



F A C U L D A D E

**Dinâmica**

*FORMANDO PESSOAS*

**PROJETO  
PEDAGÓGICO  
DE CURSO – PPC  
NUTRIÇÃO**

**2022**



F A C U L D A D E  
**Dinâmica**  
*FORMANDO PESSOAS*

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO**  
**PPC**

**NUTRIÇÃO**

**BACHARELADO**

**Ponte Nova – MG**  
**2022**

**DADOS DE IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL****MANTENEDORA:** SOCIEDADE EDUCACIONAL SUPERIOR DE PONTE NOVA LTDA.**CNPJ/MF:** 05.126.777/0001-10**MANTIDA:** FACULDADE DINÂMICA DO VALE DO PIRANGA**TIPO DE PROCESSO:** RECONHECIMENTO – CURSO DE GRADUAÇÃO**Ato de Autorização:** Portaria SERES-MEC nº 1031 de 29/09/2017 (DOU de 03/10/2017)**Ato de Reconhecimento:**

<b>Curso objeto de Verificação</b>	<b>Habilitação</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Nº de vagas solicitadas e turno</b>
NUTRIÇÃO	BACHARELADO	PRESENCIAL	60 VAGAS ANUAIS
<b>Conceito do Curso (CC)</b>	<b>ENADE</b>		<b>Índice Geral de Curso (ICG)</b>

**Nº DO PROCESSO (E-MEC):** 202002249**CÓDIGO DO CURSO:** 1396874**ENDEREÇO DE OFERTA DO CURSO:**

Rua G, nº 205, Lote 11, Bairro Paraíso, Ponte Nova – MG, CEP: 35430-302.

**COORDENADOR DO CURSO:** MARIA ELIZA DE CASTRO MOREIRA**NOME E INSTITUIÇÃO DO(S) CONSULTOR(ES) DESIGNADO(S) PARA A VERIFICAÇÃO:**

**FACULDADE DINÂMICA DO VALE DO PIRANGA – FADIP**

**DIREÇÃO GERAL**

José Cláudio Maciel de Oliveira

**DIREÇÃO ACADÊMICA**

Leilson Soares Viana

**PROCURADORA E PESQUISADORA INSTITUCIONAL**

Juliana Hipólito Pessotti

**EQUIPE DE ORGANIZAÇÃO**

Juliana Hipólito Pessotti (Procuradora e Pesquisadora Institucional)

Leilson Soares Viana (Diretor Acadêmico)

Maria Eliza de Castro Moreira (Coordenadora do Curso e Presidente do NDE);

Desirrê Moraes Dias (NDE)

Bruna Soares de Souza Lima Rodrigues (NDE)

Juliana Hipólito Pessotti (NDE)

Maria Isabel Cristina Batista Mayrink (NDE)

Ponte Nova/MG, 15 de março de 2022.

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**  
**FACULDADE DINÂMICA DO VALE DO PIRANGA - FADIP**

**SUMÁRIO**

<b>CAPÍTULO I</b> .....	<b>9</b>
<b>INFORMAÇÕES PRELIMINARES</b> .....	<b>9</b>
I. ENTIDADE MANTENEDORA.....	9
II. ENTIDADE MANTIDA E NOME DA IES .....	9
III. BASE LEGAL, ENDEREÇO E ATOS LEGAIS .....	9
IV. PERFIL E MISSÃO DA FACULDADE DINÂMICA DO VALE DO PIRANGA.....	10
V. DADOS SOCIOECONÔMICOS REGIONAIS E CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO .....	12
VI. BREVE HISTÓRICO DA FADIP .....	14
VII. NOME DO CURSO .....	14
VIII. MODALIDADE DE OFERTA .....	17
IX. POLÍTICAS DE INSTITUCIONALIZAÇÃO DE MODALIDADES A DISTÂNCIA .....	18
X. POLOS DE OFERTA DO CURSO .....	18
XI. ENDEREÇO DE FUNCIONAMENTO DO CURSO.....	18
XII. PROCESSO DE CONSTRUÇÃO, IMPLANTAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO PPC .....	18
XIII. ATOS LEGAIS DO CURSO.....	20
XIV. CONDIÇÕES DA AUTORIZAÇÃO DO CURSO .....	20
XV. CONCEITOS ANTERIORES .....	20
XVI. DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS .....	20
XVII. DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS DA EDUCAÇÃO BÁSICA PARA CURSOS DE LICENCIATURA .....	22
XVIII. NÚMERO DE VAGAS.....	22
XIX. CONCEITO DE CURSO .....	23
XX. ENADE .....	23
XXI. PROTOCOLO DE COMPROMISSO .....	24
XXII. OBSERVAÇÕES EM RELAÇÃO AO DESPACHO SANEADOR .....	24
XXIII. OUTROS TERMOS E PROTOCOLOS.....	24
XXIV. TURNO DE FUNCIONAMENTO DO CURSO .....	24
XXV. CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO .....	24
XXVI. INTEGRALIZAÇÃO .....	24
XXVII. PERFIL DO COORDENADOR DO CURSO .....	25
XXVIII. EQUIPE MULTIDISCIPLINAR .....	26
XXIX. ÍNDICE DE QUALIFICAÇÃO DO CORPO DOCENTE .....	26
XXX. TITULAÇÃO DO CORPO DOCENTE.....	27
XXXI. TUTORES A DISTÂNCIA .....	27
XXXII. TUTORES PRESENCIAIS .....	27
XXXIII. TEMPO MÉDIO DE PERMANÊNCIA DO CORPO DOCENTE NO CURSO.....	27

XXXIV. DISCIPLINAS OFERTADAS EM LÍNGUA ESTRANGEIRA.....	27
XXXV. UNIDADE CURRICULAR DE LIBRAS.....	28
XXXVI. CONVÊNIOS .....	28
XXXVII. COMPARTILHAMENTO DA REDE DO SUS .....	28
XXXVIII QUANTITATIVO ANUAL DO CORPO DISCENTE .....	28
XXXIX. ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS .....	29
<b>CAPÍTULO II.....</b>	<b>31</b>
<b>DIMENSÃO 1: ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....</b>	<b>31</b>
<b>1. DIMENSÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....</b>	<b>31</b>
1.1. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO .....	32
1.2. OBJETIVOS DO CURSO.....	34
1.3. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO.....	37
1.4. ESTRUTURA CURRICULAR .....	40
1.5. CONTEÚDOS CURRICULARES.....	43
1.6. METODOLOGIA .....	45
1.7. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO .....	48
1.8. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO – RELAÇÃO COM A REDE DE ESCOLAS DA EDUCAÇÃO BÁSICA (OBRIGATÓRIO PARA LICENCIATURAS) .....	51
1.9. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO – RELAÇÃO TEORIA E PRÁTICA (OBRIGATÓRIO PARA LICENCIATURAS).....	51
1.10. ATIVIDADES COMPLEMENTARES .....	51
1.11. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) .....	53
1.12. APOIO AOS DISCENTES.....	56
1.13. GESTÃO DO CURSO E PROCESSO DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA .....	59
1.14. ATIVIDADES DE TUTORIA.....	61
1.15. CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS ÀS ATIVIDADES DE TUTORIA . .....	61
1.16. TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC) NO PROCESSO ENSINO- APRENDIZAGEM.....	61
1.17. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA).....	64
1.18. MATERIAL DIDÁTICO.....	64
1.19. PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM.....	64
1.20. NÚMERO DE VAGAS .....	66
1.21. INTEGRAÇÃO COM AS REDES PÚBLICAS DE ENSINO .....	67
1.22. INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE (SUS) .....	67
1.23. ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE .....	69
1.24. ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA LICENCIATURAS .....	71
<b>CAPITULO III.....</b>	<b>72</b>
<b>DIMENSÃO 2: CORPO DOCENTE E TUTORIAL.....</b>	<b>72</b>

<b>2. CORPO DOCENTE E TUTORIAL.....</b>	<b>72</b>
2.1. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE .....	72
2.2. EQUIPE MULTIDISCIPLINAR.....	75
2.3. ATUAÇÃO DO COORDENADOR.....	75
2.4. REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR .....	79
2.5. CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO .....	81
2.6. REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO .....	83
2.7. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO DOCENTE .....	84
2.8. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO BÁSICA.....	88
2.9. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA SUPERIOR .....	88
2.10. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA. ....	90
2.11. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA TUTORIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA.....	90
2.12. ATUAÇÃO DO COLEGIADO DE CURSO OU EQUIVALENTE.....	90
2.13. TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE TUTORES DO CURSO .....	91
2.14. EXPERIÊNCIA DO CORPO DE TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA.....	91
2.15. INTERAÇÃO ENTRE TUTORES (PRESENCIAIS – QUANDO FOR O CASO – E A DISTÂNCIA), DOCENTES E COORDENADORES DE CURSO A DISTÂNCIA .....	92
2.16. PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA.....	92
<b>CAPÍTULO IV.....</b>	<b>93</b>
<b>DIMENSÃO 3: INFRAESTRUTURA.....</b>	<b>93</b>
<b>3. INFRAESTRUTURA.....</b>	<b>93</b>
3.1. ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES EM TEMPO INTEGRAL .....	93
3.2. ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR.....	94
3.3. SALA COLETIVA DOS PROFESSORES .....	95
3.4. SALAS DE AULA.....	96
3.5. ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA.....	99
3.6. BIBLIOGRAFIA BÁSICA POR UNIDADE CURRICULAR (UC) .....	100
3.7. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR POR UNIDADE CURRICULAR (UC).....	102
3.8. LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA .....	103
3.9. LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA .....	105
3.10. LABORATÓRIOS DE ENSINO PARA A ÁREA DE SAÚDE.....	108
3.11. LABORATÓRIOS DE HABILIDADES .....	110
3.12. UNIDADES HOSPITALARES E COMPLEXO ASSISTENCIAL CONVENIADOS .....	112
3.13. BIOTÉRIOS .....	114
3.14. PROCESSO DE CONTROLE DE PRODUÇÃO OU DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO (LOGÍSTICA) .....	114
3.15. NÚCLEO DE PRÁTICAS JURÍDICAS: ATIVIDADES BÁSICAS E ARBITRAGEM, NEGOCIAÇÃO, CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ATIVIDADES JURÍDICAS REAIS.....	114
3.16. COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP).....	114
3.17. COMITÊ DE ÉTICA NA UTILIZAÇÃO DE ANIMAIS (CEUA) .....	116

<b>APÊNDICES DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO .....</b>	<b>117</b>
APÊNDICE A: MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO .....	118
APÊNDICE B: EMENTÁRIO DO CURSO DE NUTRIÇÃO.....	121



## **CAPÍTULO I**

### **INFORMAÇÕES PRELIMINARES**

#### **I. ENTIDADE MANTENEDORA**

SESP – Sociedade Educacional Superior de Ponte Nova  
CNPJ/MF: 05.126.777/0001/10

#### **II. ENTIDADE MANTIDA E NOME DA IES**

Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga – FADIP  
Organização Acadêmica: Faculdade  
Categoria Administrativa: Privada – Particular em Sentido Estrito  
Direção Geral: José Cláudio Maciel de Oliveira  
Direção Acadêmica: Prof. Leilson Soares Viana  
Procuradora e Pesquisadora Institucional: Juliana Hipólito Pessotti  
Coordenadora do Curso de Nutrição: Maria Eliza de Castro Moreira

#### **III. BASE LEGAL, ENDEREÇO E ATOS LEGAIS**

##### **Base Legal**

A Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga (FADIP) é mantida pela pessoa jurídica SESP – Sociedade Educacional Superior de Ponte Nova Ltda., instituída aos 25 dias do mês de junho de 2002, conforme Contrato Social registrado no livro no A-11, fls. nº 081, nº de ordem 861, protocolado em 26 de junho de 2002, sob o nº 9609, do Cartório Mauro Ribeiro de Registro de Protestos, Títulos e Documentos e Civil das Pessoas Jurídicas da Comarca de Ponte Nova, Estado de Minas Gerais, sendo sua última alteração contratual datada de 10 de dezembro de 2020 e registrada na Junta Comercial do Estado de Minas Gerais sob o nº 8277970, em 13 de janeiro 2021.

Atualmente a SESP tem como objeto social a exploração e a manutenção de escolas de ensino superior, pós-graduação, cursos de extensão e atividades de

pesquisa e extensão equivalentes; a exploração e a manutenção da atividade de educação profissional de nível técnico e geral.

**Endereço:**

Rua Anibal Lopes Neto nº 205, Bairro Paraíso em Ponte Nova - MG CEP.: 35.430-633.

Telefone: (31) 3817-2010.

**Atos Legais**

Credenciamento Institucional: Portaria MEC nº1.363 de 18/07/2006.

Recredenciamento Institucional: Portaria SERES-MEC nº 279 de 18 de abril de 2016.

Autorização do Curso de Nutrição: Portaria SERES-MEC nº 1031 de 29/09/2017 (DOU de 03/10/2017)

**IV. PERFIL E MISSÃO DA FACULDADE DINÂMICA DO VALE DO PIRANGA**

**Perfil**

A FADIP assume o perfil de uma Instituição de Educação Superior moderna, cuja produção de conhecimento acompanhe criticamente as transformações da sociedade. Busca representar uma Faculdade Referencial, cuja excelência no desenvolvimento científico, tecnológico, artístico, cultural e da formação profissional contribua para a solução das questões que a sociedade enfrenta. Procura, ainda, ser capaz de traduzir a constante atualização do conhecimento em prol da formação dos egressos.

De uma forma geral, a Faculdade Dinâmica visa promover o alto desempenho de seus egressos, por meio da articulação ensino-pesquisa-extensão, em seus mais diversos níveis, tendo em vista o comprometimento com a realidade social do meio em que está inserida.

Especificamente, pretende-se:

- ✓ Preparar e formar profissionais de nível superior para o exercício de atividades especializadas;
- ✓ Realizar pesquisas nos vários campos de conhecimento, estendendo seus benefícios à comunidade;

- ✓ Estabelecer relações de parceria, em forma de convênios, em prol da comunidade acadêmica e da melhoria da qualidade de vida da comunidade local;
- ✓ Promover a divulgação e a difusão de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade;
- ✓ Ampliar e investir na expansão e melhoria da infraestrutura da instituição.

### **Missão**

Formar pessoas e transformar a sociedade por meio da educação.

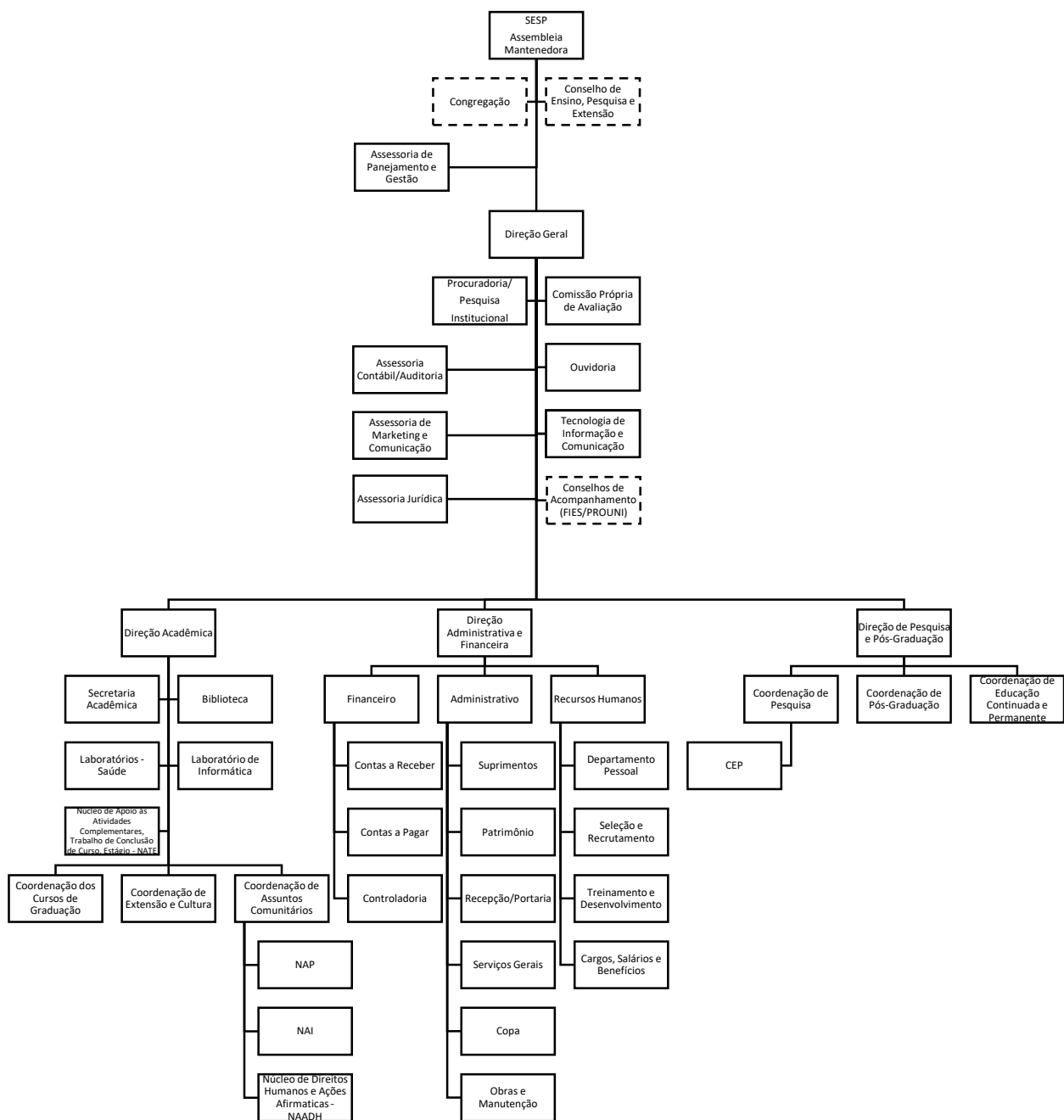
### **Visão**

Ser uma instituição sustentável, de referência na formação de pessoas, reconhecida e consolidada nacionalmente pela sua responsabilidade com a educação de excelência.

### **Princípios e Valores**

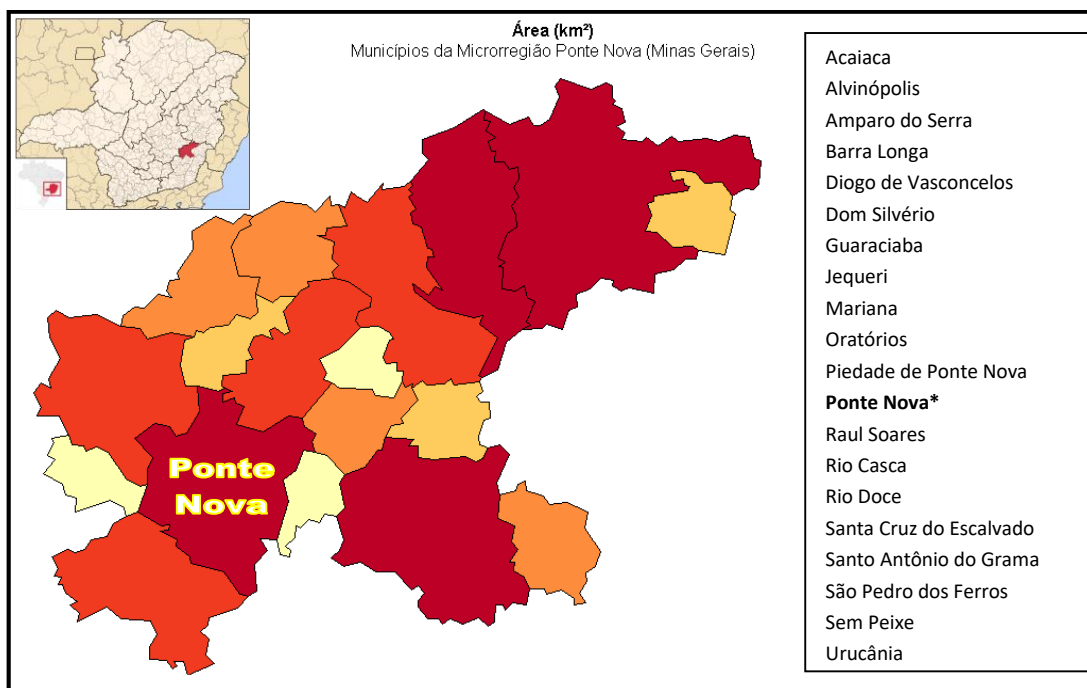
- Respeito à Vida e à Diversidade;
- Promoção da Inclusão e da Justiça Social;
- Ética e Humanização como pilares das nossas ações;
- Busca constante pela Inovação;
- Foco na Sustentabilidade ambiental, social e econômica;
- Valorização de quem promove a educação e a cultura;
- Compromisso em Formar Pessoas.

### **Estrutura Organizacional**



## V. DADOS SOCIOECONÔMICOS REGIONAIS E CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO

Como polo da microrregião do Vale Piranga, a cidade de Ponte Nova está no centro de um grupo de mais de 20 municípios que abrange uma área 4.874,814 Km<sup>2</sup>.



Fonte: Atlas do Desenvolvimento Humano no Brasil.

A região de Ponte Nova concentra uma população de mais de 350.000 (trezentos e cinquenta mil) habitantes, segundo estimativas do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) para 2020.

	MUNICÍPIO	POPULAÇÃO
1	Acaiaca	4050
2	Alvinópolis	15.630
3	Amparo do Serra	5.053
4	Barra Longa	6.143
5	Diogo de Vasconcelos	3.929
6	Dom Silvério	5.346
7	Guaraciaba	10.527
8	Jequeri	12.993
9	Mariana	58.233
10	Oratórios	4.673
11	Piedade de Ponte Nova	4.197
12	<b>Ponte Nova</b>	<b>59.814</b>
13	Raul Soares	24.408
14	Rio Casca	14.310
15	Rio Doce	2.588
16	Santa Cruz do Escalvado	5.026
17	Santo Antônio do Grama	4.120
18	São Pedro dos Ferros	8.356
19	Sem Peixe	2.847
20	Teixeiras	11.670
21	Urucânia	10.583
22	Viçosa	79.388
	<b>TOTAL</b>	<b>353.884</b>

Fonte: IBGE Censo 2020

Comprometida com a qualidade da educação, a Faculdade Dinâmica tem-se constituído ao longo desses anos, atendendo uma demanda local e regional (alunos do município sede e municípios limítrofes a uma distância aproximada de 80 Km), com importante participação no ambiente socioeconômico e cultural desses municípios. Para o cumprimento de sua missão, a Faculdade Dinâmica vem se empenhando na interação faculdade e sociedade, ampliando sua área de atuação, principalmente a partir de 2015, com a implantação do Curso de Medicina que a projetou para uma demanda de âmbito nacional, e mais recentemente com o projeto de EAD que também coloca a instituição com potencial para atender demandas para além do seu raio de ação loco-regional.

Nesse sentido, a Faculdade está integrada à realidade de uma cidade que experimenta inédito incremento nos diversos setores sociais, econômicos e culturais. Foi concebida para perseguir as mais exigentes metas de excelência, para oferecer desde o início, ao estudante, uma formação profissional coerente com os fundamentos educacionais atualizados.

A instituição consolida as aspirações de uma equipe de educadores e de uma comunidade que acreditam no disseminar da educação como recurso fundamental para a promoção das pessoas, em sua formação integral e no desenvolvimento de uma sociedade mais justa, fraterna e igualitária, em evidente soma de esforços nas vertentes da atividade socioeconômica e cultural.

Soma-se a isso, a preocupação com um processo ensino-aprendizagem de qualidade pelo oferecimento de cursos estruturados de forma autônoma e criativa, visando à formação de profissionais bem preparados intelectualmente e aptos ao exercício, com responsabilidade e compromisso social.

## **VI. BREVE HISTÓRICO DA FADIP**

A FADIP constrói sua história integrando a realidade de uma cidade reconhecida como polo regional nas áreas de saúde, comércio, indústria, agropecuária, dentre outras, com um projeto educacional de vanguarda, voltado à formação de profissionais de qualidade. Seu credenciamento foi concedido pelo MEC no dia 18/07/2006, por intermédio da Portaria nº 1336, publicada no DOU do dia 19/07/2006, página 28, coluna 1, e registrada no Ministério da Educação (MEC) sob o nº 2636. O primeiro Recredenciamento da IES foi autorizado pela Portaria SERES-MEC nº 279, de 18.04.2016. Em 12.03.2019, foi protocolado o segundo Recredenciamento da IES, sob o número 201904724.

Instalada em sede própria, a FADIP dispõe de amplo espaço para os alunos, professores e funcionários e, ainda, conta com significativa possibilidade de ampliação, o que de fato, já vem ocorrendo nos últimos anos.

Atualmente, possui em funcionamento nove cursos de graduação na área de Bacharelado, todos em regime presencial e semestral: Administração, Ciências Contábeis, Direito, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Medicina, Nutrição e Psicologia. O funcionamento dos cursos ocorre no período noturno, exceto para o Curso de Medicina, com funcionamento nos turnos matutino e vespertino.

O primeiro Curso de Graduação da Faculdade Dinâmica, o Curso de Bacharelado em Direito, teve início de funcionamento em 06 de novembro de 2006, com 120 (cento e vinte) vagas anuais autorizadas. O credenciamento da Instituição e a autorização do curso de Direito ocorreram simultaneamente. O curso foi autorizado pela Portaria nº. 1336, de 18 de julho de 2006, e reconhecido pela Portaria nº. 39, de 19 de abril de 2012, publicada no Diário Oficial da União em 20 de abril de 2012. O curso foi reconhecido pela Portaria nº. 39, de 19.04.2012 e teve sua primeira Renovação de Reconhecimento por meio da Portaria nº 575, de 30.09.2016, a segunda Renovação de Reconhecimento pela Portaria nº. 268, de 03.04.2017 e a terceira Renovação de Reconhecimento pela Portaria nº. 207, de 25 de junho de 2020.

Em 06 de fevereiro de 2009 foi autorizado o segundo curso da IES, Bacharelado em Farmácia, pela Portaria nº. 174, publicada no Diário Oficial da União em 06 de fevereiro de 2009, cujo funcionamento teve início em 04 de março de 2009 e conta com 60 (sessenta) vagas anuais autorizadas. Reconhecido pela Portaria nº. 39, de 14 de fevereiro de 2013. Teve sua primeira Renovação de Reconhecimento autorizada pela Portaria 1344 de 15.12.2017 e a segunda Renovação de Reconhecimento pela Portaria nº 947, de 30 de agosto de 2021.

Em 2011, o Curso de Bacharelado em Enfermagem passou a integrar a instituição, autorizado pela Portaria nº. 139, de 13 de janeiro de 2011, publicada no Diário Oficial da União em 17 de janeiro de 2011, e com início de funcionamento em 07 de fevereiro de 2011. Reconhecido pela Portaria nº 465, de 09.09.2016 e teve sua primeira Renovação de Reconhecimento por meio da Portaria nº 947, de 30 de agosto de 2021.

Em 2013, dois novos cursos passaram a integrar as atividades acadêmicas da Faculdade Dinâmica: (i) o Curso Bacharelado em Administração, autorizado pela Portaria nº. 169, de 13 de setembro de 2012, publicada no Diário Oficial da União em

14 de setembro de 2012, com início de funcionamento em 04 de fevereiro de 2013, com 60 (sessenta) vagas anuais autorizadas. O Curso foi reconhecido pela Portaria nº. 250 de 30 de junho de 2016, publicada no DOU em 01 de julho de 2016; e teve sua primeira Renovação de Reconhecimento pela Portaria nº. 207, de 25 de junho de 2020; (ii) o Curso de Ciências Contábeis, autorizado pela Portaria nº 246, de 31 de maio de 2013, publicada no Diário Oficial da União em 03 de junho de 2013, com início das atividades em 30 de julho de 2013, com 80 (oitenta) vagas anuais autorizadas. O Curso foi reconhecido pela Portaria nº. 766 de 21.07.2017 e teve sua primeira Renovação de Reconhecimento pela Portaria nº. 207, de 25 de junho de 2020.

Em 2014, foi autorizado a compor o rol de cursos ofertados pela Faculdade Dinâmica o curso de Bacharelado em Fisioterapia, autorizado pela Portaria nº 602, de 29 de outubro de 2014, publicada no Diário Oficial da União em 30 de outubro de 2014. Teve seu funcionamento iniciado em 02.02.2015, com 80 (oitenta) vagas anuais autorizadas. Foi reconhecido pela Portaria 293 de 18.06.2019 e teve sua primeira Renovação de Reconhecimento pela Portaria nº. 110, de 04 de fevereiro de 2021.

Em 2015 foi autorizado o curso de Bacharelado em Medicina pela Portaria nº. 302, de 15 de abril de 2015, publicada no Diário Oficial da União em 16 de abril de 2015, com início de funcionamento em 03 de agosto de 2015, com 61 (sessenta e uma) vagas anuais autorizadas. Atualmente, encontra-se na fase de Reconhecimento do Curso, protocolado em 02.02.2019, sob o número 201901047.

Em 2018 o curso de Nutrição também passou a ser oferecido na Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga, tendo sido autorizado pela Portaria MEC nº 1031, de 29 de setembro de 2017, publicada no DOU de 03 de outubro de 2017, com 60 (sessenta) vagas anuais autorizadas. Atualmente, encontra-se na fase de Reconhecimento do Curso, protocolado em 06.05.2020, sob o número 202002249.

O nono Curso da FADIP foi o de Bacharelado em Psicologia, autorizado pela Portaria 570 de 22.08.2018. Iniciou seu funcionamento em 04 de fevereiro de 2019, com 60 (sessenta) vagas anuais autorizadas. Atualmente, encontra-se na fase de Reconhecimento do Curso, protocolado em 02.09.2021, sob o número 202118761.

Atualmente, a FADIP ainda oferece o Mestrado Profissional, *stricto sensu*, em “Ensino de Ciências da Saúde e do Ambiente” (PROCISA), foi recomendado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), com início das atividades no segundo semestre de 2017. A FADIP possui ainda dois cursos de pós-graduação *lato sensu*, a saber, “Especialização em Educação: Teorias e Métodos



de Ensino” e “Especialização em Preceptorial na área de Saúde”. Atualmente, a Faculdade Dinâmica possui 111 (cento e dez) docentes e 866 (oitocentos e sessenta e seis) discentes.

Além das unidades curriculares tradicionais, os alunos contam com atividades de pesquisa e extensão, desenvolvidas de modo indissociável às ações de ensino de graduação e de pós-graduação. De fato, nos nove cursos de graduação, nas duas especializações e no mestrado, os discentes participam ativamente de atividades de pesquisa, com temas de interesse dos próprios alunos, orientados pelos docentes da Instituição. Como a maioria dos cursos encontra-se na área da saúde, pode-se dizer que a maioria das atividades de pesquisa acontece, também, nesse campo do conhecimento.

As atividades de extensão da FADIP se estendem a todos os cursos da instituição, constituindo-se como componente curricular obrigatório na formação acadêmica. São voltadas especialmente para os alunos da graduação, ao longo de todo o curso, desenvolvendo-se a partir de projetos concebidos na faculdade pelos próprios discentes e orientados pelos docentes, visando a interação com a comunidade, além da promoção de qualidade de vida, a informação sobre as mais diversas temáticas e o processo de ensino e aprendizagem nas mais díspares áreas do conhecimento. De modo similar ao descrito para a pesquisa, a maior parte das atividades de extensão acontece na área da saúde, dada a maior concentração de cursos nesse campo do conhecimento.

## **VII. NOME DO CURSO**

Curso de Nutrição.

## **VIII. MODALIDADE DE OFERTA**

Presencial.

## **IX. POLÍTICAS DE INSTITUCIONALIZAÇÃO DE MODALIDADES A DISTÂNCIA**

Tratando-se de um projeto de curso presencial, esse requisito não se aplica ao presente processo.

## **X. POLOS DE OFERTA DO CURSO**

Tratando-se de um projeto de curso presencial, esse requisito não se aplica ao presente processo.

## **XI. ENDEREÇO DE FUNCIONAMENTO DO CURSO**

O Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica funciona na Sede Própria da IES, localizada à Rua Anibal Lopes Neto nº 205, Bairro Paraíso em Ponte Nova - MG CEP.: 35.430-633. Telefone: (31) 3817-2010

## **XII. PROCESSO DE CONSTRUÇÃO, IMPLANTAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO PPC**

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição (PPC) reflete as expectativas educacionais da instituição por meio do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI). O processo de construção, implantação e consolidação foi baseado nas Diretrizes Curriculares do Curso de Nutrição (a resolução CNE/CES 1.133 de 7 de agosto de 2001), na Resolução CNE/CES nº 4, de 6/4/09 (que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração do curso de graduação em Nutrição), em conjunto com a realidade da Nutrição local e regional, para que o aluno tenha visão inovadora e crítica, que o capacite ao exercício das funções, de forma humanizada, participativa e integrada ao Sistema Único de Saúde, sendo capaz de desenvolver programas técnicos, científicos, culturais e de políticas de saúde em alimentação e nutrição. O Nutricionista é um profissional da área de saúde de nível superior designado pelo Decreto Lei nº 8.234/91, que é regulamentado pelo Conselho Federal de Nutricionista - CFN (Decreto n.º 4.444, de 30 de janeiro de 1.980). O Nutricionista presta assistência às pessoas, participando da prevenção e recuperação da saúde, para manutenção das funções orgânicas normais necessárias para uma vida saudável.

O primeiro Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição foi construído pelo NDE (Núcleo Docente Estruturante) a partir de fevereiro de 2017. Protocolado no e-MEC em 10 de abril de 2017, sob o número Processo de Autorização: 201709122, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) do Curso de Graduação em Nutrição (resolução CNE/CES Nº 5, DE 7 de novembro de 2001). O curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica foi autorizado pela Portaria SERES-MEC nº 1031 de 29/09/2017 (DOU de 03/10/2017).

O processo de construção, implantação e consolidação foi baseado nas Diretrizes Curriculares do Curso de Nutrição, na Resolução CNE/CES nº 4, de 6/4/09 (que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração do curso de graduação em Nutrição), em conjunto com a realidade da Nutrição local e regional, para que o aluno tenha visão inovadora e crítica, que o capacite ao exercício das funções, de forma humanizada, participativa e integrada ao Sistema Único de Saúde, sendo capaz de desenvolver programas técnicos, científicos, culturais e de políticas de saúde em alimentação e nutrição. O Nutricionista é um profissional da área de saúde de nível superior designado pelo Decreto Lei nº 8.234/91, que é regulamentado pelo Conselho Federal de Nutricionista - CFN (Decreto n.º 4.444, de 30 de janeiro de 1.980). O Nutricionista presta assistência às pessoas, participando da prevenção e recuperação da saúde, para manutenção das funções orgânicas normais necessárias para uma vida saudável.

O atual PPC foi construído ao longo dos dois primeiros anos de implantação do Curso – período de fevereiro de 2018 a dezembro 2020 –, a partir da utilização dos referenciais atinentes às DCN-2001, da experiência de gestão do Curso e da interlocução com a comunidade acadêmica. No segundo semestre de 2021, procedeu-se nova revisão do PPC – documento dinâmico, por natureza, no plano das ações cotidianas do currículo – em virtude do processo de implantação do Estágio Curricular Obrigatório do Curso de Nutrição. Em dezembro de 2021, tendo em vista a conclusão do curso pela Turma I (ingressante em 2018-1) procedeu-se nova revisão do PPC, na versão que ora se apresenta. Destaca-se, em todo este processo, a cooperação estabelecida, para a construção do PPC, com atores institucionais do âmbito locorregional, como a Secretaria Municipal de Saúde e o Conselho Regional de Nutrição. Ademais, deve ser comentada a fundamental participação do Núcleo

Docente Estruturante (NDE) e do Colegiado do Curso de Nutrição, instâncias que debateram – em suas reuniões – os pontos importantes do PPC, propondo as alterações pertinentes e a devida correção de rumos, quando necessário.

A consolidação do PPC tem sido produzida paulatinamente, com o avanço da implantação do Curso, processo coroado em dezembro de 2021, com a formatura dos alunos da Primeira Turma de Nutrição da FADIP.

## **I. ATOS LEGAIS DO CURSO**

O Curso de Graduação em Nutrição (Bacharelado) da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga foi autorizado pela Portaria SERES-MEC nº 1031 de 29/09/2017, publicada no DOU de 03/10/2017.

A primeira turma do Curso iniciou suas atividades 05 de fevereiro de 2018, com 60 vagas anuais autorizadas.

## **II. CONDIÇÕES DA AUTORIZAÇÃO DO CURSO**

Em razão da autorização automática o Curso fica sem conceito até o reconhecimento.

## **III. CONCEITOS ANTERIORES**

Não se aplica ao Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga.

## **IV. DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS**

A Resolução nº 5, de 7 de novembro de 2001 institui as *Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição* (DCN-2001). O documento contém 16 artigos, nos quais estão assentadas as premissas para a organização dos cursos de Nutrição no Brasil (BRASIL, 2001). O Curso de Nutrição da FADIP foi concebido em estrita observância às DCN-2001, conforme se poderá observar ao longo do presente PPC e, também, no próprio processo de implantação

do curso. Nesse âmbito, alguns pontos devem ser destacados para corroborar tal afirmação, uma vez que o Curso de Nutrição da FADIP:

(1) tem carga horária de 3336 (três mil, trezentos e trinta e seis) horas relógio, em concordância com Resolução CNE/CES nº 4, de 6/4/09 (que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração do curso de graduação em Nutrição), [*“O Curso de Graduação em Nutrição tem carga horária mínima de 3.200 (três mil e duzentas) horas e prazo mínimo de 4 (quatro) anos para sua integralização”*];

(2) contempla um *perfil do egresso* articulado ao que se prevê no artigo 3º das DCN-2001 – “ O Curso de Graduação em Nutrição tem como perfil do formando egresso/profissional o *Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural;*

(3) apresenta as competências no âmbito geral da formação do profissional de Nutrição a ser formado pela FADIP, conforme disposto no artigo 4º das DCN's: “*A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais: atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação, liderança, administração e gerenciamento, educação permanente.*

(4) possui o currículo organizado que contempla “*os conhecimentos para o exercício das competências e habilidades específicas, assim como as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS)*”, conforme disposto no artigo 5º e “*estão relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição*”, como disposto no artigo 6º.

(5) Desenvolve 756 (setecentos e cinquenta e seis) horas de estágios curriculares sob supervisão docente, e conta com a participação de nutricionistas nos

locais credenciados, em concordância com artigo 7º da DCN “a carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento)”.

(6) contempla atividades complementares que são realizadas pelo estudante como monitorias e estágios; programas de iniciação científica; programas de extensão; estudos complementares e cursos realizados em outras áreas afins, como disposto no artigo 8º.

(7) utiliza metodologias onde “o aluno é sujeito da aprendizagem apoiado no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem”, conforme disposto no artigo 9º.

Assim o curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica forma profissionais conscientes da relevância de uma atuação ética, responsável para a construção de uma sociedade sustentável e contribui para a compreensão, interpretação, preservação, reforço, fomento e difusão das culturas nacionais e regionais, internacionais e históricas, em um contexto de pluralismo e diversidade cultural.

#### **V. DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS DA EDUCAÇÃO BÁSICA PARA CURSOS DE LICENCIATURA**

Não se aplica ao presente processo.

#### **VI. NÚMERO DE VAGAS**

O Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga (FADIP) está autorizado, no momento, para oferecer 60 (sessenta) vagas por ano. Os fundamentos que justificam esse número de vagas são brevemente expostos, a seguir.

A cidade de Ponte Nova – como polo da microrregião do Vale Piranga e uma das treze sedes de macrorregião do estado, denominada Leste do Sul – está no centro de um grupo de mais de 20 municípios que abrange uma área de 4.874,814 Km<sup>2</sup>. Os municípios pertencentes à microrregião são: Acaiaca, Alvinópolis, Amparo do Serra, Barra Longa, Diogo de Vasconcelos, Dom Silvério, Guaraciaba, Jequeri, Mariana, Oratórios, Piedade de Ponte Nova, Ponte Nova, Raul Soares, Rio Casca, Rio Doce, Santa Cruz do Escalvado, Santo Antônio do Gramma, São Pedro dos Ferros, Sem Peixe e Urucânia. Assim, a região de Ponte Nova concentra uma população de

mais de 350 mil habitantes, segundo dados do último Censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

No que se refere ao cenário do ensino superior, Ponte Nova situa-se próximo e entre dois centros universitários de grande importância em Minas Gerais: a Universidade Federal de Viçosa (distante 45 km) e a Universidade Federal de Ouro Preto (distante 81 km). No entanto, neste cenário, o município conta com duas instituições de educação superior presencial: a Fundação Presidente Antônio Carlos (FUPAC) – a qual oferece os cursos de Administração, Educação Física, Matemática, Pedagogia, Engenharia de Produção e Engenharia Civil – e a FADIP, que oferece os cursos de Administração, Ciências Contábeis, Direito, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Medicina, Nutrição e Psicologia.

Dados da Superintendência Regional de Ensino de Ponte Nova apontam que os 29 municípios sob sua jurisdição possuem 69 escolas de ensino médio, sendo 1 escola federal, 53 estaduais, 2 municipais e 13 particulares, que geram uma demanda contínua estudantes para ingresso no ensino superior. Somente no município de Ponte Nova, o número de matrículas no ensino médio é de 1.976, sendo 1.662 matrículas na rede pública de ensino e 314 matrículas na rede particular.

Dessa forma, considerando o contexto propício e privilegiado de Ponte Nova, o Curso de Nutrição da FADIP, está em consonância com a realidade social da região e preocupa-se com a formação de nutricionistas capazes agir com consistência técnica e correção ético-política, em termos da atuação no campo da saúde.

## **VII. CONCEITO DE CURSO**

Em razão da autorização automática o Curso fica sem conceito até o reconhecimento.

## **VIII. ENADE.**

Os estudantes do Curso de Nutrição da FADIP, ingressantes no ano de 2019, foram inscritos Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) conforme edital nº 43, de 04 de junho de 2019 do INEP (Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira). Não havia concluintes que possuíssem os requisitos necessários para realizar o ENADE em 2019.

#### **IX. PROTOCOLO DE COMPROMISSO**

Não se aplica ao presente processo.

#### **X. OBSERVAÇÕES EM RELAÇÃO AO DESPACHO SANEADOR**

Não se aplica ao presente processo.

#### **XI. OUTROS TERMOS E PROTOCOLOS**

Não se aplica ao presente processo.

#### **XII. TURNO DE FUNCIONAMENTO DO CURSO**

O Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica – FADIP funciona no turno noturno, com possibilidade de realização de práticas e estágios supervisionados nos turnos matutino e vespertino, de segunda a sexta-feira, podendo, conforme Calendário Acadêmico ser ofertadas atividades acadêmica também as sábados.

#### **XIII. CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO**

Carga horária total do Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica – FADIP é de 3768 (três mil, setecentos e sessenta e oito) hora, incluindo 756 (Setecentos e cinquenta e seis) horas de estágio curricular obrigatório, a serem integralizadas do 5º ao 8º períodos do curso; 72 (setenta e duas) horas de Trabalho de Conclusão de Curso (NUT-313 e NUT-320), a serem integralizadas do 5º ao 7º períodos; 100 (cem) horas de Atividades Complementares (NUT-321), a serem integralizadas ao longo do curso; e 320 (trezentas e vinte) horas de Atividades Extensionista onde se insere o Trabalho Interdisciplinar Extraclasse, o qual consiste na elaboração (1º semestre letivo) e execução (2º semestre letivo) de Projeto de Extensão, de cunho social ou acadêmico, com aplicação prática dos conhecimentos construídos nas disciplinas, de acordo com a Resolução CNE Nº 7 , de 18 de dezembro de 2018.

#### **XIV. INTEGRALIZAÇÃO**

O Curso de Nutrição da FADIP tem prazo mínimo de 4 (quatro) anos para sua integralização, e prazo máximo para integralização é de 6 (seis) anos.



## **XV. PERFIL DO COORDENADOR DO CURSO**

O curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica tem como coordenadora, há 4,5 anos, a Professora Maria Eliza de Castro Moreira. Ela atua como professora universitária nos cursos de graduação e pós-graduação a 11 anos. É graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP (1997) e possui Mestrado em Saúde pela Universidade José do Rosário Vellano - UNIFENAS, onde defendeu a dissertação “Isolamento, Caracterização e Avaliação da Atividade Anti-inflamatória e Cicatrizante de Carboidratos Contidos em Solução Aquosa de Quefir” (2006). É Doutora em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras – UFLA, onde sua tese teve como tema “Avaliação do potencial farmacológico de café (*Coffea arabica* L.) Verde e torrado” (2013). Possui Pós-doutorado em Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa – UFV. Durante seu pós-doutoramento (2013 a 2017) participou de pesquisas com alimentos biofortificados e outros alimentos ricos em nutrientes e compostos bioativos.

Na área profissional atuou durante 8 anos em Unidades de Alimentação e Nutrição. Entre 1997 a 2001 foi Nutricionista gerente de restaurante. Nos anos de 2001 a 2003 atuou como supervisora de Restaurantes de uma microrregião (MG/DF/MS/MT). E entre 2004 e 2005 atuou como diretora adjunta da regional MG (Regional de número 3 da empresa). Além disso, durante os anos de 2007 a 2012 prestou assistência nutricional a diversos pacientes, atendendo em consultório particular na cidade de Alfenas/MG. Em 2017 ingressou, como coordenadora do Curso de Nutrição, na Faculdade Dinâmica, e em fevereiro de 2018 iniciou a docência na mesma instituição.

Como professora universitária na Faculdade Dinâmica leciona disciplinas no curso de Nutrição como: Introdução a Nutrição, Composição dos Alimentos, Técnica Dietética I, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I, Gestão da Qualidade dos Alimentos, Prática Assistida, Práticas Extensionistas e Atividades complementares e no curso de Medicina as disciplinas Medicina Clínica II, Medicina Laboratorial e Diagnóstico por Imagem, Medicina da Criança e do Adolescente, Atividades Complementares III e IV. Além disso, lecionou as seguintes disciplinas: Introdução a Economia e Administração, Planejamento e Gestão de Serviços em Nutrição e Técnica Dietética 3 na Fundação Educacional de Machado; Técnica Dietética, Gastronomia Aplicada a UAN, Controle de Qualidade de Alimentos em UAN e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição na Universidade Federal de Alfenas; Nutrição Experimental e Biodisponibilidade de Minerais na Universidade Federal de Viçosa.

Dentro da organização do Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica, fica a cargo da Coordenação juntamente com o Núcleo Docente Estruturante, planejar, definir e executar os projetos a serem desenvolvidos no Curso, relacionando-se com

a Direção da Faculdade e os Colegiados Superiores no sentido de tornar viáveis tais projetos.

