

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Faculdade UNISUL de
Florianópolis

Florianópolis, 2023.

1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

A Faculdade UNISUL de Florianópolis foi criada em 1998, com a denominação de Centro de Educação Superior UNICA, como um setor de atividade da sua mantenedora, a Fundação de Estudos Superiores de Administração e Gerência - Fundação ESAG, com a finalidade de atuação no ensino superior. A mantida não tem personalidade jurídica própria, sendo uma das atividades exercidas pela Fundação ESAG. Através da Portaria nº 104/1998, de 12/02/1998, publicada no Diário Oficial de 16/02/1998, deu-se a autorização por parte do Ministério da Educação do seu primeiro curso, o curso de Tecnólogo em Automação de Escritório e Secretariado, tendo a mesma portaria credenciado o Centro de Educação Superior para oferecimento de cursos de graduação, curso aquele que teve início em 2 de agosto de 1998. A mesma edição do Diário Oficial da União publicou a autorização do curso de bacharelado em Administração, com as habilitações em Marketing, Comércio Exterior, Gestão da Informação e Turismo e Hotelaria.

Ao iniciar suas atividades, a Instituição dispunha de apenas um prédio com salas de aula, além de espaços para as demais atividades de apoio. Em 2002, ainda, foi inaugurado mais um prédio denominado de bloco 2 para o qual foram transferidas algumas atividades que aconteciam inicialmente no bloco 1.

A primeira turma de graduados da Instituição concluiu seu curso no primeiro semestre de 2001 e era do curso de Tecnólogo em Automação de Escritórios e Secretariado. Com o reconhecimento do curso, a denominação do mesmo foi alterada para Curso Superior de Tecnologia em Automação de Serviços Executivos. O curso, que cumpriu uma função importante no início das atividades do Centro de Educação Superior UNICA, foi extinto a pedido da Instituição.

Em 2003, a Fundação ESAG efetuou uma aliança estratégica com a Sociedade Educacional de Santa Catarina - SOCIESC, uma entidade educacional privada, sem fins lucrativos, com mais de quarenta anos de experiência em educação e sede em Joinville. A partir deste momento, a SOCIESC assumiu a gestão da Instituição em conjunto com outros cursos superiores e de ensino médio e técnico. Aos poucos, esta parceria ampliou-se, tendo a SOCIESC se tornado a responsável pelo gerenciamento das atividades da Instituição, e dado entrada no Ministério da Educação do pedido de transferência de manutenção.

No segundo semestre de 2005, a SOCIESC foi a primeira instituição no Brasil a firmar uma parceria com a Fundação Getúlio Vargas (FGV), sendo que em 2006 o Centro de Educação Superior UNICA foi credenciado por intermédio de sua mantenedora junto a esta instituição (FGV), passando a oferecer, a partir do primeiro semestre, o curso de graduação em Administração com certificação FGV.

Em 2007 foi credenciado pelo MEC o Instituto Superior Tupy de Florianópolis, mantido pela SOCIESC, através da Portaria nº 474, de 18 de maio de 2007, publicada no DOU de 21 de Maio de 2007, Seção 1, pág. 7, instituição esta destinada a oferta do curso de Bacharelado em Engenharia de Produção, autorizado pela Portaria MEC nº 418 de 18/05/2007 (DOU 21/05/2007).

O pedido de unificação de mantidas, foi protocolado em 2008 no MEC, e foi concluído em 2010 foi publicada a Portaria nº 1.028, de 17 de agosto de 2010, no D.O.U. Nº 158, de 18/08/2010, seção 1, pág. 15, unificando o Instituto Superior Tupy de Florianópolis com o Centro de Educação Superior UNICA, tendo sido absorvido o curso de Engenharia de Produção, único curso da instituição incorporada.

Em 12 de agosto de 2013, o Centro de Educação Superior UNICA teve oficialmente sua denominação alterada para Faculdade SOCIESC por meio da Portaria nº 384, de 9 de agosto de 2013, publicada no D.O.U. Nº 154, de 12/08/2013, seção 1, pág. 12.

No final do ano de 2015, a Faculdade SOCIESC incorporou-se, através de sua mantenedora SOCIESC à Anima Educação visando ser a mais importante marca do segmento educacional da região Sul do Brasil, procurando expandir as atividades da SOCIESC com abertura de outras unidades, além de ampliar a gama de cursos oferecidos para todas as áreas do conhecimento. A partir desta incorporação, tanto a SOCIESC quanto a Anima estão na parte mais elevada do ranking de qualidade de seus cursos no contexto nacional.

Em face da expansão de seu portfólio de curso, a instituição observou a necessidade de ampliar sua região de abrangência e optou por abrir uma nova unidade na região continental da cidade, desta forma, em fevereiro de 2019 foi inaugurado o campus Continente, situado à Av. Governador Ivo Silveira, 3775 – bairro Capoeiras.

Em 2021, a partir da integração da marca UNISUL à Anima Educação, a instituição passou por um processo de replanejamento das atividades e com isto, visando um

melhor posicionamento estratégico na região. A Faculdade SOCIESC teve oficialmente sua denominação alterada para Faculdade UNISUL de Florianópolis por meio da Portaria nº 058 de 12 de abril de 2021. Assim, além de sua atuação com cursos de graduação, possui também vários cursos de pós-graduação lato sensu, em convênio com a FGV, em andamento, tendo iniciado a oferta de cursos próprios a partir de 2011. Além disso, a Faculdade UNISUL de Florianópolis também atua em cursos de extensão, oferecendo anualmente diversos cursos na área de atuação da instituição.

Em 2022, foi registrado no sistema E-MEC sob nº 202204888 em 26/4/2022 o processo de Aditamento - Transferência de Manutenção, através do qual a Sociedade de Educação Superior e Cultura Brasil S.A., CNPJ nº 84.684.182/0001-57, sede a manutenção da instituição para o IEDUC - Instituto de Educação e Cultura S/A, CNPJ nº 08.446.503/0001-05, NIRE 31300029077 instituição com sede na cidade de Belo Horizonte, estado de Minas Gerais, processo finalizado em 13/07/2022.

A Faculdade UNISUL de Florianópolis, tem sua sede, denominada como “campus Ilha”, situada a uma pequena distância das duas maiores instituições de ensino superior da capital que são a Universidade Federal de Santa Catarina e a Universidade do Estado de Santa Catarina. Isto produz uma grande sinergia em termos de infraestrutura pedagógica, principalmente no que tange a facilidades de utilização de bibliotecas e pela troca de experiências por parte do corpo docente e discente. A facilidade de locomoção entre essas três instituições faz com que a Faculdade UNISUL de Florianópolis tenha um corpo docente altamente qualificado.

As iniciativas da Faculdade UNISUL de Florianópolis estão sintonizadas com modelos acadêmicos preocupados com as transformações sociais motivadas pela exigência da globalização, da economia e dos constantes avanços tecnológicos. A tríade ensino, investigação científica e extensão é norteadora dos caminhos a serem trilhados pela Faculdade, sempre em defesa de um ensino que construa conhecimento, desenvolva ciência e enfatize o homem como a essência da tecnologia.

A Faculdade UNISUL de Florianópolis é o resultado e o início de um complexo movimento de mudanças, em que se mesclam as experiências – advindas dos padrões tradicionais de sua mantenedora – a ousadia em inovar e o comprometimento com a verdadeira revolução social e comportamental: a educação.

2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Curso: Nutrição
Grau: Bacharelado
Modalidade: Presencial
Duração do curso: 08 semestres
Prazo máximo para integralização do currículo: 12 semestres
Carga horária: 3.200 horas

3. PERFIL DO CURSO

3.1. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO

É nesse contexto descrito anteriormente que o curso de Nutrição da Faculdade UNISUL de Florianópolis está inserido. Com o objetivo de inserir no mercado de trabalho os recém-formados do ensino médio e a população da região, ou mesmo se manter como profissionais reconhecidos por seu talento diferenciado, através do reconhecimento através da qualificação profissional. Ainda que a missão das instituições de ensino superior não se restrinja à preparação para o mundo do trabalho, a formação profissional e cidadã de sujeitos capazes de responder às necessidades sociais do país deve sempre permanecer em seu horizonte.

