

NUTRIÇÃO

Projeto Pedagógico
do Curso de Graduação

FUNDAÇÃO UnirG

Thiago Pinheiro Miranda
Presidente

Maria Adriana Cavalcante Pereira
Diretora Administrativa Financeira

UNIVERSIDADE DE GURUPI – UnirG

Prof^a. Dr^a. Jaqueline de Kássia Ribeiro de Paiva
Reitora

Prof. Me. Paulo Henrique Costa Mattos
Vice-reitor

Prof^a. Dr^a. Samara Tatielle Monteiro Gomes
Pró-reitora de Graduação

Prof. Dr. Walmirton Bezerra D'Alessandro
Pró-reitor de Pesquisa e Pós-Graduação

Prof^a. Ma. Kátia Ferreira de Silva
Pró-reitora de Extensão, Cultura e Assistência Estudantil

Prof. Dr. Francícero Rocha Lopes
Coordenador do Curso de Nutrição

ASSESSORIA PEDAGÓGICA

Prof.^a Ma. Joana Estela Rezende Vilela
Prof.^a Dra. Herta Maria Castelo Branco Ribeiro

CURSO DE NUTRIÇÃO

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE) PORTARIA/REITORIA No 076/2025

NOME	FORMAÇÃO	TITULAÇÃO	REGIME
Francícero Rocha Lopes	Nutricionista e Enfermeiro	Doutor	Integral
Samara Tatielle Monteiro Gomes	Bióloga	Doutora	xxx
Geovane Rossone Reis	Fisioterapeuta	Doutor	Integral
Sara Falcão de Sousa	Farmacêutica	Doutora	Integral
Christiane Rodrigues de Paula Marques	Farmacêutica	Especialista	Integral

DOCUMENTOS CONSULTADOS:

- **Constituição da República Federativa do Brasil** de 1988, artigos 205 a 214;
- **Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB)**, Lei Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Capítulo VI – Art. 43 a 67;
- **Plano Nacional de Educação (PNE)** 2014-2024, Lei Nº 13.005, de 25 de junho de 2014, aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) e dá outras providências;
- **Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição** disponível em

Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001

- **Resolução 143/2022 do Conselho Estadual de Educação**, que dispõe sobre as funções de regulação, avaliação e supervisão de Instituições de Educação Superior e Cursos de Graduação e Pós-Graduação, no Sistema Estadual de Ensino do Tocantins;
- Lei N. 10.861, de 14 de abril de 2004 que institui o **Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES**;
- **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI)** da UNIRG 2024-2028, homologado pelo Conselho Acadêmico Superior – CONSUP, conforme Ata nº 014, da Sessão Plenária Extraordinária realizada em 15 de junho de 2023;
- Resolução N. 1, de 17 de junho de 2010, que normatiza o **Núcleo Docente Estruturante** e dá outras providências;
- Lei Nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que dispõe sobre a **educação ambiental**, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências;
- Resolução CNE/CP Nº 2, de 15 de junho de 2012, estabelece as **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental**;
- Resolução CNE/CP Nº1, de 17 de junho de 2004, que institui **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico- Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana**;
- Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008 que altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática — História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena.
- Resolução 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 e Africana;

- Resolução Nº 1, de 30 de maio de 2012, que estabelece Diretrizes **Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;**
- Portaria Nº 3.284, de 7 de novembro de 2003, dispõe sobre **requisitos de acessibilidade de pessoas com deficiências**, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições;
- Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015, que institui a **Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência)**. Capítulo IV - Do direito à educação;
- Lei Nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012, que institui a **Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista** e altera o § 3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990;
- Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, **que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras**, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000;
- Lei Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o **estágio de estudantes**; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nº 6.494, de 07 de dezembro de 1977, e nº 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001 e dá outras providências;
- Portaria Normativa Nº 40, de 12 de dezembro de 2007, institui o e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação e o cadastro e-MEC de instituições e

cursos superiores e consolida **disposições sobre indicadores de qualidade**, banco de avaliadores (Basis) e o **Exame Nacional de Desempenho de Estudantes** (ENADE) e outras disposições. Disponível em: <http://meclegis.mec.gov.br/documento/view/id/17>;

- Portaria nº 220, de 3 de novembro de 2017, institui o **Programa Institucional de Internacionalização de Instituições de Ensino Superior** e de Institutos de Pesquisa do Brasil e dispõe sobre as diretrizes gerais do Programa;
- Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as **Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira** e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/201, que aprova o Plano Nacional de Educação- PNE 2014-2024 e dá outras providências;
- Portaria nº 2.117, de 6 de dezembro de 2019, que dispõe sobre a oferta de **carga horária na modalidade de Ensino a Distância - EaD** em cursos de graduação presenciais ofertados por Instituições de Educação Superior - IES pertencentes ao Sistema Federal de Ensino.
- Resoluções e Ordens de Serviço – UNIRG, disponível em: <http://www.unirg.edu.br/a-unirg/conselhos/#resolucoes>;
- Resolução 027/2019, do Conselho Acadêmico Superior - CONSUP, que dispõe sobre o **Regulamento do Ensino de Graduação**;
- Resolução 05/2020, do Conselho Acadêmico Superior – CONSUP, que aprova **procedimentos para elaboração e reformulação de Projeto Pedagógico dos Cursos de Graduação**;
- Instrumento de Avaliação de Curso de Graduação.

Sumário

1. IDENTIDADE INSTITUCIONAL	14
1.1 DA MANTENEDORA	14
1.2 DA MANTIDA	14
1.2.1 Missão, Visão e Valores.....	15
1.2.2 Objetivos	16
1.2.3 Áreas de atuação acadêmica	16
2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES E DO CURSO	17
2.1 UNIVERSIDADE DE GURUPI	17
2.2 CURSO DE NUTRIÇÃO	19
2.2.1. Justificativa	21
2.3 TURNOS DE FUNCIONAMENTO.....	24
2.4 TEMPO PARA INTEGRALIZAÇÃO	25
2.7 CONVÊNIOS DO CURSO COM OUTRAS INSTITUIÇÕES	25
2.8 SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE	25
3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	26
3.1 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	26
3.2 A EXTENSÃO NO ÂMBITO DO CURSO	29
3.2.1 Projetos de Extensão de Fluxo Contínuo	33
3.2.2 A Pesquisa no Âmbito do Curso	34
4. POLÍTICAS DE INTERNACIONALIZAÇÃO	37
5. OBJETIVOS DO CURSO	38
5.1 OBJETIVO GERAL.....	38
5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	38
5.3 HABILIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS	40
5.4 OBJETIVOS DO CURSO E PERFIL DO EGRESSOS.....	42
6. ESTRUTURA CURRICULAR.....	43
6.1 CONTEÚDOS CURRICULARES	45
6.2 ABORDAGEM DOS CONTEÚDOS PERTINENTES ÀS POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL, EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS, EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS E PATRIMÔNIO ARTÍSTICO E CULTURAL	49
6.3 LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS	51
6.2 MATRIZ CURRICULAR Nº 1 DO CURSO DE NUTRIÇÃO	52

6.3 REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO EM NUTRIÇÃO	55
Quadro 20- Representação gráfica do perfil de formação em Nutrição	55
6.4 OBJETIVOS DO CURSO COM A MATRIZ CURRICULAR.....	55
6.5 PERFIL DO EGRESSO E COMPONENTES CURRICULARES.....	57
7. GESTÃO E ATUALIZAÇÃO DA BIBLIOGRAFIA NO CURSO DE NUTRIÇÃO.....	59
8. METODOLOGIA	60
8.1 FLEXIBILIDADE.....	61
8.2 INTRA-INTERDISCIPLINARIDADE E TRANSVERSALIDADE	62
9.3 ARTICULAÇÃO DA TEORIA COM A PRÁTICA	63
9. TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO DE ENSINO- APRENDIZAGEM	68
10. SUPORTE A COMPONENTES CURRICULARES SEMIPRESENCIAIS NA UNIVERSIDADE DE GURUPI	69
10.1 USO DE TECNOLOGIAS EDUCACIONAIS NO ENSINO PRESENCIAL DA UNIRG .	70
10.2 AMBIENTE VITAL DE APRENDIZAGEM E MATERIAL DIDÁTICO	71
10.3 UNIDADE DE APRENDIZAGEM (UA).....	72
10.4 ATIVIDADES DE TUTORIA.....	72
10.5 INTERAÇÃO ENTRE COORDENAÇÃO, PROFESSORES, TUTORES E ALUNOS	76
10.6 EQUIPE DE GESTÃO	77
10.7 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR.....	78
10.8 MATERIAL DIDÁTICO: PRODUÇÃO, CONTROLE E DISTRIBUIÇÃO	79
10.9 PLANEJAMENTO E CONDUÇÃO DO ENSINO SEMIPRESENCIAL.....	81
10.10 COMO SÃO COMPOSTAS AS DISCIPLINAS SEMIPRESENCIAIS	82
10.11 DISCIPLINAS DIGITAIS	83
10.12 REGISTROS DE FREQUÊNCIA NO ENSINO SEMIPRESENCIAL.....	83
10.13 COMO SÃO FEITAS AS AVALIAÇÕES	83
10.14 CORREÇÃO DAS ATIVIDADES E LANÇAMENTO DE NOTAS NO DIÁRIO.....	85
10.15 AVALIAÇÃO DO ENSINO SEMIPRESENCIAL	86
11. ESTÁGIO SUPERVISIONADO.....	86
12. ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	89
13. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO.....	92
14. APOIO AO DISCENTE	93
14.1 PROGRAMA DE NIVELAMENTO	94
14.2 NÚCLEO DE APOIO PSICOPEDAGÓGICO (NAP).....	94

14.3	NÚCLEO INSTITUCIONAL DE ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (ATENDEE)	95
14.4	CENTRAL DE ATENDIMENTO AO ACADÊMICO (CAT)	97
14.5	REPRESENTAÇÃO ESTUDANTIL	98
14.6	MONITORIAS	98
14.7	LIGAS ACADÊMICAS	99
14.8	CAIXA DE SUGESTÕES	99
14.9	COMISSÃO DE EGRESSOS	100
15.	<i>PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO</i>	103
15.1	GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA 106	
15.2	AÇÕES DECORRENTES DOS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO DO CURSO	109
16.	<i>NÚMERO DE VAGAS</i>	110
17.	<i>INTEGRAÇÃO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE (SUS)</i>	111
18.	<i>ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DE SAÚDE</i>	111
19.	<i>CORPO DOCENTE</i>	112
19.1	ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE	113
19.2	ATUAÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO	114
19.2.1	Formação e Titulação acadêmica do coordenador	115
19.2.2	Experiência Profissional do Coordenador	115
19.3	ATUAÇÃO DA COORDENADORA DE ESTÁGIO	116
19.3.1	Formação e Titulação acadêmica da coordenadora de Estágio	116
19.3.2	Experiência profissional da coordenadora de estágio	116
19.3.3	Titulação do corpo docente	116
19.3.4	Regime de trabalho do corpo docente	117
19.4	EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL E NO MAGISTÉRIO SUPERIOR	117
19.5	ATUAÇÃO DO CONSELHO DO CURSO	119
19.6	PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA	120
20.	<i>INFRAESTRUTURA</i>	121
20.1	INFRAESTRUTURA E PLANO DE ACESSIBILIDADE ÀS PESSOAS COM DEFICIÊNCIA	124
20.2	ESPAÇO DE TRABALHO PARA COORDENAÇÃO DO CURSO, DE ESTÁGIO E SERVIÇOS ACADÊMICOS	124
20.3	ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES DE TEMPO INTEGRAL - TI	125
20.4	SALA DOS PROFESSORES	125

20.5	SALAS DE AULA	126
20.6	AUDITÓRIO	126
20.7	BIBLIOTECA.....	127
20.8	LABORATÓRIOS.....	129
20.8.1	Laboratórios compartilhados (Campus II).....	129
20.8.2	Laboratório de Anatomia/Ossário	129
20.8.3	Laboratório Bioquímica.....	130
20.8.4	Laboratório de Biofísica e Fisiologia	132
20.8.5	Laboratório de Microscopia e microbiologia	133
20.8.6	Laboratório de Informática	134
20.8.7	Laboratórios específicos do curso de Nutrição	135
21.	<i>BIOTÉRIOS</i>	<i>135</i>
22.	<i>COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)</i>	<i>136</i>
23.	<i>COMITÊ DE ÉTICA NO USO DE ANIMAIS (CEUA).....</i>	<i>138</i>
24.	<i>CONSIDERAÇÕES FINAIS</i>	<i>140</i>

APRESENTAÇÃO

A Universidade de Gurupi é uma instituição comprometida com o desenvolvimento regional e com a produção de conhecimento de qualidade, por meio da ciência e da inovação. Para alcançar essa missão, é necessária uma construção coletiva, utilizando a metodologia de planejamento estratégico participativo, com a colaboração dos três segmentos da comunidade universitária e da sociedade, em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional. Além disso, pautamo-nos pelos princípios éticos, culturais e humanistas, essenciais para o desenvolvimento integral da sociedade.

O diferencial da instituição manifesta-se por meio de diversos aspectos que orientam sua atuação nas esferas social, cultural e econômica. Assumimos o compromisso com a formação de profissionais socialmente conscientes, preparados para exercer suas funções com ética, responsabilidade e comprometimento com o bem comum. Nossos esforços incluem a promoção de projetos e iniciativas que impulsionam o desenvolvimento local, colaborando para o fortalecimento da economia regional e a elevação da qualidade de vida nas comunidades em que estamos inseridos.

A instituição dispõe de um corpo docente altamente qualificado e experiente, composto por profissionais com atuação consolidada em suas respectivas áreas de conhecimento. Essa composição assegura uma formação acadêmica de excelência, pautada na integração entre teoria e prática. Todos os processos educacionais seguem estritamente as normativas previstas na legislação educacional vigente, o que garante sua legalidade, transparência e legitimidade.

Com o objetivo de manter a qualidade e a atualidade das práticas pedagógicas, realizamos investimentos contínuos em tecnologias educacionais, promovendo uma formação compatível com as exigências do mercado de trabalho contemporâneo e as tendências futuras.

Com base nesses pilares, o Projeto Pedagógico do Curso visa formar

profissionais capacitados, conscientes e comprometidos com a construção de um futuro melhor para todos. Estamos empenhados em proporcionar uma experiência educacional enriquecedora, que prepara nossos alunos para os desafios e oportunidades do mundo contemporâneo. Vasconcellos¹ afirma que o “Projeto Pedagógico é um instrumento teórico-metodológico que visa ajudar a enfrentar os desafios do cotidiano da instituição, só que de uma forma refletida, consciente, sistematizada, orgânica e o que é essencial, participativa, pois [...] possibilita ressignificar a ação de todos os agentes da instituição”. Essa perspectiva norteou a elaboração do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição.

Este Projeto Pedagógico de Curso (PPC) é um documento elaborado coletivamente pelos membros do Núcleo Docente Estruturante. Sua elaboração visa orientar e conduzir as ações iniciais da sistematização do que já foi discutido e aprovado no âmbito acadêmico, mas com a perspectiva de aperfeiçoamento de suas diretrizes ao longo de sua execução. Considera-se que este é o princípio para futuras e constantes reflexões sobre o ensino em saúde; a função social da Universidade; o curso de Nutrição, a relação teoria e prática, a pesquisa e a extensão.

As ações desenvolvidas no âmbito do Ensino, da Pesquisa e da Extensão do curso são conduzidas de forma articulada, com fundamento nos princípios estabelecidos neste Projeto Pedagógico. Tal abordagem visa evitar a fragmentação do conteúdo disciplinar, favorecendo a integração entre os docentes e o fortalecimento da interdisciplinaridade. Dessa maneira, busca-se promover práticas acadêmicas integradas e sistêmicas, alinhadas aos objetivos formativos do curso.

De acordo com a LDB 9.394/96, em seu artigo 53, as Instituições de Ensino Superior (IES) possuem autonomia pedagógica para definir seus currículos, organizar seus programas e estabelecer os conteúdos programáticos de suas disciplinas. Assim, este documento baliza as finalidades específicas para o desenvolvimento do Curso de Nutrição, no que se referem aos objetivos,

¹ VASCONCELLOS, Celso S. Planejamento: Projeto de Ensino- Aprendizagem e Projeto Político Pedagógico. 10 ed. São Paulo, SP: Libertard, 2002. (p. 143)

competências e habilidades, ingresso no curso, perfil do egresso, concepções metodológicas e de avaliação da aprendizagem, estrutura curricular, estrutura física e organizacional, que conduzirão o trabalho docente na construção dos processos de aprendizagens significativa.

A Constituição Federal estabelece em seu artigo 207 que “as Universidades gozam de autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial [...]”, assim, a elaboração e/ou atualização do PPC constitui responsabilidade institucional.

A Universidade de Gurupi - UnirG, na construção do PPC de seus Cursos de Graduação, propõe-se a acolher as normas do Sistema de Educação Superior dialogando com a estrutura mínima para o PPC indicada pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes). Nesse sentido, a Universidade busca atribuir aos PPCs de seus Cursos de Graduação feição contextualizada e atender a complexo conjunto de interesses de sujeitos sociais e políticos componentes da população do estado do Tocantins com quem mantém permanente diálogo, bem como regiões dos estados mais próximos.

A construção do PPC ancora-se em rigoroso diagnóstico e representa uma ação intencional, refletida e fundamentada do coletivo de sujeitos agentes interessados em promover a missão da Universidade, expressa em seu PDI. O PPC é uma ferramenta essencial que define e orienta a organização das práticas pedagógicas idealizadas para o Curso de Graduação, em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais propostas pelo MEC e com outros documentos que dão suporte a sua construção.

Dessa maneira, o PPC exercerá plenamente suas funções articuladoras, ao promover a coerência entre os princípios filosóficos, éticos, políticos e inovadores que o fundamentam, assegurando a viabilidade e a efetividade da proposta educacional da instituição.

1. IDENTIDADE INSTITUCIONAL



Figura 01 - Universidade de Gurupi. Foto: Divulgação.

1.1 DA MANTENEDORA

Quadro 1- Identificação da mantenedora.

Mantenedora:	Fundação UnirG
Nome do Presidente:	Thiago Piñeiro Miranda
Esfera Administrativa:	Pública Municipal de Ensino Superior
Ato de Criação:	Lei nº 611 de 15/02/1985, alterada pela Lei nº 1.566 de 18/12/2003 e Lei nº 1.699 de 11/07/2007-Município de Gurupi –TO.
CNPJ:	01.210.830/0001-06
Endereço:	Av. Pará, Quadra 20, Lote 01, nº 2432, Engenheiro Waldir Lins II, Gurupi - TO, CEP: 77.402-110.
Telefone:	(063) 3612-7600 Ramal: 7515
E-mail:	presidencia@unirg.edu.br
Website:	www.unirg.edu.br

1.2 DA MANTIDA

Quadro 2- Identificação da mantida.

Nome da Instituição:	Universidade de Gurupi - UnirG
Esfera Administrativa:	Pública Municipal de Ensino Superior
Ato de Criação:	Lei n. 611 de 15/02/1985, alterada pela Lei n.1.566 de 18/12/2003 e Lei n.1.699 de 11/07/2007 - Gurupi –TO

Ato de Credenciamento Centro Universitário:	Decreto Governamental n. 3.396, de 07 de maio de 2008, publicado em DOE/TO, n.º 2659, de 02 de junho de 2008- Renovado: § 1º do Decreto Governamental n. 5.861, de 17 de setembro de 2018.
Ato de Credenciamento de Universidade:	Decreto Governamental n. 5.861, de 17 de setembro de 2018, publicado no DOE/TO n. 5.190 de 03 de setembro de 2018 (§ 2º).
CNPJ:	01.210.830/0001-06
Endereço:	Av. Pará, Quadra 20, Lote 01, nº 2432, Engenheiro Waldir Lins II, Gurupi -TO, CEP: 77.402-110
Telefone:	(063) 3612-7600 Ramal: 7619
Email:	reitoria@unirg.edu.br
Website:	www.unirg.edu.br

1.2.1 Missão, Visão e Valores

A Missão Institucional da Universidade de Gurupi é fruto de uma construção coletiva pautada na metodologia de planejamento estratégico participativo, envolvendo os três segmentos da comunidade universitária e sociedade para o direcionamento do ciclo 2024 a 2028: Nesse contexto, a **visão** institucional deve ser baseada em uma Universidade de referência na Região Norte, comprometida com a formação cidadã de maneira inovadora e sustentável.

Missão: somos uma Universidade comprometida com o desenvolvimento regional e a produção de conhecimento com qualidade, por meio da ciência e da inovação.

Visão: ser uma Universidade de referência na Região Norte, comprometida com a formação cidadã de maneira inovadora e sustentável.

Valores: a instituição afirma-se a cada dia por meio do esforço contínuo como um centro de excelência acadêmica nos cenários regional, nacional e internacional, contribuindo para a construção de uma sociedade justa e democrática e para a defesa da qualidade da vida, com base nos seguintes valores:

- **Excelência:** a UnirG trabalha para alcançar patamares de excelência em suas áreas de atuação, em especial no Ensino, na Pesquisa e na Extensão,

além de ser capaz em estabelecer parcerias e convênios em prol da qualidade;

- **Inovação:** uma instituição capaz de identificar e escolher caminhos e de instituir oportunidades, carreiras e práticas, voltadas para a inovação;
- **Ética:** uma instituição voltada para a responsabilidade ética, social e ambiental;
- **Comprometimento com a Comunidade Acadêmica:** uma instituição que conhece a diversidade acadêmica que atende e é capaz de suplantar as desigualdades;
- **Responsabilidade Social e Ambiental:** uma instituição preparada para cumprimento da responsabilidade social e ambiental, além de propor soluções e influenciar esse cumprimento pela gestão municipal;
- **Transparência:** uma instituição que divulga de forma espontânea informações relevantes em seus portais eletrônicos, no intuito de demonstrar suas ações e decisões à comunidade acadêmica e à sociedade.

1.2.2 Objetivos

Transmitir, produzir e sistematizar conhecimentos, ampliando e aprofundando a formação do ser humano para o exercício profissional, a reflexão crítica, a solidariedade nacional e internacional, com vistas a uma sociedade mais justa.

Consolidar-se como uma instituição inovadora em suas propostas pedagógicas e desenvolver uma identidade regional, formando cidadãos socialmente responsáveis, capazes de promover efetivamente a transformação social da região, do Estado do Tocantins e do país.

1.2.3 Áreas de atuação acadêmica

- Ensino (graduação e pós-graduação – *lato sensu* e *stricto sensu*);
- Pesquisa;
- Extensão Universitária.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES E DO CURSO

2.1 UNIVERSIDADE DE GURUPI

A Lei Municipal nº 611, de 15 de fevereiro de 1985, cria a Fundação Educacional de Gurupi (F.E.G.), decretada pela Câmara Municipal de Gurupi e sancionada pelo prefeito municipal Jacinto Nunes da Silva e pelo secretário de Administração Geral Divino Allan Siqueira. A Lei Municipal nº 1.970, de 25 de outubro de 2011, alterou a Lei de criação que em seu Art. 1º que transformou a Fundação Educacional de Gurupi em Fundação UnirG e definiu como Órgão Consultivo e Fiscalizador, o Conselho Curador. O Decreto Governamental nº 5.861 foi assinado pelo governador do Estado do Tocantins, Mauro Carlesse, o qual oficializou a transformação do Centro Universitário UnirG em Universidade de Gurupi

- UnirG, publicado no DOE nº 5.190, de 17 de setembro de 2018. As áreas de atuação da Universidade de Gurupi abrangem diversos campos do conhecimento, que visam formar profissionais qualificados e capacitados para atender às demandas da sociedade.

Afirma-se como uma instituição de ensino superior comprometida com a excelência acadêmica e com a transformação social. Sua atuação fundamenta-se na promoção de uma educação de qualidade, orientada para a formação de cidadãos capazes de impulsionar mudanças significativas na sociedade, através da aplicação do conhecimento científico, de inovações tecnológicas e de práticas alinhadas às diversas áreas do saber. Todo o processo educativo está alicerçado em princípios éticos, culturais e humanistas, indispensáveis ao desenvolvimento pleno da sociedade.

O compromisso institucional reflete-se, de forma efetiva, na sua contribuição social, cultural e econômica, bem como na formação de profissionais conscientes do seu papel social, ético e transformador. Através da promoção de projetos e ações voltados ao desenvolvimento local e regional, a UnirG fomenta o crescimento econômico e a melhoria das condições de vida da comunidade.

A UnirG atua nas áreas do conhecimento de ciências humanas, ciências sociais aplicadas, ciências exatas, área da saúde, que contemplam diferentes perfis e interesses dos estudantes. Oferta para comunidade de Gurupi e região 16 (dezesseis) cursos de graduação na modalidade presencial, sendo que alguns cursos ofertam disciplinas com carga horária em EAD (em cumprindo a legislação), exceto os cursos de Medicina. Além de cursos Lato Sensu, Residência em Medicina de Família e Comunidade, Residência Multiprofissional e Pós-graduação *Stricto Sensu* (Mestrado em Biociências e Saúde e Mestrado profissional em Educação Social). Sua capilaridade em diversas áreas do conhecimento denota inclusive seu compromisso com a interdisciplinaridade.

Com o objetivo de alcançar a proposta de promover a interdisciplinaridade e integração entre os cursos da Universidade de Gurupi por meio de uma proposta pedagógica inovadora, foram implantados os componentes curriculares extensionistas INTEGRAÇÃO UNIVERSIDADE, SERVIÇO E COMUNIDADE (IUSC) e ATIVIDADES INTEGRADORAS, cujos núcleos de trabalho conectam-se com as áreas temáticas de extensão, mas organizam-se prioritariamente nos eixos Meio Ambiente e Sustentabilidade, Direitos Humanos e Igualdade Étnico-racial, Comunicação e Educação, e Saúde e Bem-estar, em especial nos primeiros dois anos da formação, para trazer aspectos com especificidades das áreas em sequência.

Com o intuito de cumprir sua missão e objetivos A IES conta com instrumentos que norteiam as ações, quais sejam: Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI); a Comissão Própria de Avaliação (CPA), encarregada da avaliação institucional; a implementação das Câmaras de Graduação e Câmara de Ética no Conselho Acadêmico Superior (CONSUP); o Núcleo Docente Estruturante Institucional – NDEI, que acompanha e socializa as ações dos Núcleos de Docentes Estruturantes - NDEs dos cursos; o Colégio de Coordenadores; os Conselhos dos Cursos, além de outras ferramentas nas diversas unidades.

A UnirG mantém as revistas científicas *Cereus* e a *Amazônia Science & Health*. A Revista *Cereus* é um periódico eletrônico, destina-se à divulgação de

trabalhos científicos das áreas classificadas pela CAPES como Ciências exatas e da terra, Saúde Coletiva (epidemiologia, saúde pública, medicina preventiva), Ciências Sociais Aplicadas e Ciências Humanas, com espaço para submissões de outras áreas desde que os respectivos conteúdos guardem correspondência com o projeto da revista. A Revista *Amazônia Science & Health* é um periódico destinada à publicação de trabalhos científicos e intervenções relacionados às áreas de Ciências Médicas e da Saúde. O acesso às publicações é totalmente gratuito e não há taxas para submissão e publicação dos manuscritos. Ambas são editadas pela Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade de Gurupi com publicação trimestral e os artigos podem ser submetidos à análise a qualquer tempo.

Na sua estrutura organizacional a administração da UnirG, para a gestão dos cursos e programas que oferece e irá oferecer, é exercida pelos seguintes órgãos deliberativos e executivos: Conselho Superior; Reitoria e Pró-Reitorias (PROGRAD, PROPESQ, PROECAE), Fundação, Coordenações de Cursos, Colegiados de Cursos; Núcleo Docentes Estruturantes. Com relação aos órgãos de apoio acadêmico-administrativo, responsáveis pelo auxílio às atividades didático-pedagógica, estão estruturados em (Secretaria Acadêmica, Biblioteca, laboratórios, Núcleo de Apoio ao Discente e ao Docente, ouvidoria, tesouraria, departamento de pessoal, tecnologia da informação e comunicação e serviços gerais), regidos por normatização própria e subordinados à Reitoria e Fundação.

2.2 CURSO DE NUTRIÇÃO

Identificação do curso de graduação em Nutrição em Gurupi - TO:

Quadro 3- Identificação do curso de graduação em Nutrição em Gurupi – TO.

CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO	
Formação/habilitação:	Bacharelado – Nutricionista
Modalidade:	Presencial
Periodicidade:	Semestral
Endereço:	Av. Rio de Janeiro nº 1585, 77403-090 Gurupi, Setor Central, TO
Telefone:	

E-mail:	
Número de vagas:	50
Turno:	Noturno
Carga horária total:	4.000
Período de integralização:	5 anos
Formas de Acesso	a) Classificação em Processo Seletivo da IES; b) Transferência interna; c) Transferência externa; d) Ingresso como graduado; e) Aproveitamento da nota do Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM.

O Curso de Nutrição da Universidade de Gurupi - UnirG será ofertado na **modalidade presencial** e esta sendo implantado tendo como base compromisso institucional com o desenvolvimento regional em consonância com as diretrizes curriculares do MEC.

O Curso de Graduação em Nutrição deverá ser implantado pela UNIRG, inicialmente com a aprovação do Conselho Superior -CONSULP, posteriormente a partir da aprovação de decreto do Conselho Estadual de Educação -CEE e concebido partir de dois eixos principais. No primeiro, encontram-se as políticas municipais e estaduais de saúde e tecnologia, a realidade social e política do Estado do Tocantins e o compromisso institucional com o desenvolvimento regional. No segundo eixo encontram-se as **Diretrizes Curriculares Nacionais do MEC**, elaboradas a partir de discussões e recomendações sobre a definição do modelo das profissões e concepção dos profissionais a serem formados, bem como aspectos sobre o adequado ensino dessas profissões, definidos pela Comissão de Especialistas de Ensino da Secretaria de Ensino Superior do Ministério da Educação.

O curso deverá ter na sua estrutura curricular previa a duração de 05 anos, com a duração mínima de 10 semestres e a duração máxima de 16 semestres, totalizando uma carga horária de 4.000 horas, a partir do ano de 2026/01 o curso

passará a oferecer 50 vagas em período noturno, iniciando-se a estrutura curricular de nº 01.

O curso está embasado na Resolução CNE/CES Nº 02, de 15 de Agosto de 2025, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) do curso de graduação em Nutrição.

A Coordenação de Curso será o órgão gestor responsável pela orientação, supervisão e a execução de ações no âmbito do curso de graduação e com a coordenação de estágio, que é responsável pela orientação, supervisão e a execução de ações no âmbito dos estágios curriculares e supervisionados do curso de graduação e pelos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCCs).

Os representantes dos cargos de Coordenador de Curso e Coordenador de Estágio serão escolhidos dentre os docentes do curso, por meio de eleições, ocorrendo o voto em escrutínio secreto e universal pelos docentes, técnico-administrativos ali lotados e pelos discentes de graduação do curso, observado o **parágrafo único do art.56 da Lei 9394/96**, e nomeado pelo Presidente da Fundação UNIRG para mandato de 02 (dois) anos, permitida 01 (uma) reeleição subsequente.

A Coordenação do Curso de Nutrição será dirigida pelo professor Dr. Francícero Rocha Lopes, que assumiu a Coordenação, conforme Portaria n. /2025. A coordenação de Estágio é dirigida pela Professora Mestre, pela Portaria n. /2025/Reitoria, de de de 2025.

2.2.1. Justificativa

A sociedade brasileira enfrenta, na contemporaneidade, os impactos decorrentes da globalização, dos avanços científicos e tecnológicos, bem como da emergência de novas linguagens e formas de comunicação. Essas transformações têm promovido mudanças significativas nos modos de vida, nas relações sociais e nas dinâmicas culturais, exigindo dos indivíduos níveis cada vez mais elevados de escolarização e especialização.

Nesse contexto, torna-se imperativo o desenvolvimento de práticas sociais e educativas que capacitem efetivamente os cidadãos, tornando-os sujeitos ativos e protagonistas de suas ações. A educação, ao incorporar tecnologias e metodologias inovadoras, desempenha papel fundamental na promoção da cidadania, ao estimular a produção de saberes, democratizar o acesso à informação e ao conhecimento, e potencializar a emancipação social.

Assim, a formação cidadã deve ir além da mera aquisição de conhecimentos técnicos, buscando fomentar o pensamento crítico, a participação ativa na sociedade e o compromisso com a transformação social. A integração entre educação, ciência e tecnologia é essencial para preparar os indivíduos para os desafios do século XXI, promovendo uma cidadania plena e consciente.

A instalação de uma Instituição de Ensino Superior (IES) em uma comunidade representa um catalisador significativo para o desenvolvimento socioeconômico regional. Essas instituições atuam como centros de geração de conhecimento, inovação tecnológica e formação de capital humano qualificado, além de impulsionarem a economia local por meio da criação de empregos diretos e indiretos, investimentos em infraestrutura e estímulo ao empreendedorismo. Além dos impactos econômicos, as IES contribuem para o fortalecimento das comunidades por meio de parcerias que promovem a inclusão social, o acesso à saúde e o enriquecimento cultural. A Universidade de Gurupi desempenha um papel fundamental na região sul do estado, proporcionando retorno significativo em receitas e aumento de empregos na comunidade. A integração entre a universidade e a sociedade local evidencia a importância dessas instituições como parceiras estratégicas para a melhoria do bem-estar coletivo.

Em síntese, a presença de uma IES em uma comunidade transcende a oferta de ensino superior, configurando-se como um agente transformador que impulsiona o desenvolvimento econômico, social e cultural da região, consolidando-se como um pilar essencial para o progresso sustentável e a promoção da cidadania plena.

Cada vez mais o crescimento do Estado vem impulsionando a necessidade de novos profissionais tanto para a capital como para as cidades do interior, a fim de atuarem na atenção primária, secundária e terciária. O Estado do Tocantins tem apenas 430 nutricionistas ativos, inscritos no Conselho Regional de Nutrição (CRN1). (Conselho Federal de Nutrição, 2025).

Além da UnirG, o Tocantins conta com outros três cursos de bacharelado em Nutrição presencial, sendo os três dois no município de Palmas, havendo outros cursos na modalidade semipresencial ou ead.

É nesse cenário que se situa o Curso de Nutrição da UnirG, que será oferecido em Gurupi, uma cidade do sul do Tocantins com aproximadamente 90.000 habitantes. Esta cidade possui as mesmas necessidades e carências de inúmeras cidades do nosso grande país, no que se refere ao âmbito educacional e de prestação de serviços em saúde.

O Curso de Nutrição da UnirG, em sintonia com a LDB nº 9.394/96 e com as Diretrizes Curriculares Nacionais, apresentará uma proposta diferenciada para essa região, se adequando às grandes mudanças, transformações e avanços tecnológicos ocorridos na área da nutrição.

Em consonância com as novas Diretrizes Curriculares Nacionais, o curso de Nutrição da UnirG visa à formação de profissionais com princípios teóricos, científicos, práticos e éticos pautados na formação humanística, crítica e reflexiva para atuar em todos os níveis de atenção à saúde e na compreensão da realidade social, cultural e econômica do País.

Para isso, o egresso do curso de graduação em Nutrição deve ter o seguinte perfil geral: nutricionista generalista, dotado de sólida formação técnico-científica e ativo no desenvolvimento profissional permanente em função dos avanços do conhecimento; humanístico e ético, atento à dignidade da pessoa humana e às necessidades individuais e coletivas, promotor da saúde integral e transformador da realidade em benefício da sociedade; apto à atuação em equipes, de forma interprofissional, interdisciplinar e transdisciplinar; proativo e empreendedor, com atitude de liderança; comunicativo, capaz de se expressar com clareza; crítico,

reflexivo e atuante na prática clínica em todos os níveis de atenção à saúde; consciente e participativo frente às políticas sociais, culturais, econômicas e ambientais e às inovações tecnológicas.

Pautado na missão de formar profissionais com uma visão ampla da Nutrição e voltado para a atenção básica da saúde, mas com um perfil de compromisso com a realidade social brasileira, o curso deverá romper com a visão tradicional de consultório, sem perder de vista a construção de um repertório de habilidades necessárias para a atuação do profissional.

As demandas de trabalho para a região são variadas e crescentes, tendo a certeza que os egressos serão absorvidos nas diversas regiões do país, majoritariamente nos estados do Tocantins, Goiás, Pará, Maranhão e Bahia, sendo em sua grande maioria na área do Sistema Único de Saúde (SUS), além das clínicas privadas e/ou consultórios particulares (autônomos).

O Curso de Nutrição terá um papel social importante para Gurupi e Região, com ações de promoção, prevenção e atendimento em diversos segmentos do setor público em escolas municipais, na APAE, nas UBS e na Clínica Escola de Nutrição, tudo gratuitamente voltado para a comunidade de Gurupi.

2.3 TURNOS DE FUNCIONAMENTO

O Curso de Nutrição funcionará em regime semestral com duração mínima de 100 (cem) dias letivos, com datas e prazos previstos no Calendário Acadêmico, o qual é definido anualmente pelo Conselho Superior da IES. O curso é ofertado em período noturno, com atividades práticas realizadas nos períodos noturno.

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO

O Curso de Graduação em Nutrição, da Universidade de Gurupi, será integralizado em 4.000 horas (quatro mil) horas correspondentes a 249 (duzentos e quarenta e nove) créditos.

2.4 TEMPO PARA INTEGRALIZAÇÃO

O Curso de Graduação em Nutrição será no período noturno com duração de 05 (cinco) anos, que correspondem a 10 semestres letivos. O tempo máximo para integralização é de 16 semestres letivos (08 anos).

2.7 CONVÊNIOS DO CURSO COM OUTRAS INSTITUIÇÕES

Quadro 11- Relação de Convênios do curso.

Convênios vigentes	
Nome:	Prefeitura Municipal de Gurupi
Vigência:	14/05/2021 a 14/05/2024 aditivo 14/05/2025 a 14/05/2026
Objetivos:	Firmar contratos de estágio em instituições municipais, como Centros de Atenção Psicossocial, escolas, creches e Unidades Básicas de Saúde.
Cursos envolvidos:	Cursos da Área da Saúde
Unidades:	Unidade Básicas de Saúde: UBS Sevilha, UBS Geraldo Frutuoso da Silva, UBS Rosendo Barbosa de Araújo, UBS João Manoel dos Santos, UBS Sol Nascente, UBS Casego, UBS Parque das Acácias, UBS Clara da Mota e Silva, UBS Ulisses Moreira Milhomem, UBS Vila Íris, UBS Ney Luz e Silva, UBS Francisco Nogueira Lima. Centro de Apoio Psicossocial AD1 Centro de Apoio Psicossocial AD3 Policlínica Luiz Santos Filho CER Secretaria Municipal de Saúde de Gurupi/ VISAE Centro de Zoonoses de Gurupi Clínica da Mulher Maria da Silva Carvalho Feitosa Unidade de Pronto Atendimento de Gurupi CEMEI Irmã Divina, CEMEI João Ribeiro, CEMEI Tânia Scotta, Escola Municipal Ilza Borges

2.8 SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

A articulação entre a Universidade de Gurupi (UnirG) e o Sistema Único de Saúde (SUS) constitui um dos pilares fundamentais na formação dos acadêmicos do curso de Nutrição da UnirG. Essa integração reflete o compromisso institucional com a formação de profissionais capacitados para atuar de forma ética, crítica e reflexiva, atendendo às demandas sociais e contribuindo para a melhoria da saúde nutricional da população.

Com a implementação gradual da matriz curricular, a UnirG intensificará a inserção precoce dos estudantes em atividades práticas junto à comunidade. Essa abordagem promove a territorialização do ensino, permitindo que os discentes compreendam as especificidades locais e desenvolvam competências para atuar em todos os níveis de atenção à saúde.

Os convênios estabelecidos com a Prefeitura Municipal de Gurupi garantem a vivência dos acadêmicos no SUS desde os períodos iniciais até a conclusão do curso. Essa experiência abrange a atuação em Unidades Básicas de Saúde (UBS) da rede municipal, proporcionando aos estudantes o conhecimento prático sobre o funcionamento e a gestão do sistema de saúde, os fluxos de referência e contrarreferência, bem como a participação em ações de promoção, prevenção e tratamento das diversas patologias e agravos em saúde.

A presença ativa dos estudantes nas UBS fortalecerá a integração entre ensino e serviço, promovendo a formação de profissionais comprometidos com a equidade e a integralidade do cuidado em saúde. Além disso, essa vivência contribui para o desenvolvimento de habilidades de trabalho em equipe multiprofissional, comunicação efetiva e tomada de decisões clínicas baseadas em evidências científicas.

A UnirG, ao fomentar a aproximação entre a academia e os serviços de saúde, reafirma seu papel social na formação de nutricionistas aptos a responder às necessidades da população, alinhando-se às políticas públicas de saúde e às diretrizes educacionais nacionais. Essa estratégia pedagógica não apenas enriquece a formação acadêmica, mas também fortalece o compromisso institucional com a promoção da saúde e o desenvolvimento regional.

3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

3.1 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

As atividades de ensino visam a formação de cidadãos éticos, profissionais, empreendedores e autônomos a partir dos seguintes princípios:

- ✓ Flexibilização de currículos, de forma a proporcionar ao estudante o protagonismo acadêmico e a construção de autonomia reflexiva e crítica;
- ✓ A atualização permanente dos projetos pedagógicos, a partir das demandas sociais, econômicas e culturais da comunidade e da região onde a instituição está inserida;
- ✓ A diversidade de metodologias de ensino e de instrumentos de aprendizagem, de forma a considerar as individualidades e a promover o desenvolvimento de habilidades e competências significativas para formação profissional e empreendedora;
- ✓ A promoção de projetos e atividades que integrem a comunidade acadêmica, a comunidade e a região onde a instituição está inserida, para o fim de viabilizar oportunidades reais de conhecer e enfrentar demandas sociais, culturais e econômicas por meio da intervenção positiva no sentido de promover o desenvolvimento sustentável;
- ✓ A utilização efetiva de recursos e novas tecnologias para a melhoria contínua dos processos de ensino e de aprendizagem;
- ✓ O incentivo ao desenvolvimento do pensamento investigativo;
- ✓ O incentivo à produção técnico-científica e didática do corpo docente;
- ✓ A qualificação permanente do corpo social, em termos de titulação acadêmica e de competências didático-pedagógicas;
- ✓ A garantia de infraestrutura física e tecnológica para o desenvolvimento das atividades didático-pedagógicas.

A Política Institucional de Ensino prioriza a sólida formação profissional e de cidadania e um ensino teórico-prático que amplia as fronteiras do saber e contribui para um aprendizado alicerçado na tríade: ensino, pesquisa e extensão.

As políticas de Ensino para graduação e pós-graduação, tem os pilares fundamentados nos valores estabelecidos pela UnirG (Excelência, Ética, Transparência, Inovação e Responsabilidade Social e Ambiental), que estão inseridos nos quatro pilares da educação ao longo da vida: aprender a ser, aprender a conhecer, aprender a conviver e aprender a fazer (DELORS, 1999) e que se

relacionam com os eixos temáticos que nortearão as políticas da UnirG (senso de pertinência, tecnologia, empreendedorismo e metodologias ativas, responsabilidade social e ambiental). A interrelação entre os pilares e os eixos temáticos encontra-se expressa na figura abaixo:

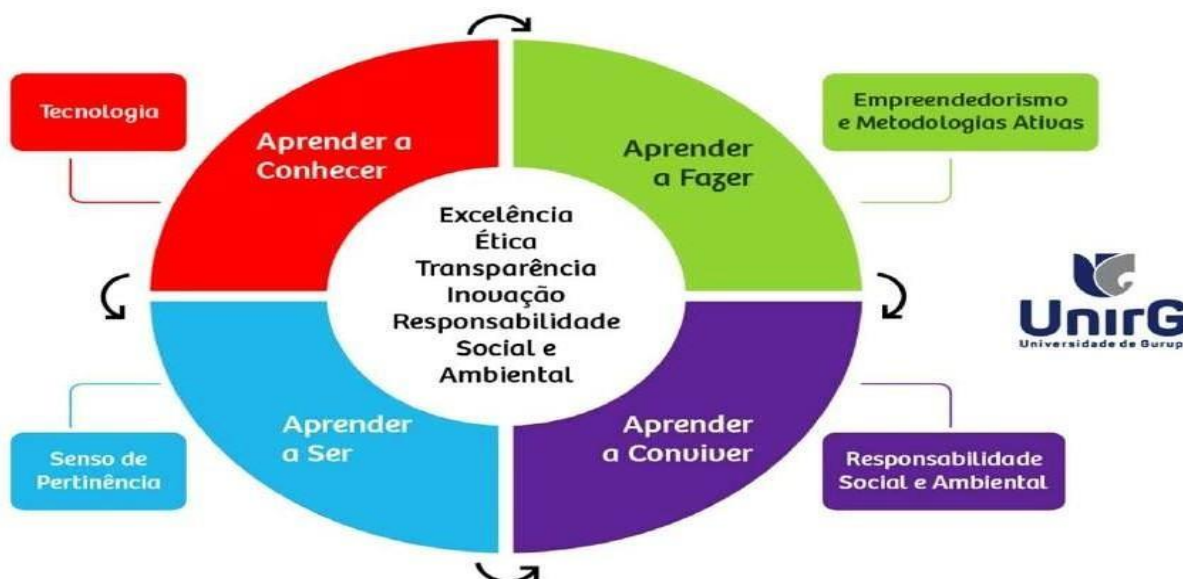


Figura 02 - Relação dos Valores da UnirG e os 4 Pilares da Educação para o século XXI, resultando em eixos temáticos que nortearão as políticas da IES. Fonte: PDI, UnirG.