A Professora Maria Eliza de Castro Moreira possui um regime de trabalho de tempo parcial, compreendendo uma prestação de serviços de 32 horas semanais, na Faculdade Dinâmica, das quais, pelo menos, 22 horas semanais dedicadas para estudos, pesquisa, trabalhos de extensão, planejamento e avaliação, no âmbito da Coordenação do Curso.

Vale destacar que a coordenação do curso de Nutrição conta ainda com a professora Desirre Moraes Dias como auxiliar da coordenação de curso. A professora Desirre é doutora em Ciência da Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa. Trabalhou por um ano como pesquisadora visitante no Centro de Agricultura e Saúde Robert W. Holley, da Cornell University, Ithaca, NY, EUA. É professora Adjunta do Curso de Nutrição e da Escola de Medicina da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga desde fevereiro de 2019, auxilia a coordenação do curso desde agosto de 2019 e atualmente é a coordenadora e estágios do curso.

#### **XVI. EQUIPE MULTIDISCIPLINAR**

Não se aplica ao presente processo.

#### **XVII. ÍNDICE DE QUALIFICAÇÃO DO CORPO DOCENTE**

O Curso de Nutrição da FADIP apresenta um Índice de Qualificação do Corpo Docente (IQCD) igual a 4,29 (quatro vírgula vinte e nove), calculado a partir de um total de 17 (dezessete) docentes, sendo 11 (onze) Doutores e 6 (seis) Mestres.

O IQCD da FADIP foi calculado a partir da fórmula abaixo demonstrada e apresentada na Nota Técnica nº 2/2018/CGACGIES/DAES emitida pelo INEP visando corrigir a equação apresentada na Nota Técnica nº 16/2017/ CGACGIES/DAES.

$$\text{IQCD} = \frac{(5D+3M+2E+G)}{(D+M+E+G)}$$

Substituindo os valores, obtém-se o seguinte:

$$\text{IQCD} = \frac{(5.11) + (3.6)}{(11 + 6)}$$

$$(11 + 6)$$

$$\text{IQCD} = 4,29$$

## **XVIII. TITULAÇÃO DO CORPO DOCENTE**

O Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga tem corpo docente formado por 17 (dezessete) professores, sendo 11 (onze) doutores e 6 (seis) mestres, ou seja, 100% (cem) por cento dos professores do curso possui titulação obtida em programas de pós-graduação stricto sensu. O capítulo 3 – dimensão 2, item 2.5 deste PPC apresenta dados com as informações pertinentes a esse quesito.

## **XIX. TUTORES A DISTÂNCIA**

Não se aplica ao presente processo.

## **XX. TUTORES PRESENCIAIS**

Não se aplica ao presente processo.

## **XXI. TEMPO MÉDIO DE PERMANÊNCIA DO CORPO DOCENTE NO CURSO**

O Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga tem corpo docente constituído por 17 (dezessete) professores. O tempo médio de permanência do corpo docente no Curso de Nutrição da FADIP é calculado em 35 meses, o que representa um bom período de vinculação, especialmente ao se considerar que se trata de um curso extremamente jovem e que formou somente uma turma até o presente momento.

## **XXII. DISCIPLINAS OFERTADAS EM LÍNGUA ESTRANGEIRA**

O Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica não oferece disciplina em língua estrangeira em sua Matriz Curricular regular. Não obstante, a IES disponibiliza aos alunos da Faculdade, Curso de Inglês Instrumental, ofertado de forma voluntária aos interessados pelo aprendizado de uma segunda língua durante o Curso.

### **XXIII. UNIDADE CURRICULAR DE LIBRAS**

O Curso de Nutrição da FADIP oferece a disciplina NUT207 – Libras, como conteúdo obrigatório.

### **XXIV. CONVÊNIOS**

A FADIP viabiliza convênios com instituições de direito público e privado nos mais diversos setores da cidade de Ponte Nova e da região, destacando-se a parceria com o Sistema Público Municipal e Regional de Saúde, permitindo ao estudante, contato direto com os usuários do Sistema Único de Saúde (SUS), em diferentes cenários, e assim, a vivência da prática profissional.

Os convênios vigentes entre a Faculdade Dinâmica e as outras instituições permitem que os alunos possam cursar os estágios obrigatórios e não obrigatórios. O curso de Nutrição tem seus alunos alocados em Unidades Básicas de Saúde, Unidades de atendimento especializado, Núcleo de Apoio de Saúde da Família (NASF), APAE, Asilo Municipal, Merenda escolar e Hospitais. Os convênios são firmados com os Hospitais Nossa Senhora das Dores e Arnaldo Gavazza; com as Prefeituras Municipais de Ponte Nova e algumas cidades da microrregião, possibilitando a oferta de estágios em Nutrição Clínica, Nutrição em Alimentação Coletiva e Nutrição Social. Além disso, a FADIP possui convênios com Unidades de Alimentação e Nutrição e nas Indústrias de Alimentos de Ponte Nova e Região para a oferta dos estágios supervisionados na área de Nutrição em Alimentação Coletiva e de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.

### **XXV. COMPARTILHAMENTO DA REDE DO SUS**

Pela existência da oferta de seis cursos na área da saúde, a Faculdade Dinâmica – FADIP possui um número significativo de convênios estabelecidos com diferentes instituições de direito público e privado, destacando-se a parceria com o Sistema Público Local e Regional de Saúde.

O curso de Nutrição, por meio de convênio firmado com a Prefeitura Municipal e com a Secretaria de Saúde Municipal, tem parceria com o sistema público de saúde de Ponte Nova e Região. Os alunos são alocados em diferentes setores do sistema único de saúde, proporcionando aos estudantes atividades inerentes ao cuidado com o paciente em Unidades Básicas de Saúde, Unidades de atendimento especializado, Núcleo de Apoio de Saúde da Família (NASF), Asilos Municipais e Hospitais perpassando por diversos atendimentos, aprimorando os conhecimentos.

## XXVI. QUANTITATIVO ANUAL DO CORPO DISCENTE

O Curso de Nutrição da FADIP conta, atualmente (1º semestre de 2022), com 38 estudantes matriculados. O detalhamento da situação atual do corpo discente é apresentado no Quadro abaixo.

Quadro 1. Número total de discentes do Curso de Nutrição da FADIP.

SEMESTRE	DISCENTES INGRESSANTES	DISCENTES MATRICULADOS
2018	19	2
2019	16	10
2020	14	10
2021	3	4
2022	12	12

\* Dados obtidos, junto à Secretaria Acadêmica em março/2022.

Todos os estudantes matriculados no Curso de Nutrição são brasileiros. Na atualidade, 5 estudantes concluíram a graduação em dezembro 2021. Os discentes que ingressantes em 2018 e 2019 (atual 7º e 8º períodos), 12 no total, estão matriculados nos estágios curriculares obrigatórios. Os discentes matriculados nas disciplinas NUT313 – *Trabalho de Conclusão de Curso I* e NUT320 – *Trabalho de Conclusão de Curso II* desenvolvem projetos de pesquisa vinculados às disciplinas e com isso o corpo discente está diretamente vinculado ao desenvolvimento de projetos de pesquisa.

Dada a existência do eixo “*Trabalho Interdisciplinar Extraclasse*”, o qual é constituído por oito disciplinas, EXT 001 a EXT008, os discentes matriculados no Curso de Nutrição, sem exceção, participam de projetos de extensão; ademais, nas disciplinas NUT501 a NUT505 – *Estágios Curriculares Obrigatórios*, os estudantes desenvolvem um projeto de intervenção dirigido às comunidades nas quais estão inseridos. Com base nessas considerações, pode-se concluir que 100,0% do corpo discente participa ativamente de atividades de extensão.

Dentre os estudantes matriculados no curso atualmente (1º semestre de 2022), 02 (dois) contam com FIES (Fundo de Financiamento Estudantil), 4 (quatro) estão vinculados ao PROUNI (Programa Universidade para Todos), 4 (quatro) contam com financiamento próprio da Faculdade Dinâmica e 1 (um) conta com desconto concedido por motivo de bolsa de monitoria.

## XXVII. ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

A política institucional para acompanhamento dos egressos da FADIP instrumentaliza um conjunto de ações com o fito de acompanhar os profissionais que

obtiveram sua formação na instituição. Atualmente, já está em curso o acompanhamento dos egressos da Primeira Turma de Nutrição da FADIP pela Coordenação do Curso.

## **CAPÍTULO II**

### **DIMENSÃO 1: ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA**

#### **1. DIMENSÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA**

Nos termos do artigo 50 do Regimento Interno da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga – FADIP a IES “pode manter cursos sequenciais, tecnológicos, de graduação, de pós-graduação, de atualização, extensão e outros, na medida de suas possibilidades técnicas e financeiras, e observadas as exigências legais relativas à autorização de funcionamento e reconhecimento baixadas pelos órgãos oficiais superiores atinentes”.

A construção do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição na modalidade de ensino presencial buscou reforçar a identidade da Instituição através de uma relação teórico-metodológica que permita um olhar para o futuro sem se afastar das bases construídas pela Faculdade Dinâmica até aqui e que a fizeram uma Instituição de excelência nas suas áreas de atuação.

O documento ora apresentado é a concretização do comprometimento dos atores institucionais envolvidos com o processo de ação-reflexão sobre a dimensão institucional-pedagógica e a dimensão político-administrativa.

A dimensão institucional-pedagógica é identificada neste projeto como forma de garantir a qualidade de um processo acadêmico sintonizado com as demandas atuais e com as necessidades do por vir, buscando sempre a formação do cidadão participativo, responsável, compromissado, crítico e criativo.

A dimensão político-administrativa é identificada por ser construída de forma participativa gerando autonomia a seus executores e por ter o compromisso com a formação do cidadão para a atuação em sociedade.

O ponto que interessa reforçar é que o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica, por ser um instrumento constitutivo que possibilita refletir e compreender o trabalho pedagógico da Faculdade, não pode ser considerado um documento concluído e finalizado.

Torna-se necessária a sua revisão e atualização periódicas, buscando sempre alternativas inovadoras que retratem o compromisso institucional com a realidade vivenciada cotidianamente.

## 1.1. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

O Curso de Nutrição da FADIP foi concebido em termos de sua articulação à Lei de Diretrizes e Bases da Educação, à Política Nacional de Extensão Universitária, às diretrizes instituídas pela Resolução nº 7, de 18/12/2018, às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e ao novo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga (2019-2023).

No que concerne às políticas institucionais no âmbito do Curso de Nutrição, deve ser destacado um dos pontos centrais da “vocalização” da FADIP em termos locais: *“Faz parte da função social da Faculdade, o compromisso com a construção e difusão do saber, assim como a formação ética dos egressos, aliando construção do saber e cidadania, objetivando uma sociedade mais justa e mais humana”* (FADIP, PDI, 2019-2023). A concepção do Projeto Pedagógico Institucional e do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição fundamenta-se no reconhecimento de que as sociedades complexas contemporâneas, laicas e plurais, têm características que precisam ser seriamente consideradas para o estabelecimento dos pressupostos ético-políticos e filosóficos das instituições de ensino. Nesses termos, as políticas de ensino, pesquisa e extensão se redimensionam no Curso de Nutrição, dado o reconhecimento da indissociabilidade entre esses três *domínios* da vida acadêmica em uma instituição de ensino superior.

Políticas de ensino: o Curso de Nutrição passa por *“atualizações sistemáticas de suas estruturas curriculares, adequando-as à legislação pertinente e a realidade regional”* (FADIP, PDI, 2019-2023), a partir da discussão nos fóruns próprios, a saber, a Coordenação Geral e o Núcleo Docente Estruturante; e o Colegiado do Curso, sempre com a aprovação nas instâncias institucionais superiores: Congregação e Conselho de Ensino e Pesquisa da FADIP. Ademais, deve-se reconhecer que as atividades pedagógicas para a implementação de metodologias no processo de ensino-aprendizagem estimulam o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender, como previsto nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição. A dimensão do ensino-aprendizagem é, então, norteada em estratégias pedagógicas que articulam o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer, que constitui atributos indispensáveis à formação do Nutricionista.

Ressaltam-se, igualmente, outros pressupostos institucionais como a *articulação entre teoria e prática*, a *interdisciplinaridade* e a *avaliação da aprendizagem*, para o que contribuem as seguintes ações institucionais, todas afins ao Curso de Nutrição: 1) Política de Formação Continuada de Professores e Programa Bem-estar Docente que incentiva a participação docente em ações de formação continuada e de fortalecimento do bem-estar físico, emocional, psicológico e



profissional do corpo docente da IES; 2) Política de Acessibilidade e Inclusão, implementada por meio do Núcleo de Acessibilidade e Inclusão que promove atendimento educacional especializado, visando a remoção de barreiras físicas, arquitetônicas, metodológicas, pedagógicas, virtuais, atitudinais e de comunicação por meio de atendimento educacional especializado de estudantes com deficiência, transtornos globais de desenvolvimento, transtorno do espectro autista e altas habilidades, sugerindo procedimentos educacionais diferenciados para o processo ensino-aprendizagem; 3) Política de Apoio Psicopedagógico, implementada pelo Núcleo de Apoio Psicopedagógico que auxilia os discentes, em geral, no processo ensino-aprendizagem, através de orientação psicológica, pedagógica e social, desenvolvida por uma equipe multiprofissional, composta de psicólogos e pedagogos; 4) As Políticas de Direitos Humanos, Educação Ambiental e Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena são implementadas pelo Núcleo de Ações Afirmativas e Direitos Humanos e por objetivo promover os direitos das minorias.

Políticas de pesquisa: devem ser destacadas a criação da Direção de Pesquisa e Pós-graduação e a aprovação do Programa de Pós-Graduação em Ensino de Ciências da Saúde e do Ambiente, os quais foram marcos de consolidação das atividades de pesquisa na instituição. Atualmente, o fomento científico na FADIP está vinculado aos seguintes mecanismos: 1) *Trabalho de Conclusão de Curso*, o qual visa oportunizar aos discentes de graduação a construção do conhecimento científico, previsto como requisito para a conclusão do Curso de Nutrição; 2) o *Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica*, consubstanciado por meio da concessão de bolsas de pesquisa a alunos da graduação (incluindo discentes do curso de Nutrição); 3) *Programa Institucional de Voluntários de Iniciação Científica*, com a participação de estudantes voluntários de todos os cursos da instituição; 4) *Programa de Amparo à Pesquisa*, o qual “tem por finalidade selecionar e financiar total ou parcialmente, projetos de caráter científico, tecnológico e de inovação propostos por docentes/pesquisadores” da FADIP, com a participação de professores e estudantes do Curso de Nutrição; 5) *Política de incentivo à participação em eventos acadêmicos e à publicação de artigos científicos em revistas especializadas*, elemento essencial para a socialização dos conhecimentos produzidos institucionalmente; e 6) *Revista Saúde Dinâmica*, espaço para a divulgação dos conhecimentos advindos da prática da pesquisa da comunidade acadêmica das diferentes áreas.

Políticas de extensão: estão sob a gestão da Coordenação de Extensão e Cultura da FADIP, a qual considera como pertencentes ao âmbito da extensão universitária as seguintes atividades: projetos, cursos, eventos, serviços, assessorias/consultorias e produções diversas. Neste íterim, a Coordenação de Extensão e Cultura fomenta uma série de iniciativas exitosas na articulação *extensionista* entre instituição e comunidade – todas com a participação de docentes e discentes do Curso de Nutrição da FADIP –, com destaque para: 1) *Trabalho*

*Interdisciplinar*, o qual tem por escopo fortalecer a política de articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão, além de fomentar a produção intelectual e a participação em evento científico da comunidade acadêmica; 2) *Projeto “Dia da Cidadania”*, iniciativa articulada entre a instituição e o Rotary Club de Ponte Nova; (3) *Projeto “Arraial Solidário”*, com o intuito de promover momentos de lazer para a comunidade universitária; 4) *Projeto “Redação Dinâmica”*, que visa contribuir para o aprimoramento da expressão escrita da comunidade acadêmica; 5) *Mostra Institucional*, na qual se apresentam os cursos de graduação da FADIP aos estudantes do ensino médio da rede pública e privada de Ponte Nova e região; 6) *Campanha de Responsabilidade Social*, que tem como escopo a apresentação à comunidade das ações de extensão realizadas anualmente pela FADIP; 7) *Projeto “Dinâmica nas escolas”*, que tem por finalidade apresentar os cursos ofertados pela FADIP aos discentes do ensino médio; e 8) *Organização de Campanhas*, visando a conscientização e a mobilização acerca de temas com relevância social.

Torna-se perceptível que as políticas da FADIP adquirem importante ressonância no Curso de Nutrição, compondo ensino, pesquisa e extensão em ações necessárias para a formação cidadã dos estudantes.

No âmbito do curso de Nutrição da FADIP, destaca-se como prática exitosa, a inserção do estudante na prática profissional, através do desenvolvimento de projetos de extensão promovendo o retorno social das atividades desenvolvidas pela instituição. Assim, no segundo semestre de 2019 foi implementado o Programa de Atendimento Nutricional, que tem como objetivo desenvolver atividades de atendimento nutricional individualizada, realizada por estudantes e professores do curso de Nutrição, voltada para membros da comunidade acadêmica e da sociedade civil de Ponte Nova e região. No ano de 2021, professores e alunos do curso de Nutrição realizaram a publicação de um e-book “Saúde à Mesa” pela Editora Dinâmica. Além disso, nesse mesmo ano foi implementado um Ciclo de palestras abordando o tema da “Alimentação Saudável” para estudantes das escolas públicas e particulares de Ponte Nova com o intuito de levar educação Alimentar às crianças, adolescentes e jovens estudantes. Somado a isso em 2021 foram realizados treinamentos para manipuladores de alimentos (de estabelecimentos comerciais, asilo e casas de apoio de Ponte Nova) que teve como objetivo capacitar os manipuladores de alimentos nas boas práticas de fabricação dos alimentos.

## **1.2. OBJETIVOS DO CURSO**

A Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga (FADIP) situa-se em uma das mais vigorosas regiões brasileiras, a região Sudeste. O Estado de Minas Gerais, um dos maiores estados quanto à extensão territorial e quantidade de municípios, tem características singulares, pelo seu potencial econômico, pelas suas tradições, pela

cultura regional, por sua importância política, pela sua estrutura educacional e, sobretudo, por sua população. Cerca de 30% da população mineira tem menos de 24 anos de idade, o que evidencia o potencial de demanda por educação nos próximos anos. Assim, a IES busca proporcionar o acesso ao ensino superior como fator decisivo para o desenvolvimento das capacidades econômicas e sociais da região; propiciar a qualificação profissional; promover a inclusão social; desenvolver o ensino, a pesquisa e a extensão como condição de existência de um ensino crítico, investigativo, inovador, vislumbrando a interação entre os municípios que compõem a microrregião de Ponte Nova e o seu entorno.

Vale ressaltar, que a FADIP oferece oportunidade de continuação dos estudos a um quantitativo significativo de pessoas, o que reflete a sua importância para a formação de jovens e adultos do município, bem como provenientes de cidades vizinhas e de outras regiões do estado, os quais visualizam na IES a concretização do desejo do ensino superior, considerando o fato de que as instituições públicas não atendem completamente a demanda por este nível de formação no contexto brasileiro.

Na área da saúde, Ponte Nova pertence a macro e microrregião de saúde sendo composta por 53 e 21 municípios, respectivamente. Além de se enquadrar na Gestão Plena da Atenção à Saúde, com oferta de serviços de Atenção Básica, Média e Alta Complexidade. É município sede da Superintendência Regional de Saúde, a qual executa serviços de Auditoria, Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica, além de prestar assessoria técnica aos municípios da macrorregião. Além disso, a microrregião de Ponte Nova possui um número considerável de indústrias alimentícias, de carne e laticínios, principalmente. Essa realidade permite a absorção dos profissionais formados pela instituição nas áreas de Alimentação Coletiva, Nutrição Social, Nutrição Clínica e Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, além de permitir a realização de estágios curriculares e extracurriculares.

Nesse contexto, a Faculdade Dinâmica instituiu o primeiro curso de Nutrição da microrregião de Ponte Nova, elaborado para atender a uma necessidade, diagnosticada pela população da região, de ter profissionais Nutricionistas habilitados, competentes e comprometidos para atuar em diferentes cenários da área da saúde e nutrição coletiva e social, considerando a realidade da comunidade e a necessidade da população. A formação do nutricionista graduado pela FADIP contempla as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS) e no processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição.

Assim, o curso de Graduação em Nutrição da FADIP tem como objetivo geral formar um profissional generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando a segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a

promoção, manutenção e/ou recuperação da saúde, além da prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida. Essa atuação do profissional é pautada em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural, tal como preconizam as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES no 5, de 07 de novembro de 2001).

São objetivos específicos do curso:

- ✓ 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 sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

- ✓ Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.

- ✓ Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.

- ✓ Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição.
- ✓ Atuar em *marketing* 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.

Tendo em vista os objetivos, geral e específicos, o curso de Nutrição da FADIP proporciona a formação de um egresso generalista, com talentos amplos e visão holística, capaz de desenvolver programas técnicos, científicos, culturais e de políticas de saúde em Nutrição voltadas ao meio social em que está inserido. Além de ser um profissional tecnicamente competente, crítico, criativo e humanizado, capacitado para atuar nas diversas áreas da nutrição, incluindo as áreas emergentes da profissão de nutricionista, descritas na Resolução CFN nº 600/2018.

### **1.3. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

As Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação de Nutrição (DCN-2001) preveem, em seu artigo 3º, como perfil do formando egresso/profissional o “I - Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.”

Com base no reconhecimento dos aspectos centrais das DCN – em especial do citado artigo 3º – e em consonância com o Projeto Pedagógico do Curso (PPC), com as Políticas institucionais e com as atuais necessidades da sociedade brasileira – descreve-se o perfil do egresso do Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga (FADIP) como um profissional generalista, tecnicamente competente, crítico, criativo e humanizado, consciente do seu compromisso social e respaldado por princípios éticos, humanísticos e com visão holística do ser humano. A formação deve ser flexível para acompanhar o desenvolvimento tecnológico e todas as mudanças que possam ocorrer. Assim, a educação continuada deve ser um

princípio e um processo permanente, que possibilitará sua atuação na sociedade de forma sustentável e responsável, pois a formação profissional é compreendida como um processo de aperfeiçoamento e atualização constantes que geram elevadas competências e é fundamental para a qualificação profissional.

A formação desse Nutricionista deverá também considerar os conhecimentos dos paradigmas das relações de trabalho, que hoje se fundamentam nos saberes: ser, fazer e conviver, na busca constante do conhecimento, refletindo o compromisso com a qualidade e competência profissional, liderança, capacidade de tomar decisões, de interação e articulação com outros profissionais e a comunidade.

Apresentam-se, a seguir, as competências no âmbito geral da formação do profissional de Nutrição a ser formado pela FADIP, conforme disposto no artigo 4º das DCN's:

✓ Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde. 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.

Neste contexto, o PPC do curso de Nutrição da FADIP busca um perfil para o egresso do curso de Bacharelado em Nutrição da FADIP que possa, de maneira excelente, expressar as seguintes competências e habilidades:

✓ Atuar em todas as áreas em que a alimentação e nutrição sejam fundamentais, visando a segurança alimentar, atenção a saúde e atenção dietética;

✓ Contribuir para a qualidade de vida das pessoas por meio de ações de prevenção, promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos e grupos;

✓ Desenvolver parcerias com os profissionais dos serviços e/ou outros profissionais, estabelecendo redes de cooperação;

✓ Inserir-se no mercado de trabalho com aptidão para ser empreendedor, gestor, empregador ou líder em equipes de saúde e em empresas alimentícias;

✓ Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais;

✓ Contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS);

✓ Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;

✓ Atuar em marketing em alimentação e nutrição;

✓ Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana;

✓ 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;

✓ Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;

- ✓ Investir continuamente em sua formação.

Essas características se correlacionam e atendem a uma demanda local e regional, que é de um profissional nutricionista crítico, criativo, tecnicamente competente, capaz de planejar, executar e avaliar ações, bem como de atuar nas diversas áreas da nutrição. Essa demanda pauta-se no fato de Ponte Nova pertencer a macro e microrregião de saúde e de se enquadrar na Gestão Plena da Atenção à Saúde, com oferta de serviços de Atenção Básica, Média e Alta Complexidade. Além de possuir um número considerável de indústrias alimentícias, de carne e laticínios, principalmente. Essa realidade permite a absorção dos profissionais formados pela instituição nas áreas de Alimentação Coletiva, Nutrição Social e Nutrição Clínica.

#### **1.4. ESTRUTURA CURRICULAR**

A estrutura curricular do Curso de Nutrição da FADIP foi proposta em estreita articulação com as políticas institucionais, com as DCNs e com as atuais necessidades da sociedade brasileira, na perspectiva de permitir, ao estudante, a plena construção das competências necessárias à formação do nutricionista, com vistas ao atendimento dos objetivos do curso e à formação de um egresso com o perfil proposto no PPC.

A organização do curso é definida em regime seriado semestral, abordando desde o início da graduação temas inerentes às atividades profissionais, estruturados com sintonia e coerência com os componentes curriculares, organizados e dispostos com base nos campos interligados de formação, de acordo com as DCNs, a saber: Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição, Ciências dos Alimentos e Estágio Supervisionado.

A organização da matriz, a acessibilidade metodológica, a interdisciplinaridade e a articulação da teoria com a prática permitem contextualizar novos conhecimentos necessários à complementação e à atualização profissional, possibilitando uma flexibilização curricular, tornando-a mais dinâmica e coerente com as mudanças, inovações e suas demandas.

O Curso de Nutrição da FADIP contempla em sua estrutura curricular a unidade NUT-315 – Tópicos Especiais em Nutrição, que tem como objetivo preencher possíveis lacunas ou abordagem de temas emergentes e inovadores que, por ventura, requeiram maior atenção e estudo por parte do corpo discente, para o desenvolvimento das competências e das habilidades necessárias, bem como atender às demandas localizadas mais latentes. Tal organização da matriz permite contextualizar novos conhecimentos necessários à complementação e à atualização profissional, tornando-a mais dinâmica e coerente com as mudanças, inovações e demandas das áreas da Nutrição. Em atendimento ao disposto no Decreto nº



5.626/2005, 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” e como uma política interna de inclusão social, a unidade de ensino de Libras (NUT-207) é oferecida no 8º período com carga horária de 72h.

Ademais, a disciplina NUT-321 – Atividades Complementares, desenvolvida ao longo do curso, com carga horária de 100 horas, permite a flexibilidade curricular e uma formação global do estudante, proporcionando a possibilidade de participação em palestras gerais ou específicas, seminários, oficinas, fóruns de discussão, semanas acadêmicas, apresentação de trabalhos e temas desenvolvidos pelos discentes, visitas técnicas, bem como discussão de casos clínicos e como eles impactam a sociedade. Também ocorrem outras atividades de extensão e de iniciação científica, a fim de atender às demandas latentes da sociedade e do mercado de trabalho, para propiciar uma visão sistêmica da atuação profissional.

Visando à interdisciplinaridade, para maior integração de conhecimentos e desenvolvimento das habilidades do profissional, o curso de Nutrição da FADIP tem como uma de suas atividades acadêmicas a elaboração semestral de um Trabalho Interdisciplinar Extraclasse. Em cada período, é proposto um tema transversal estabelecendo-se a metodologia para o desenvolvimento desse trabalho. Dessa forma, os discentes percebem de forma prática a relação entre as unidades de ensino. Além disso, os docentes são orientados a sempre evidenciar, em suas aulas, a relação entre as unidades de ensino específicas das disciplinas que lecionam e as demais disciplinas do curso. Com isso o aluno compreende, de forma global, a importância de cada parte do conhecimento produzido em diferentes disciplinas e sua relação com a integralidade da atuação da Nutrição como ciência e profissão.

Além disso, os docentes nutricionistas do curso possuem experiência profissional em diferentes áreas de atuação, o que contribui ricamente para que o dia-a-dia profissional seja compartilhado no universo da sala de aula promovendo discussões reais da prática diária.

O ensino é adaptado às novas necessidades e desafios, e transmite conhecimento e habilidades no contexto clínico e inferi sobre as competências. Os futuros profissionais nutricionistas são preparados para aplicar os conhecimentos da Ciência da Nutrição nas diversas áreas de atuação. A formação é baseada na teoria e prática profissional, no sistema básico de saúde, na alimentação coletiva, no conhecimento das políticas profissionais, no princípio de negócios, no controle de custos, na ética e na humanização.

A estrutura curricular do curso de Nutrição insere o aluno nessas vivências desde o 1º período, por meio das visitas técnicas, trabalhos interdisciplinares e no 5º período inicia-se as práticas que são supervisionadas por um profissional nutricionista, como parte das atividades dos estágios supervisionados. Assim, o aluno tem a

oportunidade de vivenciar a interdisciplinaridade, a importância do conhecimento teórico para a vida profissional e acima de tudo a articulação dos conhecimentos em todo seu percurso de formação, desenvolvendo competências, habilidades e atitudes gerais e específicas que se espera de um egresso de um Curso de Nutrição.

Assim, podemos destacar que o curso de Nutrição da FADIP apresenta importante relação com a comunidade, no tocante aos cenários econômicos e de saúde de Ponte Nova e região. A coordenação do curso e o corpo docente estão constantemente em busca de avanços em conteúdos e práticas curriculares, discutindo o currículo e o perfil profissional desejado.

O aprimoramento técnico e científico dos nutricionistas no Brasil e no mundo aumentou a demanda por novas áreas de atuação, e o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) ciente dessas novas demandas editou a Resolução nº 600/2018 que dispõe sobre as linhas de atuação do nutricionista que se agrupam em 6 grandes áreas, a saber: 1- Nutrição em Alimentação Coletiva, 2- Nutrição Clínica e 3- Nutrição em Esportes e Exercício Físico, 4- Nutrição em Saúde Coletiva, 5- Nutrição na Cadeia de produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, 6- Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

Essa resolução descreve as áreas específicas destacando todos os locais que o nutricionista pode se inserir, nos diferentes campos de atuação em Nutrição. Conhecer cada uma delas é fundamental para a formação de um profissional generalista e que possa atender as demandas da região. Para isso, a estrutura curricular do curso de Nutrição integra e articula os componentes curriculares, de forma inovadora, para que o aluno vivencie as diversas áreas de atuação do nutricionista.

A estrutura curricular do curso de Nutrição da FADIP contempla as unidades de ensino essenciais para atender às necessidades do mercado de trabalho. Existe o cuidado e atenção em oferecer ao aluno uma formação coerente com a realidade local e nacional, tendo em vista as unidades de ensino e suas respectivas cargas horárias, permitindo ao aluno atuar em qualquer parte do território nacional devido à formação generalista.

O curso de Nutrição da FADIP está estruturado com 3768 horas, incluindo 756 horas de Estágios Curriculares, integralizáveis do 5º ao 8º período e 100 horas de Atividades Complementares a serem integralizadas durante o curso, atendendo plenamente à referida Resolução.

Faz-se necessário destacar que as atividades de extensão e os estágios curriculares são realizadas em Ponte Nova e também nas cidades pertencentes a essa região. Com isso, o curso de Nutrição da FADIP assume um papel de disponibilizar à região ações de promoção e prevenção à saúde ou mesmo atividades para melhora da qualidade de vida das pessoas.

Assim, tanto a estrutura curricular quanto as atividades de pesquisa e extensão, implementadas no curso Nutrição, contemplam de forma excelente aspectos inovadores, flexíveis, interdisciplinares, com carga horária total compatível e articula a teoria com a prática.

## 1.5. CONTEÚDOS CURRICULARES

A construção do currículo do Curso de Nutrição da FADIP busca integrar os aspectos definidos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição, instituída pela Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, às características dos alunos e aos anseios da comunidade de Ponte Nova e região.

Os conteúdos curriculares essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição objetivam promover o desenvolvimento pessoal e profissional dos egressos do Curso de Nutrição, estando relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição.

As unidades de ensino estão atreladas a um eixo estruturante de formação, convencionado a partir dos seguintes códigos:

**NUT-100** – Unidade de Ensino da área de Ciências Biológicas e da Saúde;

**NUT-200** – Unidade de Ensino da área de Ciências Sociais, Humanas e Econômicas;

**NUT-300** – Unidade de Ensino da área de Ciências da Alimentação e Nutrição;

**NUT-400** – Unidade de Ensino da área de Ciências dos Alimentos e

**NUT-500** – Estágios Supervisionados.

Na organização das unidades curriculares do Curso de Nutrição da FADIP levou-se em consideração a lógica de integração dos diferentes conceitos, habilidades, competências e atitudes essenciais à formação do nutricionista, constantes das DCN's do Curso, bem como a constante atualização dos conteúdos de cada da área, ancorados em vasta e atualizada bibliografia adequada aos processos de ensino-aprendizagem, aplicados mediante metodologias inovadoras.

A Matriz Curricular do Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica contempla os três eixos interligados de formação, a saber:

**(i) Eixo de formação básico:** *(que abarca dos conteúdos essenciais para formação do nutricionista)* NUT101 - Citologia e Embriologia; NUT102 - Anatomia; NUT103 - Saúde Coletiva; NUT104 - Fisiologia; NUT105 - Bioquímica; NUT106 - Histologia; NUT107 - Genética; NUT108 - Microbiologia; NUT109 -Imunologia; NUT110 - Parasitologia; NUT111 - Patologia; NUT 112 – Epidemiologia; NUT201 - Química Aplicada a Nutrição; NUT202 - Linguagem e Tecnologia da Comunicação;

NUT203 - Metodologia da Pesquisa; NUT204 - Empreendedorismo e Inovação; NUT205 - Psicologia Aplicada a Saúde; NUT206 – Socioantropologia; NUT207 -Libras e NUT208 - Filosofia Geral.

**(ii) Eixo de formação profissional:** *(que trabalha os conhecimentos específicos da área e que possibilita a vivência em todas as áreas de atuação do Nutricionista)* NUT301- Introdução à Nutrição; NUT302 - Nutrição e Metabolismo; NUT303 - Avaliação Nutricional I; NUT304 - Nutrição e Dietética I; NUT305 - Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I; NUT306 - Avaliação Nutricional II; NUT307 - Patologia da Nutrição e Dietoterapia I; NUT308 - Nutrição e Dietética II; NUT309 - Nutrição e Saúde Coletiva; NUT310 - Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II; NUT311 - Ética Profissional; NUT312 - Patologia da Nutrição e Dietoterapia II; NUT313 - Trabalho de Conclusão de Curso I; NUT314 - Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição; NUT315 - Tópicos Especiais em Nutrição; NUT316 - Nutrição Materno Infantil; NUT317 - Nutrição Esportiva; NUT318 - Patologia da Nutrição e Dietoterapia III; NUT319 - Educação Alimentar e Nutricional; NUT320 - Trabalho de Conclusão de Curso II; NUT321 - Atividades Complementares; NUT401 - Composição e Análise Química dos Alimentos; NUT402 - Técnica Dietética I; NUT403 - Técnica Dietética II; NUT404 - Tecnologia dos Alimentos; NUT405 - Microbiologia e Higiene dos Alimentos; NUT406 - Gestão de Qualidade em Alimentos.

**(ii) Eixo de formação prático-profissional:** *(que possibilita atuação prática do estudante junto à sua área profissional)* NUT501 - Prática Assistida em Unidades de Alimentação e Nutrição/ Nutrição Clínica/Nutrição Social ; NUT502 - Estágio Supervisionado em Especificidades Locorregionais I; NUT503 - Estágio Supervisionado em Especificidades Locorregionais II; NUT504 - Estágio Supervisionado em Nutrição Social; NUT505 - Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição; NUT506 - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica.

A abordagem dos conteúdos legais pertinentes às políticas de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, encontra-se prevista de forma transversal em todas as unidades de ensino da estrutura curricular do Curso, perpassando por uma abordagem contextualizada para cada conteúdo trabalhado em sala de aula. De uma forma particularizada, tais conteúdos também são objeto de estudo destacado objetivamente nas unidades de ensino NUT205 - Psicologia Aplicada a Nutrição, NUT206 - Socioantropologia, NUT308 - Filosofia Geral, bem como no Trabalho Interdisciplinar Extraclasse, que ampara as Práticas Extensionistas (EXT 001 a 008) da Instituição.

No que diz respeito à política de educação ambiental, no tocante aos aspectos da globalização, da sustentabilidade e do meio ambiente, o conteúdo está integrado às unidades de ensino NUT311 - Ética Profissional, NUT305 - Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I, NUT-310 - Gestão de Unidades de Alimentação

e Nutrição II, nas quais são abordados temas como a bioética e sustentabilidade ambiental, social e econômica.

Definidas a relevância e a atualidade dos conteúdos curriculares em concordância e coerência dos objetivos do curso com o perfil dos egressos e estabelecidas as interrelações dos conteúdos das unidades de ensino, compôs-se o plano curricular pleno, a matriz curricular do curso, incluindo Práticas Extensionista, Atividades Complementares e Estágios Supervisionados, plenamente definidos e articulados com o processo global de formação, expressando uma política de ação institucional, claramente perceptível para a comunidade interna e externa da FADIP, o que torna o nutricionista formado pela Faculdade Dinâmica diferenciado dentro da sua área profissional.

A partir da matriz curricular elaborou-se o correspondente ementário que explicita, a cada período, as competências e habilidades relativas ao conjunto de unidades de ensino, bem como os objetivos de cada unidade de ensino, apresentados na mesma ordem adotada na matriz curricular, indicando as linhas mestras dos conteúdos que são desenvolvidos em cada módulo, unidade de ensino ou atividade, além da bibliografia básica, complementar e adicional. Os planos de ensino são revisados pelos professores, que propõem e disponibilizam artigos científicos recentes, além das atualizações não somente em conteúdos curriculares, como também em referências bibliográficas.

Assim, os conteúdos curriculares implantados possibilitam o desenvolvimento do perfil profissional do egresso considerando as exigências normativas supracitadas, e adequação da bibliografia com material atualizado, da carga horária e da acessibilidade metodológica inovadora.

## **1.6. METODOLOGIA**

As metodologias envolvidas no curso de Nutrição da FADIP estão em consonância com as DCN-2001, com o PPC, PPI e PDI; e estão adequadas ao desenvolvimento dos conteúdos curriculares e com a garantia do processo de formação do profissional de Nutrição de maneira reflexiva, analítica, processual e articulada. Deste modo, as metodologias do Curso de Nutrição têm como principais objetivos: facilitar o processo de construção das competências e habilidades preconizadas nas DCNs do curso; sustentar a vivência interdisciplinar, o trabalho em equipe, compreendendo e valorizando os benefícios dessa prática na atividade profissional; facilitar a construção do trabalho de conclusão de curso; incentivar o cumprimento das atividades complementares; valorizar a educação continuada, incorporando as contribuições científicas e tecnológicas, com competência para explorar parte do imenso potencial na democratização do conhecimento; propiciar aos discentes experiências e leituras críticas da realidade, mantendo-se sempre

informado, interpretando o mundo com autonomia, sendo capaz de produzir pensamentos e ações novos para um mundo em constante mudança; propiciar aos discentes a possibilidade de atuar profissionalmente, com sólido e aprofundado conhecimento de sua área específica de saber e de ação profissional, pautado nos ideais de justiça, democracia e de solidariedade; e favorecer a acessibilidade metodológica e a autonomia do discente.

A metodologia de ensino adotada no curso de Nutrição da FADIP é dirigida para atender a concepção e o desenvolvimento do conteúdo do curso, fundamentada em uma formação teórica, respaldada por atividades aplicadas ou interativas, além de atividades de cunho prático, com contínuo acompanhamento e com vistas a permitir uma formação generalista, capacitando o discente a atuar nos diversos espaços da Nutrição em todo território nacional.

Os procedimentos didático-metodológicos são diversificados, centrados no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador e mediador do processo, especialmente no que concerne ao uso de metodologias ativas de ensino-aprendizagem. Nesse sentido, são utilizados os seguintes métodos: atividades expositivas dialogadas, explicativas e avaliativas, bem como debates, seminários, aprendizagem baseada em projetos, aprendizagem baseada em problemas (PBL), elaboração de portfólio, sala de aula invertida, discussão de casos clínicos, problematização, participação em fóruns de debate, dentre outros.

O discente é sempre lembrado da importância da sua participação e colaboração, de maneira criativa e ativa, na construção de uma sociedade mais justa, com desenvolvimento sustentável, posicionando-se de forma crítica em relação às demandas da sociedade na relação com a Nutrição enquanto ciência e profissão, trabalhando de modo coletivo, em equipe multidisciplinar, compreendendo e valorizando os benefícios dessas práticas na atividade profissional.

Por meio da atuação dos professores concretiza-se o incentivo aos alunos para a aquisição de conceitos científicos e de desenvolvimento de capacidades cognitivas e operativas, dois elementos interligados e indissociáveis. Também fazem parte do processo metodológico: estímulo à atividade de pesquisa por meio de iniciação científica; realização de trabalhos interdisciplinares extraclasse; atividades de extensão; práticas assistidas, atividades complementares; Grupos de Estudo e Pesquisa (GEP's); seminários, palestras e cursos; trabalho de conclusão de curso e os estágios supervisionados, sempre favorecendo a diversidade de estratégias, o que garante a viabilização da aprendizagem.

O processo de aprendizagem parte da premissa que o acadêmico necessita desenvolver uma visão holística, crítica e comprometida com os princípios éticos; ser capaz de apresentar trabalhos e discutir ideias em público; ter fundamentação para participar de debates contemporâneos; ser capaz de se

posicionar em contextos de controvérsias, de inovações e de mudanças de paradigmas.

Dado o amplo espectro de possibilidades metodológicas, torna-se necessário integrar, cada vez mais, as diferentes áreas do conhecimento em todas as etapas do curso de graduação, destacando-se como eixo articulador, a interdisciplinaridade e a transversalidade, sendo preciso percebê-las enquanto processo de integração recíproca entre as várias unidades de ensino oferecidas ao longo do curso e com os campos afins do conhecimento.

Para desenvolver seu trabalho, os docentes têm à disposição recursos audiovisuais diversificados, o centro de metodologias ativas, laboratórios de informática, multidisciplinares e de habilidades, com acesso disponibilizado aos discentes para incentivá-los a fazer uso das tecnologias de informação, de comunicação e prática, como elementos imprescindíveis à eficiência e à dinâmica, além dos laboratórios próprios do curso. Tais ferramentas, além de proporcionarem outras formas de integração professor-aluno-conteúdo, garantem outros espaços de integração teoria-prática, desde o início do curso e aproximam o futuro profissional do mundo tecnológico em que exercerá a sua profissão.

Além disso, os docentes do curso de Nutrição participam de encontros pedagógicos com profissionais capacitados para orientar as estratégias de ensino que são discutidas visando ao atendimento dos pressupostos epistemo-pedagógicos. Destaca-se a Formação Continuada de Professores que têm como objetivo repensar as práticas para reformulá-las ou validá-las, visando ao aprimoramento do espaço da IES como lócus de produção de conhecimento.

As particularidades metodológicas são gerenciadas pelo coordenador e discutidas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e colegiado de curso que as legitimam mediante as argumentações apresentadas pelos envolvidos no processo.

Considerando a dinâmica do processo de ensino e aprendizagem, ganha importância a estratégia de se tomar situações relacionadas com a prática profissional do nutricionista em diferentes contextos – num movimento de ação-reflexão-ação – como estratégia do cotidiano do ensinar e aprender em Nutrição. Nessa perspectiva, esta prática emerge como problematizadora do processo de construção de conhecimento do futuro nutricionista. A estrutura curricular está organizada, de tal maneira que permite a inserção do aluno em contextos reais da prática, em complexidade crescente durante a graduação, utilizando vários cenários de aprendizagem, através da integração ensino-serviço-comunidade.

Importante ressaltar que as atividades práticas não se reduzem aos eventos empíricos ou ilustrações pontuais, e sim exige uma intencional e contínua postura de problematização do vivido, observado, discutido. Possibilita que o estudante analise a realidade e dela retire elementos que conferem significado e direção às aprendizagens. Os conhecimentos são elaborados considerando a rede de

determinantes contextuais, as implicações pessoais e as interações entre os diferentes sujeitos que aprendem e ensinam. Tomamos a prática como objeto de reflexão e produção de conhecimento, entendendo-a não como mero exemplo da aplicação teórica, mas como núcleo da produção e difusão das teorias científicas.

As Práticas Assistidas são práticas pedagógicas que estimulam a ação discente em uma relação teoria-prática, e têm como objetivo introduzir o discente na realidade da sua futura área de atuação, através do processo de visitas técnicas e períodos observacionais e atuação supervisionada do exercício dos profissionais do mercado nos mais diversos ambientes e nas diferentes áreas de atuação do nutricionista. O cenário das práticas é constituído por áreas abrangentes podendo ser realizada em estabelecimentos que possuem um profissional nutricionista.

Desta forma, a questão da metodologia definida para desenvolver as atividades do curso de Nutrição da FADIP está comprometida com a inovação, interdisciplinaridade, com o desenvolvimento do espírito científico, com a formação de pessoas autônomas e cidadãs, incluindo os aspectos referentes à acessibilidade pedagógica e atitudinal durante o curso.

### **1.7. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO**

O estágio curricular supervisionado do curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga (FADIP) apresenta-se em consonância: (1) à Lei Nº 11.788, de 25 de Setembro de 2008, (2) à Lei nº 9394/96 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação - LDB), (3) às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (DCN-2001), (4) à Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº 600/2018, que dispõe sobre as Áreas de Atuação do Nutricionista, (5) à Resolução CFN nº 599 de 2018, que aprova o Código de Ética do Nutricionista e (6) às políticas institucionais atinentes ao estágio curricular.

O estágio é legalmente definido, de acordo com a Lei Nº 11.788, no artigo primeiro, como “ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos”.

O objetivo geral da política de estágio da FADIP é garantir a realização dos Estágios Obrigatórios, qualificando os acadêmicos, profissionalmente, para atender às necessidades do mercado e da sociedade. Possui como objetivos específicos:

I. Desenvolver as habilidades crítica, reflexiva e humanística necessárias à formação profissional, embasados nos princípios bioéticos da autonomia, da beneficência e da não-maleficência ao prestar a assistência nutricional;



II. Capacitar o discente para a 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;

III. Estimular e propiciar a tomada de decisões, induzindo o aprimoramento de habilidades para avaliar, sistematizar e decidir a conduta mais apropriada;

IV. Desenvolver a comunicação, sendo acessíveis e mantendo a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral.

V. Qualificar o discente para a Nutrição, estando aptos a fazer o gerenciamento, 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;

VI. Propiciar um espaço de investigação e produção científica;

VII. Refletir sobre a realidade social e buscar a transformação da mesma, através de ações educativas e de pesquisa, visando a produção de novos conhecimentos.