A profissão da nutrição vem ganhando intensa diversificação e ampliação, no exercício de seis grandes áreas de acordo com a Resolução CFN N° 600, de 25 de fevereiro de 2018, do Conselho Federal de Nutricionistas: 1) Nutrição em Alimentação Coletiva; 2) Nutrição Clínica; 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 e 6) Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão. Essas grandes áreas ramificam-se em possibilidades diversificadas de atuação profissional.

É nesse movimento que será ofertado o curso de Nutrição como uma possibilidade real de levar os indivíduos a se colocarem de maneira crítica em relação à ingestão, à absorção e aos ganhos dos alimentos para a saúde e para o bem-estar físico, emocional e social. Uma alimentação saudável é primordial para a melhoria da qualidade de vida. É por isso que se faz necessário desenvolver profissionais atentos ao modelo de vida atual, com capacidade de atender às novas exigências do campo da Nutrição a partir de uma base sólida de conhecimento.

O nutricionista investiga e controla a relação do homem com o alimento para preservar sua saúde. Ele planeja, administra e coordena programas de alimentação e nutrição. Define cardápios, sugerindo pratos que supram as necessidades nutricionais dos clientes. Para garantir a qualidade do que vai ser consumido, seleciona os fornecedores, controla as matérias-primas e supervisiona a preparação dos alimentos, atentando para a higiene nos processos de estocagem e cocção e para o estado de conservação dos ingredientes.

Em uma sociedade onde é crescente a preocupação com o corpo, a estética, a saúde e a qualidade de vida, o campo profissional da Nutrição tem um aumento de demanda considerável. Seja para o atendimento hospitalar e terapêutico, seja para a atenção ao indivíduo que deseja levar uma vida mais saudável, seja para fins esportivos, o profissional graduado em Nutrição estará inserido em um mercado em crescimento e propício para absorver os novos profissionais. Assim, o curso de Nutrição buscará capacitar o aluno a melhorar a qualidade de vida e prevenir doenças de pessoas de todas as idades por meio de práticas saudáveis de alimentação.

4. FORMAS DE ACESSO

O acesso aos cursos superiores poderá ocorrer das seguintes formas: alunos calouros aprovados no vestibular, na seleção do Prouni ou usando a nota do Enem. Os cursos superiores são destinados aos alunos portadores de diploma de, no mínimo, ensino médio. A IES publicará o Edital do Vestibular, regulamentando o número de vagas ofertadas para cada um dos cursos, a data e o local das provas, o valor da taxa de inscrição, o período e o local de divulgação dos aprovados, além dos requisitos necessários para efetivação da matrícula. O edital contemplará também outras informações relevantes sobre os cursos e sobre a própria Instituição. Haverá, ainda, a possibilidade de Vestibular Agendado, processo seletivo em que o candidato poderá concorrer às vagas escolhendo a melhor data entre as várias oferecidas pela instituição.

O processo seletivo será constituído de uma prova de redação e de uma prova objetiva de conhecimentos gerais, composta por questões de múltipla escolha, nas áreas de Ciências da Natureza e Suas Tecnologias; Ciências Humanas e Suas Tecnologias; Matemática e Suas Tecnologias; e Linguagens, Códigos e Suas Tecnologias.

A prova de redação irá propor um tema atual a partir do qual serão verificadas as habilidades de produção de texto, raciocínio lógico, coerência textual, objetividade, adequação ao tema e aos objetivos da proposta, coerência, coesão, pertinência argumentativa, paragrafação, estruturação de frases, morfossintaxe, adequação do vocabulário, acentuação, ortografia e pontuação.

4.1. OBTENÇÃO DE NOVO TÍTULO

Na hipótese de vagas não preenchidas pelos processos seletivos, a Instituição poderá, mediante processo seletivo específico, aceitar a matrícula de portadores de diploma de curso de graduação, para a obtenção de novo título em curso de graduação preferencialmente de área compatível, nos termos da legislação em vigor.

4.2. MATRÍCULA POR TRANSFERÊNCIA

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei n. 9394/96), no artigo 49, prevê as transferências de alunos regulares, de uma para outra instituição de ensino, para cursos afins, na hipótese de existência de vagas e mediante processo seletivo. De acordo com as normas internas, a Instituição, no limite das vagas existentes e mediante processo seletivo, pode aceitar transferência de alunos, para prosseguimento dos estudos no mesmo curso ou em curso afim, ou seja, da mesma área do conhecimento, proveniente de cursos autorizados ou reconhecidos, mantidos por instituições de ensino superior, nacionais ou estrangeiras, com as necessárias adaptações curriculares, em cada caso.

Todas essas diretrizes valem para o curso e serão objeto de comunicação com o ingressante, pelo site institucional ou por comunicação direta.

5. OBJETIVOS DO CURSO

5.1. OBJETIVO GERAL

O objetivo geral do curso de Nutrição da Faculdade UNISUL de Florianópolis é formar nutricionistas generalistas, capazes de aplicar a ciência do movimento humano em todas as suas formas de expressão e potencialidades para a melhoria dos níveis de saúde e a qualidade de vida da população. Detentores de adequada fundamentação teórica, como base para uma ação competente, que inclua o conhecimento profundo nas grandes áreas de atuação e em todos os níveis de atenção à saúde e atendimento. Que se construam para os programas do ensino e pesquisa, possibilidades que gerem o desenvolvimento e a emancipação social, pautando sua conduta profissional por critérios humanísticos, bem como por referenciais éticos legais nos vários contextos de atuação; apto a atuar de forma integrada com as demais profissões, adaptável à dinâmica do mercado de trabalho; preparado para desenvolver ideias inovadoras e ações estratégicas, capazes de ampliar e aperfeiçoar sua área de atuação.

5.2. OBJETIVO ESPECÍFICO

Além do objetivo geral acima descrito, o curso conta ainda com os seguintes objetivos específicos que compreendem competências e especializações definidas pelo Núcleo Docente Estruturante do curso para cada uma das unidades curriculares que compõem a matriz do curso, em alinhamento as normativas do curso. Esse conjunto de objetivos envolve:

- Desenvolver a capacidade crítica e multidisciplinar sobre os fatores relevantes para a prevenção, promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos ou grupos nos diferentes sistemas de atenção à saúde e complexidades, compreendendo os princípios de universalidade, equidade e integralidade.
- Capacitar o estudante para atuar no processo de gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), utilizando os princípios da racionalidade, economicidade e sustentabilidade.

- Fomentar o acesso ao estudante à pesquisa e a extensão nas diferentes áreas do conhecimento levando em consideração as problemáticas e potencialidades locais e regionais.

6. PERFIL DO EGRESSO

Por perfil e competência profissional do egresso, entende-se:

Uma competência caracteriza-se por selecionar, organizar e mobilizar, na ação, diferentes recursos (como conhecimentos, saberes, processos cognitivos, afetos, habilidades, posturas) para o enfrentamento de uma situação-problema específica. Uma competência se desenvolverá na possibilidade de ampliação, integração e complementação desses recursos, considerando sua transversalidade em diferentes situações (BRASIL Inep, 2011, p. 22).

O curso almeja como perfil um profissional com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e Nutrição se apresentam fundamentais para prevenção, promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida.

Para a elaboração deste eixo educacional, foram consideradas as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de graduação em Nutrição, por meio da Resolução CNE/CNS nº 5, de 7 de novembro de 2001, além da Lei nº 8234, de 17/09/1991, que regulamenta a profissão do Nutricionista.

As Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino de Graduação em Nutrição definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas, estabelecidas pela Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, para aplicação em âmbito nacional na organização, desenvolvimento e avaliação dos projetos pedagógicos dos Cursos de Graduação em Nutrição das Instituições do Sistema de Ensino Superior.

A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

- 1) 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, sendo capaz de

- pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos.
- 2) 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.
 - 3) 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.
 - 4) 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.
 - 5) Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, 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 empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;
 - 6) 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 sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

A formação do nutricionista também tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:

- 1) Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- 2) Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

- 3) Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- 4) Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- 5) Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- 6) Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- 7) Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
- 8) Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
- 9) 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;
- 10) Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- 11) 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;
- 12) Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- 13) Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- 14) Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- 15) Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- 16) Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- 17) Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

- 18) A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

7. METODOLOGIAS DO ENSINO/APRENDIZAGEM

O currículo do Curso contempla novas ambientações e formas pedagógicas no processo de ensino-aprendizagem. Em termos didático-metodológicos de abordagem do conhecimento, isso significa a adoção de metodologias que permitem aos estudantes o exercício interdisciplinar permanente do pensamento crítico, da resolução de problemas, da criatividade e da inovação, articulado a um itinerário de formação flexível e personalizado.