A UnirG está pautada também em 4 dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU:



Objetivo 3 - Assegurando uma vida saudável e promovendo o bem-estar para todos, em todas as idades por meio da formação de profissionais da área de saúde, das atividades extensionistas e da pesquisa aplicada a toda comunidade escolar e entorno.

Objetivo 4 - Assegurando uma educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promovendo oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todos, atuando desde a educação básica até a pós-graduação bem como em cursos de extensão e aperfeiçoamento, garantindo a formação continuada de toda a comunidade escolar.



Objetivo 11 - Tornando a IES um espaço inclusivo, seguro, resiliente e sustentável proporcionando o acesso de toda a comunidade escolar à educação ambiental e à pesquisa aplicada para a construção de um ambiente sustentável para a UnirG e região.



Objetivo 16 - Promovendo relações entre os pares de forma pacífica proporcionando o acesso à justiça para todos para a construção de uma instituição eficaz, responsável e inclusiva em todos os níveis.

3.2 A EXTENSÃO NO ÂMBITO DO CURSO

No processo formativo dos estudantes de Nutrição o tripé ensino-pesquisa-extensão promove a articulação da ciência, da cultura e do trabalho.

Assim, a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão favorece a escuta, a reflexão, a investigação, o diálogo, a criatividade, a criticidade, a elaboração teórico-prática e a participação cidadã, compreendendo os sujeitos em suas diversas dimensões, na sobreposição dos diferentes campos da realidade social, como o campo da ética, o da política, o da cultura e o da economia.

Conforme a Resolução nº 017 do Conselho Acadêmico Superior- CONSUP, de 30 de abril de 2020, proferida pela Pró-Reitoria de Graduação da Universidade de Gurupi - UnirG, a estrutura curricular de cada curso deve destinar no mínimo 10% do total de créditos exigidos, para a integralização dos cursos de graduação, à realização de Ações Curriculares de Extensão, em atendimento ao Art.4º, do Capítulo I, do Plano Nacional de Educação (PNE), Lei 13.005/2014 e regulamentada pela Resolução nº 7 MEC/CNE/CES, de 18 de dezembro de 2018, executadas nas modalidades de Programas e Projetos de Extensão, com carga horária determinada no projeto pedagógico do curso, independente da periodização letiva. O curso de Nutrição implementa em sua estrutura curricular a Extensão Curricularizada, considerando que a extensão é um processo formativo que se configura como uma

das atividades fins do ensino superior, ao lado do ensino e da pesquisa. Considera, ainda, que a extensão se configura num processo interdisciplinar, educativo, cultural, científico e político, voltado à interação transformadora entre universidade e outros setores da sociedade.

O Curso de Nutrição desenvolverá atividades curriculares e de extensão que proporcionem ao acadêmico e professores uma maior interação no processo de ensino e aprendizagem. Tais atividades garantirão ao acadêmico, no final do curso, a integralização de 405 horas específicas de extensão curricularizada, o exercício da interdisciplinaridade, assim como mecanismos que subsidiem a pesquisa.

As atividades de extensão curricularizada são registradas com plano de ações e relatórios e podem vir a ser artigos publicados também de acordo com os produtos desenvolvidos.

Na matriz temos componentes curriculares que desenvolvem ações de extensão curricularizada, e outros que se conectam ao eixo extensionista em suas estruturas disciplinares, dispondo de carga horária para essa finalidade, conforme quadro abaixo:

Quadro 12: Componentes Curriculares e Disciplinas com Extensão Curricularizada.

PERÍODO	COMPONENTE CURRICULAR	CH EXTENSÃO
1º	Projeto Integrador I	30
1º	Integração Universidade, Serviço e Comunidade I	15
2º	Integração Universidade, Serviço e Comunidade II	15
2º	Projeto Integrador II	30
3º	Integração Universidade, Serviço e Comunidade III	15
3º	Projeto Integrador III	30
4º	Integração Universidade, Serviço e Comunidade IV	15
4º	Projeto Integrador IV	60
5º	Projeto Integrador V	60
6º	Projeto Integrador VI	45
7º	Projeto Integrador VII	45
8º	Projeto Integrador VIII	45
TOTAL		405 h

Fonte: Matriz Curricular do Curso de Nutrição

O componente curricular Integração, Universidade, Serviço e Comunidade (IUSC) que faz parte do **Núcleo Integrador** apresenta-se como proposta

pedagógica inovadora na propositura de ações extensionistas, fortalecendo o caráter interdisciplinar das ações de atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação, liderança, gestão em saúde e educação permanente, que são organizadas semestralmente a partir do ciclo pedagógico. A IUSC está presente de forma longitudinal no curso de Nutrição, sendo que do 1º aos 4º períodos a proposta é realizar a extensão intercursos (Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Nutrição, Odontologia e Medicina), enfatizando os diversos olhares, norteadas à luz dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável e abrangendo a discussão nas áreas comunicação e educação, meio ambiente e sustentabilidade, arte e cultura, direitos humanos e justiça, relações étnico-raciais e saúde e bem-estar. Esta perspectiva é trazida no Regulamento de Extensão Curricularizada e consolida-se como iniciativa de promoção da interdisciplinaridade e da cooperação entre os saberes. Nos semestres posteriores, alinha-se às especificidades e projetos do curso, estabelecendo elos entre os componentes de extensão.

A partir do 1º ao 8º período, o componente curricular Projeto Integrador, passa a trabalhar com foco mais específico da área de saúde nutricional integrada. Esse tipo de vivência contribui significativamente para o desenvolvimento de habilidades críticas e criativas, essenciais para a formação de futuros empreendedores e profissionais altamente capacitados. Ao criar um ambiente de troca de saberes, os projetos de extensão geram uma cultura de inovação colaborativa, essencial para que a universidade se posicione como um centro de excelência, não apenas em termos de pesquisa acadêmica, mas também em soluções inovadoras que respondem aos desafios contemporâneos.



Figura 03: Representação do Ciclo Pedagógico para formulação de Planos de Ação Extensionista

O Curso de Nutrição de Gurupi desenvolverá a Extensão Curricularizada de forma integrada com o **PROGRAMA NUTRI+SAÚDE** que estará articulado com alguns grupos de pesquisa institucional: Prevenção e Promoção da Saúde e com as linhas de pesquisa: Prevenção e Promoção da Saúde; Políticas Públicas e Gestão em Saúde; Epidemiologia em Saúde Pública; Aspectos Multidisciplinares da Dor, Gênero, Diversidade, Sexualidade e Inclusão Social.

A formulação do programa será apresentada ainda com um viés estruturante que prevê a criação de mecanismos de publicização das ações e de intervenções para a educação em saúde oral, priorizando a dimensão da integralidade.

A 'integralidade' como definição legal e institucional é concebida como um conjunto articulado de ações e serviços de saúde, preventivos e curativos, individuais e coletivos, em cada caso, nos níveis de complexidade do sistema. Ao ser constituída como ato em saúde nas vivências cotidianas dos sujeitos nos serviços de saúde, tem germinado experiências que produzem transformações na vida das pessoas, cujas práticas eficazes de cuidado em saúde superam os modelos idealizados para sua realização. (PINHEIRO, online)

Neste sentido, o **PROGRAMA NUTRI+SAÚDE** será proposto para articular a partir de uma perspectiva interdisciplinar a extensão curricularizada do Curso de Nutrição, conectando os projetos, cursos e ações de extensão a serem desenvolvidos pelos acadêmicos a partir dos eixos de trabalho estruturados a cada

semestre conforme o quadro abaixo:

Quadro 13: Componentes Curriculares com extensão curricularizada suas ações e Projetos envolvidos.

PERÍODO	COMPONENTES CURRICULAR	AÇÕES / ESTRATÉGIAS – PREVISTAS
1º	IUSCI	IUSC - Função social da formação universitária a partir da importância dos pilares da Universidade Brasileira. Extensão Universitária e sua relação indissociável com ensino e pesquisa. Marcos legais que estabeleceram a curricularização da Extensão Universitária no Brasil. Interdisciplinaridade. Trabalho em equipe e empreendedorismo. Objetivos do Desenvolvimento Sustentável. Apresentação dos cinco eixos de trabalho extensionista propostos: Comunicação e Educação; Direitos Humanos e Igualdade Étnico-racial; Saúde e Bem-estar; Meio Ambiente e Sustentabilidade e Patrimônio Artístico e Cultural. Elaboração de um pré-projeto de extensão. - Mapeamento territorial da comunidade lócus da atuação e identificação de necessidades e interesses;
2º	IUSC II	IUSC - Identificação de problemática social regional. Investigação e diagnóstico para intervenção em grupo interdisciplinar a partir dos eixos de trabalho: Comunicação e Educação; Direitos Humanos e Igualdade Étnico-racial; Saúde e Bem-estar; Meio Ambiente e Sustentabilidade e Patrimônio Artístico e Cultural. Elaboração e execução de um Plano de Ação Extensionista. Socialização dos relatos de experiências extensionistas em evento científico. Sensibilização para adesão da comunidade às propostas; Realização de palestras e ações educativas referentes à saúde nutricional.
3º	IUSC III	IUSC - Avaliação e monitoramento das ações extensionistas executadas. Realização de novo diagnóstico (pesquisa) e nova intervenção a partir das reflexões originadas. Atualização do Plano de ação extensionista. Socialização e publicação dos relatos de experiências extensionistas em evento científico.
4º	IUSC VII	IUSC - Divulgação de resultados e dados do projeto executado.

3.2.1 Projetos de Extensão de Fluxo Contínuo.

O curso de Nutrição terá ao longo dos eu desenvolvimento formalizado na Pró-Reitoria de Extensão alguns de seus projetos de Fluxo Contínuo (extracurriculares).

3.2.2 A Pesquisa no Âmbito do Curso.

A pesquisa constitui um dos pilares fundamentais da formação no curso de Nutrição da Universidade de Gurupi – UnirG, estando integrada ao ensino e à extensão, conforme preconizado pelas Diretrizes Curriculares Nacionais e estão alinhados aos preceitos do PDI. Desde os períodos iniciais, os acadêmicos são incentivados à iniciação científica, por meio da articulação entre a teoria, a prática investigativa e aspectos regionais, contribuindo para a formação de profissionais com pensamento crítico, reflexivo e compromisso social.

A UnirG dispõe de estrutura consolidada de apoio à pesquisa, destacando-se a atuação do Núcleo de Apoio à Pesquisa (NAP), dos Comitês de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP) e com Uso de Animais (CEUA). A qualificação do corpo docente, composto por especialistas, mestres e doutores com produção científica significativa, assegura orientação qualificada e fortalecimento da cultura investigativa institucional.

A Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PROPESQ) coordena as ações de pesquisa, inovação e pós-graduação, estruturando-se em eixos que asseguram o desenvolvimento científico e tecnológico e coordena os periódicos científicos institucionais, como a Revista Cereus (ISSN: 2175-7275) e a Revista Amazônia Science & Health (ISSN: 2318-1419). Essa organização institucional contribui para o fortalecimento da indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão, ampliando a visibilidade e o impacto da produção científica local e regional.

Ademais a PROPESQ acompanha os programas *stricto sensu* a nível de mestrado aprovados na instituição, como o de Biociência e Saúde (PPGBS) e Educação Social (PPGES) e os programas *lato sensu*, especializações e residências médica e multiprofissional, prestando suporte acadêmico e administrativo. Esses programas de pós-graduação desempenham papel estratégico na manutenção do vínculo dos egressos com a instituição, estimula o engajamento em atividades de pesquisa e extensão, e contribui para a formação de um corpo discente mais experiente e qualificado

O curso será vinculado a grupos de pesquisa junto ao CNPq e contará com projetos nas áreas de promoção e prevenção em saúde, políticas públicas, gestão e epidemiologia em saúde pública, bem como estudos voltados à inovação tecnológica aplicada à Nutrição, alinhando-se às demandas contemporâneas e ao contexto da Indústria 4.0.

A UnirG promove programas institucionais de fomento à pesquisa, como o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) e o Programa Institucional Voluntário de Iniciação Científica (PIVIC), além de apoiar a participação de discentes e docentes em eventos científicos, congressos e publicações em periódicos qualificados.

Assim, o curso de Nutrição reafirma seu compromisso com a excelência acadêmica, alinhando-se às políticas educacionais e às exigências do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), promovendo uma formação integral, ética e inovadora.

O curso de Nutrição possuirá diversos projetos que deverão ser aprovados em editais de pesquisa fomentados pela PROPESQ, dispostos a partir de suas respectivas linhas de pesquisa, docentes, discentes e servidores que estão envolvidos, conforme quadros apresentados a seguir.

A UnirG conta com nove Grupos de Pesquisa cadastrados no CNPQ e o curso alinha-se principalmente ao Grupo de Pesquisa do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) “PREVENÇÃO E PROMOÇÃO DE SAÚDE” da Universidade de Gurupi, contemplando as seguintes linhas:

- 1- EPIDEMIOLOGIA EM SAÚDE
- 2- ASPECTOS MULTIDICPLINARES DA DOR
- 3- QUALIDADE DE VIDA E SAÚDE MENTAL

A iniciação científica é de grande importância para a formação acadêmica e profissional de estudantes universitários. O curso de Nutrição da UnirG, participará ativamente de editais ofertados pela Propesq, CNPq e Fapt. Há as modalidades de participação remunerada e a voluntária. Todos os acadêmicos

selecionados serão cadastrados na plataforma CNPq dos Grupos de Pesquisa. Esta experiência oferecerá diversos benefícios que impactarão diretamente na qualidade do ensino, no desenvolvimento de competências e na preparação para a vida profissional ou acadêmica futura.

O pensamento crítico e científico é estimulado na iniciação científica, pois permite que o estudante entre em contato com a metodologia científica, aprenda a formular hipóteses, interpretar dados e resolver problemas com base em evidências. Isso contribui para o desenvolvimento da autonomia intelectual.

Desta forma, aproxima professores, pesquisadores e discentes, ampliando os contatos com seu curso e outros, levando a melhoria da sua formação com melhor preparo para os desafios do mercado de trabalho, atividade em equipe ou para uma eventual carreira acadêmica. A iniciação científica é investimento estratégico na formação profissionais altamente capacitados e futuros pesquisadores da área. Elas contribuem para a qualidade do ensino superior, promovendo inovações e fortalecendo o vínculo entre universidade, ciência e sociedade.

Além disso, estes estudos promovem resultados em produção científica, estimulando a participação em congressos, seminários e publicações científicas, como artigos ou capítulos de livros, com aumento da visibilidade do trabalho do estudante, contribuindo para o avanço da ciência e fortalecendo seu currículo. Visando que este futuro egresso se prepare para pós-graduação.

É mister destacar que estudantes com vivências na iniciação científica têm uma base sólida para ingressar em programas de pós-graduação *Lato e Stricto sensu*. Os egressos terão a oportunidade de participar dos editais do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde (CNRM).

As atividades práticas (treinamento em serviço) deverão ser desenvolvidas em equipe multiprofissional, contemplando a área de concentração, na esfera das Unidades Básicas de Saúde da Família (UBS) da Secretaria Municipal de Saúde, Centro de Atendimento à Mulher, Hospital do Índio, Centro de Apoio Psicossocial (Caps). Dentre os produtos construídos no Programa da residência, capítulos

de livros são publicados por meio de casos clínicos ou estudos de pesquisa epidemiológicas, levantamento de dados na comunidade.

Os cursos de Mestrado em Biociência e Saúde, bem como Mestrado em Educação Social foram aprovados pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), já lançaram seus editais e tiveram seu início em agosto de 2025. Estes Programas de Mestrado em Biociência e Saúde, bem como Mestrado em Educação Social.

4. POLÍTICAS DE INTERNACIONALIZAÇÃO

De acordo com o item 3.6.3 do Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI e o Plano Estratégico de Alinhamento, a internacionalização na UnirG apresenta-se como estratégia chave para atualizar e melhorar o ensino ofertado, levando em consideração economia e sociedade cada vez mais interligadas com o mundo. Para que haja um incremento de habilidades e competências globais nos estudantes de graduação, a UnirG usará integração das dimensões internacional e intercultural possíveis aos cursos existentes, a partir do estímulo à transposição de barreiras linguísticas, da mobilidade docente e discente da aproximação com outras instituições internacionais de ensino superior.

A UnirG fez um convênio/parceria com o Programa *Partners of the Americas*, sendo que a única finalista brasileira na seleção do edital *Education and Culture* vinculado ao programa *Partners of The Americas*, a Universidade de Gurupi – UnirG, conquistou premiação em dois projetos.

Um dos projetos premiados da UnirG “O (Multi) Letramentos”: contribuições para o ensino tem como eixo fundamental a valorização da cultura do povo indígena Javaé e sua diversidade étnica por meio do fortalecimento das práticas socioculturais e da língua materna.

A *Partners of the Americas* concedeu cinco subsídios aos Capítulos de *Partners* e organizações afiliadas em todo o Hemisfério Ocidental. Esses subsídios, variam de US\$ 3.000 a US\$ 16.500 e apoiarão projetos inovadores que abordam

desafios baseados na comunidade. Os projetos serão fomentados em contrapartida com a Instituição, fortalecendo a colaboração e estimulando o intercâmbio de conhecimento e cultura.

5. OBJETIVOS DO CURSO

5.1 OBJETIVO GERAL

Formar profissionais capazes de atender às necessidades que dizem respeito a atenção à saúde, atuando na promoção, prevenção, cura e conservação da saúde individual e coletiva.

5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

De acordo com a Resolução CNE/CES Nº 03, de 21 de junho de 2021, no Art. 11 - A graduação em Nutrição tem por objetivo formar o nutricionista para o exercício das seguintes competências específicas:

- Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e continua com as demais instâncias do sistema de saúde. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto a nível individual como coletivo;
- Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir habilidades para avaliar, sistematizar e decidir a conduta mais apropriada;

- **Comunicação:** os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

- **Liderança:** no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

- **Administração e gerenciamento:** os profissionais devem estar aptos a fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;

- **Educação permanente:** os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, não apenas transmitindo conhecimentos, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços.

O Curso de Nutrição da UnirG visa formar profissionais que possam atuar nos diferentes contextos e práticas da profissão, e que possam, especialmente, atender à demanda e necessidade da região e do mercado local. Assim, o curso tem por objetivo formar nutricionistas generalistas com uma visão abrangente da profissão e da realidade social, que sejam sensíveis às necessidades da comunidade e éticos na sua atuação profissional.

A formação de nutricionista estará estruturada para preparar profissionais capacitados para uma intervenção visando o desenvolvimento pleno e saudável do cidadão, conforme os objetivos institucionais da Universidade de Gurupi – UnirG.

Com isso e baseado na Resolução CNE/CES Nº 03, de 21 de junho de 2021, pretende-se formar um profissional com o seguinte perfil profissional:

- I. Generalista, dotado de sólida fundamentação técnico-científica e ativo na construção permanente de seu conhecimento;
- II. Humanístico e ético, atento à dignidade da pessoa humana e às necessidades individuais e coletivas, promotor da saúde integral e transformador da realidade em benefício da sociedade;
- III. Apto à atuação em equipe, de forma interprofissional, interdisciplinar e transdisciplinar;
- IV. Proativo e empreendedor, com atitude de liderança;
- V. Comunicativo, capaz de se expressar com clareza;
- VI. Crítico, reflexivo e atuante na prática nutricional em todos os níveis de atenção à saúde;
- VII. Consciente e participativo frente às políticas sociais, culturais, econômicas e ambientais e às inovações tecnológicas.

5.3 HABILIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.
- Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação.
- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.

- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária.
- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional.
- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos.
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.
- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.
- Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição.
- Atuar em marketing em alimentação e nutrição.
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência.
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana.
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais.

5.4 OBJETIVOS DO CURSO E PERFIL DO EGRESSOS

A construção dos objetivos do curso levará em consideração as capacidades, competências e habilidades estabelecidas para o futuro profissional, tendo por base a legislação vigente e a exigências do mercado de trabalho na área de Nutrição:

Quadro 15- Correlação dos objetivos com o perfil do egresso.

OBJETIVOS	PERFIL DO EGRESSO
I - Exercer a Nutrição de forma articulada com o contexto social, econômico, cultural e ambiental, entendendo-a como uma forma de participação comunitária; X - Planejar e desenvolver a atenção nutricional individual e coletiva, considerando a família como unidade de cuidado, e respeitando os ciclos de vida;	I - Generalista, dotado de sólida fundamentação técnico-científica e ativo na construção permanente de seu conhecimento; II - Humanístico e ético, atento à dignidade da pessoa humana e às necessidades individuais e coletivas, promotor da saúde integral e transformador da realidade em benefício da sociedade; III - apto à atuação em equipe, de forma interprofissional, interdisciplinar e transdisciplinar; VII - consciente e participativo frente às políticas sociais, culturais, econômicas e ambientais e às inovações tecnológicas.
II - Conhecer e respeitar o Código de Ética, as normas dos trabalhadores da área da saúde nutricional na sociedade e no desenvolvimento da profissão, assim como as leis, as portarias e as regulamentações sobre saúde nutricional; IV - Coletar, registrar, organizar, analisar e interpretar dados e informações clínicas e epidemiológicas relevantes para a identificação da normalidade e para a construção do diagnóstico, da terapêutica e do controle referentes às doenças e agravos bucais e suas relações com as condições sistêmicas do indivíduo;	II - Humanístico e ético, atento à dignidade da pessoa humana e às necessidades individuais e coletivas, promotor da saúde integral e transformador da realidade em benefício da sociedade; IV - Proativo e empreendedor, com atitude de liderança; V – Comunicativo capaz de se expressar com clareza; VII - consciente e participativo frente às políticas sociais, culturais, econômicas e ambientais e às inovações tecnológicas.
V - Aplicar os princípios de biossegurança na prática clínica, de acordo com as normas legais e regulamentares pertinentes, promovendo o autocuidado e a prevenção de acidentes de trabalho e doenças ocupacionais relacionadas à prática clínica;	I - Generalista, dotado de sólida fundamentação técnico-científica e ativo na construção permanente de seu conhecimento;

VI - Executar atendimentos com vistas à prevenção, à interceptação e ao tratamento das doenças e aos agravos nutricionais, assim como à reabilitação e à manutenção do equilíbrio do sistema gastrointestinal e da saúdenutricional, compreendendo suas relações com as condições sistêmicas e com a integralidade do indivíduo nas diferentes fases do ciclo de vida, tendo como base as evidências científicas e a incorporação de inovações tecnológicas no exercício da profissão;	I - Generalista, dotado de sólida fundamentação técnico-científica e ativo na construção permanente de seu conhecimento; VI – Crítico, reflexivo e atuante na prática nutricional em todos os níveis de atenção à saúde;
III - desenvolver ações de promoção, prevenção, reabilitação, manutenção e vigilância da saúde, em nível individual e coletivo, reconhecendo a relação da saúde nutricional com as condições sistêmicas do indivíduo;	IV - Proativo e empreendedor com atitude de liderança; V – Comunicativo, capaz de se expressar com clareza;
IX - Trabalhar em equipe interprofissional e de saúde nutricional, informando e educando a equipe e a população a respeito da saúde nutricional;	III - apto à atuação em equipe, de forma interprofissional, interdisciplinar e transdisciplinar;
VII - participar de investigações científicas, respeitando o rigor científico e os princípios de ética em pesquisa, além de desenvolver o pensamento crítico, reflexivo e criativo e a capacidade de buscar e produzir conhecimento;	VI – Crítico reflexivo e atuante na prática nutricional em todos os níveis de atenção à saúde;
VIII - aplicar os fundamentos da epidemiologia e do conhecimento da comunidade, como fatores fundamentais à gestão, ao planejamento e à avaliação das ações profissionais para fundamentar a tomada de decisão em saúde;	IV – Proativo e empreendedor com atitude de liderança; V - Comunicativo, capaz de se expressar com clareza;
XI – supervisionar as atividades do técnico em nutrição I; X - Planejar e desenvolver a atenção nutricional individual e coletiva, considerando a família como unidade de cuidado, e respeitando os ciclos de vida;	I – Generalista, dotado de sólida fundamentação técnico-científico e ativo na construção permanente de seu conhecimento; III - apto à atuação em equipe, de forma interprofissional, interdisciplinar e transdisciplinar;

6. ESTRUTURA CURRICULAR

A proposta curricular do Curso de Nutrição está alinhada às transformações contemporâneas no ensino superior e fundamenta-se na flexibilidade curricular e no

uso de metodologias ativas. Essa abordagem visa inserir o discente como agente central no processo de aprendizagem, promovendo sua autonomia intelectual e capacidade crítica.

Com base na Resolução CNE/CES nº 03, de 21 de junho de 2021, e demais normativas, este projeto expressa o compromisso com a formação de profissionais aptos a atuar nas redes de Atenção Básica do SUS, especialmente em conjunto com as Equipes de Saúde da Família e com as comunidades.

A matriz curricular está estruturada com 1245 horas de disciplinas teóricas, 465 de atividades práticas, 1000 horas de estágio supervisionado, 405 horas de disciplinas com carga horária de extensão e 255 horas de atividades complementares, totalizando 4000 horas, equivalentes a 249 créditos. A duração mínima do curso é de 4 anos e a máxima de 7 anos. Tal estrutura busca garantir equilíbrio entre os conteúdos, priorizando a formação crítica, ética e competente.

Os estágios supervisionados ocorrem nos 7º e 8º semestres, com 1000 horas totais, possibilitando aos estudantes vivenciar a prática profissional e desenvolver habilidades necessárias ao exercício da Nutrição. A articulação entre teoria e prática é essencial para consolidar a formação profissional.

O curso adotará metodologias ativas (PBL, gamificação, ensino por competências), promovendo raciocínio crítico, formulação de hipóteses e resolução de problemas. A flexibilização curricular inclui atividades complementares, disciplinas optativas, extensão, iniciação científica e estágios, estando todas regulamentadas de acordo com os documentos da instituição.

A interdisciplinaridade ocorre em vários momentos no decorrer do curso, no diálogo entre as disciplinas, nos momentos práticos, nas visitas técnicas, principalmente na execução de projetos, a exemplo da extensão curricularizada.

A acessibilidade metodológica garante a inclusão de todos os estudantes por meio do Núcleo de Atendimento Educacional Especializado (Atendee) com apoio social e psicológico. As avaliações são diversificadas, com feedbacks constantes.

O projeto pedagógico está articulado com a Lei nº 10.861/2004 e a Portaria nº 840/2018, vinculando-se ao ciclo avaliativo do ENADE. O cumprimento da matriz está condicionado à participação do estudante no referido exame.

O curso organiza-se por núcleos de estudos, distribuídos ao longo dos semestres, promovendo uma formação progressiva e integrada. A carga horária destinada à extensão, presentes do 1º ao 8º semestre, é fundamental para a interação com a comunidade e aplicação prática do conhecimento. Por fim, a matriz está alinhada à Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que regulamenta a extensão no ensino superior, assegurando o caráter interdisciplinar e transformador da formação em Nutrição.

6.1 CONTEÚDOS CURRICULARES

O Curso de Nutrição é organizado em núcleos de formação que visam proporcionar uma formação abrangente e integrada, conforme estabelecido pelas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs). Esses núcleos são fundamentais para desenvolver as competências necessárias ao exercício profissional do nutricionista.

O **Núcleo de Formação Básica** é composto por disciplinas que fornecem os fundamentos biológicos, anatômicos, fisiológicos e sociais essenciais para a compreensão do corpo humano e do contexto de saúde. O **Núcleo Integrador** considera a interdisciplinaridade dos diferentes saberes necessários na forma de componentes curriculares para o curso, constituindo-se um processo político educacional, cultural, científico e tecnológico. Os componentes curriculares abaixo compõem esses núcleos:

Quadro 16: Disciplinas Divididas por Núcleos – Núcleo I – Base Comum /Básica.

DISCIPLINAS DIVIDIDAS POR NÚCLEOS		
NÚCLEO I - Base Comum / Básica e Núcleo Integrador		
Período	Componentes Curriculares	Créditos
1	Biologia Celular	04
1	Anatomia Humana	04
1	Bioquímica Básica	03

1	Pesquisa e Iniciação Científica	02
1	Antropologia em Saúde	02
1	Psicologia em Saúde	03
1	Integração Universidade, Serviço e Comunidade I	01
2	Integração Universidade, Serviço e Comunidade II	01
2	Fisiologia Humana	06
2	Histologia	03
2	Microbiologia	03
2	Metodologia e Pesquisa Científica	02
3	Integração Universidade, Serviço e Comunidade III	01
3	Embriologia	02
3	Imunologia	03
3	Farmacologia	04
3	Patologia Geral	04
4	Integração Universidade, Serviço e Comunidade IV	01
7	Projeto de Pesquisa	02
8	Trabalho de Conclusão de Curso	02
Total		53

O **Núcleo de Formação Específica** foca no desenvolvimento de competências técnicas específicas da Nutrição, preparando o estudante para a prática clínica. O quadro abaixo apresenta os componentes curriculares que compõem esse núcleo.

Quadro 17: Disciplinas Divididas por Núcleos – Núcleo II – Disciplinas Específicas.

DISCIPLINAS DIVIDIDAS POR NÚCLEOS		
NÚCLEO II - Disciplinas Específicas		
Período	Componentes Curriculares	Créditos
1	Nutrição Básica I – Conceitos básicos da Nutrição	04
2	Ética e Deontologia aplicada a Nutrição	02
2	Nutrição Básica II- Metabolismo dos nutrientes	02
3	Leitura e interpretação de exames laboratoriais em Nutrição	02
3	Microbiologia, Higiene e Controle Sanitário de Alimentos.	03
3	Avaliação Nutricional e Inquéritos Alimentares	04
4	Ensino aplicado a Nutrição	01
4	Técnica Dietética	06

4	Suporte Nutricional	04
5	Nutrição em Saúde Coletiva	02
5	Planejamento Dietético	03
5	Nutrição na Saúde da Mulher, Criança e do Adolescente.	06
5	Terapias Complementares e Integrativas	04
5	Tópicos Avançados em Nutrição e Segurança do Paciente	04
6	Análise de Alimentos e Bromatologia	04
6	Análise Sensorial dos alimentos	03
6	Nutrição na Saúde do Adulto e do Idoso	06
7	Terapia Nutricional nos Processos Patológicos I	06
7	Segurança Alimentar e Nutricional	02
7	Nutrição Esportiva, Estética e Funcional	03
7	Gastronomia e Inovação Alimentar	03
7	Prática Clínica em Atendimento Nutricional Remoto	03
8	Gestão de Nutrição em Alimentação Coletiva	04
8	Nutrição Escolar	02
8	Nutrição em Endocrinologia e Cirurgia Bariátrica	02
8	Terapia Nutricional nos Processos Patológicos II	06
Total		71

O **Estágio** proporciona experiências práticas em ambientes clínicos e comunitários, permitindo ao estudante aplicar seus conhecimentos em situações

reais de atendimento nutricional. O quadro abaixo apresenta os componentes curriculares que compõem esse núcleo.

Quadro 18- Disciplinas Divididas por Núcleos – Núcleo III – Prática Componente Curricular – PCC.

DISCIPLINAS DIVIDIDAS POR NÚCLEOS		
NÚCLEO III – Prática Curricular (Disciplinas com Atividade Clínica de Assistência Nutricional)		
Período	Componentes Curriculares	Créditos
3	Avaliação Nutricional e Inquéritos Alimentares	04
4	Suporte Nutricional	02
5	Planejamento Dietético	03
7	Nutrição Esportiva , Estética e Funcional	03
Total 180		12
NÚCLEO III - Estágios Supervisionados		
9	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica Ambulatorial e especialidades	15
9	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva e Escolar	15
10	Estágio Supervisionado em Nutrição em Alimentação Coletiva	15
10	Estágio Supervisionado em Nutrição Hospitalar	15
Total 1000		60

O Núcleo de Atividades Complementares inclui atividades extracurriculares como participação em eventos científicos, projetos sociais, monitorias, cursos e outras iniciativas que contribuem para a formação integral do estudante e o enriquecimento do seu percurso acadêmico.

A articulação entre esses núcleos favorece uma formação sólida, ética, crítica

e humanista, capacitando o futuro nutricionista para atuar de forma responsável e transformadora na sociedade.

À medida que os núcleos estruturantes agregam os conhecimentos essenciais à compreensão dos processos de trabalho do nutricionista, consolidam-se como os principais eixos articuladores da formação profissional proposta. Estes núcleos desdobram-se em áreas do saber que, por sua vez, são expressas pedagogicamente através da organização dos componentes curriculares, superando, assim, uma concepção tradicional e compartimentada do currículo, anteriormente limitado a disciplinas isoladas.

Essa articulação promove uma abordagem formativa centrada na integração entre teoria e prática, compreendida como mediação fundamental no desenvolvimento profissional. Essa perspectiva assegura a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão ao longo de todo o percurso formativo.

Dessa forma, destaca-se a importância de evitar a classificação rígida dos núcleos de formação ao se organizar os componentes curriculares, visto que estes remetem a um conjunto de saberes interligados.

O Curso de Nutrição incorpora ainda componentes curriculares que promovem uma abordagem transversal e interdisciplinar de temas fundamentais como a Educação Ambiental, a Educação em Direitos Humanos, a Educação das Relações Étnico-Raciais e a Língua Brasileira de Sinais (Libras), contribuindo para uma formação plural, inclusiva e crítica.

6.2 ABORDAGEM DOS CONTEÚDOS PERTINENTES ÀS POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL, EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS, EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS E PATRIMÔNIO ARTÍSTICO E CULTURAL

O Curso de Nutrição integra em sua matriz curricular componentes que promovem uma abordagem transversal de temáticas fundamentais, como a Educação Ambiental, a Educação das Relações Étnico-Raciais.

Para além das unidades curriculares formais, essas temáticas são aprofundadas de maneira transversal por meio das Atividades Complementares, dos Estágios Curriculares, da Extensão Curricularizada, bem como nos Projetos de Pesquisa e Extensão. Tal estratégia fortalece o compromisso institucional com uma formação crítica e socialmente comprometida.

A transversalidade dessas abordagens contribui para que a Instituição de Ensino Superior (IES) desempenhe um papel ativo na promoção da equidade e na construção de uma sociedade mais justa, democrática e solidária. As ações educativas desenvolvidas visam não apenas à transmissão de conhecimentos, mas também ao estímulo de uma postura ética, reflexiva e politicamente engajada por parte dos futuros profissionais.

Não obstante tais conteúdos perpassarem o currículo transversalmente, em consonância com o Regulamento de Extensão Curricularizada, objetivando garantir a interdisciplinaridade entre cursos e a transversalidade desses conteúdos, a execução dos componentes Integração Universidade, Serviço e Comunidade ocorre da seguinte forma:

Art. 10º Os componentes curriculares Integração, Universidade, Serviço e Comunidade (IUSC) e Atividades Integradoras, que fazem parte do núcleo integrador da IES, deverão fortalecer o **caráter interdisciplinar** das ações comunitárias, tomada de decisões, a comunicação, liderança, gestão e educação permanente no âmbito da extensão curricularizada.

§ 1º Apenas os componentes curriculares IUSC I, II e III e Atividades Integradoras I, II e III nas matrizes dos cursos de graduação, conforme disposições próprias em períodos (1º, 2º, 3º ou 4º), ficarão sob responsabilidade gerencial da Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD) e da PROECAE.

§ 2º As atividades dos componentes curriculares IUSC I, II e III e Atividades Integradoras I, II e III serão organizadas semestralmente **a partir dos objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) e de cinco eixos de trabalho da Extensão Universitária: Comunicação e Educação; Meio Ambiente e Sustentabilidade, Saúde e Bem-estar; Patrimônio Artístico e Cultural e Direitos Humanos e Igualdade Étnico-racial.**

§ 3º A proposta de organização dos componentes curriculares IUSC I, II e III e Atividades Integradoras I, II e III é compreendida como um desenvolvimento sequencial de Plano de Ação Extensionista abrangendo

fundamentação acerca da extensão universitária e dos eixos de trabalho, elaboração e planejamento da ação extensionista e execução da proposta.

§ 4º As turmas dos componentes curriculares IUSC I, II e III e Atividades Integradoras I, II e III serão agrupadas, mesclando alunos de todos os cursos de graduação em seus respectivos componentes curriculares de maneira equitativa, distribuindo-se entre os cinco eixos de trabalho descritos. (Resolução nº 065/2024 – Conselho Acadêmico Superior – CONSUP)
https://www.unirg.edu.br/arquivos/documentos/proecae/2024/REGULAMENTO_EXTENSÃO_CURRICULARIZADA.pdf

No desenvolvimento destes componentes curriculares, propõe-se ainda uma compreensão integrada do meio ambiente em suas múltiplas e complexas relações, uma formação de um profissional humanista, na qual o acadêmico assume o seu papel na formação, adotando nos processos educacionais as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Objetiva-se torná-lo capacitado para atuar como produtor intelectual e como cidadão capaz de buscar a promoção, proteção, defesa e aplicação na vida cotidiana e cidadã dos sujeitos de direitos de responsabilidades individuais e coletivas.

6.3 LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS

Atendendo ao Decreto nº. 5.626/2005 de 22/12/2005 (art. 3º §2º), apresenta a disciplina LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais institucionalizada, sendo a mesma ofertada em todos os Cursos de Graduação da Instituição.

No Curso de Nutrição, a disciplina de LIBRAS é ofertada em caráter optativo. Contudo, percebe-se que há uma busca por esse componente curricular, o que promove uma formação na perspectiva de acessibilidade e inclusão.

MATRIZ CURRICULAR

6.2 MATRIZ CURRICULAR Nº 1 DO CURSO DE NUTRIÇÃO

MATRIZ CURRICULAR Nº 01

Aprovada pela Resolução CONSUP n. 044 de Setembro de 2025

CURSO DE NUTRIÇÃO

RESUMO					
Turno: Noturno Modalidade: Presencial Vigência: A partir de 2026/1 Duração: 5 anos (10 semestres) Duração Mínima: 5 anos (10 semestres) Duração Máxima: 8 anos (16 semestres)	Descrição	Créditos	C/H Total 60min.	C/H Hora/Aula	Percentual
	Carga Horária Presencial (Teoria):	69	1035	1242	25,84%
	Carga Horária Presencial (Prática):	30	450	540	11,24%
	Carga Horária Presencial (Extensão)	27	405	486	10,11%
	Carga Horária Presencial (Estágio)	56	840	1008	20,97%
	Carga Horária Educação à Distância (EAD) :	71	1065	1278	26,59%
	Atividades Complementares:	14	210	252	5,24%
TOTAL		267	4005	4806	100,00%

PRIMEIRO PERÍODO

Ordem	Código	Disciplina	Total de Créditos	Carga Horária Presencial			Carga Horária EAD	Carga Horária Total 60 minutos	Carga Horária Total Hora/Aula	Pré-requisito
				Teoria	Prática	Extensão				
1		IUSC- Integração Universidade, Serviço e Comunidade	1	0	0	15	0	15	18	-
2		Biologia Celular	4	30	0	0	30	60	72	-
3		Anatomia Humana	4	30	30	0	0	60	72	-
4		Bioquímica Básica	3	30	15	0	0	45	54	-
5		Pesquisa e Iniciação Científica	2	0	0	0	30	30	36	-
6		Antropologia em Saúde	2	0	0	0	30	30	36	-
7		Psicologia em Saúde	3	30	0	0	15	45	54	-
8		Nutrição Básica I – Conceitos básicos da Nutrição	4	30	0	0	30	60	72	-
9		Projeto Integrador I	2	0	0	30	0	30	36	-
Subtotal			25	150	45	45	135	375	450	

SEGUNDO PERÍODO

Ordem	Código	Disciplina	Total de Créditos	Carga Horária Presencial			Carga Horária EAD	Carga Horária Total 60 minutos	Carga Horária Total Hora/Aula	Pré-requisito
				Teoria	Prática	Extensão				
10		Integração Universidade, Serviço e Comunidade	1	0	0	15	0	15	18	-
11		Fisiologia Humana	6	30	0	0	60	90	108	-
12		Histologia	3	15	15	0	15	45	54	-
13		Microbiologia	3	15	15	0	15	45	54	-
14		Políticas Públicas em Saúde	2	0	0	0	30	30	36	-
15		Genética	2	0	0	0	30	30	36	-
16		Metodologia e Pesquisa Científica	2	0	0	0	30	30	36	-
17		Ética e Deontologia aplicada a Nutrição	2	15	0	0	15	30	36	-
18		Nutrição Básica II- Metabolismo dos nutrientes	4	30	0	0	30	60	72	-
19		Projeto Integrador II	2	0	0	30	0	30	36	-
20		Gestão de Qualidade em Serviços de Saúde	2	0	0	0	30	30	36	-
Subtotal			29	105	30	45	255	435	522	

TERCEIRO PERÍODO

Ordem	Código	Disciplina	Total de Créditos	Carga Horária Presencial			Carga Horária EAD	Carga Horária Total 60 minutos	Carga Horária Total Hora/Aula	Pré-requisito
				Teoria	Prática	Extensão				
21		Integração Universidade, Serviço e Comunidade	1	0	0	15	0	15	18	-
22		Embriologia	2	30	0	0	0	30	36	-
23		Imunologia	3	30	0	0	15	45	54	-
24		Leitura e interpretação de exames	4	15	15	0	30	60	72	-

25		Microbiologia, Higiene e Controle Sanitário de Alimentos.	3	30	15	0	0	45	54	-
26		Parasitologia Geral	2	15	15	0	0	30	36	-
27		Patologia Geral	4	30	0	0	30	60	72	-
28		Farmacologia	4	30	0	0	30	60	72	-
29		Avaliação Nutricional e Inquéritos Alimentares	4	30	15	0	15	60	72	-
30		Projeto Integrador III	2	0	0	30	0	30	36	-
Subtotal			29	210	60	45	120	435	522	

QUARTO PERÍODO

Ordem	Código	Disciplina	Total de Créditos	Carga Horária Presencial			Carga Horária EAD	Carga Horária Total 60 minutos	Carga Horária Total Hora/Aula	Pré-requisito
				Teoria	Prática	Extensão				
31		Integração Universidade, Serviço e Comunidade	1	0	0	15	0	15	18	-
32		Ensino aplicado a Nutrição	2	0	0	0	30	30	36	-
33		Economia e Administração	2	15	0	0	15	30	36	-
34		Tecnologia de Fitomedicamentos	4	30	15	0	15	60	72	-
35		Técnica Dietética	6	30	30	0	30	90	108	-
36		Projeto Integrador IV	4	0	0	60	0	60	72	-
37		Suporte Nutricional	3	15	15	0	15	45	54	-
Subtotal			22	90	60	75	105	330	396	

QUINTO PERÍODO

Ordem	Código	Disciplina	Total de Créditos	Carga Horária Presencial			Carga Horária EAD	Carga Horária Total 60 minutos	Carga Horária Total Hora/Aula	Pré-requisito
				Teoria	Prática	Extensão				
38		Tópicos Avançados em Nutrição e Segurança do	4	15	15	0	30	60	72	-
39		Nutrição em Saúde Coletiva	2	15	0	0	15	30	36	-
40		Planejamento Dietético	3	15	15	0	15	45	54	-
41		Nutrição na Saúde da Mulher, Criança e do	6	45	0	0	45	90	108	-
42		Projeto Integrador V	4	0	0	60	0	60	72	-
43		Terapias Complementares e Integrativas	3	15	15	0	15	45	54	-
Subtotal			22	105	45	60	120	330	396	

SEXTO PERÍODO

Ordem	Código	Disciplina	Total de Créditos	Carga Horária Presencial			Carga Horária EAD	Carga Horária Total 60 minutos	Carga Horária Total Hora/Aula	Pré-requisito
				Teoria	Prática	Extensão				
44		Análise Sensorial dos alimentos)	3	30	15	0	0	45	54	-
45		Bioestatística	2	15	0	0	15	30	36	-
46		Análise de Alimentos e Bromatologia	4	30	15	0	15	60	72	-
47		Nutrição na Saúde do Adulto e do Idoso	6	45	0	0	45	90	108	-
48		Projeto Integrador VI	4	0	0	60	0	60	72	-
49		Disciplina Optativa I	2	0	0	0	30	30	36	-
Subtotal			21	120	30	60	105	315	378	

SÉTIMO PERÍODO

Ordem	Código	Disciplina	Total de Créditos	Carga Horária Presencial			Carga Horária EAD	Carga Horária Total 60 minutos	Carga Horária Total Hora/Aula	Pré-requisito
				Teoria	Prática	Extensão				
50		Segurança Alimentar e Nutricional	4	15	15	0	30	60	72	-
51		Empreendedorismo e Marketing	2	15	0	0	15	30	36	-
52		Terapia Nutricional nos Processos Patológicos I	6	30	30	0	30	90	108	-
53		Gastronomia e Inovação Alimentar	2	15	15	0	0	30	36	-
54		Nutrição Esportiva, Estética e Funcional	3	15	15	0	15	45	54	-
55		Prática Clínica em Atendimento Nutricional	4	15	15	15	15	60	72	-
56		Projeto Integrador VII	4	15	0	45	0	60	72	-
57		Disciplina Optativa II	3	15	0	0	30	45	54	-
58		Projeto de Pesquisa	2	15	0	0	15	30	36	-
Subtotal			30	150	90	60	150	450	540	

OITAVO PERÍODO

Ordem	Código	Disciplina	Total de Créditos	Carga Horária Presencial			Carga Horária EAD	Carga Horária Total 60 minutos	Carga Horária Total Hora/Aula	Pré-requisito
				Teoria	Prática	Extensão				
59		Terapia Nutricional nos Processos Patológicos II	6	30	30	0	30	90	108	-
60		Nutrição em Endocrinologia e Cirurgia	0	15	15	0	15	0	36	-
61		Gestão de Nutrição em Alimentação Coletiva	4	15	30	0	15	60	72	-
62		Nutrição Escolar	2	15	15	0	0	30	36	-
63		Projeto Integrador VIII	2	15	-	15	-	30	36	-
64		Trabalho de Conclusão de Curso	2	15	0	0	15	30	36	-
Subtotal			16	105	90	15	75	240	324	

NONO PERÍODO

Ordem	Código	Disciplina	Total de Créditos	Carga Horária Presencial			Carga Horária EAD	Carga Horária Total 60 minutos	Carga Horária Total Hora/Aula	Pré-requisito
				Teoria	Prática	Extensão				
65		Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica Ambulatorial e Esportiva	14	0	210	0	0	210	252	-
66		Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica em Saúde Coletiva e Escolar	14	0	210	0	0	210	252	-
Subtotal			28	0	420	0	0	420	504	

DÉCIMO PERÍODO

Ordem	Código	Disciplina	Total de Créditos	Carga Horária Presencial			Carga Horária EAD	Carga Horária Total 60 minutos	Carga Horária Total Hora/Aula	Pré-requisito
				Teoria	Prática	Extensão				
67		Estágio Supervisionado em Nutrição em Unidade de Alimentação Coletiva	14	0	210	0	0	210	252	-
68		Estágio Supervisionado em Nutrição Hospitalar	14	0	210	0	0	210	252	-
Subtotal			28	0	420	0	0	420	504	

DESCRIÇÃO DAS SOMATÓRIAS	Total de Créditos	Carga Horária Presencial			Carga Horária EAD	Carga Horária Total 60 minutos	Carga Horária Total Hora/Aula	Pré-requisito
		Teoria	Prática	Extensão				
Disciplinas	194	1035	450	405	1065	2910	3492	-
Estágio Supervisionado	56	0	840	0	0	840	1008	-
Horas Atividades Complementares (HAC)	14	0	0	0	0	210	252	-
Subtotal	264	1035	1290	405	1065	3960	4752	

Hora Institucional de 50 minutos, que estende o calendário de 15 para 18 semanas para cumprir carga horária.

