso dos materiais;

Setor de marketing, quando necessário, no apoio à comunicação visual institucional;

Gestão acadêmica, responsável pelo acompanhamento institucional do processo.

Uma vez finalizado e validado, o material didático é disponibilizado no Ambiente Virtual de Aprendizagem, em formatos compatíveis com o acesso digital dos estudantes. Quando necessário, poderá ser realizada a impressão de exemplar para consulta na sede ou nos polos. Os estudantes terão acesso aos materiais por meio do AVA, em formato PDF e HTML, utilizando login institucional. O processo de atualização dos materiais didáticos segue as diretrizes definidas pela Equipe Multidisciplinar, pela Coordenação do Curso e pelo NDE, considerando alterações

curriculares, atualização bibliográfica, avanços científicos, demandas dos estudantes, relatórios de avaliação e necessidades identificadas ao longo da oferta do curso. Toda a documentação, plano de ação e diretriz da equipe multidisciplinar estão disponíveis em documento externo ao PPC.

2.10.3 MATERIAL DIDÁTICO DE PRODUÇÃO TERCEIRIZADA

Quando o material didático utilizado pelo curso é terceirizado, sua adoção ocorre por meio de convênio firmado com a Editora IESDE, empresa parceira da FTM para disponibilização de conteúdos educacionais destinados à Educação a Distância. A utilização de material terceirizado não elimina a responsabilidade acadêmica da instituição, uma vez que todo material adotado passa por análise, seleção e validação da Coordenação do Curso e do Núcleo Docente Estruturante.

O processo de seleção e adoção do material didático terceirizado é realizado de forma criteriosa, observando sua aderência às ementas, aos objetivos de aprendizagem, à bibliografia, ao perfil do egresso, às Diretrizes Curriculares Nacionais, à modalidade de oferta, à atualização dos conteúdos, à clareza didática, à acessibilidade e à adequação às estratégias metodológicas do curso.

A seleção do material didático terceirizado segue as seguintes etapas:

ETAPA 1: definição dos conteúdos curriculares, ementas, objetivos de aprendizagem e bibliografias pelo NDE, em consonância com o Projeto Pedagógico do Curso;

ETAPA 2: análise, pelo NDE e pela Coordenação do Curso, do catálogo de materiais escritos, videoaulas e atividades objetivas disponibilizados pela Editora IESDE, com verificação de aderência às ementas e às competências previstas no PPC;

ETAPA 3: emissão de validação acadêmica pelo NDE, quando o material atender às exigências pedagógicas, curriculares e metodológicas do componente curricular;

ETAPA 4: solicitação de integração do material didático da editora ao sistema acadêmico e ao Ambiente Virtual de Aprendizagem da FTM;

ETAPA 5: validação final do material integrado ao AVA, antes de sua disponibilização ao estudante;

ETAPA 6: manutenção de relacionamento técnico entre o suporte da FTM e a editora parceira para ajustes, correções, atualizações, melhoria de acesso e resolução de eventuais inconsistências.

O material didático terceirizado é produzido pela editora parceira, mas sua utilização no curso depende de aprovação acadêmica institucional. O estudante acessa o material diretamente pelo Ambiente Virtual de Aprendizagem da FTM, por meio de login único, sem necessidade de acessar diferentes plataformas externas para leitura e estudo. Essa integração favorece a organização da rotina acadêmica, a centralização dos recursos de aprendizagem e o acompanhamento institucional das atividades.

Sempre que o NDE identificar necessidade de complementação, atualização ou adequação do material terceirizado às especificidades do curso, poderão ser adicionados materiais complementares produzidos pela FTM, tais como textos de apoio, estudos de caso, artigos científicos, videoaulas complementares, orientações práticas, documentos técnicos, protocolos, instrumentos de avaliação e materiais voltados às demandas regionais e profissionais da área.

Dessa forma, o material didático terceirizado é utilizado como recurso pedagógico integrado ao modelo acadêmico da FTM, sem comprometer a autonomia da instituição na definição dos conteúdos curriculares, na mediação pedagógica, na avaliação da aprendizagem e na atualização do Projeto Pedagógico do Curso.

2.10.4 MATERIAL DIDÁTICO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

A Faculdade Três Marias vem ampliando continuamente seu acervo de materiais didáticos de produção própria, desenvolvidos sob supervisão acadêmica da instituição e elaborados em consonância com o Projeto Pedagógico do Curso, as Diretrizes Curriculares Nacionais, as ementas dos componentes curriculares, o perfil do egresso e as demandas atuais da formação profissional.

No Curso de Bacharelado em Nutrição, são utilizados materiais didáticos de produção própria e materiais provenientes da Editora IESDE. A adoção combinada desses materiais tem como objetivo ampliar as possibilidades de aprendizagem, diversificar as abordagens teóricas e metodológicas e assegurar que os estudantes tenham acesso a conteúdos adequados à formação do bacharel em Nutrição.

Os materiais de produção própria são utilizados especialmente quando há necessidade de maior aderência às especificidades do curso, às diretrizes institucionais, às demandas dos polos, às atividades práticas, à extensão, aos estágios, ao perfil profissional do egresso e aos campos de intervenção do bacharel em Nutrição. Esses materiais permitem maior alinhamento com a identidade do curso e com os conteúdos relacionados à saúde.

Os materiais terceirizados da Editora IESDE são utilizados quando apresentam aderência às ementas, aos objetivos de aprendizagem e à bibliografia dos componentes curriculares, sendo previamente analisados e validados pela Coordenação do Curso e pelo NDE. Sua adoção contribui para ampliar o repertório teórico e metodológico dos estudantes, oferecendo diferentes abordagens sobre os conteúdos estudados.

A utilização combinada de materiais próprios e terceirizados contribui para a diversificação das estratégias pedagógicas, para o enriquecimento da formação acadêmica e para o contato do estudante com diferentes formas de apresentação dos conteúdos. Em todos os casos, os materiais didáticos passam por análise e validação acadêmica da Coordenação do Curso e do NDE, assegurando sua adequação aos conteúdos curriculares, aos objetivos de aprendizagem e às competências previstas no PPC.

No Curso de Bacharelado em Nutrição, a seleção e a atualização dos materiais didáticos consideram a necessidade de articulação entre teoria e prática, a utilização de evidências científicas, a abordagem de temas contemporâneos da área, a acessibilidade metodológica, a clareza didática e a contribuição para a autonomia discente. Assim, os materiais disponibilizados no AVA buscam favorecer não apenas a transmissão de conteúdos, mas a formação de um profissional capaz de analisar situações, resolver problemas, aplicar conhecimentos em diferentes contextos e atuar de forma ética, científica e socialmente responsável.

Para fins de acompanhamento e melhoria contínua, a Coordenação do Curso e o NDE poderão analisar periodicamente a adequação dos materiais didáticos utilizados, considerando relatórios da Equipe Multidisciplinar, avaliação dos estudantes, pareceres docentes, atualizações bibliográficas, mudanças nas DCN, demandas da área profissional e necessidades identificadas durante a oferta dos componentes curriculares. Quando necessário, poderão ser realizadas atualizações, substituições ou complementações dos materiais, garantindo sua permanência como recurso pedagógico adequado ao desenvolvimento do perfil profissional do egresso.

2.11 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM

O Ambiente Virtual de Aprendizagem da Faculdade Três Marias, denominado EducaSystem, constitui a principal plataforma tecnológica de mediação pedagógica, acompanhamento acadêmico e gestão das atividades desenvolvidas na modalidade a distância. Trata-se de um sistema desenvolvido pela própria FTM, o que possibilita maior agilidade na resolução de demandas, correção de eventuais inconsistências, implementação de melhorias e adequação contínua às necessidades pedagógicas, acadêmicas, administrativas e institucionais.

O EducaSystem foi concebido como um ambiente integrado, reunindo em uma única plataforma recursos acadêmicos, administrativos e financeiros, com acesso por login único. Dessa forma, o estudante encontra em um só ambiente as informações necessárias à sua vida acadêmica, incluindo disciplinas, materiais didáticos, videoaulas, atividades avaliativas, fóruns, mensagens, agendamento de avaliações, biblioteca virtual, laboratório virtual, documentos acadêmicos, informações financeiras, relatórios de estágio, TCC, comunicados institucionais e demais recursos vinculados ao curso.

A integração dos diferentes serviços acadêmicos e administrativos ao AVA favorece a organização da rotina de estudos, a autonomia discente, a comunicação com a instituição, o acompanhamento das atividades e a centralização das informações, reduzindo a necessidade de acesso a múltiplos sistemas. Essa característica contribui para uma experiência acadêmica mais clara, acessível e funcional, especialmente para os estudantes vinculados aos polos de educação a distância.

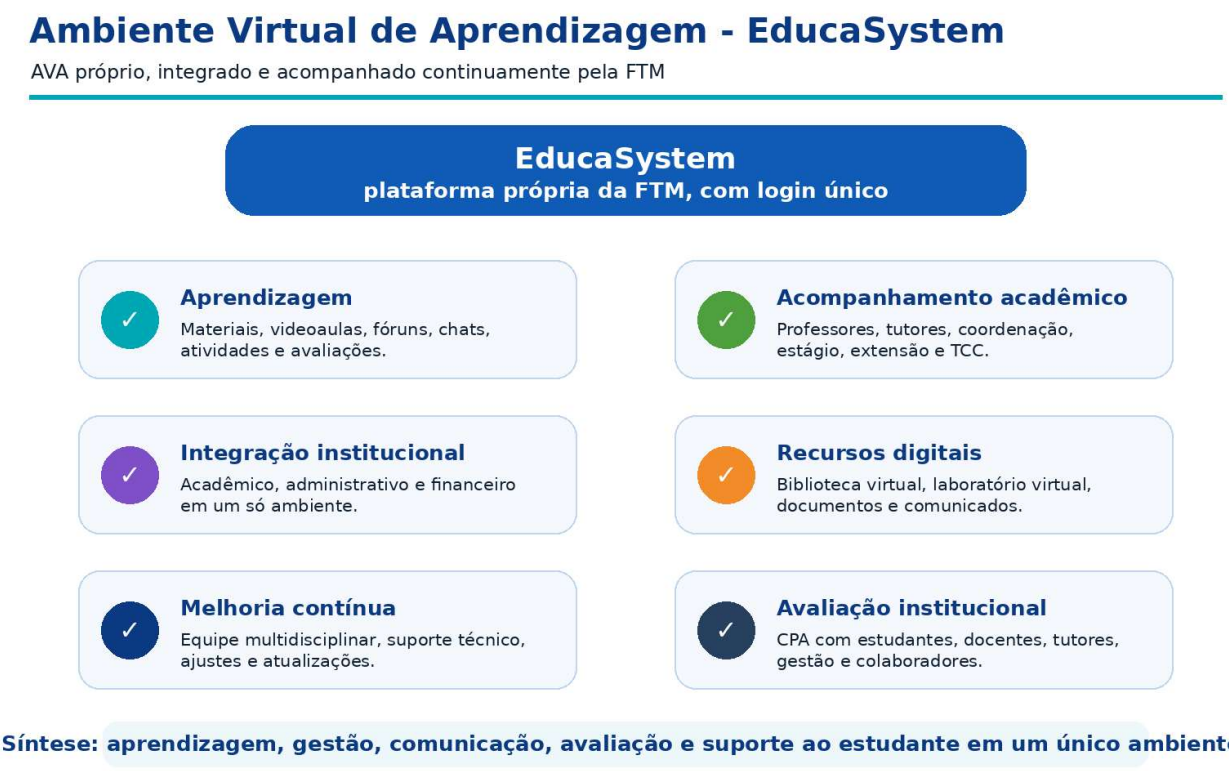


Figura 1 - Organização integrada do Ambiente Virtual de Aprendizagem EducaSystem

No âmbito pedagógico, o EducaSystem permite aos professores, tutores e coordenação do curso:

- disponibilizar materiais didáticos, videoaulas e materiais complementares;
- criar tópicos de estudo e organizar conteúdos por componente curricular;
- propor fóruns de discussão, atividades avaliativas e interações acadêmicas;
- acompanhar a participação dos estudantes nas atividades do curso;
- estimular a formação de grupos de estudo e equipes de trabalho;
- promover debates, chats e espaços de interação entre estudantes, professores e tutores;
- acompanhar postagens de relatórios de estágio, atividades práticas, extensão e TCC, quando previsto;

• disponibilizar orientações, avisos, documentos e informações acadêmicas;

• identificar dificuldades de aprendizagem e encaminhar intervenções pedagógicas quando necessário.

Os professores tutores podem criar fóruns de discussão de acordo com as características das disciplinas, as necessidades dos estudantes e os temas emergentes da área de formação. Esses fóruns possibilitam a análise de situações-problema, o debate de questões profissionais, a troca de experiências entre estudantes de diferentes polos e a valorização das realidades regionais presentes no curso. Essa interação contribui para uma formação mais contextualizada, favorecendo a relação entre teoria, prática e território.

Aos estudantes, o Ambiente Virtual de Aprendizagem possibilita:

• acessar materiais didáticos, videoaulas, links, textos, atividades e orientações acadêmicas;

• consultar materiais complementares, biblioteca virtual e laboratório virtual integrados ao sistema;

• comunicar-se com coordenação, professores, tutores e setores institucionais por meio das ferramentas disponíveis;

• participar de fóruns, chats e demais espaços de interação acadêmica;

• desenvolver atitudes de questionamento, reflexão, argumentação e contra-argumentação;

• realizar atividades avaliativas e acompanhar seu desempenho acadêmico;

• agendar avaliações presenciais, quando previsto no calendário acadêmico;

• postar relatórios de estágio, TCC, atividades práticas e documentos vinculados ao percurso formativo;

• acompanhar comunicados, prazos, orientações institucionais e informações acadêmicas em ambiente único;

• acessar serviços administrativos e financeiros integrados ao sistema.

O EducaSystem também favorece a acessibilidade metodológica e tecnológica, uma vez que centraliza os recursos de aprendizagem e permite a utilização de

materiais em diferentes formatos, conforme as especificidades das disciplinas e as necessidades dos estudantes. O AVA possibilita o acesso a conteúdos digitais, recursos visuais, materiais em PDF e HTML, videoaulas, ferramentas de comunicação, materiais complementares e outros recursos que apoiam o desenvolvimento da autonomia discente e a permanência acadêmica.

No Curso de Bacharelado em Nutrição, o AVA assume papel estratégico para o desenvolvimento dos conteúdos curriculares, das atividades práticas, das unidades curriculares de extensão, dos estágios supervisionados e do Trabalho de Conclusão de Curso. Por meio da plataforma, os estudantes têm acesso aos conteúdos teóricos, às orientações das atividades, aos materiais de apoio, aos instrumentos de acompanhamento, às atividades avaliativas e aos espaços de interação necessários à articulação entre teoria e prática.

O Ambiente Virtual de Aprendizagem é acompanhado de forma contínua pela Equipe Multidisciplinar da FTM, composta por representantes de diferentes setores institucionais, incluindo áreas acadêmicas, pedagógicas, tecnológicas, administrativas, de suporte e gestão. Essa equipe atua no monitoramento do funcionamento da plataforma, na análise de demandas dos usuários, na proposição de melhorias, no acompanhamento dos recursos disponíveis e no apoio à integração entre os aspectos pedagógicos e tecnológicos da modalidade a distância.

Além do acompanhamento realizado pela Equipe Multidisciplinar, o AVA também é avaliado por meio dos processos conduzidos pela Comissão Própria de Avaliação, no âmbito da Avaliação Institucional. Professores, tutores, estudantes, gestores, colaboradores e demais membros da comunidade acadêmica podem avaliar aspectos relacionados à usabilidade, acessibilidade, qualidade dos recursos, clareza das informações, funcionamento das ferramentas, suporte, comunicação e contribuição do ambiente para o processo de ensino-aprendizagem.

Os resultados das avaliações realizadas pela CPA, somados às análises técnicas e pedagógicas da Equipe Multidisciplinar, subsidiam o planejamento de melhorias no EducaSystem. Esse processo permite identificar fragilidades, corrigir falhas, aprimorar funcionalidades, ampliar recursos, melhorar a experiência dos usuários e fortalecer a qualidade da oferta educacional.

Por ser uma plataforma própria, desenvolvida e acompanhada pela FTM, o EducaSystem permite maior autonomia institucional na gestão do ambiente virtual, na implementação de ajustes e na criação de soluções adequadas às demandas acadêmicas. Essa característica fortalece a capacidade de resposta da instituição diante de necessidades pedagógicas, tecnológicas e administrativas, contribuindo para a melhoria contínua dos processos formativos.

Dessa forma, o Ambiente Virtual de Aprendizagem da FTM não se limita à disponibilização de conteúdos, constituindo-se como espaço integrado de aprendizagem, comunicação, acompanhamento, avaliação, gestão acadêmica e suporte ao estudante. Sua estrutura favorece a autonomia discente, o acompanhamento contínuo das atividades, a acessibilidade metodológica, a interação entre os sujeitos do processo educativo e a articulação entre os diferentes recursos necessários ao desenvolvimento do perfil profissional do egresso.

2.12 ATUAÇÃO DOCENTE-TUTOR NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

O corpo docente que atua na modalidade a distância da Faculdade Três Marias é constituído por profissionais com formação acadêmica e experiência compatíveis com as áreas dos cursos e componentes curriculares ofertados. Esses profissionais podem integrar o quadro institucional ou atuar como prestadores de serviço, conforme a natureza da atividade desenvolvida, a necessidade acadêmica do curso e a expertise exigida para cada componente curricular.

Na Educação a Distância, a atuação professor-tutor assume papel fundamental na mediação pedagógica, no acompanhamento da aprendizagem, na orientação dos estudantes e na articulação entre conteúdos, atividades, materiais didáticos, avaliação e prática profissional. Dessa forma, a função do professor-tutor não se restringe à transmissão de conteúdos, pois envolve planejamento, mediação, acompanhamento, devolutivas, avaliação, estímulo à autonomia discente e promoção de interações significativas no Ambiente Virtual de Aprendizagem.

Na FTM, professor-tutor assume a mediação virtual da disciplina, o acompanhamento dos estudantes, a orientação acadêmica, a participação nos fóruns e demais espaços do AVA, a correção de atividades quando designado e o

encaminhamento de demandas à coordenação do curso, à equipe multidisciplinar ou aos polos, quando necessário.

Os professores-tutores devem buscar atualização permanente, participando das ações de formação, capacitação e acompanhamento promovidas pela instituição, observando as políticas acadêmicas da FTM, os objetivos do curso, o Projeto Pedagógico, as Diretrizes Curriculares Nacionais e as especificidades da modalidade a distância. Espera-se que esses profissionais compreendam a EaD como modalidade que exige linguagem própria, organização didática, mediação contínua, domínio das tecnologias educacionais e atenção às necessidades dos estudantes.

Na FTM, a estrutura de atuação na modalidade a distância é composta, conforme a necessidade do curso e dos componentes curriculares, pelas seguintes funções:

Professor conteudista, quando necessária a produção ou atualização de material didático;

Professor-tutor, responsável pela mediação pedagógica, acompanhamento da disciplina e orientação dos estudantes no AVA;

Tutoria presencial ou apoio presencial no polo, responsável pelo suporte local ao estudante, organização de atividades presenciais e apoio acadêmico, quando aplicável;

Coordenação do curso, responsável pelo acompanhamento acadêmico da oferta, alinhamento com o PPC e articulação entre professor-tutor, polo e equipe multidisciplinar.

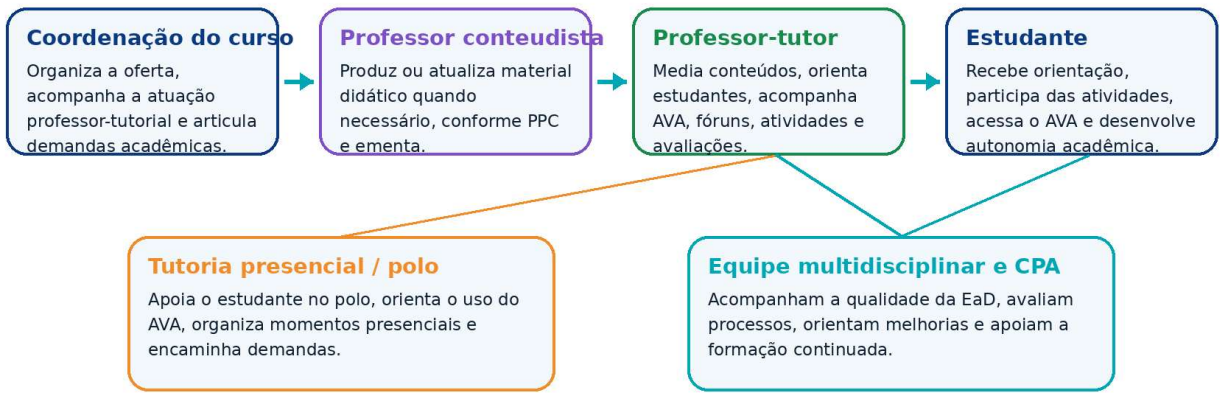
Essas funções atuam de forma articulada, respeitando suas atribuições específicas, com o objetivo de assegurar ao estudante acompanhamento pedagógico, orientação acadêmica, acesso aos conteúdos, apoio ao desenvolvimento das atividades, participação nos espaços de interação e retorno sobre seu desempenho.

Função	Foco de atuação	Síntese da responsabilidade
Professor conteudista	Produção ou atualização de conteúdo	Elabora materiais didáticos quando necessário, conforme ementa, bibliografia, PPC e orientações institucionais.

Professor-tutor	Mediação pedagógica da disciplina	Orienta estudantes, acompanha AVA, fóruns, atividades, avaliações, devolutivas e aprendizagem.
Tutoria presencial / polo	Apoio local ao estudante	Apoia o uso do AVA, organização de momentos presenciais, avaliações e demandas acadêmicas no polo.
Coordenação do curso	Gestão acadêmica	Acompanha a atuação professor-tutorial, articula equipes, orienta fluxos e responde por decisões acadêmicas.
Equipe multidisciplinar e CPA	Qualidade e melhoria contínua	Apoiam formação, monitoramento, avaliação institucional e melhoria dos processos de EaD.

Fluxo de atuação professor-tutor

Mediação pedagógica integrada entre coordenação, professor conteudista, professor-tutor, polo e estudante.



Ponto central: não há tutor a distância separado.
A mediação virtual é integrada à atuação do professor-tutor.

2.12.1 PROFESSOR CONTEUDISTA

O professor conteudista é o profissional responsável pela elaboração, revisão ou atualização dos materiais didáticos utilizados nos componentes curriculares, quando houver necessidade de produção própria pela FTM. Deve possuir formação na área específica da disciplina, com titulação preferencialmente em nível stricto sensu, mestrado ou doutorado. Quando especialista, deverá apresentar reconhecida competência acadêmica ou profissional na área, assegurando a qualidade científica, técnica e pedagógica do material produzido.