O Estágio Curricular Supervisionado (ECS), disciplina acadêmica, é oferecido como atividade orientada por docente da FADIP, supervisionada por um profissional nutricionista responsável técnico do local do estágio e ofertado no 5º, 6º, 7º e 8º períodos do Curso de Nutrição. No 5º período temos as Práticas Assistidas (36 h), que é onde o aluno acompanha um profissional nutricionista na prática para conhecer as áreas de atuação profissional. Os ECS Especificidades Locorregionais I e II (90 h cada) são ofertados nos 6º e 7º períodos. Nesses estágios o discente se insere no cenário de prática de Ponte Nova e cidades vizinhas, atendendo demandas e particularidades de cada cidade. Os ECS em Nutrição Social, Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição e Nutrição Clínica (180 h cada um) são oferecidos no oitavo período. Sendo assim, o ECS totaliza 756 horas, atendendo a carga horária mínima necessária para estágios em observância ao Art.7 das DCN/2001, do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição e do Regulamento do Estágio Curricular obrigatório do curso de Nutrição.

A legislação vigente estabelece obrigatoriedade de um instrumento jurídico entre a escola e a organização-alvo do estágio. Somente é considerado como atividade regular do aluno, o Estágio previsto na matriz curricular e precedido de matrícula acadêmica. Assim, é firmado um instrumento legal entre a FADIP e a Unidade Concedente - o Termo de Convênio - sem ônus para as partes, resguardada cobertura por seguro de acidentes pessoais e o preenchimento do Termo de Compromisso de Estágio. Sem a observância desses quesitos, nenhum Estágio Supervisionado pode ser iniciado.

Nesse sentido, cabe ressaltar que a FADIP possui convênios estabelecidos com diferentes instituições de direito público e privado, destacando a parceria com o sistema público de saúde local e de cidades da região, que possibilita ao estudante contato direto com os usuários do Sistema Único de Saúde (SUS), em diferentes cenários, nos quais os acadêmicos podem vivenciar a prática profissional. Além disso, possui convênios com empresas e hospitais localizados na região, que possibilitam ao discente a inserção nos campos de nutrição coletiva e clínica, respectivamente. Assim, os discentes podem realizar os estágios na Atenção Primária à Saúde, em Ambulatórios e Clínicas com diversas especialidades, em Hospitais, em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), em indústrias de alimentos, em academias, Secretaria de Educação (Merenda Escolar), e outros estabelecimentos supervisionados por um profissional Nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN-9).

A responsabilidade pelos estágios é de todos os atores envolvidos no processo, o Coordenador de Curso, o Coordenador de Estágio, o Supervisor de Estágio, os Orientadores do Estágio, que em conjunto, devem zelar pela qualidade das atividades desenvolvidas, inclusive com a verificação das condições dos campos utilizados.

No curso de Nutrição da FADIP a coordenação de estágio é realizada pela Professora Desirrê Moraes Dias. A coordenação de estágio funciona como órgão encarregado de gerenciar e supervisionar as atividades, que devem ser documentadas de modo a permitir insumo/avaliação, segundo parâmetros da Instituição, do desenvolvimento das competências e habilidades, otimizando o processo de melhoria contínua institucional.

Os estagiários são organizados em grupos distribuídos conforme as possibilidades do campo de estágio ofertados em Ponte Nova e região. A avaliação dos Estágios Supervisionados é realizada pelo supervisor local e pelo professor orientador de estágio. A avaliação do supervisor de estágio, considera critérios qualitativos e quantitativos, a saber: pontualidade, frequência, demonstração de interesse, proatividade, postura e comunicação com o supervisor de estágio, com os funcionários do setor e com o paciente/usuário/cliente, habilidade na resolução de problemas e no desenvolvimento das atividades propostas, capacidade de aprendizagem, conhecimentos práticos e teóricos, comprometimento e responsabilidade.

A avaliação realizada pelo orientador do estágio, que é docente da instituição de ensino, é realizada por meio de relatórios, do desempenho em atividades que empregam metodologias ativas, como a problematização e o exame clínico objetivo estruturado (OSCE) ou outras atividades a critério e sob avaliação do Professor das Disciplinas de Estágio obrigatório. Além disso, o discente realizará sua auto avaliação do ECS. As avaliações dos Estágios Supervisionados serão realizadas ao longo do semestre pelos Docentes e Supervisores de Estágio. O resultado é

atribuído por meio de conceitos Satisfatório (S) e Insatisfatório (I), sendo que o último conceito refere-se à repetição do estágio pelo aluno, até a obtenção da menção Satisfatório (S).

Em qualquer situação, todas as atividades de estágio supervisionado são documentadas de modo a permitir a avaliação e atualização das práticas de estágio, segundo parâmetros da Instituição, do desenvolvimento das competências e habilidades previstas no PPC do curso.

#### **1.8. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO – RELAÇÃO COM A REDE DE ESCOLAS DA EDUCAÇÃO BÁSICA (OBRIGATÓRIO PARA LICENCIATURAS)**

Por se tratar de indicador obrigatório para cursos de licenciatura, o mesmo **NÃO SE APLICA** ao presente processo de reconhecimento do Curso de Nutrição, na pretendido pela Faculdade Dinâmica.

#### **1.9. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO – RELAÇÃO TEORIA E PRÁTICA (OBRIGATÓRIO PARA LICENCIATURAS)**

Por se tratar de indicador obrigatório para cursos de licenciatura, o mesmo **NÃO SE APLICA** ao presente processo de reconhecimento do Curso de Nutrição, na pretendido pela Faculdade Dinâmica.

#### **1.10. ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

As Atividades Complementares (AC) estão previstas nas Diretrizes Curriculares nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (DCN-2001), particularmente no artigo 8º: “*O projeto pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição deverá contemplar atividades complementares e as Instituições de Ensino Superior deverão criar mecanismos de aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância, a saber: monitorias e estágios; programas de iniciação científica; programas de extensão; estudos complementares e cursos realizados em outras áreas afins*”. Em termos institucionais, ressalta-se que o atual PDI da FADIP assinala a relevância das atividades complementares – as quais são componentes obrigatórios de todos os cursos de graduação – para a formação acadêmica dos estudantes, na medida em que “ampliam o espaço de participação do aluno no processo didático-pedagógico, consoante a tendência da legislação e das políticas educacionais no sentido de flexibilizar os currículos dos cursos, dando oportunidade ao aluno de buscar uma

formação de acordo com suas aptidões e de maneira mais ampla” (FADIP, PDI, 2019-2023).

Deste modo, em concordância com as DCN-2001 – e coerentemente às políticas institucionais da FADIP e ao Projeto Pedagógico do Curso –, as AC constituem componente curricular essencial, por possibilitar a construção de significativos conhecimentos, habilidades e atitudes, relativas à formação geral e específica – em termos do ensino, da pesquisa, da extensão e do domínio administrativo-profissionalizante –, inclusive adquiridas fora do ambiente acadêmico, abrangendo os elementos teórico-práticos de estudos e atividades independentes, gerais e específicos, transversais, opcionais, inscritos nos referenciais da interdisciplinaridade.

A FADIP dispõe de uma política e de um regimento próprios para a contabilização das AC – disponíveis no site da instituição –, válido para todos os cursos de graduação e de conhecimento de todos os atores envolvidos no processo (FADIP, 2018). O Núcleo de Apoio aos Cursos (NAC) da FADIP é o órgão responsável, na esfera institucional, pela coordenação da Política de Atividades Complementares, tendo como atribuição orientar e acompanhar a Coordenação de Curso no desenvolvimento do componente curricular de AC. O NAC divulga, semestralmente, o calendário de atividades que serão executadas, bem como sua diversidade e as formas de aproveitamento e de avaliação. Com base nessas informações, de forma inovadora e exitosa, o discente pode fazer a gestão informatizada das horas de atividades complementares, escolher, realizar e registrar, as variadas AC exigidas para a integralização do seu curso de graduação, de maneira online, pelo Sistema Acadêmico. Os alunos são orientados no sentido de fazer um planejamento para o seu cumprimento, perfazendo atividades com limites de carga horária estabelecidos.

As Atividades Complementares estão agrupadas em quatro áreas, descritas a seguir.

**(1) Ensino:** iniciação à docência (monitoria); participação em eventos e, ou atividades relacionadas aos conteúdos disciplinares, tais como: seminários, palestras, congressos, simpósios, cursos, aula magna, encontro, semana acadêmica, conferência, fóruns, dentre outros; cursos a distância, com duração mínima de 10 horas; aprovação e conclusão em disciplinas de domínios conexos, com duração mínima de 36 horas; participação em grupo de estudos.

**(2) Pesquisa:** publicação de resumo em eventos técnicos e/ou científicos; publicação de artigo em anais de congresso técnico e/ou científicos; publicação de artigo em periódicos técnicos e, ou científicos; apresentação de trabalho de pesquisa; projeto de pesquisa; participação em grupo de pesquisa; assistir a defesas de monografias, de dissertações ou teses, do curso ou na área correlata ao curso.

**(3) Extensão:** participação em projetos de extensão; participação voluntária em ações sociais que promovam os Direitos Humanos, a Educação Ambiental, às Relações Étnico-Raciais, bem como as temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes; participação em visita técnica; participação em eventos de extensão; participação em atividades culturais promovidas pela IES; participação em atividades esportivas promovidas pela IES.

**(4) Administrativas e profissionalizantes:** organização de eventos técnicos e, ou científicos; participação em Diretório Acadêmico ou Diretório Central dos Estudantes; representação de turma ou em colegiados/período; participação em Liga Acadêmica, com participação mínima de 1 (um) ano; participação na Direção/Coordenação de Atlética, com participação mínima de 1 (um) ano; participação em cursos na área da computação e da informática; participação em cursos de idiomas; matéria publicada em jornal ou revista com conteúdo relacionado a área de habilitação; matéria publicada em jornal ou revista com conteúdo de outra natureza; estágio não obrigatório.

O regulamento institucional para as AC determina um limite superior de carga horária definido por área (máximo de 40% da carga horária total das atividades), o que exige que o estudante transite em mais de um grupo para contemplar as 100 horas, a serem integralizadas ao longo do curso. Caso o estudante não complete as horas necessárias mínimas para o registro em cada uma das disciplinas, até a data definida pelo NAC, haverá fixação de novos prazos para o fechamento das atividades. A não observância dos prazos para conclusão das AC acarretará na reprovação na disciplina cursada pelo discente.

No plano didático-pedagógico, a escolha e a validação das atividades complementares devem objetivar a flexibilização do currículo pleno e a contextualização do ensino e aprendizagem, propiciando ao aluno a ampliação epistemológica, a diversificação temática e o aprofundamento interdisciplinar como parte do processo de individualização da sua formação acadêmica.

### **1.11. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)**

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) na Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga (FADIP) é componente curricular obrigatório de todos os cursos de graduação, com momentos específicos destinados à elaboração do projeto de pesquisa e ao desenvolvimento do TCC propriamente dito, sendo a carga horária contabilizada para a integralização da carga horária total do curso. No curso de Nutrição da FADIP, o TCC é elaborado de forma longitudinal a partir da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I – TCC I (NUT313), no 5º. período, onde o estudante constrói conhecimentos a partir dos fundamentos de um projeto e/ou desenvolvimento de produção científica, permeado por informações e vivências da prática, o que

estimula a identificação de problemas de pesquisa ou de lacunas do conhecimento. Posteriormente, o estudante realiza a disciplina Trabalho de Conclusão de Curso II – TCC II (NUT320), no 7º período, quando pode concretizar e reorganizar as ideias que foram suscitadas nos períodos anteriores.

A Política de TCC está institucionalizada por meio de regulamento próprio, disponível na página eletrônica da FADIP, de conhecimento de todos os envolvidos nas atividades acadêmicas da Instituição. Além disso, todo início de período letivo, nas turmas dos cursos de graduação que deverão desenvolver seus TCC, são empreendidas reuniões dos professores responsáveis pelas orientações dos TCC com os alunos que deverão realizá-los, visando o esclarecimento e a visibilidade desta política.

A elaboração do TCC, pré-requisito para a integralização curricular, só ocorre sob orientação de um docente do Curso. A coordenação da atividade é feita pela Coordenação de Curso, com o auxílio do Núcleo de Apoio aos Cursos (NAC). Ressalta-se que o TCC deve ser fruto de pesquisa individual orientada na área de conhecimento escolhida entre o estudante e seu orientador, tendo como objetivos:

- ✓ desenvolver a capacidade de aplicação dos conceitos e teorias adquiridas durante o curso de forma integrada, por meio da execução de um projeto de pesquisa;
- ✓ desenvolver a capacidade de planejamento e gerenciamento de problemas dentro das diversas áreas de formação;
- ✓ despertar o interesse pela pesquisa como meio para a resolução de problemas;
- ✓ suscitar a discussão em torno das questões éticas atinentes ao desenvolvimento das pesquisas científicas;
- ✓ estimular o diálogo com a sociedade, por intermédio da resolução de problemas existentes em seus diversos setores;
- ✓ estimular a construção do conhecimento coletivo;
- ✓ estimular a interdisciplinaridade; e
- ✓ estimular o espírito crítico e reflexivo no meio social onde está inserido.

Na FADIP, dado o sentido de ampliar as possibilidades de elaboração e de desenvolvimento, o TCC é apresentado sob a forma escrita e oral, admitindo-se diferentes modalidades de construção do documento, dentre as quais pode-se comentar:

*“1. Trabalho redigido em formato de artigo científico, não publicado, seguindo normas suscitadas pelas normas da ABNT, podendo se enquadrar como original [...] ou de revisão da literatura [...], contendo, obrigatoriamente, o mínimo de 15 e o máximo de 25 páginas, exceto elementos pré textuais e pós textuais.*

*II. Trabalho redigido em formato de monografia, seguindo as normas suscitadas pelas normas da ABNT [...].*

*III. Artigo publicado ao longo do curso em periódico acadêmico com registro de ISSN e classificado pela CAPES, cuja aceitação será avaliada por uma comissão indicada pela coordenação de cada curso de graduação.*

*IV. Trabalho publicado redigido em formato diferente daqueles anteriormente previstos, cuja aceitação será avaliada por uma comissão indicada pela coordenação de cada curso de graduação”.*

*(FADIP, 2022, pp. 5-6).*

Para a elaboração do texto, o estudante tem, à sua disposição, manuais atualizados de apoio à produção dos trabalhos acadêmicos, disponíveis na página da FADIP. Na apresentação oral, o orientador do TCC será o Presidente da Banca, com participação de outros 2 (dois) membros responsáveis pela arguição e avaliação do trabalho. Em situações especiais, o aluno poderá contar ainda, desde que aprovado pelo orientador e pela Coordenação de Curso, com um professor coorientador (interno ou externo à Instituição).

Durante o processo de defesa do TCC, quando da apresentação e arguição do acadêmico, os membros da Banca de Avaliação deverão preencher a Ficha de Avaliação do TCC. Ao final da apresentação, após deliberação reservada pelos membros da banca examinadora, seu Presidente informa o resultado final ao autor do trabalho por meio da Ata de Defesa, especialmente elaborada para o ato, devidamente assinada pelos membros da banca e pelo autor do trabalho. Terminada a sessão de apresentação e anunciado o resultado, o Presidente da banca de avaliação encaminha as Fichas de Avaliação e Ata de Defesa de TCC, devidamente preenchidas, com a indicação do resultado e lista de participação, para a Coordenação de Curso.

São quatro as possibilidades de resultados que a banca de avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso pode emitir: I – Aprovado; II - Aprovado com restrição; III - Encaminhado para reapresentação; IV- Reprovado. Nesse sentido, em termos de avaliação, vale ressaltar que:

*“Art. 29. O TCC elaborado nas modalidades III e IV, pelo fato de já ter sido aprovado por corpo de pareceristas onde o trabalho foi publicado, terá sua aprovação final condicionada a avaliação pela banca examinadora, observando-se apenas os critérios 7, 8, 9 e 10 da Ficha de Avaliação (APÊNDICE I)”.*

*(FADIP, 2022, pp. 10).*

O TCC aprovado com restrições deverá ser reformulado seguindo as sugestões da banca avaliadora antes de ser entregue, na sua versão final. O professor orientador deverá acompanhar as correções e assinar a versão final como aval das considerações da banca, a fim de garantir a nota alcançada na apresentação. O TCC encaminhado para reapresentação, depois de atendidas todas as sugestões dadas pela banca avaliadora, deve ser submetido à nova apresentação, em sua forma

revisada, acompanhado de novo requerimento à Coordenação de Curso, onde deve constar o aval do orientador para a apresentação. O trabalho revisado deverá ser protocolado no NAC, para reavaliação, respeitando os prazos fixados pelo calendário acadêmico. Na nova apresentação, o TCC deve ter nota igual ou superior a 60 (sessenta) pontos para sua aprovação. Será considerado aprovado na disciplina, após a segunda apresentação, o estudante que obtiver média aritmética entre a nota obtida na primeira apresentação e a nota da segunda apresentação, seguindo os mesmos critérios de aprovação do exame especial, de acordo com o Regimento Interno da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga. O autor de TCC não aprovado na segunda apresentação ou que deixar de fazer a apresentação será considerado reprovado no conteúdo curricular, tendo que se matricular novamente a partir do próximo período letivo no conteúdo, na condição de dependência, obedecendo o tempo máximo de integralização do curso.

A Coordenação de Curso, após conferência do material, concede o deferimento na Ficha de Avaliação Final do TCC e a nota obtida pelo aluno pode ser lançada no Portal da FADIP.

Após a apresentação do TCC, o aluno deverá realizar as eventuais correções sugeridas pela Banca Examinadora e protocolar a versão final na Biblioteca juntamente com uma carta de assentimento do orientador, corresponsabilizando-se de que as correções foram realizadas segundo as sugestões da banca examinadora. O aluno ainda deverá entregar à Coordenação de Curso uma cópia digital. Os TCC aprovados são disponibilizados no repositório institucional da Biblioteca da FADIP, acessíveis pela internet.

## **1.12. APOIO AOS DISCENTES**

O apoio ao estudante – em todas as dimensões da vida acadêmica – é um dos pontos centrais do Curso de Nutrição da FADIP, aspecto que se articula ao reconhecimento da relevância do discente no processo ensino-aprendizagem. Nesse sentido, deve ser destacado que a instituição prima pelo atendimento e apoio ao discente, tal qual o previsto no PDI.

A Coordenação do Curso de Nutrição disponibiliza uma infraestrutura propícia para o atendimento ao discente, a qual conta com o coordenador do curso, um professor assistente de coordenação e os professores membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso. Tais atores estão disponíveis, nos horários de funcionamento do curso de Nutrição, para a plena atenção às demandas dos estudantes trabalhando para que as questões sejam rapidamente equacionadas e resolvidas. Ademais, o Curso de Nutrição conta com uma estrutura (assessoria de um professor especialmente designado para esta finalidade) de intermediação e acompanhamento dos estágios curriculares obrigatórios e não obrigatórios



(remunerados e não remunerados) realizados pelos discentes e nas modalidades de intercâmbios – nacionais e internacionais –, tendo em vista o apoio ao protagonismo estudantil na sua própria trajetória acadêmica.

Uma das instâncias centrais para o apoio discente é o Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAP), o qual oferece apoio psicopedagógico aos estudantes de todos os cursos da instituição, por meio de orientação psicológica, pedagógica e social, voltada especialmente para aqueles alunos que apresentam dificuldades educacionais, emocionais, relacionais, vocacionais, motoras, auditivas e visuais, entre outras. O NAP conta com profissionais especializados na assistência psicopedagógica, os quais desenvolvem um trabalho perfeitamente articulado à equipe pedagógica institucional e aos coordenadores dos cursos de graduação e pós-graduação. A Coordenação do Curso de Nutrição trabalha em estreita parceria com o NAP, identificando precocemente no período letivo – a partir da consulta aos docentes e ao sistema de gestão acadêmica – os estudantes que apresentam dificuldades no processo ensino-aprendizagem, os quais são encaminhados, ao apoio psicopedagógico para acompanhamento.

A FADIP realiza outras importantes ações em termos do apoio ao estudante, as quais são sumarizadas a seguir.

✓ Programa de acolhimento discente, o qual consiste em práticas de acompanhamento aos recém-chegados com as seguintes atividades: recepção de boas-vindas, com informações e orientações sobre assuntos de interesse dos alunos; visita guiada e monitorada às instalações da IES; palestra de apresentação dos setores da IES; apresentação da estrutura didático-pedagógica dos cursos, do sistema de avaliação institucional e dos procedimentos acadêmicos; apresentação do manual do calouro e guia do aluno; realização de oficinas pedagógicas, afim de levantar questões pertinentes à nova fase do estudante; oficinas voltadas ao combate de atitudes agressivas, preconceituosas e de competitividade excessiva; dentre outras temáticas.

✓ Programa de nivelamento e monitoria, o qual tem por escopo a potencialização dos processos ensino-aprendizagem na instituição. O nivelamento oferece ao discente a oportunidade de construir conhecimentos essenciais para os estudos. A monitoria contribui para a abordagem dos conteúdos das disciplinas, colaborando para sanar eventuais dúvidas e dificuldades durante o desenvolvimento das atividades didáticas, além de se constituir em um genuíno locus da iniciação à docência. Tal programa – vinculado ao NAP – tem regulamentação própria. Ressalta-se que a monitoria poderá ser exercida de forma remunerada (com bolsa) ou não remunerada (voluntária) e que a escolha dos monitores é realizada, semestralmente, a partir de seleção pública.

✓ Fomento aos Grupos de estudo, nos quais há estímulo para o estudo cooperativo, em equipe, de discentes de uma mesma turma. Nesse desenho, um

estudante – identificado pelo docente responsável a partir de sua disponibilidade e qualificação e, também, do interesse em ensinar – é convidado a coordenar o grupo, tornando-se responsável, sob supervisão, por agendar os encontros com os partícipes da turma, ajudar na abordagem das dúvidas dos conteúdos ministrados pelos docentes, cooperar para a resolução de exercícios e indicar referências bibliográficas, dentre outras atividades.

✓ Programa e políticas de apoio financeiro, com a participação da instituição nos dois programas do Governo Federal de apoio ao ingresso e à permanência no ensino superior: o Programa Universidade para Todos e o Fundo de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior. Ademais, a FADIP possui políticas institucionais próprias, tais como (a) a oferta de um desconto de 10% para o estudante que tenha membro da mesma família na instituição, (b) Programa de Financiamento Próprio que distribui o valor das mensalidades em até um ano após a finalização do curso e (c) a oferta de bolsas vinculadas aos sindicatos relativos às categorias profissionais participantes da FADIP.

✓ Política de Inclusão e Acessibilidade, em estrita observância ao conceito de acessibilidade, conforme disposto na Lei Federal Nº 13.146/15. Para materializar as ações da Política, a instituição implantou o Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (NAI), o qual – em estreita articulação com o NAP – busca consolidar o acolhimento à diversidade humana na educação, objetivando superar ideias reducionistas de ensino-aprendizagem, apoiando-se em concepções pluralistas pedagógicas e interacionistas de ensino-aprendizagem, por crer que todos são capazes de aprender e que espaços plurais são desafiadores e potencializadores para a construção do conhecimento. Nesse sentido, o NAI regulamentou o Atendimento Educacional Especializado, que abrange recursos educacionais e estratégias de apoio, disponibilizados aos estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento, altas habilidades e distúrbios específicos da aprendizagem. Em termos de infraestrutura arquitetônica, a FADIP possui prédio próprio, com instalações amplas e adequadas para o desenvolvimento dos processos pedagógicos, com a observância ao atendimento aos discentes com necessidades especiais. Ademais, novos projetos em desenvolvimento aprimorarão – ainda mais – as condições de acessibilidade, de acordo com a determinação da NBR 9050/2015, como a implantação do Plano Institucional de Acessibilidade, que tem por objetivo “Promover a inclusão na comunidade acadêmica e entre seus colaboradores, através do uso de ferramentas de acessibilidade.”

✓ Apoio à Organização estudantil, a partir do entendimento que a ação ético-política discente contribui à formação humana e cidadã do futuro profissional.

Com efeito, a FADIP incentiva à gestão participativa, por meio do Diretório Central dos Estudantes, dos Diretórios e Centros Acadêmicos e das Ligas Acadêmicas. Em consonância aos valores democráticos e republicanos, os discentes têm o direito de manifestarem-se legitimamente, de forma autônoma e crítica. O corpo de estudantes tem, igualmente, representação na Congregação e no Conselho de

Ensino. No caso do Curso de Nutrição, os discentes têm assento no Colegiado do Curso, instância na qual podem apresentar as pautas discentes e participarem da construção do Curso de Nutrição.

✓ Acompanhamento dos Egressos, por meio do portal online que auxilia o egresso em sua caminhada profissional, com informes sobre aperfeiçoamento profissional, concursos e ofertas de empregos. A IES também avalia, por meio de formulário próprio, o grau de satisfação do egresso, bem como realiza um diagnóstico acerca de sua atuação profissional, a fim de perceber se está inserido ou não no mercado de trabalho.

### **1.13. GESTÃO DO CURSO E PROCESSO DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA**

A Gestão do Curso de Nutrição da FADIP é exercida no âmbito das seguintes instâncias: (i) Coordenação do Curso; (ii) Núcleo Docente Estruturante e (iii) Colegiado do Curso.

A Coordenação do Curso é exercida pela professora doutora Maria Eliza de Castro Moreira, o qual desempenha suas atividades na instituição, desde outubro de 2017, em regime parcial (22 horas semanais). A coordenadora possui 13 anos de experiência profissional como nutricionista – destes 8 anos atuou na área de gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição; 05 anos em nutrição clínica (atendimentos em consultório); 13 anos de experiência docente no âmbito da educação superior (graduação e pós-graduação) e mais de 4 anos de experiência em Gestão Acadêmica.

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é integrado pelos professores Maria Eliza de Castro Moreira, Bruna Soares de Souza Lima, Juliana Hipólito Pessotti, Maria Isabel Cristina Batista Mayrink e Desirrê Moraes Dias. A concepção curricular, didático-pedagógica, do Curso de Nutrição alicerça-se firmemente no trabalho do NDE: da organização pedagógica à ementa e bibliografia das disciplinas.

O Colegiado do Curso é composto pelo coordenador, pelos professores e por um representante discente do Curso de Nutrição. O Colegiado do Curso de Nutrição representa a instância máxima de deliberação e junto ao NDE, acompanham e avaliam à atinência ao projeto do curso e a necessidade de alteração ou adequação da formação do nutricionista.

Em relação aos processos de avaliação externa e interna, cabe destacar que o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), instituído pela Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, foi fundamentado na necessidade de avaliar as Instituições de Educação Superior brasileiras, com o objetivo de promover a melhoria da qualidade deste nível da educação, a orientação da expansão da sua oferta, o aumento permanente da sua eficácia institucional, da sua efetividade acadêmica e

social e, especialmente, do aprofundamento dos seus compromissos e responsabilidades sociais.

O SINAES previu a realização de avaliações institucionais em dois níveis: a avaliação interna ou autoavaliação, que é realizada pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) da Instituição, no caso, a CPA da FADIP; e a avaliação externa, que envolve processos de credenciamento, recredenciamento e renovação de recredenciamento institucional e autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos de graduação. Visando preservar e aprimorar continuamente a qualidade dos seus cursos de graduação, a FADIP tem sempre atentado aos princípios, critérios e dimensões de avaliação, em conformidade com a Lei nº. 10.861 de 14/04/2004, artigo 3º, inciso VIII, que dispõe sobre “o planejamento e a avaliação, especialmente os processos, resultados e eficácia da autoavaliação institucional”.

Nessa perspectiva, a autoavaliação institucional é conduzida periodicamente pela CPA, a qual planeja, desenvolve e organiza os resultados em forma de relatórios e faz a divulgação para todos os segmentos da Instituição, com ênfase no destaque das melhorias para a apropriação dos resultados pela comunidade acadêmica. O Relatório Final produzido pela CPA é utilizado como instrumento referencial crítico para orientar os diversos segmentos envolvidos na identificação das ações destinadas à superação das fragilidades evidenciadas e a busca constante do aprimoramento das várias vertentes da Instituição. Nesse sentido, o Curso de Nutrição se vale dos elementos coligidos nos Relatórios da CPA como significativo instrumento para avaliação e correção dos rumos do projeto do curso. Além dos relatórios institucionais, elaborados pela CPA-FADIP, os próprios cursos de graduação da Instituição, por meio de seus Colegiados de Curso e das suas Coordenações, a partir de discussões entre os atores envolvidos no processo, coordenadores-docentes-discentes, elaboraram Relatório de Avaliação específico do curso, analisando e apreciando as características do cenário educacional no âmbito de cada Curso da FADIP.

No que tange especificamente ao Sistema de Avaliação do Projeto de Curso, são consideradas não só as informações oriundas dos Relatórios da CPA da Faculdade Dinâmica, mas também aquelas oriundas dos Relatórios das Comissões de Avaliação *in loco* do INEP, além das discussões e decisões decorrentes das reuniões do Conselho de Ensino, dos Colegiados de Cursos e dos NDE, para uma permanente avaliação e reorganização dos projetos pedagógicos de cada curso.

A Coordenação do Curso de Nutrição da FADIP está sempre atenta, também, às informações apresentadas e solicitadas – por livre demanda – pelos seus discentes, docentes e funcionários, seja por intermédio dos seus representantes, por eventuais requerimentos dos discentes ou, até mesmo, a partir de solicitações e comentários enviados à Instituição ou aos seus cursos através da Ouvidoria. Assim, o Curso de Nutrição, no processo de autoavaliação permanente em todos os seus

aspectos, vem promovendo, por exemplo, reformulações curriculares, desde pequena monta, como no caso de indicação de pequenas experiências didático-pedagógicas, até aquelas mais expressivas, como nos casos de reestruturação mais aprofundada de uma estrutura curricular de curso, atendendo às exigências e expectativas das DCN-2001.

Com base nessas considerações, pode-se delinear que o Sistema de Avaliação do Projeto do Curso abrange diferentes domínios, incluindo (i) os relatórios da CPA/FADIP, (ii) relatório de avaliação específico do curso, (iii) relatórios das avaliações realizadas pelo INEP, (iv) informações coligidas junto à comunidade acadêmica (por livre demanda), (v) apreciação realizada pelo NDE e pelo Colegiado, (vi) dados obtidos pelos instrumentos de avaliação dos discentes.

#### **1.14. ATIVIDADES DE TUTORIA**

Por se tratar de indicador obrigatório para cursos ofertados na modalidade a distância e para cursos que ofertam disciplinas na modalidade a distância, nos termos da Portaria MEC nº 1.134, de 10/10/2016, o indicador **NÃO SE APLICA** ao presente processo.

#### **1.15. CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS ÀS ATIVIDADES DE TUTORIA**

Por se tratar de indicador obrigatório para cursos ofertados na modalidade a distância e para cursos que ofertam disciplinas na modalidade a distância, nos termos da Portaria MEC nº 1.134, de 10/10/2016, o indicador **NÃO SE APLICA** ao presente processo.

#### **1.16. TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC) NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM.**

O emprego de tecnologias da informação e comunicação (TICs) está previsto no artigo 4º das DCN: “A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais: [...] III – 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” (DCN-2001, p. 1-2). O uso das tecnologias no processo

educativo é uma realidade irreversível, que impõe às instituições de ensino superior o repensar as tradicionais metodologias de ensino-aprendizagem, ampliando as possibilidades de comunicação e de construção de conhecimento. Atualmente, existem inúmeros softwares e tecnologias que auxiliam e aumentam a qualidade das atividades desenvolvidas por profissionais da saúde, equipamentos para exames e avaliações, software para pesquisas, entre outros, os quais foram particularmente alavancados nos últimos dois anos, em decorrência da pandemia de infecção por SARS-CoV-2. A inclusão dessas tecnologias de informação e comunicação agrega maiores competências ao profissional, promovendo a construção do conhecimento de forma mais dinâmica e interativa, envolvendo o aluno no processo de ensino-aprendizagem.

No Curso de Nutrição da FADIP as TICs são trabalhadas em díspares momentos – em atenção ao PPC e às políticas institucionais e, em consonância com o PDI, a instituição “dispõe de espaço destinado ao desenvolvimento de atividades nas áreas de Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação com modernos equipamentos, voltados a garantir a eficiente gestão dos dados informáticos, de telefonia, de circuito de monitoramento, de redes (incluindo a rede Wi-Fi disponível a toda comunidade acadêmica)” (FADIP, PDI, 2019-2023). A equipe responsável atua na gestão e na manutenção de todos os equipamentos tecnológicos da FADIP.

Em termos de infraestrutura, todas as salas da Faculdade são equipadas com Datashow, sistema de som e acesso à internet. Docentes e discentes têm acesso ao Sistema Acadêmico online WebGiz para acompanhamento de sua vida acadêmica, a qualquer hora e em qualquer lugar, para consultas e alimentação de notas, faltas, histórico escolar, plano de curso, solicitações e requerimentos diversos, comunicação via mensagem entre os operadores do sistema, permitindo uma interação rápida, eficaz e moderna em ambiente web, por meio do portal da FADIP. Ademais, os ambientes de aprendizagem contemplam recursos multimídia, lousa interativa, além de outras ferramentas que permitem a efetiva interação entre todos os atores envolvidos no processo. Vale dizer que a coleta de dados da autoavaliação institucional (CPA) é realizado neste ambiente.

A Biblioteca é organizada e informatizada com software gerenciador do acervo, o qual permite o registro, o empréstimo, a catalogação e a classificação das obras em ambiente web. O usuário da Biblioteca tem a possibilidade de acessar, reservar ou renovar empréstimos pelo Portal da FADIP. Além disso, o empréstimo no balcão de atendimento dispõe de leitora biométrica e de código de barras para agilizar o atendimento. Deve ser destacado, também, que o usuário da Biblioteca FADIP dispõe, ainda, de uma Biblioteca Virtual no portal da Faculdade com acesso direto a diversas coleções de acervo eletrônico, disponíveis na internet. A Biblioteca online disponibiliza ferramentas como o Fórum de Discussão, o qual possibilita a interação entre discentes e docentes, bem como um Repositório Institucional que permite

armazenar, preservar, organizar e disseminar amplamente os resultados das investigações acadêmicas realizadas na instituição.

Em virtude da atual pandemia de COVID-19, a FADIP implementou um Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), no âmbito do PLES (Programa Letivo Especial), com a utilização da Plataforma Microsoft Teams. Com o AVA, em funcionamento desde o 1º semestre de 2020, foi possível o desenvolvimento de atividades teóricas – aulas e avaliações – por via remota (sincrônica). Ademais, pôde-se ampliar a disponibilidade de recursos multimeios que possibilitam a oferta de conteúdos com qualidade a partir da integração de tecnologias e propostas pedagógicas com o foco na aprendizagem que se adaptam ao ritmo de estudo do aluno, garantindo ainda, sua acessibilidade. São disponibilizados, como parte desses recursos tecnológicos: vídeos, material didático multimídia, ferramentas que permitem efetiva interação entre todos os envolvidos no processo (fóruns, chats, atividades avaliativas, diários de bordo, glossários, pesquisas e questionários).

Diante a grande necessidade de expansão tecnológica em sala de aula, e demonstrando o seu engajamento neste sentido, a FADIP conta com o Centro de Metodologias Ativas (CMA), equipado com lousa digital que reconhece a escrita eletrônica e permite a interação com imagens e vídeos projetados por um computador, além de contar com os óculos rift que proporciona ao usuário uma imersão à realidade virtual e garante uma experiência diferenciada e inovadora na busca do conhecimento.

A FADIP pretende, ainda, dispor de middleware próprio SFI (Sistema FADIP de Informação), o qual será o responsável pela inscrição em cursos e eventos na Instituição, assim como visará a integração do Ambiente Virtual de Aprendizagem Moodle (AVA Moodle) ao Web Giz e ao Sistema i10 bibliotecas, promovendo o controle de todos os processos na Instituição. Com este sistema integrador, os dados serão obtidos automaticamente, proporcionando ganho de tempo, desempenho e confiabilidade.

Além disso, o curso de Nutrição da FADIP conta com o *software* NutriDiet, utilizado para avaliação e prescrição de dietas e avaliação nutricional, instalado nos computadores do laboratório de informática da instituição e em um notebook de uso exclusivo do curso de Nutrição. Dessa forma, os alunos do curso de Nutrição são estimulados a ampliar os seus conhecimentos para além da sala da aula, utilizando ferramentas tecnológicas que contribuem para a melhoria da prática profissional. Esse *software* pode, além disso, ser utilizado em projetos de TCC que promovam a avaliação de inquéritos alimentares e nas disciplinas que abrangem a prática do planejamento e avaliação alimentar.

Com base nessas considerações, no Curso de Nutrição da FADIP, as TIC desempenham papel cada vez mais importante na comunicação e no aprendizado –

processo que já se encontrava em implantação, mas que sofreu substantiva aceleração em virtude da pandemia de COVID-19 –, favorecendo o desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso. A utilização efetiva das TIC visa atender aos interesses da comunidade de ensino-aprendizagem – mormente dos discentes –, por meio da interação entre professores e estudantes, do acesso e utilização de recursos didáticos de maneira remota e com acessibilidade plena.

#### **1.17. AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA)**

Por se tratar de indicador obrigatório para cursos ofertados na modalidade a distância e para cursos que ofertam disciplinas na modalidade a distância, nos termos da Portaria MEC nº 1.134, de 10/10/2016, o indicador **NÃO SE APLICA** ao presente processo.

#### **1.18. MATERIAL DIDÁTICO**

Por se tratar de indicador obrigatório para cursos ofertados na modalidade a distância e para cursos que ofertam disciplinas na modalidade a distância, nos termos da Portaria MEC nº 1.134, de 10/10/2016, o indicador **NÃO SE APLICA** ao presente processo.

#### **1.19. PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM.**

O Curso de Nutrição da FADIP, com duração de oito períodos tem como proposta a consonância com os pressupostos das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN-2001), em todas as esferas curriculares, incluída a avaliação. No que se refere às avaliações do processo de formação do discente, em seu artigo 15, § 2: “O Curso de Graduação em Nutrição deverá utilizar metodologias e critérios para acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem e do próprio curso, em consonância com o sistema de avaliação e a dinâmica curricular definidos pela IES à qual pertence” (DCN, 2001).

Com relação à avaliação do rendimento acadêmico em cada disciplina do Curso de Nutrição, esta é realizada mediante diversos instrumentos avaliativos (provas escritas, exames práticos, estudos dirigidos, trabalhos individuais ou em grupo, testes em sala de aula, entre outros), a critério do professor, enfatizando-se sempre a perspectiva formativa do processo, essencial para a correção dos rumos. Em consonância com o Regimento Interno da FADIP, são oferecidos 100 pontos



durante o período letivo, distribuídos ao longo do processo, em três etapas: na 1ª Etapa são distribuídos 30 pontos, sugerindo-se a utilização de, no mínimo, dois tipos de avaliação; na 2ª Etapa são distribuídos 30 pontos, sendo um Trabalho Interdisciplinar Extraclasse (TIE) no valor de 10 pontos e o restante dos pontos distribuídos a critério do professor, sugerindo-se a utilização de, no mínimo dois tipos de avaliação; e, por fim, na 3ª Etapa são distribuídos 40 pontos, sendo uma Prova Multidisciplinar (elaborada a partir dos conceitos abordados por todas as disciplinas do período) no valor de 20 pontos e 10 pontos distribuídos a critério do professor. Vale ressaltar que o TIE é um importante domínio das atividades de extensão, realizando-se conforme diretrizes fixadas pelo Conselho de Ensino da FADIP, para a complementação da carga horária dos cursos, em atendimento à Resolução CNE/CES nº 2 de 18 de junho de 2007 e Resolução CNE/CES nº 3 de 2 de julho de 2007.

Ao encerrar o semestre letivo, o aluno com nota igual ou superior a 40 (quarenta) e inferior a 60 (sessenta) numa unidade de ensino, tem direito a um exame final com valor 100 (cem) pontos. Será considerado aprovado na unidade de ensino, após o exame final, o estudante que obtiver média (entre a nota obtida no semestre e a obtida no exame final) igual ou superior a 60 (sessenta), e será considerado reprovado na disciplina o aluno que no conjunto das avaliações, ao longo do semestre letivo, obtiver média inferior a 60 (sessenta) e/ou comparecer a menos de 75% (setenta e cinco por cento) das aulas ministradas.

No âmbito da singularidade dos estudantes, como forma de avaliá-los individualmente em seu processo de construção do conhecimento, é realizado monitoramento longitudinal de desempenho, no que se refere ao desenvolvimento de aspectos socioafetivos e intelectuais. Os discentes que apresentam (i) média inferior a 50% em ao menos uma disciplina e/ou (ii) média inferior a 60% em duas ou mais disciplinas, na primeira e/ou na segunda etapas, são encaminhados ao Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAP) da instituição, no qual são acompanhados por profissionais qualificados e orientados quanto a organização dos estudos e outros aspectos pertinentes.

Para a avaliação das disciplinas do Estágio Supervisionado no curso de Nutrição são utilizadas metodologias ativas de ensino aprendizagem tais como a problematização, onde parte-se de uma situação vivenciada, a qual será o pressuposto do processo pedagógico, observando-se os seguintes aspectos: o problema / os pontos-chaves / a teorização / a hipótese de solução e a aplicação da realidade prática; e o OSCE (*Objective Structured Clinical Examination*), o qual foi projetado e padronizado para ter maior confiabilidade para avaliação de competências clínicas de graduandos. Também conhecido como *Exame Clínico Estruturado por Estações*, o OSCE é um modelo de avaliação simulada que consiste na realização de tarefas para a análise de competências clínicas, utilizando-se para tal de várias estações onde são verificadas diferentes habilidades.

Com efeito, o processo de avaliação do processo ensino-aprendizagem do Curso de Nutrição busca efetivar a apreciação das competências adquiridas e dos conhecimentos construídos pelos discentes, em estreita articulação com o perfil do egresso e com os objetivos do curso.

## **1.20. NÚMERO DE VAGAS**

O Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga (FADIP) está autorizado, para oferecer 60 (sessenta) vagas por ano, conforme Portaria nº 1.031, de 29 de setembro de 2017, publicada no Diário Oficial da União em 03 de setembro de 2017. Os fundamentos que justificam esse número de vagas são brevemente expostos, a seguir.

A cidade de Ponte Nova – como polo da microrregião do Vale Piranga e uma das treze sedes de macrorregião do estado, denominada Leste do Sul – está no centro de um grupo de mais de 20 municípios que abrange uma área de 4.874,814 Km<sup>2</sup>. Os municípios pertencentes à microrregião são: Acaiaca, Alvinópolis, Amparo do Serra, Barra Longa, Diogo de Vasconcelos, Dom Silvério, Guaraciaba, Jequeri, Mariana, Oratórios, Piedade de Ponte Nova, Ponte Nova, Raul Soares, Rio Casca, Rio Doce, Santa Cruz do Escalvado, Santo Antônio do Gramma, São Pedro dos Ferros, Sem Peixe e Urucânia. Assim, a região de Ponte Nova concentra uma população de mais de 350 mil habitantes, segundo dados do último Censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

No que se refere ao cenário do ensino superior, Ponte Nova situa-se próximo e entre dois centros universitários de grande importância em Minas Gerais: a Universidade Federal de Viçosa (distante 45 km) e a Universidade Federal de Ouro Preto (distante 81 km). No entanto, neste cenário, o município conta com duas instituições de educação superior presencial: a Fundação Presidente Antônio Carlos (FUPAC) – a qual oferece os cursos de Administração, Educação Física, Matemática, Pedagogia, Engenharia de Produção e Engenharia Civil – e a FADIP, que oferece os cursos de Administração, Ciências Contábeis, Direito, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Medicina, Nutrição e Psicologia.

Dados da Superintendência Regional de Ensino de Ponte Nova apontam que os 29 municípios sob sua jurisdição possuem 69 escolas de ensino médio, sendo 1 escola federal, 53 estaduais, 2 municipais e 13 particulares, que geram uma demanda contínua de estudantes para ingresso no ensino superior. Somente no município de Ponte Nova, o número de matrículas no ensino médio é de 1.976, sendo 1.662 matrículas na rede pública de ensino e 314 matrículas na rede particular.

Além disso, a microrregião de Ponte Nova conta com a presença de diversas indústrias alimentícias, principalmente de carnes e laticínios, que necessitam

da atuação de um profissional nutricionista. Dessa forma, o nutricionista formado pela FADIP tem a oportunidade de atuação no mercado de trabalho proporcionado na região de Ponte Nova.

Considerando o contexto propício e privilegiado de Ponte Nova, o Curso de Nutrição da FADIP, está em consonância com a realidade social da região e preocupa-se com a formação de nutricionistas capazes de agir com consistência técnica e correção ético-política, em termos da atuação no campo da saúde. Ademais, a infraestrutura física da FADIP (descrita na DIMENSÃO 3 – Infraestrutura) e o nível institucional de incorporação tecnológica são plenamente propícios aos processos ensinosa-aprendizagem do número anual de ingressantes, garantindo espaços e processos para a construção do conhecimento necessário à atividade profissional do nutricionista.

As condições de oferecimento do Curso de Nutrição na FADIP sinalizam sua excelência em relação à proporção número de vagas, 60 (sessenta) por ano, em relação ao número de docentes, 17 (dezessete), assim, observa-se a adequação do corpo docente no que se refere ao atendimento discente, bem como são avaliadas de maneira positiva as condições de infraestrutura física e tecnológica para o ensino e a pesquisa, conforme resultados apontados pela Comissão Própria de Avaliação.

#### **1.21. INTEGRAÇÃO COM AS REDES PÚBLICAS DE ENSINO**

Por se tratar de indicador obrigatório para cursos de licenciaturas, o mesmo **NÃO SE APLICA** ao presente processo.

#### **1.22. INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE (SUS)**

A cidade de Ponte Nova – como polo da microrregião do Vale Piranga é uma das treze sedes de macrorregião do estado, denominada Leste do Sul – está no centro de um grupo de mais de 20 municípios que abrange uma área de 4.874,814 Km<sup>2</sup> e concentra uma população de mais de 350 mil habitantes, segundo dados do último Censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

O Curso de Nutrição da FADIP tem profunda integração com o sistema local e com os sistemas regional e estadual do Sistema Único de Saúde, em estrita observância às DCN-2001, artigo 5º: “[...] Parágrafo único: A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS)” (DCN-2001, p. 1-2). Desse modo, os estudantes já iniciam atividades nas Unidades Básicas de Saúde, Unidades de atendimento especializado, Núcleo de Apoio de Saúde da Família (NASF), Asilo Municipal e Hospitais, sob supervisão dos preceptores do SUS a partir do 5º período do curso.