No contexto da matriz curricular estão também previstos projetos ou trabalhos interdisciplinares, que abrangem atividades de diagnóstico e de propostas de intervenção que extrapole os limites da escola. As atividades pedagógicas proporcionam inclusive o alinhamento às necessidades e aos desejos dos estudantes, auxiliando-os na definição dos objetivos profissionais e pessoais que buscam alcançar, valorizando suas experiências e conhecimentos através de uma reformulação do seu papel como sujeitos da aprendizagem, com foco no desenvolvimento de sua autonomia.

A metodologia de ensino coloca ênfase nas metodologias ativas de aprendizagem¹ estimulando a participação do estudante nas atividades em grupo ou individuais, considerando-o como sujeito social, não sendo possível o trabalho sem a análise das questões históricas, sociais e culturais de sua formação. Nesse contexto, em uma abordagem interacionista, o estudante é visto como um ser ativo para conhecer, analisar, aprender e, por fim, desenvolver-se como autor de sua aprendizagem.

Didaticamente, com a adoção das metodologias ativas o curso conquista uma maior eficiência na atividade educativa, deslocando-se o papel do educador como um mediador que favorece, de forma ativa e motivadora, o aprendizado do estudante crítico-reflexivo.

As metodologias ativas contribuem para o desenvolvimento das competências e das habilidades necessárias ao egresso do curso, estimulando o pensamento crítico-reflexivo, o autoconhecimento e a autoaprendizagem. Para isso, estão no escopo o

¹ O papel positivo que exercem nas formas de desenvolver o processo de aprender tem sido o maior impulsionador de sua proliferação nos ambientes educacionais e o motivo central que levou a IES à sua incorporação.

uso de diversas metodologias ativas, como a sala de aula invertida (*flipped classroom*), a instrução por pares (*peer instruction*), o PBL (*project based learning e problem based learning*), o *storytelling*, dentre outras de acordo com as especificidades do curso e das Unidades Curriculares, havendo inclusive capacitações e programas de treinamento para os educadores.

Em suma, a abordagem didático-metodológica, no conjunto das atividades acadêmicas do curso, favorece o aprimoramento da capacidade crítica dos estudantes, do pensar e do agir com autonomia, além de estimular o desenvolvimento de competências e habilidades profissionais em um processo permanente e dinâmico, estabelecendo a necessária conexão reflexiva sobre si e sobre a realidade circundante, em específico com temas contemporâneos, como ética, sustentabilidade e diversidade cultural, étnico-racial e de gênero.

Estão inclusas dentro dessas metodologias, o ensino híbrido (*blended learning*), abordagem metodológica na qual estudantes e educadores desenvolvem interações tanto no ambiente presencial como no ambiente online. Assim, as atividades presenciais são complementadas pelas atividades *online* e vice-versa, e os objetivos são alcançados com a interação efetiva entre as duas formas de ensino. Essa modalidade permite maior flexibilidade, interação e colaboração entre os estudantes, maior acessibilidade e interatividade na disponibilização de conteúdos. Com a constante evolução das tecnologias digitais, as atividades *online* envolvem tanto momentos síncronos - que são gravados para que o aluno se aproprie das discussões quantas vezes quiser e no momento que lhe for mais apropriado - quanto assíncronos, além de utilizarem recursos tecnológicos que dão dinamismo às aulas e atividades.

A instituição tem a inovação como um de seus pilares e a entende como um processo contínuo e de construção coletiva que se concretiza em um currículo vivo e em movimento que, com o apoio das tecnologias, busca integrar as experiências da formação profissional àquelas oriundas da relação com o mundo fora da escola.

Sendo assim, no currículo do curso, a hibridez é entendida como uma forma de traduzir um importante princípio do seu currículo que é a integração. Nos currículos integrados às Unidades Curriculares, provocam um movimento de cooperação profissional e de integração de pessoas e saberes, que refletem nas diferentes

comunidades de aprendizagem, frequentadas pelos estudantes durante o seu percurso formativo, aproximando a experiência acadêmica da realidade social e profissional.

Como recursos de ensino-aprendizagem são utilizadas as salas de aula virtual do Ulife, um dos muitos ambientes do ciberespaço e pode ser utilizada como ferramenta para aulas síncronas e assíncronas das Unidades Curriculares Digitais, cursos e projetos de extensão, realização e eventos, *workshops*, dentre outras. Nela, os objetos físicos dão lugar aos recursos educacionais digitais. Temos, ainda, a sala de aula invertida, ou *flipped classroom*, onde os alunos estudam previamente o material organizado e indicado pelo educador no ambiente digital virtual para dar continuidade a aprendizagem em ambiente físico, onde nesse momento o educador orienta, esclarece dúvidas e propõe atividades e debates acerca do tema estudado.

Como ferramenta de desenvolvimento da metodologia de ensino híbrido, o Ulife é o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), ou *Learning Management System* (LMS), desenvolvido pelo grupo Ânima Educação, que propicia ao aluno acessibilidade aos materiais didáticos por todos e a qualquer momento, bem como mobilidade através de smartphones, computadores, dentre outras formas, possibilitando interações e trocas entre estudantes e educadores, permitindo retorno por meio de ferramentas textuais e audiovisuais, além do incentivo a pesquisa e produção de conhecimento.

É premissa do Ulife ser uma ferramenta em constante evolução, que já conta com vários e importantes recursos para a vida estudantil, como o Portal de Vagas, em que o estudante encontra oportunidades de estágio e emprego em diversas áreas. O portal disponibiliza trilhas de conteúdo, artigos e atividades elaboradas especificamente para o desenvolvimento profissional. Consultores online de carreira auxiliam na preparação dos estudantes para o mundo do trabalho, ao passo que uma área para a gestão de estágios acelera os processos necessários para a formalização dos contratos.

O Ulife é uma plataforma de ensino-aprendizagem, de acompanhamento da vida acadêmica e de planejamento da carreira profissional, que auxilia o estudante no decorrer de todo o seu percurso formativo, bem como na sua preparação para o mundo do trabalho.

8. ESTRUTURA CURRICULAR

Para a elaboração dos conteúdos curriculares foram analisados diversos fundamentos teóricos, em que se considerou a preparação curricular e a análise da realidade operada com referenciais específicos. Os currículos integrados têm a Unidade Curricular (UC) como componente fundamental, organizadas em 4 eixos: **Formação Geral, Formação na Área, Formação Profissional e Formação Específica**, que se integram e se complementam, criando ambientes de aprendizagem que reúnem os estudantes sob variadas formas, conforme detalhado no percurso formativo do estudante. A partir da estruturação das **Unidades Curriculares**, são formadas “**comunidades de aprendizagens**”, cujos agrupamentos de estudantes se diversificam.

A flexibilidade do Currículo Integrado por Competências permite ao estudante transitar por diferentes comunidades de aprendizagem alinhadas aos seus respectivos eixos de formação. O percurso formativo é flexível, fluído, e ao final de cada unidade curricular o aluno atinge as competências de acordo com as metas de compreensão estudadas e vivenciadas ao longo do semestre.

Figura 1 – Comunidades de aprendizagem e diversidade de ambientes



Assim, durante o seu percurso formativo, o estudante desenvolve, de forma flexível e personalizada, conforme perfil do egresso, as competências, conhecimentos, habilidades e atitudes de trabalho em equipe, resolução de problemas, busca de informação, visão integrada e humanizada.

O itinerário é flexível, visto que as atividades extensionistas e as complementares de graduação possibilitam diferentes escolhas, assim como as outras atividades promovidas pela instituição. A organização do currículo, contempla os conteúdos previstos nas Diretrizes Curriculares Nacionais, e inclui, a articulação entre competências técnicas e socioemocionais, sendo este um dos grandes diferenciais do curso.