A atuação do professor conteudista deve observar a ementa, os objetivos de aprendizagem, a bibliografia, a carga horária, o perfil do egresso, as Diretrizes Curriculares Nacionais e as orientações institucionais para produção de material didático na modalidade a distância. O material elaborado deverá apresentar linguagem clara, estrutura autoexplicativa, organização didática, recursos de acessibilidade e articulação entre teoria e prática.

Participar das capacitações promovidas pela instituição, pela equipe multidisciplinar e pelas coordenações acadêmica e tecnológica;

Elaborar ou atualizar material didático impresso, digital ou on-line;

Produzir conteúdos alinhados à ementa, à bibliografia e aos objetivos da disciplina;

Propor leituras, atividades, estudos de caso, materiais complementares e recursos de apoio para professores-tutores e estudantes;

Participar de reuniões convocadas pela Direção Acadêmica, Coordenação do Curso, NDE ou equipe multidisciplinar;

Acompanhar, quando solicitado, o desenvolvimento de objetos de aprendizagem, videoaulas, materiais digitais e recursos complementares;

Observar critérios de acessibilidade, linguagem dialógica, originalidade, atualização científica e adequação metodológica à Educação a Distância.

O professor conteudista é um professional terceirizado , contratado por tempo determinado para elaborar o material.

2.12.2 PROFESSOR-TUTOR

O professor-tutor é o profissional responsável pela mediação pedagógica ativa nos componentes curriculares ofertados na modalidade a distância. Sua atuação envolve o acompanhamento dos estudantes, a orientação sobre os conteúdos, a mediação das atividades no Ambiente Virtual de Aprendizagem, a participação nos fóruns, a avaliação das atividades quando designado e a promoção da relação entre teoria, prática e contexto profissional.

Nos cursos EaD da FTM, o professor-tutor pode ser o próprio professor conteudista ou outro profissional com formação e aderência à área do componente curricular. Em ambos os casos, sua atuação deve estar alinhada ao PPC, ao plano de ensino, ao material didático, às atividades avaliativas e aos objetivos de aprendizagem previstos para a disciplina.

Gravar ou ministrar aulas vinculadas ao componente curricular, quando previsto;

Elaborar ou validar o plano de ensino, o guia didático e as orientações da disciplina;

Elaborar roteiro de aula, materiais de apoio e orientações complementares;

Planejar atividades avaliativas a distância e presenciais, quando aplicável;

Mediar fóruns, chats, mensagens e demais espaços de interação no AVA;

Orientar os estudantes quanto aos conteúdos, atividades, prazos, avaliações e formas de estudo;

Acompanhar a participação discente no Ambiente Virtual de Aprendizagem;

Identificar dificuldades de aprendizagem e encaminhar estratégias de apoio;

Fornecer devolutivas acadêmicas que contribuam para o avanço do estudante;

Corrigir atividades e avaliações, conforme critérios definidos no plano de ensino;

Participar das capacitações promovidas pela FTM;

Manter comunicação com a coordenação do curso, tutoria presencial, polos e equipe multidisciplinar, quando necessário.

A atuação do professor-tutor deve favorecer a aprendizagem ativa, a autonomia do estudante, o pensamento crítico, a aplicação dos conteúdos e a construção progressiva das competências previstas no perfil do egresso.

2.12.3 TUTORIA PRESENCIAL E PROFESSOR-TUTOR

A tutoria presencial e a atuação do professor-tutor compõem uma rede de apoio acadêmico ao estudante na modalidade a distância. Enquanto o professor-tutor assume a mediação pedagógica da disciplina no ambiente virtual, a tutoria presencial atua como apoio local ao estudante no polo, auxiliando no acesso ao AVA, na organização de atividades presenciais, na orientação de rotinas acadêmicas e no encaminhamento de demandas institucionais.

Na FTM, a tutoria é compreendida como atividade que exige domínio técnico, pedagógico, comunicacional e relacional, pois envolve o acompanhamento de estudantes em ambientes virtuais e presenciais, a mediação de dúvidas, a orientação sobre rotinas acadêmicas, o incentivo à participação e o apoio ao desenvolvimento da autonomia discente.

A atuação professor-tutorial considera cinco dimensões fundamentais:

Dimensão comunicativa: envolve comunicação clara, frequente e acessível entre estudantes, professores-tutores, coordenação, polos e instituição, utilizando os recursos do AVA e demais canais institucionais;

Dimensão da acolhida e do acompanhamento: envolve recepção, orientação inicial, acompanhamento da frequência acadêmica, observação da participação e apoio à permanência do estudante;

Dimensão de docência: envolve esclarecimento de dúvidas, indicação de leituras, orientação sobre atividades e apoio à compreensão dos conteúdos;

Dimensão de orientação: envolve auxílio ao estudante na organização dos estudos, no uso do AVA, no cumprimento de prazos e na adoção de estratégias de aprendizagem;

Dimensão de avaliação: envolve acompanhamento do desempenho, devolutivas, registros de participação e apoio ao processo avaliativo.

Para atuação como professor-tutor ou tutor presencial, a FTM exige, preferencialmente, formação compatível com a área do curso ou disciplina em que o

profissional atua e titulação mínima em nível de pós-graduação lato sensu, observadas as especificidades da função, da área de conhecimento e das necessidades acadêmicas do curso.

2.12.4 ACOMPANHAMENTO VIRTUAL PELO PROFESSOR-TUTOR

O acompanhamento virtual é realizado pelo professor-tutor, responsável pela orientação acadêmica, pela mediação das atividades no AVA, pela comunicação com os estudantes e pelo alinhamento com a coordenação do curso e a tutoria presencial, quando aplicável. Sua atuação contribui para que o estudante se mantenha ativo, orientado e acompanhado ao longo do componente curricular.

Organizar a sala virtual, informando calendário, objetivos da disciplina, prazos, atividades e expectativas de participação;

Promover contato inicial com a turma, estimulando o senso de pertencimento e a interação entre os estudantes;

Orientar os estudantes quanto ao uso do Ambiente Virtual de Aprendizagem;

Esclarecer dúvidas relacionadas aos conteúdos, materiais, atividades e avaliações;

Interpretar materiais visuais, multimídia, textos e orientações quando o estudante apresentar dificuldade de compreensão;

Incentivar perguntas, avaliar respostas, relacionar comentários e coordenar discussões nos fóruns;

Acompanhar os fóruns de cada disciplina, participando, incentivando os estudantes, promovendo debate acadêmico e avaliando as contribuições, quando previsto;

Orientar o estudante em suas atividades, proporcionando atendimento individualizado por meio do AVA, telefone, e-mail ou outros canais institucionais;

Fornecer feedback contínuo e em tempo adequado, reforçando a importância da formação para a vida acadêmica, pessoal e profissional do estudante;

Estimular hábitos de estudo autônomo, leitura, pesquisa e busca constante por conhecimento;

Identificar dificuldades, limitações, ausências e situações de risco acadêmico, propondo estratégias de reintegração e apoio ao estudante;

Verificar a ausência do estudante no AVA e realizar contato quando houver inatividade, utilizando mensagens no ambiente virtual, e-mail ou telefone;

Manter contato direto com a coordenação, tutoria presencial e equipe multidisciplinar, quando necessário;

Corrigir atividades e avaliações, quando designado e em conformidade com os critérios estabelecidos no plano de ensino;

Indicar materiais bibliográficos, sites, documentos técnicos e conteúdos complementares, conforme necessidade da disciplina;

Relacionar os conteúdos estudados com a realidade profissional e social da área de formação;

Monitorar o acesso e a participação dos estudantes, orientando-os sobre a importância da regularidade nas atividades acadêmicas.

A atuação virtual do professor-tutor deve ser registrada e acompanhada por meio dos recursos disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem, possibilitando monitoramento da participação, identificação de dificuldades, encaminhamento de demandas e melhoria contínua do processo de ensino-aprendizagem.

2.12.5 TUTORIA PRESENCIAL

Os polos de apoio presencial são responsáveis por oferecer espaço físico, equipamentos, suporte local e condições adequadas para o desenvolvimento das atividades presenciais vinculadas à Educação a Distância. A tutoria presencial atua como apoio acadêmico local, favorecendo o acolhimento dos estudantes, a orientação quanto ao uso do AVA, a organização dos momentos presenciais, a aplicação de avaliações, o apoio às práticas presenciais quando previstas e a articulação com a coordenação do curso e a gestão do polo.

O tutor presencial deve apresentar perfil compatível com a função, incluindo capacidade de comunicação, organização, acompanhamento de estudantes, domínio básico das tecnologias educacionais, habilidade para orientar o uso do AVA e postura

ética no atendimento acadêmico. Deve também conhecer os canais institucionais, os materiais do curso, o calendário acadêmico, as atividades previstas e as formas de encaminhamento das demandas dos estudantes.

Acompanhar e orientar os estudantes no polo, favorecendo sua integração ao ambiente acadêmico;

Auxiliar os estudantes no acesso ao Ambiente Virtual de Aprendizagem e aos recursos digitais disponíveis;

Motivar a participação nas atividades virtuais propostas pela instituição, como videoaulas, fóruns, chats, atividades avaliativas, comunicados e eventos;

Organizar o ambiente de aprendizagem no polo, orientando o uso da biblioteca, laboratórios, equipamentos e demais recursos disponíveis;

Apoiar a aplicação das avaliações presenciais, conforme normas institucionais;

Orientar os estudantes quanto a prazos, documentos, atividades e canais de atendimento;

Apoiar o encaminhamento de demandas relacionadas a estágio, atividades práticas, extensão e demais atividades acadêmicas, quando solicitado;

Incentivar a participação dos estudantes em palestras, cursos, oficinas, eventos acadêmicos e ações de formação complementar;

Comunicar à coordenação do curso, à gestão do polo ou aos setores competentes eventuais dificuldades identificadas no acompanhamento dos estudantes.

Para as atividades específicas do Curso de Bacharelado em Nutrição, poderá ser designado tutor presencial horista ou profissional de apoio presencial com formação específica na área, quando houver necessidade de acompanhamento de atividades práticas presenciais, encontros formativos nos polos ou apoio à organização de estágios obrigatórios. Esse profissional atuará em articulação com o professor-tutor, a coordenação do curso, a gestão do polo e, quando se tratar de estágio, com o supervisor ou preceptor do campo concedente.

A atuação do tutor presencial não substitui a responsabilidade acadêmica do professor-tutor nem a supervisão própria das atividades de estágio. Sua função é

apoiar, orientar, organizar e acompanhar as atividades presenciais previstas, respeitando os limites de sua atribuição e as normas institucionais.

2.12.6 FORMAÇÃO, ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DA ATUAÇÃO PROFESSOR-TUTORIAL

A FTM promove ações de formação, orientação e acompanhamento dos professores conteudistas, professores-tutores, tutores presenciais e demais profissionais envolvidos na modalidade a distância, com o objetivo de assegurar a qualidade da mediação pedagógica, o domínio das ferramentas tecnológicas, a compreensão do Projeto Pedagógico do Curso, o alinhamento às metodologias institucionais e o atendimento adequado aos estudantes.

As capacitações podem abordar temas como uso do Ambiente Virtual de Aprendizagem, metodologias de ensino na EaD, acessibilidade metodológica, mediação pedagógica, elaboração de atividades, feedback aos estudantes, acompanhamento da participação discente, avaliação da aprendizagem, atendimento acadêmico, comunicação institucional e especificidades dos cursos ofertados.

A atuação professor-tutorial será acompanhada pela coordenação do curso, pela equipe multidisciplinar, pelos setores acadêmicos e pela Comissão Própria de Avaliação, por meio de relatórios, registros no AVA, avaliações institucionais, desempenho dos estudantes, participação nas atividades, devolutivas acadêmicas, cumprimento de prazos e análise das demandas apresentadas pela comunidade acadêmica.

Os resultados desse acompanhamento subsidiam ações de melhoria contínua, reorientação de práticas, atualização de procedimentos, capacitação da equipe, aprimoramento dos materiais e fortalecimento da qualidade acadêmica da modalidade a distância.

Dessa forma, a atuação professor-tutorial na FTM busca assegurar acompanhamento contínuo, mediação qualificada, comunicação acessível, orientação acadêmica, apoio à autonomia discente e desenvolvimento das competências previstas no Projeto Pedagógico do Curso.

2.13 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICS – NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

O Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Três Marias utiliza Tecnologias de Informação e Comunicação, TICs, como recursos pedagógicos, acadêmicos e institucionais voltados ao apoio do processo de ensino-aprendizagem, à mediação entre estudantes, professores-tutores, ao acompanhamento das atividades acadêmicas, à acessibilidade metodológica e à organização da vida acadêmica do discente.

As TICs estão integradas à proposta pedagógica do curso e possibilitam o desenvolvimento de estratégias de aprendizagem compatíveis com a modalidade a distância, favorecendo o acesso aos conteúdos curriculares, a interação acadêmica, a realização de atividades avaliativas, a participação em fóruns e chats, o acompanhamento do desempenho discente, o acesso aos materiais didáticos e complementares, além da utilização de recursos digitais que ampliam as possibilidades de estudo, pesquisa e prática.

No âmbito da FTM, o Ambiente Virtual de Aprendizagem, EducaSystem, constitui o principal eixo de integração das TICs. Trata-se de sistema desenvolvido pela própria instituição, o que possibilita maior agilidade na resolução de demandas, correção de eventuais inconsistências, implementação de melhorias e adequação contínua às necessidades acadêmicas, pedagógicas, administrativas e tecnológicas da comunidade acadêmica.

Por meio do EducaSystem, o estudante acessa, com login único, recursos acadêmicos, administrativos, financeiros e pedagógicos, reunindo em um mesmo ambiente as principais informações e serviços relacionados à sua trajetória acadêmica. Essa integração favorece a autonomia discente, a organização da rotina de estudos, o acompanhamento das atividades e a comunicação com a instituição.

Por meio do AVA, o estudante tem acesso a:

• informações financeiras;

• notas e desempenho acadêmico;

• envio de atividades complementares;

• rematrícula;
• declaração de matrícula;
• declaração de imposto de renda;
• matrícula;
• material didático e materiais complementares;
• videoaulas;
• fale conosco;
• atividades e avaliações;
• eventos;
• calendário acadêmico;
• aproveitamento de disciplinas;
• documentos de estágio;
• atividades de nivelamento;
• biblioteca virtual;
• componentes curriculares;
• Comissão Própria de Avaliação, CPA;
• chat;
• secretaria e documentos institucionais;
• informativos;
• redes sociais da IES;
• plano de aula;
• laboratórios virtuais.

A centralização desses recursos no EducaSystem permite que o estudante acesse diferentes serviços em uma única plataforma, reduzindo a fragmentação de informações e facilitando a comunicação com setores acadêmicos e administrativos. Essa característica é especialmente relevante na modalidade a distância, pois contribui para a permanência, a autonomia, o acompanhamento da aprendizagem e a resolutividade das demandas apresentadas pelos estudantes.

No processo de ensino-aprendizagem, docentes, tutores e estudantes utilizam diferentes recursos digitais, como e-mail, hipertextos, bases de dados, fóruns, chats, videoaulas, materiais digitais, biblioteca virtual, laboratório virtual, ferramentas de comunicação e recursos disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem. As formas

de utilização desses recursos são definidas nos planos de ensino, de acordo com os objetivos de aprendizagem, as características de cada componente curricular, as competências previstas no PPC e as necessidades do processo formativo.

No Curso de Bacharelado em Nutrição, as TICs contribuem para a articulação entre teoria e prática, especialmente por meio do acesso a materiais didáticos digitais, videoaulas, estudos de caso, fóruns temáticos, atividades avaliativas, documentos orientadores, protocolos, materiais complementares, biblioteca virtual e laboratórios virtuais. Esses recursos apoiam o desenvolvimento dos conteúdos curriculares e favorecem o contato do estudante com conhecimentos científicos, técnicos e profissionais relacionados à saúde, à inclusão, ao envelhecimento, à gestão e às demais áreas de atuação do bacharel em Nutrição.

A utilização das TICs também favorece metodologias centradas no estudante, estimulando a autonomia, a organização dos estudos, a participação ativa, a busca por informações, a interação com colegas e tutores, a análise crítica de conteúdos e a construção progressiva do conhecimento. Nessa perspectiva, os recursos tecnológicos são compreendidos como meios de apoio à aprendizagem e à mediação pedagógica, e não apenas como ferramentas de transmissão de conteúdo.

A FTM possui recursos tecnológicos integrados aos seus sistemas acadêmicos e administrativos, incluindo sistema de controle de registro acadêmico, tesouraria, biblioteca, secretaria, ambiente virtual, laboratórios virtuais, recursos de comunicação e demais serviços institucionais. O sistema da biblioteca possui serviços automatizados e pode ser acessado pelo sistema acadêmico da Faculdade. A instituição também disponibiliza recursos de multimídia para apoio às atividades acadêmicas, internet, wi-fi em seus ambientes e infraestrutura tecnológica voltada ao suporte das atividades docentes, discentes e administrativas.

A Faculdade mantém política de investimentos em infraestrutura física e tecnológica, com o objetivo de proporcionar suporte adequado a docentes, estudantes, tutores, colaboradores e gestores no desempenho de suas responsabilidades. Essa política contempla a manutenção, atualização e ampliação de sistemas, equipamentos, recursos digitais, ambientes de aprendizagem e canais de atendimento, de modo a assegurar condições adequadas ao desenvolvimento das atividades acadêmicas.

As TICs utilizadas pela FTM também contemplam recursos de acessibilidade, visando ampliar as condições de participação, aprendizagem e permanência dos estudantes. Entre os recursos disponíveis, destacam-se videoaulas legendadas quando aplicável, possibilidade de alteração de contraste, ajuste do tamanho da fonte, compatibilidade com aplicativos de leitura, como NVDA, apoio à tradução em Libras por meio do VLibras, materiais digitais em formatos acessíveis e demais recursos de acessibilidade metodológica, comunicacional e tecnológica. Tais recursos se articulam aos itens de acessibilidade estrutural e às estratégias de acompanhamento pedagógico previstas institucionalmente.

O acompanhamento e a melhoria das TICs utilizadas no processo de ensino-aprendizagem ocorrem de forma contínua, com participação da equipe multidisciplinar, dos setores acadêmicos, da equipe de tecnologia da informação, da gestão institucional e da Comissão Própria de Avaliação. A CPA contribui por meio da avaliação institucional, na qual estudantes, docentes, tutores, gestores e colaboradores podem avaliar aspectos relacionados ao funcionamento dos sistemas, usabilidade, acessibilidade, comunicação, suporte, qualidade dos recursos digitais e contribuição das tecnologias para o processo formativo.

Os resultados das avaliações institucionais, somados às demandas registradas pelos usuários e às análises da equipe multidisciplinar, subsidiam o planejamento de melhorias nos sistemas, nos recursos digitais e nas formas de atendimento. Dessa maneira, as TICs são permanentemente acompanhadas, avaliadas e aperfeiçoadas, contribuindo para a melhoria contínua do ensino, da aprendizagem, da comunicação institucional e da experiência acadêmica dos estudantes.

Assim, as Tecnologias de Informação e Comunicação adotadas pela FTM constituem instrumentos fundamentais para o desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem, pois favorecem a integração dos serviços acadêmicos, a acessibilidade, a autonomia discente, a interação entre os sujeitos do processo educativo, o acompanhamento das atividades e a articulação entre conteúdos, práticas e recursos digitais. No Curso de Bacharelado em Nutrição, essas tecnologias contribuem para uma formação mais dinâmica, acessível, contextualizada e alinhada às demandas contemporâneas da educação superior e da atuação profissional.

A FTM instituiu o Núcleo de Inovação e Tecnologia - NIT com foco no uso da inteligência artificial e novas tecnologias para potencializar a oferta do ensino levando aos alunos o que há de mais atual nessas tecmáticas. O intuito é capacitar docentes, corpo técnico administrativo e alunos para as mudanças nesse segmineto e acima de tudo, usar a tecnologia a favor do desenvolvimento da educação.

2.14 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

O Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Três Marias constitui atividade obrigatória de aprendizagem da prática profissional, desenvolvida em situações concretas de trabalho e em ambientes reais de atuação do nutricionista. Trata-se de componente essencial da formação acadêmica, pois possibilita ao estudante integrar os conhecimentos teóricos e práticos construídos ao longo do curso, vivenciar diferentes campos de atuação profissional e desenvolver competências técnicas, científicas, éticas, assistenciais, educativas, gerenciais e sociais.

O Estágio Supervisionado favorece a articulação entre teoria e prática, a aproximação com contextos reais de atuação, o conhecimento do trabalho interdisciplinar e multiprofissional e o contato direto com instituições, serviços, empresas, programas e organizações relacionadas à alimentação, nutrição, saúde, segurança alimentar e nutricional, alimentação coletiva, nutrição clínica e saúde coletiva.

Em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o estágio curricular supervisionado deverá corresponder a, no mínimo, 20% da carga horária total do curso, distribuído em pelo menos três áreas de atuação: Nutrição Clínica, Nutrição Social e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição.

No Curso de Bacharelado em Nutrição da FTM, o Estágio Supervisionado será desenvolvido a partir do sétimo semestre, totalizando 640 horas. As atividades serão realizadas de forma progressiva, possibilitando ao estudante vivenciar

diferentes contextos de atuação profissional e consolidar os conhecimentos teóricos e práticos adquiridos ao longo da formação. A distribuição da carga horária ocorrerá da seguinte forma:

Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição, 220 horas: vivência acadêmico-profissional supervisionada em Unidades de Alimentação e Nutrição, UAN, públicas e privadas, serviços de alimentação coletiva, restaurantes institucionais, hospitais, empresas, escolas e demais estabelecimentos produtores de refeições. Desenvolvimento de competências relacionadas ao planejamento, organização, supervisão e avaliação da produção de refeições, gestão de pessoas, controle higiênico-sanitário, segurança dos alimentos, planejamento físico-funcional, gestão de custos, controle de qualidade, sustentabilidade e implementação das Boas Práticas de Fabricação, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica, 220 horas: vivência acadêmico-profissional supervisionada em hospitais, ambulatórios, clínicas, consultórios, instituições de longa permanência, serviços especializados, atenção domiciliar e demais serviços de assistência à saúde. Desenvolvimento de competências relacionadas à triagem, avaliação, diagnóstico, intervenção, monitoramento e reavaliação nutricional, planejamento e acompanhamento da terapia nutricional oral, enteral e parenteral, elaboração de planos alimentares individualizados, discussão de casos clínicos e atuação integrada à equipe multiprofissional, fundamentada na prática baseada em evidências.