Pela existência de oferta de seis cursos na área da saúde, a FADIP possui um número significativo de convênios estabelecidos com diferentes instituições de direito público e privado, destacando-se a parceria com o Sistema Público Local e Regional de Saúde, através de pactuações com as Secretarias Municipais de Saúde de Ponte Nova e mais de 20 (vinte) cidades circunvizinhas e com os Hospitais Arnaldo Gavazza Filho e Nossa Senhora das Dores, todos com serviços vinculados ao Sistema Único de Saúde.

A rede municipal de saúde local e da região é ampla para o discente de Nutrição, que pode realizar desde atendimento nas unidades até a consulta domiciliar. Nesse cenário, os alunos podem realizar consultas, avaliação, planejamento e encaminhamentos para outros profissionais, contextualizando nesse processo a multidisciplinaridade e multiprofissionalidade.

O município de Ponte Nova possui dois (2) hospitais: O Hospital Arnaldo Gavazza Filho (HAG) e o Hospital Nossa Senhora das Dores (HSND). O HAG tem significativa inserção local e regional no âmbito da saúde do estado de MG, é referência hospitalar do SUS em Atendimento de Urgência e Emergência; é referência pública como hospital captador de órgãos e oferece serviços de alta complexidade em cirurgias cardíacas, em neurocirurgias, no tratamento oftalmológico, oncológico, da Aids e na Nutrição Enteral e Parenteral. O HNSD atende os setores de oncologia, hemodinâmica e neonatal. Os discentes do curso de Nutrição têm como cenário de estágio o Serviço de Nutrição e Dietética, os pacientes de enfermarias, da hemodinâmica, do centro de terapia intensiva e de oncologia, comprovando a formação em níveis crescentes de complexidade. Vale ressaltar também o cenário multidisciplinar e multiprofissional desse ambiente de prática.

Tais situações possibilitam colocar o estudante do curso de Nutrição da FADIP em contato direto com os usuários do Sistema Único de Saúde (SUS), em diferentes cenários da atenção primária, secundária e terciária, onde podem vivenciar de forma intensa as atividades da prática profissional com nível de complexidade crescente.

A atividade de coordenação/supervisão é exigência da composição docente do curso de Nutrição, dessa forma, as atividades práticas são realizadas em conformidade com as normativas estipuladas sobre a obrigatoriedade de profissional habilitado ao acompanhamento e supervisão das atividades acadêmicas.

A Faculdade Dinâmica, consciente da importância da construção conjunta de um SUS cada dia melhor, disponibiliza gratuitamente a formação para os profissionais da rede de atenção à saúde, por meio do Curso de Especialização em Preceptoria na Área da Saúde. A criação desse curso de pós-graduação *lato sensu* surgiu da percepção das necessidades de formação dos profissionais envolvidos no processo de formação de estudantes do SUS, nos três níveis de atenção: primária, secundária e/ou terciária.

O Mestrado Profissional em Ensino de Ciência da Saúde e do Ambiente da FADIP oferece, nos processos seletivos para ingresso de estudantes, duas bolsas para servidores públicos, sendo uma bolsa integral para servidor público municipal da saúde e outra parcial para servidor público municipal ou estadual.

Dessa forma, a integração da FADIP, assim como do curso de Nutrição, com o sistema de saúde local e regional está formalizada por meio de convênios, conforme preconizados pelas DCN's para cursos de graduação de Nutrição e pelo PPC, viabilizando a formação discente em serviço e permitindo sua inserção em equipes multidisciplinares e multiprofissionais, considerando diferentes cenários do sistema, promovendo o desenvolvimento de profissionais capazes de atuar integralmente e familiarizados com todos os processos logísticos, e com os principais problemas de saúde local e regional.

### **1.23. ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE**

As atividades práticas de ensino e a integração teoria/prática se estabelecem, para todos os cursos da área da saúde da FADIP, de modo a articular o mundo da aprendizagem e o mundo do trabalho. Os elementos dos processos de ensino-aprendizagem são as situações problema que surgem nos diferentes níveis de complexidade do sistema de saúde, bem como em trabalhos de pesquisa e desenvolvimento de serviços e produtos que devem ser enfrentados na profissão.

As capacidades relacionadas às dimensões ético-social, técnico-política e das relações intersubjetivas são abordadas de maneira articulada, visando o desenvolvimento integrado dos domínios cognitivo, psicomotor e afetivo, sempre frente às situações-problema.

No que concerne às atividades práticas do Curso de Nutrição da FADIP, a organização está em conformidade com as recomendações prescritas nas DCN do Curso, institucionalizadas por meio de regulamentação própria e se estabelece em cenários (1) protegidos e (2) de trabalho-vivo.

As atividades práticas de ensino para a área da saúde e para o curso de Nutrição podem ser vivenciadas por meio de atividades realizadas nos laboratórios multiprofissionais, de habilidades e os específicos do Curso, além das visitas técnicas e das práticas assistidas.

Os estudantes do curso de Nutrição da FADIP, desde os seus primeiros períodos, são estimulados a pensar e planejar ações que visem o bem-estar social nas comunidades em que estão inseridos, por meio de atividades de extensão, as quais são objetivos de trabalhos interdisciplinares e institucionalizados, como formas de avaliação. Em relação às práticas simuladas, dirigidas à construção de competências pertinentes à atividade do nutricionista, merece destaque o Laboratório

de Nutrição e Dietética, cujo objetivo central é a imersão do estudante em cenários de prática profissional simulada e supervisionada, para a plena aquisição e desenvolvimento das habilidades fundamentais para a prática profissional, requer a articulação e a intersecção entre os eixos teóricos e práticos das situações a serem encaradas no exercício profissional. Ademais, no Laboratório Multidisciplinar II temos um espaço destinado a prática da avaliação nutricional, que tem por objetivo proporcionar ao aluno o desenvolvimento de habilidades e competências para o diagnóstico nutricional individual e coletivo, baseado na obtenção e análise de indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, socioeconômicos, demográficos e culturais

O Curso de Nutrição da FADIP procura reproduzir, com o máximo de verossimilhança, as referidas situações, oferecendo ao estudante cenários de prática simulada em sua estrutura de laboratórios, sob a responsabilidade de um docente da instituição, que acompanha, orienta e supervisiona as atividades. Neste contexto, os Laboratórios de Nutrição e Dietética e o Laboratório Multidisciplinar II se tornam cenários de suma importância, haja vista a existência de estrutura ampla, confortável e bem equipada para um espaço de ensino-aprendizagem que favoreça o processo de construção e sedimentação dos conhecimentos. As práticas que ali se desenvolvem têm, como principal alvo, emular situações cotidianas e de grande relevância no exercício profissional.

No que concerne às práticas em cenários de trabalho vivo, deve ser mencionado que todas as atividades estão organizadas por meio das atividades descritas em relação aos campos de prática de estágio supervisionado, onde os alunos podem vivenciar a prática do cuidado em saúde e nutrição, de acordo com as premissas das DCN's, desenvolvendo uma visão multidisciplinar da profissão de nutricionista que compreende a relação existente entre a prática profissional, a estrutura das instituições de saúde pública e o processo social saúde/doença.

Vale destacar que parte das atividades práticas dos estudantes do Curso de Nutrição é realizada junto ao Sistema Único de Saúde (SUS) a partir de convênio firmado com as Prefeituras de Ponte Nova e região, junto aos diversos cenários da Saúde Pública, entre os quais a Estratégia de Saúde da Família (ESF) e o Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) das cidades da região. Assim como nas instituições privadas, experimentando diferentes aspectos possíveis da atuação no contexto de saúde local e regional, promovendo sempre a interação ativa do aluno com usuários e profissionais de saúde, numa visão multidisciplinar da saúde.

É fundamental que os alunos, sempre sob supervisão direta e presencial do docente, estabeleçam efetivo diálogo com as situações reais e simuladas da prática, explicitando suas concepções e compreensões, formulando questões, que contribuirão para a construção das pontes entre os conhecimentos e demais capacidades prévias e as novas capacidades requeridas para compreender e atuar frente à determinada situação-problema, imprescindíveis para sua formação

profissional contemporânea. Com isso, é de responsabilidade docente adotar uma metodologia inovadora, considerando: os saberes prévios dos estudantes, a realidade social, política, profissional e cultural, sendo essencial a proposição de novos modelos educativos que estudem os fenômenos complexos que predominam hoje, e atendam às necessidades humanas de forma dialógica e colaborativa.

As atividades práticas de ensino, atinentes à área da saúde, consoante as DCN e o PPC são profundamente vinculadas à realidade locorregional – ou seja, inscritas no contexto de saúde da região – na qual está inserida a FADIP. Deve-se destacar, de um ponto de vista pedagógico, que o acompanhamento dos estudantes está sob a preceptoria de profissionais do SUS e/ou de empresas privadas e que toda a atividade é supervisionada por docentes do Curso de Nutrição, tendo em vista o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes específicas da profissão.

#### **1.24. ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA LICENCIATURAS**

Por se tratar de indicador obrigatório para curso de Licenciatura, o mesmo **NÃO SE APLICA** ao presente processo.

## CAPITULO III

### DIMENSÃO 2: CORPO DOCENTE E TUTORIAL

#### 2. CORPO DOCENTE E TUTORIAL

O Corpo Docente de uma Instituição de Ensino Superior constitui-se nos elementos humanos imprescindíveis nos processos de ensino e de aprendizagem, como atores internos da Instituição que devem ter motivação grupal visando o aperfeiçoamento da cidadania consciente.

O profissional que faz a opção pela docência na Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga tem que demonstrar competência e aptidão para o fazer didático-pedagógico e atuar em conformidade com o Projeto Pedagógico de seu Curso, cumprindo todos os objetivos ali enunciados, e o Regimento Interno da Instituição, quanto aos seus direitos, deveres e competências.

Tais profissionais são contratados por meio de processo seletivo, que mede a formação do profissional e o perfil didático-pedagógico, o que garante maior transparência ao processo de recrutamento possibilitando o acesso aos quadros docentes de Instituição de profissionais qualificados e com perfil na área docente.

Além disso, esse profissional, no desenvolvimento de suas atividades educacionais, deve proporcionar aos seus alunos, oportunidade de participação em programas de melhoria das condições de vida da comunidade, assegurar meios para a realização de programas culturais, artísticos, cívicos e científicos, visando a formação cívica, considerada aspecto indispensável para a criação de uma consciência de direitos e deveres do cidadão e do profissional.

Existe na Faculdade Dinâmica uma atenção geral para com elementos humanos que compõe o corpo técnico da Instituição e o corpo docente recebe uma dedicação especial por parte da Direção Acadêmica, dadas as necessidades e exigências de uma qualificação programática em níveis de especialização *stricto sensu* (mestrado e doutoramento), como demonstrado nas informações contidas neste capítulo.

#### 2.1. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) tem importância seminal para a organização e o acompanhamento pedagógico do Curso de Nutrição. De fato, no PDI da FADIP, ressalta-se que um elemento de “grande relevância que tem sido considerado na organização acadêmica da Faculdade Dinâmica é o Núcleo Docente



Estruturante que tem exercido papel fundamental na concepção, consolidação e contínuo acompanhamento e revisão dos Projetos Pedagógicos dos Cursos, conforme regulamentação própria” (FADIP, PDI, 2019-2023). Ademais, também de acordo com o PDI, cada “curso possui Colegiado de Curso e Núcleo Docente Estruturante (NDE) para auxiliar nas questões pedagógicas, no sentido de atender as exigências da legislação, de mercado de trabalho e do Ministério da Educação (MEC) e, ainda, as necessidades pedagógicas e expectativas dos sujeitos envolvidos” (FADIP, PDI, 2019-2023). Tais perspectivas estão em consonância com a Resolução CONAES nº 1, de 17 de junho de 2010.

O NDE do Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica foi constituído tendo em vista a qualificação e envolvimento dos docentes com o Curso, enfatizando as seguintes características:

**a)** professores com titulação em nível de pós-graduação “stricto sensu”;

**b)** professores contratados em regime de trabalho que assegure preferencialmente dedicação plena ao curso; e

**c)** professores com experiência docente.

Suas atribuições são:

✓ contribuir para a consolidação do perfil profissional pretendido do egresso do Curso considerando as DCN’s e as demandas atuais do mundo de trabalho;

✓ zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;

✓ indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;

✓ zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição;

✓ elaborar o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da FADIP, definindo sua concepção e fundamentos, além de atualizá-lo periodicamente e zelar pelo seu cumprimento;

✓ acompanhar as formas de avaliação e desenvolvimento do curso;

✓ acompanhar as atividades do corpo docente, recomendando à Coordenação do Curso de Nutrição a indicação ou substituição de docente, quando necessária;

✓ sugerir providências de ordem didática, científica e administrativa que sejam necessárias ao desenvolvimento das atividades do Curso;

✓ elaborar e referendar o relatório de gestão do acervo bibliográfico do Curso.

Compõe o NDE do Curso de Nutrição da FADIP, os seguintes professores:

✓ Maria Eliza de Castro Moreira – doutora, docente em tempo parcial, Coordenadora do Curso de Nutrição e Presidente do NDE;

✓ Bruna Soares de Souza Lima Rodrigues - doutora, docente em tempo integral;

✓ Juliana Hipólito Pessotti – doutora, docente em tempo parcial;

✓ Maria Isabel Cristina Batista Mayrink – doutora, docente em tempo parcial;

✓ Desirre Moraes Dias – doutora, docente em tempo parcial.

O NDE – presidido pela Coordenadora do Curso – é assim constituído por cinco docentes do Curso de Nutrição, 20% dos quais atuam em regime de tempo integral e 80% em tempo parcial, todos (100%) com titulação *stricto sensu* (100% doutores). A coordenadora do curso que preside o NDE e três de seus membros, Maria Isabel Cristina Batista Mayrink, Bruna Soares de Souza Lima e Juliana Hipólito Pessotti, integram-no desde o último ato regulatório (autorização do curso), mantendo a memória e o contínuo registro das ações desenvolvidas nas atas do órgão.

O grupo reúne-se ao menos duas vezes por semestre, mas, a despeito disso mantém-se em contato permanente para o desenvolvimento das suas funções. As atividades do NDE são registradas em relatórios de análise/avaliação e em atas de reuniões. Além disso, o NDE busca manter uma estreita relação com o Colegiado do Curso, a fim de buscar a efetivação das atividades propostas pelo órgão, contribuir para a melhoria da estrutura do Curso de Nutrição, e assim atender às demandas da sociedade.

O NDE verifica o impacto do sistema de avaliação de aprendizagem na formação do estudante e suas preocupações se voltam para o conteúdo das disciplinas, a didática adotada para o ensino, as formas de avaliação da aprendizagem, a relação entre professores e alunos, a estrutura institucional de apoio à sua realização, dentre outras. Também constitui objeto de trabalho do NDE do curso de nutrição a verificação da adequação do perfil do egresso às exigências do mercado de trabalho e às Diretrizes Curriculares Nacionais, para tanto, há constante revisão dos programas das disciplinas e atuação nos aspectos relacionados ao Projeto Pedagógico de Curso, ao perfil do profissional e às demandas do mercado de trabalho. O NDE considera que a formação do egresso de Nutrição da FADIP deve ser flexível para acompanhar o desenvolvimento tecnológico e todas as mudanças que podem ocorrer, e que os alunos sejam formados para tomar decisões e para assumir posições de liderança.

A principal atuação dessa instância do Curso de Nutrição diz respeito (1) ao acompanhamento, à consolidação e à atualização do Projeto Pedagógico do Curso, (2) à verificação do impacto do sistema de avaliação da aprendizagem na formação discente, (3) à apreciação da bibliografia básica e complementar do curso, de modo a adequá-la à matriz curricular, ao ementário e aos pressupostos do presente PPC, e (4) à análise da adequação do perfil do egresso – com clara observância às DCN's, ao PDI institucional, à realidade locorregional e as novas demandas do mundo do trabalho.

## **2.2. EQUIPE MULTIDISCIPLINAR.**

Por se tratar de indicador obrigatório para cursos ofertados na modalidade a distância e para cursos que ofertam disciplinas na modalidade a distância, nos termos da Portaria MEC nº 1.134, de 10/10/2016, o indicador **NÃO SE APLICA** ao presente processo.

## **2.3. ATUAÇÃO DO COORDENADOR**

A Coordenação do Curso de Nutrição da FADIP está a cargo da professora doutora Maria Eliza de Castro Moreira, a qual pertence aos quadros da instituição, desde outubro de 2017. A coordenadora é diplomada em Nutrição pela Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP (1997) e possui mestrado em Mestrado em Saúde pela Universidade José do Rosário Vellano - UNIFENAS, onde defendeu a dissertação “Isolamento, Caracterização e Avaliação da Atividade Anti-inflamatória e Cicatrizante de Carboidratos Contidos em Solução Aquosa de Quefir” (2006). É Doutora em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras – UFLA, onde sua tese teve como tema “Avaliação do potencial farmacológico de café (*Coffea arabica* L.) verde e torrado (2013). Possui Pós-doutorado em Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa – UFV. Durante seu pós-doutoramento participou de pesquisas com alimentos biofortificados e outros alimentos ricos em nutrientes e compostos bioativos. Ademais, possui 11 anos de atuação como professora universitária nos cursos de graduação e pós-graduação.

A professora Maria Eliza de Castro Moreira tem experiência universitária com as seguintes disciplinas: Introdução a Economia e Administração, Planejamento e Gestão de Serviços em Nutrição e Técnica Dietética 3 na Fundação Educacional de Machado (entre 2009 e 2010); Técnica Dietética, Gastronomia Aplicada a UAN, Controle de Qualidade de Alimentos em UAN e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição na Universidade Federal de Alfenas (entre 2010 e 2011); Nutrição Experimental e Biodisponibilidade de Minerais na Universidade Federal de Viçosa

(2013 a 2016). Na Faculdade Dinâmica leciona disciplinas nos cursos de Nutrição e Medicina (desde 2018). Além disso, a professora Maria Eliza de Castro Moreira trabalhou durante 8 anos em Unidades de Alimentação e Nutrição (1997 a 2005), atuando como Gerente de Restaurante, Gerente de Microrregião de MG e Diretora Adjunta da Regional MG/DF/MT/MS em empresas de alimentação coletiva onde desempenhou atividades de gerenciamento e coordenação.

A Coordenadora do Curso de Nutrição tem atuação consonante ao previsto no PDI institucional e no PPC, desempenhando as funções de Presidente do Colegiado do Curso de Nutrição e de Presidente do Núcleo Docente Estruturante, além de participar regularmente dos encontros de coordenadores – presidida pelo Diretor Acadêmico, Professor Leilson Soares Viana – das reuniões de Congregação – *“o órgão superior de direção administrativa, didático-científica e disciplinar”* (FADIP, PDI, 2019-2023) – e de ter assento permanente no Conselho de Ensino, o qual *“é constituído pelo diretor geral da Faculdade que preside o órgão, pelo vice-diretor – diretor acadêmico, pelos coordenadores de curso, por um representante do corpo docente, por um representante do corpo discente, designado pelo órgão de representação dos alunos”* (FADIP, PDI, 2019-2023).

Nos termos do artigo 34 do Regimento Interno da FADIP, cada Coordenadoria de Curso constitui-se pelo agrupamento de unidades de ensino de um mesmo curso, e tem por finalidade a execução das atividades de ensino e extensão; e, a promoção da pesquisa, nas diferentes especialidades culturais, técnicas e científicas, sendo dirigida por uma Coordenação, responsável pela gestão do seu curso, que é assistida por um Colegiado, cuja presidência fica a cargo do Coordenador de Curso. De acordo com o artigo 41 do Regimento, compete aos Coordenadores de Curso:

- Participar, com direito de voz e voto, das reuniões do Conselho de Ensino da FADIP;
- Representar a Coordenadoria de Curso e o Colegiado de Curso junto à Diretoria da FADIP;
- Superintender todo o serviço administrativo da Coordenadoria de Curso;
- Executar e fazer executar as decisões da Congregação, do Conselho de Ensino e da Diretoria da FADIP, aplicáveis à Coordenadoria;
- Orientar, coordenar e fiscalizar todas as atividades de ensino, pesquisa e extensão, no âmbito da Coordenadoria;
- Cooperar com as demais coordenadorias de cursos da FADIP na organização, orientação e fiscalização das atividades de ensino e pesquisa de interesse comum;

- Coordenar, no âmbito da Coordenadoria de Curso, a ação disciplinar;
- Coordenar, no âmbito da Coordenadoria de Curso, a publicação de trabalhos didáticos e científicos;
- Pronunciar-se sobre questões suscitadas pelos corpos docente e discente da Coordenadoria de Curso e do Colegiado de Curso, encaminhando ao Diretor Geral da FADIP as informações e pareceres relativos aos assuntos atinentes e cuja solução transcenda sua competência;
- Apresentar relatório anual das atividades da Coordenadoria de Curso ao Diretor Geral da FADIP com as considerações que, a respeito, julgar procedentes.

Nas discussões empreendidas pelos Coordenadores de Curso da Faculdade Dinâmica, no âmbito do Plano de Gestão Estratégica da IES, considerando a coordenação de curso como um órgão executivo responsável pelo gerenciamento técnico-pedagógico do curso perante aos órgãos superiores, definiu-se também que cabe à Coordenação as seguintes atribuições:

- a.** Participar de reuniões dos órgãos colegiados;
- b.** Representar o curso sob sua responsabilidade nos órgãos de que participe;
- c.** Acompanhar e avaliar diretamente a execução do projeto político-pedagógico do curso sob sua responsabilidade;
- d.** Acompanhar diretamente a pontualidade e assiduidade dos professores sob sua coordenação, emitindo relatório anual à administração, baseado na CPA;
- e.** Elaborar, articuladamente com os demais coordenadores de cursos, a oferta de componentes curriculares para cada semestre letivo, definindo o número de turmas, submetendo a oferta à decisão final da instância superior;
- f.** Participar do processo de matrícula, prosseguimentos e transferência de alunos, no âmbito do curso que coordena em direta articulação com a secretaria de cursos;
- g.** Informar a necessidade e solicitar à instância superior a contratação e a dispensa de professores que ministrem disciplinas no curso sob sua responsabilidade;

- h.** Indicar, à instância superior, a necessidade de realização de programas de aperfeiçoamento, de complementação curricular, de extensão, visando a qualificação do curso e a capacitação permanente do corpo docente sob sua coordenação;
- i.** Promover o atendimento direto ao alunado, favorecendo a sua informação, especialmente, com os representantes de turma;
- j.** Zelar pela ordem e disciplina no âmbito do curso sob sua responsabilidade, devendo representar, por escrito, a instância superior, sempre que as normas disciplinares previstas nos regimentos forem descumpridas;
- k.** Cumprir e fazer cumprir o disposto na legislação de ensino vigente, no regimento FADIP;
- l.** Exercer as demais atribuições previstas nos regimentos e que lhe forem atribuídas pelos órgãos superiores da Instituição.

Em termos da gestão do Curso de Nutrição da FADIP, a coordenadora mantém diálogo permanente com os discentes, tanto para tratar das demandas individuais quanto coletivas, disponibilizando vários horários semanais para atendimento aos estudantes (individualmente), e aos representantes de turma, além do contato por e-mail, por telefone e por WhatsApp. Ademais, mantém frequentemente diálogos com as turmas de Nutrição – em reuniões com os alunos para o acompanhamento da vida acadêmica dos discentes da FADIP.

O diálogo é também permanente com os docentes do Curso, mediante a realização de reuniões temáticas e gerais com o corpo docente, além do contato por e-mail, por telefone e por WhatsApp (os professores do curso participam de um grupo no WhatsApp, no qual muitas conversações importantes são também conduzidas).

A coordenação do curso tem seu desempenho avaliado pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), e após a tabulação dos indicadores, desenvolve um plano de ação documentado e compartilhado. O corpo docente também é avaliado pela CPA, favorecendo a administração, pela coordenação, das suas potencialidades, e a sua integração e melhoria contínua.

A avaliação do desempenho docente, de forma similar à avaliação do desempenho de qualquer profissional nos diversos campos de atuação e nos diversos sistemas e processos produtivos, é de fundamental importância para o desenvolvimento profissional dos docentes e para o crescimento institucional, contribuindo para garantir que as metas qualitativas e quantitativas, esperadas pela sociedade acadêmica, possam ser alcançadas. Estes processos de avaliação são importantes para compreender o desempenho do docente a fim de contribuir na

avaliação global da qualidade dos cursos oferecidos, e de sua eficácia na utilização de recursos, fundamentar regimes de trabalho e de progressões individuais na carreira dos docentes. Além disso, a avaliação de desempenho visa acompanhar o trabalho e os objetivos propostos aos indivíduos e proporcionar feedback para que essas pessoas se tornem motivadas e produtivas.

Na Faculdade Dinâmica, o processo de auto avaliação institucional fornece indicadores de desempenho relativos às Coordenações e aos Professores. A partir dos resultados, a gestão pode pontuar os problemas e definir ações a serem implementadas. Considera-se, assim, a avaliação de desempenho importante em vista da possibilidade de nortear a gestão da coordenação para que, a partir de então, essa possa criar mecanismos para monitorar e diagnosticar os problemas, a fim de que seja possível indicar ações que possam melhorar o desempenho dos alunos. Entretanto, além de avaliar, faz-se necessário analisar, interpretar e se apropriar dos resultados para as mudanças necessárias. Ressalta ainda que os resultados alcançados possibilitam o desenvolvimento de ações que contribuem para o aprimoramento dos profissionais e para o aperfeiçoamento do modelo de gestão adotado.

A Coordenação está sempre atenta, também, às informações apresentadas e solicitadas pelos seus docentes e discentes seja por intermédio dos seus representantes, por eventuais requerimentos dos discentes ou, até mesmo, a partir de solicitações e comentários enviados à Instituição ou, diretamente, ao curso, através da Ouvidoria.

A atuação do Coordenador é organizada em termos do plano de ação da Coordenação do Curso de Nutrição, elaborado pelo NDE do Curso de Nutrição e apresentado aos discentes e docentes, por ocasião das reuniões de Colegiado – e disponibilizado para consulta pública nas dependências da Coordenação. Os indicadores de desempenho da coordenação são igualmente apresentados nas reuniões de Colegiado e publicados em espaço próprio nas dependências da Coordenação do Curso de Nutrição, com amplo acesso àqueles que desejem consulta-los.

#### **2.4. REGIME DE TRABALHO DO COORDENADOR**

O cargo de Coordenador do Curso de Nutrição da FADIP é ocupado pela Professora Maria Eliza de Castro Moreira, nutricionista, com experiência de magistério superior, pesquisa, experiência profissional extra docência, com habilidades em gestão e liderança o que representa uma excelente qualificação para ocupar o cargo de coordenação. Dentro da organização do Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica, fica a cargo da Coordenação, juntamente, com o Núcleo Docente Estruturante para planejar, definir e executar os projetos a serem desenvolvidos no

Curso, relacionando-se com a Direção da Faculdade e os Colegiados Superiores no sentido de tornar viáveis tais projetos.

O regime de trabalho da Coordenadora do Curso de Nutrição da FADIP é de tempo parcial, 32 horas semanais, das quais 22 horas semanais são dedicadas para estudos, pesquisa, trabalhos de extensão, atendimento de discentes, planejamento e avaliação, no âmbito da Coordenação do Curso. Este regime de trabalho permite o atendimento da demanda existente – especialmente provinda do corpo discente e do corpo docente do curso –, a participação nas reuniões do Colegiado do Curso e do NDE, a participação nos encontros dos coordenadores de curso, organizadas pela Direção Acadêmica, e nas reuniões dos colegiados superiores – Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão e Congregação –, além da interlocução com as instituições parceiras atinentes aos cenários de prática.

A coordenação do curso de Nutrição conta com a professora Desirrê Moraes Dias como auxiliar da coordenação de curso. A professora Desirrê é doutora em Ciência da Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa. Trabalhou por um ano como pesquisadora visitante no Centro de Agricultura e Saúde Robert W. Holley, da Cornell University, Ithaca, NY, EUA. É professora Adjunta do Curso de Nutrição e da Escola de Medicina da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga desde fevereiro de 2019, auxilia a coordenação do curso desde agosto de 2019 e atualmente é a coordenadora e estágios do curso.

A coordenação do Curso de Nutrição da FADIP atua em regime de tempo integral, considerando a atuação da equipe de coordenação, e permite o atendimento da demanda existente, ou seja, as atividades relativas à gestão do curso, a relação com docentes e discentes, a participação como representante nos órgãos colegiados superiores da instituição (Congregação, Conselho de Ensino).

A Coordenação de Curso se orienta por um Plano Ação Setorial (PAS) elaborado a partir dos relatórios de autoavaliação conduzidos pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) e pelas avaliações externas realizadas pelo INEP/MEC. Tanto o Plano de Ação Setorial (PAS) quanto os relatórios de avaliação são divulgados na IES para toda a comunidade acadêmica, o que permite trabalhar as potencialidades do corpo docente, favorecendo a integração e a melhoria contínua. Outros indicadores de desempenho da Coordenação do Curso são acessíveis e públicos para toda a comunidade acadêmica, o que permite a gestão das potencialidades do corpo docente e dos cenários de ensino-aprendizagem do curso, de forma integrada. Neste sentido, vale apontar que os docentes que tem resultados de avaliações de desempenho igual ou inferior a 3 (numa escala de 1 a 5) são orientados a procurar o Núcleo de Apoio Psicopedagógico com vistas ao desenvolvimento/aprimoramento dos saberes didático-pedagógicos, essenciais ao exercício da profissão.

Vale ressaltar que a implementação de modelos de gestão democrática, profissionalizada e inovadora, bem como a modernização e qualificação institucional



são amplamente reconhecidas, como condições para superar as práticas tradicionais e para promover um desenvolvimento qualitativo do ensino superior.

## **2.5. CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO**

O Corpo Docente do Curso de Nutrição da FADIP é formado por 17 professores, abaixo relacionados com as respectivas titulações, dos quais 11 (onze) professores são doutores (65%) e 06 (seis) são mestres (35%), o que garante 100% dos docentes do curso com titulação obtida em programas de pós-graduação strictu sensu.

### **DOUTORES:**

1. Adriane Moreira Machado
2. Bárbara Pereira da Silva
3. Bruna Soares de Souza Lima Rodrigues
4. Desirrê Moraes Dias
5. Emília Pio da Silva
6. Juliana Hipólito Pessotti
7. Lorendane Millena
8. Luiz Gustavo Santos Cota
9. Maria Eliza de Castro Moreira
10. Maria Isabel Cristina Batista Mayrink
11. Marli do Carmo Cupertino

### **MESTRES**

1. Kemile Toledo de Albuquerque
2. Marcelo Lima de Paula
3. Marco Aurélio Muniz Correa de Carvalho
4. Rafaela Mara Silva Fonseca
5. Soraia Silva Pinheiro
6. Viviane Gomes Lelis

Com efeito, dispõe-se na IES de profissionais atualizados nas áreas lecionadas – além de engajados na pesquisa e nas atividades de extensão –, uma vez

que o ingresso na docência da FADIP ocorre por processo seletivo, o qual considera critérios relacionados à titulação, às publicações e à atuação no mercado de trabalho.

Os docentes do curso possuem experiência profissional para além da docência e, desta forma, contribuem para uma adequada análise do conteúdo dos componentes curriculares, permitindo-os abordar a relevância para atuação profissional e acadêmica do discente. Assim, o corpo docente do Curso de Nutrição está em constante busca por avanços em conteúdos e práticas curriculares, discutindo o currículo e o perfil profissional desejado.

O profissional docente, das diversas áreas, fomenta o raciocínio crítico com base em literatura atualizada para além da bibliografia proposta, proporcionando acesso à conteúdo de pesquisa de ponta e relacionando-os aos objetivos da disciplina e ao perfil do egresso. Um exemplo dessas práticas é o fato de, semestralmente, os planos de ensino serem revisados pelos professores, que propõem e disponibilizam artigos científicos recentes, além das atualizações não somente em conteúdos curriculares, como também em referências bibliográficas.

Assim, o Colegiado do Curso se reúne no mínimo duas vezes por semestre e, dentre suas atividades, analisa os conteúdos das unidades de ensino, visando possibilitar uma formação acadêmica coerente com o perfil do egresso e do profissional que será inserido no mercado de trabalho. Durante tais discussões, há preocupação em utilizar bibliografia atualizada e condizente com o conteúdo do ensino, sendo que há espaço para os professores indicarem referências a ser adquiridas pela IES, a fim de fomentar o pleno desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem.

Vale dizer ainda, que o curso conta com seis profissionais nutricionistas, atuantes em variados segmentos de mercado o que corrobora com a adequada formação do perfil do egresso.

A Faculdade Dinâmica conta com projetos de ensino, pesquisa e extensão conduzidos pelos professores do curso, como por exemplo o projeto de pesquisa realizado pelo curso: Avaliação do estado nutricional de crianças de uma creche de Ponte Nova no qual os alunos e professores envolvidos podem executar a avaliação nutricional de crianças, aplicar questionários socioeconômicos e traçar o perfil destas crianças. No âmbito da extensão, os professores do curso estão envolvidos em vários projetos de Educação Alimentar e Nutricional de idosos, crianças e adultos nos quais realizam palestras/oficinas em escolas, igrejas, asilos, hospitais dentre outros locais. O curso de Nutrição ainda possui o projeto de extensão de atendimento nutricional no ambulatório da faculdade. Nele, os alunos podem acompanhar as consultas de atendimento nutricional realizadas pelo professor. Além disso, os alunos participam de eventos em comemoração ao dia da saúde e serviços no evento Dia da Cidadania de Ponte Nova e de diversas cidades da região, dentre outros.

Diante do exposto, pode-se dizer que o corpo docente é qualificado em termos de titulação para a docência e desenvolve um processo de ensino de qualidade, haja vista que as avaliações dos professores do Curso pelos estudantes, realizadas no âmbito da Comissão Própria de Avaliação, têm demonstrado a competência do corpo docente no processo didático-pedagógico.

A FADIP considera que a continuidade do processo formativo possibilita o desenvolvimento profissional docente bem como a melhoria do processo educativo, nesse sentido desenvolve desde 2014, o Programa de Formação Continuada de Professores que tem por objetivos incentivar a participação docente em ações de formação desenvolvidas interna ou externamente; promover ações de formação continuada *in loco*, contribuir para processos de formação coletiva e colaborativa; incentivar a participação docente em atividades de pesquisa e extensão.

Tendo em vista que o ensino universitário se sustenta na indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão, a Faculdade Dinâmica incentiva os professores e estudantes da IES a vivenciarem tais práticas, por meio de grupos de estudo, pesquisa e publicação. O corpo docente do curso de nutrição possui várias publicações científicas nas diversas áreas da nutrição bem como nas áreas básicas de formação, com isso incentiva a produção do conhecimento pelos seus alunos, por meio de grupos de estudo ou de pesquisa e da publicação. Ainda nesta perspectiva, é desenvolvido na Faculdade Dinâmica o Simpósio de Integração Acadêmica-SIAD que conta com anais impressos e eletrônicos que consolidam e divulgam os trabalhos de pesquisa/extensão da comunidade acadêmica da FADIP.

## **2.6. REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO**

O Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga (FADIP) conta, atualmente, com 17 (dezesete) professores, os quais têm o regime de trabalho distribuído da seguinte maneira: cinco professores (29,5%) com carga horária integral, sete professores (41%) com carga horária parcial e cinco professores como horistas (29,5%); os dados estão sumarizados na relação a seguir.

### **INTEGRAL:**

1. Bruna Soares de Souza Lima Rodrigues
2. Emília Pio da Silva
3. Kemile Toledo de Albuquerque
4. Marco Aurélio Muniz Correia de Carvalho
5. Marli do Carmo Cupertino

**PARCIAL:**

1. Desirrê Moraes Dias
2. Juliana Hipólito Pessotti
3. Lorendane Millena de Carvalho
4. Luiz Gustavo Santos Cota
5. Marcelo Lima de Paula
6. Maria Eliza de Castro Moreira
7. Maria Isabel Cristina Batista Mayrink

**HORISTAS:**

1. Adriane Moreira Machado
2. Bárbara Pereira da Silva
3. Rafaela Mara Silva Fonseca
4. Soraia Silva Pinheiro
5. Viviane Gomes Lelis

O regime de trabalho do corpo docente do Curso de Nutrição permite que seja pleno e integral o atendimento à demanda existente, considerando a dedicação à docência, a acolhida aos alunos, a participação no Colegiado, o planejamento didático, bem como a preparação e correção das avaliações. Os registros das atividades docentes são individuais e constam no departamento pessoal da IES e são considerados no planejamento e gestão dos cursos da FADIP para melhoria contínua dos processos ensino-aprendizagem.

**2.7. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO DOCENTE**

Os professores que atuam no Curso de Nutrição da FADIP possuem significativa experiência acadêmica e profissional, com experiência em campo de atuação relativo à Nutrição, vislumbrando um ensino que articule teoria e prática e, dessa maneira, contribuindo para um ensino mais contextualizado.

Na contemporaneidade, o professor não deve ser compreendido como um mero transmissor de conhecimentos, cuja prática pedagógica é baseada na repetição do discurso científico, expondo conhecimentos específicos e fragmentados. Pode-se,

sim, concebê-lo como produtor de saberes, os quais provêm da sua experiência, cuja importância deve ser considerada na perspectiva da sua competência profissional. Assim, a atividade laboral é fundamental para o processo de formação.

Nesse sentido, pode-se afirmar que o corpo docente possui experiência profissional no campo do trabalho, como pode ser observado no currículo lattes dos mesmos, permitindo que esses docentes apresentem aos alunos exemplos contextualizados com relação a problemas práticos da teoria ministrada em diferentes unidades curriculares em relação ao fazer profissional. Essa experiência também permite que o corpo docente atualize em relação a interação entre conteúdo e prática, promovendo a compreensão da interdisciplinaridade no contexto laboral.

Os docentes do curso de Nutrição são orientados a evidenciar em suas aulas a relação entre as unidades de ensino específicas das disciplinas que lecionam e as demais disciplinas do curso, além da sua experiência profissional. Isso permite ao aluno compreender, de forma global, a importância de cada parte do conhecimento produzido em diferentes disciplinas e sua relação com a integralidade da atuação do Nutricionista como ciência e profissão.

A experiência extra docência dos professores do Curso de Nutrição contribui, ricamente, para que o dia-a-dia profissional seja compartilhado no universo da sala de aula, promovendo discussões reais da prática diária.

Num contexto geral, a experiência profissional do corpo docente do curso de Nutrição da FADIP, quando cotejada com o perfil do egresso do curso, os objetivos, as competências e as habilidades esperadas para seus discentes, relacionado, ainda à experiência de docência superior dos mesmos, permite indicar que os mesmos têm ampla capacidade para contextualizar as questões teóricas com as práticas.

O corpo docente do Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica é formado por **17 (dezessete) professores**, conforme relação que segue, na qual estão indicados os seus respectivos tempos de **Experiência Profissional (EP)**:

1. **Adriane Moreira Machado**, nutricionista, doutora, horista, **04 anos de EP** e 06 anos de ED;
2. **Bárbara Pereira da Silva**, nutricionista, doutora, regime horista, **01 ano de EP** e 03 anos de ED;
3. **Bruna Soares de Souza Lima Rodrigues**, bióloga, doutora, regime integral, **05 anos de EP** e 05 anos de ED;
4. **Desirre Moraes Dias**, nutricionista, doutora, regime parcial, **02 anos de EP** e 03 anos de ED;
5. **Emília Pio da Silva**, fisioterapeuta, doutora, regime integral, **05 anos de EP** e 15 anos de ED;

6. **Juliana Hipólito Pessotti**, farmacêutica, doutora, regime parcial, **09 anos de EP** e 14 anos de ED;
7. **Kemile Toledo de Albuquerque**, farmacêutica, mestre, regime integral, **11 anos de EP** e 05 anos de ED;
8. **Lorendane Millena de Carvalho**, médica veterinária, doutora, regime parcial, **01 ano de EP** e 04 anos de ED;
9. **Luiz Gustavo Santos Cota**, historiador, doutor, regime parcial, **14 anos de EP** e 10 anos de ED;
10. **Marcelo Lima de Paula**, farmacêutico, mestre, regime parcial, **13 anos de EP** e 10 anos de ED;
11. **Marco Aurélio Muniz Correa de Carvalho**, psicólogo, mestre, regime integral, **06 anos de EP** e 01 ano de ED.
12. **Maria Eliza de Castro Moreira**, nutricionista, doutora, regime parcial, **16 anos de EP** e 11 anos de ED;
13. **Maria Isabel Cristina Batista Mayrink**, química, doutora, regime parcial, **23 anos de EP** e 16 anos de ED;
14. **Marli do Carmo Cupertino**, médica veterinária, doutora, regime integral, **02 anos de EP** e 08 anos de ED;
15. **Rafaela Mara Silva Fonseca**, nutricionista, mestre, regime horista, **08 anos de EP** e 02 anos de ED;
16. **Soraia Silva Pinheiro Caetano**, nutricionista, mestre, regime horista, **02 anos de EP** e 02 anos de ED;
17. **Viviane Gomes Lelis**, engenheira de alimentos, mestre, horista, **01 ano de EP** e 15 anos de ED.

Dos 17 (dezessete) membros do corpo docente do Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica, 14 (catorze) deles, correspondentes a 82,35% (oitenta e dois vírgula trinta e cinco por cento) do total, possuem experiência profissional acima de 2 (dois) anos (excluídas as atividades no magistério superior).

Particularizando a experiência profissional dos professores Nutricionistas, estes estão inseridos nas mais diversas áreas do mercado de trabalho, o que lhes permite, dessa forma, agregar sua experiência profissional à formação com foco no pleno desenvolvimento do egresso.

A seguir, apresenta-se a experiência profissional não docente dos professores Nutricionistas, bem como a(s) disciplina(s) ministrada(s):

**Maria Eliza de Castro Moreira** – Coordenadora do Curso de Nutrição (2017- atual); Gerente de Restaurante entre os anos 1997 a 2002; Supervisora de Restaurantes nos anos de 2002 a 2004. Gerente Adjunta da Regional MG/DF/MT/MS

entre 2004 e 2005. Atendimento em consultório entre 2007 a 2013. Disciplinas lecionadas: Introdução a Nutrição, Composição dos Alimentos, Técnica Dietética I, Unidade de Alimentação e Nutrição I, Práticas Assistidas em Nutrição I, Gestão de Qualidade em Alimentos, Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição.

**Adriane Moreira Machado** – Nutricionista Prefeitura Municipal de Oratórios - Atua na parte clínica ambulatorial com atendimento a pacientes pelo SUS. Entre 2013 e 2015 atuou como profissional autônomo - Nutricionista Clínica e Personal diet. Disciplinas lecionadas: Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e II, Epidemiologia Nutricional, Tópicos especiais em Nutrição, Estágio supervisionado em Nutrição Clínica e Nutrição Social.

**Bárbara Pereira da Silva** – Orientação Nutricional Personalizada 2019-2020; Disciplinas lecionadas: Nutrição Materno Infantil, Técnica e Dietética II e Ética Profissional.

**Desirré Moraes Dias** – Consultora externa na área de alimentação, saúde e nutrição para uma empresa farmacêutica multinacional, onde auxilia no desenvolvimento de produtos voltados para a saúde e nutrição, desde 2021. Além disso, trabalha com atendimento nutricional online desde 2020. Disciplinas lecionadas: Nutrição e Metabolismo, Nutrição e Dietética I e II, Patologia da Nutrição e Dietoterapia Nutricional III, Avaliação Nutricional I, Educação Alimentar e Nutricional e Nutrição Esportiva

**Rafaela Mara Silva Fonseca** – Nutricionista coordenadora do Banco de leite Humano do Hospital São Sebastião (2017 -2022); Consultora em amamentação *home care* (2014 – atual). Nutricionista do Hospital do Câncer de Muriaé (2014). Disciplinas lecionadas: Nutrição e Saúde Coletiva, Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição, Nutrição Materno Infantil, Estágio Supervisionado em Nutrição Social.

**Soraia Silva Pinheiro Caetano** – Orientação Nutricional Personalizada. Disciplinas lecionadas: Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II.

Nota-se a inserção dos docentes nutricionistas nas diversas áreas de atuação do nutricionista, o que agrega à formação, a experiência e beneficia o discente.

O corpo docente do Curso de Nutrição da FADIP possui uma significativa experiência profissional, o que o qualifica para uma atividade docente rica, na qual são apresentados exemplos contextualizados, de aplicação da teoria ministrada nas distintas disciplinas aos problemas práticos, de forma atualizada, produzindo a construção de um saber interdisciplinar – em termos do contexto laboral – em atenção às competências previstas no PPC.

## 2.8. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO BÁSICA

Por se tratar de indicador obrigatório para cursos de licenciatura e para CST da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, o mesmo **NÃO SE APLICA** ao presente processo.

## 2.9. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA SUPERIOR

O exercício da docência no Curso de Nutrição da FADIP se pauta no Projeto Pedagógico do Curso (PPC), no Plano de Desenvolvimento Institucional – FADIP (PDI-2019/2023) e nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

Os docentes do Curso de Nutrição possuem experiência na docência superior que os permitem identificar as dificuldades dos discentes e expor os conteúdos em linguagem adequada à turma, com exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares. Ademais, nesse aspecto, participam de formações continuadas, que tratam de temas importantes e atuais, trazendo formas de aprendizagem, estratégias diversificadas e métodos avaliativos para se alcançar êxito no ensino.

Os docentes elaboram atividades específicas para promoção dos discentes com dificuldades, utilizando avaliações diagnósticas, formativas e somativas, bem como utilizam seus resultados para redefinição de sua prática docente. Em todas as situações contam com o Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAP) para tratar das situações mais complexas, sempre mantendo a parceira Instituição, coordenador, docente, aluno.

O profissional é sempre estimulado ao exercício da autonomia e liderança, o que se pode perceber nas orientações dos Trabalhos Interdisciplinares e nos Projetos de Pesquisa, e sua produção é reconhecida na medida que recebe apoio institucional para desenvolvimento, publicação e apresentação desses projetos dentro e fora da Instituição, conforme reafirmam os dados da Comissão Própria de Avaliação (CPA).