DISCIPLINAS OPTATIVAS										
Ordem	Código	Disciplina	Total de Créditos	Carga Horária Presencial			Carga Horária EAD	Carga Horária Total 60 minutos	Carga Horária Total Hora/Aula	Pré-requisito
				Teoria	Prática	Extensão				
		Libras	2	30	0	0	0	30	36	-
		Língua Inglesa Básica	2	30	0	0	0	30	36	-
		Inovações Tecnológicas em Nutrição	2	30	0	0	0	30	36	-
		Informática em Saúde	2	30	0	0	0	30	36	-
		Primeiros Socorros	2	30	0	0	0	30	36	-
Subtotal			10	150	0	0	0	150	180	

6.3 REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO CURSO DE NUTRIÇÃO

CURSO DE NUTRIÇÃO - MATRIZ CURRICULAR nº 01								 Universidade de Gurupi	
1º PERÍODO	2º PERÍODO	3º PERÍODO	4º PERÍODO	5º PERÍODO	6º PERÍODO	7º PERÍODO	8º PERÍODO		
IUSC I	IUSC II	IUSC III	IUSC IV	BIOESTATÍSTICA	EMPREENDEDORISMO E MARKETING	DISCIPLINA OPTATIVA I	DISCIPLINA OPTATIVA II		
ANATOMIA HUMANA	FISIOLOGIA HUMANA	PATOLOGIA GERAL	ECONOMIA E ADMINISTRAÇÃO	TERAPIAS COMPLEMENTARES E INTEGRATIVAS	PROJETO DE TCC	TRABALHO DE CONC. DE CURSO	PROJETO INTEGRADOR VIII		
BIOLOGIA CELULAR	HISTOLOGIA	IMUNOLOGIA	ENSINO APLICADO A NUTRIÇÃO	ANÁLISE SENSORIAL DOS ALIMENTOS	PRÁTICA CLÍNICA EM ATENDIMENTO NUTRICIONAL REMOTO	PROJETO INTEGRADOR VII	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA		
BIOQUÍMICA BÁSICA	MICROBIOLOGIA	EMBRIOLOGIA	TECNOLOGIA DE FITOMEDICAMENTOS	ANÁLISE DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA	NUTRIÇÃO EM ENDOCRINOLOGIA E CIRURGIA BARIÁTRICA	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA AMBULATORIAL E ESPORTIVA	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO HOSPITALAR		
PSICOLOGIA EM SAÚDE	GENÉTICA	FARMACOLOGIA	SUORTE NUTRICIONAL	NUTRIÇÃO NA SAÚDE DO ADULTO E DO IDOSO	GESTÃO DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA EM SAÚDE COLETIVA E ESCOLAR			
ANTROPOLOGIA EM SAÚDE	POLÍTICAS PÚBLICAS EM SAÚDE	MICROBIOLOGIA, HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DE ALIMENTOS.	TÉCNICA DIETÉTICA I	TÓPICOS AVAN. EM NUTRIÇÃO E SEG. DO PACIENTE	GASTRONOMIA E INOVAÇÃO ALIMENTAR				
PESQ. E INICIAÇÃO CIENTÍFICA	METODOLOGIA E PES. CIENTÍFICA	PARASITOLOGIA GERAL	NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	SEG. ALIMENTAR E NUTRICIONAL	NUTRIÇÃO ESCOLAR				
NUTRIÇÃO BÁSICA I CONC. BÁSICOS EM NUTRIÇÃO	ÉTICA E DEONTOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO	LEITURA E INTER. DE EXAMES LAB. EM NUTRIÇÃO	PLANEJAMENTO DIETÉTICO	TERAPIA NUTRI. NOS PROC. PATOLÓGICOS I	TERAPIA NUTRI. NOS PROC. PATOLÓGICOS II				
PROJETO INTEGRADOR I	NUTRIÇÃO BÁSICA II METABOLISMO DOS NUTRIENTES	AV. NUTRICIONAL E INQUÉRITOS ALIMENTARES	NUTRIÇÃO NA SAÚDE DA MULHER, CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	PROJETO INTEGRADOR V	NUTRIÇÃO ESPORTIVA, ESTÉTICA E FUNCIONAL				
	PROJETO INTEGRADOR II	PROJETO INTEGRADOR III	PROJETO INTEGRADOR IV		PROJETO INTEGRADOR VI				
								DISCIPLINAS OPTATIVAS	
								LIBRAS LÍNGUA INGLESA BÁSICA	
								INFORMÁTICA EM SAÚDE PRIMEIROS SOCORROS INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS EM NUTRIÇÃO	

Quadro 20- Representação gráfica do perfil de formação em Nutrição.

6.4 OBJETIVOS DO CURSO COM A MATRIZ CURRICULAR

O currículo do Curso de Nutrição está coerente com os objetivos do curso e com o compromisso da UnirG na região onde está inserida, orienta para a formação de profissionais integrados com a realidade local e a qualificação despertada para o aproveitamento das potencialidades socioeconômicas e culturais, de modo a tornar os profissionais instrumentos do desenvolvimento regional. A visão crítica, empreendedora e humanística da realidade social, trabalhada ao longo de todo o curso, insere no aluno, por meio da conjugação da teoria à prática, uma perspectiva pluralista da prática da Nutrição.

Importante que se busque estabelecer uma relação entre os objetivos do curso com as disciplinas aplicadas. Nesse sentido, o quadro abaixo traz em seu conteúdo não apenas a descrição dos objetivos do curso, estes já elencados anteriormente, mas principalmente a sua relação com as disciplinas do curso.

Quadro 21: Correlação dos objetivos com Matriz Curricular.

OBJETIVOS DO CURSO	DISCIPLINAS
I - Exercer a Nutrição de forma articulada com o contexto social, econômico, cultural e ambiental, entendendo-a como uma forma de participação comunitária; V - Aplicar os princípios de biossegurança na prática nutricional, de acordo com as normas legais e regulamentares pertinentes, promovendo o autocuidado e a prevenção de acidentes de trabalho e doenças ocupacionais relacionadas à prática nutricional; X - Planejar e desenvolver a atenção nutricional individual e coletiva, considerando a família como unidade de cuidado, e respeitando os ciclos de vida;	• Anatomia Humana • Bioquímica Básica • Biologia Celular • Histologia • Embriologia • Fisiologia Humana • Microbiologia • Imunologia • Patologia Geral • Farmacologia • Nutrição Básica I • Nutrição Básica II
II - Conhecer e respeitar o Código de Ética da Nutrição, as normas dos trabalhadores da área da saúde na sociedade e no desenvolvimento da profissão, assim como as leis, as portarias e as regulamentações sobre saúde nutricional; IV - Coletar, registrar, organizar, analisar e interpretar dados e informações clínicas e epidemiológicas relevantes para a identificação da normalidade e para a construção do diagnóstico, da terapêutica e do controle referentes às doenças e agravos nutricionais e suas relações com as condições sistêmicas do indivíduo; V - Aplicar os princípios de biossegurança na prática nutricional, de acordo com as normas legais e regulamentares pertinentes, promovendo o autocuidado e a prevenção de acidentes de trabalho e doenças ocupacionais relacionadas à prática clínica; VI - Executar procedimentos nutricionais com vistas à prevenção, à interceptação e ao tratamento das doenças e aos agravos nutricionais, assim como à reabilitação e à manutenção do equilíbrio do sistema orgânico, compreendendo suas relações com as condições sistêmicas e com a integralidade do indivíduo nas diferentes fases do ciclo de vida, tendo como base as evidências científicas e a incorporação de inovações tecnológicas no exercício da profissão;	- Inovações Tecnológicas em Nutrição Ética e Deontologia aplicada a Nutrição; Gestão de Qualidade . Projeto Integrador I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII Leitura e interpretação de exames laboratoriais em Nutrição Avaliação Nutricional e Inquéritos Alimentares Ensino aplicado a Nutrição Suporte Nutricional Técnica Dietética I e II Nutrição em Saúde Coletiva Planejamento Dietético Nutrição na Saúde da Mulher, Criança e do Adolescente. Nutrição na Saúde do Adulto e do Idoso Tópicos Avançados em Nutrição e Segurança do Paciente Terapia Nutricional nos Processos Patológicos I Terapias Complementares e Integrativas

	Terapia Nutricional nos Processos Patológicos II
	Gastronomia e Inovação Alimentar Nutrição Esportiva, Estética e Funcional Prática Simulada em Atendimento Nutricional Remoto Nutrição em Endocrinologia e Cirurgia Bariátrica Gestão de Nutrição em Alimentação Coletiva Nutrição Escolar - Programa Nacional de Alimentação Escolar
III - desenvolver ações de promoção, prevenção, reabilitação, manutenção e vigilância da saúde, em nível individual e coletivo, reconhecendo a relação da saúde nutricional com as condições sistêmicas do indivíduo; IX - Trabalhar em equipe interprofissional e de saúde nutricional, informando e educando a equipe e a população a respeito da saúde nutricional;	• Antropologia em Saúde • Leitura e Interpretação de Texto • Psicologia em Saúde • Língua de Sinais - Libras • Políticas públicas em Saúde • Integração Universidade, Serviço e Comunidade I, II, III, IV
XI – supervisionar as atividades do técnico em saúde nutricional e auxiliar em saúde nutricional; X - Planejar e desenvolver a atenção nutricional individual e coletiva, considerando a família como unidade de cuidado, e respeitando os ciclos de vida;	• Psicologia em Saúde • Inovações Tecnológicas em Nutrição • Integração Universidade, Serviço e Comunidade I, II, III, IV
VIII - aplicar os fundamentos da epidemiologia e do conhecimento da comunidade, como fatores fundamentais à gestão, ao planejamento e à avaliação das ações profissionais para fundamentar a tomada de decisão em saúde;	• Políticas públicas em Saúde • Integração Universidade, Serviço e Comunidade I, II, III, IV
VII - participar de investigações científicas, respeitando o rigor científico e os princípios de ética em pesquisa, além de desenvolver o pensamento crítico, reflexivo e criativo e a capacidade de buscar e produzir conhecimento;	• Pesquisa e Iniciação Científica • Metodologia e Pesquisa Científica • Projeto de Pesquisa • TCC

6.5 PERFIL DO EGRESSO E COMPONENTES CURRICULARES

O projeto do curso de Nutrição tem como atribuições essenciais a articulação com as DCN's e ENADE e ensino, extensão e pesquisa a nível universitário.

Com este propósito, o currículo do curso de Nutrição apresenta uma proposta intra e interdisciplinar e transversal, propiciando uma conjugação de saberes, o aperfeiçoamento e a atualização técnico-científica, primando por uma formação na

área humanística e de Nutrição e, com espírito científico, empreendedor e consciente da ética profissional.

A capacitação profissional será alicerçada no desenvolvimento de competências para o exercício do pensamento crítico e juízo profissional. Contudo, a coerência entre as disciplinas do curso e as aptidões do futuro profissional é demonstrada no quadro abaixo:

Quadro 22: Correlação dos componentes curriculares com o perfil do egresso.

COMPONENTES CURRICULAR	PERFIL DO EGRESSO
Ética e Deontologia aplicada a Nutrição Leitura e interpretação de exames laboratoriais em Nutrição Avaliação Nutricional e Inquéritos Alimentares Ensino aplicado a Nutrição Suporte Nutricional Técnica Dietética I e II Nutrição em Saúde Coletiva Planejamento Dietético Nutrição na Saúde da Mulher, Criança e do Adolescente. Nutrição na Saúde do Adulto e do Idoso Tópicos Avançados em Nutrição e Segurança do Paciente Terapia Nutricional nos Processos Patológicos I Terapias Complementares e Integrativas Terapia Nutricional nos Processos Patológicos II Gastronomia e Inovação Alimentar Nutrição Esportiva, Estética e Funcional Prática Simulada em Atendimento Nutricional Remoto Nutrição em Endocrinologia e Cirurgia Bariátrica Gestão de Nutrição em Alimentação Coletiva Nutrição Escolar - Programa Nacional de Alimentação Escolar Inovações Tecnológicas em Nutrição Gestão de Qualidade em Serviços de Saúde Integração Universidade, Serviço e Comunidade I, II, III, IV	I - Generalista, dotado de sólida fundamentação técnico-científica e ativo na construção permanente de seu conhecimento
Antropologia em Saúde Leitura e Interpretação de Texto Psicologia em Saúde Língua de Sinais - Libras Políticas públicas em Saúde Integração Universidade, Serviço e Comunidade I, II, III, IV,	II - Humanístico e ético, atento à dignidade da pessoa humana e às necessidades individuais e coletivas, promotor da saúde integral e transformador da realidade em benefício da sociedade;
Políticas públicas em Saúde Projeto Integrador I,II,III,IV,V,VI,VII,VIII	III - apto à atuação em equipe, de forma interprofissional, interdisciplinar e transdisciplinar;

Inovações Tecnológicas em Nutrição Empreendedorismo e Marketing	IV - Proativo e empreendedor, com atitude de liderança;
Leitura e Interpretação de Texto Psicologia em Saúde Língua de Sinais – Libras	V - Comunicativo, capaz de se expressar com clareza;
Políticas públicas em Saúde Projeto Integrador I,II,III,IV,V,VI,VII,VIII	VI - Crítico, reflexivo e atuante na prática nutricional em todos os níveis de atenção à saúde;
Integração Universidade, Serviço e Comunidade I, II, III, IV Antropologia em Saúde Projeto Integrador I,II,III,IV,V,VI,VII,VIII	VII - consciente e participativo frente às políticas sociais, culturais, econômicas e ambientais e às inovações tecnológicas.

7. GESTÃO E ATUALIZAÇÃO DA BIBLIOGRAFIA NO CURSO DE NUTRIÇÃO

A bibliografia do Curso de Nutrição será atualizada de forma coletiva pelo Colegiado do Curso, periodicamente e validada pelo Núcleo Docente Estruturante. A bibliografia está organizada com a indicação de no mínimo 03 (três) exemplares de bibliografia básica e 05 (cinco) de bibliografia complementar disponíveis, preferencialmente no acervo digital (Biblioteca Virtual), com livre acesso em qualquer horário e local oportunizando assim o acesso às metodologias inovadoras e facilidades quanto aos materiais didático-pedagógicos para estudos. A indicação é realizada pelo docente da disciplina, respaldada em relatório referendado pelo Núcleo Docente Estruturante – NDE.

A atualização da bibliografia dar-se-á com a necessidade apresentada pela própria atualização do conteúdo, principalmente em se tratando de conteúdo específicos da área de Nutrição.

Todo o acervo da biblioteca é gerenciado por bibliotecário, está tombado, contendo o Manual e o Plano de Atualização e Expansão do Acervo. A biblioteca virtual tem contrato formalizado.

O Ementário e a Bibliografia do Curso de Nutrição constam no Anexo I.

8. METODOLOGIA

Quanto aos princípios metodológicos da UnirG, estes envolvem um conjunto de estratégias, métodos e técnicas relacionados aos processos de ensino e de aprendizagem, comprometidas com a interdisciplinaridade, a contextualização, a relação teórica e prática, o desenvolvimento do espírito científico e a formação de sujeitos autônomos e cidadãos. Considerando as características da instituição, as metodologias traçadas nos projetos de curso se relacionam aos princípios definidos na política de ensino. Para tanto, são desenvolvidas ações que deverão promover o uso de recursos inovadores, na possibilidade de criar diferentes desenhos de matriz curricular, superando a perspectiva disciplinar dos conteúdos. Assim sendo, apresentam-se como princípios metodológicos:

Quadro 23: Princípios Metodológicos UNIRG - PDI e as ações desenvolvidas no âmbito do Curso.

PRINCÍPIOS METODOLÓGICOS UNIRG – PDI	AÇÕES NO ÂMBITO DO CURSO
● Considerar o espaço-tempo da aula como momento de interação, problematização, diálogo entre professores e alunos e de conhecimento; ● Promover práticas pedagógicas inovadoras e metodologias ativas, a fim de favorecer a aprendizagem com foco no aluno, suas vivências, experiências, dificuldades e potencialidades; ● Utilizar novos desenhos de organização da aula, como a sala de aula invertida, que consiste em uma modalidade de <i>e-learning</i> na qual o conteúdo e as instruções são estudados antes de o aluno frequentar a sala de aula, que passa a ser o local para trabalhar, prioritariamente, com os conteúdos já conhecidos, realizando atividades práticas como resolução de problemas e projetos, discussão em grupo, laboratórios, superando as configurações da aula tradicional e a concepção de transmissão de conteúdo; ● Utilizar estratégias de resolução de problemas, estudos de caso, aproximação coma prática profissional, promovendo aprendizagens significativas e despertando a curiosidade e o protagonismo discente para reconstrução do conhecimento;	● Implementação da metodologia PBL (Aprendizagem baseada em Problema) em algumas disciplinas. Uma estratégia de ensino que envolve a abordagem dos conteúdos, por meio de situações reais ou baseadas na realidade que possibilita a participação ativa do estudante no estudo e análise dessas situações. ● Utilização de metodologias ativas em aulas teóricas, principalmente pela metodologia da <i>Sala de aula invertida</i> (Flipped Classroom – FC). Esta modalidade faz com que o acadêmico busque acessar o conteúdo proposto de forma antecipada, aguçando o interesse pelas aulas e motivar a participação ativa na construção de seu aprendizado. Esta aula permite que haja a utilização de recursos

- Ampliar e diversificar as fontes de pesquisa, considerando a vasta produção e a divulgação do conhecimento científico, procurando contextualizá-lo de forma significativa com os conteúdos estudados;
- Promover trabalhos em grupo, fóruns, debates, tutorias, tecnologias da informação e comunicação (TIC) a partir de diferentes recursos, tanto na modalidade presencial quanto a distância, visando a uma formação profissional qualificada e atenta às demandas sociais;
- Interagir com profissionais da área de formação por meio de projetos e atividades de extensão, visitas técnicas e estudos de campo, que aproximem os alunos da realidade estudada;
- Incentivar a pesquisa, por meio de projetos e atividades, na busca pela aprendizagem contínua, com vistas a um mundo em constante transformação;
- Propor a flexibilização curricular e oferta diversificada de atividades complementares, com a finalidade de incentivar a autonomia do estudante;
- Otimizar espaços de formação, prática profissional e estágios por meio da realização de convênios e relação com setores e organismos públicos e privados da região;
- Atentar para as necessidades de adaptação curricular e do plano de estudos para atender as demandas específicas de alunos com dificuldades de aprendizagem ou com deficiência, utilizando recursos de tecnologias assistivas e de comunicação alternativa, a depender da adaptação prevista.

variados, como vídeos, imagens, e textos em diversos formatos.

- Adequação da matriz curricular para ampliar a oferta de práticas em saúde, morfofuncionais, clínicas e técnicas em saúde e pesquisa, que são atividades desenvolvidas em cenários reais da comunidade e do sistema de saúde (unidades de saúde, hospitais, ambulatórios, etc.) e atividades em ambientes simulados e laboratórios, incluindo laboratório morfofuncional, laboratório de simulação realística e laboratórios de ciências biológicas.

8.1 FLEXIBILIDADE

As diretrizes pedagógicas adotadas para o curso de Nutrição conduzem à flexibilização dos componentes curriculares, ou seja, o projeto pedagógico busca contemplar as inovações que possibilitem essa flexibilidade, sob a égide do formato modular, adotado pela IES. A flexibilidade desta matriz curricular está de acordo com as diretrizes curriculares nacionais, fixadas pelo Ministério da Educação, que permite essa flexibilidade.

Outra forma de flexibilização são as Atividades Complementares, as quais apresentam-se como integrantes de espaço curricular propício ao desenvolvimento e

atendimento das individualidades do educando. Compreende-se que tais atividades ampliam os conteúdos das disciplinas que integram o currículo em sentido estrito, permitindo de forma mais efetiva a interdisciplinaridade e multidisciplinaridade necessárias ao profissional contemporâneo.

A oportunidade de frequentar Cursos, Seminários, Minicursos, Conferências, Congressos, Oficinas, Palestras e outros eventos que viabilizam a comunicação entre as diversas áreas e as diversas ciências e permite ao discente a participação na formação do seu currículo, atendendo à crescente demanda do conhecimento sem a consequente sobrecarga da integralização e no tempo de conclusão do Curso.

A flexibilização horizontal, ao incorporar ao currículo do estudante outras atividades, proporciona também estímulo às vocações acadêmicas por meio do programa de monitoria e abre oportunidade para um fluxo de conhecimento entre a universidade e a sociedade, a partir do estímulo à pesquisa e atividades de extensão.

8.2 INTRA-INTERDISCIPLINARIDADE E TRANSVERSALIDADE

O termo interdisciplinaridade e transversalidade significa uma relação de reciprocidade, de maturidade, que pressupõe uma atitude diferente a ser assumida frente ao problema do conhecimento.

Além disso, é importante que os estudantes percebam como os conteúdos escolhidos para o curso se combinam e se relacionam, caracterizando uma aprendizagem que prevê o desenvolvimento de múltiplos raciocínios e interpretações sobre um mesmo objeto de estudo.

A interdisciplinaridade caracteriza-se pela intensidade das trocas e pelo grau de integração real dos acadêmicos do curso, isso ocorre dentro do tripé ensino pesquisa e extensão. Assim, este projeto pedagógico de curso propõe as seguintes ações para efetivação da interdisciplinaridade:

- Construção, em equipe interdisciplinar, de conteúdo do Núcleo Integrador e de autoestudo;

- Organização de espaços de discussão docente para estabelecer o inter-relacionamento entre as diversas disciplinas que compõem o currículo deste curso e discutir a elaboração dos seus planos de ensino e aprendizagem;
- Integração teoria e prática por meio de programas como: pesquisa, monitoria, estágio supervisionado e atividades complementares.

A intradisciplinaridade como o processo de desdobramento do conhecimento a ser adquirido, dá ênfase aos campos de saber necessários à formação do indivíduo.

Dentro deste contexto, a transversalidade apresenta-se como um caminho possível de integração e interação do conhecimento, sendo um modo de reflexão-ação, capaz de desconstruir e reconstruir a relação entre os diversos saberes, ressignificando-os. Portanto, a intradisciplinaridade, interdisciplinaridade e transversalidade estão presentes nas ações didático-pedagógicas do curso de Nutrição integrando-as de maneira harmônica em todo o processo de ensino-aprendizagem, dentro das ações extensionistas que atua como elo de integração.

A nova matriz do Curso de Nutrição destaca os componentes curriculares da IUSC que são importantes para o desenvolvimento da interdisciplinaridade e a relação teoria e prática de forma efetiva, desenvolvendo os pilares de atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação, liderança, gestão em saúde e educação permanente, como posto nas Diretrizes Curriculares Nacionais.

9.3 ARTICULAÇÃO DA TEORIA COM A PRÁTICA

No Curso de Nutrição a articulação teoria-prática baseia-se pela reflexão teórica buscando o conhecer, fazer e apreender a partir do primeiro período até o último período. Trata-se de enfatizar o estudo e a reflexão epistemológica sobre a construção do conhecimento articulado com casos motivadores contextualizados e integrados na sociedade do educando e dos desafios presentes. No segundo período inicia-se visitas na comunidade das UBS, em seguida as atenções básicas, e a partir do sétimo período além de ir para a comunidade externa os professores

conduzem estudo de casos utilizando a metodologia ativa PBL dentro da clínica integrada.

As metodologias interativas e ativas contribuem na articulação e estímulo do ensino e aprendizagem no Curso de Nutrição. As metodologias como instrumentos de desenvolvimento do discente, favorecem o despertar da cultura do debate, pesquisa e levantamento de situações-problemas com análise crítica. Abaixo a correlação das Diretrizes Curriculares de Nutrição com o perfil do egresso:

I - Atenção à Saúde:

- ✓ Reconhecer a saúde como direito humano e condição digna de vida;
- ✓ Compreender os princípios do SUS;
- ✓ Atuar com integralidade do cuidado à saúde;
- ✓ Atuar interprofissionalmente, interdisciplinarmente e transdisciplinarmente na atenção à saúde;
- ✓ Desenvolver pensamento crítico em valores éticos e em evidências científicas;
- ✓ Exercer sua profissão de forma articulada com o contexto social, econômico, cultural e ambiental;
- ✓ Promover a humanização do cuidado à saúde de forma contínua e integrada;
- ✓ Realizar com segurança processos e procedimentos, referenciados nos padrões vigentes da prática profissional;
- ✓ Fundamentar a atenção à saúde nos princípios da ética e da bioética.

II – Tomada de decisões:

- ✓ Aplicar conhecimentos, metodologias, procedimentos, instalações, equipamentos e insumos;
- ✓ Avaliar sistematicamente e realizar a escolha das condutas adequadas.

III – Comunicação:

- ✓ Interagir com usuários, familiares, comunidades e membros das equipes profissionais, com empatia, sensibilidade, interesse e respeito aos saberes e à cultura popular;
- ✓ Relacionar-se com a equipe de saúde de forma a articular os diferentes conhecimentos na solução dos problemas de saúde;

- ✓ Manter a confidencialidade das informações recebidas incluindo imagens obtidas;
- ✓ Compreender a comunicação verbal e não-verbal, a escrita e a leitura da língua portuguesa, assim como, para atendimento às comunidades pertinentes, a Linguagem Brasileira de Sinais (LIBRAS) e línguas indígenas;
- ✓ Conhecer e aplicar tecnologias de informação e comunicação como meio para tratar as informações e mediar o processo comunicativo entre profissionais e usuários sob cuidado.

IV – Liderança:

- ✓ Reconhecer a liderança como atributo a ser exercitado por meio de relações interpessoais;
- ✓ Construir relações de colaboração e incentivar o desenvolvimento da equipe profissional;
- ✓ Exercer posições de liderança e proatividade que visem ao bem-estar no trabalho da equipe interprofissional e na interação comunitária.

V – Gestão em Saúde:

- ✓ Conhecer, compreender e participar de ações que visem à melhoria dos indicadores de qualidade de vida e de morbidade em saúde;
- ✓ Aplicar os fundamentos da epidemiologia e do conhecimento da comunidade;
- ✓ Desenvolver parcerias, organizar contratos e constituir redes que estimulem e ampliem a aproximação entre instituições;
- ✓ Realizar a gestão do processo de trabalho da equipe de saúde em consonância com o conceito ampliado de saúde;
- ✓ Compreender o gerenciamento e administração da equipe de trabalho, da informação, dos recursos financeiros, humanos e materiais;
- ✓ Realizar a gestão estrutural, financeira, organizacional, tributária e dos processos de trabalho de consultórios, das clínicas e dos demais serviços de saúde;
- ✓ Conhecer os movimentos sociais e as formas de participação da população no sistema de saúde;

- ✓ Contribuir para a promoção e o debate de políticas públicas de saúde em instâncias colegiadas, como Conselhos Distritais e Conferências de Saúde.

VI – Educação Permanente:

- ✓ Compreender e atuar de forma proativa na estrutura organizacional e na cultura institucional dos serviços de saúde;
- ✓ Atuar interprofissionalmente com base na reflexão sobre a própria prática, por meio da troca de saberes com profissionais da área da saúde e de outras áreas do conhecimento;
- ✓ Desenvolver novos conhecimentos com base na fundamentação teórico-reflexiva no exercício do trabalho.

a. Acessibilidade Metodológica

A Universidade de Gurupi possui forte compromisso com a inclusão e acessibilidade educacional ao investir significativamente em recursos pedagógicos e tecnológicos, com o objetivo de eliminar barreiras no processo educativo. A instituição orienta as suas práticas pela promoção da equidade, assegurando apoio contínuo aos estudantes em todas as fases da sua formação acadêmica.

A atenção individualizada e coletiva aos discentes é uma prioridade, tendo em conta dimensões emocionais, cognitivas e sociais, de modo a garantir um ambiente de aprendizagem mais humano e eficaz. Paralelamente, são disponibilizados mecanismos que possibilitam o acompanhamento sistemático do processo de ensino-aprendizagem, bem como a promoção da inclusão e permanência de estudantes com necessidades educativas especiais.

No seguimento desta política de inclusão, serão apresentados os principais *softwares* de acessibilidade adotados pela instituição para apoiar os estudantes que necessitam de recursos diferenciados:

- ✓ BRAILLE TRANSLATOR: trata-se de um site simples que converte o texto digitado em braile;
- ✓ BRAILLE VIRTUAL: o braile virtual é um curso online, gratuito, baseado em animações gráficas destinados à difusão e ensino do sistema braile a pessoas

que enxergam. O programa braile virtual pode ser salvo e usado fora da internet de forma gratuita;

- ✓ DICIONÁRIO DA LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS;
- ✓ DOSVOX: é um sistema gratuito para microcomputadores que se comunica com o usuário através de síntese de voz, viabilizando, deste modo, o uso de computadores por deficientes visuais, que adquirem assim, um alto grau de independência no estudo e no trabalho;
- ✓ MECDAISY: baseado no padrão internacional Daisy - *Digital Accessible Information System* - a ferramenta brasileira traz sintetizador de voz (narração) e instruções de uso em português. O software permite converter qualquer texto em formato Daisy e, após a conversão, é possível manusear o texto sonoro de maneira semelhante ao texto escrito;
- ✓ NVDA: um sintetizador de voz é uma ferramenta em forma de hardware ou software que transforma o texto em voz. É um sistema gratuito que possibilita que usuários com deficiência visual possam acessar e interagir com o sistema operacional Windows e vários outros aplicativos;
- ✓ MOTRIX: é um software gratuito que permite que pessoas com deficiências motoras graves, possam ter acesso a microcomputadores, permitindo um acesso amplo à escrita, leitura e comunicação, por intermédio da internet;

A biblioteca virtual é a plataforma Minha Biblioteca que possui toda uma interface acessível, que oferece mais de 10.000 (dez mil) títulos de forma *online*. São mais de 10 editoras de todo o país com títulos atualizados mensalmente, permitindo a oferta de conteúdo atualizado para docentes e discentes. Além de ferramentas que auxiliam o estudo como: impressão, formatação melhorada, ler em voz alta e possibilita fazer citação e gerar URL.

O SEI (Sistema Acadêmico) permite ao acadêmico a realização requerimentos, como: declarações, aproveitamento de disciplina, boletos, contratos e requerimentos, colação de grau, regime domiciliar etc.

9. TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM

O Curso de **Nutrição** da Unirg, atento às exigências contemporâneas da sociedade no campo educativo, promove a integração de tecnologias digitais no processo de ensino-aprendizagem. Esta integração visa dinamizar as redes de colaboração e fortalecer o fluxo de informação, criando ambientes propícios a aprendizagens personalizadas, inovadoras e contextualizadas dentro e fora do espaço acadêmico.

As Tecnologias da Informação e Comunicação (TICs) têm um papel central na formação do futuro **nutricionista**, ao possibilitarem novas experiências pedagógicas, fomentar a proximidade entre docentes e discentes, e facilitar a execução do plano curricular. Através das TICs, garante-se uma conectividade eficiente e o acesso facilitado à informação, promovendo a inclusão digital e comunicacional da comunidade acadêmica.

Os estudantes dispõem de acesso a repositórios digitais especializados em Nutrição e áreas correlatas, constituindo fontes relevantes para a pesquisa e partilha de conhecimentos. O curso fomenta uma reflexão crítica contínua sobre as oportunidades tecnológicas, através de recursos como biblioteca virtual, internet sem fios em todas as salas e a utilização do *G Suite for Education*, um conjunto de aplicações gratuitas do Google adaptadas ao contexto educativo, oferecendo segurança, suporte técnico constante e ferramentas como *Google Classroom*, *Drive* e *Meet*. Estas ferramentas promovem práticas pedagógicas inovadoras, contribuindo para uma aprendizagem mais participativa e eficiente.

As redes sociais, a exemplo do Instagram®, funcionam como canais de comunicação institucional, permitindo a partilha de notícias, eventos e atividades acadêmicas. O YouTube® é utilizado tanto para a exibição de conteúdos ilustrativos em aula como para a disponibilização de vídeos institucionais produzidos com fins pedagógicos.

Complementarmente, os estudantes têm acesso ao Sistema Acadêmico SEI®, que permite a consulta de notas, frequência, conteúdos didáticos e dados financeiros, além de uma biblioteca virtual especializada.

As TICs também possibilitam o acesso constante a materiais atualizados provenientes de fontes conceituadas e a promoção do debate entre docentes e discentes, bem como entre os próprios alunos e professores, fomentando comunidades de prática e aprendizagem contínua.

O Sistema IOW permite a gestão, acompanhamento e regulamentação das atividades extracurriculares e sua certificação de forma online, acessível em qualquer momento e local.

O site institucional (<https://www.unirg.edu.br/>) constitui-se como um portal centralizador, reunindo todas as plataformas e sistemas relevantes para a vida acadêmica dos estudantes.

No bojo das TICs encontra-se ainda toda a estrutura que ancora o ensino semipresencial da IES, tópico que será desenvolvido a seguir.

10. SUPORTE A COMPONENTES CURRICULARES SEMIPRESENCIAIS NA UNIVERSIDADE DE GURUPI

De acordo com a Política Institucional de Educação a Distância da UnirG, estabelecida no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2024-2028), nos últimos anos a IES tem investido no aprimoramento da oferta de disciplinas semipresenciais. Tal oferta está fundamentada na Portaria MEC nº 2117/2019, que autoriza a utilização de até 40% da carga horária total dos cursos de graduação presenciais em EAD, com exceção do curso de Medicina.

Neste modelo de ensino, os conteúdos são combinados para ofertar, além das aulas expositivas, o uso de metodologias ativas, o que equilibra os modelos instrucional e construtivista e inclui elementos centrados no estudante ao longo do processo de aprendizagem. Existem diferentes propostas de como combinar essas atividades, porém, na essência, a estratégia consiste em colocar o foco do processo

de aprendizagem no aluno e não mais na transmissão de informação que o professor tradicionalmente realiza.

Ao adotar uma política institucional baseada no ensino semipresencial de forma robusta e abrangente, a UnirG reconhece que, em um mundo cada vez mais conectado e digitalizado, a capacidade de aprender de forma autônoma e adaptar-se às mudanças é essencial para prosperar no mercado de trabalho em constante evolução.

10.1 USO DE TECNOLOGIAS EDUCACIONAIS NO ENSINO PRESENCIAL DA UNIRG

Diante do desafio de aprimorar a oferta de disciplinas semipresenciais dentro dos cursos de graduação, em 2022 a IES contratou os serviços da plataforma Sagah (Plataforma A/ Grupo +A Educação), uma solução educacional por meio da qual são disponibilizados conteúdos didáticos para apoio às aulas a distância, investindo em infraestrutura tecnológica e programas de capacitação para o corpo docente, discente e tutores.

É importante ressaltar que a IES disponibiliza o AVA (Ambiente Virtual de Aprendizagem), de modo integrado entre as plataformas Moodle, SEI (plataforma de gestão acadêmica já utilizada pela IES) e Sagah. Nesse cenário, atualmente são utilizadas duas modelagens para atender à oferta das disciplinas semipresenciais, de acordo com a tabela xxx:

A chamada Antiga Modelagem EAD envolve as disciplinas que compõem as antigas matrizes curriculares, com carga horária de até 20% a distância, sendo que estas utilizam as ferramentas do *Google Classroom* e produção de material por parte do professor da disciplina, não utilizando a plataforma Sagah e não dispondo de tutores, sendo o professor o próprio tutor. Como se trata de matrizes em vigência há mais tempo, muitas delas já caminham para a finalização,

Já a Nova Modelagem EAD, adotada a partir de 2022-2, com a implantação do novo AVA e os conteúdos da plataforma Sagah, envolve as disciplinas das novas

matrizes curriculares em vigência desde então. Neste formato, as disciplinas contam com suporte de tutores técnico-administrativos e tutores pedagógicos (professores das disciplinas). As quadros 25 e 26 trazem os percentuais EAD das matrizes do curso de Nutrição, de acordo com cada modelagem. O curso de Nutrição da UnirG atuará no formato semipresencial, com 26,59% de carga horária em EAD dentro de sua carga horária total.

10.2 AMBIENTE VITAL DE APRENDIZAGEM E MATERIAL DIDÁTICO

Como Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), a UnirG utiliza o Moodle sendo que este se encontra integrado à plataforma SEI e à plataforma Sagah (Figura 4).

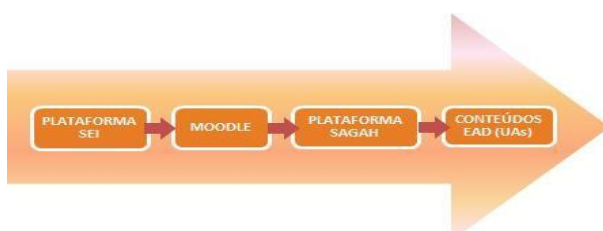


Figura 4 – Representação gráfica da integração entre as plataformas digitais utilizadas pela UnirG. Fonte: Elaborado pelos autores (2025).

A plataforma Sagah disponibiliza os conteúdos didáticos em forma de Unidades de Aprendizagem (UAs), que trazem Trilhas de Aprendizagem.



Figura 5 – Trilha de aprendizagem – UA/Plataforma Sagah. Fonte: Plataforma Sagah (2025).

Apoiados por tais conteúdos, os professores de disciplinas semipresenciais podem planejá-las e personalizá-las, criando trilhas de aprendizagem contextualizadas ao perfil dos alunos. São mais de 20 mil UAs que correspondem a conteúdos disciplinares, que podem ser adaptados aos planos de ensino do curso, apoiadas por ferramentas que permitem o acompanhamento e registro de todo percurso do aluno na plataforma.

Ao escolher as UAs, o professor deve verificar se estas atendem à ementa de sua disciplina. Outro aspecto importante a ser observado é que estes conteúdos autoinstrucionais, destinados à carga horária a distância, devem ser complementares àqueles tratados nos momentos presenciais em sala de aula.

Para utilizarem tais plataformas, os docentes recebem constantes capacitações, seja em relação ao uso das tecnologias digitais e também quanto à forma de modelagem, planejamento e condução das disciplinas semipresenciais. Além disso, também estão disponíveis manuais de instruções e vídeos tutoriais.

O material didático digital de uso das disciplinas é apresentado por meio de Unidades de Aprendizagem (UA), que podem ser editadas, baseados em conteúdos flexíveis, acessíveis e baseados em metodologias ativas.

10.3 UNIDADE DE APRENDIZAGEM (UA)

Cada UA é composta por objetos de aprendizagem que permitem ao acadêmico desempenhar um papel ativo no processo de construção do conhecimento. A trilha de aprendizagem é composta pelos seguintes itens: Apresentação; Desafio de Aprendizagem; Infográfico; Conteúdo do livro; Dica do professor; Exercícios de fixação, Na prática e Saiba mais.

10.4 ATIVIDADES DE TUTORIA

A tutoria acadêmica tem por finalidade acompanhar, supervisionar e orientar os acadêmicos regularmente matriculados na UnirG, que cursam disciplinas

semipresenciais. É importante ressaltar que a tutoria no curso de **Nutrição** se dá de duas formas:

Tutoria pedagógica: Na tutoria pedagógica, temos a figura do professor da disciplina, responsável pelo planejamento e pela organização didático-pedagógica do componente curricular. Esse planejamento se concretiza por meio do plano semestral de ensino, o qual orienta a condução geral das aulas e a organização do material didático, sempre em conformidade com a ementa da disciplina e com base no Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

Cabe também ao professor/tutor pedagógico prestar apoio pedagógico aos acadêmicos, esclarecendo dúvidas relacionadas aos conteúdos postados no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). Esse suporte é qualificado, uma vez que o professor possui domínio sobre os conteúdos publicados, além de formação específica na área ou curso correspondente.

É importante destacar que os alunos têm ainda a oportunidade de se encontrarem com o professor/tutor pedagógico durante as aulas presenciais, fortalecendo o vínculo acadêmico e ampliando as possibilidades de interação e aprendizado.

Além dessas atribuições, os professores (tutores pedagógicos) atuam como mediadores do conhecimento, estimulando a construção colaborativa da aprendizagem por meio da interação ativa entre os estudantes. Seu papel vai além da transmissão de conteúdo: envolve escuta atenta, empatia e incentivo à autonomia, contribuindo para um ambiente virtual acolhedor e motivador.

Para atuar nas disciplinas semipresenciais, os professores (tutores pedagógicos) precisam desenvolver um conjunto amplo de competências técnicas, pedagógicas, tecnológicas e socioafetivas, bem como:

- Planejar e organizar conteúdos didáticos adaptados à modalidade, considerando as especificidades da Educação a Distância, os perfis dos estudantes e a diversidade de contextos;

- Utilizar recursos tecnológicos de forma pedagógica, promovendo a interação, a mediação do conhecimento e o acompanhamento contínuo da aprendizagem;
- Fomentar a autonomia e o protagonismo discente, incentivando práticas reflexivas e colaborativas por meio de atividades síncronas e assíncronas;
- Estabelecer comunicação efetiva e empática com os estudantes, utilizando diferentes canais (síncronos e assíncronos), promovendo acessibilidade e inclusão;
- Avaliar o desempenho dos estudantes com critérios claros e instrumentos diversificados, adotando estratégias de avaliação formativa contínua que permitam feedbacks construtivos e ajustem o processo de ensino-aprendizagem;
- Ser flexível e adaptável às inovações metodológicas e tecnológicas, mantendo-se em constante formação, especialmente nas áreas de metodologias ativas, recursos digitais e nas diretrizes legais que regem a EaD e a educação semipresencial.

Essas competências estão alinhadas com os Referenciais de Qualidade para a Educação Superior a Distância do Ministério da Educação (MEC), que destacam o papel essencial da tutoria qualificada no êxito das práticas pedagógicas em ambientes virtuais. Dessa forma, a tutoria pedagógica nas disciplinas semipresenciais não se resume ao apoio técnico, mas constitui um eixo central para a promoção de uma educação crítica, significativa e humanizada.