Estágio Supervisionado em Nutrição Social, 200 horas: vivência acadêmico-profissional supervisionada nos diferentes cenários da Saúde Coletiva, incluindo Atenção Primária à Saúde, Estratégia Saúde da Família, Centros de Referência, Vigilância Alimentar e Nutricional, Programa Nacional de Alimentação Escolar, Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, equipamentos públicos de segurança alimentar e demais programas e políticas públicas. Desenvolvimento de competências para o diagnóstico alimentar e nutricional da população, planejamento, execução e avaliação de ações de educação alimentar e nutricional, promoção da saúde, vigilância alimentar e nutricional, prevenção de agravos e atuação interdisciplinar voltada à promoção da segurança alimentar e nutricional.

Cada componente de Estágio Supervisionado possui ementa própria, elaborada para orientar as atividades práticas a serem desenvolvidas pelos acadêmicos, em consonância com os objetivos formativos, com o perfil profissional previsto para cada etapa do estágio e com os campos de atuação do nutricionista.

Os campos de estágio do Curso de Bacharelado em Nutrição da FTM são organizados por meio de convênios e parcerias firmadas com instituições públicas, organizações privadas, empresas, serviços de saúde, serviços de alimentação, instituições de ensino, entidades do terceiro setor, equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional e demais ambientes que apresentem condições adequadas para a realização das atividades de aprendizagem e prática profissional.

Considerando a oferta do curso na sede e nos polos de educação a distância, a FTM busca formalizar campos de estágio tanto no município sede quanto nos municípios e regiões atendidos pelos polos, de modo a assegurar ao estudante condições de realização das atividades obrigatórias em contextos compatíveis com sua formação e com a realidade territorial em que está inserido. A definição dos campos de estágio considera a existência de infraestrutura adequada, profissional habilitado para acompanhamento, aderência às atividades previstas, segurança do estudante, possibilidade de supervisão e compatibilidade com os objetivos formativos do curso.

A diversidade dos cenários de estágio tem como propósito proporcionar ao estudante experiências nos diferentes campos de atuação do nutricionista, contemplando Unidades de Alimentação e Nutrição, hospitais, ambulatórios, clínicas, consultórios, Instituições de Longa Permanência para Idosos, serviços de atenção domiciliar, Unidades Básicas de Saúde, Estratégia Saúde da Família, Centros de Atenção Psicossocial, instituições de ensino, equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional, Programa Nacional de Alimentação Escolar, Bancos de Alimentos, Restaurantes Populares, cozinhas comunitárias, indústrias de alimentos e demais instituições públicas e privadas relacionadas à alimentação, nutrição e saúde.

Essa diversidade de cenários possibilita ao estudante compreender as especificidades de cada área de atuação profissional, desenvolvendo competências técnico-científicas, éticas, gerenciais, assistenciais, educativas e investigativas. Também fortalece a capacidade de atuação interdisciplinar, a tomada de decisão

baseada em evidências, a comunicação, a liderança e o compromisso com a promoção da saúde, da alimentação adequada e saudável, da segurança alimentar e nutricional e da qualidade de vida da população.

No desenvolvimento das atividades de estágio, o estudante contará com acompanhamento acadêmico do professor da disciplina de Estágio Supervisionado e acompanhamento prático no campo por supervisor de estágio ou preceptor, profissional vinculado ao local concedente e habilitado para orientar as atividades desenvolvidas no ambiente de prática. O supervisor ou preceptor acompanha a rotina do estudante no campo, orienta a execução das atividades, controla a frequência, registra o desenvolvimento do estagiário, comunica eventuais ocorrências e participa do processo avaliativo, em articulação direta com o professor de estágio.

O professor da disciplina de Estágio Supervisionado é responsável pela orientação acadêmica, pelo acompanhamento pedagógico, pela definição das atividades formativas, pela análise dos relatórios, pela comunicação com os campos de estágio e pela avaliação final do estudante, considerando as informações encaminhadas pelo supervisor ou preceptor, os registros de frequência, os relatórios apresentados e o desempenho do discente nas atividades previstas.

A comunicação entre professor de estágio, supervisor ou preceptor, coordenação do curso, polo e estudante constitui elemento fundamental para assegurar a qualidade do acompanhamento, a regularidade das atividades e a coerência entre o plano de estágio e os objetivos formativos do curso. Essa comunicação poderá ocorrer por meio de reuniões, orientações formais, registros no Ambiente Virtual de Aprendizagem, e-mails institucionais, relatórios, fichas de acompanhamento, formulários de avaliação e demais instrumentos definidos pela FTM.

A FTM, por meio da Diretoria Acadêmica, da Coordenação do Curso, dos setores responsáveis pelos estágios e dos polos de apoio presencial, firmará convênios de estágio com instituições públicas, privadas e do terceiro setor, buscando assegurar condições estruturais favoráveis ao desenvolvimento de um trabalho pedagógico que propicie a aplicação das competências e habilidades definidas no perfil profissional do egresso.

Nos espaços vinculados ao Sistema Único de Saúde, os estudantes poderão vivenciar práticas relacionadas à promoção, prevenção, proteção e recuperação da saúde, compreendendo a inserção do nutricionista em programas, projetos e serviços de saúde pública e coletiva. Essas experiências contribuem para a formação interdisciplinar e para a compreensão da atuação do bacharel em Nutrição no contexto das políticas públicas de saúde, da atenção integral e da segurança alimentar e nutricional.

As atividades de estágio serão formalizadas por meio de documentos institucionais próprios, incluindo termo de compromisso, plano de atividades, ficha de frequência, instrumentos de acompanhamento, relatórios e avaliação de desempenho, conforme normas institucionais e legislação aplicável. O plano de atividades deverá explicitar os objetivos do estágio, as atividades previstas, o local de realização, a carga horária, a forma de acompanhamento, o professor responsável e o supervisor ou preceptor do campo.

2.14.1 REGULAMENTO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Este regulamento disciplina as atividades do Estágio Curricular Supervisionado a serem desenvolvidas nos cursos de graduação da FTM.

Art. 2º As atividades de estágio são obrigatórias e preponderantemente práticas, devendo proporcionar ao estudante a participação em situações profissionais reais da vida e do trabalho, nas respectivas áreas dos cursos que integram, além de práticas simuladas quando previstas no planejamento acadêmico.

Art. 3º O Estágio Curricular Supervisionado deverá ocorrer em consonância com o Projeto Pedagógico do Curso, com as Diretrizes Curriculares Nacionais, com o Regimento Institucional, com este regulamento e com os documentos específicos de estágio definidos pela FTM.

CAPÍTULO II

DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Art. 4º Podem fazer parte das atividades do estágio supervisionado:

I - estudos e pesquisas nas diversas áreas das respectivas profissões;

II - atividades práticas supervisionadas;

III - atividades simuladas;

IV - estudos e pesquisas direcionados;

V - seminários, painéis, oficinas, reuniões ou eventos similares para o debate de temas atuais;

VI - elaboração de relatórios, registros reflexivos, planos de intervenção e demais documentos acadêmicos vinculados ao estágio;

VII - participação em atividades de observação, planejamento, execução, acompanhamento e avaliação em campos de prática real.

Art. 5º O conteúdo programático das atividades do estágio supervisionado será definido semestralmente, considerando a ementa da disciplina, o perfil do egresso, os objetivos de aprendizagem, as competências previstas no PPC e as características dos campos de estágio.

Parágrafo único. As normas específicas devem definir, no mínimo, o conteúdo e a duração de cada atividade ou tarefa, as metodologias adotadas, a bibliografia de apoio, os documentos obrigatórios, o processo de avaliação de desempenho do estagiário e as formas de correção de possíveis fragilidades identificadas na formação acadêmica do educando.

Art. 6º A definição do conteúdo de cada disciplina ou atividade de estágio deve levar em conta as mudanças e perspectivas do mundo do trabalho, o ambiente sociocultural em que o curso é ofertado, as demandas dos campos profissionais, as condições dos polos e as necessidades formativas dos estudantes.

Art. 7º Quaisquer questões que suscitarem divergências poderão ser encaminhadas para pronunciamento dos órgãos acadêmicos competentes, ouvida a Coordenação do Curso.

CAPÍTULO III

DOS ÓRGÃOS E SUJEITOS RESPONSÁVEIS PELO ESTÁGIO

Art. 8º São responsáveis pelo planejamento, organização, realização, acompanhamento e avaliação do Estágio Supervisionado:

I - Coordenação do Curso;

II - professores das disciplinas de Estágio Supervisionado;

III - Direção Acadêmica;

IV - setor institucional responsável pelos estágios, quando houver;

V - polos de apoio presencial, quando aplicável;

VI - supervisores de estágio ou preceptores vinculados aos campos concedentes;

VII - instituições concedentes de estágio.

Parágrafo único. A competência e o funcionamento dos demais órgãos envolvidos nas atividades supervisionadas estão definidos no Regimento da Faculdade e nas normas institucionais específicas.

Art. 9º Compete à Coordenação do Curso:

I - acompanhar a organização geral dos estágios supervisionados;

II - articular, junto à Direção Acadêmica e aos setores competentes, a formalização de convênios e campos de estágio;

III - orientar os professores de estágio quanto aos objetivos formativos do curso;

IV - acompanhar a adequação dos campos de estágio ao perfil do egresso;

V - analisar demandas acadêmicas relacionadas ao desenvolvimento das atividades de estágio.

Art. 10. Compete ao professor da disciplina de Estágio Supervisionado:

I - orientar academicamente os estudantes matriculados no estágio;

II - apresentar o plano de atividades, os objetivos, os instrumentos de acompanhamento e os critérios de avaliação;

III - manter comunicação com os supervisores de estágio ou preceptores dos campos concedentes;

IV - acompanhar os registros de frequência e desenvolvimento dos estudantes;

V - avaliar relatórios, fichas, planos de intervenção e demais documentos acadêmicos;

VI - considerar, no processo avaliativo, as informações prestadas pelo supervisor ou preceptor;

VII - encaminhar à Coordenação do Curso eventuais situações que possam comprometer o desenvolvimento do estágio.

Art. 11. Compete ao supervisor de estágio ou preceptor do campo concedente:

I - acolher o estudante no campo de estágio e orientá-lo quanto às normas, rotinas e atividades do local;

II - acompanhar a execução das atividades previstas no plano de estágio;

III - orientar o estudante durante a vivência prática, respeitando os limites de sua formação e as normas do campo concedente;

IV - controlar e validar a frequência do estudante nas atividades realizadas;

V - comunicar ao professor de estágio eventuais dificuldades, ausências, ocorrências ou necessidades de ajuste;

VI - participar da avaliação do estudante, por meio de ficha, relatório, parecer ou instrumento definido pela FTM;

VII - manter comunicação com o professor da disciplina de Estágio Supervisionado para alinhamento das orientações acadêmicas e práticas.

Art. 12. Compete à instituição concedente:

I - disponibilizar campo de estágio compatível com a área de formação do estudante;

II - indicar supervisor de estágio ou preceptor com formação ou experiência compatível com as atividades desenvolvidas;

III - possibilitar condições adequadas de segurança, orientação e acompanhamento;

IV - respeitar o plano de atividades acordado;

V - comunicar à FTM situações que possam interferir no desenvolvimento do estágio;

VI - colaborar com o processo formativo e avaliativo do estudante.

CAPÍTULO IV
DOS ESTAGIÁRIOS

Art. 13. São considerados estagiários, para os efeitos deste regulamento, todos os alunos dos cursos de graduação da Faculdade matriculados nas disciplinas que compõem o Estágio Supervisionado.

Art. 14. Cabe ao estagiário:

I - participar de projetos de pesquisa, programas de extensão, trabalhos simulados ou execução de tarefas em situações reais de trabalho, conforme previsto no plano de estágio;

II - realizar todas as atividades programadas, sob orientação do professor da disciplina e acompanhamento do supervisor ou preceptor do campo;

III - submeter-se a processos de avaliação continuada e global, buscando a melhoria de seu desempenho acadêmico-científico e de iniciação profissional;

IV - autoavaliar-se, como parte do processo de avaliação global de seu desempenho;

V - apresentar relatórios periódicos de suas atividades práticas, sob supervisão profissional e docente;

VI - cumprir a carga horária e a frequência previstas no plano de estágio;

VII - observar as normas éticas, técnicas, acadêmicas e institucionais do campo de estágio e da FTM;

VIII - realizar, com zelo, dedicação e postura profissional, todas as atividades programadas.

CAPÍTULO V
DA FORMALIZAÇÃO, DOS CONVÊNIOS E DOS CAMPOS DE ESTÁGIO

Art. 15. As atividades de estágio poderão ser desenvolvidas em organizações públicas, privadas, entidades do terceiro setor, empresas, serviços, projetos, instituições conveniadas ou nos próprios espaços acadêmicos e laboratórios da Faculdade, quando compatíveis com os objetivos do estágio.

Art. 16. A FTM poderá firmar convênios e parcerias com instituições concedentes de estágio localizadas na sede e nos municípios ou regiões atendidos pelos polos de educação a distância, visando assegurar campos de prática adequados ao desenvolvimento das atividades obrigatórias.

Art. 17. Os campos de estágio deverão apresentar condições compatíveis com as atividades previstas, incluindo infraestrutura adequada, possibilidade de acompanhamento profissional, aderência aos objetivos formativos do curso, segurança para o estudante e disponibilidade de supervisor ou preceptor.

Art. 18. A realização do estágio deverá ser formalizada por meio dos documentos institucionais próprios, incluindo termo de compromisso, plano de

atividades, ficha de frequência, instrumentos de acompanhamento, relatórios e avaliação de desempenho, conforme legislação aplicável e normas da FTM.

Art. 19. A celebração de convênio ou parceria com a instituição concedente não dispensa a formalização individual do estágio do estudante, nos termos dos documentos institucionais e legais aplicáveis.

CAPÍTULO VI
DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

Art. 20. O processo de avaliação do estagiário será global, contínuo e terminal em cada período letivo, considerando o desempenho do estudante nas atividades desenvolvidas, os relatórios apresentados, a frequência, a postura ética, a participação, a evolução formativa e o parecer do supervisor ou preceptor do campo concedente.

Parágrafo único. O estagiário somente poderá ser promovido ao estágio supervisionado seguinte se tiver sido aprovado na atividade de estágio do semestre letivo anterior, quando houver exigência de progressão sequencial definida no PPC ou nas normas institucionais.

Art. 21. O processo de avaliação de desempenho obedecerá às normas gerais estabelecidas no Regimento da Faculdade, sendo considerado aprovado o aluno que:

I - obtiver nota final igual ou superior a 7,0 ou 70 pontos, conforme escala avaliativa adotada pela instituição;

II - tiver conseguido frequência igual a 100% nas atividades programadas;

III - apresentar os documentos obrigatórios de estágio, incluindo relatórios, fichas de acompanhamento e registros de frequência, quando exigidos.

Art. 22. A avaliação do estágio poderá considerar os seguintes instrumentos:

I - frequência registrada e validada;

II - relatório parcial ou final de estágio;

III - ficha de avaliação do supervisor ou preceptor;

IV - parecer do professor da disciplina de estágio;

V - plano de atividades e registros de execução;

VI - participação em encontros, seminários, orientações ou atividades de socialização da experiência;

VII - autoavaliação do estudante.

CAPÍTULO VII

DAS ATIVIDADES EXTERNAS

Art. 23. As atividades de estágio supervisionado poderão ser desenvolvidas em organizações públicas ou privadas, entidades do terceiro setor, empresas, serviços, projetos comunitários ou nos próprios laboratórios e espaços acadêmicos da Faculdade, desde que compatíveis com os objetivos formativos do estágio.

Art. 24. A Coordenação do Curso, a Direção Acadêmica e os setores responsáveis pelo estágio atuarão no planejamento, acompanhamento e avaliação dos estágios realizados em organizações externas, emitindo parecer para o credenciamento, manutenção ou substituição desses serviços ou organizações, quando necessário.

CAPÍTULO VIII

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 25. Situações não previstas neste regulamento serão analisadas pela Coordenação do Curso, Direção Acadêmica e demais órgãos acadêmicos competentes, observadas as normas institucionais e a legislação aplicável.

Art. 26. Este regulamento somente poderá ser alterado pelo voto da maioria absoluta do Conselho de Ensino e Extensão ou órgão equivalente da FTM.

Art. 27. Este regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Conselho de Ensino e Extensão da FTM ou órgão equivalente.

1. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

A produção científica construída pelos formandos está referendada nos componentes curriculares que possibilitam o pensar reflexivo sobre o contexto de atuação do profissional. A orientação para a construção do trabalho científico é desenvolvida nas disciplinas de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), sendo oferecidas aos alunos regularmente matriculados nos dois últimos semestres do Curso. Estas disciplinas instrumentalizam o graduando a desenvolver uma pesquisa científica que culminará na elaboração de um artigo científico.

O TCC visa à aplicação dos conhecimentos adquiridos ao longo do Curso de Nutrição e tem em perspectiva o aprofundamento e a complementação da aprendizagem favorecendo a capacitação do aluno. Cada aluno ou dupla de alunos contará com um professor orientador para a construção de seu TCC.

O desenvolvimento do TCC, a depender do entendimento estabelecido entre o aluno e seu professor-orientador, poderá se constituir em um trabalho de revisão bibliográfica ou de pesquisa empírica, abordando temática compatível com o interesse do aluno e a linha de pesquisa do professor-orientador. Ao término da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I o aluno apresentará a redação parcial do texto, caracterizando o seu projeto de pesquisa; em Trabalho de Conclusão de Curso II o aluno deverá concluir a redação do artigo e ou monografia e entregá-lo, via sistema acadêmico para avaliação do trabalho.

Como estratégia de socialização do conhecimento produzido, o aluno será estimulado a apresentar os resultados de sua pesquisa em eventos técnico-científicos no âmbito local, regional e nacional, bem como a encaminhá-lo para publicação em periódicos de circulação local, regional, nacional ou internacional.

2.15 REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

CAPITULO I
DA NATUREZA E OBJETIVOS

Art. 1º O Trabalho de Conclusão de Curso – TCC constitui-se em atividade acadêmica de sistematização do conhecimento acerca de um objeto de estudo ou problema relacionado com a área de Nutrição, desenvolvido mediante orientação de um membro do corpo docente indicado pelo Colegiado do Curso.

Art. 2º O TCC pode ser natureza empírica ou teórica, realizado de acordo com as normas da metodologia científica pertinentes à área de Nutrição.

Art. 3º O TCC tem como objetivos:
I. Oportunizar ao acadêmico a iniciação à pesquisa;
II. Sistematizar o conhecimento adquirido no decorrer do curso;
III. Construir conhecimentos através da pesquisa, objetivando a geração de soluções, produtos ou serviços relacionados à prática profissional do Assistente Social.
IV. Divulgar os resultados das pesquisas desenvolvidas, permitindo que outros pesquisadores tenham acesso a fontes de pesquisas confiáveis, capazes de nortear futuros trabalhos e facilitando sua recuperação nos diversos sistemas de informação utilizados.

Art. 4º No curso de Bacharelado em Nutrição o TCC deve ser elaborado de forma individual.

Parágrafo único. A preparação do texto final deverá seguir o padrão da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT no que se refere à elaboração de monografias.

CAPITULO II
DA EXECUÇÃO

Art. 5º A realização do TCC será oferecida aos discentes matriculados no sétimo e oitavo semestre do curso.

Art. 6º O(s) acadêmico(s) deverá(ão) ser acompanhado por um Professor Orientador.
§ 1º O Professor Orientador deverá ser membro do Corpo Docente do curso e será indicado pelo Colegiado do Curso.
§ 2º Quando o Colegiado julgar pertinente, poderá ser indicado Professor Co-orientador que deverá auxiliar os trabalhos de orientação do Professor Orientador.

CAPÍTULO III
DAS COMPETÊNCIAS

Art. 8º Compete ao Coordenador do Curso:
I. Orientar os acadêmicos, juntamente com o professor orientador, sobre a sistemática normativa do TCC.
II. Propor ao Colegiado de Curso, a distribuição das orientações de TCC conforme a temática escolhida pelo discente e as linhas de pesquisa dos professores orientadores.
III. Coordenar e definir o cronograma de entrega dos trabalhos.
IV. Notificar os acadêmicos faltosos em suas obrigações.

Art. 9º Compete ao Colegiado de Curso:
I. Propor alterações no regulamento específico do TCC, encaminhando-o a Coordenação de Curso;
II. Homologar a listagem de acadêmicos por professor orientador
III. Emitir parecer nos casos excepcionais de substituição de orientadores;

Art. 10. Compete ao Professor Orientador:
I. Aprovar o plano de trabalho e orientar o desenvolvimento do trabalho de seu(s) orientando(s).
II. Analisar e validar o cumprimento das etapas de produção do TCC.
III. Orientar a elaboração do TCC de acordo com as normas exigidas pela ABNT.
IV. Comparecer as reuniões de avaliação, quando convocado pela Coordenação ou Colegiado de Curso.

Art. 11. Compete ao discente:
I. Definir o tema de sua pesquisa.
II. Sugerir um Professor Orientador.
III. Elaborar o plano de trabalho sob a supervisão do Professor Orientador.
IV. Cumprir normas e prazos estabelecidos no presente regulamento.
V. Participar das reuniões e seminários de apresentação.
VI. Zelar pelo material utilizado em sua pesquisa.
VII. Ser ético e responsável.

CAPÍTULO IV

DA AVALIAÇÃO

Art. 12. A avaliação do TCC é realizada considerando os seguintes aspectos:

a) Relevância do Tema, até 2,0 (um ponto).
b) Uso do Referencial Teórico, até 2,0 (um ponto).
c) Capacidade de Análise e Síntese, até 2,0 (um ponto).
d) Coerência e Coesão Textual, até 2,0 (um ponto).
e) Apresentação Gráfica, até 2,0 (um ponto).

Art. 13. Será(ão) considerado(s) aprovado(s) o(s) acadêmico(s) que obtiver(em) nota igual ou superior a 7 (sete), atribuída pelo docente responsável pela disciplina de TCC.

Art. 14. O professor da disciplina de TCC poderá aprovar o(s) acadêmico(s) com ressalvas, cabendo ao Professor Orientador acompanhar as correções, autorizando o depósito final por escrito junto à Coordenação de Curso.

Art. 15. No caso de não autorização da entrega de TCC pelo Professor Orientador, o(s) acadêmico(s) ficará reprovado na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso II, devendo cursá-la novamente em outra oportunidade.

CAPÍTULO V
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 22. Os trabalhos de conclusão de cursos são custeados pelo próprio discente, podendo a IES conceder o uso da infraestrutura dos laboratórios para a execução das pesquisas.