8.1. MATRIZ CURRICULAR

Curso:	Bacharelado em Nutrição		
Carga Horária Total:	3.200		
Tempo de Integralização (em semestres)	Semestres	Mínimo 8	Máximo 12

Tipo	Denominação	Total CH	
Unidade Curricular	Saúde única	160	h
Unidade Curricular	Biosistemas do corpo humano	160	h
Vida & Carreira	Vida & carreira	60	h

Tipo	Denominação	Total CH	
Unidade Curricular	Processos biológicos	160	h
Unidade Curricular	Alimentação e nutrição na saúde humana	160	h

Tipo	Denominação	Total CH	
Unidade Curricular	Mecanismos de agressão e defesa	160	h
Unidade Curricular	Tecnologia e análises de alimentos	160	h

Tipo	Denominação	Total CH	
Unidade Curricular	Core curriculum	160	h
Unidade Curricular	Nutrição clínica	160	h

Tipo	Denominação	Total CH	
Unidade Curricular	Nutrição, saúde e doença nas fases da vida	160	h
Unidade Curricular	Nutrição em saúde coletiva	160	h

Tipo	Denominação	Total CH	
Unidade Curricular	Planejamento e gestão de unidades de alimentação e nutrição	160	h
Unidade Curricular	Técnicas dietéticas e gastronomia	160	h

Tipo	Denominação	Total CH	
Unidade Curricular	Nutrição esportiva e estética	160	h
Estágio	Estágio curricular supervisionado - ciclo I	220	h

Tipo	Denominação	Total CH	
Estágio	Estágio curricular supervisionado - ciclo II	440	h
TCC	Trabalho de conclusão de curso	40	h

RESUMO DOS COMPONENTES CURRICULARES	CH EAD	CH PRES	Total CH
UNIDADES CURRICULARES	1020	1060	2.080
VIDA & CARREIRA	60	0	60
ESTÁGIO	0	660	660
EXTENSÃO	160	160	320
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	0	40	40
TCC	40	0	40
CH TOTAL		3200	h
CH TOTAL PRESENCIAL		1920	h
CH TOTAL EAD	1280		h

8.2. COMPATIBILIDADE DA CARGA HORÁRIA TOTAL (EM HORAS-RELÓGIO)

A Resolução nº 3, de 2 de julho de 2007, dispõe sobre procedimentos a serem adotados, pelas instituições, quanto ao conceito de hora-aula e as respectivas normas de carga horária mínima para todas as modalidades de cursos – bacharelados, licenciaturas, tecnologia e sequenciais. Estabelece que a hora-aula decorre de necessidades de organização acadêmica das Instituições de Ensino Superior, sendo sua organização uma atribuição das Instituições, desde que feitas sem prejuízo ao cumprimento das respectivas cargas horárias totais dos cursos. Enfatiza, ainda, que cabe a instituição a definição da duração das atividades acadêmicas ou do trabalho discente efetivo que compreendem aulas expositivas, atividades práticas supervisionadas e pesquisa ativa pelo estudante, respeitando o mínimo dos duzentos dias letivos de trabalho acadêmico efetivo.

Além de regulamentar a necessidade de a carga horária mínima dos cursos ser medida em horas (60min) **de atividade acadêmica e de trabalho discente efetivo**, cabendo as instituições a realização dos ajustes necessários e efetivação de tais definições em seus projetos pedagógicos, seguindo com a Convenção Coletiva de Trabalho- CLT local para o cálculo do pagamento da hora-aula docente.

Art. 1º A hora-aula decorre de necessidades de organização acadêmica das Instituições de Educação Superior.

§ 1º Além do que determina o caput, a hora-aula está referenciada às questões de natureza trabalhista.

§ 2º A definição quantitativa em minutos do que consiste em hora-aula é uma atribuição das Instituições de Educação Superior, desde que feita sem prejuízo ao cumprimento das respectivas cargas horárias totais dos cursos.

Art. 2º Cabe às Instituições de Educação Superior, respeitado o mínimo dos duzentos dias letivos de trabalho acadêmico efetivo, a definição da duração da atividade acadêmica ou do trabalho discente efetivo que compreenderá:

I – preleções e aulas expositivas;

II – atividades práticas supervisionadas, tais como laboratórios, atividades em biblioteca, iniciação científica, trabalhos individuais e em grupo, práticas de ensino e outras atividades no caso das licenciaturas.

Art. 3º A carga horária mínima dos cursos superiores é mensurada em horas (60 minutos), de atividades acadêmicas e de trabalho discente efetivo. (Resolução nº3, de 2 de julho de 2007)

Assim, amparada legalmente pela Resolução nº 3, de 2 de julho de 2007 as **Unidades Curriculares** incentivam a pesquisa por meio da **busca ativa** como forma de garantir **o trabalho discente efetivo, por meio de atividades de pesquisas supervisionadas.**

Para isso, **conforme resolução institucional**, a hora-aula dos cursos presenciais compreende o total de 60 minutos, assim entendida:

- I. **50 Minutos:** para exposição de conteúdos e atividades que envolvem o processo de ensino aprendizagem;
- II. **10 Minutos:** para o exercício das atividades acadêmicas discente, denominadas como **busca ativa**. Sempre orientadas, acompanhadas e avaliadas pelos docentes das Unidades Curriculares, em consonância com as normativas de cada curso e com apoio das tecnologias digitais, principalmente para hospedar os materiais elaborados e curados pelos professores e que devem ser previamente estudados pelos alunos seguindo o conceito de sala de aula invertida.

Tendo em vista a premissa de que a pesquisa é imprescindível para o ensino, todas **Unidades Curriculares são complementadas com carga horária de busca ativa**, correspondendo à diferença entre 50min e 60min. Excluindo-se desta prática a carga horária de Atividades Complementares, das UCs ministradas na modalidade a distância, caso haja, e de Estágio Supervisionado, quando ofertado pelo curso, pois já são contabilizadas como horas relógio.

8.3. BUSCA ATIVA

A prática pedagógica denominada “**busca ativa**” consiste em uma metodologia ativa de ensino-aprendizagem na qual se busca o desenvolvimento de competências, conhecimentos, habilidades e atitudes por meio de ações dos estudantes, **orientadas e supervisionadas pelos educadores das respectivas Unidades Curriculares**, com a finalidade de ampliar e problematizar a abordagem dos temas ministrados nos diversos ambientes de aprendizagem, trazendo à discussão novos elementos, promovendo uma reflexão crítica, ética e responsável sobre o tema e sobre o seu impacto na realidade de cada estudante e as possíveis respostas aos problemas da atualidade.

O estudante não é visto como um sujeito passivo, que apenas recebe informações e conhecimentos, mas sim como um **sujeito ativo**, incentivado a buscar outros pontos de vista e gerar suas significações, contribuindo para a ampliação e aprofundamento dos conhecimentos construídos nas aulas.

Na prática, a busca ativa se concretiza por meio da pesquisa orientada em diversos tipos de formatos e linguagens, considerando a personalização do ensino, as individualidades dos estudantes e seus interesses, além da promoção da compreensão e da apropriação de linguagens, signos e códigos da área.

Com a busca ativa pretende-se despertar o interesse do estudante em relação aos temas propostos pelos educadores nas Unidades Curriculares, tornando-os mais independentes na busca do conhecimento, o que contribui inclusive com seu desenvolvimento profissional. Ao se tornar um hábito, a busca ativa perpetua o aprimoramento das competências, através da capacidade de seleção e identificação da relevância de um certo conteúdo a ser trabalhado.

Cabe aos educadores de cada Unidade Curricular propor as atividades acadêmicas relacionadas à busca ativa nos seus planos de aula, informando as diferentes possibilidades para o cumprimento da carga horária estabelecida para o curso e para a Unidade Curricular, com acompanhamento efetivo para fins de acompanhamento e avaliação.

Em consonância com a legislação supra, os projetos dos cursos fomentam a pesquisa

como metodologia de ensino- aprendizagem, por meio da **Busca Ativa** que engaja os estudantes na construção de suas aprendizagens, pelo trabalho de curadoria educacional, **orientada por projetos** cujos princípios norteadores são a pesquisa e a investigação ativa, além de fomentar a utilização dos recursos da plataforma Ulife (o ambiente virtual de aprendizagem da IES) em todas as suas funcionalidades.