Em termos de estruturação, o corpo docente do Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica é formado por **17 (dezessete) professores**, conforme relação que segue, na qual estão indicados os seus respectivos tempos de **Experiência Docente (ED)** no ensino superior:

1. **Adriane Moreira Machado**, nutricionista, doutora, horista, 04 anos de EP e **06 anos de ED**;
2. **Bárbara Pereira da Silva**, nutricionista, doutora, regime horista, 01 ano de EP e **03 anos de ED**;



3. **Bruna Soares de Souza Lima Rodrigues**, bióloga, doutora, regime integral, 05 anos de EP e **05 anos de ED**;
4. **Desirrê Morais Dias**, nutricionista, doutora, regime parcial, 02 anos de EP e **03 anos de ED**;
5. **Emília Pio da Silva**, fisioterapeuta, doutora, regime integral, 05 anos de EP e **15 anos de ED**;
6. **Juliana Hipólito Pessotti**, farmacêutica, doutora, regime parcial, 09 anos de EP e **14 anos de ED**;
7. **Kemile Toledo de Albuquerque**, farmacêutica, mestre, regime integral, 11 anos de EP e **05 anos de ED**;
8. **Lorendane Millena de Carvalho**, médica veterinária, doutora, regime parcial, 01 ano de EP e **04 anos de ED**;
9. **Luiz Gustavo Santos Cota**, historiador, doutor, regime parcial, 14 anos de EP e **10 anos de ED**;
10. **Marcelo Lima de Paula**, farmacêutico, mestre, regime parcial, 13 anos de EP e **10 anos de ED**;
11. **Marco Aurélio Muniz Correa de Carvalho**, psicólogo, mestre, regime integral, 06 anos de EP e **01 ano de ED**;
12. **Maria Eliza de Castro Moreira**, nutricionista, doutora, regime parcial, 16 anos de EP e **11 anos de ED**;
13. **Maria Isabel Cristina Batista Mayrink**, química, doutora, regime parcial, 23 anos de EP e **16 anos de ED**;
14. **Marli do Carmo Cupertino**, médica veterinária, doutora, regime integral, 02 anos de EP e **08 anos de ED**;
15. **Rafaela Mara Silva Fonseca**, nutricionista, mestre, regime horista, 08 anos de EP e **02 anos de ED**;
16. **Soraia Silva Pinheiro Caetano**, nutricionista, mestre, regime horista, 02 anos de EP e **02 anos de ED**;
17. **Viviane Gomes Lelis**, engenheira de alimentos, mestre, horista, 01 ano de EP e **15 anos de ED**.

Com base nessas informações, depreende-se que o corpo de professores do Curso de Nutrição da FADIP possui sólida experiência na docência superior.

Verifica-se, ainda, que trata-se de um corpo docente capaz de conduzir – adequadamente – as atividades e ensino-aprendizagem do curso a partir da identificação das fortalezas e das fragilidades dos estudantes, expondo o conteúdo em linguagem compatível com as características das distintas turmas e apresentando

exemplos contextualizados à prática, com os conteúdos bem articulados aos componentes curriculares.

Ademais, são docentes qualificados, reconhecidos por sua liderança e produção acadêmica, além de experientes para conduzir as avaliações diagnósticas, formativas e somativas as quais são capazes de subsidiar a redefinição da própria prática docente.

#### **2.10. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA.**

Por se tratar de indicador obrigatório para cursos ofertados na modalidade de educação a distância, o mesmo **NÃO SE APLICA** ao presente processo.

#### **2.11. EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA TUTORIA NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA**

Por se tratar de indicador obrigatório para cursos ofertados na modalidade de educação a distância, o mesmo **NÃO SE APLICA** ao presente processo.

#### **2.12. ATUAÇÃO DO COLEGIADO DE CURSO OU EQUIVALENTE**

O Colegiado do Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga (FADIP) é instância essencial para o planejamento e tomada de decisão dos diferentes aspectos da formação dos discentes e demais assuntos pertinentes.

Em termos institucionais, de acordo com o Regimento Interno (artigo 7 e artigos 21 a 26) da FADIP e com o Plano de Desenvolvimento Institucional (FADIP, PDI, 2019-2023), o Colegiado do Curso é órgão consultivo nas questões administrativas e disciplinares da FADIP e deliberativo em matéria didático-pedagógica; é presidido pelo Coordenador do Curso e o integram docentes e discentes escolhido por seus pares.

Vale destacar que, na FADIP, são atribuições e competências do Colegiado de Curso:

*I - elaborar o programa de Graduação, avaliar o seu desenvolvimento e propor alterações e medidas quando considerar necessário;*

*II - elaborar o calendário escolar e submetê-lo à aprovação das instâncias superiores;*

*III - elaborar relatórios de atividades da Graduação;*

*IV - solicitar recursos materiais e humanos necessários ao desenvolvimento dos cursos, ao Diretor Geral;*

*V - desempenhar outras funções que lhe forem atribuídas”.*

(FADIP, PDI, 2019-2023).

Compete ao Colegiado do Curso de Nutrição, de acordo com o artigo 26 do Regimento Interno da Instituição: elaborar o programa de Graduação, avaliar o seu desenvolvimento e propor alterações e medidas quando considerar necessário; elaborar o calendário escolar e submetê-lo à aprovação das instâncias superiores; elaborar relatórios de atividades da Graduação; solicitar recursos materiais e humanos necessários ao desenvolvimento do curso ao Diretor Geral; dentre outras funções que lhe forem atribuídas.

O grupo reúne-se com periodicidade mínima de duas vezes por semestre, e extraordinariamente, mediante convocação do Coordenador. As reuniões são registradas em ata, elaborada por um secretário designado pelo coordenador, devendo a mesma ser lida e aprovada pelos membros presentes.

Com base nesses apontamentos, reconhece-se que o Colegiado do curso está institucionalizado e com representatividade dos diferentes segmentos da comunidade acadêmica: professores e estudantes. As reuniões ordinárias ocorrem duas vezes por semestre – em conformidade com o Regimento Interno da FADIP (artigo 23) –, registrando-se os assuntos tratados em atas assinadas pelo Coordenador do Curso e demais presentes. As decisões do Colegiado são encaminhadas à Direção Acadêmica – ou a outro órgão institucional pertinente – para apreciação e conduta, cabendo à Coordenação do Curso o acompanhamento dos encaminhamentos procedidos e a apresentação dos resultados obtidos, aos membros do Colegiado, em reuniões subsequentes. A Direção Acadêmica oferece suporte às Coordenações de Curso no que se refere às orientações relativas ao registro, acompanhamento e execução dos processos e decisões, além de avaliar periodicamente o desempenho do órgão, visando implementar ou ajustar as práticas de gestão necessárias.

### **2.13. TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE TUTORES DO CURSO**

Por se tratar de indicador obrigatório para cursos ofertados na modalidade de educação a distância, o mesmo **NÃO SE APLICA** ao presente processo.

### **2.14. EXPERIÊNCIA DO CORPO DE TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA**

Por se tratar de indicador obrigatório para cursos ofertados na modalidade de educação a distância e para cursos que ofertam disciplinas na modalidade a distância, o mesmo **NÃO SE APLICA** ao presente processo.

## **2.15. INTERAÇÃO ENTRE TUTORES (PRESENCIAIS – QUANDO FOR O CASO – E A DISTÂNCIA), DOCENTES E COORDENADORES DE CURSO A DISTÂNCIA**

Por se tratar de indicador obrigatório para cursos ofertados na modalidade de educação a distância e para cursos que ofertam disciplinas na modalidade a distância, o mesmo **NÃO SE APLICA** ao presente processo.

## **2.16. PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA**

A Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga (FADIP) têm políticas bastante substantivas para o fomento da produção acadêmica – em termos científicos, culturais e tecnológicos – dos discentes e docentes da instituição. De fato, no Plano de Desenvolvimento Institucional (2019-2023) destaca que a *“pesquisa, um dos pilares da educação, visa à produção de conhecimentos em benefício do desenvolvimento e da qualidade de vida dos indivíduos na sociedade. A Faculdade Dinâmica, por considerar a investigação científica uma atividade indissociável à formação acadêmica, já que é por meio dela que se cria o conhecimento e o avanço da ciência e da tecnologia estimula e promove [...] políticas de investigação científica, produção intelectual e de desenvolvimento artístico, cultural e tecnológico”* (FADIP, PDI, 2019-2023).

Os principais produtos científicos, culturais, artísticos ou tecnológicos dos docentes e discentes do Curso de Nutrição da FADIP são: (1) Livros, (2) Capítulos de livro, (3) Artigos, (4) Outras produções – nos currículos Lattes dos docentes podem ser identificadas inúmeras outras produções acadêmicas, com particular destaque para as atividades de ensino e extensão, bem como de divulgação científica.

Nesse âmbito, o corpo discente e o corpo docente do Curso de Nutrição da FADIP – este último constituído por 17 professores, exclusivamente mestres e doutores (100%) e 70,5% em regime parcial ou integral, com significativa experiência profissional e docente – têm contribuído para a evolução do conhecimento científico, tecnológico e cultural, destacando-se que 76,5% dos professores possuem, no mínimo, nove ou mais produções, considerados os últimos três anos.

## **CAPÍTULO IV**

### **DIMENSÃO 3: INFRAESTRUTURA**

#### **3. INFRAESTRUTURA**

##### **3.1. ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES EM TEMPO INTEGRAL**

Uma vez que o trabalho docente se dá, em alguns momentos, de maneira individual e, outros, em equipe, os espaços de trabalho para docentes em tempo integral na FADIP são diversos e podem ser divididos em duas categorias: individuais e coletivos/compartilhados.

Os espaços de trabalho individuais são encontrados em quatro locais distintos ao longo das dependências da Faculdade. No mesmo corredor que se encontra a Biblioteca Geral, a Secretaria Acadêmica e os diversos Serviços Administrativos, existe uma sala com gabinetes individuais destinada ao trabalho individual dos docentes recentemente reformada, climatizada, com estrutura para atender às demandas dos docentes em suas atividades acadêmico-pedagógicas. Mas é no corredor das coordenações que se encontra o principal movimento de Professores em Tempo Integral. Ali, encontram-se diversas salas, identificadas por função, onde estão alocados a maioria dos professores em tempo integral e, também, alguns professores contratados em tempo parcial.

As salas de trabalho destinadas aos professores em tempo integral possuem espaço e mobiliário adequado ao trabalho acadêmico e planejamento didático-pedagógico, com mesas e cadeiras individuais de trabalho, armário para guardar o material didático, ventilador/ar-condicionado, e recursos de tecnologia da informação adequados, como cabeamento de internet e telefone com rede interna de ramais. Além disso, as salas garantem privacidade – uma vez que são bem divididas por paredes em alvenaria – tanto para o trabalho individual como para o atendimento de discentes e orientandos, que podem procurar os professores diretamente ou agendar um horário através da Recepção II, onde há uma recepcionista destinada, exclusivamente, para o atendimento de suas demandas. Ressalta-se ainda que as salas possuem armário com chave, permitindo aos docentes guardar os materiais didáticos e/ou pessoais com privacidade e segurança.

Os docentes em Tempo Integral da Faculdade Dinâmica podem ainda contar com dois principais espaços de trabalho coletivos/compartilhados.

O principal espaço de trabalho coletivo é a sala de reuniões. No que diz respeito à infraestrutura, ela é ampla e bem ventilada e climatizada, conta com

banheiros masculino e feminino bem conservados e mobiliário próprio para as reuniões às quais se destina. Possui ampla mesa retangular com cadeiras, conta ainda com uma mesa de apoio, um quadro de vidro, data-show instalado e fixo, um computador de mesa lateral para suporte, telefone integrado ao sistema de ramais e cabo de internet. Nesse local, os docentes podem se reunir para os mais diversos fins.

Um segundo local de trabalho coletivo é a própria sala dos professores. Muito ampla e climatizada, a sala foi recentemente remodelada, e conta com mesas grandes e muitas cadeiras, as quais podem ser usadas não apenas nos intervalos das aulas, mas também ao longo do dia para o trabalho didático-pedagógico dos professores em tempo integral. A sala conta também com ambiente com amplos sofás, banheiros masculino e feminino, sala individual vinculada, espaço para lanches e cafés. Possui também telefone vinculado à rede de ramais, internet wifi e escaninhos para guarda de material pessoal, conferindo um ambiente adequado e agradável para o trabalho didático-pedagógico fora de sala de aula.

### **3.2. ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR**

A Faculdade Dinâmica – FADIP possui um espaço próprio para as Coordenações de seus cursos, que conta com uma recepcionista, exclusiva, responsável pelo primeiro acolhimento de alunos e professores que desejam ser atendidos pelos Coordenadores de Curso, fazendo o agendamento de reuniões, informando horários ou encaminhando-os diretamente às Coordenações, de acordo com a demanda e disponibilidade, além de uma Secretaria, também exclusiva para atender às demandas administrativas do curso.

A Coordenação do Curso de Nutrição da FADIP conta com dois espaços principais de trabalho, a sala da coordenação e a sala de reuniões, que também pode ser utilizada para atividades de professores dedicados ao Curso.

A sala da Coordenação, propriamente dita, a qual é compartilhada pela professora assistente da coordenadora, é específica para as atividades da coordenação a qual permite o atendimento de indivíduos ou de grupos, com privacidade. Nessa sala, o espaço, o mobiliário e os equipamentos são adequados às atividades acadêmico-administrativas desempenhadas, com mesas e cadeiras individuais de trabalho, armário com chave para guardar o material acadêmico-administrativo, ventilador, cabeamento de internet, telefone com rede interna de ramais (com acesso direto às recepções e secretarias, direções, auxiliar de tecnologia, entre outros), impressora com tecnologia wifi, entre outros recursos. Além disso, a sala garante privacidade – uma vez que são bem divididas, por paredes em alvenaria – tanto para o trabalho individual como para o atendimento de discentes e docentes, que podem procurar as Coordenações diretamente ou agendar um horário através da Recepção II, onde há uma recepcionista destinada, exclusivamente, para o

atendimento de suas demandas. Ressalta-se ainda que a Coordenação pode contar com uma sala de Reuniões, própria para receber grupos maiores ou mesmo para trabalhar com sua equipe docente.

Ressalta-se ainda que a Coordenação pode contar com uma sala de Reuniões, própria para receber grupos maiores ou mesmo para trabalhar com sua equipe docente.

A referida sala de reuniões é ampla e bem ventilada e climatizada, conta com banheiros masculino e feminino bem conservados e mobiliário próprio para as reuniões às quais se destina. Possui ampla mesa retangular com cadeiras, conta ainda com uma mesa de apoio, um quadro de vidro, datashow instalado e fixo, um computador de mesa lateral para suporte, telefone e cabo de internet. Nesse local, o Coordenador pode fazer reuniões ou receber grupos para os mais diversos fins.

No que diz respeito à infraestrutura tecnológica diferenciada, podemos citar tanto a telefonia com ramais, as impressoras, copiadoras e scanners interligadas em rede, a rede de internet a cabo e wifi, o Datashow na sala de reuniões e os computadores modernos disponíveis em todas as salas. Ressalta-se ainda que todos os recursos contam com equipe de suporte tecnológico própria, disponível durante todo o período de funcionamento da Instituição.

### **3.3. SALA COLETIVA DOS PROFESSORES**

No sentido de viabilizar o trabalho docente e dar mais conforto e comodidade aos professores, a Sala Coletiva de Professores foi recentemente reformada para receber confortavelmente a retomada dos professores ao ambiente de ensino presencial, após período de aulas remotas em função da pandemia pelo coronavírus, além de fazer um acolhimento diferencial, humanístico e acolhedor. A sala possui uma infraestrutura diferenciada para atender a demanda da equipe docente, é bastante ampla conta com uma mesa principal retangular grande, uma mesa de canto e mais duas mesas acessórias redondas, todas com cadeiras. A sala conta com lavabo, banheiros masculino e feminino em suas dependências, sala individual vinculada para o trabalho docente, e bancadas de apoio para lanches e cafés.

A sala coletiva de professores conta, ainda, com todo o ambiente equipado para atender as demandas do setor, no que tange a adequação das atividades e acessibilidade plena. Como todas as outras dependências da Faculdade Dinâmica, nenhum dos espaços da Sala de Professores possui degraus ou outras barreiras físicas que possam dificultar a entrada de um cadeirante ou pessoa com pouca mobilidade. O acesso à sala dos professores, como o acesso às mais diversas dependências da Faculdade, é ainda equipado com piso tátil.

A Sala de Professores é equipada com recursos de tecnologia da informação e comunicação apropriados, a saber, possui telefone com sistema de ramais instalado, rede de internet wifi específica para uso dos docentes, computadores fixos e cabo de internet e tomadas adequadas para uso de computadores pessoais. As impressões de avaliações e atividades podem ser solicitadas por e-mail, telefone ou mesmo pessoalmente, através do Serviço de Copiadora da Faculdade (copiadora@faculdadedinamica.com.br ou Ramal 211). Todos os recursos contam com equipe de suporte tecnológico disponível durante todo o período de funcionamento da Instituição.

A sala de professores, muito ampla, é composta de dois ambientes. Um com as mesas já citadas e, outro, com um amplo sofá compondo uma sala de estar e descanso. Este ambiente foi sugerido pelos professores no âmbito da avaliação interna conduzida pela CPA. Os sofás são novos e confortáveis e compõem um ambiente de lazer, descanso, descontração e integração entre os docentes da FADIP.

Além disso, a Faculdade Dinâmica conta com uma ampla cozinha/copa equipada com geladeira, fogão, pia, mesas de refeição e cadeiras. Ali são oferecidos lanches para os colaboradores, incluindo os docentes. Os professores e colaboradores também podem guardar seus próprios lanches ou prepará-los, caso assim desejem.

A sala de professores ainda conta com escaninhos com chave para guarda de equipamentos e material pessoal.

Cumprir destacar que a Sala dos Professores é avaliada periodicamente pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) e os resultados são analisados para melhoria deste ambiente, fundamental para o processo de ensino aprendizagem.

Os espaços da Sala dos Professores incluem-se no Plano de Atualização e Manutenção da Infraestrutura Física da FADIP, cujas normas estão consolidadas e institucionalizadas e em constante atualização.

### **3.4. SALAS DE AULA**

A Faculdade Dinâmica – FADIP possui salas de aula projetadas e construídas com as especificidades arquitetônicas adequadas ao funcionamento de uma Instituição de Ensino Superior e em quantidade suficiente para atender às demandas de seus cursos. As salas de aulas da FADIP atendem às finalidades de seus usos, possuindo dimensões compatíveis com as normas da ABNT para acomodar confortavelmente o número de alunos por turma.

Das 40 salas de aula da FADIP, 6 foram projetadas para comportar até 60 alunos, 24 para comportar até 40 alunos e as outras 10 para comportar até 25 alunos.



Dessa maneira, atendem tanto às necessidades institucionais quanto às do curso em questão.

Todas as salas possuem carteiras ergonômicas e de fácil acesso, com assento e braço largo facilitando o apoio do material, coloridas, proporcionando um ambiente bonito e agradável, dadas as dimensões das salas de aula e, além do que, a Faculdade disponibilizada carteiras diferenciadas para obesos e gestantes, mesas individualizadas para cadeirantes, carteiras acolchoadas, conforme as demandas e limitações dos seus alunos.

A limpeza e a organização das salas são feitas por equipe própria com mais de 20 colaboradoras que mantem as salas de aula sempre em plena condição de uso e notificam a equipe de manutenção em caso de necessidade de reparo ou manutenção.

Periodicamente, preferencialmente em período de férias, a equipe de manutenção cuida dos reparos necessários à plena atividade das salas, proporcionando uma constante evolução dos recursos disponibilizados.

A avaliação periódica dos espaços destinados às salas de aula segue as diretrizes do Plano de Atualização e Manutenção da Infraestrutura Física, consolidando e institucionalizando as normas que gerenciam a manutenção patrimonial da IES, que busca colocar a Faculdade Dinâmica como uma instituição modelar, já que dispõe de uma infraestrutura física própria e em constante crescimento.

As salas são confortáveis, uma vez que possuem amplas janelas, ventiladores/ar condicionado, boa acústica, piso antiderrapante de cor clara, quadro branco, quadro de avisos, carteiras com pranchetas espaçosas, mesa do professor com cadeira, iluminação natural e artificial adequada e acessibilidade plena.

As salas de aula possuem recursos de tecnologia da informação adequados às necessidades dos docentes, a saber, datashow instalados, com controle remoto e cabos HDMI prontos para serem ligados ao lado da mesa do professor. Os datashows instalados permitem tanto a projeção da imagem quanto a reprodução do som. Nas mesas também há tomadas ou extensões para que os computadores pessoais dos docentes possam ser ligados de maneira rápida e confortável. Há também computadores fixos em algumas salas e notebooks a serem solicitados na secretaria, caso os docentes prefiram não utilizar os seus próprios. Há também sinal de internet wifi, sendo uma rede específica para os discentes e uma rede específica para os docentes. As salas maiores possuem sistemas de som, microfones tipo head set já instalados. Com a adoção do ensino remoto, durante o período de pandemia, as salas de aula foram equipadas com webcam e sistema de transmissão de aulas, ficando essa estrutura tecnológica como um legado para as salas.

No sentido de favorecer diferentes situações de ensino-aprendizagem, o Centro de Metodologias Ativas (CMA) dispõe de salas de aula com configurações espaciais distintas. Algumas dessas salas contam com mesas redondas, quadros nas laterais e cadeiras dispostas em configurações não tradicionais, com bancadas de trabalho centrais, favorecendo atividades diferenciadas, como dinâmicas de grupo, confecção de trabalhos manuais e execução de trabalhos em equipe. Tais salas podem ser reservadas pelo docente junto à secretaria, possibilitando aos alunos a mudança de ambiente.

Ainda no sentido de favorecer diferentes situações de ensino-aprendizagem, mas também de possibilitar ao aluno cuidado integral, podem ser citados quatro recursos diferenciais, que já funcionam há algum tempo na FADIP e, por isso mesmo, podem ser considerados exitosos.

O primeiro deles é o uso dos colchonetes específicos para exercícios, que podem ser empregados em atividades acadêmicas diversas, como dinâmicas de grupo ou exercícios de relaxamento, meditação, ioga dentre outros. Como diversos estudos sobre mindfulness indicam, tal recurso contribui para o bem-estar, melhorando a concentração e diminuindo a ansiedade.

Um segundo recurso diferencial que pode ser utilizado nas salas de aula é o quadro auxiliar, que permite a criação de mapas mentais compartilhados ao longo das aulas. O mapa mental é um recurso comprovadamente exitoso, que auxilia na memorização de informações. Compõe-se de um diagrama que, por ser visual, contribui para a memorização de diferentes informações. A partir do quadro auxiliar o mapa mental é criado em conjunto pelo docente e pelos discentes e fica disponível na parede da sala enquanto aquele assunto estiver sendo tratado. Sempre que quiser, o aluno pode copiá-lo, seja refazendo-o em seu caderno ou notebook, seja simplesmente tirando uma foto a partir do seu smartphone.

O terceiro recurso utilizado é o microfone do tipo head set (microfone que se coloca na cabeça, como um arco, para deixar as mãos livres). Tais microfones permitem ao professor ficar com as mãos livres ao mesmo tempo em que reproduz o som de sua voz, enquanto uma música é ligada juntamente com uma imagem no Datashow, por exemplo. Esses recursos favorecem a construção de atividades diferenciadas com os discentes, como dinâmicas de grupo que exigem barulho ou mesmo atividades que envolvam música e, ao mesmo tempo, orientação do professor.

O quarto recurso são as lousas interativas, instaladas em 5 salas de aulas que podem ser utilizadas, mediante reserva, para uso de metodologias ativas que facilitam o processo de ensino aprendizagem.

Além disso, a Instituição conta com um Centro de Metodologias Ativas (CMA) organizado e equipado com toda a infraestrutura necessária para a oferta de distintas situações de ensino-aprendizagem, possibilitando flexibilidade e configurações espaciais diferenciadas.

### **3.5. ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA**

O amplo e adequado acesso dos estudantes aos equipamentos tecnológicos de informática da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga (FADIP) é garantido por uma série de ações que visam manter o parque tecnológico institucional em perfeitas condições e com rotinas de trabalho que facilitam os processos ensino-aprendizagem para todos os discentes, incluindo aqueles do Curso de Nutrição.

Nesse sentido, a FADIP possui um setor específico de Tecnologia da Informação, coordenado por um profissional qualificado com formação na área de computação, o qual supre as necessidades básicas de manutenção, atualização, formatação e instalação de softwares e hardwares nos computadores, permitindo que os mesmos estejam sempre atualizados e em boas condições de funcionamento. Ademais, a instituição conta ainda com Planos de Atualização Tecnológica e Manutenção de Equipamentos e Softwares. Quando o problema apresenta uma complexidade maior, a Instituição utiliza dos serviços de parceiros. Tais ações são essenciais para a manutenção da segurança e do bom funcionamento do seu parque tecnológico.

A FADIP dispõe em seu backbone de entrada fibra óptica e contrato do link de internet com três fornecedores distintos, o que garante estabilidade, redundância e velocidade de acesso à internet adequada dentro dos padrões da cidade. Todas as instalações da FADIP oferecem internet por rede wifi, uma vez que a grande parte dos alunos da Instituição acessa o conteúdo desejado a partir de seus próprios notebooks e/ou smartphones. Ademais, a instituição mantém um contrato permanente com a Microsoft (nº V8981950), que garante acesso as versões mais recentes dos seus Softwares em Aplicativos, nele inserido, licenças e atualizações do Windows, o Microsoft Teams (que complementa o Ambiente Virtual de Aprendizagem da Instituição), o Forms (utilizado em avaliações), o One Drive e o Azure (para armazenamento em nuvem), entre outras ferramentas.

A instituição conta, também, com um moderno Laboratório de Informática o qual atende plenamente suas necessidades como um todo e particularmente ao curso de Nutrição. No Laboratório de Informática, além dos computadores para uso dos discentes, há um computador conectado a um projetor de alta resolução para uso do professor, o qual pode projetar o conteúdo ministrado nos momentos de uso didático do espaço. O Laboratório de Informática apresenta área física satisfatória para a função a que se presta, é equipado com bancadas resistentes e cadeiras que se encontram em ótimo estado de conservação. O mobiliário é adequado do ponto de vista ergonômico, oferecendo conforto e acessibilidade aos estudantes que o utilizam. O laboratório é ventilado, climatizado e bem iluminado, funciona no horário de 8:00 às 22:00 horas, de segunda à sexta-feira. Além de softwares (VLibras, NVDA), que atendem à demanda de alunos com deficiência auditiva e visual.

O acesso dos alunos aos equipamentos de informática abrange, igualmente, a biblioteca, a qual dispõe de computadores que podem ser utilizados pelos alunos para pesquisas sobre o acervo bibliográfico, acesso a dados institucionais ou mesmo para buscas na internet (por exemplo, em sites como LILACS, PubMed e SciELO, entre outros). Cabe ressaltar que os serviços da Biblioteca podem ser acessados remotamente.

No que se refere à acessibilidade, vale destacar que todos os computadores da Instituição, de acesso comum, têm instalados o software NVDA – (leitor de tela livre disponível para Microsoft), além da estrutura física, apresentar espaços adequados ao acolhimento do usuário que necessite de algum tratamento diferenciado. Desta forma a IES proporciona uma experiência inovadora na utilização não só dos recursos informáticos, mas da estrutura geral como um todo.

A avaliação periódica do acesso dos alunos aos equipamentos de informática permite a obtenção de sugestões e o registro dos problemas, sempre no sentido de adequar o Sistema de Informação da Instituição às necessidades discentes. Foi a partir de uma dessas avaliações que se pôde, por exemplo, observar e atender a demanda de aumentar o número de computadores disponibilizados na biblioteca.

### **3.6. BIBLIOGRAFIA BÁSICA POR UNIDADE CURRICULAR (UC)**

O Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga (FADIP) adota, em cada *unidade de ensino* da matriz curricular, um mínimo de 3 (três) títulos para a bibliografia básica, as quais têm multiplicidade de exemplares por unidade de ensino, estão devidamente informatizadas e tombados junto ao patrimônio da Instituição. Atualmente, a bibliografia está disponível em exemplares físicos e acessados por via *online*, o que foi potencializado em decorrência da pandemia de COVID-19. A bibliografia básica de todas as disciplinas do Curso de Nutrição é apresentada como anexo ao Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição (PPC) da FADIP.

Em atenção às exigências dos programas analíticos das unidades de ensino, os conteúdos, as habilidades e as atitudes descritos no PPC, o acervo da Biblioteca da FADIP é atualizado a partir das indicações dos professores, do Coordenador do Curso e Núcleo Docente Estruturante. A política de aquisição, expansão e atualização prevê que ao final de cada semestre, os professores apresentem para a Coordenação do Curso a relação de livros que precisam ser adquiridos para compor a bibliografia atualizada das disciplinas. A Coordenação submete à relação ao NDE, que elabora o relatório demonstrando a compatibilidade em todas as unidades curriculares entre os títulos, número de exemplares e o total de

vagas autorizadas para o Curso. Após referendado pelo NDE, o relatório é encaminhado à Direção da Instituição, que providencia a compra.

Vale destacar que a FADIP visa atender as necessidades reais dos estudantes, procurando também manter os padrões de qualidade exigidos no que se refere ao número de exemplares por vaga autorizada. No entanto, as vagas disponíveis para o Curso de Nutrição, na IES, não estão sendo completamente preenchidas, o que produz um número ainda maior de exemplares para o número de alunos matriculados. O relatório elaborado e assinado pelo NDE comprova a disponibilidade de exemplares suficientes para atendimento do processo ensino-aprendizagem, com qualidade.

Também se encontram disponíveis na Biblioteca da Instituição exemplares de periódicos especializados, os quais suplementam o conteúdo ministrado nas unidades curriculares; além disso, os alunos são orientados e estimulados a explorar os artigos livres que constam nos portais de periódicos de saúde na rede mundial de computadores. No site da FADIP, através do link para a Biblioteca da Instituição, o usuário pode acessar, via internet, as informações do acervo e das novas aquisições.

A gestão do acervo da Biblioteca da Faculdade Dinâmica é feita pelo i10 Bibliotecas, software que disponibiliza recursos inovadores como, por exemplo, a Rede Social de Leitores e o Repositório institucional. A Rede Social de Leitores permite integrar os usuários, sejam eles cidadãos, estudantes, professores, gestores ou qualquer outra pessoa cadastrada com interesse em compartilhar experiências. Também permite ao usuário organizar seus livros preferidos e resenhar obras já lidas, criar listas, grupos de discussão, entre outras ações. Já na funcionalidade de repositório conta com o Repositório dos Trabalhos de Conclusão de Curso e dissertações de graduação e pós-graduação no formato de monografia, tese ou artigo científico, disponível na forma impressa para empréstimo ou disponível no site da Faculdade Dinâmica, dentro do portal da Biblioteca *online*, para consulta e “download”. O usuário consegue acessar e reservar ou renovar empréstimos através do portal da Biblioteca *online* na página da Faculdade, de forma remota. O usuário dispõe de catálogos atualizados, onde consta a relação de livros, periódicos, revistas, entre outros. Há também o link da Biblioteca Virtual, dentro do portal da Biblioteca *online*, para consulta virtual de vários periódicos com hiperlinks.

No plano da segurança, está previsto, na Política de Atualização e Manutenção do Acervo, o Plano de Contingência que trata das medidas preventivas com o objetivo de garantir o acesso dos usuários às bibliografias básica e complementar dos cursos ofertados pela Instituição e os serviços prestados pela biblioteca em caso de ocorrências que impossibilitem seu funcionamento normal.

### **3.7. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR POR UNIDADE CURRICULAR (UC)**

A bibliografia complementar utilizada no Curso de Nutrição da FADIP consta de, no mínimo, 2 (dois) exemplares, os quais estão devidamente informatizados e tombados junto ao patrimônio da Instituição. Deve ser destacado, também, a existência da bibliografia suplementar para o Curso de Nutrição, acessada online por discentes e docentes, cuja implementação foi incrementada em decorrência da pandemia de COVID-19. A bibliografia complementar e suplementar de todas as disciplinas do Curso de Nutrição é apresentada como anexo ao Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição (PPC) da FADIP.

Atendendo as exigências dos programas analíticos das unidades de ensino, os conteúdos, as habilidades e as atitudes descritos no Projeto Pedagógico do Curso (PPC), o acervo da Biblioteca da FADIP é atualizado a partir das indicações dos professores, Coordenador do Curso e Núcleo Docente Estruturante. A política de aquisição, expansão e atualização prevê que ao final de cada semestre, os professores apresentem para a Coordenação do Curso a relação de livros que precisam ser adquiridos para compor a bibliografia atualizada das disciplinas. A Coordenação submete à relação ao NDE, que elabora o relatório demonstrando a compatibilidade em todas as unidades curriculares entre os títulos, número de exemplares e o total de vagas autorizadas para o Curso. Após referendado pelo NDE, o relatório é encaminhado à Direção da Instituição, que providencia a compra.

Também encontram-se disponíveis na Biblioteca da instituição exemplares de periódicos especializados, que complementam o conteúdo ministrado nas unidades curriculares; além disso, os alunos são orientados e estimulados a explorar os artigos livres que constam nos portais de periódicos de saúde na rede mundial de computadores, já constando do site da Biblioteca uma relação vasta de periódicos especializados catalogados por curso.

A gestão do acervo da Biblioteca da Faculdade Dinâmica é feita pelo i10 Bibliotecas, software que disponibiliza recursos inovadores como, por exemplo, a Rede Social de Leitores e o Repositório institucional. A Rede Social de Leitores permite integrar os usuários, sejam eles cidadãos, estudantes, professores, gestores ou qualquer outra pessoa cadastrada com interesse em compartilhar experiências. Também permite ao usuário organizar seus livros preferidos e resenhar obras já lidas, criar listas, grupos de discussão, entre outras ações. Já na funcionalidade de repositório conta com o Repositório dos Trabalhos de Conclusão de Curso e dissertações de graduação e pós-graduação no formato de monografia, tese ou artigo científico, disponível na forma impressa para empréstimo ou disponível no site da Faculdade Dinâmica, dentro do portal da Biblioteca online, para consulta e “download”. O usuário consegue acessar e reservar ou renovar empréstimos através do portal da Biblioteca online na página da Faculdade, de forma remota. O usuário dispõe de catálogos atualizados, onde consta a relação de livros, periódicos, revistas, entre

outros. Há também o link da Biblioteca Virtual, dentro do portal da Biblioteca online, para consulta virtual de vários periódicos com hiperlinks.

No plano da segurança, está previsto, na Política de Atualização e Manutenção do Acervo, o Plano de Contingência que trata das medidas preventivas com o objetivo de garantir o acesso dos usuários às bibliografias básica e complementar dos cursos ofertados pela Instituição e os serviços prestados pela biblioteca em caso de ocorrências que impossibilitem seu funcionamento normal.

### **3.8. LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA**

O desenvolvimento de atividades práticas laboratoriais é essencial para o aprendizado do estudante de Nutrição nas distintas fases de sua formação acadêmica. Dada esta perspectiva, o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição da FADIP abrange diferentes disciplinas que abordam a formação laboratorial do discente desde os primeiros períodos, onde os professores da FADIP são orientados a planejar aulas práticas contextualizadas ao saber-fazer na nutrição, de tal forma que os discentes possam adquirir, paulatinamente, habilidades aplicáveis nas diversas áreas de atuação laboral.

Com efeito, entende-se os laboratórios didáticos de formação básica são aqueles espaços multiuso, especialmente no escopo das ciências da natureza (química e biologia) e da saúde, compartilhados por diferentes disciplinas, nas quais o discente adquire competências iniciais, ou seja, conhece determinado assunto e compreende como fazer. Os alunos aprendem noções básicas de biossegurança, manuseio de vidrarias, preparo de soluções, utilização dos diversos equipamentos como espectrofotômetro, estufas e microscópios, além das diferentes técnicas essenciais para o entendimento das disciplinas do Curso de Nutrição. As atividades práticas estão dentre as diversas metodologias descritas no PPC do curso e utilizadas na instituição para o desenvolvimento das habilidades cognitivas, psicomotoras e afetivas dos estudantes.

Merece destaque os seguintes laboratórios:

- Laboratório de Anatomia e Fisiologia Humanas (LAF) – detalhado no item “3.10. Laboratórios de ensino para a área de saúde” do presente processo – foi desenvolvido para a capacitação do aluno no entendimento dos métodos de estudo da Anatomia, dos elementos anatômicos internos e externos, dos planos e eixos do corpo humano, além do conhecimento dos diversos órgãos e sistemas com as suas respectivas funções, proporcionando a construção de conhecimentos para diferentes competências da prática do nutricionista que dão sustentação a processos ensino-aprendizagem desenvolvidos em outros laboratórios.

- Laboratórios Multidisciplinares I e III – detalhados no item “3.10. *Laboratórios de ensino para a área de saúde*” do presente processo – foram desenvolvidos com o objetivo primordial de ensino, pesquisa e extensão, permitindo aos acadêmicos reconhecerem e aplicarem os conhecimentos no escopo das ciências da natureza (química e biologia) e da saúde. O objetivo das aulas práticas é o desenvolvimento de competências para a realização de análises químicas e celulares.

Os laboratórios didáticos de formação básica têm como objetivo instrumentalizar os alunos para a aquisição de habilidade, destreza e agilidade nos procedimentos e técnicas a serem executados pelo profissional nutricionista, capacitando-os para a prática profissional. Nestes laboratórios é possível simular situações que o aluno vivenciará em campo prático, como a avaliação nutricional de indivíduos.

Os laboratórios didáticos são os espaços físicos dinamizados e modernos, nos quais se desenvolvem, prioritariamente, atividades práticas acadêmicas relacionadas com os cursos de graduação e de pós-graduação – lato sensu e stricto sensu – ofertados pela FADIP. Deve ser destacado que os laboratórios estão implantados de acordo com suas respectivas normas de funcionamento, utilização e segurança. A infraestrutura de cada laboratório está diretamente relacionada com as atividades ali desempenhadas, permitindo sua utilização em atividades de ensino, pesquisa e extensão, proporcionando ao estudante uma salutar coerência com cenários práticos, facilitando o processo ensino-aprendizagem.

As boas práticas de utilização e as normas de biossegurança são orientações de conduta essenciais para a utilização segura e responsável dos laboratórios, no que diz respeito aos equipamentos e materiais de aulas práticas – sem colocar em risco a saúde dos seus usuários – visando, ainda, a conscientização quanto às questões sociais e ambientais e ao correto manejo e gerenciamento dos resíduos gerados nos laboratórios. Os laboratórios possuem normas operacionais, institucionalizadas pela FADIP, aplicáveis a cada um deles, de acordo com suas especificidades, e com a descrição das atribuições e responsabilidades de todos os atores envolvidos na sua utilização, como pessoal técnico administrativo, professores e estudantes. A equipe é formada por um coordenador, técnicos de laboratório e auxiliares de limpeza exclusivos, responsáveis pela limpeza de pisos, bancadas e mobiliário. Os técnicos ficam responsáveis pela limpeza dos equipamentos, vidrarias e conservação de toda a infraestrutura dos laboratórios.

Cada laboratório possui área física adequada para atender de forma confortável a 30 alunos por aula prática, devidamente mobiliados com bancadas, banquetas, quadro branco, recursos audiovisuais, ar condicionado, ventilador, escaninhos, extintor de incêndio e equipamentos de proteção coletiva. Conta ainda, com um conjunto de equipamentos, utensílios e instrumentais, além de móveis hospitalares, necessários ao estudo e contextualização das diversas áreas de atuação do nutricionista.



Todos os insumos estão listados e passam por rigorosa conferência, no que diz respeito aos prazos de validade e quantidade, para verificar a necessidade de novas aquisições para a realização das aulas práticas. O fluxo das atividades é estruturado com base na programação encaminhada pelos docentes e coordenadores no início de cada semestre letivo e semanalmente para preparo do ambiente solicitado. A programação semanal detalha os insumos, equipamentos e disposição espacial do ambiente laboratorial necessário para a realização da aula, via formulário próprio do setor.

A Gestão de Laboratórios da FADIP está sempre atenta para equipamentos mais sofisticados e versões mais atualizadas de sistemas e programas. Nesse sentido, tem entendido a tecnologia como importante instrumento para potencializar um sólido processo de formação e possui um Plano de Atualização Tecnológica e de Manutenção de Equipamentos que indica as linhas gerais para a constante atualização e manutenção dos recursos, a fim de garantir a eficiência dos mesmos. A rapidez das mudanças tecnológicas e o aprimoramento de equipamentos e programas exigem constante atualização.

Os laboratórios são avaliados periodicamente pela Comissão Própria de Avaliação institucional, quanto aos serviços prestados e à qualidade dos mesmos. Os resultados da avaliação são analisados para melhoria deste ambiente, fundamental para o processo de ensino-aprendizagem. Além disso, ao final de cada semestre a Gestão de Laboratório se reúne com as coordenações para uma avaliação por curso, com o objetivo de planejamento de aquisições.

Dessa forma, os laboratórios didáticos atendem às necessidades do Curso de Nutrição, com normas de funcionamento, utilização e biossegurança, apresentam conforto para o número de alunos, manutenção periódica, serviços de apoio técnico, administração própria, e disponibilidade de equipamentos tecnológicos de informática e comunicação adequados as atividades a serem desenvolvidas. Possuem insumos, materiais e equipamentos condizentes com os espaços físicos e o número de alunos, havendo avaliação periódica, sendo os resultados utilizados pela gestão acadêmica para planejar as ações de melhoria contínua.

### **3.9. LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA**

Os laboratórios didáticos de formação específica do Curso de Nutrição destinam-se ao desenvolvimento das atividades de ensino das disciplinas do Curso de Nutrição da Faculdade Dinâmica - FADIP, e são utilizados para atividades de pesquisa e extensão do curso, permitindo que alunos desenvolvam os conhecimentos, as competências e as habilidades próprios da sua área de formação. Os laboratórios específicos são fundamentais para a formação do nutricionista de acordo com o preconizado pelas DCN's e pelo Projeto Pedagógico do Curso - PPC.

Os laboratórios da FADIP estão implantados de acordo com suas respectivas normas de funcionamento, utilização e segurança. A infraestrutura de cada laboratório está diretamente relacionada com as atividades ali desempenhadas, permitindo sua utilização em atividades de ensino, pesquisa e extensão, proporcionando ao acadêmico uma total coerência com cenários práticos, facilitando o processo ensino-aprendizagem.

Para atender as boas práticas de utilização, as normas de biossegurança e o correto manejo e gerenciamento dos resíduos gerados, os laboratórios da FADIP possuem normas operacionais personalizadas de acordo com suas especificidades, e com a descrição das atribuições e responsabilidades de todos os atores envolvidos na sua utilização, como pessoal técnico administrativo, professores e estudantes.

Dentro de uma filosofia de sustentabilidade, os laboratórios foram planejados como unidades multiuso do Curso de Nutrição, se prestando como ambientes para a execução de atividades práticas de diferentes matérias. Essa simultaneidade é possível a partir de um planejamento rigoroso da participação de cada componente curricular nos espaços físicos relacionados. O setor específico, gerencia e organiza a disponibilidade de equipamentos, instrumentais, materiais e apoio técnico necessário para cada aula planejada.

A Faculdade Dinâmica está sempre atenta para equipamentos mais sofisticados e versões mais atualizadas de sistemas e programas. Nesse sentido, a FADIP tem entendido a tecnologia como importante instrumento para potencializar um sólido processo de formação e possui um Plano de Atualização Tecnológica e de Manutenção de Equipamentos que indica as linhas gerais para a constante atualização e manutenção dos recursos, a fim de garantir a eficiência dos mesmos. A rapidez das mudanças tecnológicas e o aprimoramento de equipamentos e programas exigem constante atualização.

Os laboratórios específicos estão devidamente equipados, com recursos tecnológicos e inovadores. Dessa forma, a FADIP conta com laboratórios específicos e multidisciplinares em conformidade com suas DCN's e com o PPC, permitindo a abordagem dos diferentes aspectos celulares e moleculares das ciências da vida, possuindo recursos e insumos necessários para atender a demanda discente, disponíveis em quantidade suficiente ao estudo das diversas áreas de atuação do profissional nutricionista. Esses laboratórios constituem pilares do curso, uma vez que atendem às disciplinas do eixo profissionalizante compreendendo o ensino de atividades elementares, capacitando os alunos para a prática profissional:

A FADIP dispõe dos seguintes laboratórios didáticos de formação específica para as atividades de ensino-aprendizagem do Curso de Nutrição:

**Laboratório Multidisciplinar II**, caracterizado como Laboratório de Avaliação Nutricional - detalhado no item "3.11. Laboratórios de Habilidades" do presente

processo – constitui um espaço destinado a atividades de ensino, pesquisa e extensão, que tem por objetivo propiciar ao aluno o desenvolvimento de habilidades e competências para o diagnóstico nutricional individual e coletivo, baseado na obtenção e análise de indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, socioeconômicos, demográficos e culturais. O laboratório visa atender, além da demanda de ensino, a capacitação e o treinamento de recursos humanos em avaliação do estado nutricional para atividades realizadas no campo, conduzidas como projetos de pesquisa e extensão, principalmente com a comunidade local. Dessa forma, esse laboratório pode ser utilizado para as práticas de diversas disciplinas, como: Avaliação Nutricional I, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I, II e III, Nutrição e Dietética, Nutrição Materno Infantil e Nutrição Esportiva.

✓ **Laboratório de Nutrição e Dietética**, detalhado no item “3.11. Laboratórios de Habilidades” do presente processo – foi desenvolvido para atender as disciplinas específicas do curso de Nutrição: Técnica Dietética I e II, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I, II e III, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I, Microbiologia e Higiene dos Alimentos e Tecnologia de Alimentos. Mas também pode ser utilizado por qualquer professor no âmbito de aulas práticas, além de permitir o desenvolvimento de atividades de extensão e cursos culinários para a comunidade interna e externa a FADIP. Além disso, possui um laboratório em anexo para as práticas de análise sensorial, contendo cabines individuais para os provadores. Atende as necessidades de avaliação sensorial de produtos estudados em projetos executados por alunos de graduação ou pós-graduação.

Com base nessas considerações, reitera-se que os laboratórios didáticos de formação específica para o Curso de Nutrição, possuem capacidade de atender as necessidades do curso, de acordo com as respectivas normas de funcionamento institucionais e com a legislação pertinente em vigor, pautando-se na régia observância aos quesitos de segurança. Ademais, apresentam conforto, manutenção periódica, serviços de apoio técnico e disponibilidade de recursos de tecnologias da informação e comunicação, concernentes às atividades didáticas que são desenvolvidas. Destaca-se, também, que a quantidade de insumos, materiais e equipamentos são compatíveis com os espaços físicos e o número de vagas previstas para o Curso de Nutrição. A Gestão de Laboratórios da FADIP avalia periodicamente, juntamente com as coordenações de curso, as demandas, os serviços prestados e a qualidade dos laboratórios; os resultados da avaliação são, então, empregados para o planejamento da qualidade do atendimento, da demanda existente e futura e das aulas ministradas.

### **3.10. LABORATÓRIOS DE ENSINO PARA A ÁREA DE SAÚDE**

O Curso de Nutrição da FADIP possui laboratórios de ensino para a saúde, específicos e multidisciplinares em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e com o Projeto Pedagógico do Curso (PPC). Os laboratórios de ensino são espaços físicos, teóricos e metodológicos de ensino-pesquisa-extensão, com vistas à intervenção para a promoção em saúde, considerando que a mesma é uma questão que permeia a existência humana e é uma temática que abrange todos os segmentos sociais, bem como as definições sobre saúde das disposições gerais contidas na Lei nº 8080/90 que preconiza o Sistema Único de Saúde (SUS), no Brasil.