Art. 23. Os casos omissos neste regulamento serão decididos em primeira instância pelo(a) Coordenador(a) do Curso, ouvido o Professor Orientador e, se for o caso, através de requerimento do interessado ao Colegiado do Curso de Bacharelado em Nutrição.

Art. 24. Este regulamento entrará em vigor a partir da data de aprovação do PPC do Curso de Bacharelado em Nutrição.

2.16 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As Atividades Complementares são constituídas por inovações tecnológicas, pedagógicas e metodológicas na operacionalização do projeto pedagógico do curso, que ampliam as possibilidades da interação acadêmica, flexibilização curricular, criação, produção e compartilhamento do conhecimento.

As Atividades Complementares têm por finalidades:

- complementar a formação profissional e social;

- estimular práticas de estudos independentes, visando a uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno;
- propiciar a inter e a transdisciplinaridade no currículo, prevendo a integração entre semestres, séries e cursos;
- encorajar o reconhecimento de competências e habilidades adquiridas pelo aluno fora do ambiente escolar, incluindo a prática de estudos e atividades independentes e transversais, priorizando as experiências profissionalizantes relevantes para a área de formação do egresso;
- fortalecer a articulação da teoria com a prática, valorizando a pesquisa individual e coletiva e a participação em ações de extensão junto à comunidade.

As atividades complementares permitem o aproveitamento dos conhecimentos adquiridos pelo estudante, em atividades, tais como, de monitoria, iniciação científica, extensão, participação em eventos científicos ou culturais ou em programas ou cursos oferecidos por organizações empresariais, e outras definidas no Regulamento das Atividades Complementares da Faculdade.

A estrutura curricular do curso contempla uma carga horária de atividades complementares a ser cumprida ao longo dos semestres, integralizadas na carga horária total do curso, com o objetivo de flexibilizar a estrutura curricular e ainda contribuir na formação pretendida no Projeto Pedagógico do Curso.

2.16.1 REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

O regulamento das atividades complementares do curso de Nutrição segue a normativa da IES, conforme consta em PDI e segue transcrito abaixo:

Art. 1° As Atividades Complementares de Aprofundamento (AC's) são atividades acadêmicas, culturais e científicas desenvolvidas pelos estudantes regularmente matriculados nos cursos de graduação da Faculdade Três Marias (FTM).

Art. 2º As AC's são desenvolvidas pelos estudantes a partir do ingresso na FTM e objetivam:
I - Articular teoria e prática, complementando os saberes e práticas necessárias à formação dos graduandos;
II - Incentivar o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento crítico-reflexivo dos graduandos.

Art. 3º A carga-horária das AC's obedecem ao disposto no Projeto Pedagógico de cada curso de graduação, em consonância com as determinações do Conselho

Nacional de Educação e as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas para cada curso.
Parágrafo único – O cumprimento da carga-horária das AC's constitui-se requisito indispensável para a integralização curricular.

Art. 4º As AC's serão realizadas sob a forma de práticas curriculares de ensino, pesquisa e extensão, podendo ser desenvolvidas pela metodologia presencial ou não presencial, desde que comprovadas por atestado da instituição promotora, conforme Anexo A.

Art. 5º São consideradas AC's:
I - Disciplinas excedentes cursadas em outra IES ou em outro curso do FTM;
II - Exercícios de monitoria nas disciplinas do curso;
III - Realização de estágios não obrigatórios;
IV - Trabalhos voluntários em projetos de dimensão social, promovidos ou não pela FTM;
V - Realização de cursos e projetos de extensão, congressos, seminários, jornadas, simpósios, workshop, conferências ou quaisquer outros tipos de eventos de natureza acadêmica promovidos pela FTM ou por outras instituições;
VI - Apresentação de trabalhos em eventos científicos;
VII - Publicação de trabalhos em anais de eventos científicos, periódicos, revistas, livros e jornais;
VIII - Participação em Programa de Iniciação Científica;
IX - Atividades de representação discente junto aos órgãos colegiados da FTM, bem como membro de diretoria de Centros Acadêmicos;
X - Atividades artístico-culturais como participação em grupo de dança, coral, teatro e outros;
XI - Produções técnico-científicas, elaboração de vídeos, softwares, programas radiofônicos e outros;
XII - Cursos realizados na modalidade a distância;
XIII - Outras atividades em consonância com os Projetos Políticos Pedagógicos de cada Curso e respectivas Diretrizes Curriculares Nacionais, cabendo ao colegiado do curso alisar a pertinência da atividade da atividade desenvolvida e o computo da respectiva carga horária.

Art. 6º A integralização da carga-horária das AC's deve respeitar os limites expressos no Anexo A desta resolução para cada tipo de atividade.

Art. 7º As Coordenações de Curso são responsáveis pelo acompanhamento e avaliação das AC's.

Art. 8º No período apropriado, definido na grade curricular de cada curso de graduação, o aluno deverá preencher a ficha de avaliação (Anexo B), para que a Coordenação do respectivo curso valide o cumprimento da carga-horária.

Art. 9º A ficha de avaliação, devidamente assinada pelo Coordenador, e os documentos apresentados pelo discente devem ser encaminhados pela Coordenação

de Curso para a Secretaria Acadêmica para arquivamento junto ao prontuário do aluno.

Art. 10º Os discentes ingressos nos cursos de graduação através de transferência podem ter suas AC's realizadas na Instituição de origem validadas, desde que tenham sido cumpridas durante o período em que o estudante estava realizando o curso do qual foi transferido, e que estejam de acordo com esta resolução.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 22. Os casos omissos serão resolvidos pelo Conselho de Ensino e Extensão (CEE), que poderá baixar normas complementares.

ANEXO A
QUADRO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Nº	ATIVIDADES	CARGA HORÁRIA POR ATIVIDADE	CARGA HORÁRIA MÁXIMA	DOCUMENTOS EXIGIDOS
1	Disciplinas excedentes cursadas em outra IES ou em outro curso da FTM	Carga horária da disciplina	90 horas	Declaração ou certificado de aprovação na disciplina e plano de curso
2	Exercícios de monitoria	Carga horária da disciplina	120 horas	Certificado de Participação
3	Estágio não obrigatório.	60 horas/semestre	120 horas	Declaração da Instituição
4	Trabalhos voluntários	Carga horária da atividade	60 horas	Declaração de participação
5	Participação em congressos, seminários, jornadas, simpósios, workshop, conferências ou quaisquer outros tipos de eventos de natureza acadêmica	Participante: 30 horas por atividade	80 horas	Certificado de participação
		Ministrante: o dobro da carga horária da atividade	120 horas	Certificado de participação
		Organização: o dobro da carga horária da atividade	120 horas	Certificado de participação
6	Participação em curso de extensão	Participante: 40 horas por curso	80 horas	Certificado de participação
7		Ministrante: o dobro da carga horária da atividade	120 horas	Certificado de participação
8	Apresentação de trabalhos em eventos científicos	20 horas/apresentação	120 horas	Certificado de apresentação

9	Publicação de trabalhos em anais de eventos científicos, periódicos, revistas, livros e jornais	Resumo: 20 horas/publicação Texto completo: 40 horas/publicação	80 horas 120 horas	Cópia do material publicado
10	Participação em Programa de Iniciação Científica	60 horas/semestre	120 horas	Certificado de participação
11	Atividades de representação discente junto aos órgãos colegiado da FTM, bem como membro de diretoria de Centros Acadêmicos	15 horas/semestre	30 horas	Declaração da Secretaria Acadêmica e/ou da Direção do Centro Acadêmico
12	Atividades artístico-culturais como participação em grupo de dança, coral, teatro e outros.	20 horas/semestre	40 horas	Declaração de participação
13	Produções técnico-científicas, elaboração de vídeos, softwares, programas radiofônicos e outros	30 horas/produção	90 horas	Cópia do material produzido
14	Cursos realizados na modalidade a distância	Carga horária do curso	80 horas	Certificado de participação

ANEXO B
FICHA DE AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

ESTUDANTE: **INGRESSO:**
MATRÍCULA:

TIPO DE ATIVIDADE	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	C/H DA ATIVIDADE	C/H ADQUIRIDA

CARGA HORÁRIA CUMPRIDA
TIPOS DE ATIVIDADES

1. Disciplinas excedentes cursadas em outra IES ou outro curso do FTM
8. Publicação de trabalho
9. Iniciação Científica

2. Monitoria
3. Estágio não obrigatório
4. Trabalho voluntário
5. Curso de Extensão
6. Participação em eventos
7. Apresentação de trabalho
10. Representação discente
11. Atividade artístico-cultural
12. Produção técnico-científica
13. Curso a distância
14. Outras atividades aprovadas pelo Colegiado

OBS: ANEXAR DOCUMENTO COMPROBATÓRIO DE CADA ATIVIDADE

DATA: ____ / ____ / _____.

ATESTO QUE O ALUNO CUMPRIU AS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE APROFUNDAMENTO.
DATA: ____ / ____ / _____.

_____ _____

ALUNO(A) COORDENADOR(A)

2.17 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO

O programa de autoavaliação do curso integra o Projeto de Avaliação Institucional da Faculdade, desenvolvido pela Comissão Própria de Avaliação – CPA, pautando-se na Lei n.º 10.861/2004, que instituiu o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES, bem como as diretrizes estabelecidas pela CONAES. É entendida como um processo coletivo de reflexão sobre a prática, compromissos com a sociedade, sobre o desenvolvimento das diferentes atividades, na busca permanente e sistemática de sua excelência acadêmica.

Complementarmente, o projeto do Curso de Nutrição participará de um processo avaliativo permanente, sob a responsabilidade do Núcleo Docente Estruturante (NDE), do qual constam avaliações dos objetivos, conteúdos curriculares, metodologias, processos avaliativos, integração com a comunidade, corpo docente e corpo discente, infraestrutura. Este processo possibilitará os necessários realinhamentos do processo.

Ainda, como participante do processo avaliativo do MEC/INEP, estão sob a pauta do processo avaliativo do curso as participações no ENADE, as composições de análise e avaliação que constituem o CPC e demais atividades que demonstrem

sua qualidade, que serão permanentes acompanhadas e analisadas para avaliações e delineamentos de metas e ações.

2.18ATENDIMENTO AO CORPO DISCENTE

2.18.1 FORMA DE ACESSO AO CURSO

O ingresso nos cursos graduação da FTM - Bacharelado, Licenciatura e Tecnológicos - serão feitos mediante processo seletivo, divulgado em edital, observada a legislação em vigor. Será coordenado por uma Comissão de Processo Seletivo e poderá ser realizado em vários períodos do ano, sempre no início de cada semestre / módulo dos cursos.

A política de Ingresso e Seleção efetuada leva em consideração o disposto no Regimento Geral da FTM, as Portarias Ministeriais que autorizem os cursos, a Lei Nº. 9.394/96 de 20/12/1996, a Portaria Nº 1120 de 16/07/1999, a Portaria Nº 391/2002 de 13/02/2002, a Portaria Nº 2402 de 09/11/2001, o Parecer CES Nº 98/1999 e demais dispositivos legais complementares.

O período de inscrições será previamente estabelecido em calendário institucional e divulgado para a comunidade, sendo que as inscrições podem ser realizadas via Internet, pelo tele-atendimento, ou na Secretaria Acadêmica da instituição, cada qual possuindo peculiaridades próprias que devem ser observadas pelos candidatos.

A forma de ingresso na Faculdade Três Marias acontece por: processo seletivo, ENEM, transferência e diplomados. Por meio da nota do ENEM o candidato pode participara da seleção do PROUNI, programa ao qual a FTM oferta vagas ou tentar o financiamento estudantil por meio do FIES, que também dispões de vagas da FTM.

2.18.2 PROCESSO SELETIVO

A prova do processo seletivo se constitui em uma redação em língua portuguesa sobre tema da atualidade.

A FTM, mediante solicitação do candidato no ato da inscrição, considerará a nota do Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM no seu concurso vestibular. Ele poderá optar por ser dispensado de realizar a prova - neste caso a nota do ENEM será seu escore - ou também realizar a prova e seu escore será a maior nota.

Os estudantes com deficiência ou com necessidades educacionais específicas serão atendidos de acordo com as particularidades de cada caso, observadas as normas institucionais e a legislação vigente relativa à inclusão e à acessibilidade. Para garantir o adequado atendimento e a adoção das adaptações necessárias, o candidato ou estudante deverá informar sua condição nos procedimentos institucionais pertinentes e apresentar a documentação comprobatória exigida, quando aplicável. Dessa forma, a instituição assegura a igualdade de oportunidades, o acesso, a permanência e a plena participação nas atividades acadêmicas, em conformidade com os princípios da educação inclusiva.

No tocanye ao processo seletivo, são sugeridos dois temas para o desenvolvimento e o candidato deverá selecionar somente um deles para redigir um texto em que expresse sua posição em relação ao problema proposto. São avaliadas nesta produção de texto: coerência, coesão, capacidade de síntese e criatividade sobre um tema, capacidade do candidato de organizar e articular um texto adequadamente; sintetizar informações; confrontar opiniões e pontos de vista; dar opiniões; usar elementos coesivos; usar vocabulário e sintaxe adequados ao gênero do discurso.

A classificação dos candidatos dar-se-á pela ordem decrescente do total de pontos obtidos. No caso dos candidatos que fizerem sua opção por utilizar somente a prova do ENEM, serão classificados juntamente com os candidatos que optarem por realizar a prova do vestibular da Instituição. Havendo candidatos ocupando a mesma classificação, o desempate será feito pelo maior número de pontos da prova de redação. Persistindo o empate, será classificado o candidato com mais idade.

Será desclassificado o candidato que incorrer nas seguintes situações:

1. Deixar de comparecer à prova do Vestibular (salvo se optou por utilizar a nota do ENEM);
2. Não obtiver no mínimo 450 (quatrocentos e cinquenta) pontos na prova de redação;
3. Utilizar meios ilícitos para a realização da prova do Vestibular.

Perderá direito à vaga o candidato que incorrer nas seguintes situações:

1. Não efetuar o registro acadêmico na data estipulada;
2. Não efetuar o pagamento da 1ª parcela da semestralidade na data estipulada;
3. Não apresentar toda a documentação necessária no prazo estipulado para a matrícula condicional junto à Secretaria Acadêmica;
4. Não tiver sua documentação aprovada pela Secretaria Acadêmica da Instituição.

2.18.3 ENEM

A FTM adota ainda os resultados do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) como instrumento de avaliação para ingresso nos cursos de graduação. A nota do ENEM poderá ser utilizada pelo ingressante em substituição à prova do processo seletivo da IES, nos termos da Portaria INEP N.º 436, de 05 de setembro de 2014.

2.18.4 MATRÍCULA

Para efetivar a matrícula serão divulgados os dias e os horários para cada curso, assim como toda a documentação necessária e os procedimentos para a realização da mesma. O não cumprimento dos procedimentos poderá incorrer na perda da vaga.

2.18.5 REGIME ACADÊMICO ESPECIAL

Por solicitação das unidades acadêmicas, e desde que não contrários aos Projetos Pedagógicos estabelecidos para seus cursos, poderão ser autorizados pelo Conselho de Ensino e Extensão, na estrita observância da legislação em vigor, regimes acadêmicos especiais, submetendo-os ao disposto nas Normas Gerais de Registro e Controle Acadêmico.

Entende-se por regime acadêmico especial a complementação de estudos por portadores de diploma de curso superior, alunos eventualmente aceitos para cursarem disciplinas isoladas, cursos sequenciais, e outras modalidades de estudos superiores que venham a ser criadas por lei e que não impliquem em curso de graduação plena.

Também os portadores de diploma de Curso Superior, obtido em instituição de Ensino Superior reconhecido ou autorizado, e portadores de diploma obtido no

estrangeiro, poderão solicitar ingresso na FTM**,** independente do processo de seleção, atendidos os cálculos de vagas remanescentes para cada um dos cursos. Para todos os efeitos, os alunos vinculados a regimes acadêmicos especiais submetem-se às mesmas normas e dispositivos do corpo discente em geral.

2.18.6 TRANSFERÊNCIA E DIPLOMADOS

São aceitas transferências de alunos de outros cursos, desde que devidamente reconhecidos ou autorizados nas formas da lei, para prosseguimento dos estudos no mesmo curso ou, quando não houver, para curso afim, e de acordo com o cálculo de vagas remanescentes para cada um dos cursos, feito anualmente pela Secretaria Acadêmica e homologado pelo CEE.

Todo o processo é protocolado na Secretaria Acadêmica, de acordo com os dispositivos legais e normas baixadas pelo Conselho de Ensino e Extensão, dentro dos prazos estabelecidos no Calendário Acadêmico na forma do Regimento Geral da FTM. Os casos de transferências ex-officio, na forma da lei, dar-se-ão independente de vaga para o mesmo curso ou para curso afim, desde que o curso de origem seja devidamente reconhecido ou autorizado.

Para os ingressados por meio de Processo Seletivo realizado na FTM será permitida a transferência entre cursos ou turnos, obedecidos os dispositivos legais que regem o processo. Também será aceito o ingresso de alunos que já possuem diplomas de nível superior, possibilitando o acesso a uma segunda formação em menor tempo, conforme a análise de cada caso.

2.19 PROGRAMA FTM DE ESTÁGIOS E EMPREGOS

O Programa **FTM DE ESTÁGIOS E EMPREGOS,** cujas ações se direcionam para relações com o mundo do trabalho, tem como objetivo apoiar os alunos em sua inserção no mercado. Para tanto, ele funciona como Laboratório de Empregabilidade, buscando aperfeiçoar competências, habilidades e posturas voltadas à realidade do mercado.

Um de seus objetivos é fornecer metodologias práticas de elaboração de currículos, aconselhamentos de ordem pessoal quanto à postura adequada em entrevistas como vestimentas, alerta para vícios de linguagem, entre outras técnicas, as quais auxiliam o candidato na obtenção de seu emprego.

Para facilitar a aproximação do aluno com o mercado a FTM tem por objetivo a realização de convênios, programas de atuação conjunta e formas diferenciadas de cooperação com empresas para que disponibilizem gratuitamente suas vagas em forma de estágios ou cargos efetivos. Além das empresas, busca a colaboração com as agências especializadas em recursos humanos, as quais podem procurar o programa para ofertar vagas em empresas clientes.

Além de encaminhar alunos para o mercado, também age no sentido de melhorar a qualificação desses alunos que se candidatam a preencher as vagas ofertadas, oferecendo atividades de qualificação profissional que venham a somar-se aos seus conhecimentos já adquiridos no curso, preenchendo assim, os pré-requisitos exigidos pelas empresas.

Propõe-se a realizar também uma variada gama de atividades junto às empresas, desenvolvendo pesquisas sobre aspectos relevantes do mercado profissional e levando os alunos para visitas in loco, para que tenham contato com as reais dimensões dos diversos setores do mundo empresarial. Dentre essas atividades, destacam-se as seguintes:

- Desenvolvimento do Banco de Talentos;
- Desenvolvimento de pesquisa junto às empresas parceiras, para levantamento de necessidades e exigências do mercado;
- Desenvolvimento do Projeto Piloto e oferecimento de cursos de inglês visando capacitar e colocar no mercado de trabalho alunos ainda excluídos por falta dessa qualificação;
- Organização de visitas institucionais, com vistas a integrar os alunos na realidade de grandes empresas;
- Realização de palestras para os alunos e divulgação de vagas de estágio e empregos;
- Trabalho de orientação vocacional junto aos alunos do ensino médio, das escolas públicas por meio da Feira das Profissões;
- Recrutamento e seleção de vagas temporárias;
- Estabelecimento de Parceiras com empresas nacionais, visando a abertura de vagas para empregos e estágio para os alunos.

2.20 PARCERIAS E CONVÊNIOS COM EMPRESAS

As empresas conveniadas e as parceiras, além de divulgarem os cursos da FTM, também se prestam para colocação profissional dos alunos no mercado de trabalho, por intermédio do programa **FTM DE ESTÁGIOS E EMPREGOS**. A IES, em contrapartida, oferece às empresas conveniadas palestras gratuitas relacionadas aos cursos ofertados, com o intuito de despertar nos beneficiários interesses pela educação e especialização profissional. Oferece também um desconto de até 40% sobre os valores integrais das mensalidades de qualquer um dos cursos de Graduação, Pós-Graduação lato sensu e cursos de extensão.

Verificada a convergência de interesses em relação aos benefícios comuns, a empresa interessada em firmar convênio solicita a visita da equipe do PROGRAMA, que apresentará a FTM, juntamente com o convênio, para ser analisado. A conveniada compromete-se com a divulgação do convênio e dos cursos, por meio de sua rede interna de comunicação, e ao mesmo tempo estará incentivando seus funcionários a buscarem qualificação profissional.

Esse trabalho tem o objetivo de conjugar esforços, visando o desenvolvimento profissional dos beneficiários, além de incentivar a troca de experiências tanto dos empresários quanto de professores e alunos.

2.21 CURSOS DE NIVELAMENTO

Os cursos de nivelamento serão dirigidos, prioritariamente, aos alunos que estão ingressando na insttuição e que têm dificuldade em alguma disciplina específica. A instituição optou por criar um programa de cursos de nivelamento com a finalidade de oferecer um incremento no conhecimento dos alunos que porventura tenham dificuldades em áreas específicas do conhecimento. Serão realizados em regime extracurricular e em horários específicos, de forma que não prejudique o andamento normal das aulas.

Ao aluno que apresentar dificuldades, será indicado pelo professor para fazer os cursos, não havendo obrigatoriedade; mas haverá um trabalho de conscientização dos alunos, da necessidade de um aprimoramento constante. Os cursos de nivelamento serão oferecidos aos alunos de todos os cursos e contam com uma carga

horária de até 120 horas/aula. Serão disponibilizados inclusive para alunos e profissionais de fora da instituição.

O responsável pela estruturação dos cursos de nivelamento são as coordenações de curso, que devem procurar promover além dos cursos de nivelamento, palestras e eventos de cunho cultural e acadêmico, com o propósito de complementar a formação profissional com uma formação cultural diversificada.

2.22 ATENDIMENTO PSICOLÓGICO E PSICOPEDAGÓGICO

Considerando a necessidade de propiciar orientação e acompanhamento psicopedagógico e psicológico aos estudantes no processo de aprender a aprender, a Faculdade criou o Núcleo de Apoio Psicológico e Psicopedagógico — NUAPP, que busca atender aos discentes em suas dificuldades emocionais e psicopedagógicas e colaborar positiva e efetivamente para o desenvolvimento das competências dos estudantes, por meio do melhoramento do seu desempenho acadêmico e da aquisição do bem-estar pessoal e social.