Para a curadoria da Busca Ativa, o educador é o especialista na área de conhecimento da unidade curricular e conhece o planejamento em todos os seus pontos de articulação. Dessa forma, no desenvolvimento das aulas, realiza as conexões entre os tópicos e os recursos educacionais, provocando os estudantes a avançarem. Ao criar uma nova aula, o docente define os conceitos centrais, os objetivos de aprendizagem, as metodologias adotadas e o plano de avaliação ou sequência didática. Sendo possível, inclusive, definir e cadastrar as tarefas que os estudantes terão que desenvolver para acompanhar as aulas.

Os conteúdos da Busca Ativa são inseridos no Ulife, o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) institucional que visa à mediação tecnológica do processo de ensino-aprendizagem nos cursos.

8.4. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O estágio é um ato educativo que oportuniza a preparação profissional por meio da vivência na área do curso em consonância com os conhecimentos adquiridos. É nele que o estudante poderá explorar seu potencial, desenvolver capacidades e competências importantes para sua formação profissional e aplicar seus conhecimentos na prática.

O estágio supervisionado foi instituído pela Lei Nº 6.494/1977, atualmente é regulamentado pela Lei Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, respeitadas as normas editadas pelo Conselho Nacional de Educação e Conselhos de Profissão e, ainda, atendendo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso.

Conforme legislação supra, o estágio poderá ocorrer em duas modalidades: obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação dos documentos normativos que regem o curso, cuja distinção é apresentada a seguir:

- **Estágio supervisionado obrigatório** é aquele presente como componente curricular obrigatório na matriz curricular do curso e cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção do diploma; e
- **Estágio supervisionado não-obrigatório** é aquele desenvolvido como atividade opcional e, por isso, não está presente na matriz curricular, não sendo um requisito para aprovação e obtenção do diploma. Deve, obrigatoriamente, compatibilizar-se com o horário escolar, não prejudicando as atividades acadêmicas do estudante conforme determina a Lei de Estágio.

As atividades do estágio supervisionado – obrigatório e não-obrigatório – devem estar necessariamente ligadas às competências do perfil do egresso do curso.

A matriz curricular do curso contempla o estágio supervisionado como atividade obrigatória a ser cumprida, em função das exigências decorrentes da própria natureza da habilitação ou qualificação profissional. O deferimento da matrícula na UC de Estágio Supervisionado será formalizado por meio da assinatura do Termo de Compromisso de Estágio e do Termo de Convênio pelos representantes legais da Instituição de Ensino.

O Estágio é um componente acadêmico determinante da formação profissional, uma vez que representa a principal oportunidade para o discente ampliar, na prática, o que foi estudado, permitindo a integração das unidades curriculares que compõem o currículo acadêmico, dando-lhes unidade estrutural e testando-lhes o nível de consistência e grau de entrosamento. Propicia o desenvolvimento da postura profissional e preparar os futuros egressos para novos desafios, facilitando a compreensão da profissão e aprimorando habilidades atitudinais relativas aos valores morais e éticos.

Compete ao professor supervisor de estágio acompanhar o cumprimento mínimo das horas de atividades relacionadas ao currículo, bem como avaliar todo o seu desenvolvimento, realizando a supervisão da produção de registros reflexivos e de

outras avaliações periódicas das etapas, que culminam na apresentação de um relatório final de estágio.

O acompanhamento às unidades concedentes será organizado pelo responsável pelos estágios da IES. A unidade concedente será responsável em indicar um supervisor de estágio, sendo ele um funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário. O aluno deverá realizar a apresentação periódica de relatório de atividades, em prazo não superior a seis meses. O relatório deverá ser entregue na instituição de ensino ao responsável pelo estágio, assinado pelo supervisor da unidade concedente e pelo aluno.

A avaliação do estágio será realizada pelo orientador, levando em consideração: avaliação do Supervisor de Estágio; orientações realizadas; nota do Relatório Final.

8.5. TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso, na forma definida nas Diretrizes Nacionais Curriculares e no Projeto Pedagógico do Curso, é um momento de síntese e expressão da totalidade da formação profissional. É o trabalho no qual o aluno sistematiza o conhecimento resultante de um processo investigativo, originário de uma indagação teórica, gerada a partir da prática do estágio ou dos trabalhos de investigação elaborados no decorrer do curso. Este processo de sistematização deve apresentar os elementos do trabalho profissional em seus aspectos teóricos, metodológicos e operativos, dentro dos padrões acadêmicos exigidos. O trabalho de conclusão de curso é regulamentado por resolução aprovada pelo Conselho Superior desta Instituição de ensino.

O TCC é uma atividade obrigatória do curso com uma carga horária de 40 horas e visa fortalecer as áreas de referência do curso, consistindo em uma atividade pertencente a um projeto relacionado às áreas de concentração do curso, previamente definido pelo NDE e aprovado pelo Colegiado de Curso.

O aluno terá um prazo de, no máximo, 15 dias para a entrega da versão corrigida do TCC, juntamente com cópia eletrônica, já com as alterações sugeridas pela banca examinadora, deverão ser entregues aos respectivos orientadores para conferência e aval de validação da nota.

8.6. ATIVIDADES COMPLEMENTARES DA GRADUAÇÃO (ACGS)

As atividades complementares são práticas acadêmicas obrigatórias de múltiplos formatos, com o objetivo de complementar a formação do aluno, ampliar o seu conhecimento teórico-prático com atividades extraclasse, fomentar a prática de trabalho entre grupos e a interdisciplinaridade, estimular as atividades de caráter solidário e incentivar a tomada de iniciativa e o espírito empreendedor dos alunos. Essas atividades poderão ser realizadas dentro ou fora da Instituição, desde que reconhecidas e aprovadas pela IES como úteis à formação do aluno. Essas práticas se distinguem das unidades curriculares que compõem o currículo pleno de cada curso.

O aluno do curso de Nutrição deverá contabilizar 40 horas de atividades complementares. O modelo pedagógico Institucional prevê a categorização das atividades complementares, levando-se em consideração agrupamentos de ações similares que promovam a experiência a ser reconhecida, a título norteador, quais sejam: experiências de ensino e aprendizagem; experiências de pesquisa e produção científica; experiências culturais e desportivas; experiências administrativas e de representação estudantil; experiências de inovação tecnológica; experiências internacionais e experiências no mundo do trabalho.

As atividades complementares serão ofertadas de acordo com as diretrizes para esse curso, e algumas atividades serão oferecidas pela instituição para a formação complementar do aluno, com o objetivo de ampliar seu conhecimento teórico-prático, relacionadas ao desenvolvimento de determinadas competências aliadas ao currículo do curso.