Os processos de educação em saúde constituem fundamentos das práticas profissionais e de um conjunto de competências, que os profissionais de saúde utilizam para responder os problemas de saúde da população.

Em consonância com o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e as DCN's, são considerados Laboratórios de Educação para Saúde do Curso de Nutrição da FADIP todos os laboratórios multiusos, de habilidades e específicos, que agrupam experiências de ensino-aprendizagem, pesquisa e extensão conforme a estruturação do currículo de Graduação em Nutrição e as competências e habilidades do nutricionista.

Para atingir os objetivos do PPC, com relação à aquisição de habilidades e competências no campo prático, as atividades de laboratório foram dimensionadas com robustez. Os componentes curriculares com natureza prática são ministrados em Laboratórios de Ensino para área de saúde, aparelhados com os equipamentos, insumos e recursos necessários para a compreensão dos conteúdos e treinamento das habilidades relacionadas, atendendo às demandas discentes. Dentro de uma filosofia de sustentabilidade, os laboratórios foram planejados como unidades multiuso, se prestando como ambientes para a execução de atividades práticas de diferentes matérias. Essa simultaneidade é possível a partir de um planejamento rigoroso da participação de cada componente curricular nos espaços físicos relacionados. As técnicas de laboratório são responsáveis por gerenciar e organizar a disponibilidade de equipamentos, instrumentais, materiais e apoio técnico necessário para cada aula planejada.

Os laboratórios de ensino para a área de saúde possibilitam instrumentalizar os alunos para a aquisição de habilidade, destreza e agilidade nos procedimentos e técnicas a serem executados, capacitando-os para a prática profissional. Os alunos têm a oportunidade de contextualização multiprofissional das diversas áreas de atuação, principalmente aquelas inerentes aos serviços, destinados ao paciente/família/comunidade.

O **Laboratório de Anatomia e Fisiologia** foi desenvolvido para a capacitação do aluno no entendimento dos métodos de estudo da Anatomia, dos elementos anatômicos internos e externos, dos planos e eixos do corpo humano, além do conhecimento dos diversos órgãos e sistemas com as suas respectivas funções, proporcionando a construção de conhecimentos para diferentes competências da prática profissional. O *datashow* instalado no ambiente da aula prática de anatomia é de uso exclusivo do laboratório, possibilitando a projeção de slides, de modo concomitante ao estudo das peças e/ou síntese e elaboração de esquemas com auxílio do quadro branco. O laboratório dispõe de peças naturais isoladas do corpo humano, tais como sistema urinário, respiratório, digestório, encéfalos e medula, hemifaces e meninges. Além disso, o laboratório também conta com as peças sintéticas para otimizar o estudo com a ferramenta da mistura de cores em diferentes regiões, otimizando o aprendizado e a correlação com os órgãos e os sistemas anteriormente estudados na teoria e na peça natural. Somado aos sistemas e estruturas sintéticas isoladas, o laboratório de anatomia da FADIP também conta com manequins de estudo da região torácica, abdominal e pélvica e hemifaces, explorando as porções mediais encefálica e nasofaríngea, em um corte sagital. Os alunos também podem usufruir de vários esqueletos articulados e desarticulados para maior memorização do estudo do Sistema Esquelético.

O **Laboratório Multidisciplinar I** foi desenvolvido com o objetivo primordial de ensino, pesquisa e extensão, permitindo aos acadêmicos reconhecerem e aplicarem os conhecimentos no escopo das ciências biológicas e da saúde. Está equipado com 47 microscópios, sendo um de projeção, e caixas de lâminas que permitem aos estudantes reconhecerem e aplicarem os conhecimentos da biologia celular e molecular. As atividades práticas desenvolvidas no laboratório podem ser realizadas com auxílio do quadro branco para síntese e elaboração de esquemas e/ou projeção de slides concomitante ao estudo das lâminas. O *datashow* e televisão instalados no ambiente da aula prática é de uso exclusivo do laboratório.

- O **Laboratório Multidisciplinar II**, caracterizado como Laboratório de Avaliação Nutricional constitui um espaço destinado a atividades de ensino, pesquisa e extensão, que tem por objetivo propiciar ao aluno o desenvolvimento de habilidades e competências para o diagnóstico nutricional individual e coletivo, baseado na obtenção e análise de indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, socioeconômicos, demográficos e culturais. O laboratório visa atender, além da demanda de ensino, a capacitação e o treinamento de recursos humanos em avaliação do estado nutricional para atividades realizadas no campo, conduzidas como projetos de pesquisa e extensão, principalmente com a comunidade local.

O **Laboratório Multidisciplinar III** foi desenvolvido com o objetivo primordial de ensino, pesquisa e extensão, com o objetivo de instrumentalizar os alunos para a aquisição de habilidade, destreza e agilidade nos procedimentos e técnicas a serem executados pelo profissional nutricionista, capacitando-os para a

prática profissional. Possui uma série de reagentes de grau PA e equipamentos como capela de exaustão, espectrofotômetro, pHmetro e outros que possibilitam a realização de análises químicas, bioquímicas, físico-químicas que são utilizados em ensino, pesquisa e extensão.

- O **Laboratório de Nutrição e Dietética** foi desenvolvido com o objetivo de conhecer e aplicar os fundamentos da conservação e preparação dos alimentos, assim como identificar as principais alterações físico-química e sensoriais que acontecem durante o processamento dos alimentos. Atende às necessidades de avaliação sensorial de produtos estudados em disciplinas e em projetos executados por alunos de graduação ou pós-graduação.

Dessa maneira, a FADIP conta com laboratórios de ensino para a área de saúde em conformidade com suas DCN's e com o PPC, permitindo a abordagem dos diferentes aspectos celulares e moleculares das ciências da vida, possuindo recursos e insumos necessários para atender a demanda discente e apresentam recursos tecnológicos comprovadamente inovadores, como *softwares* de avaliação, simuladores e equipamentos de realidade virtual.

### **3.11. LABORATÓRIOS DE HABILIDADES**

O Curso de Nutrição da FADIP possui laboratórios de habilidades que possibilitam o desenvolvimento, desde o início do curso, das competências essenciais para o trabalho nutricionista, de acordo com o previsto nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e no Projeto Pedagógico do Curso (PPC). Os docentes preocupam-se em aproximar estes ambientes dos cenários de trabalho *vivo* da profissão, com finalidade de preparar o discente para as atividades práticas e para o estágio curricular obrigatório. Trabalham a sua capacidade de resolver problemas, estimulando a avaliação, sistematização e tomada de decisão baseadas nas evidências, além de trabalhar a liderança, o gerenciamento e administração de recursos físicos, a comunicação de forma geral, fazendo que o aluno compreenda a necessidade e seja capaz de aprender a aprender.

Os laboratórios de Habilidades do Curso de Nutrição da FADIP são: Laboratório Multidisciplinar II e Laboratório de Nutrição e Dietética.

- O **Laboratório Multidisciplinar II**, caracterizado como Laboratório de Avaliação Nutricional - têm como objetivo instrumentalizar os alunos para a aquisição de habilidade, destreza e agilidade nos procedimentos e técnicas a serem executados pelo profissional nutricionista, capacitando-os para a prática profissional. Nestes laboratórios é possível simular situações que o aluno vivenciará em campo prático, como a avaliação nutricional de indivíduos. Possui equipamentos necessários para a realização as práticas de avaliação nutricional de adultos e crianças, de forma

adequada. Conta com balança antropométrica mecânica com estadiômetro acoplado, régua antropométrica, fitas métricas inelásticas, adipômetros científicos e uma balança de bioimpedância Tanita com *Software* instalado em notebook específico para essa finalidade. Dessa forma, esse laboratório pode ser utilizado para as práticas de diversas disciplinas, como: Avaliação Nutricional I, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I, II e III, Nutrição e Dietética, Nutrição Materno Infantil e Nutrição Esportiva.

- O **Laboratório de Nutrição e Dietética** tem como objetivo conhecer e aplicar os fundamentos da conservação e preparação dos alimentos, assim como identificar as principais alterações físico-química e sensoriais que acontecem durante o processamento dos alimentos. É um local destinado à realização das aulas práticas das disciplinas dos cursos de Nutrição, bem como o desenvolvimento de projetos de pesquisa e de extensão, que envolvam técnicas de preparo, modificações dos alimentos e alterações sensoriais. O laboratório conta com seis bancadas, com fogão, coifa, micro-ondas, utensílios domésticos e eletrodomésticos em cada bancada, uma geladeira e uma área de despensa para armazenamento dos alimentos. Além do espaço para a realização das atividades práticas, o laboratório de Nutrição e Dietética também conta com uma mesa retangular grande com banquetas e um quadro branco para a realização das aulas e fixação do conteúdo transmitido nas aulas práticas, de forma a comportar melhor os alunos e facilitar o processo de ensino-aprendizagem. O Laboratório de Nutrição e Dietética possui uma sala anexa para a realização de análise sensorial, contendo cabines individuais para os provadores. Atende às necessidades de avaliação sensorial de produtos estudados nas disciplinas e em projetos executados por alunos de graduação ou pós-graduação.

Os laboratórios de habilidades contêm espaços físicos dinamizados e modernos onde se desenvolvem, prioritariamente, atividades práticas acadêmicas relacionadas com os cursos da FADIP. Estão implantados de acordo com suas respectivas normas de funcionamento, utilização e segurança. A infraestrutura de cada laboratório está diretamente relacionada com as atividades ali desempenhadas, permitindo sua utilização em atividades de ensino-pesquisa-extensão, proporcionando ao acadêmico uma total coerência com cenários práticos, facilitando o processo ensino-aprendizagem.

Para utilização dos laboratórios é necessário o cumprimento das normas de biossegurança o que garante a correta utilização dos equipamentos e materiais e segurança aos usuários. Todos os laboratórios possuem normas operacionais aplicáveis a cada um deles, de acordo com suas especificidades, e com a descrição das atribuições e responsabilidades de todos os atores envolvidos na sua utilização, como pessoal técnico administrativo, professores e estudantes. Além disso, as normas operacionais dos laboratórios e as atribuições e responsabilidades do seu pessoal técnico administrativo são descritas em manual próprio.

O fluxo das atividades é estruturado com base na programação encaminhada pelos docentes e coordenadores no início de cada período letivo (semestre) e semanalmente para preparo do ambiente solicitado. A programação semanal detalha os insumos, equipamento e disposição espacial do ambiente laboratorial necessário para a realização da aula (via formulário próprio do setor). Assim, existe uma maximização dos insumos e espaços físicos e, sobretudo, o compartilhamento dos equipamentos, de forma a possibilitar a utilização de todos os ambientes por todos os cursos.

Os laboratórios são avaliados periodicamente pela CPA quanto aos serviços prestados e à qualidade dos mesmos e os resultados são analisados para melhoria deste ambiente fundamental para o processo de ensino aprendizagem. Além disso, ao final de cada semestre a gestão de laboratório se reúne com as coordenações para uma avaliação por curso e com o objetivo de planejamento de aquisições.

A Gestão de Laboratórios da FADIP está sempre atenta para a aquisição de equipamentos mais sofisticados e versões mais atualizadas de sistemas e programas nos seus laboratórios. Neste sentido, a IES tem entendido a tecnologia como importante instrumento para potencializar um sólido processo de formação e possui um Plano de Atualização Tecnológica e de Manutenção de Equipamentos que indica as linhas gerais para a constante atualização e manutenção dos recursos, a fim de garantir a eficiência dos mesmos.

Tal compromisso se alia também aos pressupostos do PPC, os quais permitem a qualificação dos estudantes em relação às distintas competências que precisam ser construídas no curso, de forma paulatina, com recursos tecnológicos de natureza comprovadamente inovadora.

### **3.12. UNIDADES HOSPITALARES E COMPLEXO ASSISTENCIAL CONVENIADOS**

Em relação às unidades hospitalares, destaca-se que a cidade de Ponte Nova conta com dois hospitais gerais de referência em várias especialidades – Hospital Arnaldo Gavazza Filho e Hospital Nossa Senhora das Dores – contabilizando 247 leitos, dos quais 180 são leitos do Sistema Único de Saúde. Entretanto, a maior parte dos municípios da Microrregião não possuem unidades hospitalares, são eles: Acaiaca, Amparo do Serra, Barra Longa, Diogo de Vasconcelos, Jequeri, Oratórios, Piedade de Ponte Nova, Rio Doce, Santa Cruz do Escalvado, Santo Antônio do Grama, São Pedro dos Ferros, Sem-Peixe e Urucânia. Já os municípios de Abre Campo, Alvinópolis, Dom Silvério, Guaraciaba, Raul Soares e Rio Casca possuem unidades hospitalares.



Um dos principais hospitais do município de Ponte Nova é o Hospital Arnaldo Gavazza (HAG), que possui, atualmente, várias instâncias internas para dinamizar setores e equacionar projetos. Ele é referência hospitalar do SUS em Atendimento de Urgência e Emergência; tem a referência pública como hospital captador de órgãos e oferece serviços de alta complexidade em cirurgias cardíacas, em neurocirurgias, no tratamento oftalmológico, oncológico, da AIDS e na Nutrição Enteral e Parenteral. O complexo hospitalar atende à população de 53 municípios, que compõe a região Macrorregião, totalizando 697 mil habitantes.

O Hospital Arnaldo Gavazza é utilizado como campo hospitalar para as atividades do estágio obrigatório e das práticas supervisionadas nessa área, para os cursos da área de saúde da Faculdade Dinâmica, possibilitando aos alunos participarem do atendimento do paciente. Possui 118 leitos distribuídos da seguinte forma: Sistema Único de Saúde/SUS (70), particular/convênio (36), Centro de Terapia Intensiva - (20).

Além disso, a Faculdade Dinâmica possui convênio com a Irmandade do Hospital Nossa Senhora das Dores (IHNSD), uma instituição de saúde filantrópica, destinando mais de 60% dos atendimentos para o SUS. A IHNSD é referência em nefrologia–hemodiálise, oncologia (quimioterapia e radioterapia) e maternidade de alto risco (162 partos/mês). Possui 129 leitos, 100 leitos de internação SUS e 29 leitos de internação convênios, destes, 10 leitos de CTI, 10 leitos de UTI neonatal, além de serviços de excelência no diagnóstico por imagem (ressonância magnética, tomografia, RX, mamografia, dentre outros). O Centro Cirúrgico possui 4 salas cirúrgicas e realiza em média 400 procedimentos/mês, como partos, cirurgias de pequeno, médio e grande porte, das mais variadas especialidades.

Os discentes do curso de Nutrição têm a possibilidade de realização dos estágios supervisionados em Nutrição Clínica, bem como da realização das práticas assistidas, visitas técnicas no HAG e no IHNSD. Tal situação privilegiada possibilita colocar o estudante do curso de Nutrição da FADIP em contato direto com os usuários do Sistema Único de Saúde (SUS), de forma multidisciplinar e multiprofissional, onde poderão vivenciar de forma intensa as atividades da prática profissional com nível de complexidade crescente.

Ainda assim, as atividades práticas do curso de Nutrição da FADIP também podem acontecer nas Unidades Básicas de Saúde, Unidades de atendimento especializado e Asilos Municipais. A rede municipal de saúde da região é ampla para o discente de nutrição, que pode realizar desde atendimento nas unidades até a consulta domiciliar. Nesse cenário, os alunos podem realizar consultas compartilhadas, avaliação e atendimentos ambulatoriais, encaminhamentos para outros profissionais e interconsultas, contextualizando nesse processo a multidisciplinaridade e multiprofissionalidade.

Os alunos são inseridos em diferentes serviços e cenários da atenção à saúde, no Sistema Único de Saúde (SUS) e nas instituições privadas, experimentando diferentes aspectos possíveis da atuação no contexto de saúde local e regional do nutricionista, proporcionando ao aluno um convívio de crescimento e aprendizado com a equipe multidisciplinar.

Ressalta-se, com base nessas considerações, que a FADIP conta com unidades hospitalares conveniadas, por período determinado, e que possuem plenas condições para a formação ética e técnico-científica dos estudantes, tendo em vista a existência de sistemas de referência e contrarreferência – entre os nosocômios e outras unidades de saúde – e a oferta de práticas interdisciplinares e interprofissionais no cuidado à saúde das pessoas.

### **3.13. BIOTÉRIOS**

Por se tratar de indicador obrigatório para cursos que contempla Biotério no PPC, o indicador **NÃO SE APLICA** ao presente processo.

### **3.14. PROCESSO DE CONTROLE DE PRODUÇÃO OU DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO (LOGÍSTICA)**

Por se tratar de indicador obrigatório para cursos que contempla Material Didático no PPC, o indicador **NÃO SE APLICA** ao presente processo.

### **3.15. NÚCLEO DE PRÁTICAS JURÍDICAS: ATIVIDADES BÁSICAS E ARBITRAGEM, NEGOCIAÇÃO, CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ATIVIDADES JURÍDICAS REAIS**

Por se tratar de indicador obrigatório para curso de bacharelado em Direito, o mesmo **NÃO SE APLICA** ao presente processo.

### **3.16. COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)**

O Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga (CEP-DINÂMICA) é um colegiado interdisciplinar e independente, de relevância pública, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, criado para defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para

contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro dos padrões éticos. Como decorrência da finalidade básica, o CEP-DINÂMICA propõe-se a cumprir e fazer cumprir os aspectos éticos das normas vigentes de pesquisa envolvendo seres humanos.

O CEP-DINÂMICA é constituído por membros titulares, os quais compõem um colegiado constituído por representantes dos cursos oferecidos na FADIP, com pessoas de ambos os sexos, considerando a diversidade de gêneros, distribuídos nas diversas áreas do conhecimento; 50% dos membros possuem experiência comprovada em pesquisa. Há, ainda, um representante de participante de pesquisa, de acordo com a Resolução nº 647, de 12 de outubro de 2020, pessoa ligada à sociedade civil organizada envolvida com histórico de participação em movimento social e/ou comunitário, não se limitando a área da saúde, podendo abranger todos os segmentos de atuação dos movimentos sociais.

O CEP-DINÂMICA, encontra-se homologado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP), atendendo à demanda institucional da IES e, também, em alguns casos, a comunidade externa. Ademais, mantém ainda parceria com a Secretaria Municipal de Saúde (SEMSA) de Ponte Nova para a realização de diversas pesquisas.

O CEP-DINÂMICA encontra-se devidamente implantado e em atividade na FADIP, possuindo sala e secretária próprias, contando com membros preparados para avaliação dos projetos submetidos e com cadastro na Plataforma Brasil. Além disso, o CEP-DINÂMICA recebe projetos externos da comunidade científica em geral para a realização dos procedimentos de análise e emissão de pareceres éticos sobre os mesmos.

Os seguintes dados da Instituição estão cadastrados na Plataforma Brasil:

Número de Registro do CEP na Plataforma Brasil: 8063

Nome: – Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga – FADIP

Telefone: (31)3817-2010 Fax: (31)3817-2010

E-mail: cep@faculdadedinamica.com.br

Região: Sudeste

UF: MG

Município: Ponte Nova

Endereço: Rua G, 205

Bairro: Paraíso

CEP: 35.430-302

Em conformidade com o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) o CEP-DINÂMICA, homologado pela CONEP e que atende a instituições parceiras (como a

SEMSA), representa instância importantíssima para o Curso de Nutrição da FADIP, uma vez que as atividades de pesquisa realizadas por docentes e discentes – por exemplo, no âmbito das Atividades Complementares e do TCC –, que envolvam seres humanos, são necessariamente apreciadas e aprovadas pelo CEP-FADIP, antes do seu início.

### **3.17. COMITÊ DE ÉTICA NA UTILIZAÇÃO DE ANIMAIS (CEUA)**

Como o PPC não contempla a utilização de animais em suas pesquisas, o Indicador **NÃO SE APLICA** ao presente processo.

## **APÊNDICES DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

## APÊNDICE A: MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO

### **CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

**NUT-100** – Unidade de Ensino da área de Ciências Biológicas e da Saúde

**NUT-200** – Unidade de Ensino da área de Ciências Sociais, Humanas e Econômicas

**Códigos:** **NUT-300** – Unidade de Ensino da área de Ciências da Alimentação e Nutrição

**NUT-400** – Unidade de Ensino da área de Ciências dos Alimentos

**NUT-500** – Estágios Supervisionados

<b>1º PERÍODO (2022-1)</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADES DE ENSINO</b>	<b>CHT</b>	<b>CHP</b>	<b>CHE</b>	
NUT-101	Citologia e Embriologia	72	-	-	
NUT-102	Anatomia	36	36	-	
NUT-103	Saúde Coletiva	36	-	-	
NUT-201	Química Aplicada a Nutrição	54	18	-	
NUT-208	Filosofia Geral	36	-	-	
NUT-301	Introdução à Nutrição	36	-	-	
NUT-401	Composição e Análise Química dos Alimentos	36	-	-	
EXT-001	Práticas extensionistas	-	-	40	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>400</b>	<b>306</b>	<b>54</b>	<b>40</b>

<b>2º PERÍODO (2022-2)</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADES DE ENSINO</b>	<b>CHT</b>	<b>CHP</b>	<b>CHE</b>	
NUT-104	Fisiologia	72	-	-	
NUT-105	Bioquímica	72	-	-	
NUT-106	Histologia	36	-	-	
NUT-107	Genética	36	-	-	
NUT-202	Linguagem e Tecnologia da Comunicação	72	-	-	
NUT-402	Técnica Dietética I	36	36	-	
EXT-002	Práticas extensionistas	-	-	40	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>400</b>	<b>324</b>	<b>36</b>	<b>40</b>

<b>3º PERÍODO (2023-1)</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADES DE ENSINO</b>	<b>CHT</b>	<b>CHP</b>	<b>CHE</b>	
NUT-108	Microbiologia	72	-	-	
NUT-109	Imunologia	72	-	-	
NUT-302	Nutrição e Metabolismo	72	-	-	
NUT-303	Avaliação Nutricional I	72	-	-	
NUT-403	Técnica Dietética II	36	36	-	
EXT-003	Atividade extensionista	-	-	40	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>400</b>	<b>324</b>	<b>36</b>	<b>40</b>

<b>4º PERÍODO (2023-2)</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADES DE ENSINO</b>	<b>CHT</b>	<b>CHP</b>	<b>CHE</b>	
NUT-110	Parasitologia	36	-	-	
NUT-111	Patologia	36	-	-	
NUT-205	Psicologia Aplicada a Saúde	36	-	-	
NUT-304	Nutrição e Dietética I	72	-	-	
NUT-306	Avaliação Nutricional II	36	-	-	
NUT-305	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I – UAN 1	72	-	-	
NUT-309	Nutrição e Saúde Coletiva	72	-	-	
EXT-004	Atividade extensionista	-	-	40	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>400</b>	<b>330</b>	<b>30</b>	<b>40</b>

<b>5º PERÍODO (2024-1)</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADES DE ENSINO</b>	<b>CHT</b>	<b>CHP</b>	<b>CHE</b>	
NUT-203	Metodologia da Pesquisa	36	-	-	
NUT-307	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	72	-	-	
NUT-308	Nutrição e Dietética II	36	-	-	
NUT-310	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II – UAN 2	72	-	-	
NUT-313	Trabalho de Conclusão de Curso I	36	-	-	
NUT-319	Educação Alimentar e Nutricional	72	-	-	
NUT-406	Gestão da Qualidade dos Alimentos	36	-	-	
NUT-501	Prática Assistida em Unidades de Alimentação e Nutrição/ Nutrição Clínica/Nutrição Social	-	36	-	
EXT-005	Atividade Extensionista	-	-	40	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>436</b>	<b>360</b>	<b>36</b>	<b>40</b>

<b>6º PERÍODO (2024-2)</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADES DE ENSINO</b>	<b>CHT</b>	<b>CHP</b>	<b>CHE</b>	
NUT-204	Empreendedorismo e Inovação	72	-	-	
NUT-311	Ética Profissional	36	-	-	
NUT-312	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	72	-	-	
NUT-314	Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição	72	-	-	
NUT-316	Nutrição Materno Infantil	72	-	-	
NUT-317	Nutrição Esportiva	36	-	-	
NUT-502	Estágio Supervisionado em Especificidades Locorregionais I	-	90	-	
EXT-006	Atividade Extensionista	-	-	40	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>490</b>	<b>360</b>	<b>90</b>	<b>40</b>

<b>7º PERÍODO (2025-1)</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADES DE ENSINO</b>	<b>CHT</b>	<b>CHP</b>	<b>CHE</b>	
NUT-112	Epidemiologia	36	-	-	
NUT- 206	Socioantropologia	36	-	-	
NUT-315	Tópicos Especiais em Nutrição	36	-	-	
NUT-318	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	72	-	-	
NUT-320	Trabalho de Conclusão de Curso II	36	-	-	
NUT-404	Tecnologia dos Alimentos	72	-	-	
NUT-405	Microbiologia e Higiene dos Alimentos	72	-	-	
NUT-503	Estágio Supervisionado em Especificidades Locorregionais II	-	90	-	
EXT-007	Atividade Extensionista	-	-	40	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>490</b>	<b>360</b>	<b>90</b>	<b>40</b>

<b>8º PERÍODO (2025-2)</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADES DE ENSINO</b>	<b>CHT</b>	<b>CHP</b>	<b>CHE</b>	
NUT-504	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	-	180	-	
NUT-505	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	-	180	-	
NUT-506	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	-	180	-	
NUT-207	Libras	72	-	-	
EXT-008	Atividade Extensionista	-	-	40	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>652</b>	<b>72</b>	<b>540</b>	<b>40</b>

<b>AO LONGO DO CURSO</b>		
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADES DE ENSINO</b>	<b>C.H.</b>
NUT-321	Atividades Complementares	100

<b>CARGA HORÁRIA DO CURSO</b>				
<b>TEORIA</b>	<b>PRÁTICA</b>	<b>EXTENSÃO</b>	<b>COMPLEMENTARES</b>	<b>TOTAL</b>
<b>2436</b>	<b>912</b>	<b>320</b>	<b>100</b>	<b>3768</b>

**Observações:**

- 1) **Carga horária total do curso:** 3768 (três mil, setecentos e sessenta e oito) horas.
- 2) **Estágio Supervisionado:** 756 (Setecentos e cinquenta e seis) horas, compreendendo as unidades de ensino: NUT-501 – Prática Assistida em Unidades de Alimentação e Nutrição/ Nutrição Clínica/Nutrição Social; NUT-502 - Estágio Supervisionado em Especificidades Loco Regionais I; NUT-503 – Estágio supervisionado em Especificidades Loco Regionais II; NUT-504 - Estágio em Nutrição Social; NUT-505 - Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição; NUT-506 - Estágio em Nutrição Clínica;
- 3) **Período Letivo:** 100 (cem) dias.
- 4) **Tempo mínimo de integralização do curso:** 8 (oito) períodos.
- 5) **Tempo máximo de integralização do curso:** 12 (doze) períodos.
- 6) **Vagas: 60 anual**



## **APÊNDICE B: EMENTÁRIO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

### **1º PERÍODO**

#### **NUT101 - CITOLOGIA E EMBRIOLOGIA**

Origem e evolução das células. Estrutura e organização da célula. Os aspectos morfológicos e funcionais dos componentes celulares. Membrana plasmática. Digestão celular. Produção e armazenamento de energia (mitocôndria). Processos de síntese na célula. Movimentos celulares (citoesqueleto). Núcleo interfásico. Núcleo em divisão. Estudo e desenvolvimento humano. Primeira, segunda e terceira semanas de desenvolvimento, da quarta à oitava semana de desenvolvimento, da nona ao nascimento. Placenta e anexos embrionários.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. GLERAN, A. Manual de Histologia: Texto e Atlas para os Estudantes da Área de Saúde. Atheneu. São Paulo. 2002.
2. JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, José. Biologia celular e molecular. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
3. JUNQUEIRA, L. C. U. Histologia Básica. 10a ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogman. 2004. Q -17
4. MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ALBERTS, Bruce et al. Biologia molecular da célula. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 1463 p.
2. BOLSOVER, Stephen R. et al. Biologia celular. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 325 p.
3. DE ROBERTIS JR., E. M. F.; HIB, José; PONZIO, Roberto. Biologia celular e molecular. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
4. EYNARD, Aldo R ; VALENTICH, Mirta A ; ROVASIO, Roberto A . Histologia e embriologia humanas: bases celulares e moleculares. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 696 p.
5. MELLO, R. A. Embriologia humana. São Paulo: Atheneu, 2000.
6. MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia básica. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. ALBERTS, B. et al. Fundamentos de biologia celular. [recurso eletrônico]. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.
2. GARCIA, S.M.L.; FERNÁNDEZ, C.G. Embriologia [recurso eletrônico]. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.
3. KUNZLER, A. et al. Citologia, histologia e genética [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

4. LODISH, H. et al. Biologia celular e molecular. [recurso eletrônico]. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.
5. ROSS, M.H.; PAWLINA, W.; BARNASH, T.A. Atlas de histologia descritiva. [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Artmed, 2012.

## **NUT 102 – ANATOMIA**

Estudo da Anatomia Humana através de seus sistemas. História da anatomia. Estudo da nomenclatura anatômica, planos de delimitação do corpo humano. Sistema ósseo, sistema articular, sistema muscular, sistema respiratório, sistema digestório, sistema cardiovascular, sistema urinário, sistemas reprodutores masculino e feminino, sistema endócrino, sistema nervoso e órgãos do sentido. Todos os sistemas com enfoque na atuação profissional.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia humana: sistêmica e segmentar. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
2. JACOB, S. W.; FRANCONI, C. A.; LOSSOW, W. J. Anatomia e fisiologia humana. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.
3. SLEUTJES, L. F. Anatomia humana. 2. ed São Paulo: Yendis, 2008.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia humana básica. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.
2. GRAY, H.; GOSOS, C.M. Anatomia. 29 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
3. KAWAMOTO, E. E. Anatomia e fisiologia humana. 3. ed. São Paulo: EPU, 2009.
4. MOORE, K.; DALLEY, A.F.; AGUR, A.M. R. Anatomia orientada para a clínica. 8 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
5. OLIVEIRA, N.S. **Anatomia e fisiologia humana**. 1. ed. São Paulo: EPU, 2002.

### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. BECKER, RO; PEREIRA, GAM; PAVANI, KKG. Anatomia Humana (RA). Editorial Sagah, edição 1.
2. MARTINI, FH; TIMMONS, MJ; TALLISTSCH RB. Anatomia Humana [Série Martini]. Editorial Artmed, edição 6
3. TANK, GEST TR, Atlas de anatomia humana. Editorial Artimed, edição 1.
4. MARIEB, EN.; HOEHN, K. Anatomia e Fisiologia. Editorial Artmed, edição 3.

## **NUT103 - SAÚDE COLETIVA**

Epidemiologia: conceito, história natural das doenças, os determinantes do processo saúde-doença. A reforma sanitária. O Sistema Único de Saúde. Modelos de sistema de saúde. Redes de atenção à saúde e a Regionalização da assistência. Cuidado integral em saúde. Políticas Públicas de Saúde no Brasil. A Atenção Primária à Saúde (APS) e a Estratégia Saúde da Família (ESF). Processo de trabalho na ESF. Política Nacional de Humanização da Assistência à Saúde. Direitos e deveres dos usuários e cuidado à saúde na APS.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. PEREIRA, M. G. Epidemiologia: teoria e prática. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
2. BRASIL. Lei 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 e dá outras providências. Disponível em <http://www.saude.gov.br/bvs>.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria de Consolidação nº 2, de 28 de setembro de 2017. Consolidação das normas sobre as políticas nacionais de saúde do Sistema Único de Saúde. Brasília: Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, 2017. Disponível em
4. [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prc0002\\_03\\_10\\_2017.html](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prc0002_03_10_2017.html)

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ALMEIDA-FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. Introdução à epidemiologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
2. BRASIL. Lei 8.142, de 28 de dezembro de 1990. Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde (SUS) e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e dá outras providências. Disponível em <http://www.saude.gov.br/bvs>.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Núcleo Técnico da Política Nacional de Humanização. HumanizaSUS: Política Nacional de Humanização: a humanização como eixo norteador das práticas de atenção e gestão em todas as instâncias do SUS. Brasília: Ministério da Saúde, 1ª ed., 2004.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n. 971, de 03 de maio de 2006. Aprova a Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares (PNPIC) no Sistema Único de Saúde. Disponível em [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2006/prt0971\\_03\\_05\\_2006.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2006/prt0971_03_05_2006.html).
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n. 4.279, de 30 de dezembro de 2010. Estabelece diretrizes para a organização da Rede de Atenção à Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde. Diário Oficial da União, Brasília, 31 dez. 2010. Disponível em <http://www.saude.gov.br/bvs>.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n. 849, de 27 de março de 2017. Inclui a Arteterapia, Ayurveda, Biodança, Dança Circular, Meditação, Musicoterapia, Naturopatia, Osteopatia, Quiropraxia, Reflexoterapia, Reiki, Shantala, Terapia Comunitária Integrativa e Yoga à Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares. Disponível em [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prt0849\\_28\\_03\\_2017.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prt0849_28_03_2017.html)
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n. 702, de 21 de março de 2018. Altera a Portaria de Consolidação nº 2/GM/MS, de 28 de setembro de 2017, para incluir novas práticas na Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares - PNPIC. Disponível em [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2018/prt0702\\_22\\_03\\_2018.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2018/prt0702_22_03_2018.html)
3. HELMAN, C. G. Cultura, Saúde e Doença [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Artmed, 2009. Disponível em: <https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788536320496/ii>
4. MARTINS, A. A. B. ET AL. Epidemiologia [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em <https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788595023154/2>

5. MOREIRA, T.C. Saúde Coletiva [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em <https://viewer.bibliotecaa.binpar.com/viewer/9788595023895/2>
6. MOSSER, G.; BEGUN, J.W. Compreendendo o trabalho em equipe na saúde [recurso eletrônico]. Porto Alegre: AMGH, 2015. Disponível em: <https://viewer.bibliotecaa.binpar.com/viewer/9788580554281/ii>

## **NUT201 - QUÍMICA APLICADA À NUTRIÇÃO**

Introdução à química orgânica. Propriedades Físico-químicas de compostos orgânicos. Identificação, aplicações ao curso de Nutrição, nomenclatura e propriedades das principais funções orgânicas. Noções de reações orgânicas aplicadas à nutrição. Noções de isomeria aplicadas à nutrição.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BARBOSA, L. C. A. Introdução à química orgânica. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.
2. BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. Química geral. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002. V. 1 e 2.
3. SOLOMONS, T. W.; FRYHLE, C. B. Química orgânica. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2006. V. 1 e 2.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. CAMPOS, M. M. (coord.) Fundamentos de química orgânica. São Paulo: Blücher, 1980.
2. CARVALHO, P. R. Boas práticas em biossegurança. Rio de Janeiro: Interciência, 1999.
3. RUSSELL, J. B. Química geral. 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1994. V.1 e 2.

### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. VOLLHARDT, P.; SCHORE, N. E. Química orgânica: estrutura e função. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. (recurso eletrônico)
2. GARCIA, C. F.; LUCAS, E. M. F.; BINATTI, I. Química orgânica - Estrutura e propriedades. 1. ed. Porto Alegre: Bookman, 2015. (recurso eletrônico).

## **NUT208 - FILOSOFIA GERAL**

Filosofia Antiga. Filosofia Medieval. Filosofia Moderna. Filosofia Contemporânea.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. BITTAR, Eduardo Carlos Bianca; ALMEIDA, Guilherme de Assis. Curso de filosofia do direito. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2005.
2. CHAUI, Marilene. Convite à filosofia. 13 ed, São Paulo: Ática, 2005.
3. GAARDER, Jostein. O mundo de Sofia: romance da história da filosofia. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. BORNHEIM, Gerd A. Introdução ao filosofar: o pensamento filosófico em bases existenciais. São Paulo: Globo, 2009.
2. JACQUARD, Albert. Filosofia para não-filósofos: respostas claras para questões essenciais. São Paulo: Elsevier, 2004.
3. MARCONDES, Danilo. Iniciação à história da filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.
4. OLIVEIRA, Manfredo Araújo de. A filosofia na crise da modernidade. 3 ed. São Paulo: Loyola, 2001.
5. SCHUBACK, Márcia S. C. Ensaios de filosofia. Petrópolis: Vozes, 1999.
6. SEVERINO, Antônio Joaquim. A filosofia contemporânea no Brasil. 4 ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

## **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR**

1. ALLMAN, John. A vida examinada – Sócrates. Intelcom, 1998. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=KcujZd3JDtg>>
2. BARROS, Clovis de. “Você tem brio?” (motivação para estudar). Disponível em: <[https://www.youtube.com/watch?v=q\\_IWwVsZ\\_U](https://www.youtube.com/watch?v=q_IWwVsZ_U)>
3. MALONE, Adrian. Great Books: Galileo’s Dialogue (Grandes Livros: Galileu). Discovery Civilization, 1998. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=0cndt0Fi21c&t=152s>>
4. RAMSEY, Michael. The Cave: An Adaptation of Plato's Allegory in Clay (Alegoria da Caverna). Bullhead Entertainment, 2008. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=LYN3Ueap3dY>>
5. TROTTA, Margarethe von. Hannah Arendt: ideias que chocaram o mundo. Esfera Cultural, 2012.
6. WELLER, Peter. Engineering an Empire – Greece Age of Alexander (Construindo um Império: a Grécia na era de Alexandre). History Channel, 2006. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=DQBG0BafZI8>>

## **NUT301 - INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO**

Estrutura interna e normas acadêmicas da Faculdade e do Curso de Nutrição. Visão crítica da atuação profissional e sua imagem frente ao mercado de trabalho. Fundamentos básicos de nutrição: conceitos fundamentais, grupos de alimentos, nutrientes. A ciência da Nutrição nos contextos biológico, social e político. Atribuições e responsabilidades técnicas do nutricionista nas diferentes áreas de atuação. Discussão do papel das entidades representativas da categoria. Bases e princípios do Sistema Único de Saúde e sua relação com a formação do nutricionista. Temas atuais em Nutrição.

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 954 p.
2. DORIA, C. A. Formação da culinária brasileira - escritos sobre a cozinha inzoneira. 1 ed. 2014.

3. TIRAPEGUI, J. Nutrição - Fundamentos e Aspectos Atuais. Atheneu, 3ª ed, 2013, 477 p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição. 3ª ed. São Paulo: Manole, 2018.
2. FRANCO, A. De Caçador a Gourmet - uma História da Gastronomia. Editora: Senac, 2010.
3. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005
4. MINAYO, M. Cecília de Souza (org.) Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 25 ed. Petrópolis: Vozes, 2007.
5. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. <http://www.crn9.org.br/>
2. <http://www.cfn.org.br>

### **NUT401 - COMPOSIÇÃO E ANÁLISE QUÍMICA DOS ALIMENTOS**

Alimentos e nutrientes. Grupos de alimentos e guias de alimentação. Tabelas de composição de alimentos. Componentes dos alimentos: água. Açúcares. Óleos e gorduras. Cereais. Leguminosas. Frutas e hortaliças. Carnes. Leite e derivados. Ovos. Informação nutricional e rotulagem de alimentos. Alimentos para fins especiais. Enriquecimento de alimentos. Introdução à Bromatologia. Legislação de Alimentos. Composição centesimal e Métodos de análises dos principais constituintes dos alimentos.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição. Ed. Manole, 2014, edição: 2ª.
2. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007.
3. CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas: Ed. UNICAMP, 2003.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9ª edição. 2005. Editora: Atheneu
2. KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos - Teoria e aplicações práticas. 56p. Edição: 5ª, 2008. Guanabara Koogan
3. PINHEIRO, A. B. V. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras - 5ª Edição 2004. Editora: Atheneu
4. BORGIO, L. A. et al. Alquimia dos Alimentos. Distrito Federal: Senac, 3ª Edição; 2014.
5. PHILIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos, 2015. Ed. Manole; Edição: 5ª; ISBN-10: 8520445241; ISBN-13: 978-8520445242.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. Nutrição Contemporânea (Recurso Eletrônico), Porto Alegre: SAGAH, 2013.
2. SILVA, A. B. Técnica Dietética II (Recurso Eletrônico). Porto Alegre: SAGAH, 2018.
3. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. São Paulo, 2006. Disponível em: <[http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com\\_remository&Itemid=20&func=select&orderby=2](http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com_remository&Itemid=20&func=select&orderby=2)>.
4. TACO. Tabela de Composição dos Alimentos da Unicamp. 4ª Edição, 2011. Disponível em
5. [www.unicamp.br/nepa/taco](http://www.unicamp.br/nepa/taco).

#### **EXT001 - ATIVIDADES EXTENSIONISTAS**

Desenvolvimento de Projetos de Extensão para intervenções em realidades locais e aplicação prática dos conhecimentos construídos nas disciplinas do curso. Troca e construção conjunta de conhecimentos junto à comunidade loco-regional, alinhadas à Política de Extensão da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga. Desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Resolução CNE/ CES Nº XXX, Brasília, 07 de novembro de 2001. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>.
2. BRASIL. Ministério da Educação Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília, 2018. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192).
3. FACULDADE DINÂMICA DO VALE DO PIRANGA – FADIP. Políticas Institucionais e Ações Acadêmico-Administrativas para a Extensão. Coordenação de Extensão da Faculdade Dinâmica – FADIP. Ponte Nova: FADIP, 2020. Disponível em: <http://www.faculdadedinamica.com.br/extensao-e-cultura/>. Acesso em: 07/08/2020.
4. FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Pesquisa Indicadores Brasileiros de Extensão Universitária: Relatório Final. Fórum de Pró-Reitores das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras. Setembro de 2017. Disponível em: [https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio\\_Final\\_IBEU.pdf](https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio_Final_IBEU.pdf)
5. RIBEIRO, Raimunda da Cunha; Magalhães, Antônio M. Política de responsabilidade social na universidade: conceitos e desafios. Educação, Sociedade & Cultura, nº 42, 2014, 133-156. Disponível em: [https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42\\_10RaimundaRibeiro.pdf](https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42_10RaimundaRibeiro.pdf). Acesso em 18 de fevereiro de 2019.
6. SANTOS, Boaventura de Souza. Universidade do Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade. São Paulo: Cortez.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição moderna na saúde e na doença - Shils 2 volumes, 9 ed, 2002.
2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Coordenação Geral da política de Alimentação e Nutrição.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
5. LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas do ensino. São Paulo: Livraria Editora Varela, 2005. 153 p.
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Caderno de educação popular e saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 160 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
7. GALISA, M; NUNES, A. P.; GARCIA, L. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. 1. Ed. São Paulo: Roca, 2014.
8. PINHEIRO et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.
9. PHILIPPI, S. T. *Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição*. Ed. Manole, 2014, edição: 2ª.
10. FRANCO, G. *Tabela de Composição Química dos Alimentos*. 9a edição. 2005. Editora: Atheneu.
11. CARUSO, L.; GALANTE, A. P.; ROSSI, L. *Avaliação Nutricional: Novas perspectivas*. São Paulo: Roca, 2009. 732p.
12. FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; Martini, L. A. *Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicos*. São Paulo: Manole, 2005. 350p.
13. VASCONCELLOS, F. de A. *Avaliação nutricional para coletividades*. Florianópolis: UFSC, 2000. 186p.3.

## 2º PERÍODO

### NUT104 – FISIOLOGIA

Introdução ao estudo da Fisiologia. Homeostase. Sistema Neuromuscular. Transmissão de impulsos nervosos. Fisiologia Sensorial. Fisiologia do Sistema Cardiovascular. Ciclo cardíaco e pressão arterial. Sistema Respiratório. Ventilação e transporte dos gases respiratórios. Sistema Digestório. Movimentação do alimento dentro do trato, absorção e fluxo sanguíneo. Sistema Renal. Regulação do equilíbrio e formação da urina. Sistema Endócrino. Fisiologia do eixo hipotálamo-hipófise, tireoide, pâncreas e adrenais. Sistema Reprodutor Masculino e Feminino.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.
2. JACOB, S. W.; FRANCONI, C. A.; LOSSOW, W. J. Anatomia e fisiologia humana. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1990.
3. TORTORA, G. J.; GRABOWSKI, S. R. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia. 6. ed. São Paulo: Artmed, 2006.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BERNE, R. M.; LEVY, M. N.; KOEPPEN, B. M.; STANTON, B. A. Fisiologia. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.



2. DAVIES, A.; BLAKELEY, A. G. H; KIDD, C. Fisiologia humana. Porto Alegre: Artmed, 2002.
3. HERLIHY, B.; MAEBIUS, N. K. Anatomia e fisiologia do corpo humano saudável e enfermo. São Paulo: Manole, 2002.
4. KAWAMOTO, E. E. Anatomia e fisiologia humana. 3. ed. São Paulo: EPU, 2009.
5. RYAN, J. P.; TUMA, R. F. Fisiologia: perguntas e respostas comentadas. São Paulo: Manole, 2000.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. PRESTON, Robin R.; WILSON, Thad E. Fisiologia Ilustrada. Porto Alegre: Artmed, 2014.
2. MOHRMAN, David E.; HELLER, Lois Jane. Fisiologia Cardiovascular. 6. Ed. Porto Alegre: AMGH, 2011.
3. SILVA, André Osvaldo Furtado; SILVA, Juliano Vieira; CASTRO, Oséias Guimarães; LEHNEN, Alexandre Machado. Fisiologia da Atividade Motora. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
4. WEST, John B. Fisiologia Respiratória – princípios básicos. 9. ed. Porto Alegre. Artmed, 2013.
5. BARRETT, Kim E. Fisiologia Gastrintestinal. 2. ed. Porto Alegre. AMGH, 2015.