O Núcleo de Apoio Psicológico e Psicopedagógico — NUAPP, da FTM, é constituído por um conjunto de princípios e diretrizes que o nortearão na perspectiva de inclusão, do aperfeiçoamento do processo de ensino e aprendizagem, o trabalho dos docentes e funcionários.

O Núcleo constitui um espaço por excelência de contato e debate, em segurança e num contexto de confidencialidade. O serviço é mantido gratuitamente pela Faculdade e, a partir do acolhimento e queixa inicial do aluno ou do professor, o profissional promoverá a orientação de acordo com a necessidade do usuário e ou realizar os encaminhamentos para resolução de problemas dessa ordem.

O estudante que chega ao ensino universitário traz consigo sua história pessoal, suas experiências e sua forma de se relacionar socialmente e encontra um novo espaço, onde necessita de indicações sobre como se orientar na vida universitária, que terá como resultado a sua vida profissional. É necessário estreitar as relações e a comunicação entre alunos e faculdade.

O Núcleo de Apoio Psicológico e Psicopedagógico – NUAPP é composto por um Psicólogo e um Pedagogo.

São objetivos do NUAPP:

- Promover e desenvolver uma política de assistência psicológica e psicopedagógica, na perspectiva de inclusão, fundamentada nos princípios da diversidade, da solidariedade, da justiça social, buscando o convívio harmônico, saudável e produtivo entre os discentes desta Faculdade;

- Melhorar o processo ensino-aprendizagem de forma a atender os discentes em suas necessidades individuais e coletivas, emocionais e cognitivas, sociais e científicas, vocacionais e profissionais, com o intuito de fortalecer o discente e o espaço universitário;

- Desenvolver ações que incentivem os discentes à continuidade e permanência no ensino superior;

- Colaborar/assessorar os coordenadores de curso na programação de palestras e cursos, buscando o desenvolvimento biopsicossocial dos discentes;

- Trabalhar temas transversais em sala de aula, buscando refletir sobre o mercado de trabalho;

- Assessorar docentes na elaboração de estratégias que atendam as necessidades dos discentes;

- Desenvolver/aplicar, anualmente, aos ingressantes, questionário buscando conhecer o perfil dos discentes. Estes dados facilitarão atividades a serem desenvolvidas;

- Colaborar em programas de formação de professores;

- Encaminhar o discente a um profissional especializado, quando necessário;

- Orientar acadêmicos dos últimos termos sobre elaboração de currículo, entrevistas, participação de trabalho em grupo, dentre outros;

- Incentivar a Formação Continuada dos docentes;

- Estimular a integração das dimensões ensino-pesquisa-extensão nos cursos de graduação;
- Participar com os demais membros da comunidade acadêmica, e em consonância com os Núcleos Docentes Estruturantes, de encontros de discussão, grupos de estudos e outros;
- Contribuir com a CPA nos processos avaliativos institucionais referentes às funções didático-pedagógicas.

2.23 ORGANIZAÇÃO ESTUDANTIL

A FTM procura se consolidar por meio de compromissos e ações que reforcem sua proposta educacional, a qual percebe o espaço universitário como um lugar de debate, aberto às críticas e novos conceitos. Nesse sentido, procura desenvolver ações democráticas que congreguem a todos, docentes, discentes e corpo administrativo, numa proposta de ensino que se harmonize com o interesse de todos. Assim, é dada especial atenção aos canais participativos que possibilitem a inserção das opiniões do corpo discente nos processos e discussões que se relacionam diretamente com seus interesses acadêmicos. São eles:

- **Eleição para representante de turma** – os alunos podem escolher livremente, entre seus pares, um representante de turma para atuar em seu nome, em determinadas ocasiões como: intermediando relações entre turmas, entre os alunos e o coordenador de curso, entre os alunos e alguns órgãos dentro da IES;
- **Formação de Centros Acadêmicos pelos alunos – CAs** – é aberto a todos os cursos a possibilidade de organizarem seus Centros Acadêmicos;
- **Participação nos órgãos colegiados -** Os alunos têm direito, de acordo com o Regimento Geral da FTM, de representação junto a órgãos colegiados, por meio de um representante;
- **Participação na Comissão Própria de Avaliação – CPA –** A comunidade discente participa do processo de avaliação institucional por meio da representação discente na comissão Própria de Avaliação, conforme previsto na lei dos SINAES.

2.24 PROGRAMAS DE APOIO E ORIENTAÇÃO FINANCEIRA AOS DISCENTES

A IES desenvolve alguns programas especiais que visam dar respaldo às atividades do corpo discente, procurando fomentar uma vivência acadêmica enriquecedora e produtiva, adequada para seu desenvolvimento profissional e pessoal, e também possibilitar a sua permanência até a conclusão do curso.

As políticas de inclusão de estudantes carentes são de responsabilidade da direção acadêmica, voltada aos alunos da instituição que se encontram em dificuldades financeiras, com mensalidades em atraso, ou que queiram solicitar benefícios junto à IES.

Os procedimentos do serviço de apoio ao aluno FTM são feitos de modo orientar os alunos sobre as políticas financeiras existentes para a quitação de débitos em atraso, obtenção de descontos e também para o pagamento antecipado de mensalidades e forma de concessão de créditos educativos.

As diretrizes para a definição dos descontos serão relacionadas em documento formal da FTM, o qual dispõe sobre o oferecimento dos benefícios, assim como orienta os critérios para a concessão dos mesmos. Os benefícios a serem concedidos estão limitados aos valores liberados pela Diretoria Geral.

Podem requerer os benefícios:

1. Funcionários, professores e seus respectivos dependentes legais (filhos e cônjuge);
2. Monitores
3. Alunos que realizam estágio na IES – Bolsa Trabalho;
4. Alunos socialmente carentes;
5. Alunos indicados pela Diretoria.

Quanto aos procedimentos para requerer o benefício, o interessado deve procurar a direção acadêmica, onde receberá todas as orientações para a solicitação e obtenção de benefícios.

Quanto aos percentuais de desconto oferecidos, a IES manterá uma política formal de orientaçao aos processos para obtenção e manutenção de bolsas de estudo, a qual define os parâmetros que serão avaliados nas solicitações. As concessões observarão o limite indicado pela Diretoria Geral. A direção acadêmica, também será responsável pela gestão do programa institucional de financiamento estudantil. Todo ano a Instituição destinará um valor determinado no seu orçamento para financiamento das mensalidades de alunos carentes.

Além das bolsas internas, a IES também oferta vagas pelo Programa Universidade para Todos – PROUNI, com bolsas parciais e integrais, variando a oferta do número de bolsas conforme planejamento da IES.

2.25 ESTÍMULOS À PERMANÊNCIA ESTUDANTIL

Uma das preocupações da FTM é o permanente acompanhamento do estudante durante a graduação e o incentivo à permanência no curso por meio de serviços que possibilitem sua efetiva integração com as atividades acadêmicas, com o corpo docente, com os colegas e com a instituição como um todo. Para isso manterá um programa de cursos de nivelamento, disponibilizará ferramentas interativas para facilitar o gerenciamento de sua vida acadêmica e um serviço de acompanhamento de alunos desistentes.

2.26 ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

A proposta didático-pedagógica da IES, considerando sua proposta de aperfeiçoamento continuado, não poderia deixar de contemplar um plano de acompanhamento dos egressos. Isso porque é pela avaliação dos egressos que se pode ter a exata dimensão dos resultados práticos de seus cursos, constando o seu grau de intervenção sócio-profissional. A partir dessa avaliação, o curso poderá analisar a necessidade de alteração e/ou atualização das ementas e conteúdos programáticos das disciplinas.

O Plano de acompanhamento de egressos ocorre, por meio de um cadastro informatizado dos alunos, com atualização periódica e acompanhamento das atividades profissionais e/ou acadêmicas do egresso. O desenvolvimento de um Programa de Acompanhamento de Egressos serve de instrumento para possibilitar a avaliação continuada da instituição, através do desempenho profissional dos egressos, como um importante passo no sentido de incorporar ao processo ensino/aprendizagem elementos da realidade externa à instituição que apenas o diplomado está em condições de oferecer, já que é ele quem experimenta pessoalmente as consequências dos aspectos positivos e negativos vivenciados durante sua graduação. Nesse contexto, a Instituição deve conhecer as dificuldades

de seus egressos e coletar informações de mercado, as quais possibilitarão formar profissionais cada vez mais qualificados para o exercício de suas atribuições.

Este Programa fomenta, além do acompanhamento da inserção profissional dos egressos, outras atividades que promovam a interação entre egressos e ingressos, incentivando-os à formação continuada e aprimoramento de sua formação oferecida pela Instituição, a partir das experiências acadêmicas e profissionais. Mantendo o vínculo com a instituição, e se sentindo amparado por ela, possibilitamos ao egresso dar continuidade aos estudos em cursos de extensão e/ou pós-graduação, aprimorando seu desenvolvimento profissional.

Desta forma, o Programa tem com objetivo geral avaliar a eficácia dos cursos, no que se refere a sua capacidade de favorecer o ingresso e ou permanência do egresso no mercado de trabalho, e também busca atender os seguintes objetivos específicos:

Quanto aos objetivos específicos, o programa pretende:

- Apoiar medidas recomendadas para a melhoria do ensino e da cultura, quer na atualização de currículos, quer na realização de cursos especiais e de extensão universitária;
- Avaliar o desempenho da instituição, por meio do acompanhamento do desenvolvimento profissional dos egressos;
- Suscitar e fortalecer oportunidades de aproximação profícua entre antigos alunos e docentes da IES;
- Propor linhas de desenvolvimento de estudos nas diversas áreas de conhecimento e atuação do profissional egresso;
- Promover intercâmbio entre egressos e ingressos;
- Promover a realização de atividades extracurriculares, de cunho técnico-profissional, como complemento à sua formação prática, e que, pela própria natureza do mundo moderno, estão em constante aperfeiçoamento;
- Condecorar egressos que se destacam nas atividades profissionais;

Para a consolidação do programa serão desenvolvidas ações no sentido de:

- **Incentivar a formação continuada dos ex-alunos** – visando oportunizar melhores chances profissionais, os alunos são orientados no sentido de que a vida profissional deve ser constantemente aprimorada pelo estudo, em nível Lato Sensu. Nesse sentido, a FTM oferecerá bolsas com desconto para os ex-alunos.
- **Encaminhamento Profissional** – a inserção no mercado de trabalho é feita com auxílio Programa **FTM DE ESTAGIOS E EMPREGOS**. Já no último semestre dos cursos, os coordenadores são orientados no sentido

de mapearem a existência de alunos ainda não inseridos no mercado, para uma possível reversão dessa situação;

- **Compartilhamento de experiências** – os ex-alunos podem ser requisitados para ministrar palestras ou aulas para os alunos, com objetivo de colocar os graduandos em contato com as várias experiências profissionais vividas pelos egressos;
- **Manutenção do vínculo com a IES** – é permitido e incentivado aos egressos a participação em eventos promovidos pela IES, como cursos de extensão, pós-graduação, seminários, palestras, também consultas às bibliotecas, de modo a melhora sempre mais a sua atualização profissional.

A criação de um Banco de Dados de Egressos, visa recrutar dados sobre a atuação profissional, formação oferecida pela Instituição, dificuldades encontradas na profissão, entre outros. Essas informações subsidiam ações calcadas na possibilidade de potencializar competências e habilidades em prol do desenvolvimento qualitativo da oferta educacional, além de propiciar informações importantes para melhoria contínua dos processos acadêmicos,tais como:

a. Reflexão da instituição sobre o resultado;
b. Subsídios para o projeto pedagógico;
c. Estímulos à elaboração de subprojetos especiais e estratégias coletivas e criativas, para atendimento das diferenças regionais (EAD);
d. Alteração da metodologia, atualização e adequação dos cursos.

Para consolidação do processo são desenvolvidas ações no sentido de permitir o acesso às bibliotecas (dos Campi e Virtual), disponibilização de notícias sobre cursos de extensão, pós-graduação, descontos oferecidos para alunos egressos, posicionamento do mercado de trabalho, concursos públicos, e outros informes de interesse do egresso.

Diante disso, o Acompanhamento de Egressos, passa a ser um mecanismo importante para que avaliações sejam feitas, porque, além de possibilitar uma informação detalhada da inserção do egresso no mundo de trabalho, possibilita que a instituição seja constante e devidamente avaliada.

3 ADMINISTRAÇÃO DO CURSO

O Curso é a unidade básica da Faculdade, para todos os efeitos de organização administrativa e didático-científica, sendo integrado pelos professores das disciplinas que compõem o currículo da formação, pelos alunos, nele matriculados, e pelo pessoal técnico-administrativo. Operacionalizado em conformidade com seu projeto pedagógico, abrange componentes curriculares e atividades de ensino, pesquisa/iniciação científica e extensão, bem como as políticas e metas delineadas no PDI da Instituição.

O Curso é integrado pelo Conselho de Curso, para as funções deliberativas e normativas, e pela Coordenadoria de Curso, para as tarefas executivas. Integra-se também ao curso o Núcleo Docente Estruturante – NDE, responsável pela implementação do projeto pedagógico, dentre outras atribuições.

1.1. ATUAÇÃO DO COORDENADOR

Considera-se o Coordenador como gestor do curso, tendo suas atribuições delineadas no Regimento Geral da Faculdade. O Coordenador de Curso é escolhido e designado pelo Diretor-Geral, para mandato de um ano, permitida a recondução.

Compete ao Coordenador de Curso:

I - convocar e presidir as reuniões do Conselho de Curso;

II - representar a Coordenadoria de Curso perante as autoridades e órgãos da Faculdade;

III - elaborar o horário escolar do curso e fornecer à Diretoria Acadêmica os subsídios para a organização do calendário acadêmico;

IV - orientar, coordenar e supervisionar as atividades do curso;

V - fiscalizar a observância do regime escolar e o cumprimento dos programas e planos de ensino, bem como a execução dos demais projetos da Coordenadoria;

VI - acompanhar e autorizar estágios curriculares e extracurriculares no âmbito de seu curso;

VII - homologar aproveitamento de estudos e propostas de adaptações de curso;

VIII - exercer o poder disciplinar no âmbito do curso;

IX - executar e fazer cumprir as decisões do Conselho de Curso e as normas dos demais órgãos da Faculdade;

X - exercer as demais atribuições previstas no Regimento e aquelas que lhe forem atribuídas pelo Diretor Geral e demais órgãos da Faculdade.

1.2. CARGA HORÁRIA DE COORDENAÇÃO DE CURSO

A carga horária da coordenação do curso será de 40 horas semanais.

1.3. COMPOSIÇÃO E FUNCIONAMENTO DO COLEGIADO DE CURSO

O Colegiado de Curso é integrado pelos seguintes membros:

I – O Coordenador de Curso, que o preside;

II - Representantes do corpo docente do curso, escolhidos por seus pares, com mandato de um ano;

III - Um representante do corpo discente, indicado na forma da legislação vigente, com mandato de um ano, sem direito a recondução.

Em suas faltas ou impedimentos, o Coordenador de Curso será substituído por professor de disciplina aderente profissionalizante do curso, designado pelo Diretor Acadêmico.

O Colegiado de Curso reúne-se, no mínimo, 02 (duas) vezes por semestre, e, extraordinariamente, por convocação do Coordenador do Curso, ou por convocação de 2/3 (dois terços) de seus membros, devendo constar da convocação a pauta dos assuntos e serem tratados.

Compete ao Colegiado de Curso:

- contribuir na definição do perfil de egresso do curso e das diretrizes gerais das disciplinas, com suas ementas e respectivos programas;
- participar da elaboração do currículo do curso e suas alterações com a indicação das disciplinas e respectiva carga horária, de acordo com as diretrizes curriculares emanadas do Poder Público;
- promover a supervisão didático-pedagógica do curso;
- aprovar os programas de disciplinas, planos de aulas e planejamento das atividades articuladas ao ensino;
- colaborar com a coordenação do curso, na operacionalização do projeto pedagógico,
- promover a avaliação do curso;
- avaliar e emitir parecer sobre aproveitamento de estudos e de adaptações, mediante requerimento dos interessados;
- propor medidas de natureza acadêmica que visem à melhoria do processo ensino- aprendizagem.
- acompanhar os indicadores de resultados obtidos pelo curso.
- colaborar com os demais órgãos acadêmicos no âmbito de sua atuação;
- exercer outras atribuições de sua competência ou que lhe forem delegadas pelos demais órgãos colegiados.

1.4. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

O NDE é constituído por professores pertencentes ao corpo docente do curso, com liderança acadêmica e presença efetiva no seu desenvolvimento, percebidas na produção de conhecimentos na área, no desenvolvimento do ensino, e em outras dimensões entendidas como importantes pela instituição. Conforme registra a Resolução CONAES 1/2010, o NDE atende aos seguintes requisitos em sua composição:

- ser constituído por um mínimo de 5 professores pertencentes ao corpo docente do curso;
- ter pelo menos 60% de seus membros com titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação stricto sensu
- ter todos os membros em regime de trabalho de tempo parcial ou integral, sendo pelo menos 20% em tempo integral;
- assegurar estratégia de renovação parcial dos integrantes do NDE de modo a assegurar continuidade no processo de acompanhamento do curso.

1.5. ATUAÇÃO DO NDE

De acordo com a Resolução nº 01, de 17 de junho de 2010, que normatiza o Núcleo Docente Estruturante, bem como o seu regulamento específico aprovado pelo CONSUP, estão previstas as seguintes atribuições para o NDE do curso:

- elaborar o projeto pedagógico do curso, definindo sua concepção e seus fundamentos;
- estabelecer o perfil profissional do egresso do curso e contribuir para a consolidação deste perfil profissional;
- indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;
- atualizar periodicamente o projeto pedagógico do curso, conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, quando necessário, encaminhando para aprovação no colegiado de cursos;
- supervisionar as formas de autoavaliação e acompanhamento do curso definidas pelos órgãos colegiados;
- analisar e avaliar os planos de ensino dos componentes curriculares definidos para o curso;
- zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo; acompanhar o trabalho efetivo discente;

O Regulamento do Núcleo Docente Estruturante do curso segue anexado a este projeto pedagógico, estando também disponível para consulta na Secretaria Geral e na Biblioteca. Os componentes do NDE assumiram compromisso de permanência ininterrupta no curso até no mínimo o reconhecimento do curso, visando à continuidade do trabalho iniciado.

1.6. TITULAÇÃO DO NDE

O grupo de docentes é constituído por professores titulados em pós-graduação stricto sensu e possuem formação acadêmica compatível com sua atuação junto ao curso.

1.7. REGIME DE TRABALHO DO NDE

O Núcleo Docente Estruturante do curso de Bacharelado em Nutrição conta com 2 (dois) docentes em regime de tempo integral e 3 (tres) docentes em regime de tempo parcial, atendendo integralmente a Resolução CONAES 1/2010 que normatiza o funcionamento e composição do NDE.

1.8. MEMBROS DO NDE

DOCENTE	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes	Doutora	Integral
Luciana Maria Martinez Vaz	Mestre	Integral
Flávia Helena Carvalho de Melo	Mestre	Integral
Fabrícia França Bezerril	Doutor	Integral
Cláudia Maria de Sousa	Doutor	Integral

1.9. CORPO DOCENTE E TUTORIAL

1.9.1. COORDENADOR DO CURSO

NOME	CPF	TITULAÇÃO	REGIME
Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes	059.699.254-89	Doutor	Integral

1.10. CORPO DOCENTE-TUTOR DO CURSO

1º SEMESTRE				
DISCIPLINA	PROFESSOR	TITULAÇÃO	REGIME	CPF
Educação e Novas Tecnologias	Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes	Doutor	Integral	059.699.254-89
Anatomia Humana	Cláudia Maria de Sousa	Doutor	Integral	854.727.784-68
Citologia e Histologia	Caio Vinícius da Silva	Mestre	Integral	073.235.314-97

Bioquímica Geral	Aléf Brito de Monteiro	Doutor	Integral	048.419.152-54
Introdução à Ciência da Nutrição	Luciana Maria Martinez Vaz	Mestre	Integral	425.049.884-00
Leitura e Produção Textual	Raissa Mirella de Moura Melo	Mestre	Integral	079.507.224-44
Metodologia da Pesquisa Cietífica	Flávia Helena Carvalho de Melo	Mestre	Integral	030.346.214-13
Atividade Curricular de Extensão I	Luciana Maria Martinez Vaz	Mestre	Integral	425.049.884-00
2º SEMESTRE				
DISCIPLINA	**PROFESSOR**	**TITULAÇÃO**	**REGIME**	**CPF**
Biologia do Desenvolvimento e Genética	Aléf Brito de Monteiro	Doutor	Integral	048.419.152-54
Microbiologia Geral	Caio Vinícius da Silva	Mestre	Integral	073.235.314-97
Bioquímica dos Alimentos	Fabrícia França Bezerril	Doutor	Integral	065.567.514-05
Fisiologia Humana	Cláudia Maria de Sousa	Doutor	Integral	854.727.784-68
Psicologia Social	Maria Luiza Rolim Bezerra	Doutor	Integral	095.413.824-44
Imunologia	Caio Vinícius da Silva	Mestre	Integral	079.507.224-44
Atividade Curricular de Extensão II	Luciana Maria Martinez Vaz	Mestre	Integral	425.049.884-00
3º SEMESTRE				
DISCIPLINA	**PROFESSOR**	**TITULAÇÃO**	**REGIME**	**CPF**
Microbiologia dos Alimentos	Fabrícia França Bezerril	Doutor	Integral	065.567.514-05
Epidemiologia e Bioestatística	Maria Luiza Rolim Bezerra	Doutor	Integral	095.413.824-44
Parasitologia	Aléf Brito de Monteiro	Doutor	Integral	048.419.152-54
Patologia	Caio Vinícius da Silva	Mestre	Integral	073.235.314-97
Métodos de Análise da Composição dos Alimentos e Análise Sensorial	Flávia Helena Carvalho de Melo	Mestre	Integral	030.346.214-13
Higiene, Controle e Legislação de Alimentos	Raissa Mirella de Moura Melo	Mestre	Integral	079.507.224-44
Unidade Curricular de Extensão III	Luciana Maria Martinez Vaz	Mestre	Integral	425.049.884-00
4º SEMESTRE				
DISCIPLINA	**PROFESSOR**	**TITULAÇAO**	**REGIME**	**CPF**
Avaliação Nutricional	Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes	Doutor	Integral	059.699.254-89
Bioética e Ética Profissional	Luciana Maria Martinez Vaz	Mestre	Integral	425.049.884-00
Fisiopatologia da Nutrição	Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes	Doutor	Integral	059.699.254-89
Nutrição e Metabolismo	Maria Luiza Rolim Bezerra	Doutor	Integral	095.413.824-44
Interação Droga e Nutrientes	Flávia Helena Carvalho de Melo	Mestre	Integral	030.346.214-13
Alimentos Funcionais	Fabrícia França Bezerril	Doutor	Integral	065.567.514-05
Atividade Curricular de Extensão IV	Luciana Maria Martinez Vaz	Mestre	Integral	425.049.884-00
5º SEMESTRE				
DISCIPLINA	**PROFESSOR**	**TITULAÇAO**	**REGIME**	**CPF**
Gastronomia	Maria Luiza Rolim Bezerra	Doutor	Integral	095.413.824-44
Técnica e Dietética	Fabrícia França Bezerril	Doutor	Integral	065.567.514-05
Nutrição Comportamental	Giselly Maria da Costa	Mestre	Integral	118.013.114-20