Tutoria técnico-administrativa: tem como principal função oferecer suporte administrativo aos discentes, auxiliando-os com dúvidas e dificuldades relacionadas ao acesso às plataformas digitais. Também é responsabilidade deste tutor lembrar os acadêmicos sobre prazos e notas, incentivando a realização das atividades propostas no AVA dentro do prazo.

É também responsabilidade do tutor técnico-administrativo acompanhar o cronograma da disciplina, lembrar os estudantes sobre prazos de entrega e divulgação de notas, bem como incentivá-los à realização das atividades propostas

dentro dos prazos estabelecidos. Trata-se de um papel estratégico que visa não apenas o apoio técnico, mas também a promoção da permanência e do engajamento dos alunos na modalidade.

Cada tutor técnico-administrativo é responsável pelo gerenciamento e supervisão de turmas compostas por um conjunto de cursos ou disciplinas agrupadas. Para apoiar esse trabalho, além dos relatórios disponibilizados pela plataforma Sagah, a equipe de Tecnologia da Informação (TI) do Núcleo de Educação a Distância (NED) desenvolveu um relatório que identifica alunos sem acesso ao AVA por mais de 10 dias, sinalizando a necessidade de busca ativa para identificar possíveis dificuldades.

Quando necessário, o suporte técnico pode ocorrer presencialmente, mediante agendamento, especialmente para casos que envolvam dificuldades com acesso ou orientações sobre o uso das ferramentas digitais.

Para atuarem de forma eficaz nas disciplinas semipresenciais, os tutores técnico-administrativos precisam desenvolver um conjunto de competências comportamentais, técnicas e institucionais, entre as quais se destacam:

- Domínio das ferramentas e funcionalidades do AVA, garantindo agilidade no suporte técnico-operacional prestado aos alunos;
- Capacidade de se expressar com clareza e empatia, tanto na comunicação escrita quanto verbal, assegurando o repasse eficiente de informações e orientações;
- Saber lidar com múltiplas demandas, supervisionar diversas turmas simultaneamente e manter a qualidade do atendimento;
- Sensibilidade para reconhecer as dificuldades individuais dos estudantes e responder com acolhimento, promovendo um ambiente educacional inclusivo e motivador;
- Atitude ativa na identificação e no encaminhamento de dificuldades técnicas ou acadêmicas, agindo preventivamente sempre que possível;

- Familiaridade com os documentos oficiais da IES, como regulamentos acadêmicos e políticas de permanência, para orientar os alunos de forma segura e atualizada;
- Disposição para cooperar com professores, tutores pedagógicos, coordenações e setores técnicos, assegurando alinhamento entre os processos pedagógicos e administrativos.

Essas competências estão alinhadas aos Referenciais de Qualidade para a Educação Superior a Distância do Ministério da Educação (MEC), os quais ressaltam a importância do suporte institucional e da mediação eficaz na promoção da permanência e do sucesso dos estudantes.

Visando à permanência e o bom desempenho dos tutores pedagógicos e técnico-administrativos, a IES adota políticas de qualificação contínua. Tais políticas incluem formações internas e externas voltadas ao desenvolvimento de competências técnicas e pedagógicas, abordando temas como uso de tecnologias educacionais, atendimento humanizado, estratégias de acompanhamento acadêmico, organização do trabalho docente e sobre a legislação educacional vigente.

Esse processo de formação constante é essencial para garantir que os tutores atuem de forma proativa, integrada e qualificada, contribuindo significativamente para a qualidade dos cursos ofertados na modalidade semipresencial.

As informações sobre os [Tutores Técnicos-Administrativos](#) da UnirG estão disponibilizadas no site da instituição.

10.5 INTERAÇÃO ENTRE COORDENAÇÃO, PROFESSORES, TUTORES E ALUNOS

O processo de interação no **curso de Nutrição** na modalidade semipresencial ocorre de maneira planejada e estruturada, tendo como núcleo central o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). Este ambiente digital é utilizado para assegurar a

integração eficiente entre as atividades realizadas online e os encontros presenciais, promovendo uma aprendizagem coesa e contínua.

As estratégias de interação contemplam reuniões pedagógicas periódicas entre coordenação, professores (tutores pedagógicos) e tutores técnicos/administrativos para alinhamento das ações, avaliação dos processos e planejamento das intervenções necessárias. Além disso, são utilizados relatórios regulares elaborados pelos tutores técnicos/administrativos para acompanhamento sistemático da participação e desempenho dos estudantes.

O [plano de interação](#) foi desenvolvido pelo NED e aprovado pela Equipe Multidisciplinar EAD da UnirG.

As principais ferramentas disponíveis no AVA para viabilizar a interação entre coordenadora, tutores, professores e estudantes são:

- **Chat:** Utilizado para comunicações síncronas, possibilitando diálogos imediatos entre todos os envolvidos.
- **Fórum:** Ambiente destinado à comunicação assíncrona, permitindo discussões aprofundadas onde os participantes têm tempo adequado para refletir e contribuir significativamente.
- **E-mail Institucional:** Facilita a comunicação direta e formal entre os membros da comunidade acadêmica, garantindo registro e encaminhamento eficiente das demandas educacionais.

A interação é continuamente avaliada por meio de instrumentos específicos e pela Comissão Própria de Avaliação (CPA). Os resultados dessas avaliações são divulgados entre a comunidade acadêmica, discutidos pelo colegiado de curso, buscando a melhoria contínua dos processos de comunicação e interação entre todos os participantes do processo.

10.6 EQUIPE DE GESTÃO

O NED conta com uma equipe de gestão responsável pela implantação das políticas e diretrizes para a Educação a Distância, estabelecidas no âmbito da Universidade de Gurupi (UnirG), bem como garantir a implementação, desenvolvimento e aperfeiçoamento do processo educativo na modalidade a distância, por meio de ações didático-pedagógicas, tecnológicas e administrativas adequadas. É composta por:

- Coordenação Geral
- Coordenação Pedagógica
- Coordenação de Tecnologia da Informação
- Assessoria Técnica de Tecnologia da Informação
- Assessoria Técnica de Conteúdo
- Secretaria de Apoio Administrativo

Sua composição, competências e funcionamento estão previstos no Regulamento do NED, devidamente aprovado pelo Conselho Acadêmico Superior. A atual equipe de gestão foi instituída por meio da Portaria Reitoria nº 32/2025.

10.7 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

A Equipe Multidisciplinar de Educação a Distância da UnirG está prevista em consonância com o PDI, sendo uma instância com caráter de colegiado, responsável pela concepção, produção e disseminação de tecnologias, metodologias e os recursos educacionais para o EAD na IES.

Tem a finalidade de elaborar e/ou validar os materiais didáticos utilizados no processo de ensino e aprendizagem para as disciplinas semipresenciais da Instituição. É composta por profissionais de diferentes áreas do conhecimento o que possibilita, por meio da interdisciplinaridade, diferentes olhares sobre um mesmo objeto estudado.

A Equipe Multidisciplinar tem estrutura de funcionamento regular, tendo a seguinte composição:

- Coordenador geral do NED
- Coordenador de Tecnologia da Informação do NED
- Coordenador pedagógico do NED
- Um assessor pedagógico da PROGRAD
- Um representante dos coordenadores de curso
- Um representante dos tutores pedagógicos
- Um representante dos tutores técnico-administrativos
- Um docente representante dos NDEs na área da Saúde
- Um docente representante dos NDEs na área da Educação
- Um docente representante dos NDEs na área de Ciências Sociais Aplicadas/Engenharia

Sua composição, competências e funcionamento estão previstos no Regulamento do NED, devidamente aprovado pelo Conselho Acadêmico Superior.

De modo geral, são atribuições da referida Equipe:

- Coordenar a produção e/ou compra/validação dos materiais didáticos (impresso e digitais/on-line);
- Prestar assistência pedagógica e técnica aos docentes/tutores na elaboração/validação de material didático;
- Implementar a proposta pedagógica nos materiais didáticos;
- Avaliar e validar os materiais didáticos adquiridos pela IES e aqueles elaborados pelos docentes/tutores;
- Definir os cronogramas de formação docente e de tutores;
- Elaborar o plano de ação da Equipe que será submetido à apreciação do PROGRAD.

A atual Equipe Multidisciplinar foi instituída por meio da Portaria Reitoria nº31/2025.

10.8 MATERIAL DIDÁTICO: PRODUÇÃO, CONTROLE E DISTRIBUIÇÃO

Como já mencionado, as disciplinas semipresenciais da IES utilizam material didático no formato digital, material este previamente contratado por meio da plataforma Sagah (Plataforma A – Grupo +A Educação). Tais conteúdos são elaborados e preparados por uma equipe de professores conteudistas da empresa fornecedora, especializados em suas áreas de formação e em educação à distância, atendendo aos conteúdos curriculares dos projetos pedagógicos dos cursos, devidamente validados pela equipe multidisciplinar.

O material didático digital se apresenta por meio de Unidades de Aprendizagem (UAs), de modo que cada uma delas equivale a um conteúdo e se apresenta em forma de uma trilha de aprendizagem. O docente tem acesso prévio à plataforma, na qual pode encontrar mais de 20 mil UAs disponíveis, nas mais diversas áreas do conhecimento, podendo pesquisá-las por temas, sendo possível realizar a escolha das Unidades que melhor se adequem às ementas e aos objetivos de cada disciplina.

Além disso, as UAs dispõem de conteúdo flexível e acessível, que podem ser editadas diretamente pelo professor, de acordo com as necessidades de seu plano de ensino.

A metodologia adotada para as disciplinas semipresenciais propõe a inter-relação entre os conteúdos abordados nas aulas presenciais e aqueles explorados pelas UAs, preferencialmente por meio de metodologias ativas de aprendizagem.

Os professores de tais disciplinas recebem frequentemente capacitação do NED quanto ao seu planejamento e condução, uma vez que estas diferem em parte das disciplinas 100% presenciais. Além disso, também são disponibilizados manuais escritos e vídeos tutoriais com instruções a fim de auxiliar o corpo docente neste processo.

A fim de garantir a acessibilidade comunicacional, todos os alunos novatos recebem capacitação ministradas pelo Núcleo, em parceria com o Núcleo de Tecnologia da Informação (NTI), com orientações sobre acesso e utilização da plataforma acadêmica, bem como Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e plataforma de conteúdos (Sagah), que se encontram integradas. Na oportunidade,

também são explicitadas as principais regras em relação às disciplinas semipresenciais e procedimentos acadêmicos básicos.

Ressalte-se que a equipe de profissionais responsáveis pela produção dos conteúdos é terceirizada, contratada como fornecedora de conteúdo digital através da celebração de um contrato de prestação de serviços, devidamente documentado junto à Fundação UnirG (Contrato de Prestação de Serviço). A plataforma utilizada, bem como o conteúdo, possibilitam que o professor da disciplina também contribua com conteúdos e atividades.

A atualização do material didático é realizada com frequência pela equipe da Plataforma e ainda podem ser criadas novas UAs por solicitação dos docentes/ Instituição. Eventuais erros/equívocos também podem ser reportados para correção por meio da própria plataforma.

Em termos técnicos, o suporte da plataforma Sagah se dá pela equipe da própria empresa (Plataforma A), enquanto internamente o suporte é prestado pela Coordenação de TI do NED, com apoio do Núcleo de Tecnologia e Informação (NTI) da UnirG.

Caso o professor necessite produzir algum material de cunho autoral, poderá contar com o suporte do NED e também dos laboratórios de TV e rádio da UnirG, sempre que necessário.

10.9 PLANEJAMENTO E CONDUÇÃO DO ENSINO SEMIPRESENCIAL

Com a finalidade de preparar os professores para atuarem no planejamento e condução de disciplinas semipresenciais são realizadas capacitações regulares em forma de oficinas, nas quais os docentes recebem tanto orientações pedagógicas quanto técnicas, voltadas à utilização das plataformas digitais integradas ao AVA.

De modo geral, o professor segue os trâmites habituais no planejamento de uma disciplina semipresencial, com a diferença de que nesta modalidade também devem ser previstas as aulas em EAD que são ministradas com apoio dos conteúdos da plataforma Sagah/ UAs.

No planejamento, o docente deverá definir os conteúdos, datas, metodologias, Unidades de Aprendizagem, avaliações, dentre outros, deixando estes itens devidamente registrados no plano de disciplina. Vale ressaltar que, ao planejar, o professor deverá promover uma integração entre os conteúdos tratados nos encontros presenciais e aqueles publicados no AVA, de forma assíncrona.

Abaixo, relacionados os passos para que o professor organize e programe os conteúdos das disciplinas semipresenciais:

- Verificar a carga horária EAD da disciplina, checando-a previamente no PPC do curso de **Nutrição**, e relacionando com a tabela de equivalência de Unidades de Aprendizagem (UAs), disponibilizada pelo NED, a fim de definir a quantidade de UAs necessárias. Nesse momento, a disciplina já terá sido preparada pelo NED e já estará disponível no AVA para que o professor escolha e edite as UAs;
- Definida a quantidade de UAs, o docente irá então acessar o catálogo da Sagah e como primeiro passo deverá programar a quantidade de UAs necessárias em sua disciplina, de acordo com a carga horária a distância;
- Em seguida, o professor irá realizar a curadoria das Unidades, ou seja, irá escolher aquelas que melhor se adequam à ementa e conteúdo de sua disciplina;
- No próximo passo, ele irá editar a trilha de aprendizagem das UAs, nos aspectos que julgar necessários (o que fica a critério do professor);
- Depois, pela plataforma, envia as UAs para validação da equipe multidisciplinar;
- A equipe então irá validar e liberar as UAs, que serão então publicadas no AVA pela equipe de TI do NED.

10.10 COMO SÃO COMPOSTAS AS DISCIPLINAS SEMIPRESENCIAIS

O planejamento, organização e condução destas disciplinas envolvem a escolha e edição das UAs, vídeos de apresentação (vídeo de curta duração,

produzido pelo professor da disciplina), provas presenciais e encontros síncronos (no caso das disciplinas digitais).

Para saber quantas UAs serão necessárias em cada disciplina, o professor deve verificar a tabela de equivalência, reiterando que o docente deve inserir em seu plano quais UAs serão trabalhadas em sua disciplina, separando-as por bimestre.

O docente também poderá adicionar materiais complementares à disciplina. Caso queira, estes deverão ser enviados ao NED que fará a publicação no AVA.

10.11 DISCIPLINAS DIGITAIS

Ressalta-se que no caso das disciplinas digitais (com percentual de carga horária à distância maior que 80%), é obrigatória a realização de aulas síncronas. Tais encontros devem ser realizados quinzenalmente, por meio da plataforma *Google Meet*, em horários previamente definidos com os alunos. Estes encontros são gravados e enviados ao NED para publicação no AVA, para que os acadêmicos possam assistir posteriormente, no caso daqueles não puderam participar ao vivo.

São obrigatórios os encontros presenciais para realização das avaliações bimestrais. Além disso, o NED orienta que os professores realizem um primeiro encontro presencial, no início do semestre letivo, a fim de promover um momento de acolhida, e se apresentar a si e aos alunos e explicar a eles toda sistemática de funcionamento de disciplina.

10.12 REGISTROS DE FREQUÊNCIA NO ENSINO SEMIPRESENCIAL

Não há registro de frequência das aulas a distância. O registro das presenças/faltas é realizado apenas para as aulas presenciais, feito na Plataforma SEI/diários, respeitando o percentual de 75% que a IES já adota para aprovação.

10.13 COMO SÃO FEITAS AS AVALIAÇÕES

- Avaliações presenciais bimestrais: valem 80% (por cento) da nota e ocorrem de forma presencial, mesmo no caso das disciplinas digitais:
 - Avaliação 1º bimestre – 8,0 pontos
 - Avaliação 7º bimestre – 7,0 pontos + 1,0 ponto EXAP (Exame de Progressão)
- Atividades EAD (Plataforma Sagah): valem 20% (por cento) da nota
 - Para alcançar o restante da nota (2,0 pontos), o aluno deverá acessar a plataforma, trilhas de aprendizagem e responder às questões objetivas das Unidades de Aprendizagem (UAs) selecionadas pelo professor da disciplina, sendo uma parte delas correspondente ao 1º bimestre e outra, ao 2º bimestre.
- No diário eletrônico, há dois campos de notas para cada bimestre (Figura 6):
 - 1º bimestre: P1 - EAD1
 - 2º bimestre: P2 - EAD2

NOME	MATRICULA	FREQUENCIA	SITUACAO	P1	EAD1	P2	EAD2	N2	OPCOES
[Aluno 1]	91.00	Completado							
[Aluno 2]	90.00	Completado							
[Aluno 3]	100.00	Completado							
[Aluno 4]	100.00	Completado							
[Aluno 5]	97.00	Completado							
[Aluno 6]	100.00	Completado							
[Aluno 7]	10.00	Completado							
[Aluno 8]	90.75	Completado							
[Aluno 9]	100.00	Completado							

Figura 6 – Print do diário eletrônico. Fonte: Plataforma SEI (2025).

A Figura 7 apresenta um resumo da distribuição das notas por bimestre.



Figura 7 – Representação gráfica da distribuição da nota das atividades EAD.
Fonte: Elaborado pelos autores (2025).

Observações:

- As atividades discursivas (chamados de 'Desafios') não são obrigatórias e não valem nota, ficando a critério do professor sua utilização em outros momentos das aulas e atividades avaliativas;
- As atividades objetivas, que correspondem a 50% da nota da Trilha de Aprendizagem, serão automaticamente corrigidas pela plataforma Sagah. Os outros 50% referem-se ao acesso integral à Trilha de Aprendizagem. A soma desses dois critérios poderá totalizar até 2,0 pontos e as notas serão lançadas diretamente no diário pela equipe de TI do NED;
- Ao professor, caberá corrigir sua prova presencial e lançar as notas no diário (até 8,0 pontos), como já faz habitualmente.

10.14 CORREÇÃO DAS ATIVIDADES E LANÇAMENTO DE NOTAS NO DIÁRIO

Como já foi dito anteriormente, não há correção de atividades por parte do tutor técnico-administrativo ou do professor (tutor pedagógico):

- Questões objetivas: plataforma Sagah (lançamento de notas pela equipe NED)
- Questões discursivas: não são obrigatórias (não valem pontuação)
- Provas presenciais: lançamento no diário é feito pelo professor da disciplina

10.15 AVALIAÇÃO DO ENSINO SEMIPRESENCIAL

O ensino semipresencial passa por avaliação periódica por meio da Comissão Própria de Avaliação (CPA), cujos resultados de 2023 e 2024, podem ser verificados: Relatório de Autoavaliação Institucional de Disciplinas Híbridas: Ano Base 2023, Relatório de Autoavaliação Institucional de Disciplinas Híbridas: Ano Base 2024.

Além da avaliação institucional, ao final de cada semestre, o NED também realiza uma pesquisa que permite que os alunos avaliem a oferta das disciplinas semipresenciais de modo geral, envolvendo aspectos como desempenho dos professores como regentes das disciplinas, dos professores enquanto tutores pedagógicos, dos tutores técnico-administrativos, entre outros aspectos. Além disso, o Núcleo também vem realizando um levantamento do desempenho dos estudantes nas atividades EAD. Todas essas informações são sistematizadas em relatórios e posteriormente encaminhadas às coordenações responsáveis.

11. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O estágio representa um instrumento essencial na consolidação da análise crítica, da apropriação de habilidades e da intervenção profissional no percurso formativo do estudante. Este processo exige a apropriação dos elementos concretos que compõem a realidade, proporcionando ao futuro Nutricionista a capacidade de intervir de forma competente e propositiva nas diversas demandas postas à profissão, em seus múltiplos espaços de trabalho.

O Curso de Nutrição, com duração de quatro anos, contempla 1000 horas de estágio curricular supervisionado, regulamentado pela Lei nº 11.788/2008. A lei define o estágio como *ato educativo escolar supervisionado*, desenvolvido no

ambiente de trabalho e com o objetivo de preparar o estudante para a vida profissional, social e cultural.

No âmbito do Curso de Nutrição, o estágio é conduzido com o suporte de tecnologias de comunicação e ferramentas colaborativas que promovem o diálogo, a construção de conhecimento e o trabalho em equipe. Este processo visa fortalecer o papel formativo do estágio e estimular a reflexão crítica dos estudantes sobre a prática profissional.

O acompanhamento do estágio ocorre de forma contínua ao longo de todo o processo das práticas clínicas, permitindo ao acadêmico a realização de habilidades práticas. Estas práticas são integradas nas disciplinas e discutidas em sala de aula no formato de PBL mediado pelo professor, a partir das experiências vivenciadas na clínica integrada. Os instrumentos utilizados são constantemente revistos e reconfigurados para melhor se adequarem às práticas desenvolvidas.

A aplicação rigorosa dos procedimentos de acompanhamento, controle e avaliação do estágio contribui significativamente para a motivação dos discentes, além de garantir maior fiabilidade e coerência ao processo formativo, promovendo uma experiência de aprendizagem sólida e transformadora.

O Estágio Curricular é parte integrante e de caráter obrigatório nas áreas de atuação de Nutrição, totalizando 1000 horas (25% da carga horária total do curso).

Importante destacar que, como espaço privilegiado para Estágio Supervisionado, a Clínica de Saúde Comunitária da UnirG. Estas clínicas estão disponíveis e funcionam de segunda a sexta-feira nos três períodos (manhã, tarde e noite), onde serão desenvolvidas atividades das disciplinas. Em todos os períodos as atividades ocorrem sob a supervisão de professores com conhecimentos de especialidades diferentes.

Os alunos trabalharam em grupo, para um atendimento de melhor qualidade e um melhor controle da biossegurança. É importante destacar que todos os atendimentos e procedimentos realizados pelos alunos têm a supervisão de um professor da área atendida.

A Clínica Escola UNIRG oferecerá atendimento à comunidade de forma

gratuita. Oferecerá também, para melhor diagnóstico e plano de tratamento, o plano alimentar, sem custo ao paciente.

O aluno é avaliado na prática de forma geral, com conceitos diários, por meio do acompanhamento do professor responsável por cada procedimento, do início ao fim das atividades clínicas que o aluno realiza, tirando as dúvidas e orientando quando necessário. A avaliação prática tem um peso de 75% na nota total do aluno (valendo 7,5 pontos).

Para verificar e praticar conhecimentos teóricos mais amplos em consonância com o Estágio Supervisionado, a aprendizagem baseada em problemas (PBL) - como metodologia de ensino que propõe a resolução de desafios comuns e incomuns que surgem durante a profissão de nutricionista, é trabalhada por semestre nas disciplinas em duas etapas - abertura e fechamento.

Nas disciplinas além da aplicação da aprendizagem baseada em problema, será feito uma apresentação de um caso clínico, que será realizado pelo aluno na clinica da UNIRG. Trata-se de uma exposição detalhada de um caso clínico, selecionado pelo aluno, desde a história do paciente até o diagnóstico e tratamento. Realizado 4 vezes no semestre, em duas etapas:

1. Abertura: realizada no início do primeiro bimestre (N1) e no início do segundo bimestre (N2):

Na abertura o aluno apresenta os seguintes tópicos:

- ✓ Introdução: identificação do paciente (idade, sexo, profissão etc.), contexto do caso (motivo da consulta, queixa principal);
- ✓ História do paciente (anamnese);
- ✓ Exames complementares;
- ✓ Hipótese diagnóstica;
- ✓ Tratamento (descrição do tratamento proposto e suas justificativas;)

2. Fechamento: realizado no final do primeiro bimestre(N1) e final do segundo bimestre (N2):

- ✓ Tratamento realizado (evolução do caso após tratamento);
- ✓ Discussão e conclusões (discussão sobre o caso, com reflexões sobre o diagnóstico, tratamento e evolução, conclusão sobre o caso e o aprendizado obtido.
- ✓ Apresentação oral, individual, utilizando slides para expor os principais tópicos e eventuais fotos e vídeos.

A avaliação do PBL e da apresentação de caso clínico tem um peso de 25% na nota do aluno. (valendo 2,5 pontos).

A media final alcançada pelo aluno é a somatória da nota prática (valor total de 7,5 pontos) com a nota teórica, que inclui PBL e apresentação de caso clínico (valor total de 2,5 pontos).

Os atendimentos clínicos , contemplam os ciclos de vida . Essa visão multidisciplinar, possibilita o aluno aperfeiçoar suas habilidades e desenvolverem novas competências fundamentais para a carreira, com olhar essencialmente direcionado a promover bem-estar e solução dos problemas apresentados por seus pacientes.

A programação das atividades do estágio curricular deve atender ao Plano de disciplinas, no qual consta as atividades propostas pelos supervisores do estágio.

Demais informações sobre os estágios estão no Regulamento de Estágio Supervisionado (Anexo III).

12. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

O Curso Nutrição reconhece a relevância das atividades complementares como elemento essencial na formação acadêmica e profissional do discente. Com base nessa compreensão, reserva uma carga horária significativa da sua estrutura curricular para a realização dessas atividades, com o objetivo de enriquecer e diversificar o processo formativo.

Tais atividades possibilitam a ampliação dos conteúdos abordados nas disciplinas curriculares, promovendo de forma mais eficaz a interdisciplinaridade e a

multidisciplinaridade exigidas na formação no contexto atual. A participação em cursos, seminários, minicursos, conferências, congressos, oficinas e palestras proporciona uma interface entre diferentes áreas do saber, permitindo ao estudante construir, de maneira mais dinâmica e personalizada, o seu percurso formativo, sem comprometer o tempo de integralização do curso.

Esta abordagem flexível permite a integração horizontal de experiências formativas que não apenas complementam o currículo acadêmico, mas também estimulam o interesse pela pesquisa, incentivam a iniciação científica e fortalecem o vínculo entre a universidade e a sociedade, por meio da extensão universitária.

As atividades complementares, portanto, constituem uma via estratégica para o enriquecimento do currículo profissional dos discentes, valorizando tanto os estudos formais como as práticas independentes e experiências extra-acadêmicas. Ao permitir a incorporação de múltiplas vivências ao processo educativo, esta proposta contribui para uma formação mais abrangente, crítica e contextualizada da realidade social e profissional. Sua inclusão nos currículos dos cursos de graduação foi motivada pela necessidade de se estimular a prática de estudos independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, de permanente e contextualizada atualização profissional específica, sobretudo nas relações com o mundo do trabalho.

As atividades complementares estão devidamente previstas, regulamentadas e implantadas no curso de Nutrição em conformidade com as Resoluções Nº 01 e Nº 02, de 23 de agosto de 2023, que dispõe sobre as Atividades Complementares. No entanto, para a avaliação do cumprimento da carga horária foi elaborado um regulamento específico para as atividades complementares (Anexo IV).

O acadêmico do curso de Nutrição da UnirG poderá cumprir, a partir do primeiro período, as 255h de atividades complementares obrigatórias para a integralização do curso.

O aluno deve protocolar via SEI, o pedido de aproveitamento e anexar a comprovação de participação, por meio de certificado ou declaração da organização ofertante da atividade, com descrição e carga horária correspondente.

O aproveitamento na forma de crédito/horas-aula ocorrerá para efeito de integração do total previsto para o curso, com atividades tais como:

Quadro 27: Atividades e carga horária para validação das horas complementares.

MODALIDADE	C.H MÁX ACEITA
Cursos de capacitação e aperfeiçoamento presenciais, congressos, seminários, simpósios, conferências e palestras.	40
Monitoria sob supervisão de professores do curso de Nutrição.	30
Projetos institucionais e/ou sócio culturais e/ou desportivo	10
Membro-ativo de Liga Acadêmica	30
Projetos de Iniciação Científica desenvolvidos com ou sem órgão de fomento que contemple as áreas de ensino, pesquisa e/ou extensão, com publicação de trabalhos com exposição oral, de pôster/banner, publicação em revista nacional e internacional.	20
Representante de Turma e/ou Representante do Centro Acadêmico e/ou Representante do CONSUL	15
Ações Cívicas-Sociais-Educativas e Preventivas.	15
MODALIDADE	C.H MÁX ACEITA
Cursos de capacitação e aperfeiçoamento presenciais, congressos, seminários, simpósios, conferências e palestras.	40
Monitoria sob supervisão de professores do curso de Nutrição.	30
Projetos institucionais e/ou sócio culturais e/ou desportivo	10
Membro-ativo de Liga Acadêmica	30
Projetos de Iniciação Científica desenvolvidos com ou sem órgão de fomento que contemple as áreas de ensino, pesquisa e/ou extensão, com publicação de trabalhos com exposição oral, de pôster/banner, publicação em revista nacional e internacional.	20
Representante de Turma e/ou Representante do Centro Acadêmico e/ou Representante do CONSUL	15
Ações Cívicas-Sociais-Educativas e Preventivas.	15

13. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso consiste em um trabalho orientado e desenvolvido durante o curso vigente e é conduzido por Regulamento Interno do curso de Nutrição, aprovado em Conselho de Curso. Configura-se como resultado de um processo de produção e sistematização do conhecimento, com a elaboração de um trabalho acadêmico que siga os devidos padrões técnico-científicos. O objetivo geral do TCC e Pesquisa em Nutrição é o de propiciar ao aluno de Graduação a ocasião de mostrar o grau de habilitação científica que alcançou e a pesquisa que desenvolveu com maior profundidade.

O Trabalho de Conclusão no Curso deverá estar em consonância com as linhas de Pesquisa, estabelecidas pela Propesq (Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-graduação) e ser feito em forma de artigo, individual, orientado por um professor da Universidade de Gurupi - UnirG, previamente solicitado e autorizado pela Coordenação de Estágio, que coordena e documenta todas as etapas do TCC.

O aluno deverá elaborar seu Projeto de Pesquisa e TCC de acordo com o Regulamento do curso, seguindo as orientações do seu Orientador(a). A estrutura formal do Projeto de Pesquisa deve ser realizada de acordo com as normas institucionais e deverá seguir o formato estabelecido nas normas técnicas da ABNT atualizadas. Já o TCC deve ser elaborado em formato de artigo e seguir as normas da revista a qual desejar publicar.

O Projeto de Pesquisa e TCC deve ser desenvolvido de acordo com o Projeto Pedagógico do Curso. Durante a sua elaboração, devem ser acompanhados e avaliados pelo professor responsável pela disciplina correspondente e por um professor orientador indicado conforme este regulamento.

O projeto deve ser avaliado segundo roteiro de análise de projetos de pesquisa, conforme Regulamento do Curso, se reprovado, devolvido ao aluno para que o reapresente no prazo de 10 dias com o consentimento do orientador, dentro do período letivo do Calendário Acadêmico.

O Projeto de Pesquisa e TCC deverão ser realizados, preferencialmente, individual seguindo diretrizes curriculares nacionais para o curso de Nutrição. O trabalho individual a decisão caberá aos Colegiados de Curso de acordo com as especificidades de cada área e do perfil do profissional a ser formado, segundo o respectivo Projeto Pedagógico do Curso.

Ao final da elaboração do artigo, o aluno deverá apresentar à banca qualificadora ou, caso tenha seu trabalho publicado em uma revista com *Qualis* superior a B1, poderá solicitar dispensa de apresentação, mediante apresentação de comprovação.

No curso de Nutrição o TCC é requisito obrigatório para a integralização da carga horária total do curso e deverá ser iniciado no 6º período com a disciplina Projeto de Pesquisa e concluído no 7º período com a disciplina Trabalho de Conclusão de Curso - TCC. Regulamento de TCC no Anexo V.

14. APOIO AO DISCENTE

A Universidade de Gurupi possui políticas de atendimento aos discentes com várias ações que vem sendo desenvolvidas, reestruturadas e ampliadas. A Política de Apoio ao Estudante da UnirG possui como objetivos principais colaborar para a promoção da inclusão social e diminuição das desigualdades sociais e regionais dos diferentes contextos da educação superior brasileira; construir propostas diferenciadas de acesso, permanência e conclusão de estudos aos estudantes carentes no ensino superior; subsidiar a implementação, execução e avaliação dos programas que objetivam ampliar o acesso e à permanência, diminuindo ou mesmo evitando índices de retenção e evasão acadêmica; oportunizar um ambiente acadêmico saudável, possibilitando uma maior qualidade de vida dos discentes; incentivar a participação dos egressos em atividades de formação continuada, objetivando sua atualização e a qualificação de sua atuação profissional.

14.1

PROGRAMA DE NIVELAMENTO

O Nivelamento da UnirG é um programa de apoio aos acadêmicos, coordenado pela Pró-Reitoria de Graduação - Prograd, que propicia ao ingressante dos cursos de graduação o acesso ao conhecimento em disciplinas ofertadas. Elas são fundamentais e básicas para que o aluno tenha resultados mais eficazes em seus estudos universitários futuros.

O objetivo do projeto é nivelar os novos acadêmicos que demonstram dificuldades de aprendizagem/deficiências em conteúdos básicos que são necessários para o desenvolvimento e melhor aproveitamento das disciplinas de graduação. Potencializar o pensamento acadêmico e, conseqüentemente, alcançar a satisfação profissional.

Esse projeto foi implantado em 2015. É ofertado na modalidade a distância (EaD), semipresencial, em que participam acadêmicos de todos os períodos dos cursos de graduação.

Considerando o panorama atual da Educação Básica, é possível dizer que o estudante ingressa no ensino superior com uma base que é peculiar a cada pessoa, tendo em vista as diferenças individuais. Esta variabilidade, certamente, constitui-se em evidência que precisa ser considerada na organização e desenvolvimento das ações curriculares face aos objetivos do êxito acadêmico desejados.

Considerando nesta perspectiva, os conteúdos/abordagens curriculares dos Cursos de Graduação da UnirG estão estruturados de modo a contemplarem, em sua organização e dinamização, as diversidades cognitivas dos discentes. Deste modo, o processo de nivelamento consiste em subsidiar os alunos de elementos básicos em disciplinas de uso fundamental aos estudos universitários.

Considerando que após o ingresso inicial, os alunos são submetidos, regularmente, a avaliação, em cada disciplina, para identificação de possíveis falhas na formação no ensino médio. As necessidades identificadas são objetos de análise para a definição do programa a ser ofertado ao aluno ou grupo de alunos.

14.2

NÚCLEO DE APOIO PSICOPEDAGÓGICO (NAP)

O NAP tem a finalidade de realizar atividades de apoio ao estudante, por meio de ações, projetos, programas e atendimento individual, buscando atender suas necessidades, e assim, contribuir para seu desenvolvimento acadêmico sempre pautado nas responsabilidades ética e social. Ajuda o acadêmico em seu desenvolvimento pleno, a partir de suportes de orientação nas áreas educacionais e de mercado de trabalho por meio de oficinas que ocorrem durante o semestre sob a coordenação do curso de Psicologia.

14.3 NÚCLEO INSTITUCIONAL DE ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (ATENDEE)

O Atendee é um espaço de atenção multiprofissional. Além de um coordenador, o programa conta com equipe de atenção psicossocial (serviço social e psicologia), que realizam atendimentos, acompanham acadêmicos em suas demandas de saúde mental e dificuldades de aprendizagem, discutem caminhos, projetos e ações de promoção da saúde mental, realizando intervenções em consonância com os objetivos do Núcleo.

São atribuições do Atendee:

- I. Promover a divulgação dos programas de atendimento e serviços a serem prestados aos alunos;
- II. Coordenar e avaliar a organização e os fluxos dos processos e atendimentos;
- III. Manter sistemática de registro de todos os atendimentos, encaminhamentos e atividades realizadas, e prestar relatórios periódicos às coordenações de cursos e direção da IES;
- IV. Manter articulação constante com as coordenações de cursos, encaminhando as demandas resultantes dos processos de atendimento;
- V. Realizar atendimentos individuais a alunos com dificuldades de aprendizagem, que demonstrem insatisfação com o desempenho escolar, falta

de motivação e planejamento para os estudos e dificuldades de relacionamento interpessoal;

VI. Propor e realizar atividades que promovam a integração dos discentes junto à instituição;

VII. Manter diálogo constante com professores, objetivando encontrar alternativas de abordagem e metodologias próprias aos alunos com possíveis dificuldades em sala de aula;

VIII. Orientar os docentes quanto à compreensão de comportamentos advindos de condições adversas que interfiram no processo de ensino- aprendizagem;

IX. Orientar os alunos quanto à sua escolha profissional, encaminhando-os em relação à possíveis transferências de cursos, quando identificada a demanda e de acordo com a legislação vigente;

X. Manter um mapeamento dos alunos com deficiências, fazer os devidos registros e garantir o provimento dos recursos necessários (físicos, humanos e materiais), de forma que esses alunos tenham condições de desenvolver e participar de todas as atividades acadêmicas inerentes à sua área de formação; e

XI. Propor e implementar programas específicos de acordo com as demandas identificadas.

O Atendee participa de projetos institucionais que envolvam as dimensões acadêmicas, culturais, carreiras e profissões, atividades extracurriculares, projetos de inclusão de pessoas com deficiência e/ou outras necessidades educacionais específicas. Suas atividades são realizadas também em parceria com outros setores da IES como a Proecae, Prograd, Propesq, as coordenações de cursos, ouvidoria, CPA e entidades representativas estudantis. O acesso ao Núcleo acontece por meio de encaminhamentos dos setores da Universidade, ou por demanda espontânea.

As atividades do Atendee são desenvolvidas sob os seguintes critérios:

- I. Preservação da identidade dos assistidos;
- II. Atendimento preferencialmente individual, com observância da ética do sigilo;
- III. Atendimento em grupo se o Coordenador do Atendee julgar necessário;

IV. Todas as atividades e todos os atendimentos e procedimentos têm seus registro e arquivamento adequados;

V. Nos casos de alunos que são menores de idade, ou seja, menores de 18 anos, caso necessitem de encaminhamento externo, é solicitada a presença do representante legal do menor na instituição;

VI. Não há cobrança de nenhuma taxa extra para o aluno; e

VII. O Núcleo não emite certificados, laudos ou atestados.

Os projetos de apoio pedagógico e de saúde mental desenvolvidos pelo ATENDEE comunicam-se com a comunidade acadêmica como um todo, constituindo-se como uma política de permanência para a totalidade do corpo discente e não somente para acadêmicos com demandas específicas que requerem atenção e intervenção do serviço.

14.4 CENTRAL DE ATENDIMENTO AO ACADÊMICO (CAT)

A Central de Atendimento ao Aluno (CAT) é um órgão de apoio direcionado ao acadêmico e responsável pelo protocolo de requerimentos e processos e expedir informação daqueles já protocolados. Além disso, visando um melhor atendimento ao acadêmico, a Central de Atendimento responde via e-mail às mensagens referindo-se a boletos, liberação de acessos à plataforma SEI, lançamento de notas, fechamento de carga horária, realização de matrícula, realização de inclusão e exclusão de disciplinas, solicitação de informações quanto ao andamento de processos protocolados, informações quanto a solicitações que devem ser protocoladas na Central de Atendimento e quanto à documentação pendente.

A Central de Atendimento realiza as negociações, conforme critérios e requisitos estabelecidos pelo Conselho Curador, com parcelamento por meio de boleto bancário com a confecção de contrato, com as regras em relação ao fiador, ao valor da entrada e à quantia das parcelas. A Central auxilia também na entrega de objetos encontrados nos Campus.

14.5 REPRESENTAÇÃO ESTUDANTIL

A organização estudantil na UnirG será estruturada em representação de turma, Centro Acadêmico e Diretório Central dos Estudantes. Um Representante e um Vice representante são escolhidos em cada turma, mediante votação direta, cujo objetivo é viabilizar a comunicação entre as turmas, os professores e instâncias da gestão acadêmica.

A representação do Centro Acadêmico é escolhida mediante processo eleitoral e representa cada curso. O Diretório Central dos Estudantes também é escolhido em processo eleitoral e representa toda a classe estudantil da instituição. O corpo discente tem participação nos conselhos deliberativos e consultivos:

Conselho Acadêmico Superior: 3 (três) representantes, eleitos por seus pares;

Conselho de Curso: o presidente do Centro Acadêmico do curso, quando o curso possuir, e 4 (quatro) representantes indicados por sua entidade estudantil; 1 (um) representante do Diretório Central dos Estudantes da UnirG.

14.6 MONITORIAS

A monitoria voluntária é uma atividade que tem por objetivo prestar suporte ao corpo discente, visando à melhoria do rendimento acadêmico e criar condições de aprofundamento teórico e desenvolvimento de habilidades relacionadas à atividade docente. A monitoria deverá ser realizada, voluntariamente, por discentes que já cursaram pelo menos um período letivo da disciplina em que estes se candidatarem.

O curso utiliza do Regulamento do Programa Institucional de Monitoria da Universidade de Gurupi e a seleção de monitores é realizada por meio de edital, conforme Resolução CONSUP nº 48/2023. Os docentes, que possuem interesse em ter monitores em suas disciplinas, devem solicitar à Coordenação a vaga para monitoria, a qual publica o edital, informando as vagas, os critérios de seleção, a forma de seleção (prova escrita, prova prática, quando for o caso, e entrevista), conteúdos cobrados na seleção e bibliografia a ser consultada pelos candidatos.

São concebidas em regulamento duas modalidades de monitoria, Monitoria com Bolsa e Monitoria Voluntária. No caso de Monitoria com Bolsa, será disponibilizado ao monitor o desconto em valor fixo durante o semestre ou em percentual sob o valor de cada mensalidade acadêmica durante o semestre letivo que vigorar a monitoria. O monitor voluntário não receberá qualquer incentivo financeiro pelo exercício da monitoria, porém receberá uma certificação da Universidade de Gurupi pelas suas horas cumpridas durante a monitoria.

14.7 LIGAS ACADÊMICAS

As Ligas acadêmicas são reguladas pelo Consul (Conselho Superior de Ligas Acadêmicas), e seguem sob orientação de um professor orientador, tem como objetivo capacitação acadêmico-científica que possibilite promover e organizar trabalhos de cunhos científico e social.

14.8 CAIXA DE SUGESTÕES

O Curso de Nutrição irá implantar a "Caixa de Sugestões" como uma ferramenta essencial para promover a participação ativa dos alunos na construção e aprimoramento contínuo do ambiente acadêmico. Este instrumento visa estreitar a comunicação entre discentes e a administração do curso, garantindo que as necessidades, opiniões e propostas dos alunos sejam ouvidas e consideradas nas decisões institucionais.

A implementação da Caixa de Sugestões reflete o compromisso da Faculdade de Nutrição em construir um ambiente acadêmico dinâmico, responsivo e centrado nas necessidades de seus alunos, assegurando que sua voz seja sempre ouvida e valorizada.

As sugestões são periodicamente coletadas e organizadas por uma servidora responsável, garantindo que cada sugestão seja devidamente registrada e analisada.

Após uma análise, as sugestões são encaminhadas aos departamentos pertinentes para que possam ser avaliadas e implementadas. Assuntos de maior relevância são apresentados e discutidos no Conselho de Curso, composto por docentes, representantes discentes e coordenadores.

Quadro 29 – Caixa de sugestão.

CAIXA DE SUGESTÕES	
Data para abertura da caixa	Aberta semanalmente toda sexta-feira.
Abertura da caixa	Será aberta por uma servidora da instituição. O sigilo será preservado a fim de evitar transtornos.
As sugestões são contabilizadas	As sugestões, elogios, reclamações e pedidos que forem mais mencionadas serão repassadas para a coordenação.
Análise de sugestões	Sugestões, elogios, reclamações e pedidos.
Repasso das sugestões	As sugestões, elogios, reclamações e pedidos são repassadas para os setores responsáveis.
Não contemplam	Algumas solicitações feitas pelos acadêmicos não podem ser atendidas, pois referem-se a responsabilidades atribuídas diretamente aos acadêmicos, conforme estabelecido no contrato de matrícula assinado com a faculdade e ainda no caso daquelas que não se relacionam com o currículo ou atividades acadêmicas da instituição.
Relatório semestral	Um relatório semestral é feito pela coordenação com as melhorias adquiridas no curso conforme as sugestões recebidas e publicizado para os acadêmicos.

14.9 COMISSÃO DE EGRESSOS

A Comissão de Egressos da Universidade de Gurupi – UNIRG surge como um dos principais instrumentos operacionais da Política Institucional de Acompanhamento de Egressos (PIAE), instituída com o propósito de promover uma integração contínua entre a IES e seus ex-alunos. A partir da normatização dessa política, observa-se uma preocupação institucional legítima em monitorar e apoiar a trajetória profissional e acadêmica dos egressos, promovendo, assim, um ciclo permanente de avaliação e melhoria da qualidade do ensino.

A Comissão de Egressos, constituída no âmbito de cada curso regular da UNIRG, é composta por docentes em regime parcial ou integral, discentes e, quando necessário, membros do corpo técnico-administrativo. Está vinculada à Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Assistência Estudantil (Proecae) e atua em consonância com as coordenações de curso e o Núcleo Docente Estruturante (NDE). Sua missão é

fomentar ações de relacionamento com os egressos, promover a escuta ativa desses profissionais e integrar suas vivências ao processo de construção e atualização das práticas pedagógicas institucionais.