#### **NUT105 - BIOQUÍMICA**

Conceitos fundamentais: Estrutura e função de biomoléculas. Metabolismo intermediário. Metabolismo dos carboidratos. Metabolismo dos lipídios. Metabolismo do nitrogênio. Integração do metabolismo.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. *Bioquímica ilustrada*. Porto Alegre: Artmed.
2. DEVLIN, T. M. *Manual de bioquímica com correlações clínicas*. São Paulo: Blücher.
3. NELSON, D. L.; COX, M. M. *Lehninger: Princípios de Bioquímica*. Sarvier.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Farmacopeia Brasileira. V. 1 e 2. Brasília: ANVISA, 2019. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br>.
2. BURTIS, C. A.; ASHWOOD, E. A. *TIETZ. Fundamentos de química clínica*. Rio de Janeiro: Elsevier.
3. JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. *Biologia celular e molecular*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
4. MOTTA, V. T. *Bioquímica clínica para o laboratório*. Rio de Janeiro: Medbook.
5. ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. *De Robertis*. Bases da biologia celular e molecular. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR**

1. SOUZA, Débora Guerini de. Bioquímica aplicada [recurso eletrônico] / Débora Guerini de Souza, Daikelly Iglesias Braghirolli, Ana Paula Helfer Schneider ; [revisão técnica: Liane Nanci Rotta]. – Porto Alegre : SAGAH.
2. SMITH, Colleen Bioquímica médica básica de Marks [recurso eletrônico] : uma abordagem clínica / Colleen Smith, Allan D. Marks, Michael Lieberman ; tradução Ângela de Mattos Dutra ... [et al.]. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre : Artmed
3. MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. Bioquímica básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

## **NUT106 - HISTOLOGIA**

Tipos básicos de tecidos humanos. Tecidos epiteliais: revestimento e glandular. Tecido conjuntivo propriamente dito. Tecido conjuntivo de propriedades especiais (tecido hematopoético, tecido adiposo e tecido mucoso). Conjuntivos de sustentação (tecido cartilaginoso e tecido ósseo). Tecido Muscular. Tecido Nervoso.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. GLEREAN, A. Manual de Histologia: Texto e Atlas para os Estudantes da Área de Saúde. Atheneu. São Paulo. 2002.
2. JUNQUEIRA, L. C. U. Histologia Básica. 10a ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2004.
3. JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
- 4.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ALBERTS, B et al. Biologia molecular da célula. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 1463 p.
2. BOLSOVER, S.R. et al. Biologia celular. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 325 p.
3. DE ROBERTIS JR., E. M. F.; HIB, J; PONZIO, R. Biologia celular e molecular. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
4. EYNARD, A.R; VALENTICH, M.A; ROVASIO, RA. Histologia e embriologia humanas: bases celulares e moleculares. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 696 p.
5. STEVENS, A; GUBERT, I C.; LOWE, J. Histologia humana. 2. ed. Barueri: Manole, 2001. 408 p.

### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. ALBERTS, B. et al. Fundamentos de biologia celular. [recurso eletrônico]. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.
2. KUNZLER, A. et al. Citologia, histologia e genética [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
3. LODISH, H. et al. Biologia celular e molecular. [recurso eletrônico]. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.
4. ROSS, M.H.; PAWLINA, W.; BARNASH, T.A. Atlas de histologia descritiva. [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Artmed, 2012.
5. <http://3d.cl3ver.com/0MKDN>
6. <https://histologia.icb.ufg.br/epite.html>
7. <https://www.ufsm.br/laboratorios/labhisto/atlas-virtual-de-histologia/>
8. <http://www.uel.br/ccb/histologia/portal/pages/arquivos/Atlas%20Digital%20de%20Histologia%20Basica.pdf>

## **NUT107 – GENÉTICA**

Herança biológica e ambiente, a base cromossômica da hereditariedade, genética Mendeliana, padrões da herança monogênica, doenças genéticas, estrutura e função dos genes, expressão gênica, mutações, grupos sanguíneos e outros polimorfismos do sangue.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BROWN, T. A. Genética: um enfoque molecular. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.
2. BORGES-OSÓRIO, M. R.; ROBINSON, W. M. Genética humana. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2001.

- CARROL, S.B.; WESSLER, S.R.; GRIFFITHS, A. J. F.; DOEBLEY, J. Introdução à Genética - 11ª Ed. Guanabara Koogan, 2016.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- ALBERTS, B. et al. *Biologia molecular da célula*. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
- COOPER, G. M.; HAUSMAN, R. E. *A célula: uma abordagem molecular*. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
- JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. *Biologia celular e molecular*. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
- ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. *De Robertis. Bases da biologia celular e molecular*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
- ALBERTS, B. et al. *Fundamentos da Biologia Celular - 4ª Ed. Artmed, 2017.*

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

- KLUG, W. S.; CUMMINGS, M. R.; SPENCER, C. A.; PALLADINO, M. A. *Conceitos de Genética*. <https://viewer.bibliotecaa.binpar.com/viewer/9788536322148/245>
- MANSOUR, E.R. et al., *Genética*. <https://viewer.bibliotecaa.binpar.com/viewer/9786581492984/capa>
- BECKER, R.O.; BARBOSA, B. L. F. *Genética Básica*. <https://viewer.bibliotecaa.binpar.com/viewer/9788595026384/73>
- SCHAEFER, G. B.; THOMPSON JR., J. N. *Genética Médica - Uma Abordagem Integrada*. <https://viewer.bibliotecaa.binpar.com/viewer/9788580554762/capa>

### **NUT202 - LINGUAGEM E TECNOLOGIA DA COMUNICAÇÃO**

As linguagens e seu emprego nas várias situações de uso: variações linguísticas, adequação e inadequação. As tecnologias que viabilizam a comunicação interpessoal. Tipos e gêneros textuais verbais (orais e escritos) e não verbais (gestual, sonoro, imagético). A produção textual em língua portuguesa. Fatores linguísticos relacionados à interação eficiente: coesão e coerência, concordância, progressão textual, ortografia, dentre outros. As linguagens em diferentes áreas de atuação profissional. A comunicação não violenta. A comunicação com o objetivo de transformação das práticas de linguagem para a convivência em sociedade.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. **Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT**. 25d. São Paulo: Atlas, 2004.
- CEGALLA, Domingos Paschoal. **Novíssima gramática da língua portuguesa**. 48 ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2008.
- ANDRADE, Maria Margarida de ; HENRIQUES, Antônio. **Língua portuguesa: noções básicas para cursos superiores**. 9 ed. Atlas, 2010.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- KOCH, Ingedore Villaça; ELIAS, Vanda Maria. **Ler e Escrever: estratégias de produção textual**. 2. Ed., 3ª reimpressão. São Paulo: Contexto, 2015.
- MEDEIROS, João Bosco. **Português Instrumental**. São Paulo, Atlas, 2009, p. 40-8.3
- SARMENTO, Leila Lauar. **Gramática em textos: volume único**. 3. Ed. São Paulo: Moderna, 2012.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. SANGALETI et al. Comunicação e expressão. Disponível em <https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788595029750/2>
2. AIUB, Tânia. Português – práticas de leitura e escrita. Disponível em <https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788584290666/3>

## **NUT402 - TÉCNICA DIETÉTICA I**

Conceitos de Técnica Dietética. Laboratório de dietética. Pesos e medidas dos alimentos. Fator de correção e fator de cocção. Seleção, aquisição, armazenagem, pré-preparo e preparo dos alimentos. Métodos e técnicas de preparo e conservação de alimentos de origem vegetal, alimentos de origem animal, açúcares, óleos e gorduras, condimentos, molhos, infusos e bebidas.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética - 3ª Ed. 2016, 400p.
2. ORNELAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
3. PINHEIRO et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. EVANGELISTA, M.A. Tecnologia dos alimentos, 2 ed. São Paulo: Atheneu, 1998..
2. SILVA, S.C.M.S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. 2ª ed. São Paulo: Ed. Roca, 2008.
3. CASTRO, F.A.F. de; QUEIROZ, V.M.V. de. Cardápios: planejamento e etiqueta. Viçosa: UFV, 2007. (Série Soluções).
4. DOMENE, S.M.A. Técnica Dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
5. BENETTI et al. Manual de Técnicas Dietéticas. São Caetano do Sul: Yendis, 2013.

### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. Nutrição Contemporânea (Recurso Eletrônico), Porto Alegre: SAGAH, 2013.
2. SILVA, A. B. Técnica Dietética II (Recurso Eletrônico). Porto Alegre: SAGAH, 2018.
3. Dala Paula, B. M. (organizador). Química & Bioquímica de Alimentos 1 Ed. Disponível: <http://educapes.capes.gov.br/handle/capes/598853>.
4. Damodaran, Srinivasan. Química de alimentos de Fennema (recurso eletrônico). Srinivasan Damodaran, Kirk L. Parkin: tradução Adriano Brandelli et al.: Revisão técnica: Adriano Brandelli – 5. Ed. – porto Alegre: Artmed, 2019.
5. MUTTONI, S. Administração de Serviços de Alimentação (recurso eletrônico). Sandra Muttoni – Porto alegre: SAGAH, 2017.

## **EXT002 - ATIVIDADES EXTENSIONISTAS**

Desenvolvimento de Projetos de Extensão para intervenções em realidades locais e aplicação prática dos conhecimentos construídos nas disciplinas do curso. Troca e construção conjunta de conhecimentos junto à comunidade loco-regional, alinhadas à Política de

Extensão da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga. Desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Resolução CNE/ CES Nº XXX, Brasília, 07 de novembro de 2001. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>.
2. BRASIL. Ministério da Educação Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília, 2018. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192).
3. FACULDADE DINÂMICA DO VALE DO PIRANGA – FADIP. Políticas Institucionais e Ações Acadêmico-Administrativas para a Extensão. Coordenação de Extensão da Faculdade Dinâmica – FADIP. Ponte Nova: FADIP, 2020. Disponível em: <http://www.faculdadedinamica.com.br/extensao-e-cultura/>. Acesso em: 07/08/2020.
4. FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Pesquisa Indicadores Brasileiros de Extensão Universitária: Relatório Final. Fórum de Pró-Reitores das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras. Setembro de 2017. Disponível em: [https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio\\_Final\\_IBEU.pdf](https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio_Final_IBEU.pdf)
5. RIBEIRO, Raimunda da Cunha; Magalhães, Antônio M. Política de responsabilidade social na universidade: conceitos e desafios. Educação, Sociedade & Cultura, nº 42, 2014, 133-156. Disponível em: [https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42\\_10RaimundaRibeiro.pdf](https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42_10RaimundaRibeiro.pdf). Acesso em 18 de fevereiro de 2019.
6. SANTOS, Boaventura de Souza. Universidade do Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade. São Paulo: Cortez.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição moderna na saúde e na doença - Shils 2 volumes, 9 ed, 2002.
2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Coordenação Geral da política de Alimentação e Nutrição.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
5. LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas do ensino. São Paulo: Livraria Editora Varela, 2005. 153 p.
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Caderno de educação popular e saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 160 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
7. GALISA, M; NUNES, A. P.; GARCIA, L. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. 1. Ed. São Paulo: Roca, 2014.
8. PINHEIRO et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.
9. PHILIPPI, S. T. *Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição*. Ed. Manole, 2014, edição: 2ª.

10. FRANCO, G. *Tabela de Composição Química dos Alimentos*. 9a edição. 2005. Editora: Atheneu.
11. CARUSO, L.; GALANTE, A. P.; ROSSI, L. *Avaliação Nutricional: Novas perspectivas*. São Paulo: Roca, 2009. 732p.
12. FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; Martini, L. A. *Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicas*. São Paulo: Manole, 2005. 350p.
13. VASCONCELLOS, F. de A. *Avaliação nutricional para coletividades*. Florianópolis: UFSC, 2000. 186p.3.

## 3º PERÍODO

### NUT108 – MICROBIOLOGIA

Citologia e Morfologia Bacteriana; Taxonomia e Classificação bacteriana. Nutrição e cultivo de microrganismos. Métodos de coloração. Técnicas de semeadura. Controle de crescimento microbiano. Genética de microrganismos. Patogenia microbiana. Características morfofisiológicas dos fungos (taxonomia e reprodução). Patologias fúngicas. Estrutura e classificação dos vírus. Replicação dos vírus animais. Principais vírus de interesse em saúde pública. Infecções virais. Doenças relacionadas.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. TORTORA G. J.; FUNKE B. R.; CASE C. L. *Microbiologia*. 8. ed. São Paulo: Artmed, 2005.
2. TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. *Microbiologia*. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
3. WINN, W. C. et al. KONEMAN. *Diagnóstico microbiológico. Texto e atlas colorido*. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. HENRY, J. B. *Diagnósticos clínicos e tratamento por métodos laboratoriais*. 20. ed. São Paulo: Manole. 2008.
2. JAWETZ, E.; MELNICK, J. L.; ADELBERG, E. A. *Microbiologia médica*, 24. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
3. MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; PARKER, J. *Microbiologia de BROCK*. 10. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.
4. MURRAY, P. R. *Microbiologia Médica*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
5. RIBEIRO, M. C.; SOARES, M. M. S. R. *Microbiologia prática. Roteiro e manual. Bactérias e fungos*. São Paulo: Atheneu, 2005.

#### BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:

1. [http://pronatec.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2013/06/Microbiologia\\_Basica.pdf](http://pronatec.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2013/06/Microbiologia_Basica.pdf)
2. [http://portal.virtual.ufpb.br/biologia/novo\\_site/Biblioteca/Livro\\_4/6-Biologia\\_de\\_Microrganismos.pdf](http://portal.virtual.ufpb.br/biologia/novo_site/Biblioteca/Livro_4/6-Biologia_de_Microrganismos.pdf)
3. TORTORA G. J.; FUNKE B. R.; CASE C. L. *Microbiologia*. 12. ed. São Paulo: Artmed, 2017.
4. <https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788582713549/2>
5. JAWETZ, E.; MELNICK, J. L.; ADELBERG, E. A. Brooks, Geo. F.; Carroll, Karen C.; Butel, Janet S.; Morse, Stephen A. *Microbiologia médica*, 26. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.
6. <https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788580553352/capa>
7. HÖFLING J. F.; GONÇALVES R. B. *Microscopia de Luz em Microbiologia - Morfologia Bacteriana e Fúngica*. 1 ed. Artmed, 2008.

8. <https://viewer.biblioteca.binpar.com/viewer/9788536315966/1>

## **NUT109 – IMUNOLOGIA**

Introdução à imunologia. Aspectos morfofuncionais do sistema imune humano. Resposta imune inata. Resposta imune adaptativa. Resposta imune às doenças infecciosas. Reações de hipersensibilidade. Fundamentos imunológicos da imunossupressão, imunodeficiências, autoimunidade. Imunobiológicos.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H., PILLAI, S. Imunologia celular e molecular. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.
2. DELVES, P. J.; MARTIN, S.J.; BURTON, D. R.; ROITT, I. M. Fundamentos de Imunologia. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.
3. MURPHY, K.; TRAVERS, P.; WALPORT, M. Imunobiologia de Janeway. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BENJAMINI, E.; COICO, R.; SUNSHINE, G. Imunologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
2. FORTE, W. C. N. Imunologia do básico ao aplicado. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.
3. PARSLOW, T. G.; STITES, D. P.; TERR, A. I.; IMBODEN, J. B. Imunologia médica. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
4. ROITT, I.; BROSTOFF, J.; MALE, D. Imunologia. 6. ed. São Paulo: Manole, 2003.
5. WEIR, D. M.; STEWART, J. Imunologia básica e aplicada. 8. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2002.

### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. RIBEIRO, H.F. et al. Imunologia clínica. [recurso eletrônico]. 1. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2019.
2. WARREN, L. Microbiologia e imunologia médicas. [recurso eletrônico]. 13. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016.
3. KRIGER, L. et al. Microbiologia e imunologia geral e odontológica. [recurso eletrônico]. 1. ed. São Paulo: Artes Médicas, 2013.
4. <https://www.microbiologybook.org/Portuguese/immuno-port-chapter2.htm>
5. <https://www.youtube.com/channel/UCw98j3G3SmIDQpYxEp8exCg/videos>
6. <https://www.youtube.com/channel/UCIAMvvMNPfK13Wd0VVA5seQ/videos>

## **NUT302 - NUTRIÇÃO E METABOLISMO**

Introdução ao estudo da nutrição. Fundamentos da nutrição e alimentação humana nos seus aspectos bioquímicos e fisiológicos. Etapas do processo de nutrição. Bases científicas para o estabelecimento dos requerimentos nutricionais e das recomendações nutricionais. Carboidratos. Fibras na alimentação humana. Lipídios. Proteínas. Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Minerais. Água e eletrólitos. Alimentos funcionais

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. Costa, N.M.B; Peluzio, M.C.G. Nutrição e Metabolismo Humano, editora Rubio, 1ª edição, 2021.
2. CARDOSO, M.A. Nutrição e metabolismo: Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
3. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E. Ciências nutricionais- Aprendendo a aprender. São Paulo: Sarvier, 2011. 760p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ANTUNES, A. A.; SROUGI, M.; DALL. Bioquímica da Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2008.
2. COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. São Paulo: Manole, 2009.
3. PENTEADO, M.D.V.C. Vitaminas: Aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos. São Paulo: Manole, 2003.
4. PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição. Ed. Manole, 2014, edição: 2ª
5. PALERMO, J. R. Bioquímica da nutrição. São Paulo: Atheneu, 2014. 182 p.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. WARDLAW, G.M.; SMITH, A.M. Nutrição Contemporânea. 8 ed. Porto Alegre: AMG, 2013.
2. SOUZA, L.; MARTÍNEZ, D.G.A. Nutrição Funcional e Fitoterapia. 1 ed. Porto Alegre: Sagah, 2017.
3. SANTANNA, L.C.; MARTINS, P.C.R. Alimentação e Nutrição para o Cuidado. 1 ed. Porto Alegre: Sagah, 2018.

### **NUT303 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I**

Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Aspectos éticos inerentes à avaliação do estado nutricional. Métodos e técnicas de avaliação direta e indireta do estado nutricional da criança, do adolescente, do adulto, da gestante, nutriz e do idoso. Avaliação antropométrica e de composição corporal. Avaliação bioquímica e clínica do estado nutricional. Avaliação subjetiva global. Diagnóstico nutricional.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. GLORIMAR, Rosa. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática. Guanabara Koogan, 2012.
2. CARUSO, L.; GALANTE, A. P.; ROSSI, L. Avaliação Nutricional: Novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2009. 732p.
3. DUARTE, A. C. G. Avaliação Nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; Martini, L. A. Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicas. São Paulo: Manole, 2005. 350p.
2. VASCONCELLOS, F. de A. Avaliação nutricional para coletividades. Florianópolis: UFSC, 2000. 186p.3.
3. MUSSOI, T. D. Avaliação nutricional na prática clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.
4. VITOLO, M. R.; Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Ed. Rúbio, 2008. 628p
5. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228p.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. BECK, B. D.; MIRANDA, R.C; VENTURI, I. Avaliação Nutricional. 1 ed. Porto Alegre: Sagah, 2018.
2. CORRÊA, R.S. Avaliação Nutricional Aplicada. 6 ed. Porto Alegre: Sagah, 2016.
3. ANDRIGHETTI, L.H. Farmacologia Aplicada à Nutrição e Interpretação de Exames Laboratoriais. 2 ed. Porto Alegre: Sagah, 2018.

### **NUT403 - TÉCNICA DIETÉTICA II**



Planejamento de cardápios para indivíduos e/ou coletividades a partir de determinantes dietéticos, considerando os diferentes grupos de alimentos. Determinação do Valor Energético Total (VET) dos cardápios. Programa de alimentação do trabalhador. NDPcal%. Previsão quantitativa de gêneros. Objetivo e importância da análise sensorial. Campo de Aplicação. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre seleção e treinamento dos julgadores. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Preparo e apresentação de amostras. Análise estatística e interpretação dos resultados. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial. Análise técnica de embalagens e rotulagem de alimentos.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. PROENÇA, R. P. C., SOUSA, A. A., VEIROS, M. B., HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis, Editora da UFSC, 2005. 221p.
2. PALERMO, J. R. Análise sensorial: fundamentos e métodos. 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. 170p.
3. TEICHMANN, I. Cardápios - técnicas e criatividade. 5ª ed. Caxias do Sul, EDUCS, Coleção Hotelaria 2000. 140p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. REGGIOLLI, M. R. Planejamento Estratégico de Cardápios para gestão de negócios em alimentação. São Paulo: Editora Atheneu, 2010.
2. MINIM, V. P. R. (Ed). Análise sensorial: estudos com consumidores. 3 ed. Viçosa: Editora da UFV, 2013. 332p.
3. CHEMIN, S.M.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014. 444p.
4. SILVA, S. M. C. S. da, BERNARDES, S. M. Cardápio – guia prático para a elaboração. São Paulo, Editora Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2002. 195p.
5. ARAÚJO, W.M. C, MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A; BORGIO, L. A. Alquimia dos alimentos. 2. ed. Brasília: Senac Distrito Federal, 2009. 560p.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. SILVA, A. B., VENTURI, I. Técnica Dietética II. Revisão Técnica: Sandra Maria Pazzini Muttoni. Porto Alegre. 2018. 194 p.
2. LIMA, V. C. O. Nutrição e Dietética II. Revisão Técnica: Sandra Maria Pazzini Muttoni. Porto Alegre. 2018. 187 p.
3. MUTTONI, S. M. P. Nutrição e Dietética Avançada. Porto Alegre: SAGH, 2016. 224 p.

#### **EXT003 - ATIVIDADES EXTENSIONISTAS**

Desenvolvimento de Projetos de Extensão para intervenções em realidades locais e aplicação prática dos conhecimentos construídos nas disciplinas do curso. Troca e construção conjunta de conhecimentos junto à comunidade loco-regional, alinhadas à Política de Extensão da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga. Desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Resolução CNE/ CES Nº XXX, Brasília, 07 de novembro de 2001. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>.
2. BRASIL. Ministério da Educação Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília, 2018. Disponível em:

- [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192).
3. FACULDADE DINÂMICA DO VALE DO PIRANGA – FADIP. Políticas Institucionais e Ações Acadêmico-Administrativas para a Extensão. Coordenação de Extensão da Faculdade Dinâmica – FADIP. Ponte Nova: FADIP, 2020. Disponível em: <http://www.faculdaadedinamica.com.br/extensao-e-cultura/>. Acesso em: 07/08/2020.
  4. FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Pesquisa Indicadores Brasileiros de Extensão Universitária: Relatório Final. Fórum de Pró-Reitores das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras. Setembro de 2017. Disponível em: [https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio\\_Final\\_IBEU.pdf](https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio_Final_IBEU.pdf)
  5. R. RIBEIRO, Raimunda da Cunha; Magalhães, Antônio M. Política de responsabilidade social na universidade: conceitos e desafios. Educação, Sociedade & Cultura, nº 42, 2014, 133-156. Disponível em: [https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42\\_10RaimundaRibeiro.pdf](https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42_10RaimundaRibeiro.pdf). Acesso em 18 de fevereiro de 2019.
  6. SANTOS, Boaventura de Souza. Universidade do Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade. São Paulo: Cortez.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição moderna na saúde e na doença - Shils 2 volumes, 9 ed, 2002.
2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Coordenação Geral da política de Alimentação e Nutrição.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
5. LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas do ensino. São Paulo: Livraria Editora Varela, 2005. 153 p.
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Caderno de educação popular e saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 160 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
7. GALISA, M; NUNES, A. P.; GARCIA, L. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. 1. Ed. São Paulo: Roca, 2014.
8. PINHEIRO et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.
9. PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição. Ed. Manole, 2014, edição: 2ª.
10. FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9a edição. 2005. Editora: Atheneu.
11. CARUSO, L.; GALANTE, A. P.; ROSSI, L. Avaliação Nutricional: Novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2009. 732p.
12. FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; Martini, L. A. Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicas. São Paulo: Manole, 2005. 350p.
13. VASCONCELLOS, F. de A. Avaliação nutricional para coletividades. Florianópolis: UFSC, 2000. 186p.3.

Conceitos gerais em parasitologia humana; relação parasito hospedeiro e epidemiologia; definição e termos técnicos; classificação dos seres vivos; estudos dos principais helmintos, protozoários e artrópodes transmissores de doenças.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SIQUEIRA-BATISTA, R.; GOMES, A.P.; SANTOS, S.S.; SANTANA, L, A.; Parasitologia: Fundamentos e Prática Clínica. Guanabara Koogan, 2020.
2. NEVES, D. P.; MELO, A. L.; LINARDI, P. M.; VITOR, R. W. A. Parasitologia humana. 13. ed. São Paulo: Atheneu, 2016.
3. REY, L. As bases da parasitologia médica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ALMEIDA-FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. Introdução à epidemiologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
2. CARLI, G. A. Parasitologia clínica: seleção de métodos e técnicas de laboratório para o diagnóstico das parasitoses humanas. 2. ed. Belo Horizonte: Atheneu, 2007.
3. CIMERMAN, B.; FRANCO, M. A. Atlas de parasitologia. Artrópodes, protozoários e helmintos. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
4. HENRY, J. B. **Diagnósticos clínicos e tratamento por métodos laboratoriais**. 20. ed. São Paulo: Manole, 2008.
5. HINRICHSEN, S. L. DIP. Doenças infecciosas parasitárias. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
6. NEVES, D. P.; GOMES, C. F. L.; IGLÉSIAS, J. D. F.; BARÇANTE, J. M. P.; SANTOS, R. C. Parasitologia dinâmica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. [https://sites.ufop.br/sites/default/files/labiin/files/apostila\\_de\\_parasitologia\\_labiin\\_1.pdf?m=1532362932](https://sites.ufop.br/sites/default/files/labiin/files/apostila_de_parasitologia_labiin_1.pdf?m=1532362932)

#### **NUT111 – PATOLOGIA**

Conceitos fundamentais em patologia geral. Lesões reversíveis e morte celular. Calcificações e pigmentos patológicos. Alterações da circulação do sangue. Edema. Inflamação. Transtornos do crescimento e da diferenciação celular. Neoplasias.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. FILHO, G. B. Bogliolo. Patologia. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
2. ROBBINS, S. L.; COTRAN, R. S. Patologia. Bases patológicas das doenças. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.
3. FARIA, J. L. Patologia geral: fundamentos das doenças, com aplicações clínicas. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. CAMARGO, J. L. V.; OLIVEIRA, D. E. Patologia geral. Abordagem multidisciplinar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
2. ALBERTS, B. et al. Fundamentos da biologia celular. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
3. STEVENS, A.; LOWE, J. S. Histologia humana. 2. ed. São Paulo: Manole, 2001.
4. 4- BEHMER, O. A. et al. Manual de técnicas para histologia normal e patológica. 2. ed. Barueri: Manole, 2003.

5. JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia básica. Texto e atlas. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
6. CORMACK, D. H. Fundamentos de histologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
7. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. GLERAN, A. Manual de Histologia: Texto e Atlas para os Estudantes da Área de Saúde. Atheneu. São Paulo. 2002.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. JUNQUEIRA, L. C. U. Histologia Básica. 10a ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogman. 2004.
2. JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
3. <http://www.metodistadosul.edu.br/patologia/default.php>
4. <http://anatpat.unicamp.br/aulas2.html>

#### **NUT205 - PSICOLOGIA APLICADA À SAÚDE**

Introdução ao estudo da Psicologia. Objeto da Psicologia. Estudo da personalidade. Estresse, estilos de enfrentamento e manejo. Fundamentos e abordagens psicológicas na promoção, prevenção e reabilitação em saúde, considerando a tríade paciente, família e profissional de saúde. Humanização na saúde. Relação profissional X paciente. O paciente a hospitalização. Transtornos alimentares. Reações psíquicas do paciente diante da enfermidade terminal/ morte.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ANGEMARI-CAMON, V. (Org). O Doente, a psicologia e o Hospital. 3 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2009.
2. BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. T. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. 13 ed. São Paulo: Saraiva, 2004.
3. FARAH, O. G. D.; SÁ, A. C. (Org). Psicologia aplicada à enfermagem. Ed. Manole Ltda, 2008.
4. PESSINI, L.; BERTACHINI, L. (Org.) Humanização e cuidados paliativos. 3 ed. São Paulo: Edições Loyola, 2006.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ANGEMARI-CAMON, V. (Org). E a psicologia entrou no hospital. São Paulo: Cengage Learning, 1996.
2. FADIMAN, J.; FRAGER, R. Teorias da personalidade. São Paulo: Harbra, 2002.
3. KLÜBER-ROSS, E.; MENEZES, P. (Trad). Sobre a morte e o morrer: O que os doentes terminais têm para ensinar a médicos, enfermeiras, religiosos e aos seus próprios parentes. 9 ed. São Paulo: Ed Martins Fontes, 2008

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. DE MARCO, M. A., et al. Psicologia médica. Porto Alegre, Artmed, 2012.
  2. FELDMAN, R. S. Introdução à Psicologia. Porto Alegre, AMGH 2015.
  3. HUTZ, C. S. Avaliação psicológica nos contextos de saúde hospitalar. Porto Alegre, Artmed, 2019
- STRAUB, R. O. Psicologia da saúde: uma abordagem biopsicossocial. Porto Alegre, Artmed, 2014.

#### **NUT304 - NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I**

Introdução à nutrição e dietética. Controle da ingestão alimentar, resposta metabólica à refeição, jejum e inanição. Interação entre hormônios e nutriente. Necessidades nutricionais versus suplementação alimentar. Avaliação nutricional e atendimento nutricional. Avaliação do consumo alimentar. Recomendações nutricionais. Uso dos guias alimentares na prescrição dietética. Uso de tabelas de composição de alimentos e tabela de equivalentes. Alimentação do trabalhador. Cálculos das recomendações energéticas. Prescrição dietética para o adulto. Características fisiológicas do processo de envelhecimento. Prescrição dietética para o idoso. Dietas não convencionais.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. MAGNONI, D.; CUKIER, C. Nutrição na terceira idade. São Paulo: Sarvier, 2010.
2. VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
3. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2005.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença - Shils 2 volumes, 9 ed, 2002.
2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause:alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.
3. GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M. B.; SÁ, N. G. Nutrição: conceitos e aplicações. São Paulo: MBooks, 2007.
4. BUSNELLO, F. M. Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. Muttoni, S. Nutrição e Dietética Avançada. Porto Alegre: Sagh, 2016.
2. Loss, P.G.N; Sant'Anna, L.C. Nutrição e Dietética I. Porto Alegre: Sagh, 2018.

### **NUT305 - GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I (UAN 1)**

Conhecimentos básicos de administração geral e sua aplicação geral. Caracterização das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Planejamento e controle de unidades de alimentação e nutrição. Operacionalização do processo de produção de refeições. Funções administrativas em UAN: Gestão de pessoas, gestão de recursos materiais, gestão de recursos financeiros. Controle e gestão da qualidade. Higiene e segurança do trabalho. Programa de Alimentação do Trabalhador. Refeições transportadas. Adequação nutricional de refeições para coletividades sadia e enferma. Implantação e manutenção da sustentabilidade dentro das UANs.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. IRACEMA DE BARROS MEZOMO. Os serviços de alimentação: Planejamento e administração. Editora Manole; Edição: Edição revisada e atualizada, 2014
2. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição - Um Modo de Fazer - 6ª Ed. 2016, editora: Metha.
3. PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 3.ed. Florianópolis: Insular, 2009. 135p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição, Editora Rubio; Edição: 1ª, 2012
2. PROENÇA, R. P. C. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC, 2008.
3. TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCANTINI, T. M. B. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. 219 p.

4. ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 10 ed. São Paulo: ABERC, 2013. 225 p.
5. VAZ, C. S. V. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE Editora LTDA. 2006. 193 p

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. Muttoni, S. Administração de Serviços de Alimentação (recurso eletrônico). Sandra Muttoni – Porto Alegre: SAGAH, 2017
2. SILVA, A. B. Técnica Dietética II (Recurso Eletrônico). Porto Alegre: SAGAH, 2018.
3. DALA PAULA, B. M. (organizador). Química & Bioquímica de Alimentos 1 Ed. Disponível: <http://educapes.capes.gov.br/handle/capes/598853>
4. DAMODARAN, S. Química de alimentos de Fennema (recurso eletrônico). Srinivasan Damodaran, Kirk L. Parkin: tradução Adriano Brandelli et al.: Revisão técnica: Adriano Brandelli – 5. Ed. – porto Alegre: Artmed, 2019
5. WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. Nutrição Contemporânea (Recurso Eletrônico), Porto Alegre: SAGAH, 2013.

#### **NUT306 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II**

Investigação do consumo alimentar: importância epidemiológica. Inquéritos para investigação do consumo alimentar: recordatório de 24h, registro alimentar, questionário de frequência alimentar, pesagem direta dos alimentos, análise em duplicata das porções. Principais inquéritos populacionais de investigação do consumo alimentar: ENDEF, POFs. Índices dietéticos. Peculiaridades da investigação de consumo alimentar nos diferentes ciclos da vida.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. DUARTE, A.C.; CASTELLANI, F.R. Semiologia nutricional. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2002.
2. DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.
3. TIRAPGUI, J.; LIMA, S.M.R. Avaliação nutricional: teoria e prática. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A. Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicas. São Paulo: Manole, 2005. 350p.
2. COSTA, R.F. Composição corporal: teoria e prática da avaliação. 1. ed. Barueri: Manole, 2001.
3. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. 4 ed. São Paulo: Manole, 2019.
4. GUEDES, D.P.; GUEDES, J.E.R.P. Controle do peso corporal. Composição corporal, atividade física e nutrição. 1. ed. Londrina: Midiograf, 1998.
5. MATSUDO, S.M.M. Avaliação de idoso: física e funcional. 2.ed. Londrina: Midiograf, 2005.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. BECK, B. D.; MIRANDA, R. C.; VENTURI, I. Avaliação Nutricional [recurso eletrônico]. Porto Alegre SAGAH, 2018. 219 p.
2. CORRÊA, R. S. Avaliação Nutricional Aplicada [recurso eletrônico]. Porto Alegre SAGAH, 2018. 208 p.

#### **NUT309 - NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA**

Evolução histórica do processo saúde-doença. Organização de políticas públicas e sistemas de saúde. História das Políticas de Saúde no Brasil. Modelos assistenciais de saúde no Brasil. Sistema Único de Saúde (SUS): princípios e diretrizes. Organização do SUS: Redes de Atenção em Saúde. Financiamento do Setor Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição: organização, vigilância e gestão.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. COTTA, R. M. M. et al. Políticas de Saúde: desenhos, modelos e paradigmas. – Viçosa, MG: Ed. UFV, 2013. 288p.
2. CAMPOS, G. W. S. et al. Tratado de saúde coletiva. São Paulo/Rio de Janeiro: Hucitec/Fiocruz, 2006.
3. GIOVANELLA, L. et al. Políticas e Sistema de Saúde no Brasil. 2ª edição, revista e ampliada. Editora Fiocruz.
4. MOREIRA, T. C.; ARCARI, J. M.; COUTINHO, A. O. R., et al. Saúde Coletiva. Biblioteca A. Faculdade Dinâmica.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ALMEIDA, E.S.; SHIORO, A.; ZIONI, F. Políticas públicas e organização de sistema de saúde: antecedentes, reforma sanitária e o SUS. In Westphal, M.F.; Almeida, E.S.de. (Org), gestão de serviço de saúde. São Paulo, Edusp, 2001, v.único.
2. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política nacional de alimentação e nutrição. 2ª Ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003. 48p. – (Série B. Textos Básicos de Saúde).
3. BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília: 1998.
4. STARFIELD, B. Atenção primária: equilíbrio entre necessidades de saúde, serviços e tecnologia. Brasília: UNESCO, Ministério da Saúde, 2002. 726 p.
5. MERHY, E. E.; ONOCKO, R. (Org.). Agir em saúde: um desafio para o público. São Paulo/ Buenos Aires: Hucitec/Lugar Editorial, 1997.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. Associação Brasileira de Saúde Coletiva - <https://www.abrasco.org.br/site/>
2. Centro Brasileiro de Estudos em Saúde. <http://cebes.org.br/>
3. SOUZA, L. de. Nutrição e atenção em saúde. 2017. Biblioteca A. Faculdade Dinâmica.

#### **EXT004 - ATIVIDADES EXTENSIONISTAS**

Desenvolvimento de Projetos de Extensão para intervenções em realidades locais e aplicação prática dos conhecimentos construídos nas disciplinas do curso. Troca e construção conjunta de conhecimentos junto à comunidade loco-regional, alinhadas à Política de Extensão da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga. Desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Resolução CNE/ CES Nº XXX, Brasília, 07 de novembro de 2001. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>.
2. BRASIL. Ministério da Educação Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília, 2018. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192).

3. FACULDADE DINÂMICA DO VALE DO PIRANGA – FADIP. Políticas Institucionais e Ações Acadêmico-Administrativas para a Extensão. Coordenação de Extensão da Faculdade Dinâmica – FADIP. Ponte Nova: FADIP, 2020. Disponível em: <http://www.faculadedinamica.com.br/extensao-e-cultura/>. Acesso em: 07/08/2020.
4. FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Pesquisa Indicadores Brasileiros de Extensão Universitária: Relatório Final. Fórum de Pró-Reitores das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras. Setembro de 2017. Disponível em: [https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio\\_Final\\_IBEU.pdf](https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio_Final_IBEU.pdf)
5. R. RIBEIRO, Raimunda da Cunha; Magalhães, Antônio M. Política de responsabilidade social na universidade: conceitos e desafios. Educação, Sociedade & Cultura, nº 42, 2014, 133-156. Disponível em: [https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42\\_10RaimundaRibeiro.pdf](https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42_10RaimundaRibeiro.pdf). Acesso em 18 de fevereiro de 2019.
6. SANTOS, Boaventura de Souza. Universidade do Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade. São Paulo: Cortez.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição moderna na saúde e na doença - Shils 2 volumes, 9 ed, 2002.
2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Coordenação Geral da política de Alimentação e Nutrição.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
5. LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas do ensino. São Paulo: Livraria Editora Varela, 2005. 153 p.
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Caderno de educação popular e saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 160 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
7. GALISA, M; NUNES, A. P.; GARCIA, L. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. 1. Ed. São Paulo: Roca, 2014.
8. PINHEIRO et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.
9. PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição. Ed. Manole, 2014, edição: 2ª.
10. FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9ª edição. 2005. Editora: Atheneu.
11. CARUSO, L.; GALANTE, A. P.; ROSSI, L. Avaliação Nutricional: Novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2009. 732p.
12. FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; Martini, L. A. Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicas. São Paulo: Manole, 2005. 350p.
13. VASCONCELLOS, F. de A. Avaliação nutricional para coletividades. Florianópolis: UFSC, 2000. 186p.3.



Introdução à metodologia do trabalho científico. Tipos de pesquisa em saúde e nutrição. Pesquisa em bases de dados da saúde. Elaboração do projeto de pesquisa. Aplicação das normas da ABNT em trabalhos acadêmicos. Utilização do computador em benefício da metodologia científica. Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso – FADIP. Apresentação de trabalho oral.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ANDRADE, M. M. Introdução à Metodologia do Trabalho Científico. 10 ed. São Paulo: Atlas, 2010.
2. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Metodologia Científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2011.
3. RUDIO, F. V. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 43 ed., Petrópolis: Vozes, 2013.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. DEMO, P. Metodologia Científica em ciências sociais. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2009.
2. DIEHL, A. A.; TATIM, D. C. Pesquisa em ciências sociais aplicadas: métodos e técnicas. São Paulo: Prentice Hall, 2004.
3. GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
4. GOLDENBERG, M. A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais. 8 ed. Rio de Janeiro: Record, 2004.
5. MINAYO, M. Cecília de Souza (org.) Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 25 ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

### **NUT307 - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I**

Conceitos básicos da nutrição clínica, prescrição dietoterápica, do prontuário médico, da interação entre drogas e nutrientes e da interpretação de exames bioquímicos. Estuda os princípios da terapia nutricional enteral e parenteral. Estuda os mecanismos fisiopatológicos e a dietoterapia na obesidade, desnutrição, anemias (ferropriva, falciforme, dentre outras). Bem como nas Doenças do trato gastrointestinal, fígado, vesícula biliar e pâncreas.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição moderna de Shills na saúde e na doença. 11 ed. São Paulo: Manole, 2016.
2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14 ed. São Paulo: Roca, 2018, 1228p.
3. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. 4 ed. São Paulo: Manole, 2019.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M. B.; SÁ, N. G. Nutrição: conceitos e aplicações. São Paulo: MBooks, 2008.
2. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2017
3. REIS, N.T. Nutrição Clínica: Interações fármaco x fármaco, fármaco x nutriente, nutriente x nutriente, fitoterápico x fármaco. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.
4. SILVA, S.M.C.S., MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2ª edição, Roca. 2011.
5. Diretrizes e Consensos relacionados às doenças discutidas na disciplina.

### **NUT 308 – NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II**

Conceituação, caracterização e alimentação do pré-escolar, do escolar e do adolescente. Elaboração e cálculo de dietas que promovam um estado nutricional adequado

ao crescimento e desenvolvimento de pré-escolares, escolares e adolescentes, segundo recomendações nutricionais específicas para cada faixa etária. Análise crítica de cardápios e dietas inadequadas.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica: Guanabara Koogan, 2009.
2. FAGIOLI, D; NASSER, L. A. Educação Nutricional na infância e adolescência. São Paulo: RCN editora, 2006. 241 p.
3. VITOLLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BOM, A. M. X; MESQUITA, D. M.; CORREA, F. F.; LEUNG, M. C. A.; GALISA, M.S. Atendimento nutricional a crianças e adolescentes: visão prática. São Paulo: Roca, 2014.
2. SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA (SBP). Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola. 2006. 64p. Disponível em:<  
[https://www.sbp.com.br/img/manuais/manual\\_alim\\_dc\\_nutrologia.pdf](https://www.sbp.com.br/img/manuais/manual_alim_dc_nutrologia.pdf)>.
3. INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and aminoacids (macronutrients). Washington, D.C.: National Academy Press, 2006.
4. SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA (SBP). Manual de orientação. Departamento de nutrologia. Alimentação do lactente ao adolescente, alimentação na escola, alimentação saudável e vínculo mãe-filho, alimentação saudável e prevenção de doenças, segurança alimentar. 2012. Disponível em:  
[https://www.sbp.com.br/fileadmin/user\\_upload/pdfs/14617a-PDManualNutrologia-Alimentacao.pdf](https://www.sbp.com.br/fileadmin/user_upload/pdfs/14617a-PDManualNutrologia-Alimentacao.pdf).

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. LOSS NETO, P.G.; SANTANA, L.C. Nutrição e Dietética I. 1 ed. Porto Alegre: Sagah, 2018.
2. LIMA, V.C.O. Nutrição e Dietética II. 1ed. Porto Alegre: Sagah, 2018.
3. MUTTONI, S. Nutrição e Dietética Avançada. 1 ed. Porto Alegre: Sagah, 2016.

#### **NUT310 - GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II (UAN II)**

Planejamento físico de Unidades de Alimentação e Nutrição: normas, padrões de construção, instalação e noções de desenho técnico. Composição e layout da UAN: finalidade e localização dos setores. Dimensionamento dos setores da UAN. Particularidades da edificação e da montagem dos setores da UAN. Dimensionamento de equipamentos da UAN. Planejamento da ambiência em UAN. Planejamento de adequações na estrutura física da UAN. Planejamento físico e funcional de lactários, creches e bancos de leite. Desenvolvimento sustentável e sustentabilidade em UAN. Aplicabilidade de conceitos e estratégias de segurança no trabalho, utilização de EPIS e ergonomia em Unidades de Alimentação e Nutrição.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição, Editora Rubio; Edição: 1ª, 2012
2. ROSA, C. O. B., MONTEIRO, M. R. P. Unidades Produtoras De Refeições: Uma Visão Prática. Editora Rubio; Edição: 1ª; 2014, 376 p.
3. ZANELLA, L. C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Editora Metha LTDA, 2007.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 3.ed. Florianópolis: Insular, 2009. 135p.
2. MANZALLI, P. V. Manual para serviços de alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde. São Paulo: Editora Metha LTDA, 2010.
3. TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCANTINI, T. M. B. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. 219 p.
4. ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 10 ed. São Paulo: ABERC, 2013. 225 p.
5. MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: Planejamento e administração. Editora Manole; Edição: Edição revisada e atualizada, 2014.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. MUTTONI, S. Administração de serviços de alimentação (Recurso eletrônico). Porto Alegre: Editora Sagah, 2017.

#### **NUT313 - TRABALHO DE CONCLUSÃO CURSO I**

Projeto de Pesquisa. Estrutura da Monografia. Normas ABNT. Redação e organização técnica do Trabalho de Conclusão de Curso, de forma orientada, conforme regulamento próprio.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ANDRADE, M. M. *Introdução à Metodologia do Trabalho Científico*. 9 ed. São Paulo: Atlas, 2009.
2. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. *Metodologia Científica*. 5. 147d. São Paulo: Atlas, 2007.
3. RUDIO, F. V. *Introdução ao projeto de pesquisa científica*. Petrópolis: Vozes, 2007.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. DEMO, P. *Metodologia Científica em ciências sociais*. 3 ed. São Paulo: Atlas, 1995.
2. DIEHL, A. A.; TATIM, D. C. *Pesquisa em ciências sociais aplicadas: métodos etécnicas*. São Paulo: Prentice Hall, 2004.
3. GOLDENBERG, M. *A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais*. 6 ed. Rio de Janeiro: Record, 2004
4. GIL, A. C. *Como elaborar projetos de pesquisa*. 4. 147d. São Paulo: Atlas, 2009.
5. MINAYO, M. C. S. (org.) *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*, 22 ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. [www.scielo.br](http://www.scielo.br)
2. <https://www.sbcta.org.br/>
3. <https://pesquisa.bvsalud.org/brasil/>
4. <https://campusvirtual.fiocruz.br/gestordecursos/hotsite/metodologia>
5. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/sites/entrez?cm>

#### **NUT319 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Educação em saúde: conceitos, importância, princípios e objetivos. Teorias da Educação e da aprendizagem. Papel do profissional de saúde como educador. Educação Nutricional: conceito, histórico, finalidade e prática. Métodos e recursos para educação

nutricional de indivíduos e coletividades. Políticas públicas e educação alimentar e nutricional. Fundamentos do comportamento alimentar. Planejamento de programas de educação em saúde.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: MDS, 2012. Disponível em: [http://www.ideiasnamesa.unb.br/files/marco\\_EAN\\_visualizacao.pdf](http://www.ideiasnamesa.unb.br/files/marco_EAN_visualizacao.pdf).
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira, Brasília, DF, 2014. Disponível em: [http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). FAGIOLI, D.; NASSER, LA. Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. São Paulo: RCN, 2006. 241 p.
3. LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas do ensino. São Paulo: Livraria Editora Varela, 2005. 153 p.
4. OLIVEIRA, S. I; OLIVEIRA, K. S. Novas perspectivas em educação alimentar e nutricional. Revista de Psicologia da USP, São Paulo, v. 19, n. 4, p. 495-504, dez. 2008.
5. SANTOS, L. A. S. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. Ciência e saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 455-462, fev. 2012.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BRASIL. Fundação Oswaldo Cruz. Alimentação e Nutrição: contexto político, determinantes e informações em saúde. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz; 2013.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Caderno de educação popular e saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 160 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
3. GALISA, M; NUNES, A. P.; GARCIA, L. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. 1. Ed. São Paulo: Roca, 2014.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. IMBERNÓN, F. *A educação no século XXI: os desafios do futuro imediato*. Porto Alegre: Artmed, 2000.
2. BEZERRA, José Arimatea Barros. *Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes*. UFC, 2018.
3. [https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao\\_Alimentar\\_Nutricional/21\\_Principios\\_Praticas\\_para\\_EAN.pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/21_Principios_Praticas_para_EAN.pdf)

#### **NUT 406 - GESTÃO DA QUALIDADE EM ALIMENTOS**

Definição de Qualidade e Controle de Qualidade. Garantia de Qualidade. Elementos do Sistema de Controle de Qualidade. Descrição e avaliação dos principais sistemas quanto à adequação e eficácia. 5 Sensos, Boas práticas no processamento de alimentos. Sistema APPCC. Controle de Qualidade de alimentos de origem vegetal. Controle de Qualidade de alimentos de origem animal. ISO 9001 e 22000.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ANVISA. Legislação específica para alimentos. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/regutec.htm>.
2. SILVA JR., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 6 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007. 623 p.
3. ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 11 ed. São Paulo: ABERC, 2015. 274 p.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ABREU, E.S.; NEUMANN, M.G.; ZANARDI, A.M. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 2 ed. São Paulo: Metha, 2007. 318 p.
2. PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 3.ed. Florianópolis: Insular, 2009. 135p.
3. LOPES, E. Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados: exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA. São Paulo: Livraria Varela, 2004. 236 p.
4. PROENÇA, R. P. C. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC, 2008
5. MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: Planejamento e administração. Editora Manole; Edição: Edição revisada e atualizada, 2014.

### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. MUTTONI, S. Administração de Serviços de Alimentação (recurso eletrônico). Sandra Muttoni – Porto alegre: SAGAH, 2017
2. BERTOLINO, M.T. Gerenciamento da qualidade na indústria de alimentos (Recurso Eletrônico). Porto Alegre: SAGAH, 2010.
3. DALA PAULA, B. M. (organizador). Química & Bioquímica de Alimentos 1 Ed. Disponível: <http://educapes.capes.gov.br/handle/capes/598853>
4. DAMODARAN, S. Química de alimentos de Fennema (recurso eletrônico). Srinivasan Damodaran, Kirk L. Parkin: tradução Adriano Brandelli et al.: Revisão técnica: Adriano Brandelli – 5. Ed. – porto Alegre: Artmed, 2019
5. WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. Nutrição Contemporânea (Recurso Eletrônico), Porto Alegre: SAGAH, 2013.

## **NUT501 - PRÁTICAS ASSISTIDAS EM NUTRIÇÃO**

Disciplina voltada a inserir o aluno na prática profissional de forma observacional, de modo a estimular a aplicação dos conhecimentos adquiridos em sala de aula e o pensamento crítico do aluno em todas as áreas da nutrição.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição, Editora Rubio; Edição: 1ª, 2012.
2. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição moderna de Shills na saúde e na doença. 11 ed. São Paulo: Manole, 2016.
3. KAC, G., SICHIERI, R., GIGANTE, D.P., (orgs) - Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/ Editora Atheneu, 2008.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.
2. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2005.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária a Saúde. Departamento de Promoção a Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

4. ROSA, C. O. B., MONTEIRO, M. R. P. Unidades Produtoras De Refeições: Uma Visão Prática. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
5. ZANELLA, L. C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha LTDA, 2007.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. Conselho Regional de Nutricionistas 9ª região - CRN-9. Legislação. Código de Ética do Nutricionista. Disponível em <http://crn9.org.br/>
2. LIMA, V.C.O. de; NETO, P.G.L.; BECK, B.D.; MUTTONI, S.M.P.; GIBBERT, L. Nutrição clínica [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
3. MUTTONI, S. Administração de serviços de alimentação (Recurso eletrônico). Porto Alegre: Editora Sagah, 2017.

#### **EXT005 - ATIVIDADES EXTENSIONISTAS**

Desenvolvimento de Projetos de Extensão para intervenções em realidades locais e aplicação prática dos conhecimentos construídos nas disciplinas do curso. Troca e construção conjunta de conhecimentos junto à comunidade loco-regional, alinhadas à Política de Extensão da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga. Desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Resolução CNE/ CES Nº XXX, Brasília, 07 de novembro de 2001. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>.
2. BRASIL. Ministério da Educação Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília, 2018. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192).
3. FACULDADE DINÂMICA DO VALE DO PIRANGA – FADIP. Políticas Institucionais e Ações Acadêmico-Administrativas para a Extensão. Coordenação de Extensão da Faculdade Dinâmica – FADIP. Ponte Nova: FADIP, 2020. Disponível em: <http://www.faculadadedinamica.com.br/extensao-e-cultura/>. Acesso em: 07/08/2020.
4. FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Pesquisa Indicadores Brasileiros de Extensão Universitária: Relatório Final. Fórum de Pró-Reitores das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras. Setembro de 2017. Disponível em: [https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio\\_Final\\_IBEU.pdf](https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio_Final_IBEU.pdf)
5. RIBEIRO, Raimunda da Cunha; Magalhães, Antônio M. Política de responsabilidade social na universidade: conceitos e desafios. Educação, Sociedade & Cultura, nº 42, 2014, 133-156. Disponível em: [https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42\\_10RaimundaRibeiro.pdf](https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42_10RaimundaRibeiro.pdf). Acesso em 18 de fevereiro de 2019.
6. SANTOS, Boaventura de Souza. Universidade do Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade. São Paulo: Cortez.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição moderna na saúde e na doença - Shils 2 volumes, 9 ed, 2002.
2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.

3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Coordenação Geral da política de Alimentação e Nutrição.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
5. LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas do ensino. São Paulo: Livraria Editora Varela, 2005. 153 p.
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Caderno de educação popular e saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 160 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
7. GALISA, M.; NUNES, A. P.; GARCIA, L. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. 1. Ed. São Paulo: Roca, 2014.
8. PINHEIRO et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.
9. PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição. Ed. Manole, 2014, edição: 2ª.
10. FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9a edição. 2005. Editora: Atheneu.
11. CARUSO, L.; GALANTE, A. P.; ROSSI, L. Avaliação Nutricional: Novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2009. 732p.
12. FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; Martini, L. A. Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicas. São Paulo: Manole, 2005. 350p.
13. VASCONCELLOS, F. de A. Avaliação nutricional para coletividades. Florianópolis: UFSC, 2000. 186p.3.

## 6º PERÍODO

### **NUT – 204 EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO**

Empreendedorismo. Empreendedorismo Corporativo. Definindo o Empreendimento. A Prática da Inovação. A Prática do Empreendimento. Estratégias Empreendedoras. O Plano de Negócio. As habilidade e competências necessárias aos empreendedores. A Importância do Empreendedorismo para uma sociedade. Tecnologia da Informação na criação de novos negócios. Relações entre inovação, crescimento e desenvolvimento.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 4ª ed. Barueri: Manole, 2012.
2. DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 5ª ed. Rio de Janeiro: Empreende/LTC, 2014.
3. SANTOS, A. M.; ACOSTA, A. Empreendedorismo: teoria e prática. Caçador, SC: UNIARP, 2011. 178 p. Número de chamada: 658.42 S233e (BFEEAC)

#### **2. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BRASIL, Haroldo Guimarães. Avaliação Moderna de Investimentos. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.
2. DOLABELA, F. O segredo de Luisa. 14.ed. São Paulo, Cultura. 1999.
3. DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. 2.ed. Rio de Janeiro: Elsevier e Campus, 2015.
4. DRUCKER, Peter F. Inovação e Espírito Empreendedor: Prática e Princípios. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

5. PORTER, M. Estratégia competitiva: técnicas para análise de indústrias e de concorrentes. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.
6. WRIGHT, Peter e outros. Administração Estratégica: conceitos. São Paulo: Atlas, 2000.

### **NUT311 - ÉTICA PROFISSIONAL**

Abordagem da problemática do exercício profissional do nutricionista. Identificação e análise da legislação pertinente e a ação das entidades de classe na sociedade e na fiscalização do exercício da profissão. Bioética. Histórico e regulamentação da profissão do nutricionista no Brasil. Representações da categoria. Temas atuais relacionados à formação e exercício profissional. Conselhos Federais e Regionais de Nutricionistas.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. VALLS, A. L. M. O que é ética. 9ª ed. São Paulo: Brasiliense, 2006. SÁ, Antônio Lopes de. Ética Profissional. 4ª ed. Revista ampliada. São Paulo: Atlas, 2001.
2. SANCHES, A. V. Ética. 28ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.
3. Conselho Federal de Nutricionistas - CFN. Legislação. Resoluções CFN. Disponível em [www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br)
4. Conselho federal de nutricionistas. Resolução - CFN, no. 334/2004 (D.O.U. 15/05/2004). Dispõe sobre o Código de 5. Ética do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em: [http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_599\\_2018.htm](http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_599_2018.htm)

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. Conselho Regional de Nutricionistas 9ª região - CRN-9. Legislação. Código de Ética do Nutricionista. Disponível em <http://crn9.org.br/>

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. LA TEILE, Y. Formação ética [recurso eletrônico]: do tédio ao respeito de si. Dados eletrônicos. Porto Alegre: Artmed, 2009.
2. SANTOS, A. P. M. et al. Legislação e ética profissional [revisão técnica: Marcelo Guimarães Silva]. Porto Alegre: SAGAH, 2019.
3. FURROW, D. Ética [recurso eletrônico]: conceitos chave em filosofia. Porto Alegre: Artmed, 2007
4. LA TEILE, Y. Moral e ética [recurso eletrônico]: dimensões intelectuais e afetivas. Dados eletrônicos. Porto Alegre: Artmed, 2007.
5. CRISOSTOMO, A. L., VARANI, G., PEREIRA, P. S., OST, S. B. Ética [revisão técnica: Wilian Bonete e Marcia Paul Waquil]. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

### **NUT312 - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II**

Terapia nutricional nas alergias e intolerâncias alimentares, doenças cardiovasculares, renais, hipertensivas, pulmonares, endócrinas, na síndrome metabólica e no câncer. Analisar e interferir no estado nutricional de pacientes hospitalizados portadores das doenças citadas acima. Analisar exames bioquímicos utilizados para diagnóstico, utilizando a dietoterapia na intervenção. Identificar fatores de risco das doenças citadas acima. Calcular dietas adequadas as patologias citadas acima. Realizar orientações nutricionais

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição moderna na saúde e na doença - Shils 2 volumes, 9 ed, 2002.



2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.
3. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2005.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. OLIVEIRA, A.M. de; SILVA, F.M. Dietoterapia nas doenças do adulto. Rúbio, 2018.
2. RIELLA, M.C.; MARTINS, C.M. Nutrição e o rim. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 396p
3. WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2017
4. DAVID, Cid Marcos. Terapia nutricional no paciente grave. Rio de Janeiro: Revinter, c2001. 244 p.
5. CINTRA, Dennys E.; ROPELLE, Eduardo R.; PAULI, José R. Obesidade e diabetes: fisiopatologia e sinalização celular. São Paulo: SARVIER, 2011.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. Diretrizes e Consensos relacionados às doenças discutidas na disciplina.
2. LIMA, V.C.O. de; NETO, P.G.L.; BECK, B.D.; MUTTONI, S.M.P.; GIBBERT, L. Nutrição clínica [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
3. MUTTONI, S. Patologia da nutrição e dietoterapia [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2017.

### **NUT314 - POLÍTICAS E PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Apresentar um panorama das ações de nutrição em saúde pública, desde os principais programas de nutrição desenvolvidos, até o planejamento de intervenções que dizem respeito à nutrição e à saúde pública. Situação epidemiológica dos distúrbios nutricionais: desnutrição infantil, deficiência de vitamina A, ferro, iodo, sobrepeso e obesidade e doenças crônicas não transmissíveis. Políticas e programas de alimentação e nutrição para o enfrentamento destes agravos. Papel do nutricionista em Saúde Pública. Segurança Alimentar e Nutricional. Aspectos culturais, sociais e econômicos da sustentabilidade do sistema alimentar.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. JAIME, P. C. Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. 1 ed. Rio de Janeiro, 2019.
2. BRASIL. O Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. Um estudo multidimensional. Relatório 2014. Brasília, 2014.
3. PREISS, et al. A Contribuição Brasileira à Segurança Alimentar e Nutricional sustentável [recurso eletrônico]. 275p. 2020.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. A segurança Alimentar e Nutricional e o Direito humano à Alimentação no Brasil. Brasília, 2002.69p. Disponível em: <http://bvsm2.saude.gov.br/php/level.php?lang=pt&component=51&item=4>)
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-geral de alimentação e nutrição. Política nacional de alimentação e nutrição. Brasília, 2011, 45p. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>
3. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: <https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acesso-a-informacao/carta-de-servicos/desenvolvimento-social/inclusao-social-e-produtiva-rural/sistema-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>.
4. MORAIS et al. Atualizações e debates sobre Segurança alimentar e nutricional. UFV, 2020.

5. BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-geral de alimentação e nutrição. Política nacional de alimentação e nutrição. Brasília, 2011, 45p. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>
6. BRASIL, Ministério da Saúde. UNICEF. Cadernos de Atenção Básica: Deficiência de micronutrientes. Brasília, 2007, 60p. Disponível em: <http://bvsm2.saude.gov.br/php/level.php?lang=pt&component=51&item=4>

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. Aliança para a alimentação Saudável. <https://alimentacaosaudavel.org.br>  
Ações, Programas e Estratégias do Ministério da Saúde. [www.aps.saude.gov.br](http://www.aps.saude.gov.br)

#### **NUT316 - NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL**

Nutrição da gestante e da nutriz. Avaliação nutricional da gestante. Situações de risco na gravidez. Fisiologia da lactação e aleitamento materno. Crescimento e desenvolvimento do recém-nascido. Nutrição do lactente. Avaliação nutricional do lactente. Nutrição e crescimento do pré-escolar. Desnutrição na infância. Diarreia e síndromes de má absorção na Infância.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. EUCLYDES, M P. Nutrição do lactente - base científica para uma alimentação adequada. 1. ed. Viçosa: UFV, 2014.
2. VITOLO, M R. Nutrição: da Gestação ao Envelhecimento. 5. ed. São Paulo: Rubio, 2018.
3. ACCIOLY, E; SAUNDERS, C; LACERDA, E M A. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. CARVALHO, M. R; TAMEZ, R. N. Amamentação: Bases científicas para a prática profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
2. RIORDAN, J; AVERBACAI, KG. Amamentação - Guia prático. 1. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2000.
3. LOPEZ, F. A; BRASIL, A. L D. Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica. São Paulo: Editora Atheneu, 2004.
4. CARDOSO, AL; LOPES, LA; TAADEI, J. A. A. C. Tópicos Atuais em Nutrição Pediátrica. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.
5. BOSCO, S. M. D. Terapia Nutricional em Pediatria. Ed. Atheneu, 2010.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. FULGINITI, H. S. D. O. Nutrição Materno-Infantil. Porto Alegre: SAGAH, 2016. 194 p.
2. SANT'ANA, L. C.; MARTINS, P. C. R. Alimentação e Nutrição para o Cuidado. Porto Alegre: SAGAH, 2016. 383 p.

#### **NUT317 - NUTRIÇÃO ESPORTIVA**

Introdução à nutrição no esporte. Metabolismo energético no exercício físico. Avaliação da composição corporal de atletas. Estresse oxidativo no esporte. Importância dos

macronutrientes na atividade física. Planejamento dietético para praticantes de exercício físico. Nutrição pré, durante e pós exercício. Hidratação. Recursos ergogênicos nutricionais.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. GROPPER, S.S; SMITH, J.L.; GROFF, J.L. Nutrição Avançada e metabolismo Humano. Editora CENGAGE. 2012. São Paulo.
2. MCARDLE, W. D.; KATCH, F.I. E KATCH, V.L. Nutrição para o Esporte e Exercício. Editora Guanabara Koogan S.A. 2011, Rio de Janeiro
3. TIRAPGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. Editora Atheneu. 2005. São Paulo.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. HIRSCHBRUCH, M.D. & Carvalho, J.R.de. Nutrição esportiva: uma visão prática. Barueri: Manole, 2008
2. ONG, T.P. & MORENO, F.S. Perspectivas de aplicação da biologia molecular na área de nutrição: nutrigenômica. Nutrição nas doenças Crônicas não-transmissíveis. L. Cuppari. São Paulo, Manole: 473-503. (2009).
3. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.
4. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2005.
5. CLARK, N. Guia de Nutrição Desportiva - Alimentação para uma Vida Ativa. 5 ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. ANDRIGHETTI, L.H. Farmacologia Aplicada à Nutrição e Interpretação de Exames Laboratoriais. 2 ed. Porto Alegre: Sagah, 2018.
2. MUTTONI, S. Nutrição na Prática Esportiva. Porto Alegre: Sagah, 2017.

### **NUT502 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ESPECIFICIDADES LOCORREGIONAIS I**

Atividade prática de estágio pertinente ao exercício da profissão de nutricionista em estabelecimentos conveniados de direito público ou privado em uma das áreas de atuação do nutricionista, segundo as especificidades locorregionais e de acordo com as demandas do mercado.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição, Editora Rubio; Edição: 1ª, 2012.
2. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição moderna de Shills na saúde e na doença. 11 ed. São Paulo: Manole, 2016.
3. KAC, G., SICHIERI, R., GIGANTE, D.P., (orgs) - Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/ Editora Atheneu, 2008.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.
2. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2005.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária a Saúde. Departamento de Promoção a Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.
4. ROSA, C. O. B., MONTEIRO, M. R. P. Unidades Produtoras De Refeições: Uma Visão Prática. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

5. ZANELLA, L. C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha LTDA, 2007.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. Conselho Regional de Nutricionistas 9ª região - CRN-9. Legislação. Código de Ética do Nutricionista. Disponível em <http://crn9.org.br/>
2. LIMA, V.C.O. de; NETO, P.G.L.; BECK, B.D.; MUTTONI, S.M.P.; GIBBERT, L. Nutrição clínica [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
3. MUTTONI, S. Administração de serviços de alimentação (Recurso eletrônico). Porto Alegre: Editora Sagah, 2017.

#### **EXT006 - ATIVIDADES EXTENSIONISTAS**

Desenvolvimento de Projetos de Extensão para intervenções em realidades locais e aplicação prática dos conhecimentos construídos nas disciplinas do curso. Troca e construção conjunta de conhecimentos junto à comunidade loco-regional, alinhadas à Política de Extensão da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga. Desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Resolução CNE/ CES Nº XXX, Brasília, 07 de novembro de 2001. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>.
2. BRASIL. Ministério da Educação Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília, 2018. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192).
3. FACULDADE DINÂMICA DO VALE DO PIRANGA – FADIP. Políticas Institucionais e Ações Acadêmico-Administrativas para a Extensão. Coordenação de Extensão da Faculdade Dinâmica – FADIP. Ponte Nova: FADIP, 2020. Disponível em: <http://www.faculadadedinamica.com.br/extensao-e-cultura/>. Acesso em: 07/08/2020.
4. FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Pesquisa Indicadores Brasileiros de Extensão Universitária: Relatório Final. Fórum de Pró-Reitores das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras. Setembro de 2017. Disponível em: [https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio\\_Final\\_IBEU.pdf](https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio_Final_IBEU.pdf)
5. RIBEIRO, Raimunda da Cunha; Magalhães, Antônio M. Política de responsabilidade social na universidade: conceitos e desafios. Educação, Sociedade & Cultura, nº 42, 2014, 133-156. Disponível em: [https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42\\_10RaimundaRibeiro.pdf](https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42_10RaimundaRibeiro.pdf). Acesso em 18 de fevereiro de 2019.
6. SANTOS, Boaventura de Souza. Universidade do Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade. São Paulo: Cortez.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição moderna na saúde e na doença - Shils 2 volumes, 9 ed, 2002.
2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.

3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Coordenação Geral da política de Alimentação e Nutrição.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
5. LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas do ensino. São Paulo: Livraria Editora Varela, 2005. 153 p.
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Caderno de educação popular e saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 160 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
7. GALISA, M.; NUNES, A. P.; GARCIA, L. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. 1. Ed. São Paulo: Roca, 2014.
8. PINHEIRO et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.
9. PHILIPPI, S. T. *Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição*. Ed. Manole, 2014, edição: 2ª.
10. FRANCO, G. *Tabela de Composição Química dos Alimentos*. 9a edição. 2005. Editora: Atheneu.
11. CARUSO, L.; GALANTE, A. P.; ROSSI, L. *Avaliação Nutricional: Novas perspectivas*. São Paulo: Roca, 2009. 732p.
12. FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; Martini, L. A. *Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicos*. São Paulo: Manole, 2005. 350p.
13. VASCONCELLOS, F. de A. *Avaliação nutricional para coletividades*. Florianópolis: UFSC, 2000. 186p.3.

## 7º PERÍODO

### **NUT102 – EPIDEMIOLOGIA**

Introdução ao estudo de Epidemiologia. Epidemiologia e saúde. Transição demográfica e epidemiológica. Políticas de saúde no Brasil. Modelos assistenciais em saúde. O processo saúde-doença. Indicadores de saúde. Padrões de distribuição de doenças. Sistemas de informação em saúde. Vigilância epidemiológica, sanitária e ambiental. Programas especiais de saúde. Métodos epidemiológicos descritivos e analíticos.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ALMEIDA FILHO, Naomar de. Epidemiologia & saúde fundamentos, métodos e aplicações. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2011.
2. PEREIRA, Mauricio Gomes. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 2010.
3. ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar; TAMBELLINI, Anamaria Testa (Org.) et al . Epidemiologia & saúde . 7. e d . Rio de Janeiro : Medbook ,2013.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. FLETCHER, Robert H.; Fletcher, Suzanne W.; Fletcher, Grant S. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. Porto Alegre: Artmed, 2014.
2. ALMEIDA FILHO, Naomar; ROUQUAYROL, Maria Zélia. Introdução à epidemiologia. 4 ed . rev. e ampl. Rio de Janeiro: MEDSI, c2006.
3. PEREIRA, Maurício Gomes. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2002.

## **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. MARTINS, Amanda de Ávila Bicca; TEIXEIRA, Deborah; BATISTA, Bruna Gerardon; STEFFENS, Daniela. Epidemiologia [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
2. ROTHMAN, Kenneth; GREENLAND, Sander; LASH, Timothy. Epidemiologia moderna [recurso eletrônico]. 3. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

## **NUT206 – SOCIOANTROPOLOGIA**

Apresentar aos discentes as principais discussões que permeiam as Ciências Sociais, especialmente em relação aos objetos da Sociologia e da Antropologia, abordando seus conceitos clássicos, seu processo de emergência enquanto campos do conhecimento científico e sua relação com a área da Saúde. Discutir os conceitos básicos da teoria antropológica tais como cultura, sociedade e indivíduo; diversidade e relativismo cultural; fundamento simbólico da vida social. Conceitos clássicos da sociologia, tais como estrutura e organização social; instituições sociais; desigualdades e direitos humanos; globalização; movimentos sociais e ação coletiva. Princípios gerais de antropologia e sociologia da saúde: a construção social do corpo, da enfermidade e das estratégias terapêuticas. Relações entre medicina oficial e medicina popular: aspectos da integração da clientela aos sistemas de saúde. Medicina popular no Brasil: concepções populares sobre doença e cura; religião, enfermidade e processos terapêuticos. Educação das relações étnico-raciais e ensino de história e cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena.

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. GIDDENS, Anthony. Sociologia. Tradução de Ronaldo Cataldo Costa. 6ª ed. Porto Alegre: Penso, 2012.
2. LAPLANTINE, F. Aprender antropologia. São Paulo: Brasiliense, 2005.
3. QUINTANEIRO, T.; BARBOSA, M. L. de O.; OLIVEIRA, M. G. M. de. Um Toque de Clássicos. 2. ed. rev. e amp. Belo Horizonte: UFMG, 2002.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ALVES, P. C.; RABELO, M. C. (orgs). Antropologia da saúde: traçando identidade e explorando fronteiras[online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ; Rio de Janeiro: Editora RelumeDumará, 1998. Disponível em: <https://pt.scribd.com/doc/124925286/Antropologia-da-saude-tracando-identidade-e-explorando-fronteiras>
2. AYRES, J. R. C. M. “A doença na sociedade como entidade e como processo - subsídios para pensar a epidemiologia”. In: Saúde e Sociedade, 2 (2):135-62,1993. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/sausoc/v2n2/06.pdf>
3. BASQUES, Messias. “Versos que curam: etnografia dos saberes de cura numa poética-visual”. In: RECIIS – Revista Eletrônica de Comunicação, Informação e Inovação em Saúde. Rio de Janeiro, v.3, n.2, p.41-46, jun., 2009. Disponível em: <http://www.reciis.icict.fiocruz.br/index.php/reciis/article/view/253/271>
4. BRASIL. Fundação Nacional de Saúde. Política Nacional de atenção à saúde dos povos indígenas. 2ª edição. Brasília: Ministério da Saúde. Fundação Nacional de Saúde, 2002.
5. BRASIL. Fundação Nacional de Saúde. Política Nacional de saúde integral da população negra: uma política do SUS. 2ª edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

## **NUT315 - TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO**

Abordagem de temas e conteúdos emergentes ou indicados pelo corpo discente para atender particularidade e/ou interesses na área da Nutrição, tais como Nutrição e Metabolismo, Recursos Computacionais em Nutrição, Tópicos Avançados em Nutrição, Meio

Ambiente e Sustentabilidade na Gestão da Alimentação, Genômica Nutricional, Microbiota e Saúde Intestinal, Alimentos Funcionais, entre outros como libras, português instrumental, etc, além de permitir a flexibilização da estrutura curricular do curso.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. Accioly, E.; Saunders, C; Lacerda, EMA. (coord). Nutrição em Obstetrícia e pediatria. 2ª ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica. Guanabara Koogan, 2009.
2. Behrman R ; kliegman R; Jenson H. Nelson: Tratado de Pediatria; 16ª ed.. Rio de Janeiro: Ganabara Koogan, 2002. 2352p.
3. Junior, MT. e Tannuri U. Suporte Nutricional em Pediatria. São Paulo: Ed. Atheneu, 1994.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. Brasil. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2019. 265 p
2. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença - Shils 2 volumes, 9 ed, 2002.
3. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause:alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.
4. Palmas, D.; Escrivão, M.A.M.S.; Oliveira, F.L.C. Nutrição clínica na infância e adolescência. Ed. Manole, 2009.
5. Weffort, V.R.S.; Lamounier, J.A. Nutrição em pediatria: do neonatologia à adolescência. 2ª ed. Ed. Manole, 2017.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. Diretrizes e Consensos relacionados às doenças discutidas na disciplina.
2. LIMA, V.C.O. de; NETO, P.G.L.; BECK, B.D.; MUTTONI, S.M.P.; GIBBERT, L. Nutrição clínica [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
3. MUTTONI, S. Patologia da nutrição e dietoterapia [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2017.

### **NUT318 - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III**

Fisiopatologia e conduta dietética no estresse fisiológico e nas doenças neuropsíquicas. Fisiopatologia e conduta dietética nos distúrbios alimentares. Fisiopatologia e conduta dietética nas alergias alimentares. Fisiopatologia da nutrição e dietoterapia na Síndrome da Imunodeficiência Adquirida - AIDS. Fisiopatologia e condutas dietéticas nos erros inatos do metabolismo.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença - Shils 2 volumes, 9 ed, 2002.
2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.
3. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2005.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M. B.; SÁ, N. G. Nutrição: conceitos e aplicações. São Paulo: MBooks, 2007.
2. MARTINS, S. Protocolo brasileiro de dietas - erros inatos de metabolismo. Editora Segmento Farma, 2007.

3. SILVA, M. C. S; MURA, J. D. P. Alimentação, Nutrição & Dietoterapia. São Paulo, Editora Roca, 2ª edição, 2011.
4. DAVID, Cid Marcos. *Terapia nutricional no paciente grave*. Rio de Janeiro: Revinter, c2001. 244 p.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. MUTTONI, S. Patologia da Nutrição e Dietoterapia. 1 ed. Porto Alegre: Sagah, 2017.
2. LIMA, V.C.O.; NETO, P.G.L.; BECK, B.D; MUTTONI, S.M.P; GIBBERT, L. Nutrição Clínica. 1 ed. Porto Alegre: Sagah, 2018.

#### **NUT320 - TRABALHO DE CONCLUSÃO CURSO II**

Redação da Monografia. Elaboração e depósito da primeira versão. Defesa. Entrega da versão final.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ANDRADE, M. M. *Introdução à Metodologia do Trabalho Científico*. 9 ed. São Paulo: Atlas, 2009.
2. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. *Metodologia Científica*. 5. 160d. São Paulo: Atlas, 2007.
3. ALMEIDA, R. O.; SANTOS, E. M. M. *O Trabalho de conclusão de curso (TCC): planejamento, execução e redação da monografia*. Salvador: UNYAHNA, Quarteto, 2003..

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. DEMO, P. *Metodologia Científica em ciências sociais*. 3 ed. São Paulo: Atlas, 1995.
2. DIEHL, A. A.; TATIM, D. C. *Pesquisa em ciências sociais aplicadas: métodos etécnicas*. São Paulo: Prentice Hall, 2004.
3. GOLDENBERG, M. *A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais*. 6 ed. Rio de Janeiro: Record, 2004
4. GIL, A. C. *Como elaborar projetos de pesquisa*. 4. 160d. São Paulo: Atlas, 2009.
5. MINAYO, M. C. S. (org.) *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*, 22 ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/sites/entrez?cm>

#### **NUT404 - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

Higiene, limpeza e sanitização na indústria de alimentos. Fundamentos da Tecnologia de Alimentos. Métodos de Conservação de Alimentos. Revisão de Microbiologia de Alimentos. Tecnologia de Produtos de Origem Animal: Leite, Carnes e derivados. Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal: Cereais. Frutas, legumes e hortaliças; Óleos e gorduras. Alterações dos constituintes dos alimentos frente ao processamento. Embalagens de Alimentos. Aditivos alimentares.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
2. RIBEIRO, E. P., SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Blücher, 2007
3. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.



#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 3. ed. Viçosa: Ed. UFV.
2. CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas: Ed. UNICAMP, 2003.
3. EDGARD, B. Biotecnologia Industrial: Processos fermentativos e enzimáticos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. Vol. 3
4. FRANCO, G. Tabela de composição química de alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
5. TORTORA, G. J., FUNKE, B. R., CASE, C. L. Microbiologia. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. São Paulo, 2006. Disponível em: <[http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com\\_remository&Itemid=20&func=select&orderby=2](http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com_remository&Itemid=20&func=select&orderby=2)>.
2. Nepa - Unicamp Tabela brasileira de composição de alimentos (TACO). Campinas: Nepa-Unicamp, 2004. Disponível em: <<http://www.unicamp.br/nepa/taco>>.
3. Revista de Nutrição da Puccamp. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_serial&pid=1415-5273&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1415-5273&lng=pt&nrm=iso)>.
4. Revista do Instituto Adolfo Lutz. Disponível em: <[http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_serial&pid=0073-9855&lng=pt](http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0073-9855&lng=pt)>.
5. Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos - TBCA - 7 . 1. Disponível em: <<http://www.tbca.net.br/>>.
6. <https://wp.ufpel.edu.br/nutricaoobromatologia/>
7. <https://www.embrapa.br/acre/laboratorio-de-bromatologia>
8. <https://www.sbcta.org.br/>
9. <http://www.cena.usp.br/irradiacao-alimentos-radioentomologia>
10. <https://www.gov.br/pt-br/orgaos/ministerio-da-agricultura-pecuaria-e-abastecimento>
11. <https://www.gov.br/anvisa/pt-br>

#### **NUT405 - MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS**

Qualidade sanitária dos alimentos, com ênfase nos perigos biológicos. Microrganismos importantes em alimentos e fatores envolvidos no seu crescimento. Indicadores da avaliação microbiológica de alimentos. Principais vias de contaminação biológica e química dos diversos grupos de alimentos e medidas de prevenção. O sistema de Análise de Perigos e Pontos críticos de Controle. Epidemiologia das doenças transmitidas por água e alimentos e a intervenção do nutricionista em nível individual e coletivo. O sistema de vigilância sanitária.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p.
2. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001. 629p.
3. SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Segurança básica dos alimentos para profissionais de saúde. São Paulo: Roca, 2002. 128 p.
2. SILVA, Neusely da. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 3ª Edição, São Paulo: Varela, 2007.

3. Resolução - RDC N°-216,15 de setembro de 2004.,16 de setembro 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação a fiscalização da vigilância sanitária
4. FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Artmed Editora, 2002, 424p
5. TORTORA, G. J. Microbiologia (Recurso Eletrônico), 12º ed., Porto Alegre: ARTMED, 2017.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. [http://pronatec.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2013/06/Microbiologia\\_dos\\_Alimentos.pdf](http://pronatec.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2013/06/Microbiologia_dos_Alimentos.pdf)
2. TORTORA, GERARD J. Microbiologia (recurso eletrônico)/ Gerard J. Tortora Berdell R. Funke, Christine I.; Tradução: Danielle Soares de Oliveira Daian, Luis Fernando Marques Dorvillé; Revisão técnica: Flávio Guimarães da Fonseca, Ana Paula Guedes Frazzon, Jeverson Frazzon. – 12 ed. – Porto Alegre: Artmed, 2017.

#### **NUT503 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ESPECIFICIDADES LOCORREGIONAIS II**

Atividade prática de estágio pertinente ao exercício da profissão de nutricionista em estabelecimentos conveniados de direito público ou privado em uma das áreas de atuação do nutricionista, segundo as especificidades locorregionais e de acordo com as demandas do mercado.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição, Editora Rubio; Edição: 1ª, 2012.
2. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição moderna de Shills na saúde e na doença. 11 ed. São Paulo: Manole, 2016.
3. KAC, G., SICHIERI, R., GIGANTE, D.P., (orgs) - Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/ Editora Atheneu, 2008.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.
2. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2005.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária a Saúde. Departamento de Promoção a Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.
4. ROSA, C. O. B., MONTEIRO, M. R. P. Unidades Produtoras De Refeições: Uma Visão Prática. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
5. ZANELLA, L. C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha LTDA, 2007.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. Conselho Regional de Nutricionistas 9ª região - CRN-9. Legislação. Código de Ética do Nutricionista. Disponível em <http://crn9.org.br/>
2. LIMA, V.C.O. de; NETO, P.G.L.; BECK, B.D.; MUTTONI, S.M.P.; GIBBERT, L. Nutrição clínica [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
3. MUTTONI, S. Administração de serviços de alimentação (Recurso eletrônico). Porto Alegre: Editora Sagah, 2017.

#### **EXT007 - ATIVIDADES EXTENSIONISTAS**

Desenvolvimento de Projetos de Extensão para intervenções em realidades locais e aplicação prática dos conhecimentos construídos nas disciplinas do curso. Troca e construção conjunta de conhecimentos junto à comunidade loco-regional, alinhadas à Política de Extensão da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga. Desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Resolução CNE/ CES Nº XXX, Brasília, 07 de novembro de 2001. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>.
2. BRASIL. Ministério da Educação Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília, 2018. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192).
3. FACULDADE DINÂMICA DO VALE DO PIRANGA – FADIP. Políticas Institucionais e Ações Acadêmico-Administrativas para a Extensão. Coordenação de Extensão da Faculdade Dinâmica – FADIP. Ponte Nova: FADIP, 2020. Disponível em: <http://www.faculdadedinamica.com.br/extensao-e-cultura/>. Acesso em: 07/08/2020.
4. FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Pesquisa Indicadores Brasileiros de Extensão Universitária: Relatório Final. Fórum de Pró-Reitores das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras. Setembro de 2017. Disponível em: [https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio\\_Final\\_IBEU.pdf](https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio_Final_IBEU.pdf)
5. RIBEIRO, Raimunda da Cunha; Magalhães, Antônio M. Política de responsabilidade social na universidade: conceitos e desafios. Educação, Sociedade & Cultura, nº 42, 2014, 133-156. Disponível em: [https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42\\_10RaimundaRibeiro.pdf](https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42_10RaimundaRibeiro.pdf). Acesso em 18 de fevereiro de 2019.
6. SANTOS, Boaventura de Souza. Universidade do Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade. São Paulo: Cortez.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição moderna na saúde e na doença - Shils 2 volumes, 9 ed, 2002.
2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Coordenação Geral da política de Alimentação e Nutrição.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
5. LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas do ensino. São Paulo: Livraria Editora Varela, 2005. 153 p.
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Caderno de educação popular e saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 160 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
7. GALISA, M; NUNES, A. P.; GARCIA, L. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. 1. Ed. São Paulo: Roca, 2014.
8. PINHEIRO et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.

9. PHILIPPI, S. T. *Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição*. Ed. Manole, 2014, edição: 2ª.
10. FRANCO, G. *Tabela de Composição Química dos Alimentos*. 9ª edição. 2005. Editora: Atheneu.
11. CARUSO, L.; GALANTE, A. P.; ROSSI, L. *Avaliação Nutricional: Novas perspectivas*. São Paulo: Roca, 2009. 732p.
12. FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; Martini, L. A. *Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicas*. São Paulo: Manole, 2005. 350p.
13. VASCONCELLOS, F. de A. *Avaliação nutricional para coletividades*. Florianópolis: UFSC, 2000. 186p.3.

## 8º PERÍODO

### NUT207 - LIBRAS

Aspectos históricos da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS). Fundamentos gramaticais da LIBRAS. A comunicação por LIBRAS e o trabalho em saúde: atenção, educação e gestão. Medicina, arte e as linguagens e tecnologias de comunicação.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. BRANDÃO, F. *Dicionário Ilustrado de Libras – Língua Brasileira de Sinais*. São Paulo: Global, 2011.
2. QUADROS, R. M. *Língua de Herança: Língua Brasileira de Sinais*. 1. ed. Porto Alegre: Penso, 2017.
3. QUADROS, R. M.; STUMPF, M. R.; LEITE, T. A. *Estudos da Língua Brasileira de Sinais I. v. 1*. Florianópolis, Ed. Insular, 2013.
4. SOUZA, M. F. N. S., et al. Principais dificuldades e obstáculos enfrentados pela comunidade surda no acesso à saúde: uma revisão integrativa de literatura. *Revista CEFAC*, v. 19, n. 3, p. 395-405, 2017. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rcefac/v19n3/1982-0216-rcefac-19-03-00395.pdf>>

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. CHAVEIRO, N., et al. Instrumentos em Língua Brasileira de Sinais para avaliação da qualidade de vida da população surda. *Revista de Saúde Pública*, v. 47, n. 3, p. 616-623, 2013. Disponível em: <<https://www.scielosp.org/article/rsp/2013.v47n3/616-623/pt/>>
2. CHAVEIRO, N., PORTO, C. C.; BARBOSA, M. A. Relação do paciente surdo com o médico. *Revista Brasileira de Otorrinolaringologia*, v. 75, n. 1, p.147-150, 2009. Disponível em: <<http://www.redalyc.org/pdf/3924/392437881023.pdf>>
3. FONSECA, S. R.; FONTES, A. B. A. L.; FINGER, I. Construção de uma tarefa de reconhecimento de tradução Libras-Português: considerações metodológicas. *Letras Hoje*, v. 53, n. 1, p. 89-99, 2018. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/lh/v53n1/0101-3335-letras-53-01-0089.pdf>>
4. LOPES, M. C; et al. *Cultura Surda & Libras*. São Leopoldo: Editora Unisinos, 2012.
5. QUADROS, R. M. *Estudos Surdos*. Petrópolis, RJ: Arara Azul, 2006.

#### BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:

1. <https://faculdadedinamica.i10bibliotecas.com.br/>

### NUT504 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL

Capacitar estudantes do curso de Graduação em Nutrição, através da prática de estágios de Nutrição em Saúde Pública, que podem ser desenvolvidas em Instituições de educação e de Saúde, ou outras instituições sociais, e em projetos de Extensão Comunitária, ressaltando a importância do domínio das técnicas disponíveis e de articulação efetiva com equipes interdisciplinares e organizações comunitárias.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. Guia Alimentar da População Brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.
2. KAC, G., SICHIERI, R., GIGANTE, D.P., (orgs) - Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/ Editora Atheneu, 2008.
3. VASCONCELOS, F.A.G. Avaliação nutricional de coletividades: textos de apoio didático Florianópolis. 4ª edição Ed. da UFSC, 2007.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. MONTEIRO, C.A. Velhos e novos males da saúde no Brasil – A Evolução do País e de suas Doenças. São Paulo, Hucitec, 2006.
2. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. OMS. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report of the WHO Expert Committee WHO Technical Report Series nº 854. Genebra, 1995.
3. SAWAYA, A.L. (org.) Desnutrição urbana no Brasil: em um período de transição. São Paulo, Cortez, 1997.
4. SICHIERI, R. Epidemiologia da obesidade. Coleção Saúde & Sociedade. EDUERJ, Rio de Janeiro, 1998.
5. VASCONCELOS, F. A. G. . A inserção do nutricionista no Sistema Único de Saúde. In: José Augusto Taddei; Regina Maria Ferreira Lang; Giovana Longo Silva; Maysa Helena de Aguiar Loto. (Org.). Nutrição em Saúde Pública. 1 ed. Rubio: Rio de Janeiro, 2011, v. 1, p. 423-435.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Coordenação Geral da política de Alimentação e Nutrição.
2. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
3. SANTA`ANNA, L. C. Alimentação e nutrição para o cuidado (recurso eletrônico). Lina Cláudia Sant`Ana, Pamela Catiúscia Rodrigues Martins– Porto alegre: SAGAH, 2018
4. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política nacional de alimentação e nutrição. 2ª Ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003. 48p. – (Série B. Textos Básicos de Saúde).
5. STARFIELD, B. Atenção primária: equilíbrio entre necessidades de saúde, serviços e tecnologia. Brasília: UNESCO, Ministério da Saúde, 2002. 726 p.

#### **NUT505 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Apresentação dos estagiários à Unidade de Alimentação e Nutrição: conhecimento do processo organizacional e administrativo do Serviço. Levantamento e análise dos fatores intervenientes no planejamento do serviço. Programa de Alimentação do Trabalhador. Produção de refeições e fluxo de distribuição dos alimentos. Previsão e controle dos recursos materiais, humanos e financeiros. Acompanhamento do processo de produção e distribuição das refeições. Sistema de Controle de Qualidade. Sustentabilidade em UAN.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Editora Rubio; Edição: 1ª, 2012
2. ROSA, C. O. B., MONTEIRO, M. R. P. Unidades Produtoras De Refeições: Uma Visão Prática. Editora Rubio; Edição: 1ª; 2014, 376 p.
3. ZANELLA, L. C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Editora Metha LTDA, 2007.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 3.ed. Florianópolis: Insular, 2009. 135p.
2. MANZALLI, P. V. Manual para serviços de alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde. São Paulo: Editora Metha LTDA, 2010.
3. ORNELAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
4. ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 10 ed. São Paulo: ABERC, 2013. 225 p.
5. MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: Planejamento e administração. Editora Manole; Edição: Edição revisada e atualizada, 2014.

#### **NUT506 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA**

Atuar em serviços de nutrição clínica hospitalar que permitam a sistematização e a consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes concernentes à prática profissional do nutricionista clínico.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição moderna na saúde e na doença - Shils 2 volumes, 9 ed, 2002.
2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.
3. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2005.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. OLIVEIRA, A.M. de; SILVA, F.M. Dietoterapia nas doenças do adulto. Rúbio, 2018.
2. RIELLA, M.C.; MARTINS, C.M. Nutrição e o rim. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 396p
3. WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2017
4. DAVID, Cid Marcos. Terapia nutricional no paciente grave. Rio de Janeiro: Revinter, c2001. 244 p.
5. CINTRA, Dennys E.; ROPELLE, Eduardo R.; PAULI, José R. Obesidade e diabetes: fisiopatologia e sinalização celular. São Paulo: SARVIER, 2011.

#### **BIBLIOGRAFIA SUPLEMENTAR:**

1. Diretrizes e Consensos relacionados às doenças discutidas na disciplina.
2. LIMA, V.C.O. de; NETO, P.G.L.; BECK, B.D.; MUTTONI, S.M.P.; GIBBERT, L. Nutrição clínica [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
3. MUTTONI, S. Patologia da nutrição e dietoterapia [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2017.

#### **EXT008 - ATIVIDADES EXTENSIONISTAS**

Desenvolvimento de Projetos de Extensão para intervenções em realidades locais e aplicação prática dos conhecimentos construídos nas disciplinas do curso. Troca e construção conjunta de conhecimentos junto à comunidade loco-regional, alinhadas à Política de Extensão da Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga. Desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Resolução CNE/ CES Nº XXX, Brasília, 07 de novembro de 2001. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>.
2. BRASIL. Ministério da Educação Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília, 2018. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192).
3. FACULDADE DINÂMICA DO VALE DO PIRANGA – FADIP. Políticas Institucionais e Ações Acadêmico-Administrativas para a Extensão. Coordenação de Extensão da Faculdade Dinâmica – FADIP. Ponte Nova: FADIP, 2020. Disponível em: <http://www.faculdadedinamica.com.br/extensao-e-cultura/>. Acesso em: 07/08/2020.
4. FORPROEX. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Pesquisa Indicadores Brasileiros de Extensão Universitária: Relatório Final. Fórum de Pró-Reitores das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras. Setembro de 2017. Disponível em: [https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio\\_Final\\_IBEU.pdf](https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Relatorio_Final_IBEU.pdf)
5. RIBEIRO, Raimunda da Cunha; Magalhães, Antônio M. Política de responsabilidade social na universidade: conceitos e desafios. Educação, Sociedade & Cultura, nº 42, 2014, 133-156. Disponível em: [https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42\\_10RaimundaRibeiro.pdf](https://www.fpce.up.pt/ciie/sites/default/files/ESC42_10RaimundaRibeiro.pdf). Acesso em 18 de fevereiro de 2019.
6. SANTOS, Boaventura de Souza. Universidade do Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade. São Paulo: Cortez.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição moderna na saúde e na doença - Shils 2 volumes, 9 ed, 2002.
2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Coordenação Geral da política de Alimentação e Nutrição.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
5. LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas do ensino. São Paulo: Livraria Editora Varela, 2005. 153 p.
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Caderno de educação popular e saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 160 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
7. GALISA, M; NUNES, A. P.; GARCIA, L. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. 1. Ed. São Paulo: Roca, 2014.
8. PINHEIRO et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.

9. PHILIPPI, S. T. *Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição*. Ed. Manole, 2014, edição: 2ª.
10. FRANCO, G. *Tabela de Composição Química dos Alimentos*. 9a edição. 2005. Editora: Atheneu.
11. CARUSO, L.; GALANTE, A. P.; ROSSI, L. *Avaliação Nutricional: Novas perspectivas*. São Paulo: Roca, 2009. 732p.
12. FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; Martini, L. A. *Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicas*. São Paulo: Manole, 2005. 350p.
13. VASCONCELLOS, F. de A. *Avaliação nutricional para coletividades*. Florianópolis: UFSC, 2000. 186p.3.