BIBLIOGRAFIA - CORE CURRICULUM
ÉTICA E LÓGICA
Tipos e possibilidades do conhecimento; Produção de respostas a partir das dúvidas - do mito ao logos; Conhecimento e Ética; Noções de lógica matemática; Uso do raciocínio matemático na organização social; Quantificadores e conectivos; Implicações, negações e equivalências; Tabelas tautológicas; Modelos éticos e lógicos em uma perspectiva histórica; Contribuição da lógica para o debate ético e para a análise de problemas; Solução de problemas contemporâneos em situações complexas e em momentos de crise.
CULTURA E ARTES
Conceitos de cultura e arte; Inter-relações entre sociedade, cultura e arte; Identidades culturais; Cultura e relações interpessoais; Cultura e arte sob a perspectiva da ideologia; Cultura, arte, política e direitos humanos; Cidadania cultural; Paradigma da diversidade cultural; Inclusão pela cultura e para a cultura; Cultura e arte no tempo histórico; Cultura e território; Dimensões sustentáveis da cultura; Culturas brasileiras; Cultura e arte sob a perspectiva das relações étnico-raciais; Expressões e manifestações culturais e artísticas; Indústria cultural; Ética e estética; Relações entre gosto e saber; Feio versus bonito; beleza; Radicalidade e transgressão; As linguagens da arte na realização cotidiana; O ser artístico e o ser artista; Criação, produção, circulação e fruição das artes; Arte e sustentabilidade; Inclusão pela arte; Cultura, arte e pensamento complexo; Cultura e arte na construção do ethos profissional; Vivências culturais; Vivências artísticas.
MEIO AMBIENTE, SUSTENTABILIDADE E ANÁLISE SOCIAL
Construção de uma visão macro de questões sociais, políticas, econômicas, culturais, e sua relação com o desenvolvimento humano e o equilíbrio ambiental. Tecnologia, inovação, educação ambiental, ética socioambiental, novas formas de consolidação dos direitos humanos, diversidade étnico racial, questões de gênero, processos de exclusão e inclusão social, pactos para o desenvolvimento sustentável. Criação de uma nova perspectiva destas relações e para a adoção de novas posturas individuais e coletivas voltadas à construção de uma sociedade mais justa e sustentável.
INGLÊS INSTRUMENTAL E PENSAMENTO DIGITAL
Vivemos diversas revoluções simultâneas: Cognitiva, Científica, Industrial e Tecnológica. Nesse cenário, a língua inglesa se mostra como uma importante ferramenta de apoio e meio de acesso a esses múltiplos saberes que envolvem o pensamento digital. O Core Curriculum de Inglês Instrumental e Pensamento Digital abordará estratégias e técnicas de leitura e interpretação de textos em inglês para analisar e discutir sistemas digitais de informação e comunicação. Serão abordados temas como: Inteligência Artificial, Pensamento digital e Análise de Dados; Sociedade digital; A revolução tecnológica; Indústria 4.0; Internet das Coisas, com vistas ao desenvolvimento das habilidades de leitura e escrita na língua inglesa.
PORTUGUÊS E LIBRAS
Língua Portuguesa e Língua Brasileira de Sinais: fundamentos, metodologias e tecnologias para comunicação. Diversidade dos gêneros textuais e literários. Concepções e estratégias de leitura e escrita. História dos direitos humanos;

cidadania e democracia. Inclusão social e escolar; multiculturalismo, multiculturalidade, diversidades: étnico-racial, sexualidade e gênero. Políticas públicas de inclusão e suas bases legais específicas: PNE e BNCC. A argumentação nos textos orais e escritos. Libras como facilitador da inclusão. Libras: módulo básico, particularidades e práticas.

SAÚDE INTEGRAL E AMPLIAÇÃO DA CONSCIÊNCIA

Concepções de saúde e de saúde integral: práticas integrativas e complementares, alimentação saudável, saúde do sono, saúde mental e atividade física. Relação entre doenças crônicas não transmissíveis e estilo de vida. Políticas de promoção à saúde. Determinantes sociais em saúde. Anatomia e fisiologia básica do sistema nervoso central e conexões com o comportamento humano e as emoções. Abordagem multissistêmica, fisiológica e o gerenciamento do estresse: Modelagem do comportamento humano. Mindfulness. Emoção, assinaturas emocionais, sentimentos e razão. Bem-estar e qualidade de vida: estratégias individuais e coletivas. Consciência e atenção plena: autoconsciência e competências autorregulatórias. Neurociência e neuropsicologia das emoções. Competências socioemocionais, relacionamentos interpessoais e comunicação não violenta. Transcendência humana: atitude mental positiva e fluida. Hierarquia e competências socioemocionais e suas relações com tomada de decisões. Consciência de sujeitos, profissionais e cidadãos. Responsabilidade social e ambiental. Direitos humanos, diversidade, igualdade e justiça social. Paz positiva e cultura de paz.

NOVA ECONOMIA E ESPAÇO URBANO

Estudo das relações entre dinâmicas de poder e ocupação do território no mundo globalizado. Cidades globais como pólos de poder econômico e político. A distinção entre fronteiras políticas e fluxos econômicos como desafios para a política internacional. Fundamento da economia urbana e regional. Externalidades e economias de aglomeração. Migrações de corpos e cérebros. City branding. O que é marca-lugar. Condições para a diversidade urbana. Economia 4.0, realidade digital e o mundo do trabalho. Políticas públicas para criação de novos negócios, profissões, e espaço para o surgimento de PMEs, em decorrência da informatização dos produtos e serviços. Fundamentos da economia urbana e regional. Direito à cidade, gentrificação e liberdade urbana.

BIBLIOGRAFIA - NUTRIÇÃO

Saúde única

Interface entre saúde humana, animal e ambiental. Saúde, saúde única e qualidade de vida. Ética/bioética aplicada à saúde única. Instrumentos epidemiológicos e estatísticos de diagnóstico de saúde coletiva. Lógica estrutural dos estudos epidemiológicos. Vigilância e transição epidemiológica. Territorialização e área de abrangência. Indicadores de saúde da população. Políticas públicas de saúde. Sistema Único de Saúde (SUS) no Brasil. Evolução histórica da saúde coletiva no Brasil. Princípios e diretrizes do SUS. Lei 8080. Reforma Sanitária. Processos de saúde e doença no âmbito do SUS. Poluição e mudanças climáticas. Impactos de

mudanças ambientais na saúde humana e animal. Saúde e desastres ambientais. Gestão de resíduos e impactos na saúde: da classificação à educação continuada. Logística reversa. Pegada ecológica. Desenvolvimento econômico e social.

Biossistemas do corpo humano

Embriologia e desenvolvimento humano. Aspectos morfológicos do desenvolvimento. Aspectos funcionais do desenvolvimento. Análise morfofuncional dos sistemas corporais. Processos de controle homeostático. Circulação. Respiração. Digestão. Secreção. Reprodução. Regulação e controle dos fenômenos físico-químicos. Regulação e controle das funções vitais. Características histológicas dos tecidos epiteliais. Características histológicas dos tecidos conjuntivos. Características histológicas dos tecidos muscular e nervoso. Relação das estruturas, órgãos e sistemas com distúrbios observados no corpo humano.

Vida & Carreira

Identidade e autoconhecimento. Competências socioemocionais. Equilíbrio e dimensões da vida. Valores e talentos. Projeto de Vida e Carreira. Autogestão da carreira. Resolução de problemas. Responsabilidade Social Global. Ética. Cidadania. Diversidade Cultural. Tendências do mundo do trabalho. Auto avaliação. Metacognição. Projeto de Engajamento Social.

Processos biológicos

Origem, estrutura, função e evolução das células. Membranas, citoplasma, organelas e estruturas subcelulares. Organização estrutural e funcional de procariontes e eucariontes, tipos celulares com ênfase na especificidade e caracterização funcional. Propriedades físico-químicas da água, ácidos, bases, pH e tampões fisiológicos. Estrutura e organização do genoma, estrutura do núcleo e dos ácidos nucleicos (DNA e RNA). Transmissão das informações genéticas. Replicação, transcrição e tradução e a importância biológica das mutações. Hereditariedade, genética mendeliana e padrões de herança. Anomalias cromossômicas. Ciclo celular e apoptose. Caracterização bioquímica, estrutural e funcional dos aminoácidos, proteínas, carboidratos e lipídios. Rotas bioquímicas catabólicas e anabólicas que envolvem carboidratos, lipídios e proteínas no estado de jejum e alimentado. Bioenergética e termodinâmica das vias bioquímicas. Integração das rotas metabólicas.

Alimentação e nutrição na saúde humana

Introdução à Nutrição e a cultura alimentar. História da alimentação e nutrição no mundo e no Brasil. Antropologia da Alimentação e Nutrição. Direito humano à alimentação. Guias alimentares: Conceitos, finalidades e panorama global. Definição, classificação, funções, fontes, situações carenciais e toxicidade de macronutrientes, micronutrientes, água e fibras. Digestão, absorção e metabolismo de macro e micronutrientes. Biodisponibilidade e propriedades funcionais dos alimentos. Avaliação antropométrica e Índice de Massa corporal. Necessidades energéticas e nutricionais nos diferentes ciclos da vida. Prescrição dietética qualitativa para indivíduos saudáveis. Índices de qualidade de dietas. Educação Alimentar e nutricional. Alimentação e sustentabilidade.

Mecanismos de agressão e defesa

Caracterização da morfologia e aspectos patogênicos associados aos agentes agressores (vírus, fungos, bactérias, parasitas). Mecanismos de virulência de agentes biológicos. Participação de agentes biológicos no processo infeccioso.

Relações entre infecção e inflamação. Caracterização da resposta imune humana. Relações entre os mecanismos de agressão e defesa. Biossegurança e profilaxia. Resistência bacteriana e imunoprofilaxia.