Entre as atribuições da Comissão de Egressos, destacam-se: a sistematização de dados sobre a inserção dos ex-alunos no mercado de trabalho, o diagnóstico das fragilidades da formação acadêmica, e o mapeamento das demandas de qualificação profissional. Essas ações têm como base a aplicação periódica de formulários estruturados, disponibilizados na Página do Egresso, hospedada no site oficial da UNIRG. Ressalta-se que o preenchimento do formulário é condição obrigatória para emissão do diploma, o que garante à IES a coleta sistemática de dados relevantes sobre a atuação dos seus profissionais formados.

A Comissão também exerce um papel fundamental na implementação de ações de reintegração dos egressos à comunidade acadêmica, por meio da promoção de atividades de ensino, pesquisa e extensão. Além disso, contribui para a difusão de oportunidades no mercado de trabalho, cursos de atualização, eventos técnico-científicos, culturais e recreativos, fortalecendo o vínculo institucional com os ex-alunos e fomentando a construção de uma rede sólida de colaboração e valorização profissional.

Dentre os objetivos específicos da atuação da Comissão, incluem-se: o estímulo à participação dos egressos em eventos da universidade, o convite à atuação como palestrantes ou avaliadores de bancas, a divulgação de histórias de sucesso, e até mesmo o reconhecimento formal de profissionais que se destacam no exercício de suas funções. Essas ações consolidam a imagem institucional da UNIRG como promotora de uma formação continuada e comprometida com a realidade do mercado de trabalho.

Com base nas diretrizes da PIAE, a Comissão de Egressos revela-se, portanto, como um elo essencial entre a universidade e o mundo profissional, possibilitando um processo permanente de retroalimentação que favorece o desenvolvimento institucional. Ao acompanhar a trajetória dos ex-alunos, a UNIRG reafirma seu compromisso com a excelência acadêmica, com a responsabilidade

social e com a construção de um ensino que não apenas forma, mas transforma vidas.

15.8 COMISSÃO DE BIOSSEGURANÇA

A Comissão de Biossegurança e Acidente Ocupacional do Curso de Nutrição da Universidade de Gurupi (UNIRG) é um órgão consultivo e normativo, estabelecido pelo Conselho de Curso, com o objetivo de promover a segurança e a saúde da comunidade acadêmica. Sua atuação abrange a prevenção de doenças infectocontagiosas, a redução de acidentes ocupacionais e a conscientização sobre o uso adequado de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), além de estabelecer protocolos de biossegurança nas clínicas e laboratórios do curso.

A comissão é composta por um docente do curso, designado como responsável técnico, e, conforme a demanda, podem ser incluídos outros membros. A escolha dos integrantes é feita pelo coordenador do curso e aprovada pelo Conselho de Curso. O mandato dos membros é semestral, com reuniões ordinárias mensais e extraordinárias conforme necessidade. As atividades da comissão incluem a elaboração de relatórios mensais e semestrais, que devem ser encaminhados à coordenação e à Pró-Reitoria de Graduação (Prograd), contendo registros das ações realizadas, como fotografias, vídeos e materiais produzidos.

A atuação da Comissão de Biossegurança e Acidente Ocupacional é fundamental para garantir um ambiente seguro e saudável para os acadêmicos, docentes e pacientes atendidos na Clínica Escola de Nutrição da UNIRG. Sua implementação contribui para a formação de profissionais conscientes e preparados para atuar com responsabilidade e ética na prática nutricional.

O compromisso com a biossegurança reflete o compromisso da UNIRG com a excelência acadêmica e a responsabilidade social, assegurando que as atividades do curso de Nutrição sejam conduzidas com os mais altos padrões de segurança e qualidade.

15.9 COMISSÃO DE EVENTOS

A Comissão de Eventos da Academia – UNIRG é responsável por coordenar e centralizar as atividades eventuais da Instituição de Ensino Superior (IES), garantindo a organização e a divulgação eficaz de eventos acadêmicos. Sua principal finalidade é consolidar um calendário único de eventos, distribuindo responsabilidades entre os gestores e esclarecendo dúvidas sobre os procedimentos necessários para a realização de eventos nos cursos.

Foi formalmente aprovada na Ata nº 02/2025 da reunião do Conselho de Curso de Nutrição, realizada no dia 12 de março de 2025, às 19h30min.

Tem como atribuições o acompanhamento e planejamento das datas de eventos, organização logística antecipada, divulgação por meio de materiais apropriados, verificação da infraestrutura dos locais dos eventos e elaboração de relatórios semestrais das atividades realizadas.

De acordo com a Resolução nº 067 do Conselho Acadêmico Superior (CONSUP), datada de 24 de outubro de 2024, docentes que participam da Comissão de Eventos e Divulgação do Curso recebem 2 horas semanais no Plano Individual de Trabalho (PIT), já inclusas na carga horária, não sendo previstas gratificações ou horas extras adicionais.

A atuação ativa na Comissão de Eventos é fundamental para o fortalecimento da imagem institucional da UNIRG, promovendo a integração entre a comunidade acadêmica e a sociedade, além de contribuir para o desenvolvimento acadêmico e cultural dos estudantes.

15.PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Recomenda-se que a avaliação dos formandos em Nutrição observe os seguintes critérios inspirados na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional:

- Avaliação contínua e cumulativa do desempenho do formando, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao

longo do período sobre as eventuais provas finais;

- Possibilidade de acelerar o avanço no curso mediante verificação do aprendizado, respeitadas a carga horária mínima e o tempo mínimo, definidos no projeto pedagógico, para a integralização curricular.
- A avaliação implementada tem como característica constituir processo de aperfeiçoamento contínuo e de crescimento qualitativo, devendo também pautar-se:
 - ✓ Pela coerência das atividades quanto à concepção e aos objetivos do projeto pedagógico e quanto ao perfil do profissional formando pelo curso de Pedagogia;
 - ✓ Pela validação das atividades acadêmicas por colegiados competentes;
 - ✓ Pela orientação acadêmica individualizada;
 - ✓ Pela adoção de instrumentos variados de avaliação interna;
 - ✓ Pela disposição permanente de participação de avaliação externa.

Com o intuito de renovar e qualificar as práticas de ensino e aprendizagem no âmbito das disciplinas do curso, os docentes têm promovido discussões sistemáticas acerca da implementação de atividades didático-pedagógicas com enfoque interdisciplinar. Essas ações são articuladas no âmbito do Núcleo Docente Estruturante (NDE), através de encontros semanais, coordenados pelos próprios professores do curso.

Durante esses encontros, são realizadas leituras e análises de referências teóricas que abordam experiências interdisciplinares consolidadas, com o objetivo de refletir criticamente e propor estratégias que favoreçam a transversalidade dos conteúdos no currículo. A proposta visa, portanto, fomentar uma cultura interdisciplinar na formação acadêmica, contribuindo para a integração de saberes e a construção de um processo formativo mais contextualizado e significativo.

Essa prática busca, ainda, preparar docentes e discentes para a efetivação de atividades interdisciplinares ao longo de todo o percurso formativo, consolidando

uma abordagem pedagógica integrada e coerente com os desafios contemporâneos da formação superior.

Para aplicação de todo e qualquer tipo de avaliação deverão ser observados os seguintes critérios regimentais:

- Será considerado reprovado na disciplina o acadêmico que não obtiver frequência equivalente a, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e demais atividades programadas;
- O desempenho é avaliado pelo acompanhamento contínuo do acadêmico, mediante os resultados por ele obtidos.
- As representações das notas poderão constituir o resultado de tantos quantos instrumentos o professor da disciplina julgar necessários para compor cada uma das referidas avaliações, podendo atribuir pesos nesses instrumentos.

A avaliação da aprendizagem será contínua e cumulativa e ocorrerá de acordo com o descrito nos planos de ensino das disciplinas no SEI.

Conforme Regimento, a média exigida para a aprovação nas disciplinas da estrutura curricular será 7,0 (sete inteiros) e pontuação total equivale a 10,0 pontos, os quais serão distribuídos da seguinte forma: 5,0 pontos destinados às atividades (trabalhos, pesquisas, seminários, etc.) e 5,0 pontos voltados para a Prova Intervalar (P1/N1). O processo avaliativo será feito em duas fases, contemplando a P1 e P2, sendo obrigatória a soma de 14,0 pontos para a aprovação do acadêmico nas disciplinas que estão inseridas nos estudos de complementação ($P1 + P2 = \text{Média}$).

É obrigatório também a aplicação do Exame de Progressão (ExaP) em todos os cursos de graduação da UnirG, como prova única, envolvendo conhecimento gerais relacionando Língua Portuguesa, Interpretação de Textos, Atualidades, Leitura de imagens, gráficos e figuras. O teste (ExaP) terá o valor de até 1,0 ponto na média da Prova Intervalar N2 (P2), proporcional ao seu desempenho no exame, em todas as disciplinas cursadas do período.

Caso o acadêmico não atinja a média estipulada, este terá direito de fazer Prova Final. Quanto a não realização de uma das provas do sistema avaliativo, o acadêmico poderá fazer a Prova de Segunda (2ª) Chamada, mediante solicitação oficial emitida pela Central do Acadêmico.

A avaliação das habilidades e competências do curso de Nutrição poderá ser feita mediante aplicação de avaliação escrita, avaliação oral, trabalhos realizados em sala ou fora dela, seminários, oficinas e discussões com os alunos, métodos ativos de aprendizagem. Porém, o professor terá autonomia para a escolha que melhor contemplar ao seu componente curricular.

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

O Curso de Nutrição da Unirg adota um modelo de gestão colaborativo e contínuo, que visa assegurar a eficácia dos processos decisórios, tanto no âmbito pedagógico quanto no administrativo. Este modelo é fundamentado na corresponsabilidade e na participação coletiva dos diferentes atores envolvidos na gestão do curso, garantindo, assim, a efetividade na organização, no desenvolvimento e no funcionamento pleno das atividades acadêmicas.

A gestão do curso é conduzida por instâncias e órgãos que, de forma integrada, assumem responsabilidades na condução das atividades pedagógicas, administrativas e acadêmicas. Os principais agentes que compõem essa estrutura são:

a) Coordenação do Curso

Responsável pela condução acadêmica e administrativa do curso, atuando na elaboração, implementação e monitorização do Projeto Pedagógico, bem como na adoção de metodologias e práticas inovadoras que fortaleçam o processo de ensino-aprendizagem.

b) Conselho do Curso

Órgão colegiado de natureza normativa, consultiva, deliberativa e de assessoramento, com atuação nas esferas administrativa, didático-pedagógica e disciplinar. Sua função central é promover a articulação das atividades acadêmicas, assegurando a coerência entre as ações pedagógicas e as diretrizes institucionais, em consonância com o Projeto Pedagógico do Curso (PPC), o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) aplicáveis ao curso.

c) Núcleo Docente Estruturante (NDE)

Órgão de natureza acadêmica, responsável por acompanhar, avaliar e propor a atualização e o desenvolvimento do PPC. Atua de forma contínua no aperfeiçoamento da proposta pedagógica do curso, na análise dos impactos das práticas avaliativas na formação dos discentes e na verificação da aderência do perfil do egresso às diretrizes nacionais e às exigências do mercado de trabalho. O NDE é composto por docentes do curso que detenham liderança acadêmica, experiência consolidada e compromisso institucional, sendo estes responsáveis por orientar e conduzir as atividades acadêmicas em consonância com os princípios que regem a formação em Nutrição.

d) Representação Estudantil

A participação dos discentes nos processos de gestão do curso ocorre de forma estruturada e democrática, por meio dos Líderes de Turma, que representam seus colegas em espaços deliberativos e consultivos.

e) Comissão Própria de Avaliação (CPA)

Órgão colegiado, de caráter permanente, responsável pela coordenação e condução dos processos de Avaliação Institucional Interna, em consonância com os princípios e diretrizes do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES). A CPA tem por objetivo assegurar a coleta, a análise e a sistematização

de informações que subsidiam o planejamento, a gestão e a melhoria contínua dos processos institucionais.

Este modelo de gestão visa consolidar uma prática institucional participativa, democrática e comprometida com a qualidade acadêmica, assegurando que o desenvolvimento do curso ocorra em consonância com os princípios da formação crítica, ética e socialmente comprometida.

Não obstante o caráter contínuo, ocorre reunião pedagógica semestral com a participação da comunidade acadêmica (docentes e discentes), para que possam contribuir com propostas a serem levadas ao Conselho de Curso e serem aprovadas as alterações para o semestre seguinte.

A avaliação institucional é realizada pelos pares e pressupõe ainda a avaliação externa. A avaliação externa é realizada pelo Conselho Estadual de Educação (CEE/TO) nos momentos de abertura de novos cursos de graduação, reconhecimento de curso de graduação, renovação de reconhecimento e credenciamento da Universidade de Gurupi - UnirG, ou em situações que necessitem acompanhamento desse Conselho.

Outra forma de avaliação externa à qual a IES é submetida diz respeito às avaliações em larga escala como o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e exames profissionais que em certa medida avaliam a eficiência institucional.

As avaliações institucionais realizadas pelas comissões indicadas pelo Conselho Estadual de Educação do Tocantins (CEE/TO) utilizam instrumentos que são pautadas nas dimensões e indicadores do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) que é formado por três dimensões principais: Organização Didático-Pedagógica; Corpo Docente e Tutorial e Infraestrutura. Cada uma dessas dimensões possui indicadores com critérios bem específicos para a excelência buscada pelo Curso de Nutrição da UnirG.

A Comissão Própria de Avaliação encaminha à gestão da UnirG e às coordenações de cursos os resultados das avaliações periódicas, nelas incluindo as avaliações das condições de ensino, realizadas pelo MEC, bem como os

resultados do Enade, para posterior indicação de ações corretivas de pontos fracos e de fortalecimento dos aspectos positivos do ensino, da pesquisa, da extensão, dos recursos humanos e das instalações, por parte dos órgãos/núcleos da instituição. A CPA também emite relatório anual para a Reitoria, sobre o monitoramento do Plano de Desenvolvimento Institucional.

No exercício de suas atividades, a CPA mantém articulação permanente com todos os setores acadêmico-administrativos da UnirG, interagindo permanentemente com todos os atores do processo institucional e de aprendizagem. Após uma análise minuciosa dos resultados da CPA e do Enade, identificação dos pontos positivos e negativos, conteúdos abordados e metodologia de avaliação, foram propostas e implementadas no curso ações para a melhoria da metodologia de ensino, renovando práticas de sala de aula e de acompanhamento discente e validadas ações para a capacitação dos professores.

Enfatiza-se que a UnirG criou uma Comissão de Avaliação Interna e Externa (CAIEE) com representantes de todos os cursos para a análise dos dados e propostas de implantação de um Plano de Ação Institucional no que se refere a Avaliações Externas e Internas.

15.2 AÇÕES DECORRENTES DOS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação do desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso configura-se como uma prática indispensável, uma vez que, por meio da análise da efetividade das ações administrativas e pedagógicas implementadas, torna-se possível promover o aprimoramento contínuo dos processos de gestão acadêmica. Os resultados obtidos por meio desse acompanhamento junto aos agentes do processo constituem elementos fundamentais para a construção de um projeto pedagógico sólido, alinhado ao compromisso com uma educação de excelência.

A Universidade de Gurupi – UnirG reconhece que a avaliação do Projeto Pedagógico representa uma dinâmica institucional imprescindível, que deve ocorrer

de forma permanente e sistemática. Tal processo assume caráter diagnóstico, orientando e reorientando as práticas institucionais na condução das políticas, diretrizes e ações previamente estabelecidas.

Nesse contexto, o Sistema de Avaliação tem por finalidade subsidiar a Coordenação do Curso na identificação e análise da realidade acadêmica, de modo a favorecer o aperfeiçoamento contínuo das práticas pedagógicas e o planejamento estratégico da gestão acadêmico-administrativa.

No âmbito do Curso de Nutrição, a responsabilidade pela Avaliação do Projeto Pedagógico tem como locus central a Gestão do Curso, especialmente sobre os docentes que integram o Núcleo Docente Estruturante (NDE). Este colegiado realiza uma avaliação contínua e sistemática, pautada nos parâmetros pedagógicos relevantes, com vistas à análise das condições de oferta do curso, abrangendo os aspectos relacionados à organização didático-pedagógica, ao corpo docente e à infraestrutura.

Para atingir seus objetivos, a Coordenação do Curso também se vale dos resultados já mencionados de outras avaliações institucionais, tais como: a Autoavaliação Institucional, conduzida pela Comissão Própria de Avaliação (CPA); o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE); o Conceito Preliminar de Curso (CPC); bem como das avaliações externas relativas aos processos de Autorização, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento. Os resultados advindos desses instrumentos configuram-se como referenciais estratégicos para o fortalecimento do processo de autoavaliação do curso e traduzem-se em Plano de Melhoria, que é executado, avaliado e monitorado pelo NDE do curso.

16. NÚMERO DE VAGAS

O Curso de Nutrição deverá oferecer 50 (cinquenta) vagas semestrais no período Noturno (Matriz 01), seguindo normas publicadas para cada processo

seletivo. A seleção dos candidatos ocorrerá por processos seletivos, organizados pela Comissão Permanente de Processo Seletivo - CPPS.

A renovação de matrícula é semestral e obrigatória, de acordo com parâmetros fixados pelo Regimento Geral da Unirg e Calendário Acadêmico anual, fixado pela Universidade, enquanto as matrículas em curso são realizadas por disciplinas.

17. INTEGRAÇÃO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE (SUS)

A Unirg tem convênio com a Secretaria Municipal, órgão gestor do Sistema Único de Saúde neste município, cujo objetivo é a cooperação entre as partes, na área de ensino, para qualificação profissional na área da Saúde.

A disponibilização das Unidades Básicas de Saúde, usadas como cenário de prática, será obrigação da Secretaria Municipal de Saúde, bem como, o fornecimento de materiais e equipamentos de saúde necessários à realização dos atendimentos aos usuários e ao ensino dos alunos do curso de Nutrição.

A Unirg tem a responsabilidade da indicação e o encaminhamento dos professores, sem vínculo com a Secretaria Municipal de Saúde, para acompanhamento dos alunos do curso de Nutrição. Os alunos que utilizarão os equipamentos e materiais, bem como móveis e outros bens disponibilizados pela Secretaria Municipal de Saúde, devem/deverão zelar pelo estado de conservação e de funcionamento deles, bem como, dar continuidade ao padrão de atendimento realizado junto aos locais utilizados como cenário de prática. Será de competência da Unirg, a orientação, supervisão e avaliação acadêmica e a formação técnica dos alunos, assumindo, portanto, toda e qualquer responsabilidade, presente ou futura, seja de que natureza for, quando houver o exercício da Unirg junto ao SUS.

18. ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DE SAÚDE

A utilização dos serviços de saúde e de outros equipamentos sociais como cenários de aprendizagem possibilita a diversificação e a desconcentração da formação que, assim, se aproxima da prática profissional real. As diversas modalidades de atenção à saúde são consideradas, numa perspectiva de integralidade, e dessa forma passam a ser incorporados os cenários de atendimento, ambulatorial, escolas, creches. São articuladas conforme convênios citados acima.

As aulas práticas do curso de Nutrição (1º ao 8º período – Matriz 01) são ofertadas nos laboratórios no Campus 2, em Unidades Básicas de Saúde do município de Gurupi e na Clínica Escola de Nutrição da Unirg nas áreas específicas do curso.

19. CORPO DOCENTE

O corpo docente é o principal sustentáculo de qualquer programa educacional, e apoiado nessa afirmação, também não é diferente com os docentes da UnirG. Os professores que atuam no curso de Nutrição da UnirG reúnem competências associadas a todo os componentes da estrutura curricular. Sua dedicação é adequada à proposta do curso para garantir um bom nível de interação entre discentes e docentes.

Os professores possuem qualificações adequadas às atividades que desenvolvem e são selecionados, levando-se em consideração as características regionais em que está inserido o curso, bem como a concepção pedagógica proposta.

A competência global dos docentes pode ser inferida de fatores como qualificação acadêmica, experiência profissional e de magistério superior, habilidade para a comunicação, entusiasmo para o desenvolvimento de estratégias educacionais mais efetivas, participação em sociedades educacionais e técnico- científicas, exercício efetivo de atividades educacionais, em áreas compatíveis com as do ensino nos programas do curso.

19.1 ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Em conformidade com o disposto nos documentos de orientação do Ministério da Educação e considerando a relevância da consolidação de um grupo de docentes, de elevada formação e titulação, com regime de tempo diferenciado, para responder pela criação, implantação e consolidação do PPC, a UnirG por meio da Resolução CONSUP nº 002, de 24 de outubro de 2011 “*Ad referendum*”, instituiu o Núcleo Docente Estruturante (NDE) no âmbito da estrutura de gestão acadêmica dos cursos de graduação - bacharelado e licenciatura.

O NDE é composto por docentes do curso de caráter multiprofissional, preferencialmente com titulação *Stricto Sensu* e em regime de tempo integral e será incorporado, ao passar dos semestres, Nutricionista com perfil colaborativo e que revelem engajamento ao projeto.

Os membros do NDE são indicados pelo Conselho de Curso entre os docentes que ministram aulas no curso.

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Nutrição, é composto por cinco docentes, conforme estabelece a Resolução do CONAES nº 1/2010. Além disso, os membros atendem aos requisitos de titulação e regime de trabalho, exigidos pela referida legislação.

Eis a relação dos membros do NDE e suas respectivas titulações, regimes de trabalho e atuação junto ao coordenador:

Quadro 30: Membros do NDE do curso de Nutrição.

DOCENTE	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	ATUAÇÃO
xxxxxxxxxxxxxxxxx	Mestre	40h	Comissões do Curso Representante Estudantil
xxxxxxxxxxxxxxxxx	Mestre	40h	Estrutura Física
xxxxxxxxxxxxxxxxx	Mestre	40h	Atos regulatórios – PPC
xxxxxxxxxxxxxxxxx	Mestre	40h	CAIEE
xxxxxxxxxxxxxxxxx	Mestre	40h	Extensões
xxxxxxxxxxxxxxxxx	Mestre	40h	Regulamentos e Relatório de Referência Bibliográfica
Francícero Rocha Lopes	Doutor	60h	Projetos e Pesquisas

Conforme o quadro acima, XXXXXX dos membros do NDE possuem titulação acadêmica obtida em programas *Stricto Sensu*.

As comprovações dos títulos e regimes de trabalho dos membros do NDE estão armazenadas em pastas individuais e arquivadas no setor responsável da IES, bem como à disposição da comissão verificadora para apreciação na época da avaliação in loco.

Os membros do NDE do Curso de Nutrição reúnem-se ordinariamente uma vez por mês sempre na (quarta-feira) e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo Presidente.

19.2 ATUAÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO

O coordenador do curso de Nutrição acompanha a qualidade de seu curso por meio de um contato direto com os corpos discente e docente, disponibilizando uma escuta sensível e atuante. Além disso, são feitas pesquisas junto aos acadêmicos e aos professores para acompanhamento do desempenho acadêmico e profissional, ponderando constantemente o conhecimento dos conteúdos específicos das disciplinas, a capacidade didático-pedagógica, a postura ética e investigativa.

O coordenador do curso de Nutrição, de acordo com os termos estabelecidos pelo Regimento da UnirG, participa ativamente no Colegiado de Curso e no Núcleo Docente Estruturante, bem como representará o curso nas reuniões do Conselho Superior, quando necessário. Trabalha para que o curso esteja em conformidade com os requisitos de acreditação e certificação exigidos pelos órgãos competentes, como o Conselho Estadual de Educação e conselhos profissionais. É o profissional responsável pela normalidade acadêmica e administrativa de funcionamento do curso, bem como pelo bom relacionamento entre acadêmicos, docentes, e servidores administrativos.

19.2.1 Formação e Titulação acadêmica do coordenador

A coordenação do Curso em Nutrição está a cargo do Professor Doutor Francícero Rocha Lopes, possui graduação em Nutrição pela Universidade do Norte do Paraná e em Enfermagem Universidade do Sul do Maranhão, Mestrado em Saúde Coletiva e Administração Hospitalar e Doutorado em Ciências Biomédicas pela Universidade de Goiás-UFG com diversas especializações na área de nutrição, gestão e em enfermagem.

É professor Titular II da Universidade de Gurupi – UnirG, enquadrado atualmente no curso de Medicina, a carga horária para o curso de Nutrição será de xxxx horas semanais, assim distribuídas: xxx horas destinadas para a docência, reuniões de planejamento, atividades didáticas e xxxx horas dedicadas à gestão e condução do curso.

19.2.2 Experiência Profissional do Coordenador

A vasta experiência do Professor Dr. Francícero Rocha Lopes é verificada não só a partir de sua prática profissional, mas em cargos representativos e de gestão acadêmica que ocupou – e ocupa – em sua trajetória docente:

- ✓ Atuação como Nutricionista na área clínica, hospitalar e da atenção básica;
- ✓ Ex- Coordenador do Curso de Enfermagem da Fapal -Faculdade de Palmas por dois mandatos ;
- ✓ Enfermeiro efetivo da Secretaria Estadual de Saúde
- ✓ Assessor da Pró-reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade de Gurupi - UnirG ;
- ✓ Membro Efetivo do Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos ;
- ✓ Presidente da COREMU da UnirG ;
- ✓ Coordenador de Programas de Extensão, ;
- ✓ Pesquisador e líder do grupo de Pesquisa da Unirg (CNPQ)

19.3 ATUAÇÃO DA COORDENADORA DE ESTÁGIO

19.3.1 Formação e Titulação acadêmica da coordenadora de Estágio

Aguardando definição da gestão

19.3.2 Experiência profissional da coordenadora de estágio

Aguardando definição da gestão.

19.3.3 Titulação do corpo docente

O corpo docente indicado no curso de Nutrição é composto de profissionais com titulação adequada às disciplinas para as quais foram designados. Todos possuem documentos devidamente assinados e responsabilizando-se pelas disciplinas a serem ministradas.

O corpo docente do Curso de Nutrição da Universidade de Gurupi – UnirG é constituído por XX professores, sendo: XX% especialistas que possuem pós-graduação *stricto sensu*, sendo XX% de mestres % doutores, conforme quadro abaixo.

Quadro 31: Titulação do corpo docente do curso de Nutrição.

DOCENTE	CURRÍCULO LATTES	TÍTULO
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Fonte: Plataforma Lattes.

19.3.4 Regime de trabalho do corpo docente

O regime de trabalho do corpo docente do curso de Nutrição, distribuído em Dedicação Exclusiva (DE), 40 horas (tempo integral) e 20 horas (tempo parcial), como está destacado no quadro abaixo, bem como o vínculo empregatício.

Quadro 32: Regime de trabalho dos docentes do curso de Nutrição.

DOCENTE	REGIME DE TRABALHO	VÍNCULO
Aguardando definições	40 horas	Efetivo

Fonte: Departamento de Recursos Humanos da UnirG (2025).

Com base no quadro acima **XX%** dos docentes que atuam no curso são em regime de trabalho de tempo integral e **XX%** dos docentes que atuam no curso com regime de trabalho em tempo parcial. Desses, **XX%** são efetivos e **XX** são contratados. A comprovação do vínculo empregatício e da carga horária do regime de trabalho poderá ser aferida pela comissão avaliadora na época da avaliação *in loco*.

19.4 EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL E NO MAGISTÉRIO SUPERIOR

A UnirG ao selecionar o corpo docente do curso de Nutrição levou em consideração o tempo de experiência profissional não acadêmica (fora do magistério) como estratégia para compor o quadro do curso, bem como uma das formas de facilitar o desenvolvimento do processo de ensino e aprendizagem, em razão dos conteúdos específicos dos componentes curriculares. O quadro abaixo explicita o tempo de experiência profissional dos docentes indicados no curso de Nutrição.

Quadro 33- Tempo de experiência profissional e no magistério superior.

DOCENTE	EXPERIÊNCIA	EXPERIÊNCIA
---------	-------------	-------------

	PROFISSIONAL	DOCENTE
Aguardando definições		

Fonte: Currículo Lattes (2025)

Com base no quadro acima, nota-se que **XX%** dos docentes possuem 20 anos ou mais de experiência profissional, **XX%** possuem 10 anos ou mais e **XX%** dos docentes tem menos de 10 anos de experiência. Quanto a experiência docente (tempo como professor) nota-se que **XX%** dos docentes possuem 20 anos ou mais de experiência profissional, **XX%** possuem 10 anos ou mais e **XX%** dos docentes tem menos de 10 anos de experiência.

Tendo isso em vista, os docentes do curso de Nutrição com sua vasta experiência no mundo do trabalho, são capazes de apresentar exemplos contextualizados com relação a problemas práticos da atuação profissional e aplicação da teoria ministrada em diferentes unidades curriculares em relação ao fazer profissional, trazendo atualizações atualizações com relação à integração conteúdo e prática e capazes de promover a compreensão da aplicação da interdisciplinaridade no contexto laboral.

Tratando da experiência docente, **XX%** dos professores atuam a mais de 10 anos no magistério superior, e **XX%** a menos de 5 anos. Com isso, são capazes de promover ações que permitam identificar as dificuldades dos estudantes; expor o conteúdo em linguagem aderente às características da turma; apresentar de exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares; são capazes de elaborar de atividades específicas para a promoção da aprendizagem dos alunos e realização de avaliações diagnósticas, formativas e somativas, de utilizarem dos resultados das avaliações realizadas para redefinição de sua prática

docente no período; possuem capacidade de liderança e reconhecimento pela produtividade.

19.5 ATUAÇÃO DO CONSELHO DO CURSO

Em atendimento às políticas institucionais e Regimento Geral Acadêmico, o Conselho do Curso é formado por 13 membros, composto pelo Coordenador do Curso, Coordenador de Estágio, 08 professores, 04 acadêmicos, sendo 01 o Presidente do Centro Acadêmico do Curso e 01 servidor administrativo, conforme o Artigo 18 do Regimento Geral Acadêmico da Universidade de Gurupi - UnirG.

O Conselho de Curso oportuniza a discussão da proposta pedagógica do curso e dos meios de sua concretização. Dessa forma, fica assegurada a ativa colaboração dos professores na definição dos conteúdos programáticos e objetivos das disciplinas, bem como das estratégias pedagógicas que serão utilizadas, as quais devem privilegiar a indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão, a interdisciplinaridade e a integração entre teoria e prática.

Esse Conselho é um órgão deliberativo e em grau de recurso máximo, nas matérias de seu universo de conhecimento acadêmico. Possui como atribuições: elaborar e aprovar seus regulamentos, propor ao Consup a aprovação das diretrizes acadêmicas e pedagógicas do Curso, aprovar em primeira instância o Plano de Trabalho do Curso, a proposta orçamentária e os relatórios emitidos pelos Coordenadores de Curso e de Estágio, apreciar proposta de projetos de Ensino, Pesquisa, Extensão e Pós-Graduação, aprovar, em primeira instância, proposições de programas de pós-graduação, definir critérios e autorizar a instituição de monitorias no âmbito do Curso, propor o calendário acadêmico do Curso, aprovar as Estruturas Curriculares do curso e suas alterações, propor a criação ou extinção de Órgãos e Laboratórios, designar membros para as bancas examinadoras para seleção de docentes, deliberar sobre casos omissos do Regimento Geral da IES no âmbito de sua competência, aprovar o regulamento do estágio, entre outras.

O Conselho de Curso possui a seguinte divisão administrativa: Câmara de Projetos e Câmara de Ética e Disciplina. A composição do Conselho de Curso está definida no Regimento Geral da IES, com representatividade de todos os segmentos: docentes, discentes e servidores técnico-administrativos.

As reuniões do Conselho do Curso de Nutrição são programadas e realizadas mensalmente e sempre que convocadas pela Coordenação do curso, de acordo com as pautas necessárias a serem discutidas.

O Regulamento do Conselho do Curso de Nutrição de Gurupi encontra-se em pasta documental para consulta.

Quadro 34- Membros do conselho de curso.

NOME	FORMAÇÃO	TITULAÇÃO	REGIME
Francícero Rocha Lopes	Nutricionista e Enfermeiro	Doutor	Integral
Samara Tatielle Monteiro Gomes	Bióloga	Doutora	xxx
Geovane Rossone Reis	Fisioterapeuta	Doutor	Integral
Sara Falcão de Sousa	Farmacêutica	Doutora	Integral
Christiane Rodrigues de Paula Marques	Farmacêutica	Especialista	Integral

19.6 PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA

A produção do corpo docente indicado no curso de Nutrição, destacada no quadro abaixo, considerou os últimos cinco anos completos e os seguintes trabalhos: livros; capítulos de livros; material didático institucional; artigos em periódicos especializados; textos completos em anais de eventos científicos; resumos publicados em anais de eventos internacionais; propriedade intelectual depositada ou registrada; produções culturais, artísticas, técnicas e inovações tecnológicas relevantes; e

publicações nacionais sem *Qualis* e regionais.

Quadro 35- Produção científica, cultural, artística ou tecnológica dos docentes.

DOCENTE	2022	2023	2024	2025	TOTAL
Aguardando definições					
Total					

Os docentes indicados no curso de Nutrição publicaram, nos últimos três anos um total de XXX publicações.

As produções e publicações, dos docentes indicados no curso, que se inter-relacionam com o projeto pedagógico do curso, estão à disposição da comissão verificadora para apreciação, em suas respectivas pastas, na época da avaliação *in loco*.

20. INFRAESTRUTURA

A UnirG dispõe de estrutura física adequada à sua necessidade atual e estrutura tecnológica para a execução de suas atividades. No quadro abaixo estão especificados os locais e as metragens disponibilizadas no espaço físico no âmbito do curso de Nutrição.

Quadro 36- Descrição do espaço físico da Fundação UnirG e Universidade de Gurupi em m².

LOCAL	NOMENCLATURA	ESPAÇO FÍSICO (M²)
Fundação UnirG	Centro Administrativo - Área construída	3.482,23
Campus I	Complexo Administrativo - Reitoria	2.319,39

Campus II	Blocos A, B, Laboratórios e prédio E a D	8.737,11
	Bloco C	1.618,23

Fonte: PDI (2023).

A Universidade de Gurupi - UnirG possui mais de 34 mil de metros quadrados (m²) de área construída, à disposição das tarefas educacionais da Instituição, contando também com significativo terreno não construído que compõe seu patrimônio. As áreas construídas estão discriminadas do quadro que antecede este item. Em seus locais de trabalho contam com 199 salas disponíveis para atendimento dos acadêmicos, sem computar as salas administrativas da Fundação UnirG e do Complexo Administrativo que, a rigor, tem a mesma finalidade.

A Fundação UnirG inclui: Gabinete do Presidente, Diretoria Administrativa e Financeira, Gerência Administrativa, Controle Interno, Procuradoria Jurídica, Controladoria, Tesouraria, Fies, Assessoria de Planejamento, Núcleo de Informática e Tecnologia (central), Departamento de Recursos Humanos, Arquivo de Recursos Humanos, Licitação, Setor de Compras, de Manutenção, de Patrimônio, Casa de Cultura, Projeto Inovo, Escritório modelo de Ciências Contábeis, Almoxarifado, Proafe/piscina/ quadra, local para perícia médica, auditório com capacidade para 40 pessoas, destinado às reuniões de licitação, CONSUP e outras, ocupa o Centro Administrativo, na Avenida Pará, quadra 20, lote 01, nº 2432, no Setor Waldir Lins II.

A Reitoria, desde meados de 2019, está ocupando o Complexo Administrativo I, no Campus I, na Avenida Antônio Nunes da Silva, nº 2195, Setor Parque das Acácias, ficando, portanto, a administração próxima à comunidade acadêmica desse local, o que facilita a gestão. Neste local foram disponibilizadas 87 salas entre laboratórios e de aula no segundo semestre de 2019, antes com 45, sendo as de aula com capacidade para 60 pessoas cada. o Centro de Línguas UnirG - CELU, este no noturno para alunos e para servidores; o Citau, laboratório de informática e a biblioteca.

No Campus II, são ministradas aulas nos Blocos A, B e C. Nos Blocos A e B estão 42 salas, com capacidade de 60 pessoas cada, além de 17 laboratórios na área da Saúde, dos quais os utilizados pelo curso de Nutrição são: 1. Laboratório de Anatomia; 2. Laboratório Ossário; 3. Laboratório de Bioquímica; 4. Laboratório de Microscopia; 5. Laboratório de Patologia; 6. Laboratório de Microbiologia; 7. Laboratório de Fisiologia e Biofísica; 8. Laboratório de informática

No Campus II, foram efetuadas as adequações necessárias para atender às exigências solicitadas do Corpo de Bombeiro.

Segue a relação de salas de aula, laboratórios e salas administrativas:

Quadro 37- Número de salas de aula.

LOCAL		QUANTIDADE / SALAS	OCUPAÇÃO
Campus II	Bloco A	13	Aula; 2 com capacidade para 90 e os demais 60 acadêmicos
	Bloco A	04	Aula; capacidade 45 acadêmicos
	Bloco A	02	Aulas práticas
	Bloco B *	12	Aula; 1 com capacidade para 120 acadêmicos; 2 com capacidade para 90 acadêmicos; 1 com capacidade para 70 acadêmicos e as demais com capacidade para 60 acadêmicos.
	Bloco C	10	Aula; capacidade 45 acadêmicos
	Laboratórios – Bloco B	03	Labin de informática
	EAD	01	Aula; capacidade 30 acadêmicos
	EAD	01	Estúdio
	EAD	01	Labin de informática

Fonte: PDI (2023).

Os Órgãos Suplementares estão a serviço da Universidade para dar suporte no processo de ensino-aprendizagem dos cursos, na forma estabelecida no Art. 11 do Regimento Geral Acadêmico, que além das Unidades da Instituição, terá nos órgãos suplementares o apoio de natureza técnico-administrativa, cultural e de assistência ao acadêmico. São constituídos por:

- I. Laboratórios
- II. Central de Atendimento aos Professores - CAP
- III. Central de Atendimento ao Acadêmico – CAT
- IV. Biblioteca
- V. Audiovisual
- VI. Centros de Aplicação

- VII. Casa de Cultura
- VIII. Núcleo de Tecnologia da Informação
- IX. Núcleo de Comunicação
- X. Núcleo de Educação a Distância
- XI. Núcleo Permanente de Processo Seletivo - CPPS

Esses são coordenados em seu âmbito pelas pró-reitorias: Prograd, Propesq e Proecae.

20.1 INFRAESTRUTURA E PLANO DE ACESSIBILIDADE ÀS PESSOAS COM DEFICIÊNCIA

A Universidade de Gurupi-UnirG, desde suas origens, demonstra preocupação em levar educação de qualidade para as pessoas de todas as classes, credos e etnias, respeitando todo e qualquer tipo de necessidade ou dificuldade de ordem física ou cognitiva.

Desta forma, desenvolve uma política de acessibilidade de modo a garantir o atendimento à Portaria MEC nº 3.284, de 7/11/2003, que dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, bem como ao Decreto 5.296/04 e a Lei nº13. 146/15, que estabelece as normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida.

20.2 ESPAÇO DE TRABALHO PARA COORDENAÇÃO DO CURSO, DE ESTÁGIO E SERVIÇOS ACADÊMICOS

A coordenação do curso conta com uma sala reservada, com acessibilidade, o que permite atender público com necessidades especiais. O ambiente permite acesso livre ao público, com duas mesas de atendimento, com seis cadeiras cada (sendo duas para os atendentes e quatro para os atendidos), cada mesa também

possui computador e telefone, e ainda uma mesa auxiliar e uma impressora compartilhada. A sala possui ainda armários organizadores e ar-condicionado.

Além do espaço compartilhado com a coordenação do curso, a coordenação de estágio também possuirá um espaço de trabalho nas dependências físicas da Clínica Escola da Nutrição (que será organizada).

A coordenação de estágio contará com (01) uma sala de recepção com (03) três conjuntos de (03) três cadeiras e (02) duas cadeiras de espera para o atendimento ao público, mesa com computador, telefone e impressora para os estagiários remunerados, (03) três armários arquivos, (01) um armário pequeno para organização das pastas de atendimento, (01) um bebedouro.

Conterá também com (01) uma sala da administração, com (01) uma mesa e computador, (02) duas cadeiras, (03) três armários e telefone.

20.3 ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES DE TEMPO INTEGRAL - TI

O curso de Nutrição destina uma sala exclusiva para os professores do curso, conforme descrito acima. Os professores que trabalham em tempo integral e os enquadrados como Dedicação Exclusiva (DE) utilizarão uma sala específica na clínica escola de Nutrição, no espaço específico para as atividades administrativas do curso. Assim, os professores possuem uma sala reservada que conta com mesas e cadeiras, e armário para a guarda de materiais, a fim de possibilitar o desenvolvimento dos trabalhos desses docentes.

Além disso, a IES ainda disponibiliza acesso Wi-Fi de 52mb e em tempo de funcionamento integral uma sala destinada aos professores, a Central de Atendimento ao Professor (CAP).

20.4 SALA DOS PROFESSORES

A Central de Atendimento ao Professor (CAP) localiza-se no térreo do bloco administrativo do Campus I e no campus II. A CAP do Campus II, utilizada pelos docentes do curso de Nutrição, é um espaço para atendimento ao professor no fornecimento de materiais como pincel, apagador, fotocópias e impressões. Anexo o apoio de Reserva de equipamentos audiovisuais e ainda, realiza o controle de chave das salas de aula e laboratórios. Há disponível quatro computadores e mesa para realização de atividades laborais.

20.5 SALAS DE AULA

As salas de aula são bem dimensionadas, arejadas, com boa iluminação, isolamento acústico, são climatizadas, o mobiliário é adequado e em quantidades/número suficientes para os acadêmicos da turma. Há disponibilidade de equipamentos como datashow e caixa de som, carteiras para destro e não destro. O curso de Nutrição contará com salas de aulas que comportem em média 55 (cinquenta e cinco) alunos, distribuídas nos Campus II. Há também à disposição do curso outras salas de aulas distribuídas no Campus I e II da UnirG, que são disponibilizadas conforme a necessidade do curso.

20.6 AUDITÓRIO

A IES dispõe de 2 auditórios, sendo 1 auditório localizado no térreo do bloco D, no Campus 1, com área de 272, 71 m² e capacidade para 120 pessoas. Apresenta excelente iluminação, excelente qualidade acústica, isolamento, ambiente climatizado, poltronas estofadas, espaço reservado para cadeirante, 2 portas para evacuação em caso de sinistro, além de 4 extintores de incêndio. Tem rede wi-fi aberta e cabeamento, mesa de som, data show e demais recursos para realização de videoconferências.

O 2º auditório está localizado no térreo do bloco E, com área de 272,71 m² e capacidade para 96 pessoas. Apresenta excelente iluminação, excelente

qualidade acústica, isolamento, ambiente climatizado, carteiras de sala de aula, espaço reservado para cadeirante, 2 portas para evacuação em caso de sinistro, além de 3 extintores de incêndio. Tem rede wi-fi aberta e cabeamento, mesa de som, datashow, e demais recursos para realização de videoconferências.

A acessibilidade para pessoas com deficiência física ou mobilidade reduzida temporária se dá através de rampas de acesso.

As composições dos auditórios estão coerentes com a quantidade de alunos existentes, atendendo de maneira excelente sua comunidade acadêmica.

20.7 BIBLIOTECA

O Sistema de Bibliotecas Universitárias da UnirG – SBU/UnirG atende a mais de 5000 (cinco mil) usuários entre alunos, professores e servidores da Instituição. O SBU é composto atualmente por duas bibliotecas, distribuídas nos campi I e II.

A atualização do acervo ocorre anualmente e é feita com base nas demandas apresentadas pelos usuários, pelos cursos de graduação e pós-graduação, e pelos projetos de pesquisa. A aquisição das obras é realizada por meio de solicitação à Reitoria/Fundação UnirG pelos coordenadores dos cursos, conforme a demanda dos professores, considerando a atualização constante e enviadas à biblioteca para compor o acervo.

O NDE realiza Atualização do Acervo Bibliográfico com base nas ementas anualmente encontra-se disponíveis em pasta documental.

Os periódicos especializados, estão disponíveis no site da UnirG, no link: Biblioteca – Periódicos - Nutrição. São atualizados anualmente pelo colegiado.

A universidade adquiriu a plataforma 'Minha Biblioteca' com seus mais 7000 (sete mil) títulos, os quais agregam acervo desta Universidade.

Com a aquisição da 'Minha Biblioteca' houve a integração da Biblioteca Virtual ao Sistema SEI, onde é possível que o público cadastrado, acadêmicos, docentes e técnico-administrativos acessem obras originais a partir de quaisquer lugares do mundo, no horário desejado, por meio de computadores, *tablets*, notebooks ou smartphones. A praticidade e agilidade de consultas mantém o interesse do acadêmico, assim como pode cooperar na sua permanência na instituição.

O horário de funcionamento é das 07h às 12h e das 14h às 22h de segunda a sexta e das 07h às 13h no sábado. Com a pandemia esse serviço foi ampliado também para o atendimento virtual, em que o aluno tem a possibilidade de reservar, locar e ler virtualmente por meio da "Minha Biblioteca" em formato digital. O acervo disponível por esta biblioteca é de mais de 7.000 títulos em todas as áreas do conhecimento, através da plataforma *online*. Conforme o vídeo demonstrativo de utilização, disposto no link <https://www.youtube.com/watch?v=rKiBHOJRZ6k>, o estudante tem acesso 24 horas em 365 dias anuais, ao acervo bibliográfico.