Tecnologia dos Alimentos	Raissa Mirella de Moura Melo	Mestre	Integral	079.507.224-44
Nutrição e Dietética	Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes	Doutor	Integral	059.699.254-89
Educação Alimentar e Nutricional	Luciana Maria Martinez Vaz	Mestre	Integral	425.049.884-00
Nutrição nos Ciclos da Vida	Flávia Helena Carvalho de Melo	Mestre	Integral	030.346.214-13
Unidade Curricular de Extensão V	Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes	Doutor	Integral	059.699.254-89
6º SEMESTRE				
DISCIPLINA	**PROFESSOR**	**TITULAÇAO**	**REGIME**	**CPF**
Nutrição Experimental	Maria Luiza Rolim Bezerra	Doutor	Integral	095.413.824-44
Nutrição Esportiva	Giselly Maria da Costa	Mestre	Integral	118.013.114-20
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Maria Luiza Rolim Bezerra	Doutor	Integral	095.413.824-44
Nutrição e Políticas Públicas de Saúde	Luciana Maria Martinez Vaz	Mestre	Integral	425.049.884-00
Terapia Nutricional I	Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes	Doutor	Integral	059.699.254-89
Optativa	Flávia Helena Carvalho de Melo	Mestre	Integral	030.346.214-13
Unidade Curricular de Extensão VI	Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes	Doutor	Integral	059.699.254-89
7º SEMESTRE				
DISCIPLINA	**PROFESSOR**	**TITULAÇAO**	**REGIME**	**CPF**
Nutrição Materno Infantil	Flávia Helena Carvalho de Melo	Mestre	Integral	030.346.214-13
Terapia Nutricional II	Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes	Doutor	Integral	059.699.254-89
Suporte Nutricional Avançado	Flávia Helena Carvalho de Melo	Mestre	Integral	030.346.214-13
Trabalho de Conclusão de Curso I	Luciana Maria Martinez Vaz	Mestre	Integral	425.049.884-00
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Maria Luiza Rolim Bezerra	Doutor	Integral	095.413.824-44
Unidade Curricular de Extensão VII	Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes	Doutor	Integral	059.699.254-89
8º SEMESTRE				
DISCIPLINA	**PROFESSOR**	**TITULAÇAO**	**REGIME**	**CPF**
Trabalho de Conclusão de Curso II	Luciana Maria Martinez Vaz	Mestre	Integral	425.049.884-00
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Flávia Helena Carvalho de Melo	Mestre	Integral	030.346.214-13
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes	Doutor	Integral	059.699.254-89
Unidade Curricular de Extensão VIII	Francisca Nayara Dantas Duarte Menezes	Doutor	Integral	059.699.254-89

1.11. PARTICIPAÇÃO DOCENTE NA INSTITUIÇÃO

A FTM – Faculdade Três Marias comunga com a ideia de que um trabalho eficiente em uma instituição de ensino superior depende dos processos democráticos estabelecidos no seu interior. Nesse sentido, a IES incentiva a participação do corpo docente na tomada de decisão acerca dos rumos futuros da instituição, bem como na composição dos órgãos colegiados, conforme definido no Regimento Geral. Por estas razões é que a presença dos docentes nas instâncias diretivas está amplamente assegurada, bem como em processos de consultoria, normatização e deliberação nos assuntos acadêmicos, administrativos e disciplinares nos órgãos colegiados. Dessa forma, a IES entende a atuação dos docentes como uma prática que extrapola o espaço da sala de aula, adentrando também os demais espaços institucionais.

2. INFRAESTRUTURA

A IES possui atualmente uma infraestrutura para oferecer, em parceria com outras Instituições, variados serviços Educacionais – ensino presencial e a distância, com Bacharelados, Licenciaturas, Tecnologias e Pós-Graduação - e também os subsídios necessários para iniciar seu processo de expansão como IES credenciada.

Entre os anos de 2018 e 2026, foram criados vários cursos de graduação, os quais foram implantados gradualmente. Esse processo exige uma significativa reformulação estrutural em todos os níveis, visando possibilitar o atendimento das demandas que surgem com o aumento do corpo docente, discente e técnico-administrativo. Uma das consequências desse crescimento é a necessidade de ampliação da infraestrutura física e tecnológica, com o aumento do número de salas de aula, laboratórios, setores administrativos e da quantidade de equipamentos essenciais à execução das atividades educacionais e administrativas, como recursos de informática, computadores, softwares, redes e demais tecnologias de suporte.

A expansão da estrutura física é planejada considerando a abertura de novos cursos e o consequente aumento do número de vagas oferecidas. Dessa forma, todo o planejamento orçamentário da IES orienta-se por essa perspectiva de crescimento, levando em conta as despesas, receitas e investimentos realizados ao longo do período de planejamento institucional.

Inicialmente, são apresentados os investimentos já realizados e àqueles planejados para a ampliação dos serviços em cada modalidade de ensino e para os respectivos cursos ofertados pela instituição. Também são detalhadas as previsões relativas às despesas operacionais de cada modalidade de ensino, às receitas institucionais e aos parâmetros utilizados na elaboração do orçamento de receitas e despesas, proporcionando uma visão abrangente do planejamento financeiro e administrativo da IES.

Com base em todos esses dados, a IES espera demonstrar a consistência do seu planejamento orçamentário para os anos de vigência do Plano de Desenvolvimento Institucional, já contando inclusive com um segundo prédio na

cidade de João Pessoa-PB, que servirá para a ampliação desejada. Atualmente a IES funciona em na cidade de João Pessoa, contando com uma infraestrutura conforme apresentamos no quadro a seguir.

Quadro 13: Infraestrutura da Faculdade Três Marias – FTM.

UNIDADE SEDE	
AMBIENTES	**QUANTIDADE**
Direção	2
Coordenações	20
Recepção	1
Secretaria Acadêmica	1
CPA, NUAPP e NDE	1
Salas de aula	35
Sala dos Professores (gabinete para professores tempo integral e secretária)	1
Sala de atendimento ao aluno	3
Auditório	1
Laboratório de Informática	2
Biblioteca (sala de estudo individual, em grupo e acervo)	1
Espaço de convivência	1
Banheiros	06 banheiros com 27 cabines
Cantina	1
Copa	1
Estúdio	1
Sala de apoio à informática	1
Laboratório Multidisciplinar I	1
Laboratório Multidisciplina II	1
Laboratório Multidisciplinar III	1
Laboratório de Avaliação nutricional	1

A IES conta também com laboratório de informática localizado no Edifício Maximum Empresarial - Avenida Juarez Távora, 522, Torre, João Pessoa - PB - CEP 58040907.

4.1 SALAS DE AULA

As salas de aula são disponibilizadas de acordo com as necessidades dos cursos, as quais apresentam-se arejadas e bem iluminadas e contam com todo mobiliário necessário, de forma a oferecer conforto para alunos e professores durante

as aulas. Tais ambientes também apresentam diferenciação específica, de acordo com a característica do curso, existindo salas apropriadas para aulas teóricas e práticas.

4.2 INSTALAÇÕES ADMINISTRATIVAS E COORDENAÇÕES DE CURSOS

Para a realização das atividades administrativas todos os setores estão equipados com mobiliário (mesas, cadeiras, arquivos, armários, etc) e equipamentos (informática, telefonia, material de escritório, etc) de acordo com suas necessidades. As Coordenações de Cursos acompanham a localização dos cursos por campi, possuindo toda a infraestrutura necessária para respaldar os coordenadores na execução de suas tarefas. Os espaços ocupados são definidos conforme a necessidade de cada setor.

4.3 SECRETARIA ACADÊMICA

O setor de Registro e Controle Acadêmico compõe-se de uma Secretária Geral e os auxiliares e será responsável e pelos cursos presenciais, a Distância e de Pós-Graduação.

O Setor de Registro e Controle Acadêmico é uma instância de apoio responsável pelos processos de normatização, recebimento, análise, processamento e distribuição das informações e dados sobre a vida acadêmica dos alunos, desde o seu ingresso na instituição até a colação de grau, expedição e registro do diploma, o que inclui, também, zelar pelo controle dos registros acadêmicos de modo a garantir a segurança, preservação, lançamento e correção no trato dos documentos escolares, bem como acompanhar a legislação vigente.

4.4 ÁREAS DE CONVIVÊNCIA

Cada campi conta com áreas dedicadas à convivência da sua comunidade acadêmica. São as cantinas e os espaços livres com bancos estrategicamente instalados para maior conforto. A IES também disponibiliza espaços estruturais para

a constituição dos Centros Acadêmicos, com todo o suporte necessário para que os alunos executem suas atividades.

4.5 SALAS PARA DOCENTES

Cada unidade dispõe de amplas salas para os professores - em média 60m2 cada - todas equipadas para a realização de algumas atividades docentes. Possui mobiliário e equipamentos adequados como computadores exclusivos, impressoras, aparelhos de telefone e fax. Os professores são assessorados por secretárias que viabilizam serviços essenciais como digitação e outros. Os professores também dispõe de ambientes adequados dentro das unidades, para as atividades de orientações e desenvolvimento de trabalhos acadêmicos.

4.6 AUDITÓRIOS

A IES possui um auditório na sede para a realização de eventos diversos, equipados com toda a infraestrutura de comunicação e mídia, que comporta aproximadamente 150 pessoas.

4.7 LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA

A infraestrutura tecnológica conta com laboratórios de informática, para os alunos realizarem as atividades acadêmicas. Cada aluno possui um login e uma senha, que lhe garante acesso tanto à rede do laboratório quanto à Internet. Ficam abertos de segunda a sábado, das 9h às 22h00. Entretanto, como muitas aulas são ministradas nestes laboratórios, eles estão disponíveis integralmente apenas no período diurno. Para o período noturno é feito um agendamento semestral e os horários disponíveis para uso livre está fixados nas portas para informação da comunidade acadêmica.

Em cada turno existe no mínimo um técnico no laboratório, responsável pelo controle e pelo bom funcionamento da rede instalada, bem como pela manutenção da ordem e adequação das condições ambientais necessárias. Os docentes podem fazer uso do conjunto dos equipamentos instalados nos laboratórios da Instituição, além dos computadores exclusivos na sala dos professores.

4.7.1 CONSERVAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA

A Instituição atua neste segmento utilizando a sistematização da manutenção preventiva dos equipamentos, visando antecipar eventuais problemas que possam vir a acontecer, existindo verificação diária das máquinas pelo do corpo técnico da Faculdade. Essa manutenção é realizada interna ou externamente, considerando a vigência do prazo de garantia ou a necessidade de envio do equipamento para oficinas previamente cadastradas e homologadas pela Instituição.

A atualização tecnológica dos *softwares* se faz por meio da aquisição de novos lançamentos, pela observação das tendências do mercado e pela atualização, por meio de contratos de parceria com empresas de softwares. Antes do início de cada período letivo, é feito um levantamento junto às coordenações de curso e aos professores, procurando identificar suas necessidades para o ensino. Com a aquisição de novos produtos, é feita a adequação do *hardware* por meio da substituição dos equipamentos ou da atualização (*upgrades*) dos mesmos.

4.7.2 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS PARA FORMAÇÃO PROFISSIONAL

Os laboratórios são espaços acadêmicos onde são realizadas práticas simuladas antes de os discentes adentrarem aos espaços de prática real do exercício profissional, bem como o complemento para a formação teórica.

Para o contínuo aperfeiçoamento das estratégias administrativas de suporte às atividades práticas desenvolvidas nos seus espaços acadêmicos, os laboratórios contam com técnicos que desempenham as atividades de estruturação das providências necessárias à realização das aulas práticas. As aulas são previamente agendadas, antes do início de cada semestre, sincronizadas segundo a necessidade do curso. Dessa forma, sempre que os docentes e alunos comparecem a cada laboratório para o início de uma aula, todo o material a ser utilizado já pronto e disponível para o uso de todos os participantes. Os laboratórios estão disponíveis para aulas, aprofundamentos, monitorias e outros estudos.

4.7.3 LABORATÓRIO MULTIDISCIPLINAR I

O conhecimento do corpo humano é essencial no percurso formativo do discente do curso de Bacharelado em Nutrição, o qual serve de apoio ao aprendizado morfológico macroscópico dos órgãos dos diferentes sistemas do organismo. Este laboratório permite que os docentes desenvolvam atividades práticas das disciplinas que são consideradas de conhecimento básico na área da saúde. Dessa forma, o Laboratório foi pensado de forma que o aluno possa articular conhecimento teórico e prático na sua trajetória como acadêmico do curso de Bacharelado em Nutrição. Atualmente dispõe dos seguintes equipamentos:

MATERIAL/ EQUIPAMENTO QUANTIDADE
Armário01
Braço anatômico vascularizado com suporte metálico 01
Braço musculado 8 partes em resina04
Célula animal ampliada 04
Célula vegetal ampliada 01
Cérebro Humano com artérias 3 partes 04
Cérebro Humano colorido 04
Cérebro Humano músculos e artérias 04
Coluna Vertebral Flexível c/154élvis e cabeça femur 04
Coração tamanho natural em 2 partes 04
Data show 01
Esqueleto Anatômico grande c/ suporte 01
Esqueleto Anatômico pequeno 01
Esqueleto Anatômico pequeno 01
Esqueleto Humano 3 dentes 1.70m coluna flex 04
Esqueleto Humano 85 cm 04
Feto humano com placenta (sexo masculino) em conserva 01
Laringe Humana 04
Maca com rodas p/ transporte 01
Macas Inox 03

Manequim bissexual c/ órgãos internos 01

Modelo anatômico musculado 85 cm 18 partes 04

Modelo muscular humano 04

Modelo Sistema Respiratório, pulmão 7 partes 04

Olho em orbita ampliado 10 partes 03

Ouvido gigante em 6 partes 04

Perna com músculos e nervos em 10 partes 04

Pele 02

Pias de cubas metálicas 02

Rim com glândula adrenal 04

Sistema geniturinário feminino04

Sistema geniturinário masculino 04

Suporte de Papel Toalha 01

Suporte de Sabão Líquido 01

Torso Bissexual 04

EQUIPAMENTO QUANTIDADE

Balança analítica digital 1

Balança semi analítica digital 1

Chuveiro Lava Olhos (chuveiro de emergência) 1

Deionizador 1

Destilador 1

Estufa incubadora dbo 1

Estufas de secagem 2

Funil de decantação 3

Funil de separação 3

Mantas aquecedoras 2

Mufla 1

Pipeta graduada de vidro 1 mL 10

Pipeta graduada de vidro 25 mL 10

Pipeta graduada de vidro 5 mL 10

Pipeta Volumétrica 10mL 10

Pipeta Volumétrica 1mL10

Pipeta Volumétrica 20mL 10
Proveta de vidro base poli 10 mL 10
Proveta de vidro base poli 100 mL 10
Proveta de vidro base poli 1000 mL 10
Proveta de vidro base poli 25 mL 10
Proveta de vidro base poli 250 mL 10
Proveta de vidro base poli 50 mL 10
Proveta de vidro base poli 500 mL 10
Suporte para buretas 10
Agitador de tubos MOD.251 3800 RPM FANEM 01
Álcool Etílico 70° INDM 01
Algodão Hidrófilo 500G (rolo) 02
Almofolias (plástico) bico curvo 500 ML 10
Anídrico Acético C4H603 01
Aquecedor de Tubos de Ensaio EVLAB/ B.M EV. 015 01
Ar condicionado 01
Armário01
Armário de aço 01
Autotransformador elétrico (AUDIO FLX) OLIVELTT01
Balança analítica eletrônica digital MOD. FA 2104 N02
Bandeja simples 01
Bandejas c/ tampas 02
Bandejas de plástico 03
Bastões de vidro finos (usados para dissolver soluções)15
Bastões de vidro grossos (usados para dissolver soluções)10
Becker Grad. 250ML 07
Becker Grad.100 ML 07
Becker Grad.50ML 10
Bicos de Busen Metálicos 01

4.7.4. LABORATÓRIO MULTIDISCIPLINAR II

O conhecimento do corpo humano é essencial no percurso formativo do discente do curso de Bacharelado em Nutrição, o qual serve de apoio ao aprendizado microscópico dos órgãos dos diferentes sistemas do organismo. Este laboratório permite que os docentes desenvolvam atividades práticas das disciplinas que são consideradas de conhecimento na área da saúde. Dessa forma, o Laboratório foi pensado de forma que o aluno possa articular conhecimento teórico e prático na sua trajetória como acadêmico do curso de Bacharelado em Nutrição. Atualmente dispõe dos seguintes equipamentos:

MATERIAL/ EQUIPAMENTO QUANTIDAD E
Cadeira01
Bancos 25
Caixa de Papel Filtro 30 UM 01
Caixas c/ lâminas preparadas de Histologia 10
Caixas c/ lâminas preparadas de Microbiologia 04
Caixas de lâminas para microscópio 02
Caixas de papel filtro qualitativo 01
Caixas de Swab plástico com algodão para estéril CRA 05
Caixas de tubos de ensaio (12 und.) p/ Espectofotômetro 10mm) 01
Centrífuga 8 Tubos MACRO III EV. 011 01
Computador 01
Cronômetro digital MOD. SW-2018 AQUIPAR 01
Data show 01
Espátula c/ cabo de madeira 01
Espátula de Ayres Descartável (pct. c/ 100 und.) 01
Espectofotômetro DG.E-225 D MR.CEM 01
Estufa Elétrica c/ Termorregulação até 250° C 01
Estufa Esterilização Secagem Elétrica 1.2 BX. 34 X3434 40 L 01
Fenolfitaleina 1% 1000ML 01
Fenolftaleina PA ACS 01
Fluxômetro de ar comprimido 01
Funil de plástico pequeno 01

Funil de vidro 01
Lâminas comuns para microscópio 120
Lancetas para punção manual01
Lancetas picadoras 293
Lupa Estercoscópica 01
Mesa 01
Microscópios 25
PH Metro de Bolso 0/14 PHTEK 01
Recipiente de preparo(Ex.: cultura) 01
Solução Íodo 1% 100 ML 01
Suporte de Papel Toalha 01
Suporte de Sabão Líquido 01
Suporte universal completo (metálico) 01
Tubos de ensaio 12X70, tamanhos variados 178
Geladeira 01

4.7.5 LABORATÓRIO MULTIDISCIPLINAR III – AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

A avaliação do estado nutricional constitui uma das competências essenciais na formação do nutricionista, sendo fundamental para a identificação de riscos nutricionais, o diagnóstico, o planejamento da assistência e o monitoramento das intervenções nutricionais em indivíduos e coletividades. O Laboratório de Avaliação Nutricional foi concebido para proporcionar aos estudantes do Curso de Bacharelado em Nutrição a integração entre os conhecimentos teóricos e as atividades práticas relacionadas aos métodos de avaliação nutricional, favorecendo o desenvolvimento de habilidades técnicas, científicas e éticas indispensáveis ao exercício profissional.

Neste ambiente, os discentes desenvolvem práticas voltadas à avaliação antropométrica, composição corporal, avaliação clínica, semiologia nutricional, estimativa das necessidades nutricionais, interpretação de indicadores nutricionais e aplicação de protocolos e instrumentos de triagem nutricional utilizados nos diferentes níveis de atenção à saúde. O laboratório atende às atividades práticas de diversas

disciplinas do curso, como Avaliação Nutricional, Nutrição nos Ciclos da Vida, Terapia Nutricional, Nutrição Esportiva, Nutrição e Políticas Públicas de Saúde e aos componentes curriculares de estágio supervisionado, possibilitando a articulação entre ensino, pesquisa e extensão.

Além do desenvolvimento das competências técnicas, o laboratório favorece a formação crítica e humanizada do estudante, estimulando a prática baseada em evidências, a comunicação com o paciente, a tomada de decisão clínica e a atuação ética, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e as atribuições profissionais estabelecidas pelo Conselho Federal de Nutricionistas.

Atualmente, o Laboratório de Avaliação Nutricional dispõe dos seguintes equipamentos:

- Balanças antropométricas mecânicas e digitais para adultos;
- Balanças pediátricas e infantis;
- Estadiômetros fixos e portáteis;
- Antropômetros horizontais e infantômetros;
- Adipômetros científicos (plicômetros);
- Fitas antropométricas inelásticas;
- Segmômetros;
- Paquímetros antropométricos;
- Bioimpedância elétrica (BIA);
- Dinamômetro para avaliação da força de preensão manual;
- Estetoscópios e esfigmomanômetros;
- Glicosímetros e materiais para aferição de glicemia capilar (quando aplicável às práticas);
- Modelos anatômicos para semiologia nutricional;
- Macas para avaliação clínica;
- Mesas e cadeiras para atendimento e orientação nutricional;
- Equipamentos audiovisuais para demonstrações práticas;
- Materiais de consumo utilizados em avaliação antropométrica e semiologia nutricional.

O laboratório foi planejado para atender às necessidades didático-pedagógicas do curso, permitindo a realização de atividades práticas individuais e em grupo, contribuindo para a formação de um nutricionista generalista, crítico, reflexivo, humanista e capacitado para atuar nos diferentes cenários da prática profissional, conforme preconizado pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES nº 6/2021).

4.7.6 LABORATÓRIO DE TÉCNICA E DIETÉTICA

O Laboratório de Técnica Dietética constitui um espaço didático-pedagógico essencial para a formação do nutricionista, destinado ao desenvolvimento de atividades práticas relacionadas ao estudo dos alimentos, das técnicas de preparo, dos métodos de cocção, da composição, das transformações físico-químicas, sensoriais e nutricionais dos alimentos, bem como à elaboração de preparações culinárias voltadas à promoção da alimentação adequada e saudável.

O laboratório possibilita a integração entre teoria e prática, favorecendo o desenvolvimento de competências relacionadas ao planejamento, execução, padronização, avaliação sensorial e controle de qualidade das preparações alimentícias, respeitando os princípios da higiene, segurança dos alimentos, sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos e gastronomia aplicada à Nutrição. Nesse ambiente, os estudantes desenvolvem habilidades fundamentais para a atuação em Nutrição Clínica, Alimentação Coletiva, Saúde Coletiva, Nutrição Materno-Infantil, Nutrição Esportiva, Tecnologia de Alimentos e Educação Alimentar e Nutricional.