Tecnologia e análises de alimentos

Legislação sanitária e controle higiênico-sanitário de alimentos. Investigação epidemiológica de surtos de doenças de origem alimentar. Análises físico-química e microbiológica dos alimentos. Composição centesimal dos alimentos. Constituintes dos alimentos: nomenclatura, propriedades físico-químicas, reações químicas e bioquímicas. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos que influenciam a conservação dos alimentos. Métodos de conservação. Processamento de alimentos. Aditivos alimentares. Novos ingredientes. Embalagens para alimentos. Legislação aplicada à rotulagem nutricional. Fraudes em alimentos. Planejamento, condução e análise de testes sensoriais. Normas para auditoria em serviços de alimentação.

Nutrição clínica

Atribuições e áreas de atuação em nutrição clínica. Diagnóstico nutricional de pacientes enfermos. Farmacologia e Fitoterapia. Interação fármaco x nutriente. Fisiopatologia, avaliação nutricional e prescrição dietoterápica: Desnutrição, Sarcopenia e Caquexia; Doenças e alterações do Trato Gastrointestinal e glândulas anexas; DCNT (Diabetes Mellitus, Obesidade, Hipertensão arterial Sistêmica, Síndrome Metabólica; Sistema cardiovascular; Sistema pulmonar); Renal; Alterações endócrinas; Reumáticas; Neurológicas; Câncer; Estresse metabólico agudo (trauma, sepse, queimadura, síndrome da imunodeficiência adquirida). Terapia Nutricional Oral, Enteral e Parenteral. Suplementação nutricional.

Nutrição, saúde e doença nas fases da vida

Caracterização e conceituação das diferentes fases da vida: Gestante, Lactante, Criança, Adolescente, Adulto e Idoso. Necessidades nutricionais e aspectos fisiológicos, culturais e biopsicosociais nas fases da vida de indivíduos e grupos populacionais sadios. Aleitamento materno, artificial e alimentação complementar. Avaliação e conduta nutricional nas diferentes fases da vida. Comportamento alimentar. Transtornos alimentares na infância e adolescência. Obesidade e desnutrição infantis. Doenças na gestação: DM, Pré-Eclampsia, eclampsia. Erros inatos do metabolismo. Anemia ferropriva: gestação e infância. Sistematização do cuidado em Nutrição. Direitos humanos e alimentação.

Nutrição em saúde coletiva

Atribuições, Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e áreas de atuação em saúde coletiva. Atuação do nutricionista na promoção e prevenção nos níveis de atenção em saúde. Políticas Públicas e Programas de Alimentação e Nutrição. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e Soberania Alimentar. Regulação, controle e publicidade de alimentos. Sistemas Agroalimentares e Sustentabilidade. Produção e abastecimento de alimentos. Educação em saúde e estratégias de educação alimentar e nutricional. Epidemiologia e bioestatística aplicadas a nutrição.

Planejamento e gestão de unidades de alimentação e nutrição

História e atribuições do nutricionista nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e no Lactário. Perfil gestor e tipos de gestão de UAN. Legislações pertinentes a área de alimentação e nutrição. Programa de alimentação do Trabalhador. Planejamento,

organização e fluxogramas de UAN e lactário. Segurança alimentar e nutricional. Gestão do processo produtivo de refeições. Gestão de suprimentos. Gestão de pessoas. Contratos, gestão financeira e dos resultados. Planejamento físico funcional de UAN e de lactário. Ergonomia. Sustentabilidade em UAN. Empreendedorismo. Programas de qualidade em UAN. Marketing em alimentação e nutrição.

Técnica dietética e gastronomia

Técnica Dietética na Ciência da Nutrição. Aplicação da técnica dietética nas áreas de atuação do nutricionista. Técnicas e procedimentos de seleção, aquisição, mensuração, pré-preparo, preparo e distribuição dos diferentes grupos de alimentos. Indicadores culinários. Planejamento e desenvolvimento de fichas técnicas. Planejamento e elaboração de cardápios para coletividades sadias e enfermas. Caracterização e aplicação da técnica dietética para fins especiais. Gastronomia aplicada à nutrição e sustentabilidade. Elaboração e operacionalização de cardápios para eventos.

Nutrição esportiva e estética

Classificação, inserção e atuação do Nutricionista na área de nutrição em esportes, exercício físico e estética. Demandas metabólicas e fisiológicas das diferentes modalidades esportivas, em desportistas e atletas. Fisiopatologia das desordens estéticas. Compostos bioativos voltados as desordens estéticas. Avaliação, conduta nutricional e planejamento dietético/dietoterápico nas diferentes modalidades esportivas (individuais e coletivas) e nas desordens estéticas. Educação alimentar e nutricional para as diferentes modalidades esportivas e na estética Hidratação e equilíbrio hidroeletrolítico. Recursos ergogênicos, suplementos alimentares e doping. Transtornos alimentares em desportistas e atletas. Estética e Transtornos alimentares. Nutrição funcional.

Estágio curricular supervisionado - ciclo I

Atividades assistenciais, administrativas, educativas e de investigação nos diversos cenários de atuação do Nutricionista. Competências e habilidades inerentes a profissão nas diversas modalidades de atuação do Nutricionista. Conhecimento teórico-prático. Características técnicas, econômicas e administrativas da atuação do Nutricionista. Gestão das atividades inerentes às áreas de atuação do Nutricionista. Percepção crítico-analítica, visão global e humanista, conhecimentos técnico-científicos e éticos em Nutrição.

Estágio curricular supervisionado - ciclo II

Prática profissional tutelada em unidades de alimentação e nutrição, onde o acadêmico desenvolverá atividades técnicas e administrativas do setor. Prática crítico-analítica, global, humanista e ética em nutrição social em programas de nutrição e saúde, vigilância alimentar e nutricional. Educação Nutricional direcionada para saúde pública. Prática crítico-analítica, global, humanista e ética na Nutrição Clínica. Avaliação e promoção da atenção dietoterápica individual considerando a fisiopatologia, interação droga-nutriente e exames laboratoriais em Unidades Hospitalares.

Trabalho de conclusão de curso

Procedimentos científicos para estudo de um problema de saúde. Etapas do processo de pesquisa e investigação científica. Aplicação de protocolos de pesquisa.

Elaboração e execução do projeto de pesquisa pautado nas exigências éticas e profissionais. Utilização de conhecimentos teóricos, metodológicos e éticos para redação e apresentação do Trabalho de Conclusão de curso.

9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DISCENTE

A proposta de avaliação está organizada considerando o conceito de avaliação contínua, ou seja, avaliações e feedbacks mais frequentes, para que seja possível acompanhar o desenvolvimento dos estudantes e intervir com mais assertividade. Além disso, as avaliações propostas têm diferentes objetivos, todos alinhados com as competências que os estudantes devem desenvolver neste nível de ensino. Desta forma, as avaliações estão planejadas da seguinte forma:

Avaliação 1 (A1) – Dissertativa | 30 pontos

Avalia a expressão da linguagem específica de determinada área. O aluno precisa saber se expressar, sobretudo, na área em que ele irá atuar – com os códigos, símbolos, linguajar e dialeto inerentes a determinada área do conhecimento, levando-se em conta a realidade profissional ali compreendida. Pretende-se, nessa etapa avaliativa, verificar a capacidade de síntese e de interpretação, analisando-se a capacidade do aluno de não apenas memorizar, mas expressar-se criativamente diante de situações semelhantes aos reais.

Avaliação 2 (A2) – Múltipla escolha | 30 pontos

Avalia a leitura, a interpretação, a análise e o estabelecimento de relações considerando, portanto, essas competências.

Avaliação 3 (A3) – Avaliação dos desempenhos | 40 pontos

Avalia a compreensão efetiva do aluno em relação à integração dos conhecimentos propostos na unidade curricular. Consistirá no desenvolvimento de um projeto em que demonstre, por meio de um produto que pode ser texto, artigo, vídeo, entre outros, a mobilização dos conteúdos para resolver uma situação problema do mundo contemporâneo. É analisada, especialmente, a capacidade e a tendência de usar o que se sabe para operar o mundo e, também, a criatividade na proposta de soluções.