A "Minha biblioteca" conta ainda com recursos de acessibilidade, onde alunos com baixa visão podem alterar a visualização de texto através da ferramenta de zoom. Além disso, há ainda a ferramenta "ler em voz alta", em que o sistema da biblioteca digital faz a leitura do texto para o aluno, bastando que o navegador esteja configurado para a língua portuguesa. A infraestrutura das bibliotecas oferece recursos tecnológicos para consulta, apresentam acessibilidade em todos os ambientes. Além disso, a biblioteca "Minha Biblioteca", conta com o site com acesso as bases de periódicos livres, como pode visualizado nas imagens abaixo e no link.

Os docentes e os discentes tem à sua disposição **biblioteca - Unidade II**, na qual possui em sua disponibilização de acervo área de 122,88m², sala de estudo individual área de 61,44m², sala de estudo coletivo área de 61,44m² e sala da administração e processamento técnico com área de 61,44m², estando localizada no térreo do CAMPUS II. Estas salas possuem climatização e ventilação natural, dispendo também de excelente iluminação natural e artificial composta por luminárias, dispõe de 1 mesa de trabalho para o(a) bibliotecário(a) e 1 assento, sala

de processamento técnico com 2 assentos e 2 microcomputadores, 2 microcomputadores no balcão de serviço de referência para atendimento dos usuários da biblioteca, 2 ramais telefônicos, 23 cabines de estudo individual, 52 assentos na sala de estudo coletivo, 7 cabines no terminal de autoatendimento. Estas salas também dispõem de excelente acústica. As limpezas são realizadas diariamente e a acessibilidade é favorecida pela localização do ambiente e por suas amplas portas de entrada.

20.8 LABORATÓRIOS

20.8.1 Laboratórios compartilhados (Campus II)

Temos laboratórios que são de uso compartilhado e que corresponde a disciplinas básicas da área da saúde, localizados no campus II. Estes laboratórios possuem capacidade de 25, 20 e 15 alunos, as turmas são divididas em sub turmas para as aulas práticas de acordo com a capacidade de cada laboratório, mantendo a qualidade no ensino-aprendizagem.

Segue a informação e descrição fotográfica de alguns laboratórios utilizados no curso de Nutrição que são compartilhados com demais curso na área básica:

20.8.2 Laboratório de Anatomia/Ossário

O Laboratório de Anatomia Humana serve de apoio ao aprendizado morfológico macroscópico dos órgãos dos diferentes Sistemas do Organismo. Possui estrutura física dotada de sala de cubas, sala de preparo de peças anatômicas, além da sala de aula prática. A sala de aula prática está equipada com estantes para armazenamento de materiais dos estudantes, lousa, mesas de inox e bancos. O laboratório possui acervo de peças anatômicas devidamente conservadas. Além disso, possui também acervo de modelos didáticos.

O Laboratório Ossário complementa o aprendizado morfológico macroscópico dos órgãos dos diferentes Sistemas do Organismo, através das peças sintéticas.

Possui estrutura física dotada de mesas para estudo, bem como ossos orgânicos e sintéticos e peças sintéticas para estudo dos discentes.

Área: Saúde

Tipo: Laboratório didático

Descrição: Laboratório com capacidade para 25 alunos, utilizado para as aulas e estudos de anatomia do corpo humano.

Descrição dos Equipamentos:

- 01 Esqueleto em material sintético;
- Ossos humanos naturais e artificiais;
- Bonecos sintéticos para estudo de músculos;
- Mais de 80 peças anatômicas sintéticas, sendo elas: Cérebro, Ouvido, Olho, Pulmão, Coração, Pâncreas, Fígado, Baço, Estômago, Intestinos e Sistema reprodutor masculino e feminino;
- Negatoscópio.



Figura 8 – Anatômico.

20.8.3 Laboratório Bioquímica

O laboratório de bioquímica está relacionado à investigação do funcionamento dos processos metabólicos do organismo. O objetivo é medir quimicamente possíveis alterações e, por isso, o estudo nesse laboratório é realizado para obter resultados precisos.

Área: Saúde

Tipo: Laboratório didático

Descrição: Laboratório com capacidade para 25 alunos, utilizado para aulas de bioquímica, dos cursos de Medicina, Enfermagem, Farmácia, Nutrição, Odontologia e Fisioterapia.

Descrição de Equipamentos

- 1 centrífuga clínica analógica de 12 tubos;
- 1 estufa de secagem e esterilização;
- 1 capela de exaustão;
- 2 banhos maria;
- 1 manta aquecedora;
- 2 agitadores magnéticos;
- 1 balança semi-analítica;
- 1 balança de precisão;
- 1 destilador de água;
- 1 geladeira;
- 2 suportes de braço para coleta de sangue;
- barriletes para armazenamento de água.



Figura 9 – Laboratório de bioquímica.

20.8.4 Laboratório de Biofísica e Fisiologia

O laboratório de Fisiologia Humana e Biofísica tem como finalidade estudar o funcionamento e complexidade dos seres vivos, principalmente do corpo humano. Utilizamos, para tanto, a visão macroscópica e microscópica em nossa metodologia de aprendizagem. Utilizamos, para tanto, a visão macroscópica e microscópica em nossa metodologia de aprendizagem. O Laboratório de Fisiologia e Biofísica ficam num mesmo ambiente.

Área: Saúde

Tipo: Laboratório didático

Descrição: Laboratório com capacidade para 25 alunos, utilizado para aulas de fisiologia e biofísica do curso de Medicina, bem como projetos de extensão.

Descrição de Equipamentos:

- 1 geladeira;
- 1 destilador de água;
- 2 balanças analíticas;
- 1 espectrofotômetro;
- 1 centrífuga clínica analógica de 12 tubos;

- 2 agitadores de tubos;
- 1 banho maria.



Figura 10 – Laboratório de Biofísica e Fisiologia.

20.8.5 Laboratório de Microscopia e microbiologia

O objetivo de estudar diversos tipos de microrganismos existentes, o laboratório de microbiologia é responsável por identificar as características morfológicas desses seres, além de sua capacidade infectante, de crescimento e reprodução. Na medicina o aluno ter conhecimento sobre o conceito de microbiologia para a boa interpretação de exames laboratoriais e posteriores conduções clínicas

Área: Saúde

Tipo: Laboratório didático

Descrição: Laboratório com capacidade para 25 alunos, utilizado para aulas de microscopia, histologia humana e embriologia, dos cursos de Medicina, Enfermagem, Nutrição e Fisioterapia.

Descrição de Equipamentos

- 22 microscópios binoculares;

- 1 microscópio trinocular;
- 1 centrífuga clínica analógica de 12 tubos;
- 1 TV LED;
- Laminário permanente;

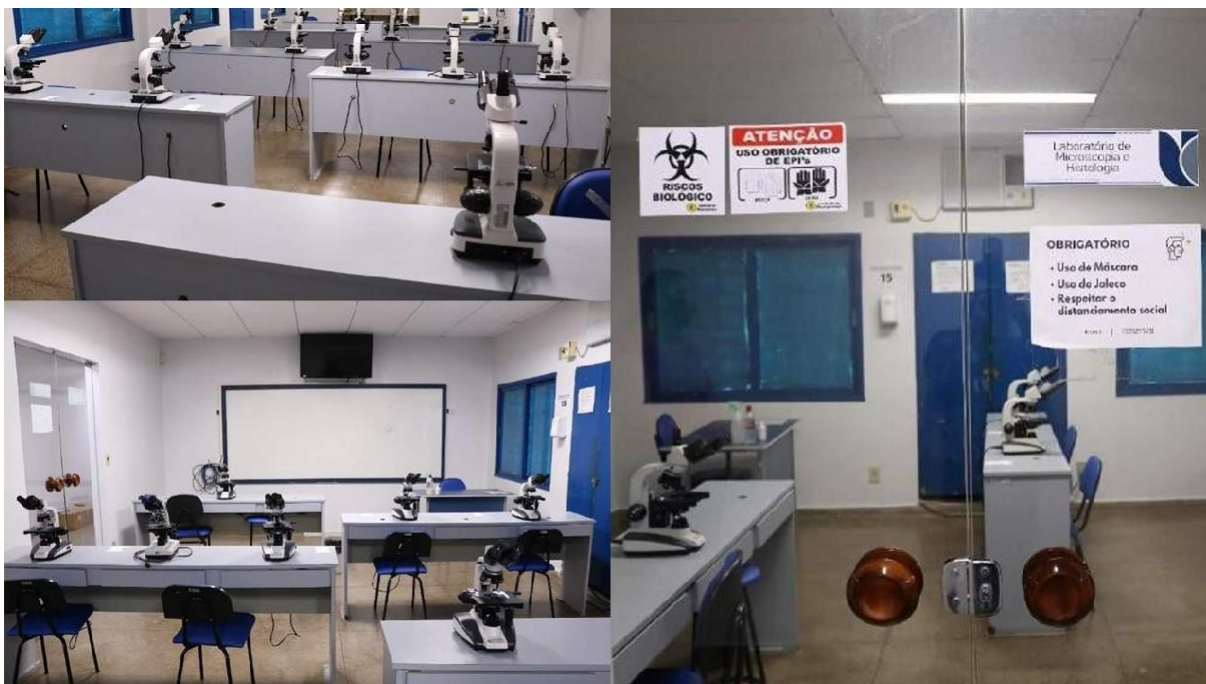


Figura 11 – Laboratório de Microscopia e microbiologia.

20.8.6 Laboratório de Informática

A Universidade de Gurupi possui 03 laboratórios de informática cujo objetivo é auxiliar nas atividades acadêmicas. O acesso wi-fi é gratuito a toda comunidade acadêmica, no Campus II. Além disso, vale ressaltar que todos os laboratórios de informática possuem acesso à internet de 500MB link dedicado (fibra óptica) e com licenciamento Microsoft (Windows, office 365 e antivírus).

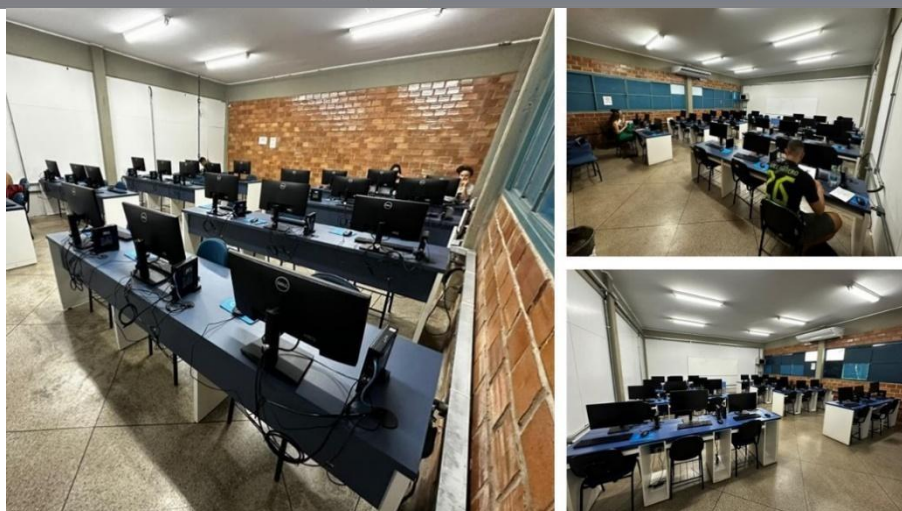


Figura 12 – Laboratório de informática.

20.8.7 Laboratórios específicos do curso de Nutrição

Os Laboratórios Específicos de Nutrição e a Clínica Escola serão construídos ao longo do curso. Nele deverão ser desenvolvidas as atividades das Práticas Clínicas e aulas práticas do curso de Nutrição, em ambiente climatizado, com a seguinte estrutura adequada.

21. BIOTÉRIOS

O Biotério Central da UnirG foi criado para atender às necessidades do Núcleo de Pesquisa em Saúde Comunitária (NUPESC) e é um órgão suplementar subordinado à Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PROPESQ). Sua principal meta é produzir reagentes biológicos de qualidade para apoiar a comunidade universitária em atividades de ensino, pesquisa e extensão. O biotério mantém animais de laboratório, especificamente ratos da espécie *Rattus norvegicus* albinos da linhagem Wistar, utilizados em diversas atividades de pesquisa.

Conforme a Lei nº 11.794 de 08 de outubro de 2008, os animais só podem ser fornecidos após a aprovação do projeto pela Comissão de Ética no Uso de Animais

(CEUA) da UnirG. Para acessar os animais, o pesquisador deve ter seu projeto aprovado pelo CEUA e, após o parecer favorável, preencher o formulário de solicitação de animais do Biotério Central, anexando uma cópia da carta emitida pelo CEUA.

O CEUA, responsável pela aprovação dos projetos, possui alvará e normas de funcionamento próprias, com todos os formulários, regimentos e informações disponíveis no site da UnirG. O Biotério Central é coordenado e tecnicamente supervisionado por Mateus da Silva Penno, médico veterinário registrado no CRMV-TO sob o n.º 01706.

Esse processo garante que as atividades envolvendo os animais sejam conduzidas de acordo com os padrões éticos e regulamentares exigidos.

A página pode ser acessada através do endereço <https://www.unirg.edu.br/pesquisa> na aba Laboratórios.

22.COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)

O Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade de Gurupi – UNIRG foi instituído em 10 de janeiro de 2005, por meio da Portaria nº 042/2005, emitida pela Fundação UnirG. Sua criação seguiu as normas estabelecidas pela Resolução CNS nº 466, de 12 de dezembro de 2012, que determina a obrigatoriedade de um colegiado interdisciplinar e independente, subordinado à Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Desde a sua fundação, o CEP tem como missão proteger e salvaguardar os interesses e direitos dos participantes de pesquisas, assegurando sua integridade e dignidade. Além disso, o Comitê visa contribuir para o desenvolvimento de pesquisas voltadas para o contexto local, sempre observando os mais rigorosos padrões éticos. Ao analisar e deliberar sobre as pesquisas que lhe são submetidas, o CEP assume a corresponsabilidade pela proteção dos participantes.

O CEP desempenha um papel consultivo, deliberativo e educativo, sendo responsável por analisar pesquisas que envolvem seres humanos. Também promove programas de capacitação para seus membros e para a comunidade acadêmica, incentivando a educação em ética na pesquisa. Sua composição inclui um coordenador, pertencente ao quadro de professores da Universidade e detentor de voto de qualidade; um vice coordenador, também do corpo docente; um mínimo de sete e um máximo de catorze membros; e um representante da sociedade civil, não vinculado à Universidade de Gurupi, preferencialmente indicado pelo Conselho Estadual ou Municipal de Saúde, ou por uma entidade ou associação representativa de usuários.

Atualmente, a coordenação do CEP é exercida por uma docente do curso de Medicina, conforme designado pela Portaria/Reitoria nº 014/2024, de 12 de janeiro de 2024.

O Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade de Gurupi – UNIRG (CEP-UNIRG) é responsável pela avaliação e acompanhamento dos aspectos éticos de todas as pesquisas envolvendo seres humanos. Esta função, reconhecida por diretrizes éticas internacionais e brasileiras, é essencial para assegurar a dignidade, os direitos, a segurança e o bem-estar dos sujeitos de pesquisa.

Em 11 de agosto de 2022, a Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) aprovou a renovação do registro e credenciamento do CEP sob o número 5518, por um período de três anos, conforme OFÍCIO Nº 577/2022/CGBIO/DECIT/SCTIE/MS.

A página do CEP pode ser acessada através do endereço <https://www.unirg.edu.br/pesquisa> na aba Comitês.

Regimento Interno do CEP :

<https://www.unirg.edu.br/arquivos/documentos/Pesquisa/2024/Regimento%20Comit%C3%AA%20de%20%C3%89tica%20em%20Pesquisa%20com%20Seres%20Hum%20anos.pdf>

Fluxograma:

<https://www.unirg.edu.br/arquivos/documentos/Pesquisa/FLUXOGRAMA%20CEP.pdf>

23. COMITÊ DE ÉTICA NO USO DE ANIMAIS (CEUA)

O Comitê de Ética no Uso de Animais (CEUA) da Universidade de Gurupi é uma instância colegiada interdisciplinar, autônoma e de caráter consultivo, deliberativo e educativo. Sua principal função é analisar, emitir pareceres e expedir certificados, seguindo os princípios éticos estabelecidos pelo Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal (CONCEA) para o uso de animais em ensino e pesquisa.

O CEUA é composto por 10 membros titulares internos e 1 externo, além de 4 membros suplentes internos e 1 externo, todos nomeados através da Portaria/Reitoria nº 006/2024, de 16 de janeiro de 2024. O comitê inclui médicos veterinários, biólogos, docentes e pesquisadores especializados na área, além de um representante de sociedades protetoras de animais legalmente estabelecidas no país e consultores *ad hoc*. O comitê teve seu pedido de credenciamento deferido em 23 de dezembro de 2015, através do CIAEP n.º 01.0417.2015.

Vinculado diretamente à Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PROPESQ), o CEUA tem como competências assessorar as Pró-Reitorias de Graduação, de Extensão e Assistência Estudantil, e de Pós-Graduação e Pesquisa em suas decisões relacionadas ao uso ético de animais. Suas responsabilidades incluem examinar todos os protocolos de investigação científica envolvendo animais, inclusive os multicêntricos, e assegurar a ética em pesquisa desenvolvida tanto na instituição quanto na cidade de Gurupi - TO.

O comitê também é responsável por manter a confidencialidade dos dados obtidos, arquivar os protocolos completos, acompanhar o desenvolvimento dos projetos por meio de relatórios e exposições orais dos pesquisadores, e orientar sobre os aspectos éticos no ensino e na pesquisa, além das instalações necessárias

para a manutenção dos animais. Adicionalmente, o CEUA recebe denúncias de abusos ou notificações sobre fatos adversos que possam alterar o curso dos estudos e pode requerer a instauração de sindicância à Reitoria em caso de irregularidades éticas nas pesquisas com animais.

As três normas mencionadas são documentos essenciais que orientam a prática ética e responsável no uso de animais em pesquisa e ensino no Brasil. Esses documentos são fundamentais para orientar o trabalho de Comitês de Ética na Utilização de Animais (CEUAs) e dos pesquisadores no Brasil, assegurando o uso ético e regulamentado de animais em atividades científicas e educacionais. As diretrizes são:

- Diretriz Brasileira para o Cuidado e a Utilização de Animais para Fins Científicos e Didáticos – DBCA: Estabelece princípios e normas para o cuidado e a utilização de animais em atividades científicas e didáticas, garantindo o bem-estar dos animais e promovendo a aplicação dos princípios dos 3Rs (Redução, Refinamento e Substituição).
- Diretriz da Prática de Eutanásia do Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal – CONCEA: Fornece orientações sobre métodos de eutanásia para minimizar o sofrimento dos animais utilizados em pesquisas e ensino, assegurando que o processo seja realizado de forma humanitária e ética.
- Guia Brasileiro de Produção, Manutenção ou Utilização de Animais para Atividade de Ensino ou Pesquisa Científica do Conselho Nacional de Controle e Experimentação Animal – CONCEA: Oferece diretrizes sobre as condições de produção, manutenção e uso de animais em atividades científicas e didáticas, com foco no bem-estar dos animais e no cumprimento de padrões éticos rigorosos.

Essas diretrizes são fundamentais para garantir a integridade ética das práticas científicas e educativas no país, promovendo a proteção e o respeito pelos animais envolvidos nessas atividades.

A página do CEUA pode ser acessada através do endereço <https://www.unirg.edu.br/pesquisa> na aba Comitês.

Regimento Interno:

<https://www.unirg.edu.br/arquivos/documentos/Pesquisa/Regimento%20%20CEUA%20-%20Word.pdf>

24. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este Projeto Pedagógico busca acompanhar as mudanças no ensino da Nutrição no Brasil, através da flexibilidade curricular, com uma abordagem atual com uso de metodologias ativas dentro de um contexto educacional que favoreça a inserção do aluno como protagonista do processo de aprendizado.

Atendendo aos dispositivos legais para o Curso de Nutrição, este projeto pedagógico buscou expressar a essência de formação do perfil dos futuros Nutricionistas que a sociedade necessita. Este perfil possui um diferencial para este momento, ou seja, possibilita ao futuro profissional uma adequação rápida aos novos cenários que formam, para melhor atuação nas redes de Atenção Básica do Sistema Único de Saúde (SUS), juntamente com a equipe de Saúde da Família (eSF) e Comunidade. Oportuniza assim, a atuação em diferentes níveis de atenção à saúde, com ações de promoção, prevenção, recuperação e reabilitação da saúde nutricional, individual e coletiva.

Para tanto, este projeto deverá passar por revisão e reformatação semestral pautado pela atuação do NDE. Com isso, espera-se que aconteça uma avaliação consistente continuamente e que sejam pensados os caminhos para anos seguintes em virtude das grandes transformações deste século.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990.** Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes (BRASIL, 1990).

BRASIL. Ministério da Educação. **Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005.** Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000 (BRASIL, 2005),

BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Diretoria de Avaliação da Educação Superior. Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior, **Instrumento de Avaliação de Cursos de graduação presencial e a distância.** Brasília, 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei nº 10. 861 de 14 de abril de 2004.** Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências (BRASIL, 2004b).

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 1988.

BRASIL. Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005.

BRASIL. Extensão Curricularizada, Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018.

BRASIL. Lei 9.394/96, que institui as Diretrizes e Bases da Educação Nacional;

BRASIL. Lei Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.

BRASIL. Lei Nº 12.764, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2012.

BRASIL. Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015.

BRASIL. Lei Nº 9.795, de 27 de abril de 1999.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004.

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Lei nº. 9394/96.** Brasília, 2005. Disponível em: <https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/70320/65.pdf>>. Acesso em: 05 de outubro de 2019.

BRASIL. Plano Nacional de Educação (PNE) 2014-2024.

BRASIL. Portaria Nº 3.284, de 7 de novembro de 2003.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003.

BRASIL. Programa de Internacionalização, Portaria nº 220, de 3 de novembro de 2017.

BRASIL. Resolução Cne/Cp Nº 2, de 15 de junho de 2012.

BRASIL. Resolução N. 1, de 17 de junho de 2010.

BRASIL. Resolução Nº 1, de 30 de maio de 2012.

BRASIL. SISTEMA E-MEC, Portaria Normativa Nº 40, de 12 de dezembro de 2007.

CEE. RESOLUÇÃO Nº 155, DE 17 DE JUNHO DE 2020.

CONSELHO ACADÊMICO SUPERIOR (Gurupi-TO). **Regimento Geral Acadêmico da Universidade de Gurupi UnirG**. Aprovado pela Resolução CONSUP n.027 de 09 de agosto de 2019. Disponível em: <http://www.UnirG.edu.br/a-UnirG/conselhos/#regulamento>. Acessado em: 20 de setembro de 2019.

IBGE, 2018 acesso em data 22/08/19. Disponível em <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/to/.html?>

SCHEFFER, M. et al. **Demografia Médica no Brasil 2018**. São Paulo, SP: FMUSP, CFM, Cremesp, 2018. 286 p.

TOCANTINS. Secretaria de Saúde. Disponível em: <https://saude.to.gov.br/a-secretaria/> Acessado em: 04 de novembro de 2019.

UNIRG, Universidade de Gurupi. **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI)** da UNIRG 2024-2028, Resolução nº 033 – Conselho Acadêmico Superior- CONSUP de 15 de junho de 2023.

UNIRG, Universidade de Gurupi. **Plano de Desenvolvimento Institucional**. Aprovado pela Resolução CONSUP nº 036, de 19 de setembro de 2019. Gurupi, 2019. Disponível em <http://www.unirg.edu.br/wp-content/uploads/2019/09/resolucao-36-2019-consup.pdf>

ANEXO I

Ementário e Referencial Bibliográfico

Obs. A bibliografia das ementas do curso encontram-se disponível na Biblioteca Virtual.

Biologia Celular	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Conceitos sobre biologia celular; estrutura geral das células; métodos de estudo; tipos de células; composição química das células; membrana plasmática; superfície celular; sistema membranoso citoplasmático; citoesqueleto e sistemas contráteis da célula; endocitose e exocitose; mitocôndrias: estrutura e função; microcorpos: estrutura e função; núcleo; estrutura	

e função; divisão celular: mitose e meiose; ribossomos; fluxo de informação através das células; cultura de células e de tecidos; adesão e reconhecimento celular.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1. Wojciech Pawlina, Michael H. Ross. Histologia texto e atlas: correlações com biologia celular e molecular / revisão técnica Telma Maria Tenório Zorn. - 8. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.
2. Kunzler, Alice et al. Citologia, histologia e genética. 1ª ed. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
3. Leslie P. Gartner. Atlas colorido de histologia / tradução Carlos Henrique de Araújo Cosendey. - 7. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

COMPLEMENTAR:

1. JOSÉ, J. Biologia Celular e Molecular, 16ª edição. Grupo GEN, Rio de Janeiro, 2017.
2. JUNQUEIRA L.C.U.; CARNEIRO J. Biologia Celular e Molecular. 10ª. Edição. Editora Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2023.
3. Pires, Carlos Eduardo de Barros, M. e Lara Mendes de Almeida. Biologia Celular - Estrutura e Organização Molecular. Editora Saraiva, 2014.
4. ROBERTIS, D. Robertis. Biologia Celular e Molecular, 16ª edição. Grupo GEN, Rio de Janeiro, 2017.
5. Wojciech, R.M.H. P. Ross. Histologia - Texto e Atlas - Correlações com Biologia Celular e Molecular, 8ª edição. Grupo GEN, Rio de Janeiro, 2021.

Anatomia Humana

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Estudo teórico prático, sistêmico e topográfico dos ossos, articulações, músculos, vasos sanguíneos e linfáticos, região torácica, dorso, nuca, membros superiores e inferiores, face e pescoço, relacionando-os às aplicações na prática médica. Além da descrição dos aspectos morfológicos dos sistemas orgânicos, será abordada a morfologia funcional.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1. DANGELO, José Geraldo; FATTINI, Carlo Américo. Anatomia humana sistêmica e segmentar: para o estudante de medicina. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. 685 p.
2. MOORE, Keith L.; DALLEY, Arthur F; AGUR, Anne M. R. Anatomia orientada para a clínica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 1104 p.
3. NETTER, Frank H. Atlas de anatomia humana. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 532 p.

COMPLEMENTAR:

1. BECKER, Roberta Oriques e cols. Anatomia humana. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
2. MOORE, Keith L. DALLEY, Arthur F., AGUR, Anne M. R. Anatomia orientada para a

clínica. 8. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.

3. SAGAR DUGANI... [et al.] Anatomia clínica: Integrada com Exame Físico e Técnicas de Imagem. 1 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

4. TANK, PATRICK W. Atlas de anatomia humana. Porto Alegre: Artmed, 2009.

5. Wojciech, R.M.H. P. Ross. Histologia - Texto e Atlas - Correlações com Biologia Celular e Molecular, 8ª edição. Grupo GEN, Rio de Janeiro, 2021.

Bioquímica Básica

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Compreensão das características e aspectos físico-químicos e funcionais das principais biomoléculas, e compreensão dos conceitos fundamentais do metabolismo e uma total integração metabólica. Aplicação na prática dos conceitos teóricos.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1. BERG, Jeremy M.-TYMOCZKO, John L.-STRYER, Lubert. Bioquímica. 9 ed. Rio de Janeiro. 2021

2. DAVID L. NELSON; MICHAEL M. COX. Princípios de Bioquímica de Lehninger/ David L. Nelson, Michael M. Cox. 4 ed. São Paulo: Artmed, 2006.

3. MARZZOCO, A., TORRES, B.B. Bioquímica Básica. 3ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2007.

COMPLEMENTAR:

1. Berg, Jeremy, M. et al. Bioquímica. (9th edição). Grupo GEN, 2021.

2. MARZZOCO, A., TORRES, B.B. Bioquímica Básica. 4ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2022.

3. MOTTA, V. T. Bioquímica Clínica para o laboratório - Princípios e Interpretações. 5ª Ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2009.

4. NARDY, Mariane B. Compri; STELLA, Mércia Breda; OLIVEIRA, Carolina de. Práticas de laboratório de bioquímica e biofísica: uma visão integrada. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

5. RICHARD A. Harvey, Denise R. Ferrier. Bioquímica ilustrada. 7ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.

Pesquisa e Iniciação Científica

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Importância da construção e delimitação do tema para elaboração do projeto de iniciação científica, dentro das linhas de pesquisa da IES. Compreensão dos procedimentos científicos a partir de um problema, buscando inovação e alcançado resultados a partir de estudo de caso, experiência exitosa da extensão e de estágios, protocolo de ação, caso clínico raro ou

excepcional. Apresentar projetos de pesquisa que envolva a interdisciplinaridade, inovação tecnológica, empreendedorismo e desenvolvimento regional na Universidade.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1. CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica. 6.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
2. MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos da metodologia científica. 9ª edição, São Paulo, Atlas, 2021.
3. TURADO, Egberto Ribeiro. Tratado de metodologia da pesquisa clínico-qualitativa: construção teórica epistemológica, discussão comparada e aplicação nas áreas da saúde e humanas. 6a edição. Petrópolis, Vozes, 2013.

COMPLEMENTAR:

1. Andrade, Maria Margarida D. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação, 10ª edição. Grupo GEN, 2012.
2. AZEVEDO, C.B. Metodologia científica ao alcance de todos. 4ª ed. Barueri, SP: Manole, 2018.
3. Estrela, Carlos. Metodologia científica: ciência, ensino, pesquisa. (Métodos de pesquisa). (3rd edição). Grupo A, 2018.
4. Lozada, Gisele, e Karina da Silva Nunes. Metodologia Científica. Grupo A, 2019.
5. MARCONI, M.D.; LAKATOS, E.M. Técnicas de pesquisa. 9ª ed. São Paulo: Atlas, 2021.

Antropologia em Saúde

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Estudo da Antropologia e o estudo da cultura. Compreensão dos conceitos de etnocentrismo e Relativismo cultural. Análise da Cultura brasileira, Multiculturalismo, diversidade de gênero, religião e família, Consumo e meio ambiente. Estudo dos Teóricos clássicos da sociologia. Indivíduo, classe, desigualdade social e globalização, das formas de compreender o mundo, capitalismo, Sociedade, Exclusão e Direitos Humanos, Antropologia da saúde e do corpo, humanização, medicalização e doença.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1. LE BRETON D. Antropologia do corpo e modernidade. Petrópolis: Editora Vozes; 2011.
2. LAPLATINE, François. Antropologia da Doença. 4.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2010.
3. MARCONI, Marina de Andrade; PRESOTTO, Maria Neves. Antropologia: uma introdução– 7. ed. – São Paulo: Atlas, 2010.

COMPLEMENTAR:

1. Costa, Aline do Amaral, Z. e Camila Braga de Oliveira Higa. Vigilância em saúde; Grupo

A, 2019.

2.Mel, Lucas Pereira, D. et al. Enfermagem, antropologia e saúde. Editora Manole, 2013.

3.Nunes, Maurício, R. et al. Cuidado integral à saúde do adulto II. Grupo A, 2019.

4.Oliveira, Carolina Bessa Ferreira, D. et al. Fundamentos de sociologia e antropologia, Grupo A, 2018.

5.Vanrell, Jorge P. Nutrição Legal e Antropologia Forense, 3ª edição. Grupo GEN, 2019.

Psicologia em Saúde	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Análise da Evolução da ciência psicológica. Investigação sobre a definição e suas linhas teóricas. Fundamentação das Representações sociais e culturais do processo saúde-doença. Estudo da Relação profissional/paciente.	
BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA: 1.HALL, Calvin. LINDZEY, Gardner e CAMPBELL, Jonh. Teorias da Personalidade. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed. 2009. 2.Liliana Segger. Psicologia e Nutrição: Uma abordagem integradora. São Paulo, 2002. 3.SEGER, Liliana. Psicologia & Nutrição: uma abordagem integradora. 4. ed. ampl. rev. São Paulo: Santos, 2002.	
COMPLEMENTAR: 1.ANDREOLI, P. B. A.; CAIUBY, A. V. S.; LACERDA, S. S. (coords.), A.P.B.D.A.C.A.V.S.L.S. S. Psicologia Hospitalar. 6ª ed. Rio de Janeiro; Editora Manole, 2013. 2.BAPTISTA, Makilim Nunes Psicologia hospitalar: teoria, aplicações e casos clínicos. 3ª Edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. 3.COURA, Danielle Mexeniuc Silva. Psicologia aplicada ao cuidador e ao idoso. São Paulo: Érica, 2014. 4.MARIO ALFREDO e cols. Psicologia médica: abordagem integral do processo saúde-doença. Porto Alegre: Artmed, 2012. 5.STRAUB, Richard O. Psicologia da saúde: uma abordagem biopsicossocial. 3. Edição. Porto Alegre: Artmed, 2014.	

Nutrição Básica I - Conceitos Básicos	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	

Estuda os fundamentos da Nutrição e Alimentação Humana nos seus aspectos bioquímicos e fisiológicos. Estuda as bases científicas para o estabelecimento das necessidades nutricionais e dos valores de referência dos nutrientes. • Conceitos básicos de nutrição humana • Valor energético total (VET) dos alimentos e gasto energético total (GET) de indivíduos; • Necessidades e recomendações de energia e proteína. • Dieta normal e alterações da dieta normal • Nutrição enteral e parenteral • Metabolismo de carboidratos • Metabolismo de proteínas • Metabolismo de lipídeos • Metabolismo de minerais • Metabolismo de vitaminas • Alimentação nos estágios fisiológicos: gestante, nutriz e lactente • Alimentação nos estágios fisiológicos: Pré-escolar, escolar e adolescentes • Alimentação nos estágios fisiológicos: Idoso • Alimentação e nutrição em exercícios físicos e no esporte.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1) TIRAPÉGUI, J. Nutrição: Fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2006. 2) DUTRA DE OLIVEIRA, J.E., MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier, 2 ed. 2008. 3) KRAUSE, M.V. & MAHAN, L.K. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 13ed. 2013.

COMPLEMENTAR:

1) IOM. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). 2005. Disponível em www.nap.edu/catalog/10490

2) COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. São Paulo: Manole, 5 ed. 2016.

3) SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 9 ed. 2001.

4) WHO, FAO, United Nations University. Human energy requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation Rome, 2004. Disponível em www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e00.htm

5) TIRAPEGUI, J. Nutrição, Metabolismo e suplementação na atividade física. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2012.

Projeto Integrador I -	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Disciplina que promove a integração entre teoria e prática, com base em metodologias ativas e interdisciplinares, visando articular os conteúdos curriculares do curso de Nutrição e favorecer a formação crítica, reflexiva, ética e humanizada do futuro profissional. Envolve atividades de extensão, pesquisa e ensino em cenários reais e simulados de prática, estimulando a problematização de situações relacionadas à saúde, alimentação e nutrição. Possibilita a construção de projetos integradores, diagnósticos situacionais, ações educativas, elaboração de relatórios reflexivos e inserção em equipes multiprofissionais, consolidando competências previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs). Integração teoria-prática:Revisão dos conteúdos básicos, clínicos e sociais em Nutrição.Aplicação em contextos simulados e reais. Metodologias ativas e problematização:Estudos de caso, PBL (Problem Based Learning), projetos interdisciplinares.Simulações e oficinas. Extensão curricularizada:Educação alimentar e nutricional em escolas, unidades de saúde e comunidades.Projetos sociais em alimentação e saúde. Interdisciplinaridade e multiprofissionalidade:Integração com outros cursos da saúde.Atuação em equipes e resolução de problemas reais. Projetos integradores:Planejamento, execução e avaliação de projetos em Nutrição.Diagnóstico situacional e intervenções. Ética, cidadania e humanização:Postura profissional e comunicação. Responsabilidade social e compromisso ético. Produção e socialização de conhecimentos:Relatórios reflexivos, resumos, artigos e apresentações.Socialização em eventos acadêmicos.	
BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA:	

- BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição**. Brasília, 2024.
- • BOSI, M. L. M.; PRADO, S. D. **Alimentação e Nutrição: Interdisciplinaridade na abordagem do fenômeno alimentar**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7. ed. São Paulo: Atlas.
- MITRE, S. M.; BATISTA, R. S. **Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde**. Ciência & Saúde Coletiva, v. 13, 2008.

COMPLEMENTAR:

- FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia**. São Paulo: Paz e Terra.
- MORAN, J. M. **Metodologias ativas para uma educação inovadora**. Porto Alegre: Penso.
- SANTOS, L. A. S. **Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção da saúde**. Salvador: EDUFBA.
- TARDIF, M. **Saberes docentes e formação profissional**. Petrópolis: Vozes.
- VASCONCELOS, F. A. G. **História da Nutrição e da Alimentação no Brasil**. Florianópolis: EDUFSC.

Integração Universidade, Serviço e Comunidade I	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Função social da formação universitária a partir da importância dos pilares da Universidade Brasileira. Extensão Universitária e sua relação indissociável com ensino e pesquisa. Marcos legais que estabeleceram a curricularização da Extensão Universitária no Brasil. Interdisciplinaridade. Trabalho em equipe e empreendedorismo. Objetivos do Desenvolvimento Sustentável. Apresentação dos cinco eixos de trabalho extensionista propostos: Comunicação e Educação; Direitos Humanos e Igualdade Étnico-racial; Saúde e Bem-estar; Meio Ambiente e Sustentabilidade e Patrimônio Artístico e Cultural. Elaboração de um pré-projeto de extensão.	
BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA: 1.FAZENDA, Ivani Catarina A.; GODOY, Herminia P. Interdisciplinaridade: pensar, pesquisar e interagir. São Paulo: Cortez Editora, 2023. E-book. p.4. ISBN 978655553956.	

Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978655553956/>.

2.FONTENELE, I. C. A curricularização da extensão no Brasil: história, concepções e desafios. Revista Katálysis, v. 27, p. e97067, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1982-0259.2024.e97067>.

3.BEZERRA, Adrielle Nara Serra; COLARES, Anselmo Alencar. A extensão universitária no Brasil: concepções e influências. Práticas Educativas, Memórias e Oralidades, Fortaleza, v. 6, e14257, 2024. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/revpemo/article/view/14257>.

COMPLEMENTAR:

1.CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo - Dando Asas ao Espírito Empreendedor. 5. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2021. E-book. p. Capa. ISBN 9788597028089. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597028089>

2.MATIELLO, Aline A.; BIEDRZYCKI, Beatriz P.; VASCONCELOS, Gabriela Souza de; et al. Comunicação e Educação em Saúde. Porto Alegre: SAGAH, 2021. E-book. p. Capa. ISBN 9786556901190. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556901190/>.

3.ROSA, André H.; FRACETO, Leonardo F.; MOSCHINI-CARLOS, Viviane. Meio ambiente e sustentabilidade. Porto Alegre: Bookman, 2012. E-book. p. Capa. ISBN 9788540701977. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788540701977/>.

4.SANTANA, Cláudio A. Arte e Cultura. Rio de Janeiro: Érica, 2013. E-book. p.44. ISBN 9788536521787. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521787/>.

5.SCARANO, Renan Costa V.; DORETO, Daniella T.; ZUFFO, Sílvia; et al. Direitos humanos e diversidade. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.73. ISBN 9788595028012. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595028012/>

Integração Universidade, Serviço e Comunidade II	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Função social da formação universitária a partir da importância dos pilares da Universidade Brasileira. Extensão Universitária e sua relação indissociável com ensino e pesquisa. Marcos legais que estabeleceram a curricularização da Extensão Universitária no Brasil. Interdisciplinaridade. Trabalho em equipe e empreendedorismo. Objetivos do Desenvolvimento Sustentável. Apresentação dos cinco eixos de trabalho extensionista propostos: Comunicação e Educação; Direitos Humanos e Igualdade Étnico-racial; Saúde e Bem-estar; Meio Ambiente e Sustentabilidade e Patrimônio Artístico e Cultural. Elaboração de um pré-projeto de extensão.	
BIBLIOGRAFIA	

BÁSICA:

- 1.FAZENDA, Ivani Catarina A.; GODOY, Herminia P. Interdisciplinaridade: pensar, pesquisar e interagir. São Paulo: Cortez Editora, 2023. E-book. p.4. ISBN 9786555553956. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555553956/>.
- 2.FONTENELE, I. C. A curricularização da extensão no Brasil: história, concepções e desafios. Revista Katálysis, v. 27, p. e97067, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1982-0259.2024.e97067>.
- 3.BEZERRA, Adrielle Nara Serra; COLARES, Anselmo Alencar. A extensão universitária no Brasil: concepções e influências. Práticas Educativas, Memórias e Oralidades, Fortaleza, v. 6, e14257, 2024. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/revpemo/article/view/14257>.

COMPLEMENTAR:

- 1.CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo - Dando Asas ao Espírito Empreendedor. 5. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2021. E-book. p. Capa. ISBN 9788597028089. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597028089>
- 2.MATIELLO, Aline A.; BIEDRZYCKI, Beatriz P.; VASCONCELOS, Gabriela Souza de; et al. Comunicação e Educação em Saúde. Porto Alegre: SAGAH, 2021. E-book. p. Capa. ISBN 9786556901190. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556901190/>.
- 3.ROSA, André H.; FRACETO, Leonardo F.; MOSCHINI-CARLOS, Viviane. Meio ambiente e sustentabilidade. Porto Alegre: Bookman, 2012. E-book. p. Capa. ISBN 9788540701977. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788540701977/>.
- 4.SANTANA, Cláudio A. Arte e Cultura. Rio de Janeiro: Érica, 2013. E-book. p.44. ISBN 9788536521787. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521787/>.
- 5.SCARANO, Renan Costa V.; DORETO, Daniella T.; ZUFFO, Sílvia; et al. Direitos humanos e diversidade. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.73. ISBN 9788595028012. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595028012/>

Fisiologia Humana

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Estudo do funcionamento do organismo humano normal, especificamente nos seguintes assuntos: controle da homeostasia, compartimentos hídricos, sangue e líquidos corporais. Compreensão da Fisiologia dos sistemas nervoso (central e periférico), cardiovascular, linfático, respiratório, aparelho digestivo, renal, endócrino, sistema reprodutor e sexual masculino e feminino, órgãos dos sentidos e neuromuscular e Relações fisiopatológicas.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

- 1.BERNE, Robert M.; LEVY, Matthew N. Fisiologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
- 2.DOUGLAS, Carlos Roberto. Tratado de fisiologia aplicada na saúde. 5. ed. São Paulo: Robe, 2002.
- 3.SILVERTHORN, Dee Unglaub. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. Editora Artmed, 7ª edição, Porto Alegre, 2017.

COMPLEMENTAR:

1. FOX, Stuart I. Fisiologia Humana. 7ª edição. Editora Manole, 2007.
2. JR., Carlos Alberto M. Fisiologia Humana. 2ª edição. Grupo GEN, 2021.
3. TAMBELLI, Cláudia H. Fisiologia Oral. Grupo A, 2014.
4. WEST, John B. Fisiologia respiratória. 9ª ed. São Paulo: Manole, 2013.
5. WIDMAIER, Eric, P. et al. Vander - Fisiologia Humana, 14ª edição. Grupo GEN, 2017.

Histologia

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Considerações gerais sobre a histologia e seus métodos de estudo. Compreensão da Histofisiologia dos tecidos epiteliais, conjuntivo, muscular, nervoso, do sistema esquelético, cartilaginoso e adiposo. Estudo do Tecido sanguíneo e Hemocitopoese.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1. JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, José. **Histologia básica**. 12. Rio de Janeiro: Guanabara, 2013.
2. Leslie P. Gartner. Atlas colorido de histologia / tradução Carlos Henrique de Araújo Cosendey. - 7. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.
3. Wojciech Pawlina, Michael H. Ross. **Histologia texto e atlas: correlações com biologia celular e molecular / revisão técnica Telma Maria Tenório Zorn**. - 8. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

COMPLEMENTAR:

1. ABRAHAMSOHN, PAULO, 1941- **Histologia / Paulo Abrahamsohn**. - 1. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.
2. ALICE KUNZLER... [ET AL.]; [revisão técnica Lucimar Filot da Silva Brum, Mônica Magdalena Descalzo Kuplich, Letícia Hoerbe Andrighetti]. **Citologia, histologia e genética [recurso eletrônico]** / - Porto Alegre: SAGAH, 2018.
3. GARTNER, LESLIE P., 1943- **Atlas colorido de histologia** / Leslie P. Gartner; tradução Carlos Henrique de Araújo 4. Cosendey. - 7. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.
- MEDRADO, LEANDRO. **Citologia e Histologia Humana: Fundamentos de Morfofisiologia Humana e Tecidual**. 1 Ed. 2014.
5. Ross, Michael, H. et al. **Atlas de histologia descritiva**. Grupo A, 2012.

Microbiologia

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Compreensão dos aspectos fundamentais de microbiologia abrangendo as bactérias, fungos e vírus. Estudo da Morfologia, fisiologia, metabolismo, genética, interação com o ser humano e mecanismos de virulência. Estudo de microrganismos patogênicos. Conhecimento de Técnicas de identificação e isolamento de bactérias. Caracterização de Desinfecção e esterilização e dos Agentes antimicrobianos.