O laboratório atende às atividades práticas das disciplinas de Técnica Dietética, Tecnologia de Alimentos, Análise Sensorial de Alimentos, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Educação Alimentar e Nutricional, Nutrição nos Ciclos da Vida, Alimentos Funcionais, Gastronomia e projetos de ensino, pesquisa e extensão, proporcionando aos estudantes vivências relacionadas ao desenvolvimento de produtos, elaboração de fichas técnicas de preparação, cálculo do valor nutricional, controle de rendimento, fatores de correção e cocção, boas práticas de manipulação de alimentos e inovação em alimentos.

O ambiente foi planejado em conformidade com as recomendações da RDC ANVISA nº 216/2004, das Boas Práticas para Serviços de Alimentação e das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, proporcionando condições adequadas para o desenvolvimento das competências técnicas, científicas, éticas e profissionais do nutricionista.

Equipamento	**Quantidade**
Forno industrial a gás	02
Forno elétrico	01
Micro-ondas	02
Geladeira duplex	02
Bancadas em aço inox	03
Pias em aço inox com cubas	02
Coifa industrial	01
Liquidificador industrial	01
Liquidificador doméstico	02
Multiprocessador de alimentos	01
Batedeira planetária	01
Balança eletrônica de precisão	06
Balança digital de cozinha	10
Air Fryer	02
Termômetro digital culinário	10
Termômetro infravermelho	02
Projetor multimídia	01
Tela de projeção	01
Armários para armazenamento	08

Utensílios e materiais permanentes

- panelas de diferentes capacidades;
- panelas de pressão;
- tábuas de corte em polietileno (cores padronizadas);
- facas profissionais de diferentes tipos;
- jogos de medidores (xícaras e colheres);
- jarras graduadas;
- peneiras;
- escorredores;
- assadeiras;
- formas para bolos;
- frigideiras;
- espátulas;
- colheres de silicone;
- fouets (batedores);
- raladores;
- descascadores de legumes;

Equipamentos de segurança

- extintores de incêndio;
- kit de primeiros socorros;
- Equipamentos de Proteção Individual (aventais, toucas, máscaras, luvas térmicas e luvas descartáveis) para aproximadamente 30 estudantes;
- Dispensadores de sabonete líquido, papel-toalha e álcool 70%

4.7.7 LABORATÓRIO DE BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS

O Laboratório de Bioquímica dos Alimentos constitui um ambiente didático-científico destinado ao desenvolvimento de atividades práticas relacionadas ao estudo da composição química, das propriedades físico-químicas e bioquímicas dos alimentos, bem como das transformações que ocorrem durante o processamento, armazenamento, preparo e conservação. O laboratório possibilita ao estudante

compreender a relação entre os constituintes dos alimentos, os processos metabólicos, a qualidade nutricional e a segurança dos alimentos, contribuindo para a formação técnico-científica do nutricionista.

Nesse espaço, são realizadas práticas voltadas à identificação, quantificação e caracterização dos macronutrientes, micronutrientes e compostos bioativos presentes nos alimentos, bem como análises relacionadas ao pH, acidez, umidade, cinzas, proteínas, lipídios, carboidratos, fibras alimentares, atividade de água, reações enzimáticas, oxidação lipídica, escurecimento enzimático e não enzimático, estabilidade dos nutrientes e alterações decorrentes do processamento e armazenamento. O laboratório também favorece o desenvolvimento de habilidades em técnicas laboratoriais, preparo de soluções, utilização de equipamentos analíticos, interpretação de resultados e elaboração de relatórios técnicos, fundamentados na prática científica e na legislação vigente.

O Laboratório de Bioquímica dos Alimentos atende às atividades práticas das disciplinas de Bioquímica Geral, Bioquímica dos Alimentos, Bromatologia, Tecnologia de Alimentos, Microbiologia dos Alimentos, Nutrição Experimental, Alimentos Funcionais, Métodos de Análise e Composição dos Alimentos, além de projetos de pesquisa, iniciação científica e extensão universitária.

O ambiente foi planejado para proporcionar condições adequadas ao ensino prático, à pesquisa e à inovação, em conformidade com as normas de biossegurança, boas práticas laboratoriais e as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

Equipamento	**Quantidade**
Balança analítica (0,0001 g)	02
Balança de precisão	04
pHmetro digital de bancada	03
Centrífuga de bancada	02
Agitador magnético com aquecimento	04
Agitador tipo vortex	02

Equipamento	Quantidade
Banho-maria digital	03
Estufa de secagem e esterilização	02
Mufla	01
Destilador de água	01
Sistema de purificação de água	01
Capela de exaustão química	01
Refrigerador para reagentes	01
Freezer para amostras	01
Projetor multimídia	01

Vidrarias e materiais permanentes

- béqueres (diversos volumes);
- erlenmeyers;
- provetas graduadas;
- pipetas graduadas;
- pipetas volumétricas;
- micropipetas automáticas (20, 200 e 1000 µL);
- suportes universais;
- buretas;
- funis de vidro;
- tubos de ensaio;
- estantes para tubos de ensaio;
- balões volumétricos;
- dessecadores;
- bastões de vidro;
- vidros de relógio;
- cápsulas de porcelana;
- almofarizes e pistilos;
- cadinhos de porcelana;

- pinças metálicas;
- espátulas em aço inox;
- kits completos para titulação.

Equipamentos de segurança

- capela de exaustão química;
- chuveiros de emergência/lava-olhos;
- extintores de incêndio;
- kit de primeiros socorros;
- Armário para armazenamento de reagentes químicos;
- Coletores para resíduos químicos e biológicos;
- Equipamentos de Proteção Individual (jalecos, óculos de proteção, luvas nitrílicas, máscaras e protetores faciais).

4.7.7 LABORATÓRIO VIRTUAL

Complementar aos laboratórios físicos, o curso conta com o laboratório virtual, ALGETEC, que conta com 287 Práticas de Sáude, 95 Práticas de Ciências Naturais, 157 Práticas de Exatas, 34 Práticas de Humanas, que estão disponíveis para todos os alunos do curso e professores/tutores.

Sistema Locomotor (Ossos, Ligamentos e Músculos)
Sistema Cardiorrespiratório
Sistema Digestório
Sistema Urinário
Anatomia: Sistema Reprodutor Masculino
Anatomia: Sistema Nervoso Central
Sistema Reprodutor Feminino
Prática Guiada: Neuroanatomia
Prática Guiada: Sistema Cardiorrespiratório
Sistema Reprodutor Feminino e Masculino
Tecido Epitelial de Revestimento e Conjuntivo
Observação em Lâminas Permanentes de Tecido Muscular e Nervoso

Tecido Epitelial

Tecido Conjuntivo

Tecido Muscular

Estes laboratórios e outros estão disponiveis para os alunos do curso de Bacharelado em Nutrição. Para consulta dos experimentos que contemplam o curso, será disponibilizado o catálogo com a relação dos experimentos.

4.8 BIBLIOTECA DA INSTITUIÇÃO

A instituição já mantém cursos de graduação e pós-graduação, dispondo, portanto, de uma biblioteca instalada em sua sede. À medida que a instituição amplia suas atividades e expande sua oferta educacional, a estrutura bibliográfica é continuamente fortalecida, com a ampliação do acervo e a implantação de bibliotecas setoriais nos diferentes campi. Cada unidade passa a contar com acervo compatível com os cursos que abriga, garantindo o suporte necessário às atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Seus serviços já estão disponíveis para professores, alunos e funcionários, que podem fazer consultas e empréstimos de obras – livros, periódicos e audiovisuais. A comunidade também pode consultar o acervo já existente. De forma a ampliar as possibilidades de acesso à informação, a biblioteca já mantém convênio com outras bibliotecas – pertencentes a instituições universitárias públicas ou privadas – e também integra o programa de Comutação Bibliográfica – COMUT do Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.

A Biblioteca conta também com acervo de obras digitais, em várias áreas do conhecimento, para consulta e impressão de acordo com a legislação vigente.

4.8.1 ACERVO COM O TOTAL DE TÍTULOS E EXEMPLARES

A biblioteca procura adequar-se às exigências dos programas e currículos dos cursos, investindo constantemente na aquisição de novas obras para compor seu acervo. Professores e coordenadores de cursos participam do processo de solicitação

de aumento do acerco, com a finalidade de aquisição, indicando as necessidades existentes em suas áreas de atuação.

Quadro 14: Acervo Total da Biblioteca

ANO		N° de Títulos	N° de Exemplares	N° de Periódicos
Atual	2026	645	2717	742

4.8.2 BASES DE DADOS E PERIÓDICOS

A biblioteca também disponibiliza o acesso, aos seus alunos e professores, a Bases de Dados de diversas áreas do conhecimento, como a SCIELO e o SICON.

Quadro 14: Base de Dados utilizadas na Faculdade Três Marias

Identificação	Área de Conhecimento
SCIELO Abrange: Ciências Agrárias; Ciências Biológicas; Ciências da Saúde; Ciências Exatas e da Terra; Ciências Sociais e Aplicadas; Engenharia; Linguística, Letras e Artes	Biblioteca eletrônica que abrange uma coleção selecionada de periódicos científicos brasileiros
SICON – Sistema de Informações do Congresso Nacional	Direito
INDEXPSI	Psicologia
Portal da CAPES	Biblioteca eletrônica que abrange uma coleção selecionada de periódicos científicos brasileiros
Banco de teses e dissertações da USP	Várias áreas do conhecimento
LILACS	Literatura Latina Americana e do Caribe em Ciências da Saúde
MEDLINE	Literatura internacional nas áreas médicas e da saúde

Nota: apenas o Portal da CAPES possui acesso para docentes, técnicos e alunos com restrições.

A grande maioria das bibliotecas usa o modelo desenvolvido pelo norte-americano G. Edward Evans no processo de desenvolvimento de coleções, o qual utiliza o estudo da comunidade a ser servida como subsídio para o atendimento de

outras partes do processo, sendo composto por política de seleção, avaliação e descarte de materiais bibliográficos.

Considerando que uma biblioteca deve atender tanto a comunidade acadêmica quanto a de pesquisadores, deve possuir uma coleção de livros com grande tendência ao crescimento, para que ambos tenham acesso a todos os pontos de vista importantes e necessários ao desenvolvimento de seus trabalhos, deve-se prestigiar a seleção, a avaliação e o descarte da coleção para otimização do acervo. É prioridade máxima nortear o desenvolvimento de suas coleções pelas exigências dos programas ou currículos por ela oferecidos.

A FTM oferece aos seus alunos acesso a um conjunto de periódicos eletrônicos, por meio de página em seu sítio eletrônico, os quais são referências nacionais e internacionais em sua respectiva área de atuação. Dessa forma, a instituição contribui para a qualidade da formação de seu corpo docente e discente por meio da disponibilização de informações atualizadas na área dos seus cursos de graduação.

4.8.3 POLÍTICA DE EXPANSÃO E ATUALIZAÇÃO DO ACERVO

Para atender o curso o acervo da biblioteca conta com livros relacionados no programa das disciplinas ministradas. O acervo atende aos programas das disciplinas na proporção recomendada no instrumento de avaliação de cursos de graduação no tocante a bibliografia básica e complementar indicada.

Para que a Biblioteca mantenha um acervo que atenda as necessidades dos professores e alunos, a instituição adota um processo de expansão e atualização do acervo, no qual participam os professores, os alunos e a bibliotecária. As solicitações são encaminhadas para a Diretoria Acadêmica, que providenciará a compra de todo o material indicado na bibliografia básica e complementar dos cursos. Outros materiais indicados pelos professores são adquiridos no início de cada semestre letivo. Todos os finais de semestre são realizados inventários do acervo e os materiais que se extraviem são repostos antes do início de cada novo semestre.

A IES usa o modelo desenvolvido pelo norte-americano G.Edward Evans no processo de arquivamento de coleções, tomando como referência um estudo da

comunidade a ser servida para estruturar sua política de seleção, avaliação e descarte de materiais bibliográficos.

Neste sentido, a biblioteca deve atender tanto a comunidade acadêmica interna quanto aos pesquisadores da comunidade externa, possuindo uma coleção de materiais bibliográficos liberados para acesso de ambos, sendo prioridade máxima nortear o desenvolvimento de suas coleções pelas exigências dos programas ou currículos dos cursos oferecidos pela FTM.

Para atender às necessidades de investimento em bibliotecas e atualização do acervo, a IES destina, em seu orçamento anual, recursos específicos para a aquisição de materiais bibliográficos. A definição das prioridades de compra conta com a participação das bibliotecárias, coordenadores de curso, docentes e discentes, que contribuem por meio da indicação das obras e materiais considerados essenciais para o desenvolvimento das atividades acadêmicas. Caso os recursos inicialmente previstos não sejam suficientes para atender às demandas identificadas, a mantenedora disponibiliza verba complementar, assegurando a contínua atualização e adequação do acervo às necessidades institucionais.

4.8.4 INFORMATIZAÇÃO E CONSULTA AO ACERVO

Todo acervo existente está catalogado segundo as normas técnicas e organizado em estantes de dupla face, em locais bem iluminados e ventilados. Os alunos, mediante login e senha fornecida pela IES, poderão ter acesso aos serviços da biblioteca de qualquer lugar onde estejam.

Para catalogação do acervo a instituição utiliza um sistema próprio de gestão acadêmica, financeira e de uso da biblioteca (Educasystem) permitindo gerenciar os acervos bibliográficos, realizando os seguintes comandos: controle de acervo material e virtual; controle de acessos aos acervos; controle de aquisições e baixas de acervo; controle de empréstimos e reservas; controle de multas por atraso; e-mail de aviso atraso devolução; download e upload de conteúdo virtual; impressão de etiquetas de acervo; inventário de acervo; monitoramento de acessos; relacionamento com Usuários controle de empréstimos, pesquisas em bases bibliográficas com Administração local e remota; Cadastro Acervo Físico; cadastro acervo virtual;

cadastro de alunos; cadastro de convênios; cadastros de usuários; parametrização do sistema. O sistema pode ser acessado de qualquer terminal que disponha de acesso a internet, dentro ou fora da instituição, permitindo uma interação em tempo real entre a biblioteca e os usuários do acervo.

A Biblioteca oferece os seguintes serviços: disseminação seletiva da informação; consulta local a todas as fontes de informação disponíveis em qualquer suporte: impresso, eletrônico, digital; Empréstimo local e domiciliar, em regime de acesso restrito ao acervo; Visita orientada para os alunos ingressantes; Treinamento de utilização do software de gestão do acervo (EDUCASYSTEM); Acesso à internet; Comunicação de publicações recém-chegadas; Orientação à pesquisa bibliográfica; Divulgação de informações técnico-científicas e culturais; Elaboração técnica de fichas catalográficas; Periódicos digitais.

O acervo é constituído de obras de referência, livros didáticos e de literatura nacional e estrangeira, teses, monografias, periódicos, fitas vídeos e CD-rom. Os livros são classificados de acordo com a Classificação Decimal de Dewey (CDD), 20 ed., versão espanhol. A representação descritiva é feita de acordo com o Código de Catalogação Anglo-Americano, 2.ed. (AACR2) e para notação do autor utiliza-se a Cutter- Sanborn Table.

A armazenagem do acervo se dá por tipo de documento, ou seja: Livros: em estantes de aço pelo número de classificação; Periódicos: em estantes de aço por ordem alfabética de título (letra por letra) independente da área de conhecimento; Teses, Dissertações e Monografias: em estantes de aço por número de classificação; Multimeios: em armário apropriado para armazenamento deste tipo de material.

A recuperação da informação se dá por meio de catálogos de autor, título, assunto e série nos terminais de computador, instalados na Biblioteca e em toda a rede integrada da instituição.

A biblioteca conta ainda com teclado em brailler, espaço para cadeirante, uso da lente para aumento e redução, NVDA para leitura do que tem escrito na tela, hand talk para tradução em libras, piso tátil e placas em brailler.

4.8.5 HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

O horário de funcionamento é: durante o período letivo, de segunda a sexta das 09h00h às 21h00h e nos sábados: 8:00h às 14:00h; durante as férias, de segunda a sexta das 09:00h ao 12h00 e 14h00 às 19:00h.

4.8.6 BIBLIOTECÁRIA E PESSOAL TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

A organização administrativa interna da Biblioteca reflete e integra os vários recursos materiais, humanos, financeiros e técnicos que são coordenados de modo a cumprir seus objetivos. A estrutura organizacional, suas competências e atribuições são relatados no Regimento Interno e no Regulamento dos Serviços de Empréstimo.

A Biblioteca é dirigida por uma bibliotecária a quem cabe a conduçao do planejamento, da aquisição e da administração técnica do acervo, do intercâmbio, da comutação e do acesso eletrônico *on line* com outros acervos e fontes de informações, do treinamento do usuário, do treinamento e coordenação do pessoal e a articulação dos departamentos e dursos da Faculdade. A bibliotecária conta com a ajuda dos auxiliares para a execuçao das tarefas.

Quadro 15: Identificação do Perfil da Bibliotecária

NOME	FORMAÇÃO	FUNÇÃO
Sunamita Ferreira Salustino	Curso Superior – Biblioteconomia	Bibliotecária

4.8.7 POLÍTICA DE CONSERVAÇÃO E SEGURANÇA DA INFRAESTRUTURA

A IES mantém contrato com empresa especializada em segurança que garante vigilância 24h por dia. A entrada nos prédios será feita mediante passagem em catraca eletrônica ou identificação ao recepcionista. Existirá uma brigada de incêndio treinada, sinalização clara para saídas de emergência e equipamentos adequados. Haverá também uma CIPA constituída e periodicamente treinada. Para manutenção predial contamos com prestadoras de serviços especializadas, além de contar pessoal próprio.

4.8.8 ESPAÇO FÍSICO DA BIBLIOTECA DISPONÍVEL

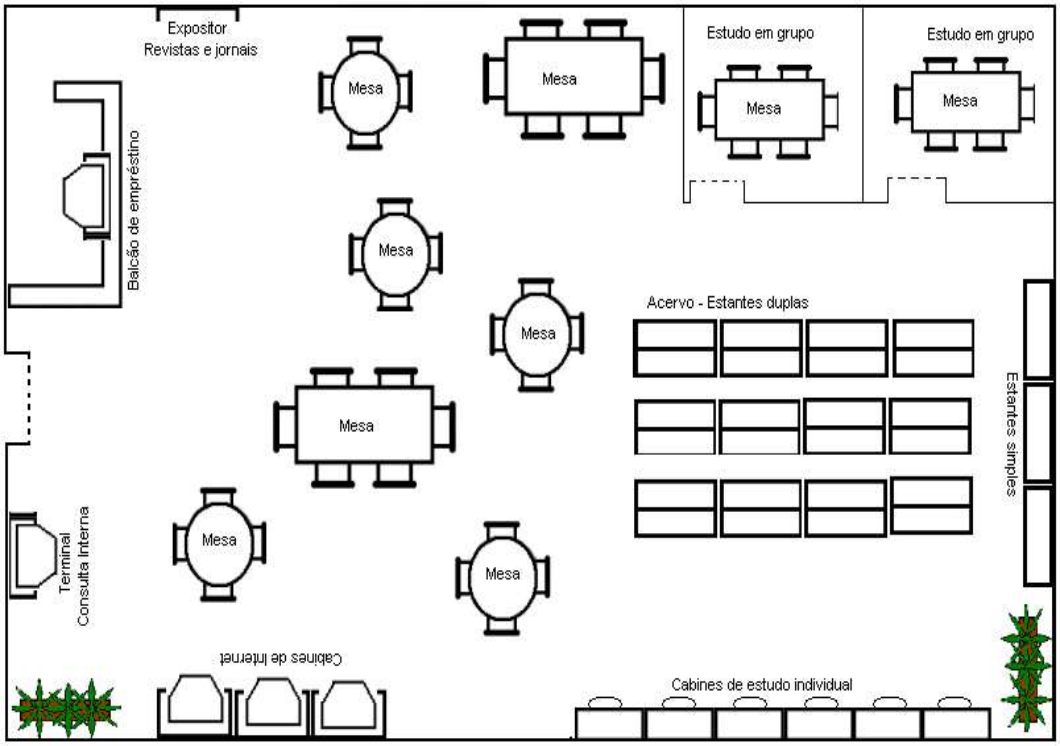
A Biblioteca ocupa uma área de aproximadamente 150 m2, subdivididos em:

- recepção/guarda volumes;
- balcão de atendimento (empréstimo/devolução);
- serviço de referência;
- biblioteca virtual com consulta via Internet;
- cabines para estudos individual e para grupos;
- acervo (livros/periódicos e multimeios);
- instalações técnico-administrativas; e

Os usuários têm acesso direto ao acervo e a estrutura física conta com 16 baias e mais 2 salas para estudos, que podem ser utilizadas para estudos em grupos ou individuais. As salas são isoladas acusticamente e têm boa iluminação e ventilação.

4.8.11 LAYOUT DA BIBLIOTECA DA SEDE DA FTM

Figura 2: Layout da Biblioteca



Área de 150 m²

4.8.12 BIBLIOTECA VIRTUAL

A Biblioteca Virtual/digital disponibiliza acesso às informações de interesse acadêmico para os alunos. Para implantação dessa Biblioteca adota- se o conceito extraído do Thesaurus, publicado pela American Society for Information Science (ASIS), em 1998, ou seja:

- Bibliotecas digitais “são bibliotecas cujos conteúdos estão originariamente em forma eletrônica e são acessados local ou remotamente por meio de redes de comunicação”;
- Bibliotecas virtuais são “sistemas nos quais os recursos de informação são distribuídos via rede, independentemente de sua localização física num determinado local”.

O acervo bibliográfico concentra-se nas áreas de conhecimento dos cursos ofertados pela instituição, contemplando obras de referência geral e especializada, tais como dicionários, enciclopédias, manuais, periódicos e demais materiais de apoio acadêmico. A composição do acervo busca atender às necessidades de ensino, pesquisa e extensão, garantindo suporte adequado às atividades desenvolvidas pela comunidade acadêmica. Além disso, o acervo permanece em constante processo de atualização e expansão, acompanhando a evolução dos cursos, das áreas do conhecimento e das demandas institucionais.

A Biblioteca Virtual também é constituída de indicações de *sites* que contém informações relacionadas aos cursos ministrados na Instituição. Além disso, permite acessar os *links* de outras bibliotecas virtuais que disponibilizem seus conteúdos on line. A Biblioteca virtual possui como componentes prioritários:

- Acervo com a literatura básica dos cursos;
- Infraestrutura eletrônica (conectividade da biblioteca como fator essencial;
- Acesso remoto aos documentos;
- Equipe treinada.

A FTM disponibiliza a biblioteca virtual Pearson para docentes e discentes.