Compreensão dos aspectos importantes dos principais grupos de bactérias, fungos e vírus de interesse em patologia humana. Estudo das Noções básicas dos trabalhos práticos em laboratório de microbiologia.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1. LEVINSON, Warren; JAWETZ, Ernest. Microbiologia médica e imunologia. 1. ed. Porto Alegre: Artmed, 2021.
2. VERMELHO, Alane Beatriz et al. Práticas de microbiologia. 2. ed. Rio de Janeiro: GuanabaraKoogan 2019.
3. LORENZO, José Luiz de. Microbiologia para o estudante de Nutrição. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

COMPLEMENTAR:

1. BROOKS, Geo. F.; [et al.]. Microbiologia médica de Jawetz, Melnick e Adelberg. 28ª Edição. Porto Alegre: AMGH, 2022.
2. LEVINSON, Warren. Microbiologia e imunologia médicos. 15ª Edição. Porto Alegre: AMGH, 2022.
3. PLAYFAIR, J. H. L.; CHAIN, B. M. Imunologia básica: guia ilustrado de conceitos fundamentais. 9ª Edição. Barueri: Manole, 2013.
4. QUINN, P., J. et al. Microbiologia veterinária: essencial. 2ª edição. Grupo A, 2018.
5. TORTORA, G. J., FUNKE, C. L., CASE, C. L. Microbiologia. 12. ed. – Porto Alegre: Artmed, 2017.

Políticas Públicas em Saúde

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Vivenciar nas unidades de saúde do município os princípios e a estrutura do sistema único de saúde, com ênfase nas redes de atenção. Formulação, gestão e organização do sistema único de saúde. Atenção primária, secundária e terciária, a estratégia saúde da família. Processo saúde doença e os determinantes sociais. Indicadores de Saúde. Importância da epidemiologia como promoção de saúde nos serviços públicos e na sociedade.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1. Jairnilson Silva Paim, Naomar de Almeida-Filho. Saúde coletiva: teoria e prática. Rio de Janeiro. 2ª ed. 2022.
2. SILVA, Andréa Neiva; SENNA, Marcos Antônio Albuquerque. Fundamentos em Saúde nutricional Coletiva. 1ª Ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2013.
3. SALES-PERES, SÍLVIA HELENA DE C. Saúde Coletiva e Epidemiologia na Nutrição. Editora

Manole, 2021

COMPLEMENTAR:

1. Barsano, Paulo, R. et al. Poluição Ambiental e Saúde Pública. Editora Saraiva, 2014.
2. Freire, Caroline, e Débora Peixoto de Araújo. Política Nacional de Saúde - Contextualização, Programas e Estratégias Públicas Sociais. Editora Saraiva, 2015.
3. Moreira, Taís, C. et al. Saúde coletiva. Grupo A, 2018.
4. Solha, Raphaela Karla de T. Sistema Único de Saúde - Componentes, Diretrizes e Políticas Públicas. Editora Saraiva, 2014.
5. Vitor Gomes Pinto. Saúde nutricional Coletiva. 7ª edição, Rio de Janeiro: Vitor Gomes Pinto, 2019.

Projeto Integrador II -

OBRIGA
TÓRIA

EMENTA:

Disciplina que promove a integração entre teoria e prática, com base em metodologias ativas e interdisciplinares, visando articular os conteúdos curriculares do curso de Nutrição e favorecer a formação crítica, reflexiva, ética e humanizada do futuro profissional. Envolve atividades de extensão, pesquisa e ensino em cenários reais e simulados de prática, estimulando a problematização de situações relacionadas à saúde, alimentação e nutrição. Possibilita a construção de projetos integradores, diagnósticos situacionais, ações educativas, elaboração de relatórios reflexivos e inserção em equipes multiprofissionais, consolidando competências previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs).

Integração teoria-prática: Revisão dos conteúdos básicos, clínicos e sociais em Nutrição. Aplicação em contextos simulados e reais.

Metodologias ativas e problematização: Estudos de caso, PBL (Problem Based Learning), projetos interdisciplinares. Simulações e oficinas.

Extensão curricularizada: Educação alimentar e nutricional em escolas, unidades de saúde e comunidades. Projetos sociais em alimentação e saúde.

Interdisciplinaridade e multiprofissionalidade: Integração com outros cursos da saúde. Atuação em equipes e resolução de problemas reais.

Projetos integradores: Planejamento, execução e avaliação de projetos em Nutrição. Diagnóstico situacional e intervenções.

Ética, cidadania e humanização: Postura profissional e comunicação. Responsabilidade social e compromisso ético.

Produção e socialização de conhecimentos:Relatórios reflexivos, resumos, artigos e apresentações.Socialização em eventos acadêmicos.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

- BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição**. Brasília, 2024.
- BOSI, M. L. M.; PRADO, S. D. **Alimentação e Nutrição: Interdisciplinaridade na abordagem do fenômeno alimentar**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7. ed. São Paulo: Atlas.
- MITRE, S. M.; BATISTA, R. S. **Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde**. Ciência & Saúde Coletiva, v. 13, 2008.

COMPLEMENTAR:

- FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia**. São Paulo: Paz e Terra.
- MORAN, J. M. **Metodologias ativas para uma educação inovadora**. Porto Alegre: Penso.
- SANTOS, L. A. S. **Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção da saúde**. Salvador: EDUFBA.
- TARDIF, M. **Saberes docentes e formação profissional**. Petrópolis: Vozes.
- VASCONCELOS, F. A. G. **História da Nutrição e da Alimentação no Brasil**. Florianópolis: EDUFSC.

EMENTA:

Histórico e fundamentos da genética. Características e propriedades do material genético. Regulação gênica e diferenciação celular. Bases cromossômicas da hereditariedade. Cromossomos humanos normais e aberrações cromossômicas. Determinação sexual. Padrões de herança genética. Tecnologia do DNA Recombinante. Amplificação de Genes. Sequenciamento de nucleotídeos. Avaliação genética em situações clínicas específicas. Genética e câncer. Terapia gênica.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

• GRIFFITHS, A.J.F. Introdução à genética. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

THOMPSON, M.W. et al. Thompson & Thompson genética médica. 5. ed. Rio de Janeiro: GuanabaraKoogan, 1993.

VOGEL, F.; MOTULSKY, A.G. Genética humana: problemas e abordagens. 3. ed. Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 2000.

COMPLEMENTAR:

• OTTO, P.G. et al. Genética humana e clínica. São Paulo: Roca, 1998.

SNUSTAD, P.; SIMMONS, M.J. Fundamentos de genética. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan,2001.

SNUSTAD, P.; SIMMONS, M.J. Fundamentos de genética. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan,2013.

WESTMAN, J.A. Genética médica. Rio de Janeiro: Guanabara koogan, 2006.

KREUZER, H.; MASSEY, A. Engenharia genética e biotecnologia. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

Ética e Deontologia aplicada a Nutrição	OBRIGATÓRIA
EMENTA: Fundamentação teórica dos conceitos básicos sobre ética,moral e valor. Estudo da Ética Profissional dos nutricionistas,tendo como base o código de ética e as leis que regem a profissão. Levantamento das atribuições e da competência técnica dos nutricionistas nos campos de atuação. Análise da postura ética dos nutricionistas no ambiente de trabalho. Conhecimento das entidades de classe dos nutricionistas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ARISTÓTELES, Ética a Nicômaco. Coleção Os Pensadores. Abril Cultural,1979,SP CHALITA,Gabriel.Vivendo a Filosofia. 2ª Ed.Ed.Ática,2005,SP. SÁ, Antonio Lopes de.Etica e valores humanos.Ed.Juruá,2006.Curitiba-Paraná CAMARGO,Marcelino.	
COMPLEMENTAR: Fundamentos de Ética geral e profissional.Ed.Vozes,2006,Rio de Janeiro. VALL,Álvaro LM. O que é Ética?Ed.Brasiliense,São Paulo. Boff, BOFF, Leonardo. Ética e Moral .Ed. Vozes,2003,RJ	
Nutrição Básica II- Metabolismo dos nutrientes	OBRIGATÓRIA
EMENTA: Estudo das vias metabólicas e mecanismos de homeostase de macronutrientes e micronutrientes no organismo humano. Abordagem de avanços científicos importantes para a compreensão do papel das vitaminas e minerais na saúde; estabelecimento de relações metabólicas entre micronutrientes. Conceito, uso e aplicações dos valores de Ingestão Dietética de Referência (IDR; DietaryReferenceIntakes / IDRs) na avaliação e planejamento de consumo para indivíduos e grupos.	
BIBLIOGRAFIA	

BÁSICA:

1. IOM. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). 2005. www.nap.edu/catalog/10490 2. IOM. Dietary Reference Intakes Applications in Dietary Assessment. 2000. Disponível em www.nap.edu/catalog/9956 3. KRAUSE, M.V. & MAHAN, L.K. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 13 ed. 2013.

COMPLEMENTAR:

1. TIRAPEGUI, J. Nutrição: Fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2006. 2. LEHNINGER, A.L. Princípios de Bioquímica. São Paulo: Savier, 6 ed. 2014. 3. SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 9 ed. 2001. 4. COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. São Paulo: Manole, 5 ed. 2016. 5. DUTRA DE OLIVEIRA, J.E., MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier, 2 ed. 2008.

Metodologia e Pesquisa Científica

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Ciência e conhecimento científico. Métodos científicos. Documentação de textos, elaboração de seminários, artigos científicos, resumo, fichamento, resenha. Comunicação científica: oral e escrita. Normas técnicas. Fontes de pesquisas, projetos e relatórios de pesquisa.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1. CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino. Metodologia científica. 5. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2002.
2. MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do Trabalho científico: Procedimentos básicos. 9 ed. São Paulo: Atlas, 2021.
3. CRESWELL, John W. Projeto de Pesquisa: método qualitativo, quantitativo e misto. 5ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2021.

COMPLEMENTAR:

1. Andrade, Maria Margarida D. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação, 10ª edição. Grupo GEN, 2012.
2. AZEVEDO, C.B. Metodologia científica ao alcance de todos. 4ª ed. Barueri, SP: Manole, 2018.
3. Estrela, Carlos. Metodologia científica: ciência, ensino, pesquisa. (Métodos de pesquisa). (3rd edição). Grupo A, 2018.

4. Lozada, Gisele, e Karina da Silva Nunes. Metodologia Científica. Grupo A, 2019. 5. MARCONI, M.D.; LAKATOS, E.M. Técnicas de pesquisa. 9ª ed. São Paulo: Atlas, 2021.	
Gestão da Qualidade em Serviços de Saúde	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Estudo dos fundamentos, conceitos, modelos e ferramentas da gestão da qualidade aplicados às organizações de bens e serviços. Evolução histórica e principais teóricos da qualidade. Sistemas de gestão da qualidade (ISO, TQC, TQM, ONA). Ferramentas de análise e melhoria de processos. Planejamento, implementação e avaliação de programas de qualidade. Auditoria, certificação, acreditação e sustentabilidade. Aplicações práticas em serviços de saúde, alimentação e organizações públicas e privadas.	
BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA: PALADINI, E. P. <i>Gestão da Qualidade: Teoria e Prática</i>. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012. CAMPOS, V. F. <i>TQC – Controle da Qualidade Total</i>. 9. ed. Belo Horizonte: Falconi, 2014. DEMING, W. E. <i>Qualidade: A Revolução da Administração</i>. Rio de Janeiro: Marques Saraiva, 1990. JURAN, J. M. <i>Juran na Liderança pela Qualidade</i>. São Paulo: Pioneira, 1993. MIGUEL, P. A. C. <i>Gestão da Qualidade: Fundamentos, Métodos e Processos</i>. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.	
COMPLEMENTAR: ISHIKAWA, K. <i>Controle da Qualidade Total: à maneira japonesa</i>. Rio de Janeiro: Campus, 1993. CROSBY, P. B. <i>Qualidade é Investimento</i>. Rio de Janeiro: José Olympio, 1994. SLACK, N.; CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R. <i>Administração da Produção</i>. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009. GARVIN, D. A. <i>Gerenciando a Qualidade: a visão estratégica e competitiva</i>. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002. MARSHALL JUNIOR, I. et al. <i>Gestão da Qualidade</i>. 11. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2020.	

Integração Universidade, Serviço e Comunidade III	OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Identificação de problemática social regional. Investigação e diagnóstico para intervenção em grupo interdisciplinar a partir dos eixos de trabalho: Comunicação e Educação; Direitos Humanos e Igualdade Étnico-racial; Saúde e Bem-estar; Meio Ambiente e Sustentabilidade e Patrimônio Artístico e Cultural. Elaboração e execução de um Plano de Ação Extensionista. Socialização dos relatos de experiências extensionistas em evento científico.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1. BES, Pablo; OLIVA, Diego C.; BONETE, Wilian J.; et al. Sociedade, cultura e cidadania. Porto Alegre: SAGAH, 2020. E-book. p.9. ISBN 9788595028395. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595028395/>.
2. CASTRO, Nádia S E.; BIZELLO, Aline; NUNES, Karina S.; et al. Leitura e escrita acadêmicas. Porto Alegre: SAGAH, 2019. E-book. p. Capa. ISBN 9788533500228. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788533500228/>.
3. JR., Arlindo P.; NETO, Antônio J S. Interdisciplinaridade em Ciência, Tecnologia & Inovação. Barueri: Manole, 2011. E-book. p.A. ISBN 9788520449004. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520449004/>.

COMPLEMENTAR:

1. CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo - Dando Asas ao Espírito Empreendedor. 5. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2021. E-book. p. Capa. ISBN 9788597028089. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597028089>
2. MATIELLO, Aline A.; BIEDRZYCKI, Beatriz P.; VASCONCELOS, Gabriela Souza de; et al. Comunicação e Educação em Saúde. Porto Alegre: SAGAH, 2021. E-book. p. Capa. ISBN 9786556901190. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556901190/>.
3. ROSA, André H.; FRACETO, Leonardo F.; MOSCHINI-CARLOS, Viviane. Meio ambiente e sustentabilidade. Porto Alegre: Bookman, 2012. E-book. p. Capa. ISBN 9788540701977. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788540701977/>.
4. SANT'ANA, Cláudio A. Arte e Cultura. Rio de Janeiro: Érica, 2013. E-book. p.44. ISBN 9788536521787. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521787/>.
5. SCARANO, Renan Costa V.; DORETO, Daniella T.; ZUFFO, Sílvia; et al. Direitos humanos e diversidade. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.73. ISBN 9788595028012. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595028012/>

Embriologia

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Introdução à embriologia, fecundação, implantação, gastrulação, neurulação, dobramentos e fechamento do corpo do embrião, anexos fetais, período fetal e malformações congênitas. Estudo da formação do coração e do SNC.

BÁSICA:

1. Mezzomo, Lisiane, C. Embriologia clínica. Minha biblioteca. 1 ed. 2019.
2. PAWLINA, Wojciech Ross. Histologia - Texto e Atlas. 8ª ed. Minha biblioteca. 2021.
3. SADLER, T. W. Langman. Embriologia Médica. 14ª ed. Minha Biblioteca. 2021.

COMPLEMENTAR:

1. Junqueira, Luiz Carlos, U. e José Carneiro. Histologia Básica - Texto e Atlas. 13ª edição. Grupo GEN, 2017.
2. KATCHBURIAN, EDUARDO Histologia e embriologia oral: texto, atlas, correlações clínicas / Eduardo Katchburian, Victor Arana. – 4. ed. rev. atual. – Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.
3. Mezzomo, Lisiane, C. et al. Embriologia clínica. Grupo A, 2019.
4. SADLER, T. W. Langman Embriologia Médica. 14ª edição. Grupo GEN, 2021.
5. SONIA M. LAUER DE GARCIA, CASIMIRO GARCÍA FERNÁNDEZ. Embriologia [recurso eletrônico] / Organizadores, – 3. ed. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre: Artmed, 2012.

Imunologia

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Conhecimento básico da estrutura e funcionamento do sistema imune. Estudo da Hematopoese, dos Mecanismos naturais de resistência e propriedades da imunidade adquirida, do Rearranjo gênico e das funções das imunoglobulinas e do Sistema complemento; Apresentação de antígenos e o complexo principal de histocompatibilidade; Interação dos conhecimentos básicos com os mecanismos efetores da resposta imune, buscando uma melhor compreensão da patogênese. Estudo da resposta imune dos hospedeiros às infecções por bactérias, vírus, fungos e parasitas. Estudo dos métodos de desenvolvimento de imunidade, rejeição e dos desequilíbrios do sistema imune que condicionam as doenças autoimunes, tumores e as deficiências imunológicas e Imunoterapia. Compreensão das Noções sobre as reações antígeno e anticorpo.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1. COICO, Richard., SUNSHINE, Geoffrey.; Imunologia. 6ª Edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
2. PLAYFAIR, J. H. L.; CHAIN, B. M. Imunologia básica: guia ilustrado de conceitos fundamentais. 9ª Edição. Barueri: Manole, 2013.
3. ROITT, D.P.J.E. Fundamentos de Imunologia. 13 ed. Grupo GEN, 2018.

COMPLEMENTAR:

1. DELVES, Peter J.; [et al.]. Roitt - Fundamentos de imunologia. 13ª Edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.
2. Levinson, Warren, et al. Microbiologia Médica e Imunologia: um manual clínico para doenças infecciosas. 15ª edição. Grupo A, 2021.
3. RIBEIRO, H. F. Imunologia clínica. Porto Alegre: SAGAH, 2019.
4. SILVA, A.G.T. Imunologia aplicada - Fundamentos, técnicas laboratoriais e diagnósticos. Editora Saraiva, 2014.

5. TORTORA, G. J. Microbiologia. 12. ed. – Porto Alegre: Artmed, 2017.

Patologia Geral

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Análise, demonstração e interpretação dos principais processos patológicos gerais que ocorrem no organismo. Estudo da morfologia com correlação fisiopatológica, estabelecendo relação entre causa, desenvolvimento e consequências.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo patologia geral. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 463 p. KUMAR, Vinay; ABBAS, Abul K.; FAUSTO, Nelson (Ed.). Patologia: Robbins e Cotran : bases patológicas das doenças. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1458 p. STEVENS, Alan; LOWE, James. Patologia. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2002. 654 p.

COMPLEMENTAR:

WEIMER, Bianca Funk; THOMAS, Mauricio; DRESCH, Fernanda. Patologia das estruturas. Porto Alegre: SAGAH, 2018. FILHO, B., Geraldo. Bogliolo. Patologia Geral. 6ª ed. Guanabara Koogan, 2016. PEREZ, Erika. Fundamentos de Patologia. 1ª ed. Érica, 2014.

Leitura e interpretação de exames laboratoriais em Nutrição

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Regulamentações para a prática da solicitação de exames laboratoriais por nutricionistas. Introdução à interpretação clínica dos exames laboratoriais. Interpretação clínica do Hemograma. Interpretação laboratorial das principais alterações metabólicas: diabetes, dislipidemias, síndrome metabólica. Interpretação de exames laboratoriais utilizados para avaliar as alterações da função renal e hepática. Interpretação e correlação clínica nutricional das dislipidemias. Marcadores laboratoriais utilizados nas alterações cardíacas.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

MCPHERSON, RA; PINCUS, MR. Diagnósticos Clínicos e Tratamento por Métodos Laboratoriais de Henry..

21. ed. São Paulo: Manole, 2013. ESTRIDGE, Barbara H.; REYNOLDS, Anna P. Técnicas básicas de laboratório clínico. Tradução de Ana Lúcia Peixoto de Freitas. 5ª. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. COSTA, Maria José de Carvalho. Interpretação de Exames Bioquímicos para o Nutricionista.. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

COMPLEMENTAR:

OLIVEIRA, Raimundo Antônio Gomes. Hemograma: Como fazer e interpretar.. 1. ed. São Paulo: Livraria Médica, 2007. HOFFBRAND, AV; JE, Pettit; MOSS, PAH. Fundamentos em Hematologia.. 5ª. ed. São Paulo: Artmed, 2007. FAGUNDES, Sandra Regina;; MACHADO, Sandra Helena. Manual de Exames Laboratoriais na Prática do Nutricionista.. 1. ed. São Paulo: Roca, 2011. OLIVEIRA, Raimundo Antônio Gomes. Anemias e Leucemias: Conceitos Básicos e Diagnósticos por Técnicas Laboratoriais. 1. ed. São Paulo: Roca, 2004. WALLACH, JACQUES. Interpretação de exames laboratoriais.. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

Farmacologia

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Introdução à farmacologia e a Farmacocinética. Compreensão da Farmacodinâmica e as interações medicamentosas. Estudo da Farmacologia do processo inflamatório. Fundamentação sobre a Farmacologia antimicrobiana. Busca de compreensão da Farmacologia do sistema nervoso autônomo (SNA) e da Farmacologia do sistema nervoso central (SNC).

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

- 1.KATZUNG, B. G. (Ed.). Farmacologia básica e clínica. Tradução: Carlos Henrique Cosendey [et al.]. 15. ed. Porto Alegre: AMGH, 2023.
2. Rang, H.P; Dale, M.M. Farmacologia. Editora Elsevier, 8a edição, 2016.
- 3.Silva, Penildon. Farmacologia. Editora Guanabara Koogan, 8a edição, 2010.

COMPLEMENTAR:

1. Bruton, L., L. e R. Hilal-Dandan. As bases farmacológicas da terapêutica de Goodman e Gilman. 13th edição. Grupo A, 2018.
- 2.FUCHS, F. D.; WANNMACHER, L. Farmacologia clínica e terapêutica. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.
- 3.Golan, David E. Princípios de Farmacologia - A Base Fisiopatológica da Farmacologia, 3ª edição. Grupo GEN, 2014.
- 4.Silva, Penildon. Farmacologia, 8ª edição. Grupo GEN, 2010.

5.WHALEN, K.; FINKEL, R. Farmacologia ilustrada. 6. ed., Porto Alegre: Artmed, 2016.

Parasitologia Geral	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Parasitologia humana; definição e termos técnicos em parasitologia; classificação dos seres vivos; estudos dos principais helmintos, protozoários e insetos transmissores de doenças. Patogenia, diagnóstico, profilaxia e tratamento das principais parasitoses humanas	
BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA: REY, L. Bases da parasitologia médica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. (Biblioteca digital) REY, L. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Biblioteca digital). NEVES, D.P. Parasitologia humana. Atheneu. 12. ed. São Paulo, 2011.	
COMPLEMENTAR: FERREIRA, M.U. Parasitologia contemporânea. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. (Biblioteca digital). FREITAS, E.O.; GONCALVES, T.O.F. Imunologia, parasitologia e hematologia aplicadas à biotecnologia. São Paulo: Érica, 2015. (Biblioteca digital). NEVES, D.P.; BITTENCOURT-NETO, J.B. Atlas didático de parasitologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. Parasitologia humana e seus fundamentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001	

Microbiologia, Higiene e Controle Sanitário de Alimentos	OBRIGATÓRIA
--	-------------

EMENTA:

Importância dos microrganismos nos alimentos. Grupos de microrganismos importantes presentes nos alimentos. Microrganismos indicadores. Microrganismos patogênicos de importância em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano. Deterioração microbiana causados por microrganismos. Princípios gerais de conservação dos alimentos. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos. Programas de controle de qualidade baseados na RDC 216 e RDC 275. Verificação do controle higiênico e sanitários dos alimentos com aplicação de checklist em restaurantes industriais, comerciais e eiras livres com elaboração de ações corretivas (Manual de Boas Práticas e Procedimento Operacional Padronizado). Aulas práticas para análises de controle da qualidade geral dos alimentos (microrganismos indicadores) e controle sanitário (microrganismos patógenos).

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

- 1 - FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo. Microbiologia dos alimentos. São Paulo, SP: Atheneu, 2006.
- 2 - SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6.ed., atual. São Paulo, SP: Varela, 2008. 563
- 3 - Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010.

COMPLEMENTAR:

- 1 - FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2007.
- 2 - JAY, James M. Microbiologia de Alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- 3 - HOBBS, Betty C. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. São Paulo, 1999.
- 4 - SANTOS JUNIOR, Clever Jucene dos. Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008.

Avaliação Nutricional e Inquéritos Alimentares

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Conceito de estado nutricional. Padrão de referência. Métodos de avaliação e classificação do estado nutricional. Dimensões da avaliação do estado nutricional: clínico, antropométrico, consumo alimentar e exames bioquímicos. Avaliação nutricional aplicados aos ciclos da vida de indivíduos e coletividades. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Atividades práticas de laboratório.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1 - DUARTE, Antonio Claudio Goulart. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo, SP: Ed. Atheneu, 2007. 2 - Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem técnico-prática. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008. 3 - VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. Avaliação nutricional de coletividades. 4. ed., rev., ampl. e mod. Florianópolis, SC: UFSC, 2008.

COMPLEMENTAR:

1 - Introdução a nutrição humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 2 - MAHAN, L. Kathleen. Alimentos, nutrição e dietoterapia: L. Kathleen ; Sylvia Escott-Stump ; tradução Andrea Favano.. 11. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005. 3 - SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007. 4 - Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP. 2.ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2009.

Projeto Integrador III -	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Disciplina que promove a integração entre teoria e prática, com base em metodologias ativas e interdisciplinares, visando articular os conteúdos curriculares do curso de Nutrição e favorecer a formação crítica, reflexiva, ética e humanizada do futuro profissional. Envolve atividades de extensão, pesquisa e ensino em cenários reais e simulados de prática, estimulando a problematização de situações relacionadas à saúde, alimentação e nutrição. Possibilita a construção de projetos integradores, diagnósticos situacionais, ações educativas, elaboração de relatórios reflexivos e inserção em equipes multiprofissionais, consolidando competências previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs). Integração teoria-prática: Revisão dos conteúdos básicos, clínicos e sociais em Nutrição. Aplicação em contextos simulados e reais. Metodologias ativas e problematização: Estudos de caso, PBL (Problem Based Learning), projetos interdisciplinares. Simulações e oficinas. Extensão curricularizada: Educação alimentar e nutricional em escolas, unidades de saúde e comunidades. Projetos sociais em alimentação e saúde.	

Interdisciplinaridade e multiprofissionalidade: Integração com outros cursos da saúde. Atuação em equipes e resolução de problemas reais.

Projetos integradores: Planejamento, execução e avaliação de projetos em Nutrição. Diagnóstico situacional e intervenções.

Ética, cidadania e humanização: Postura profissional e comunicação. Responsabilidade social e compromisso ético.

Produção e socialização de conhecimentos: Relatórios reflexivos, resumos, artigos e apresentações. Socialização em eventos acadêmicos.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

- BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição**. Brasília, 2024.
- BOSI, M. L. M.; PRADO, S. D. **Alimentação e Nutrição: Interdisciplinaridade na abordagem do fenômeno alimentar**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7. ed. São Paulo: Atlas.
- MITRE, S. M.; BATISTA, R. S. **Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde**. Ciência & Saúde Coletiva, v. 13, 2008.

COMPLEMENTAR:

- FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia**. São Paulo: Paz e Terra.
- MORAN, J. M. **Metodologias ativas para uma educação inovadora**. Porto Alegre: Penso.
- SANTOS, L. A. S. **Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção da saúde**. Salvador: EDUFBA.
- TARDIF, M. **Saberes docentes e formação profissional**. Petrópolis: Vozes.
- VASCONCELOS, F. A. G. **História da Nutrição e da Alimentação no Brasil**. Florianópolis: EDUFSC.

EMENTA:

Avaliação e monitoramento das ações extensionistas executadas. Realização de novo diagnóstico (pesquisa) e nova intervenção a partir das reflexões originadas. Atualização do Plano de ação extensionista. Socialização e publicação dos relatos de experiências extensionistas em evento científico.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1. SILVA, Luciane Duarte da; VIEIRA, Almir Martins; CLARO, José Alberto Carvalho dos Santos. Avaliação da extensão universitária curricular no planejamento docente. Revista Conexão UEPG, Ponta Grossa, v. 19, n. 1, e21593, 2023. Disponível em: <https://revistas.uepg.br/index.php/conexao/article/view/21593>
2. CASTRO, Nádia S E.; BIZELLO, Aline; NUNES, Karina S.; et al. Leitura e escrita acadêmicas. Porto Alegre: SAGAH, 2019. E-book. p. Capa. ISBN 9788533500228. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788533500228/>.
3. SANTOS, L. M. dos; FADDOUL, A. A. S.; SILVA, O. A. F. da; SILVA, C. S. B. da; MIGUEL, J. V. CAMINHOS E PERSPECTIVAS PARA AVALIAÇÃO, MONITORAMENTO E TRANSPARÊNCIA DA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA. REVISTA FOCO, [S. l.], v. 17, n. 6, p. e5515, 2024. DOI: 10.54751/revistafoco. v17n6-160. Disponível em: <https://ojs.focopublicacoes.com.br/foco/article/view/5515>.

COMPLEMENTAR:

1. CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo - Dando Asas ao Espírito Empreendedor. 5. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2021. E-book. p. Capa. ISBN 9788597028089. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597028089>
2. MATIELLO, Aline A.; BIEDRZYCKI, Beatriz P.; VASCONCELOS, Gabriela Souza de; et al. Comunicação e Educação em Saúde. Porto Alegre: SAGAH, 2021. E-book. p. Capa. ISBN 9786556901190. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556901190/>.
3. ROSA, André H.; FRACETO, Leonardo F.; MOSCHINI-CARLOS, Viviane. Meio ambiente e sustentabilidade. Porto Alegre: Bookman, 2012. E-book. p. Capa. ISBN 9788540701977. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788540701977/>.
4. SANT'ANA, Cláudio A. Arte e Cultura. Rio de Janeiro: Érica, 2013. E-book. p.44. ISBN 9788536521787. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521787/>.
5. SCARANO, Renan Costa V.; DORETO, Daniella T.; ZUFFO, Sílvia; et al. Direitos humanos e diversidade. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.73. ISBN 9788595028012. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595028012/>

Ensino aplicado a Nutrição

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Estudo dos fundamentos teóricos, metodológicos e práticos do ensino aplicado à Nutrição. Compreensão dos processos de ensino-aprendizagem, planejamento educacional, elaboração de planos de aula, estratégias

pedagógicas e avaliação da aprendizagem em contextos formais e não formais. Discussão das metodologias ativas e da educação em saúde com foco na promoção da alimentação saudável e na prática do nutricionista como educador. Aplicação prática de atividades de ensino em estágios supervisionados, projetos de extensão e ações de educação alimentar e nutricional em diferentes cenários. Abordagens Pedagógicas. História da Educação em Saúde e da Educação Alimentar e Nutricional. Ciclos de vida: características do desenvolvimento cognitivo, comportamental e de aprendizado. Comunicação para a Educação em Saúde. Interlocução e perspectivas entre profissionais, serviço e comunidade para a educação em saúde no contexto do SUS. Planejamento de atividades educativas coletivas e individuais. Técnicas de intervenção em saúde. Abordagem crítico-reflexiva, mudança de comportamento em saúde, autocuidado apoiado e aconselhamento nutricional.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

- BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição**. Brasília, 2024.
- FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra.
- MITRE, S. M.; BATISTA, R. S. **Metodologias Ativas de Ensino-Aprendizagem na Formação Profissional em Saúde**. Ciência & Saúde Coletiva, 2008.
- GIL, A. C. **Didática do Ensino Superior**. São Paulo: Atlas.
- SANTOS, L. A. S. **Educação Alimentar e Nutricional no Contexto da Promoção da Saúde**. Salvador: EDUFBA.

COMPLEMENTAR:

- ANASTASIOU, L. G. C.; ALVES, L. P. **Processos de Ensino na Universidade**. Joinville: Univille.
- MORAN, J. M. **Metodologias Ativas para uma Educação Inovadora**. Porto Alegre: Penso.
- TARDIF, M. **Saberes Docentes e Formação Profissional**. Petrópolis: Vozes.
- VASCONCELOS, F. A. G. **Educação Alimentar e Nutricional: Abordagens Teóricas e Experiências**. Florianópolis: UFSC.
- LIBÂNEO, J. C. **Didática**. São Paulo: Cortez.

Economia e Administração.

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Noções de economia e administração. Visão das empresas farmacêuticas: farmácias públicas, hospitalares e de manipulação; indústrias farmacêutica, de alimentos, cosmética e laboratório de análises clínicas. Administração de unidades farmacêuticas. Funcionamento dos segmentos administrativos das empresas: operacional, financeiro, e de recursos humanos.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

MAXIMIANO, A.C.A. Introdução à administração. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011. (Biblioteca digital)
ARAGÃO, J.E.O.S; ESCRIVÃO-FILHO, E. Introdução à administração. São Paulo: Atlas, 2016.(Biblioteca digital). ZUCCHI, P. FERRAZ, M. B. Guia de economia e gestão em saúde. Barueri: Manole, 2010. (Bibliotecadigital).

COMPLEMENTAR:

CHIAVENATO, I. Administração de recursos humanos: fundamentos básicos. 8. ed. Barueri: Manole, 2016. (Biblioteca digital) KROLL, M.J; WRIGHT, P.L. Administração estratégica: conceitos. São Paulo: Atlas, 2000. SOUZA, A.; CLEMENTE, A. Decisões financeiras e análise de investimentos: fundamentos, técnicas e aplicações. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2001. DORNELAS, J.C.A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. Campus. 2. ed. Rio de Janeiro, 2005. SROUR, R.H. Ética empresarial: a gestão da reputação. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2003

Tecnologia de Fitomedicamentos

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Introdução a Fitomedicamentos: Importância no contexto da biodiversidade brasileira. Principais etapa de produção e plantio de plantas medicinais, infraestrutura, coleta e produção. Legislação sobre recurso genéticos e coleta. Controle físico-químico e microbiológico da qualidade de matérias primas, excipiente e das formulações fitoterápicas. Legislação para registro. Definições e biossíntese de princípios ativo pelas plantas. Propriedades medicinais das plantas. Preparações básicas de formulações farmacêutica com extratos brutos, frações semipurificadas e princípios ativos de produtos naturais.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

OLIVEIRA, L.F. et al. Farmacognosia pura. Porto Alegre: Sagah, 2018. (Biblioteca digital). SIMÕES, C.M.O. et al. Farmacognosia: do produto natural ao medicamento. Porto Alegre: Artmed, 2017.(Biblioteca digital). SIMÕES, C.M.O. et al. Farmacognosia: da planta ao medicamento. 6. ed. Porto Alegre - Florianópolis:UFRGS/UFSC, 2007

COMPLEMENTAR:

CHERNOVIZ, P.L.N. A grande farmacopeia brasileira. Belo Horizonte, 1996. DESTRUTI, A.B.C. Noções básicas de farmacotécnica. 4. ed. Editora SENAC: São Paulo, 2011. CUNHA, A.P. Farmacognosia e fitoquímica. Fundação Calouste: Lisboa, 2005. BOTSARIS, A.S.A. Fitoterapia chinesa e plantas brasileiras. 4. ed. Ícone: São Paulo, 2012. SCHULZ, V. et al. Um guia de fitoterapia para as ciências da saúde Fitoterapia racional. São Paulo:Manole, 2002.

Suporte Nutricional

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Estudo teórico e prático das bases fisiopatológicas e clínicas do suporte nutricional em diferentes condições de saúde. Abordagem dos princípios da terapia nutricional enteral e parenteral, avaliação do estado nutricional em pacientes críticos e hospitalizados, cálculos de necessidades nutricionais, indicações e contraindicações das vias de administração. Discussão de protocolos, diretrizes nacionais e internacionais e aspectos de biossegurança. Aplicação prática em estudos de caso e simulações clínicas, com ênfase na atuação multiprofissional no cuidado hospitalar e ambulatorial.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

- WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. São Paulo: Atheneu.
- • BRASPEN. **Diretriz Brasileira de Terapia Nutricional**. Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral, 2021.
- • ESPEN Guidelines. **Clinical Nutrition in Critical Care**. Clinical Nutrition Journal.
- • ASPEN. **Guidelines for the Provision and Assessment of Nutrition Support Therapy**. JPEN Journal of Parenteral and Enteral Nutrition.
- • CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. São Paulo: Manole.

COMPLEMENTAR:

- ROSS, A. C.; CABALLERO, B. **Modern Nutrition in Health and Disease**. Philadelphia: Lippincott.
- • NELMS, M.; SUCHER, K.; LONG, S. **Nutrição Clínica**. Cengage.
- • GUIMARÃES, T. G. **Terapia Nutricional: Manual de Condutas**. São Paulo: Sarvier.
- • SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de Nutrição Clínica e Terapia Nutricional**. Rio de Janeiro: Rubio.
- • BRASPEN. **Protocolos e Manuais de Terapia Nutricional** (diversas edições).

Técnica Dietética

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Estudo dos Fundamentos da técnica dietética. Normatização dos procedimentos em laboratório de técnica dietética. Métodos e indicadores culinários; Ficha técnica de preparação. Técnicas de seleção, aquisição, pré-preparo e preparo de alimentos. Estudos das transformações sofridas pelos alimentos durante seu processamento. Elaboração de cardápios. Atividades práticas em laboratório.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

- 1 - Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos manual de laboratório. São Paulo, SP: Atheneu, 2010.
- 2 - PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 2. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2006.
- 3 - PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos 50 alimentos. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2006.

COMPLEMENTAR:

- 1 - Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. 1. 2011.
- 2 - Tabela de medidas referidas para alimentos consumidos no Brasil. 1. 2011.
- 3 - , . TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS (TACO). 4. 2011.
- 4 - , . Alimentos: propriedades físico-químicas. 2. Cultura Medica, 2001.
- 5 - , . Guia alimentar para a população brasileira. 2. Brasil, 2014.

Projeto Integrador IV -

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Disciplina que promove a integração entre teoria e prática, com base em metodologias ativas e interdisciplinares, visando articular os conteúdos curriculares do curso de Nutrição e favorecer a formação crítica, reflexiva, ética e humanizada do futuro profissional. Envolve atividades de extensão, pesquisa e ensino em cenários reais e simulados de prática, estimulando a problematização de situações relacionadas à saúde, alimentação e nutrição. Possibilita a construção de projetos integradores, diagnósticos situacionais, ações educativas, elaboração de relatórios reflexivos e inserção em equipes multiprofissionais, consolidando competências previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs).

Integração teoria-prática: Revisão dos conteúdos básicos, clínicos e sociais em Nutrição. Aplicação em contextos simulados e reais.

Metodologias ativas e problematização: Estudos de caso, PBL (Problem Based Learning), projetos interdisciplinares. Simulações e oficinas.

Extensão curricularizada: Educação alimentar e nutricional em escolas, unidades de saúde e comunidades. Projetos sociais em alimentação e saúde.

Interdisciplinaridade e multiprofissionalidade: Integração com outros cursos da saúde. Atuação em equipes e resolução de problemas reais.

Projetos integradores: Planejamento, execução e avaliação de projetos em Nutrição. Diagnóstico situacional e intervenções.

Ética, cidadania e humanização: Postura profissional e comunicação. Responsabilidade social e compromisso ético.

Produção e socialização de conhecimentos: Relatórios reflexivos, resumos, artigos e apresentações. Socialização em eventos acadêmicos.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

- BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição**. Brasília, 2024.
- BOSI, M. L. M.; PRADO, S. D. **Alimentação e Nutrição: Interdisciplinaridade na abordagem do fenômeno alimentar**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7. ed. São Paulo: Atlas.

- MITRE, S. M.; BATISTA, R. S. **Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde**. Ciência & Saúde Coletiva, v. 13, 2008.

COMPLEMENTAR:

- FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia**. São Paulo: Paz e Terra.
- MORAN, J. M. **Metodologias ativas para uma educação inovadora**. Porto Alegre: Penso.
- SANTOS, L. A. S. **Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção da saúde**. Salvador: EDUFBA.
- TARDIF, M. **Saberes docentes e formação profissional**. Petrópolis: Vozes.
- VASCONCELOS, F. A. G. **História da Nutrição e da Alimentação no Brasil**. Florianópolis: EDUFSC.

Nutrição em Saúde Pública	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
• Nutrição e desnutrição: definições e aspectos gerais. • Panorama da saúde pública no país. O Brasil no contexto latino-americano • Transição nutricional e transição epidemiológica • Principais carências nutricionais no Brasil. • Nutrição e grupos sociais. • Nutrição e biologia humana: infecções, neoplasias e imunidade. • Nutrição na infância, no adulto e no idoso. • Diagnóstico do estado nutricional.	
BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA: TADEI JA et al. Livraria Rubio Ltda. Sao Paulo. 2. A desnutrição dos pobres e dos ricos - Dados sobre a alimentação no Brasil. DUTRA DE OLIVEIRA JE, CUNHA SFC, MARCHINI JS. São Paulo: Sarvier, 1996. 3. Nutrition for Health and Development: A global agenda for combating malnutrition. Geneva, World Health Organization, 2000 (Document WHO/NHD/00.6). 4. Turning the tide of malnutrition: Responding to the challenge of the 21st century. Geneva, World Health Organization, 2000 (Document WHO/NHD/00.7). 5. Working Group on Infant Growth. An evaluation of infant growth. Geneva, World Health Organization, 2000 (Document WHO/NUT/94.8).	
COMPLEMENTAR:	

6. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report of a WHO Expert Committee. Geneva, World Health Organization (WHO Technical Report Series, No. 854). 7. Iron deficiency anaemia: assessment, prevention and control. A guide for programme managers. Geneva, World Health Organization, 2001 (Document WHO/NHD/01.3). 8. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Geneva, World Health Organization (WHO Technical Report Series, No. 894). 9. Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. Report of a WHO Study Group. Geneva, World Health Organization (Technical Report Series, No. 797).

Planejamento Dietético	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Balanco energético e densidade energética da alimentação. Recomendações e requerimentos de nutrientes para diferentes faixas etárias e estados fisiológicos. Estimativas das Necessidades Energéticas. Planejamento dietético para perda e ganho de peso. Biodisponibilidade de nutrientes. Elaboração de dietas para indivíduos adultos saudáveis: análise quantitativa e qualitativa. Utilização de tabelas de composição química de alimentos e softwares específicos para a área da alimentação e nutrição. Suplementação Alimentar.	
BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA: 1 - Nutrição básica e metabolismo. Viçosa, MG: UFV, 2008. 2 - Bases para o planejamento dietético. Palmas, TO: EDUFT, 2014. 3 - , . Usos e Aplicações das “Dietary Reference Intakes” – DRIs. 2000.	
COMPLEMENTAR: 1 - , . Manual fotográfico de quantificação alimentar. Ed. da UFPR, 2017. 2 - , . Nutrição do adulto: diretrizes para a assistência ambulatorial. EDUFT, 2019. 3 - , . Guia de Orientações – Dificuldades Alimentares.. 2022. 4 - , . Manual de Orientação – Avaliação Nutricional da Criança e do Adolescente. 2021.	

Nutrição na Saúde da Mulher, Criança e Adolescente	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Aspectos psicológicos, biológicos, sociais e nutricionais da gestação, lactação, lactente, pré-escolar, escolar, adolescente, adulto e idoso. Necessidades e recomendações de energia e nutrientes por ciclo da vida. Diagnóstico, atenção nutricional e cadernetas de Saúde na gestação, lactação, lactente, pré-escolar, escolar, adolescente, adulto e idoso. Planejamento da alimentação saudável na gestação, lactação, lactente: monitoramento de peso e deficiências nutricionais na gestação e lactação, aleitamento natural e artificial e alimentação complementar. Planejamento da alimentação saudável no pré-escolar, escolar e adolescente: seletividade e erros alimentares, alimentação escolar e comportamentos e distúrbios alimentares na adolescência. Estudo da terapêutica nutricional nas principais doenças que acometem os ciclos da vida: obesidade e doenças crônicas não transmissíveis, desnutrição, carências de micronutrientes, síndromes hipertensivas específicas da gestação, diabetes gestacional, restrição de crescimento intrauterino, alergias e intolerâncias alimentares.	
BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA: 1 - CARRAZZA, Francisco R.; Marcondes Eduardo. Nutrição clínica em pediatria. São Paulo, SP: Sarvier, 1991. 2 - Introdução a nutrição humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 3 - FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9.ed. São Paulo, SP: 53 Atheneu, 2008.	
COMPLEMENTAR: 1 - , . Guia alimentar para a população brasileira. 2. Brasil, 2014. 2 - MAHAN, L. Kathleen. Alimentos, nutrição e dietoterapia: L. Kathleen ; Sylvia Escott-Stump ; tradução Andrea Favano.. 11. ed. São Paulo, SP: Roca, 2005. 3 - Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri, SP: Manole, 2013. 4 - Nutrição básica e metabolismo. Viçosa, MG: UFV, 2008. 5 - , . Nutrição do adulto: diretrizes para a assistência ambulatorial. EDUFT, 2019. 6 - Nutrição na terceira idade. 2. ed. São Paulo, SP:	

Sarvier, 2010

Análise de Alimentos e Bromatologia	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Introdução à Bromatologia. Noções gerais sobre componentes de alimentos. Umidade e sólidos totais, Cinzas e Fibras em alimentos. Lipídeos e Análise de lipídeos. Carboidratos e Análise de carboidratos. Proteínas e Análise de Proteínas. Vitaminas. Aditivos em alimentos e aromatizantes. Legislação e Fiscalização de Alimentos. Técnicas e Métodos de conservação de alimentos. Rotulagem de Alimentos. Análise Sensorial Métodos de identificação de alterações, fraudes e falsificações de alimentos.	
BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA: FENNEMA, O.R. et al. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. (Bibliotecadigital). MATOS, S.P.; MACEDO, P.D.G. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo: Érica, 2015. (Biblioteca digital). SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L.F. Introdução à toxicologia dos alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro:Elsevier, 2014.	
COMPLEMENTAR: PHILIPPI, S.T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 5. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2016. GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das Matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2015. ZENEBON, O. et al. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. MELLO, F.R., GIBBERT, L. Controle de qualidade dos alimentos. Porto Alegre: Sagah, 2017. SKOOG, D.A.; HOLLER, F.J.; NIEMAN, T.A.A. Princípios de análise instrumental. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.	
Análise Sensorial dos alimentos	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Introdução à análise sensorial de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial. Componentes	

responsáveis pelas propriedades sensoriais dos alimentos Métodos para avaliação de alimentos e bebidas: métodos discriminativos, de sensibilidade, descritivos e subjetivos. Propriedades sensoriais dos alimentos

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

DUTCOSKY, S. D. *Análise Sensorial de Alimentos*. Curitiba: Editora Champagnat, 2a edição, 2007. 239p.
MINIM, V. P. *Análise sensorial: estudos com consumidores*. Viçosa: Editora UFV. 2006. 225p. . CHAVES, J.B.P. & SPROESSER, R.L. *Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas*. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1996. CHAVES, J.B.P. *Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas*. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1993.

COMPLEMENTAR:

STONE, H. e SIDEL, J.L. *Sensory Evaluation Practices*, Academic Press, Inc., New York. 1993. 338 p.
ORDONEZ, J. *Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos*. v.1. Porto Alegre: Artmed Ed., 2005. Artigos científicos recentemente publicados abordando temas de interesse para a disciplina.

Bioestatística

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Estudo dos princípios e métodos estatísticos aplicados às ciências da saúde. Estatística descritiva e inferencial voltada para análise e interpretação de dados em pesquisas biomédicas e epidemiológicas. Construção e análise de tabelas, gráficos e medidas descritivas. Probabilidade e distribuições estatísticas. Estimação de parâmetros, testes de hipóteses, correlação e regressão. Aplicações em estudos clínicos, epidemiológicos e experimentais. Introdução ao uso de softwares estatísticos aplicados à saúde.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

MEDRONHO, R. A. et al. *Epidemiologia*. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.
TRIOLA, M. F. *Introdução à Estatística*. 12. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2022.
SAMPAIO, I. B. M. *Estatística aplicada à experimentação animal*. 3. ed. Belo Horizonte: Fundação de Ensino e Pesquisa em Medicina Veterinária e Zootecnia, 2010.

COMPLEMENTAR:

PEREIRA, M. G. *Epidemiologia: teoria e prática*. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.
BUSSAB, W. O.; MORETTIN, P. A. *Estatística Básica*. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2017.

KIRKWOOD, B. R.; STAPLETON, T. *Essentials of Medical Statistics*. 2nd ed. Oxford: Blackwell Science, 2003.

FONSECA, J. S.; MARTINS, G. A. *Curso de Estatística*. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

ALTMAN, D. G. *Practical Statistics for Medical Research*. Chapman and Hall, 1991.

Nutrição na Saúde do Adulto e do Idoso

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Estudo das necessidades nutricionais e dietéticas do adulto e do idoso, considerando aspectos fisiológicos, patológicos e psicossociais. Avaliação do estado nutricional, planejamento dietético e estratégias de intervenção nutricional para promoção da saúde, prevenção e tratamento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Abordagem das alterações fisiológicas do envelhecimento, sarcopenia, fragilidade e suas implicações nutricionais. Discussão de políticas públicas de saúde voltadas ao envelhecimento saudável e ao cuidado integral do adulto e do idoso.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. *Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia*. 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.

PHILIPPI, S. T. *Nutrição e Dietética*. 2. ed. Barueri: Manole, 2019.

NATIONAL RESEARCH COUNCIL. *Dietary Reference Intakes*. Washington, D.C.: The National Academies Press, 2011.

COMPLEMENTAR:

SILVA, M. L. et al. *Nutrição Clínica no Adulto*. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.

MORIGUTI, J. C.; FISBERG, R. M. *Nutrição do Idoso*. 2. ed. Barueri: Manole, 2019.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). *Nutrition for Older Persons*. Geneva: WHO, 2018.

FRANK, A. A.; SOUZA, M. F. C. *Nutrição em Gerontologia e Geriatria*. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Política Nacional de Saúde da Pessoa Idosa*. Brasília: MS, 2006.

Segurança alimentar e nutricional

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Marco legal e conceito de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada. Exigibilidade do Direito Humano à Alimentação Adequada. Determinantes e indicadores de avaliação da (In)segurança Alimentar e

Nutricional. Sistemas Alimentares: conceito, dimensões e a relação com a Segurança Alimentar e Nutricional. Políticas públicas e programas de Segurança Alimentar e Nutricional. Estratégias de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional e da alimentação adequada e saudável. Segurança Alimentar e Nutricional em segmentos populacionais específicos.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1 - Segurança alimentar e nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas. Rio de Janeiro, RJ: FIOCRUZ, 2013. 2 - Segurança alimentar e nutricional na atenção básica em saúde: Fundamentos práticos para promoção de ações. Vicoso, MG: UFV, 2003. 3 - Segurança alimentar e nutricional. 3.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011.

COMPLEMENTAR:

1 - TADEII, J.A. Nutrição em Saúde Pública. 2ª ed. Rubio, 2016. 2 - Direito humano a alimentação adequada. Rio de Janeiro, RJ: Lumen Juris, 2007. 3 - Educação popular em segurança alimentar e nutricional: uma metodologia de formação com enfoque de gênero. Belo Horizonte, 2008. 4 - SANTOS JUNIOR, Clever Jucene dos. Manual de segurança alimentar: boa pratica para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008.

Terapia Nutricional nos Processos Patologicos I

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Estudo da fisiopatologia, avaliação nutricional e condutas dietoterápicas em doenças de alta prevalência na prática clínica. Abordagem de distúrbios gastrointestinais, hepatopatias, pancreatopatias e doenças renais. Estratégias de prescrição dietética, cálculos nutricionais, adaptações de macro e micronutrientes, uso de suplementos e dietas especiais. Discussão de protocolos de atendimento nutricional individualizado e multiprofissional.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.
CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2020.
SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2013.

COMPLEMENTAR:

SPEN. Adult Nutrition Support Core Curriculum. 3rd ed. Silver Spring: ASPEN, 2017.
BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos de Atendimento Nutricional. Brasília: MS, 2016.

MONTEIRO, J. P. *Nutrição Clínica Funcional: dos fundamentos à prática*. 2. ed. São Paulo: VP, 2015.

Terapias complementares e integrativas	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Estudo dos fundamentos teóricos e práticos das terapias integrativas e complementares (TICs) no contexto da nutrição. Abordagem dos princípios, aplicações e evidências científicas de práticas como fitoterapia, aromaterapia, homeopatia, acupuntura, auriculoterapia, florais, meditação, yoga e práticas corporais, no apoio ao cuidado nutricional e à promoção da saúde. Discussão da PNPIIC e das políticas públicas relacionadas às práticas integrativas no SUS. Análise crítica da aplicabilidade das TICs em estratégias de prevenção e tratamento de doenças crônicas não transmissíveis, promoção do bem-estar e qualidade de vida.	
BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA: BRASIL. Ministério da Saúde. <i>Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares no SUS</i>. Brasília: MS, 2018. GUIMARÃES, F. S. F.; SILVA, R. M. <i>Terapias Integrativas e Complementares: fundamentos para a prática clínica</i>. São Paulo: Atheneu, 2019. FREITAS, R. F. et al. <i>Fitoterapia: fundamentos clínicos para a prática da saúde</i>. Barueri: Manole, 2018.	
COMPLEMENTAR: BENSOUSSAN, A.; LEE, T. L. <i>Essential Medicines in Complementary and Alternative Medicine</i>. London: Routledge, 2019. WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). <i>WHO Traditional Medicine Strategy 2014-2023</i>. Geneva: WHO, 2013. MONTI, D. A.; BEUTLER, J. J. <i>Integrative Oncology: Principles and Practice</i>. New York: Oxford University Press, 2015. CARNEIRO, M. F. <i>Aromaterapia aplicada à saúde</i>. São Paulo: Senac, 2017.	

RODRIGUES, E. *Etnobotânica e fitoterapia no Brasil*. São Paulo: Annablume, 2016.

Tópicos Avançados em Nutrição e Segurança do Paciente	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Estudo de aspectos avançados e interdisciplinares da nutrição clínica relacionados à segurança do paciente em diferentes contextos de atenção à saúde. Discussão das boas práticas em terapia nutricional, protocolos de segurança em nutrição hospitalar e ambulatorial, gerenciamento de riscos e prevenção de eventos adversos relacionados à alimentação e nutrição. Análise crítica de legislações, resoluções e diretrizes nacionais e internacionais. Abordagem de estudos de caso, indicadores de qualidade e auditoria em serviços de nutrição e dietética. Integração da nutrição baseada em evidências com as políticas de segurança do paciente.	
BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA:	
WAITZBERG, D. L. <i>Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica</i>. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. CUPPARI, L. <i>Nutrição Clínica no Adulto</i>. 3. ed. Barueri: Manole, 2020. BRASIL. Ministério da Saúde. <i>Programa Nacional de Segurança do Paciente</i>. Brasília: MS, 2014.	
COMPLEMENTAR:	
WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). <i>Patient Safety Curriculum Guide</i>. Geneva: WHO, 2011. ASPEN – American Society for Parenteral and Enteral Nutrition. <i>Guidelines for the Provision of Nutrition Support Therapy</i>. Silver Spring: ASPEN, 2016. ESPEN Guidelines. <i>Clinical Nutrition and Patient Safety</i>. Clinical Nutrition Journal, 2019. ANVISA. <i>Resoluções sobre Boas Práticas e Segurança em Serviços de Saúde</i>. Brasília: ANVISA, 2020. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. <i>Segurança do Paciente em Serviços de Saúde: Higienização das Mãos</i>. Brasília: ANVISA, 2012.	

Projeto Integrador V -	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Disciplina que promove a integração entre teoria e prática, com base em metodologias ativas e interdisciplinares, visando articular os conteúdos curriculares do curso de Nutrição e favorecer a formação crítica, reflexiva, ética e humanizada do futuro profissional. Envolve atividades de extensão, pesquisa e ensino em cenários reais e simulados de prática, estimulando a problematização de situações relacionadas à saúde, alimentação e nutrição. Possibilita a construção de projetos integradores, diagnósticos situacionais, ações educativas, elaboração de relatórios reflexivos e inserção em equipes multiprofissionais, consolidando competências previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs). Integração teoria-prática:Revisão dos conteúdos básicos, clínicos e sociais em Nutrição.Aplicação em contextos simulados e reais. Metodologias ativas e problematização:Estudos de caso, PBL (Problem Based Learning), projetos interdisciplinares.Simulações e oficinas. Extensão curricularizada:Educação alimentar e nutricional em escolas, unidades de saúde e comunidades.Projetos sociais em alimentação e saúde. Interdisciplinaridade e multiprofissionalidade:Integração com outros cursos da saúde.Atuação em equipes e resolução de problemas reais. Projetos integradores:Planejamento, execução e avaliação de projetos em Nutrição.Diagnóstico situacional e intervenções. Ética, cidadania e humanização:Postura profissional e comunicação. Responsabilidade social e compromisso ético. Produção e socialização de conhecimentos:Relatórios reflexivos, resumos, artigos e apresentações.Socialização em eventos acadêmicos.	
BIBLIOGRAFIA	

BÁSICA:

BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição**. Brasília, 2024.

BOSI, M. L. M.; PRADO, S. D. **Alimentação e Nutrição: Interdisciplinaridade na abordagem do fenômeno alimentar**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7. ed. São Paulo: Atlas.

MITRE, S. M.; BATISTA, R. S. **Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde**. Ciência & Saúde Coletiva, v. 13, 2008.

COMPLEMENTAR:

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia**. São Paulo: Paz e Terra.

MORAN, J. M. **Metodologias ativas para uma educação inovadora**. Porto Alegre: Penso.

SANTOS, L. A. S. **Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção da saúde**. Salvador: EDUFBA.

TARDIF, M. **Saberes docentes e formação profissional**. Petrópolis: Vozes.

VASCONCELOS, F. A. G. **História da Nutrição e da Alimentação no Brasil**. Florianópolis: EDUFSC.

Terapia Nutricional nos Processos Patológicos II	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Aprofundamento no estudo da fisiopatologia e dietoterapia aplicada às doenças crônicas não transmissíveis (diabetes, obesidade, dislipidemias, hipertensão arterial), doenças oncológicas, síndrome metabólica, doenças autoimunes e estados hipermetabólicos. Discussão sobre terapia nutricional enteral e parenteral em diferentes condições clínicas e em ambiente hospitalar. Estudo de casos clínicos, protocolos de atendimento e diretrizes nacionais e internacionais.	

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: *Alimentos, Nutrição e Dietoterapia*. 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.

CUPPARI, L. *Guia de Nutrição: Terapia Nutricional Enteral e Parenteral*. Barueri: Manole, 2019.

WAITZBERG, D. L. *Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica*. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017.

COMPLEMENTAR:

1. **SPEN.** *Clinical Guidelines: Nutrition Support of Adult Patients*. Silver Spring: ASPEN, 2016.
2. **ESPEN Guidelines.** *Clinical Nutrition in Adults*. Clinical Nutrition Journal, 2019.
3. **RIBEIRO, P. C.; SECOLI, S. R.** *Nutrição em Oncologia*. São Paulo: Atheneu, 2014.
4. **BRASIL. Ministério da Saúde.** *Protocolos de Atenção à Saúde do Adulto: DCNT*. Brasília: MS, 2018.

Nutrição Esportiva, Estética e Funcional

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Estudo dos princípios e fundamentos da nutrição aplicada ao esporte, estética e nutrição funcional. Avaliação nutricional e necessidades energéticas de praticantes de atividade física e atletas. Estratégias dietéticas para melhora do desempenho, composição corporal, emagrecimento, hipertrofia e recuperação pós-exercício. Suplementação nutricional e recursos ergogênicos com base em evidências científicas. Aspectos nutricionais voltados à estética, longevidade, prevenção do envelhecimento precoce e saúde da pele, cabelo e unhas. Abordagem dos conceitos da nutrição funcional, equilíbrio metabólico e utilização de fitonutrientes e compostos bioativos na promoção da saúde e qualidade de vida.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

SOUZA, R. A.; TIRAPEGUI, J. *Nutrição Esportiva: Fundamentos e Prática*. Barueri: Manole, 2020.

FRANÇA, C. N. *Nutrição Estética: bases científicas e aplicações práticas*. São Paulo: Phorte, 2019.

FISBERG, R. M.; MARCHIONI, D. M. L. *Nutrição Funcional: dos princípios à prática clínica*. São Paulo: Manole, 2018.

COMPLEMENTAR:

INTERNATIONAL SOCIETY OF SPORTS NUTRITION (ISSN). *Position Stand:*

Sports Nutrition. Journal of the ISSN, 2018.

PHILIPPI, S. T. *Nutrição e Metabolismo*. Barueri: Manole, 2017.

KATCH, V. L.; McARDLE, W. D.; KATCH, F. I. *Nutrição, Exercício e Saúde*. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

LIMA, N. R. V.; NOVAES, J. S. *Nutrição Aplicada à Estética*. São Paulo: Atheneu, 2016.

BIESALSKI, H. K.; GRIMM, P. *Nutrição Funcional: teoria e prática*. Stuttgart: Thieme, 2017.

Gastronomia e Inovação Alimentar

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Estudo dos fundamentos da gastronomia aplicada à ciência da nutrição e à inovação alimentar. Abordagem de técnicas culinárias tradicionais e contemporâneas, considerando aspectos nutricionais, culturais e sensoriais. Desenvolvimento de preparações funcionais, sustentáveis e voltadas à saúde, bem-estar e novas tendências de consumo. Aplicação da gastronomia experimental e da inovação tecnológica no design de alimentos, incluindo uso de ingredientes alternativos, superalimentos, plant-based, texturização, fermentação e técnicas de gastronomia molecular. Discussão sobre sustentabilidade, desperdício zero e empreendedorismo gastronômico na criação de novos produtos e serviços alimentares.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

PROENÇA, R. P. C. *Alimentação e Globalização: os desafios da inovação*. Florianópolis: UFSC, 2019.

CRUZ, A. G.; FARIA, J. A. F. *Inovação em Alimentos: ciência, tecnologia e saúde*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

VASCONCELOS, F. A. G. *Gastronomia e Ciência de Alimentos*. Barueri: Manole, 2017.

COMPLEMENTAR:

THIS, H. *Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor*. New York: Columbia University Press, 2006.

CHAVES, J. B. P.; SPOTO, M. H. F. *Novos Produtos Alimentícios: desenvolvimento e lançamento*. Barueri: Manole, 2015.

ONU/FAO. *Inovação e Sustentabilidade na Produção de Alimentos*. Roma: FAO, 2020.

BLUMENTHAL, H. *The Big Fat Duck Cookbook*. London: Bloomsbury, 2010.

MARTINS, J. G. *Gastronomia Funcional e Sustentável*. São Paulo: Senac, 2018.

Gestão de Nutrição em Alimentação Coletiva

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Estudo dos princípios de administração e gestão aplicados às Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Planejamento, organização, direção e controle em serviços de alimentação coletiva. Gestão de recursos humanos, financeiros, materiais e de qualidade. Planejamento de cardápios equilibrados, considerando aspectos nutricionais, sensoriais, culturais, econômicos e sustentáveis. Boas práticas de fabricação, higiene e segurança alimentar. Gestão de custos, compras, estoques e logística. Avaliação da qualidade dos serviços prestados, auditoria e indicadores de desempenho. Análise de políticas públicas, programas institucionais e responsabilidade social em alimentação coletiva.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. *Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer*. 7. ed. Barueri: Manole, 2016.

AKUTSU, R. C. et al. *Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição*. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2015.

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

COMPLEMENTAR:

SILVA, E. P.; CASTRO, L. C. V. *Nutrição em Alimentação Coletiva*. Rio de Janeiro: Rubio, 2018.

TEIXEIRA, S. M. F.; GERMANO, P. M. L. *Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação*. Barueri: Manole, 2017.

VASCONCELOS, F. A. G. *Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil*. 2. ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2019.

WHO – World Health Organization. *Healthy Diet Strategy for Institutions*. Geneva: WHO, 2019.

FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. *Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)*. Brasília: FNDE, 2020.

Nutrição Escolar

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Estudo da alimentação e nutrição no ambiente escolar, considerando aspectos fisiológicos, sociais, culturais e políticos. Planejamento de cardápios adequados às diferentes faixas etárias da infância e adolescência, respeitando as necessidades nutricionais, preferências alimentares e regionalismos. Avaliação do estado nutricional de escolares e estratégias de promoção da saúde no contexto educacional. Discussão sobre políticas públicas de alimentação escolar, com destaque para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e sua aplicabilidade. Abordagem da educação alimentar e nutricional como prática pedagógica e interdisciplinar, integrada ao currículo escolar.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). *Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): legislação e diretrizes*. Brasília: FNDE, 2020.

PHILIPPI, S. T. *Nutrição e Dietética*. 2. ed. Barueri: Manole, 2019.

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

COMPLEMENTAR:

CERVATO-MANCUSO, A. M.; VINCHA, K. R. R. *Educação Alimentar e Nutricional: da teoria à prática*. Rio de Janeiro: Rubio, 2017.

SILVA, E. P.; CASTRO, L. C. V. *Nutrição em Alimentação Coletiva*. Rio de Janeiro: Rubio, 2018.

BRASIL. Ministério da Educação. *Referências Nutricionais para o PNAE*. Brasília: MEC, 2019.

WHO – World Health Organization. *School Policy Framework on Diet and Physical Activity*. Geneva: WHO, 2017.

UNICEF. *Nutrição, Educação e Desenvolvimento Infantil*. Nova Iorque: UNICEF, 2018.

Empreendedorismo e Marketing

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Estudo dos fundamentos do empreendedorismo e do marketing voltados para a área da nutrição e saúde. Identificação de oportunidades de negócios em nutrição clínica, esportiva, estética, funcional, alimentação coletiva, saúde pública e serviços de consultoria. Desenvolvimento de competências para elaboração de planos de negócio, gestão de serviços e inovação em produtos e serviços nutricionais. Aplicação de estratégias de marketing digital, branding pessoal e institucional, relacionamento com clientes, ética e legislação profissional. Discussão sobre tendências de mercado, empreendedorismo social e sustentabilidade em negócios de nutrição.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

DORNELAS, J. C. A. *Empreendedorismo: transformando ideias em negócios*. 6. ed. Rio de Janeiro: Empreende/LTC, 2021.

KOTLER, P.; KELLER, K. L. *Administração de Marketing*. 16. ed. São Paulo: Pearson, 2018.

SEBRAE. *Empreendedorismo na Área da Saúde e Nutrição*. Brasília: Sebrae, 2020.

COMPLEMENTAR:

DORNELAS, J. C. A. *Planejando negócios sustentáveis*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.

CHURCHILL, G. A.; PETER, J. P. *Marketing: criando valor para o cliente*. São Paulo: Saraiva, 2016.

OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. *Business Model Generation*. Rio de Janeiro: Alta Books, 2010.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). *Resoluções e Código de Ética Profissional do Nutricionista*. Brasília: CFN, 2018.

KOTLER, P.; KARTAJAYA, H.; SETIAWAN, I. *Marketing 5.0: Tecnologia para a Humanidade*. Rio de Janeiro: Sextante, 2021.

Projeto de TCC	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Caminhos metodológicos e científicos na estruturação de um projeto de pesquisa. Etapas de um projeto de pesquisa: delimitação do tema, problema, hipótese, introdução, justificativa, objetivos, métodos e técnicas de pesquisa. Revisão bibliográfica: bases de dados, organização de referências e citação no texto. Diferenças e complementaridades das amostras nas metodologias qualitativas e quantitativas.	
BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA:	
1. GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2022.	
2. MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório publicações e trabalhos científicos. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021.	
3. TEIXEIRA, Elizabeth. As três Metodologia: Acadêmica, da ciência e da pesquisa. Rio de Janeiro, 2014.	
COMPLEMENTAR:	
1. AZEVEDO, C.B. Metodologia científica ao alcance de todos. 4ª ed. Barueri, SP: Manole, 2018.	
2. CRESWELL, John W. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. 5ª ed. Porto Alegre: Penso, 2021.	
3. Estrela, Carlos. Metodologia científica: ciência, ensino, pesquisa. (Métodos de pesquisa). (3rd	

edição). Grupo A, 2018.

4. Lozada, Gisele, e Karina da Silva Nunes. Metodologia Científica. Grupo A, 2019.

5. MARCONI, M.D.; LAKATOS, E.M. Técnicas de pesquisa. 9ª ed. São Paulo: Atlas, 2021.

Nutrição em Endocrinologia e Cirurgia Bariátrica

EMENTA:

Estudo das alterações metabólicas e hormonais relacionadas às principais doenças endócrinas e sua interface com a nutrição. Avaliação nutricional, prescrição dietoterápica e estratégias de intervenção no manejo de obesidade, diabetes mellitus, dislipidemias, síndrome metabólica, doenças da tireoide e outras endocrinopatias. Abordagem nutricional no pré e pós-operatório da cirurgia bariátrica, com ênfase em avaliação clínica, suplementação de macro e micronutrientes, prevenção de complicações e acompanhamento multiprofissional. Discussão de protocolos clínicos, diretrizes nacionais e internacionais e estudos de caso aplicados.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. *Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia*. 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.

CUPPARI, L. *Nutrição Clínica no Adulto*. 3. ed. Barueri: Manole, 2020.

WAITZBERG, D. L. *Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica*. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017.

COMPLEMENTAR:

BRASIL. Ministério da Saúde. *Diretrizes Brasileiras de Obesidade*. São Paulo: ABESO, 2016.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIRURGIA BARIÁTRICA E METABÓLICA (SBCBM). *Diretrizes para o Cuidado Nutricional no Paciente Bariátrico*. São Paulo: SBCBM, 2020.

ASPEN. *Guidelines for Nutrition Support of the Bariatric Surgery Patient*. Silver Spring: ASPEN, 2013.

ESPEY, L. L.; ESPEN Guidelines. *Clinical Nutrition in Endocrinology*. Clinical Nutrition Journal,

2019.

MONTEIRO, J. P. *Nutrição Clínica Funcional: dos Fundamentos à Prática*. São Paulo: VP, 2015.

Projeto Integrador VI -	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Disciplina que promove a integração entre teoria e prática, com base em metodologias ativas e interdisciplinares, visando articular os conteúdos curriculares do curso de Nutrição e favorecer a formação crítica, reflexiva, ética e humanizada do futuro profissional. Envolve atividades de extensão, pesquisa e ensino em cenários reais e simulados de prática, estimulando a problematização de situações relacionadas à saúde, alimentação e nutrição. Possibilita a construção de projetos integradores, diagnósticos situacionais, ações educativas, elaboração de relatórios reflexivos e inserção em equipes multiprofissionais, consolidando competências previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs). Integração teoria-prática: Revisão dos conteúdos básicos, clínicos e sociais em Nutrição. Aplicação em contextos simulados e reais. Metodologias ativas e problematização: Estudos de caso, PBL (Problem Based Learning), projetos interdisciplinares. Simulações e oficinas. Extensão curricularizada: Educação alimentar e nutricional em escolas, unidades de saúde e comunidades. Projetos sociais em alimentação e saúde. Interdisciplinaridade e multiprofissionalidade: Integração com outros cursos da saúde. Atuação em equipes e resolução de problemas reais. Projetos integradores: Planejamento, execução e avaliação de projetos em Nutrição. Diagnóstico situacional e intervenções. Ética, cidadania e humanização: Postura profissional e comunicação. Responsabilidade social e compromisso ético. Produção e socialização de conhecimentos: Relatórios reflexivos, resumos, artigos e apresentações. Socialização em eventos acadêmicos.	
BIBLIOGRAFIA	

BÁSICA:

BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição**. Brasília, 2024.

BOSI, M. L. M.; PRADO, S. D. **Alimentação e Nutrição: Interdisciplinaridade na abordagem do fenômeno alimentar**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7. ed. São Paulo: Atlas.

MITRE, S. M.; BATISTA, R. S. **Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde**. Ciência & Saúde Coletiva, v. 13, 2008.

COMPLEMENTAR:

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia**. São Paulo: Paz e Terra.

MORAN, J. M. **Metodologias ativas para uma educação inovadora**. Porto Alegre: Penso.

SANTOS, L. A. S. **Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção da saúde**. Salvador: EDUFBA.

TARDIF, M. **Saberes docentes e formação profissional**. Petrópolis: Vozes.

VASCONCELOS, F. A. G. **História da Nutrição e da Alimentação no Brasil**. Florianópolis: EDUFSC.

Prática em Atendimento Nutricional Remoto	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Vivência prática supervisionada em simulações de atendimento nutricional remoto (teleatendimento e teleconsulta), utilizando metodologias ativas de aprendizagem e recursos digitais. Desenvolvimento de habilidades técnicas, éticas e de comunicação na avaliação nutricional a distância, anamnese, prescrição dietética, elaboração de planos alimentares e orientações personalizadas em ambiente virtual. Discussão de protocolos de segurança, sigilo e confidencialidade de dados no teleatendimento em saúde. Estudo de casos clínicos simulados, com foco em nutrição clínica, saúde pública, nutrição esportiva e funcional, aplicando ferramentas de tecnologia da informação.	
BIBLIOGRAFIA	

BÁSICA:

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). *Resoluções sobre teleatendimento em Nutrição* – CFN nº 646/2021.

SILVA, R. M.; LOPES, F. C. *Telemedicina e Telessaúde: fundamentos e práticas*. Rio de Janeiro: Atheneu, 2020.

PHILIPPI, S. T. *Nutrição e Dietética*. 2. ed. Barueri: Manole, 2019.

COMPLEMENTAR:

AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION (ADA). *Standards of Practice for Telehealth in Nutrition and Dietetics*. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, 2020.

WHO – World Health Organization. *Telemedicine: Opportunities and Developments in Member States*. Geneva: WHO, 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Manual de Telessaúde para Atenção Primária*. Brasília: MS, 2019.

TANAKA, A.; PIRES, S. R. *Prática Clínica em Nutrição: estudos de caso*. São Paulo: Manole, 2018.

GROSS, J. L.; CAMPOS, S. A. *Ética e Humanização no Atendimento em Saúde*. São Paulo: Atheneu, 2017

Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica Ambulatorial	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Vivência prática supervisionada em atendimentos nutricionais no contexto ambulatorial e esportivo. Realização de anamnese, avaliação antropométrica, bioquímica, dietética e clínica de indivíduos em diferentes ciclos de vida. Planejamento de condutas dietoterápicas personalizadas para prevenção, tratamento de doenças e otimização do desempenho esportivo. Acompanhamento de atletas e praticantes de atividade física em diferentes modalidades, considerando suplementação, hidratação e estratégias nutricionais específicas. Discussão de casos clínicos e aplicação de protocolos baseados em evidências científicas.	
BIBLIOGRAFIA	
BÁSICA:	

CUPPARI, L. *Nutrição Clínica no Adulto*. 3. ed. Barueri: Manole, 2020.

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. *Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia*. 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.

WAITZBERG, D. L. *Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica*. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017.

COMPLEMENTAR:

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). *Código de Ética e Conduta do Nutricionista*. Brasília: CFN, 2018.

MONTEIRO, J. P. *Nutrição Clínica Funcional: dos Fundamentos à Prática*. São Paulo: VP, 2015.

ASPEN – American Society for Parenteral and Enteral Nutrition. *Guidelines for Clinical Nutrition Practice*. Silver Spring: ASPEN, 2019.

ESPEN Guidelines. *Clinical Nutrition in Outpatient Care*. Clinical Nutrition Journal, 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Protocolos de Atenção à Saúde do Adulto*. Brasília: MS, 2018.

Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica em Saúde Coletiva e Escolar

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Vivência prática supervisionada em serviços de saúde coletiva e no âmbito escolar, com foco na promoção da saúde, prevenção de doenças e assistência nutricional. Acompanhamento de ações em programas e políticas públicas de alimentação e nutrição, incluindo o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e estratégias intersetoriais de segurança alimentar e nutricional. Planejamento, execução e avaliação de atividades de educação alimentar e nutricional em escolas e comunidades. Aplicação de métodos de diagnóstico nutricional populacional e elaboração de intervenções coletivas voltadas para crianças, adolescentes e grupos populacionais específicos.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). *Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): legislação e diretrizes*. Brasília: FNDE, 2020.

PHILIPPI, S. T. *Nutrição e Dietética*. 2. ed. Barueri: Manole, 2019.

VASCONCELOS, F. A. G. *Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil*. 2. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2019.

COMPLEMENTAR:

CERVATO-MANCUSO, A. M.; VINCHA, K. R. R. *Educação Alimentar e*

Nutricional: da teoria à prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2017.

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

WHO – World Health Organization. *School Policy Framework on Diet and Physical Activity.* Geneva: WHO, 2017.

UNICEF. *Nutrição, Educação e Desenvolvimento Infantil.* Nova Iorque: UNICEF, 2018.

SILVA, E. P.; CASTRO, L. C. V. *Nutrição em Alimentação Coletiva.* Rio de Janeiro: Rubio, 2018.

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Elaboração de trabalho científico, sob orientação docente, com tema pertinente à área da Nutrição. Definição de problema, objetivos, revisão de literatura, metodologia e análise de dados. Aplicação de normas científicas e éticas na pesquisa. Redação, formatação e apresentação oral e escrita do trabalho de conclusão. Desenvolvimento de competências investigativas, de escrita acadêmica e de comunicação científica.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

GIL, A. C. *Métodos e Técnicas de Pesquisa Social.* 7. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. *Fundamentos de Metodologia Científica.* 8. ed. São Paulo: Atlas, 2021.

SEVERINO, A. J. *Metodologia do Trabalho Científico.* 24. ed. São Paulo: Cortez, 2019.

COMPLEMENTAR:

ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. *Normas de Referências Bibliográficas e Trabalhos Acadêmicos (NBR 6023, NBR 10520, NBR 14724).* Última atualização.

CRESWELL, J. W. *Projeto de Pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto.* 5. ed. Porto Alegre: Penso, 2021.

PEREIRA, M. G. *Epidemiologia: teoria e prática.* 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

RUDIO, F. V. *Introdução ao Projeto de Pesquisa Científica.* 39. ed. Petrópolis: Vozes, 2018.

MINAYO, M. C. S. *O Desafio do Conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde.* 15. ed. São Paulo: Hucitec, 2022.

Projeto Integrador VII -

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Disciplina que promove a integração entre teoria e prática, com base em metodologias ativas e interdisciplinares, visando articular os conteúdos curriculares do curso de Nutrição e favorecer a formação crítica, reflexiva, ética e humanizada do futuro profissional. Envolve atividades de extensão, pesquisa e ensino em cenários reais e simulados de prática, estimulando a problematização de situações relacionadas à saúde, alimentação e nutrição. Possibilita a construção de projetos integradores, diagnósticos situacionais, ações educativas, elaboração de relatórios reflexivos e inserção em equipes multiprofissionais, consolidando competências previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs).

Integração teoria-prática: Revisão dos conteúdos básicos, clínicos e sociais em Nutrição. Aplicação em contextos simulados e reais.

Metodologias ativas e problematização: Estudos de caso, PBL (Problem Based Learning), projetos interdisciplinares. Simulações e oficinas.

Extensão curricularizada: Educação alimentar e nutricional em escolas, unidades de saúde e comunidades. Projetos sociais em alimentação e saúde.

Interdisciplinaridade e multiprofissionalidade: Integração com outros cursos da saúde. Atuação em equipes e resolução de problemas reais.

Projetos integradores: Planejamento, execução e avaliação de projetos em Nutrição. Diagnóstico situacional e intervenções.

Ética, cidadania e humanização: Postura profissional e comunicação. Responsabilidade social e compromisso ético.

Produção e socialização de conhecimentos: Relatórios reflexivos, resumos, artigos e apresentações. Socialização em eventos acadêmicos.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de**

Graduação em Nutrição. Brasília, 2024.

BOSI, M. L. M.; PRADO, S. D. **Alimentação e Nutrição: Interdisciplinaridade na abordagem do fenômeno alimentar.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 7. ed. São Paulo: Atlas.

MITRE, S. M.; BATISTA, R. S. **Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde.** Ciência & Saúde Coletiva, v. 13, 2008.

COMPLEMENTAR:

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia.** São Paulo: Paz e Terra.

MORAN, J. M. **Metodologias ativas para uma educação inovadora.** Porto Alegre: Penso.

SANTOS, L. A. S. **Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção da saúde.** Salvador: EDUFBA.

TARDIF, M. **Saberes docentes e formação profissional.** Petrópolis: Vozes.

VASCONCELOS, F. A. G. **História da Nutrição e da Alimentação no Brasil.** Florianópolis: EDUFSC.

Estágio Supervisionado em Nutrição em Unidade de Alimentação Coletiva	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Vivência prática supervisionada em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), abrangendo planejamento, organização, execução e avaliação de serviços de alimentação coletiva. Acompanhamento de processos de produção de refeições, controle de qualidade, higiene e segurança alimentar. Gestão de recursos humanos, materiais e financeiros em serviços de alimentação. Desenvolvimento de cardápios nutricionalmente equilibrados, economicamente viáveis e culturalmente adequados. Implantação e monitoramento de boas práticas de fabricação, análise de riscos e pontos críticos de controle (APPCC). Avaliação de indicadores de qualidade e aplicação de políticas públicas de alimentação e nutrição.	

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. *Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer*. 7. ed. Barueri: Manole, 2016.

AKUTSU, R. C. et al. *Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição*. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2015.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). *Resoluções RDC 216/2004 e 275/2002. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação*.

COMPLEMENTAR:

1. **ILVA, E. P.; CASTRO, L. C. V.** *Nutrição em Alimentação Coletiva*. Rio de Janeiro: Rubio, 2018.
2. **TEIXEIRA, S. M. F.; GERMANO, P. M. L.** *Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação*. Barueri: Manole, 2017.
3. **VASCONCELOS, F. A. G.** *Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil*. 2. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2019.
4. **WHO – World Health Organization.** *Healthy Diet Strategy for Institutions*. Geneva: WHO, 2019.
5. **FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (PNAE).** *Programa Nacional de Alimentação Escolar*. Brasília: FNDE, 2020.

Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica
Hospitalar

OBRIGATÓRIA

EMENTA:

Vivência prática supervisionada em ambiente hospitalar, com atuação em diferentes níveis de complexidade da atenção nutricional. Acompanhamento do processo de cuidado nutricional (anamnese, avaliação clínica, antropométrica, bioquímica e dietética). Elaboração e implementação de planos alimentares individualizados, prescrição de dietas orais, enterais e parenterais. Discussão de casos clínicos, protocolos institucionais e condutas multiprofissionais. Aplicação de normas éticas, técnicas e de biossegurança no atendimento hospitalar. Desenvolvimento da autonomia, senso crítico e tomada de decisão no contexto da nutrição clínica hospitalar.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

WAITZBERG, D. L. *Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica*. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017.

CUPPARI, L. *Nutrição Clínica no Adulto*. 3. ed. Barueri: Manole, 2020.

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. *Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia*. 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.

COMPLEMENTAR:

ASPEN – American Society for Parenteral and Enteral Nutrition. *Guidelines for Clinical Nutrition in Hospitalized Patients.* Silver Spring: ASPEN, 2019.

ESPEN Guidelines. *Clinical Nutrition in Hospital Care.* Clinical Nutrition Journal, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Protocolos de Atenção Hospitalar e Terapia Nutricional.* Brasília: MS, 2016.

MONTEIRO, J. P. *Nutrição Clínica Funcional: dos Fundamentos à Prática.* São Paulo: VP, 2015.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). *Resoluções e Código de Ética Profissional do Nutricionista.* Brasília: CFN, 2018.

Projeto Integrador VIII -	OBRIGATÓRIA
EMENTA:	
Disciplina que promove a integração entre teoria e prática, com base em metodologias ativas e interdisciplinares, visando articular os conteúdos curriculares do curso de Nutrição e favorecer a formação crítica, reflexiva, ética e humanizada do futuro profissional. Envolve atividades de extensão, pesquisa e ensino em cenários reais e simulados de prática, estimulando a problematização de situações relacionadas à saúde, alimentação e nutrição. Possibilita a construção de projetos integradores, diagnósticos situacionais, ações educativas, elaboração de relatórios reflexivos e inserção em equipes multiprofissionais, consolidando competências previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs). Integração teoria-prática: Revisão dos conteúdos básicos, clínicos e sociais em Nutrição. Aplicação em contextos simulados e reais. Metodologias ativas e problematização: Estudos de caso, PBL (Problem Based Learning), projetos interdisciplinares. Simulações e oficinas. Extensão curricularizada: Educação alimentar e nutricional em escolas, unidades de saúde e comunidades. Projetos sociais em alimentação e saúde. Interdisciplinaridade e multiprofissionalidade: Integração com outros cursos da saúde. Atuação em equipes e resolução de problemas reais. Projetos integradores: Planejamento, execução e avaliação de projetos em Nutrição. Diagnóstico situacional e intervenções.	

Ética, cidadania e humanização: Postura profissional e comunicação. Responsabilidade social e compromisso ético.

Produção e socialização de conhecimentos: Relatórios reflexivos, resumos, artigos e apresentações. Socialização em eventos acadêmicos.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição**. Brasília, 2024.

BOSI, M. L. M.; PRADO, S. D. **Alimentação e Nutrição: Interdisciplinaridade na abordagem do fenômeno alimentar**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7. ed. São Paulo: Atlas.

MITRE, S. M.; BATISTA, R. S. **Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde**. Ciência & Saúde Coletiva, v. 13, 2008.

COMPLEMENTAR:

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia**. São Paulo: Paz e Terra.

MORAN, J. M. **Metodologias ativas para uma educação inovadora**. Porto Alegre: Penso.

SANTOS, L. A. S. **Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção da saúde**. Salvador: EDUFBA.

TARDIF, M. **Saberes docentes e formação profissional**. Petrópolis: Vozes.

VASCONCELOS, F. A. G. **História da Nutrição e da Alimentação no Brasil**. Florianópolis: EDUFSC.

OPTATIVAS

Língua Brasileira de sinais: Libras

EMENTA:

Princípios básicos do funcionamento da língua brasileira de sinais. Estrutura linguística em contextos comunicativos (frases, diálogos curtos). Aspectos peculiares da cultura das pessoas surdas. Fundamentos históricos da educação de surdos. Legislação específica. Educação

bilíngue e inclusiva.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1. GESSER, Audrei A. Libras? Que língua é essa? editora parábola;2015.
2. CAPOVILLA, Fernando César-RAPHAEL, Walkiria Duarte-MAURICIO, Aline Cristina L. A. Novo deit- libras, 3. Ed, editora EDUSP;2015.
3. PLINSKI, Rejane Regina, K. et al. Libras. 1ª ed. Grupo A, 2018.

COMPLEMENTAR:

1. Botelho, Paula. Linguagem e letramento na educação dos surdos - Ideologias e práticas pedagógicas. 3ª edição. Grupo Autêntica, 2007.
2. Coll, César, e Carles Monereo. Psicologia da educação virtual: aprender e ensinar com as tecnologias da informação e da comunicação. Grupo A, 2010.
3. Pereira, Rachel de C. Surdez: Aquisição de Linguagem e Inclusão Social. 2ª edição. Thieme Brazil, 2017.
4. Plinski, Rejane R., K. et al. Libras. Grupo A, 2018.
5. Quadros, Ronice M. Educação de surdos: a aquisição da linguagem. Grupo A, 1997.

Língua Inglesa Básica

EMENTA:

Aspectos e estruturas da Língua Inglesa em nível básico com foco no domínio das quatro habilidades comunicativas: Reading, listening speaking and writing, necessárias para a instrumentalização do futuro profissional de LI considerando o aspecto lexical da língua.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1. RICHARDS, Jack C. New interchange: english for international communication. Cambridge: Cambridge University Press, 2006. 146 p.
2. TORRES, Nelson. Gramática prática da língua inglesa: o inglês descomplicado. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2001. 528 p.
3. MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura, módulo II. São Paulo: Textonovo, 2001. 134 p.

COMPLEMENTAR:

1. Abrantes, Elisa, L. et al. Práticas discursivas de língua inglesa: gêneros acadêmicos. Grupo A, 2020.
2. Boas, Isabela de Freitas V. Teaching EFL writing – A practical approach for skills-integrated contexts. Cengage Learning Brasil, 2018.
3. Hainzenreder, Larissa, S. et al. Semântica do inglês. Grupo A, 2018.
4. SILVA, Dayse Cristina Ferreira da. Sintaxe da língua inglesa [recurso eletrônico] / Dayse

Cristina Ferreira da Silva; [revisão técnica: Joice Machado]. – Porto Alegre SAGAH, 2017.

Primeiros Socorros

EMENTA:

Disciplina teórico-prática que aborda e aplica o conhecimento científico para o atendimento em primeiros socorros. Integra o cuidado de indivíduos vítimas de agravos diversos que necessitem de ações imediatas do profissional da saúde. Planeja, sistematiza e implementa a assistência em situações baseadas em evidências. Enfoca a dimensão do trabalho interdisciplinar.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1. CARVALHO, Marcelo Gomes. Suporte básico de vida no trauma. São Paulo: Livraria Médica Paulista, 2008.
2. MARTINS, Herlon Saraiva et. al. Emergências Clínicas. 6. ed. Barueri: Manole, 2011.
3. MORTON, Patrícia Gonçes; FONTAINE, Dorrie K. Cuidados críticos de enfermagem: uma abordagem holística. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 1500 p. ISBN 978-85-277-1717-5.

COMPLEMENTAR:

1. Bickley, Lynn, S. et al. Bates - Propedêutica Médica. 13ª edição. Grupo GEN, 2022.
2. HINKLE, Janice, L. e Kerry H. CHEEVER. Brunner & Suddarth - Tratado de Enfermagem Médico-Cirúrgica - 2 Vols. 14ª edição. Grupo GEN, 2020.
3. QUILICI, Ana Paula; TIMERMAN, Sergio. Suporte Básico de Vida: Primeiro Atendimento na Emergência para Profissionais da Saúde. Barueri, São Paulo: Editora Manole, 2011.
4. SANTOS, Nívea Cristina Moreira. Urgência e emergência para enfermagem: do atendimento pré-hospitalar (APH) à sala de emergência. 6. ed. rev. e atual. São Paulo: Látia, 2010.
5. SOUSA, Lucila Medeiros Minichello D. Suporte Básico a vida. São Paulo: Editora Saraiva, 2014.