4.9 EQUIPAMENTOS UTILIZADOS PARA O DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES ACADÊMICAS

A FTM dispõe de uma gama variada de equipamentos de suporte para as atividades educacionais, dispondo de um corpo de funcionários técnicos que cuidam da sua conservação e instalação. Os professores, por sua vez, fazem a solicitação do material a ser utilizado e os técnicos cuidam da instalação nas salas de aula ou nos

auditórios. Entre os equipamentos disponíveis estão: Aparelhos de TV, , Data-show, Telas para projeção, e Caixas Amplificadoras, estúdio, câmaras etc.

4.10 INFRAESTRUTURA PARA A EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Para a oferta da Educação a Distância (EaD), a FTM utiliza uma infraestrutura especialmente planejada para viabilizar a execução das atividades acadêmicas, administrativas e pedagógicas. Essa estrutura organiza-se em duas partes complementares: a infraestrutura da sede, responsável pelo desenvolvimento e gerenciamento das atividades acadêmicas, administrativas e pedagógicas do curso, e a infraestrutura dos polos de apoio presencial, destinados ao atendimento dos estudantes e à realização das atividades presenciais previstas na legislação e no projeto pedagógico dos cursos.

4.11 ESTRUTURA DA SEDE

A infraestrutura da sede conta com salas administrativas e pedagógicas, estúdios de gravação e produção audiovisual, Rádio Web, plataforma virtual de aprendizagem (AVA), setor especializado no desenvolvimento de tecnologias educacionais e de gestão, além de editora própria voltada à produção de materiais didáticos para a Educação a Distância.

Integram ainda essa estrutura os setores de logística, distribuição de material didático, recebimento e envio de documentos, bem como os serviços administrativos e financeiros necessários ao funcionamento institucional. A sede dispõe também de um setor de tutoria, responsável pelo acompanhamento, orientação e supervisão das atividades desenvolvidas pelos tutores a distância, assegurando a qualidade do processo de ensino e aprendizagem.

4.12 ESTRUTURA PARA FUNCIONAMENTO DA TUTORIA

O sistema de tutoria funcionará tendo por base a utilização de um suporte tecnológico de informação, o qual possibilita a interação da tutoria a distância com a tutoria presencial, com os alunos, professores e coordenadores numa única e extensa rede de comunicação. Essa estrutura será constituída por:

- Ambiente virtual de aprendizagem;
- Linhas telefônicas;
- Equipamentos para exibição de vídeoaulas nos polos;

4.13 ESTRUTURA DE TECNOLOGIA DE INFORMAÇÃO PARA EAD

A estrutura tecnológica ofertada conta com computadores de última geração, em laboratórios interligados em uma rede. Os usuários podem contar com suporte virtual disponível 24 horas por dia. O acesso a este suporte tecnológico pode ser efetuado a partir de qualquer computador remoto que tenha acesso a internet.

Outros elementos da estrutura tecnológica são os estúdios a partir dos quais é transmitido o sinal.

4.14 SUPORTE TECNOLÓGICO

Para oferecer o suporte tecnológico necessário, a FTM optou pela montagem da seguinte estrutura:

- Instalação de um provedor interno e um endereço de suporte a partir do qual será possível acessar as informações sobre a instituição, seus cursos e atividades;
- Um provedor interno para área administrativa;
- Todos estes provedores e laboratórios interligados por rede de alta velocidade e atendidos por equipamentos de última geração;
- Laboratórios de informática com no mínimo 30 computadores cada um, com softwares mais comuns no mercado e acesso à rede mundial de comunicação em todos os laboratórios e na biblioteca;
- Estabelecimento de um provedor para as atividades de suporte didático-pedagógico nas atividades presenciais e para os cursos a serem ofertados na modalidade da educação a distância, atendidos no endereço do site da FTM;
- Sistema de atendimento telefônico DDG (0800) para facilitar a comunicação dos alunos dos cursos ofertados na modalidade EAD;
- Infraestrutura tecnológica com equipamentos necessários para a transmissão de sinal de alta qualidade via internet e estúdio para gravação das aulas visando atender às atividades executadas nos cursos oferecidos na modalidade EAD.

Esta estrutura possibilita a oferta de cursos na área técnica, cursos na área tecnológica, cursos de bacharelados, licenciaturas e Pós-Graduação, utilizando a

modalidade bimodal, com aulas presenciais ofertadas em uma estrutura de polos distribuídas por todo o Brasil com apoio da tutoria presencial e atividades não presenciais, com o apoio da tutoria a distância e do ambiente virtual de aprendizagem, orientando as atividades executadas pelo aluno distante.

A Faculdade Três Marias dispõe de equipamentos distribuídos na seguinte configuração:

- Equipamentos servidores externos:

Todos os servidores foram contratados com alta disponibilidade e redundância dos equipamentos contratados sendo a orquestração e administração dos serviços realizados pelo fornecedor, garantidos através do SLA do contrato.

- Firewall de segurança.

Sistema de Firewall do Windows implementado em alta redundância configurado com um link de conexão à internet que servem os ambientes internos da faculdade para disponibilidade dos serviços e acessos.

- Antivírus ESET

DEFINIÇÕES DE AMBIENTE

SERVIDOR PRINCIPAL

1	Processador 4x AMD EPYC 7R32 @ 2170.269MHz
2	Memória 16 GB / 15822 MB
3	Espaço em disco 403GB
4	Sistema Operacional Ubuntu 18.04.5 LTS (GNU/Linux 5.4.0-1041-aws x86_64)
5	Banco de dados MySQL
6	Backup diário de infraestrutura completa, com retenção de 7 dias
7	Backup diário de todos os Banco de Dados, com retenção de 1 ano

CLOUD ADICIONAL 1

1	Processador Intel Xeon Gold 5218 CPU @ 2x 2.295GHz
2	Memória 1 GB / 954MB
3	Espaço em disco 37.60GB
4	Sistema Operacional Ubuntu 18.04 bionic
5	Banco de dados MySQL
6	Backup diário de infraestrutura completa, com retenção de 7 dias

CLOUD ADICIONAL 2

1	Processador Intel Core (Haswell, no tsx) CPU @ 4x 2.4GHz
2	Memória 4GB
3	Espaço em disco 80GB
4	Sistema Operacional Windows Server 2016 Standard 64bit
5	Backup diário de infraestrutura completa, com retenção de 7 dias

HOSPEDAGEM DE SITES DEDICADA

1	Processador Intel Xeon Gold 5218 CPU @ 2x 2.295GHz
2	Memória 6 GB / 5966MB
3	Espaço em disco 170GB
4	Sistema Operacional CentOS Linux release 7.9.2009 (Core)
5	Banco de dados MySQL
6	Backup diário de infraestrutura completa, com retenção de 7 dias

HOSPEDAGEM DE SITES COMPARTILHADA

1	Armazenamento Ilimitado
2	Sistema Operacional CentOS release 5.11 (Final)
3	Banco de dados MySQL
4	Backup diário de infraestrutura completa, com retenção de 7 dias

SERVIDOR LOCAL

1	Processador Core i3-2120 4CPU
2	Memória 4GB
3	Espaço em disco 300GB
4	Sistema Operacional Windows 7

EQUIPAMENTOS DESKTOPS/NOTEBOOKS ADMINISTRATIVOS

Todos os equipamentos que compõem a rede utilizam recursos computacionais que possibilitam o trabalho dos colaboradores. Em caso de defeito disponibilizamos de suporte, de forma que seja efetuado o backup dos arquivos e disponibilizando outra máquina.

EQUIPAMENTOS DESKTOPS/NOTEBOOKS DE LABORATÓRIOS E BIBLIOTECAS

A faculdade possui vários laboratórios que contam com equipamentos configurados para os sistemas operacionais e softwares comuns a disponibilidade de

utilização em todos os equipamentos, dispondo de equipamentos de backup para troca e reposição em caso de falhas.

ACORDO COM FORNECEDORES DE SERVIDORES (CLOUD) EXTERNOS SERVIÇOS INCLUSOS EM CONTRATO:

- Instalação dos servidores propostos
- Disponibilidade
- Suporte ao cliente em relação aos serviços contratados:
- Gestão de segurança
- Monitoramento do hardware de virtualização;
- Monitoramento de Rede, CPU, Disco, Memória e outros;
- Disponibilidade de espaço FTP para backups;
- Replicação de toda infraestrutura virtualizada em ambiente remoto;
- Retenção de backups diários por 7 dias;
- Retenção de backups mensais por 2 meses;

SLA (SERVICE LEVEL AGREEMENT – ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇOS OU GARANTIA DE DESEMPENHO DE SERVIÇO)

- Servidor Principal (Amazon) 99.99%
- Servidor Adicional (Locaweb) 99.5%
- Servidor Adicional 2 (OVH) 99.9%
- Hospedagem de sites Dedicada (Locaweb) 99.5%
- Hospedagem de sites Compatilhada (Locaweb) 99.5

4.15 INFRAESTRUTURA MÍNIMA DOS POLOS DE APOIO PRESENCIAL

Os polos de apoio presencial da Faculdade Três Marias estão distribuídos em diferentes regiões do país, ampliando o alcance das ações educacionais da instituição e possibilitando atendimento acadêmico, administrativo e pedagógico aos estudantes da modalidade a distância. Esses polos são implantados por meio de parcerias estabelecidas entre a FTM e instituições locais, observando os requisitos acadêmicos,

administrativos, tecnológicos e de infraestrutura exigidos pela legislação vigente e pelas diretrizes institucionais.

A sede e os polos mantêm-se interligados por uma estrutura integrada de tecnologia da informação e comunicação, possibilitando a gestão acadêmica, administrativa, pedagógica e financeira de forma articulada, segura e acompanhada institucionalmente. Essa integração favorece o acesso dos estudantes aos serviços acadêmicos, ao Ambiente Virtual de Aprendizagem, aos sistemas institucionais, aos materiais didáticos, às bibliotecas virtuais, aos laboratórios virtuais, aos canais de atendimento e aos demais recursos necessários ao desenvolvimento das atividades do curso.

A infraestrutura dos polos é organizada a partir de um padrão mínimo institucional, compatível com as exigências para a oferta da Educação a Distância e com as necessidades de apoio presencial dos estudantes. Essa estrutura contempla espaços e recursos destinados ao atendimento acadêmico, à realização de avaliações presenciais, ao suporte tecnológico, à orientação dos estudantes, ao desenvolvimento de atividades presenciais quando previstas e ao apoio às atividades práticas, extensionistas e de estágio, conforme a natureza do curso e a realidade de cada polo.

Quadro 17: Infraestrutura mínima dos polos FTM.

ESPAÇO	**QUANTIDADE**
Coordenação	01
Secretaria	01
Sala de Tutoria	01
Laboratório de Informática	01
Laboratório Didático Específico	01
Salas de aula	02

A infraestrutura mínima apresentada no quadro corresponde ao padrão institucional de referência, podendo ser ampliada ou adaptada conforme a realidade regional, o porte do polo, a demanda acadêmica, os campos de prática disponíveis e as especificidades descritas no respectivo Projeto de Implantação e Funcionamento do Polo.

Eventualmente, e de acordo com as especificidades de cada localidade, os polos poderão apresentar estrutura física diferente daquela indicada no quadro acima, desde que preservadas as condições necessárias ao atendimento dos estudantes e ao desenvolvimento das atividades acadêmicas previstas. Essa variação pode decorrer das particularidades regionais, do porte do município, do quantitativo de estudantes, da demanda pelos cursos ofertados, da infraestrutura local disponível, dos convênios estabelecidos, dos campos de prática existentes e das características dos projetos de implantação e funcionamento de cada polo.

No caso do Curso de Bacharelado em Nutrição, a análise da infraestrutura dos polos deve considerar também as especificidades da formação profissional, especialmente no que se refere à realização de atividades presenciais obrigatórias, avaliações, práticas, extensão e estágio supervisionado. Para tanto, a instituição observa a disponibilidade de espaços adequados, recursos tecnológicos, laboratórios, equipamentos, parcerias locais, campos de estágio e condições de acompanhamento acadêmico e presencial, conforme previsto no PPC e nos documentos específicos de cada polo.

Os polos contam, ainda, com mobiliário e equipamentos necessários ao seu funcionamento, tais como mesas, cadeiras para escritório, carteiras universitárias, computadores, impressoras, scanners, armários, arquivos de aço, estantes, equipamentos de wi-fi, recursos de conectividade e demais materiais de apoio administrativo, acadêmico e tecnológico. Esses recursos são definidos de acordo com a demanda local, o padrão institucional de qualidade e as necessidades das atividades desenvolvidas em cada unidade.

As informações específicas sobre a estrutura física, os recursos disponíveis, os ambientes de apoio, os convênios, os campos de prática, os espaços para atividades presenciais e as condições particulares de funcionamento de cada polo encontram-se detalhadas nos Projetos de Implantação e Funcionamento dos Polos, documentos próprios que integram o conjunto de evidências institucionais e podem ser consultados à parte do Projeto Pedagógico do Curso. Dessa forma, o PPC apresenta a diretriz geral de infraestrutura mínima, enquanto os projetos de polo evidenciam a realidade específica de cada unidade, considerando suas características regionais, acadêmicas, operacionais e territoriais.

A Faculdade Três Marias realiza o acompanhamento da infraestrutura dos polos por meio de seus setores acadêmicos, administrativos, tecnológicos e de gestão, buscando assegurar a manutenção das condições adequadas de funcionamento, a atualização dos recursos disponíveis, a melhoria contínua dos espaços e a compatibilidade entre a oferta dos cursos e a estrutura de apoio presencial oferecida aos estudantes.

4.16 RECURSOS HUMANOS DO POLO

Os polos de apoio presencial contam com equipe de trabalho organizada para assegurar o adequado funcionamento das atividades acadêmicas, administrativas, tecnológicas e de apoio aos estudantes. Essa equipe é composta, no mínimo, pelos ocupantes dos cargos de Coordenador de Polo, Chefe de Secretaria do Polo, Tutor Presencial e Responsável Técnico, observadas as necessidades institucionais e as especificidades de cada unidade.

O Coordenador de Polo atua na gestão local das atividades acadêmicas e administrativas, acompanhando o funcionamento da unidade, a comunicação com a sede, a organização dos espaços, o atendimento aos estudantes e o cumprimento das diretrizes institucionais. A Secretaria do Polo apoia os processos administrativos e acadêmicos, contribuindo para o atendimento ao estudante, a organização documental, o encaminhamento de solicitações e a articulação com os setores da sede. O Tutor Presencial atua no apoio acadêmico local, orientando os estudantes quanto ao uso do Ambiente Virtual de Aprendizagem, ao acesso aos recursos institucionais, à realização de atividades presenciais quando previstas e ao encaminhamento de demandas acadêmicas.

Além desses profissionais, poderá ocorrer a contratação ou designação de outros colaboradores, de acordo com as necessidades específicas de cada polo, o quantitativo de estudantes, a oferta de cursos, a existência de atividades presenciais, práticas, extensionistas ou de estágio e as demandas acadêmicas e administrativas da unidade. No caso de cursos que exigem atividades práticas ou acompanhamento específico, como o Bacharelado em Nutrição, poderão ser designados profissionais com formação ou experiência compatível para apoio às atividades presenciais,

sempre em articulação com a coordenação do curso e conforme previsto nos documentos institucionais.

A composição da equipe do polo poderá variar de acordo com a realidade regional, a estrutura física disponível, o número de estudantes atendidos, a dinâmica de funcionamento local e as características do projeto de implantação do polo. Contudo, em todos os casos, a FTM busca assegurar atendimento eficiente, orientação adequada, suporte acadêmico e administrativo e condições favoráveis para a permanência e o desenvolvimento dos estudantes.

As especificidades relacionadas à equipe, à estrutura organizacional, aos recursos humanos disponíveis e às formas de atendimento de cada unidade encontram-se descritas nos Projetos de Implantação e Funcionamento dos Polos, que podem ser consultados à parte do PPC. Esses documentos permitem evidenciar as condições particulares de cada polo e demonstram a adequação entre a oferta dos cursos, a infraestrutura disponível e a equipe responsável pelo atendimento local.

4.17 INFRAESTRUTURA DE ACESSIBILIDADE ÀS PESSOAS COM DEFICIÊNCIA E COM NECESSIDADES EDUCACIONAIS ESPECIAIS

4.17.1 PLANO DE ATENDIMENTO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES EDUCACIONAIS ESPECIAIS

Para todos os efeitos deste documento, entendemos como pessoa com necessidade especial a pessoa com deficiência física, auditiva, visual, mental, pessoa com transtorno global do desenvolvimento - TGD (inclusive a pessoa com transtorno do espectro autista) ou pessoa com deficiência múltipla, nos termos dos dispositivos legais previstos nas diretrizes norteadoras. Nesse sentido, a IES toma como diretrizes norteadoras as seguintes normativas:

- CF/88, Art. 205, 206 e 208;
- NBR 9050/2004, da ABNT;
- Lei N° 10.098/2000;
- Decreto N° 5.296/2004;

- Decreto N° 6.949/2009;
- Decreto N° 7.611/2011;
- Portaria N° 3.284/2003;
- Lei N° 12.764, de 27 de dezembro de 2012.

4.17.2 DA RESPONSABILIDADE SOCIAL

A Instituição, com base nos princípios do respeito pela diferença e pela aceitação das pessoas portadoras de deficiência como parte da diversidade humana, da autonomia individual, da igualdade de direitos e condições para o acesso e permanência na escola, da liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar o pensamento, a arte e o saber; do pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas, é sensível a necessidade de rompimento de todas as barreiras físicas, de comunicação e ideológicas hoje existentes na vida do portador de necessidades especiais e corrobora o estímulo à inserção destes ao convívio sócio acadêmico e de trabalho.

Esta IES compromete-se a dispor e manter aos seus alunos, quais sejam, portadores de deficiência física, auditiva, visual, mental, com transtorno do espectro autista ou de deficiência múltipla, estrutura física e apoio pedagógico adequado para o seu melhor desenvolvimento dentro do âmbito de sua atuação acadêmica.

4.17.3 DOS ESPAÇOS E RECURSOS

O projeto arquitetônico da instituição contempla condições adequadas de acessibilidade, garantindo o acesso e a circulação de pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida em todos os ambientes acadêmicos. Para isso, a infraestrutura conta com rampas e passarelas que interligam os diferentes pavimentos, portas com dimensões adequadas para acessibilidade, sanitários adaptados, lavabos e bebedouros acessíveis aos usuários de cadeira de rodas, além de sinalização e superfície tátil instaladas nas áreas de circulação.

A instituição compromete-se a disponibilizar, sempre que necessário, recursos de tecnologia assistiva e equipamentos de apoio destinados a promover a

acessibilidade e a inclusão de estudantes com deficiência visual ou outras necessidades educacionais específicas. Entre os recursos disponibilizados estão equipamentos para produção e leitura em Braille, impressora Braille acoplada a computador, sistemas de síntese de voz, gravadores digitais, fotocopiadoras com ampliação de textos, softwares de ampliação de tela, equipamentos para ampliação de textos destinados ao atendimento de estudantes com baixa visão, lupas, réguas de leitura, scanners acoplados a computadores e demais recursos assistivos compatíveis com as necessidades apresentadas..

4.17.4 DOS PROGRAMAS E ATIVIDADES

A IES, em seu plano de expansão, prevê os seguintes programas e atividades:

- Aquisição gradual de acervo bibliográfico em braile e de fitas sonoras para uso didático, possibilitando o maior acesso possível ao conhecimento;
- Realização de treinamento do pessoal docente e técnico-administrativo para capacita-los e qualifica-los a prestar atendimento às pessoas portadoras de necessidades especiais, assim como às pessoas idosas;
- Criação do Núcleo de Atendimento Educacional Especializado (NAEE), núcleo este integrado ao NUAPP, vinculado à Secretaria Acadêmica, objetivando a eliminação gradativa de barreiras que restrinjam a participação e o desenvolvimento acadêmico e social de estudantes portadores de deficiência através de um conjunto de atividades, recursos de acessibilidade pedagogicamente organizadas de forma contínua, prestado de forma complementar e suplementar à formação dos estudantes, de acordo com suas necessidades individuais.

4.17.5 DAS POLÍTICAS DE TRATAMENTO DIFERENCIADO

Dentre as políticas de tratamento diferenciado prevemos, dentre outras:

- Disponibilização de assentos de uso preferencial sinalizados, espaços e instalações acessíveis;

- Disponibilização de mobiliário de recepção e atendimento adaptado à altura e à condição física de pessoas em cadeira de rodas;
- Capacitação do corpo técnico-administrativo da IES, em especial a equipe da Secretaria Acadêmica, para disponibilização de serviço de atendimento para pessoas com deficiência auditiva;
- Disponibilidade de área especial para embarque e desembarque de pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida;
- Sinalização ambiental para orientação de pessoas com deficiência visual;
- Garantia de atendimento imediato às edificações e serviços da IES. Entende-se por imediato o atendimento antes de qualquer outra, depois de concluído o atendimento que estiver em andamento;
- Divulgação, em lugar visível, do direito de atendimento prioritário das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida.
- Admissão de entrada e permanência de cão-guia ou cão-guia de acompanhamento junto de pessoa portadora de deficiência, mediante apresentação da carteira de vacina atualizada do animal;
- Admissão de entrada e permanência de pessoa acompanhante da pessoa portadora de necessidade especial (Inclusive quanto ao previsto no Parágrafo único do Art. 3º da Lei nº 12.764/2012);
- Disponibilização, sempre que necessário, de tradutor/intérprete de língua de sinais/língua portuguesa, especialmente quando da realização e revisão de provas, complementando a avaliação expressa em texto escrito ou quando este não tenha expressado o real conhecimento do aluno;
- Adoção de maior flexibilidade na correção das provas escritas, valorizando o conteúdo semântico;
- Estímulo ao aprendizado da língua portuguesa, principalmente na modalidade escrita, para o uso de vocabulário pertinente às matérias do curso em que o estudante estiver matriculado;
- Proporcionar a comunidade acadêmica acesso à literatura, cursos e informações sobre especificidades linguísticas do portador de necessidades especiais;

- Desenvolvimento e oferta do Projeto Pedagógico do Curso de Pós-Graduação Lato-sensu em Atendimento Educacional Especializado – AEE;
- Inclusão da disciplina de Libras – Linguagem Brasileira de Sinais como componente curricular em todos os Projetos Pedagógicos dos Cursos da IES;
- Em face ao dinamismo das legislações e normas específicas, realizar, a cada 02 anos, revisão técnica do ambiente acadêmico por profissional arquiteto/engenheiro afim de garantir o pleno cumprimento aos dispositivos legais pertinentes ao atendimento à portadora de necessidades especiais.