Durante todo o processo da A3, também são desenvolvidas e avaliadas as *soft skills* – competências socioemocionais dos estudantes.

Ressalta-se que o *feedback* dos professores constituirá elemento imprescindível para construção do conhecimento, portanto, será essencial que o docente realize as devolutivas necessárias, ao longo do semestre letivo. Para a A1 e A2 a devolutiva deverá ocorrer, necessariamente, após a divulgação das notas e, no caso da A3, durante o processo.

Na unidade curricular presencial, estará aprovado – naquela unidade curricular – o aluno que obtiver, na soma das três avaliações (A1+A2+A3), a nota mínima de 70 pontos e atingir, no mínimo, 75% de frequência nas aulas presenciais. Nas unidades curriculares digitais (UCD), estará aprovado o aluno que obtiver, na soma das três avaliações (A1+A2+A3), a nota mínima de 70 pontos.

Para os alunos que não obtiveram a soma de 70 pontos será oferecida a Avaliação Integrada, conforme esclarecido a seguir, com o valor de 30 pontos.

O aluno que tenha obtido nota final inferior a 70 pontos e, no mínimo 75% de presença nas aulas da unidade curricular presencial, poderá realizar avaliação integrada (AI) no início do semestre seguinte, que valerá de 0 (zero) a 30 (trinta) pontos.

9.1. AVALIAÇÃO INTEGRADA

A avaliação integrada consiste em uma prova, a ser realizada em data prevista no calendário acadêmico, abrangendo o conteúdo integral da unidade curricular e substituirá, entre A1 e A2, a menor nota. Após o lançamento da nota da avaliação integrada (AI), o aluno que obtiver 70 pontos, como resultado da soma das avaliações (A1, A2 e A3), será considerado aprovado. O aluno que, porventura, vier a ser reprovado na unidade curricular, deverá refazê-la, na modalidade presencial ou digital, respeitada a oferta. A reprovação em componente curricular não interromperá a progressão do aluno no curso.

9.2. AVALIAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR VIDA & CARREIRA

O componente curricular Vida & Carreira será avaliado por meio de atribuição de conceito e, por presença, quando o componente for presencial. O aluno que cursa o Vida & Carreira presencial será aprovado quando comparecer ao menos em 75% das aulas presenciais e receber o conceito aprovado (A), resultante da avaliação das atividades propostas ao longo do semestre. O aluno que cursar o Vida & Carreira digital será aprovado se obtiver o conceito aprovado (A), resultante da avaliação das atividades propostas ao longo do semestre.

9.3. AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO

Na hipótese do estágio se constituir como competente curricular previsto no projeto pedagógico do curso de graduação, em conformidade com a legislação e as diretrizes curriculares pertinentes àquele curso, será ofertado e avaliado com os conceitos aprovado (A) ou reprovado (R). A carga horária correspondente ao estágio, designada na matriz curricular do curso, será cumprida nos termos do projeto pedagógico do curso e do regulamento de estágio, quando existente. Referidas atividades serão supervisionadas por um professor orientador a quem cumprirá propor, acompanhar e avaliar o desempenho dos alunos. Na hipótese de reprovação o aluno deverá, observada a oferta e disponibilidade de horário, efetuar nova matrícula nesse componente.

9.4. AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Caso o trabalho de conclusão de curso se constitua como componente curricular previsto no projeto pedagógico do curso de graduação, será orientado e avaliado com os conceitos aprovado (A) ou reprovado (R), observados os critérios, regras e regulamento específicos emanados do Núcleo Docente Estruturante do curso de graduação. Na hipótese de reprovação o aluno deverá, observada a oferta e disponibilidade de horário, efetuar nova matrícula neste componente.

9.5. CUMPRIMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES E EXTENSÃO

Nas atividades complementares e nas atividades de extensão o aluno que comprovar, durante a integralização, o cumprimento integral da carga horária definida na matriz curricular, observado no Projeto Pedagógico do Curso, obterá o conceito “cumpriu”.

10. AVALIAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL E DO CURSO

Em atendimento as diretrizes do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e às Orientações da Comissão Nacional da Avaliação da Educação Superior (CONAES), a instituição conta uma Comissão Própria de Avaliação (CPA) que atua junto aos setores da Instituição promovendo medidas de avaliação interna e de acompanhamento e análise das avaliações externas.

O processo de avaliação institucional compreenderá dois momentos: o da avaliação interna e o da avaliação externa. No primeiro, ou seja, na autoavaliação, a instituição reunirá percepções e indicadores sobre si mesma, para então construir um plano de ação que defina os aspectos que poderão ser melhorados a fim de aumentar o grau de realização da sua missão, objetivos e diretrizes institucionais, e/ou o aumento de sua eficiência organizacional.

Essa autoavaliação, realizada em todos os cursos da IES, a cada semestre, de forma quantitativa e qualitativa, atenderá à Lei do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), nº 10.8601, de 14 de abril de 2004. A legislação irá prever a avaliação de dez dimensões, agrupadas em 5 eixos, conforme ilustra a figura a seguir.

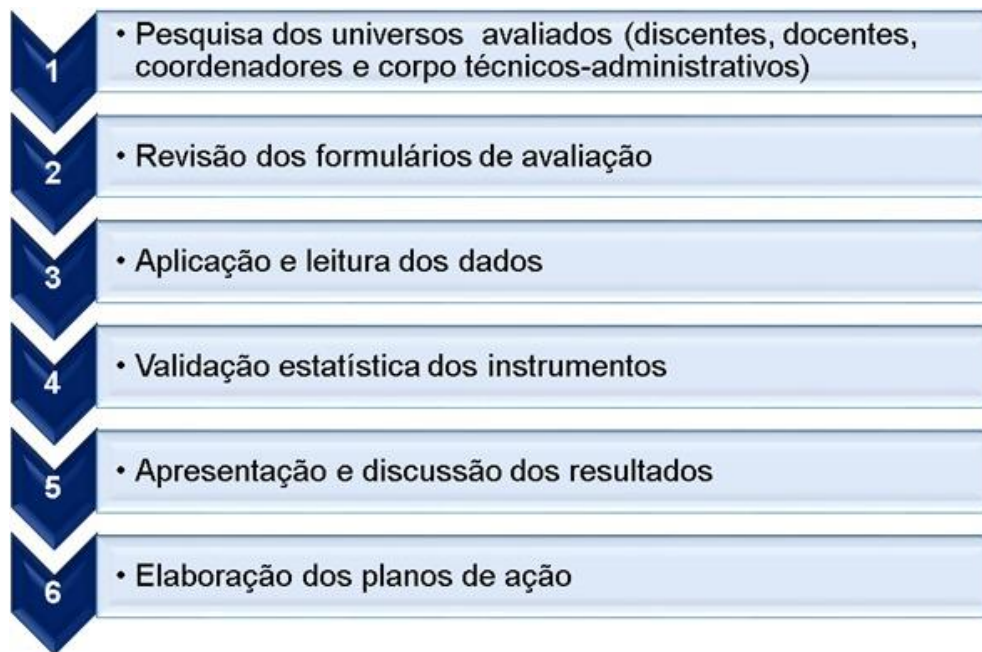
Figura 2 – Eixos e dimensões do SINAES



Fonte: SINAES / elaborado pela CPA.

O processo de autoavaliação da IES será composto por seis etapas que, de forma encadeada, promoverão o contínuo pensar sobre a qualidade da instituição.

Figura 3 – Etapas do processo avaliativo



Fonte: elaborado pela CPA.

Os objetivos traçados para a avaliação institucional são atingidos com a participação efetiva da comunidade acadêmica, em data definida no calendário escolar para aplicação dos instrumentos e envolve, primeiramente, os diretores e coordenadores de cursos, em seguida os docentes e funcionários técnico-administrativos e, por fim, a comunidade discente. A versão dos modelos específicos é amplamente divulgada e apresentada aos respectivos coordenadores para deliberação.

As iniciativas descritas compõem recursos de avaliação interna. Contudo, destaque deve ser feito para a avaliação externa, que consideram: Avaliação do curso por comissões de verificação in loco designadas pelo INEP/MEC; Exame Nacional de Avaliação de Desempenho do Estudante (ENADE); Conceito Preliminar do Curso (CPC) que é gerado a partir da nota do ENADE combinado com outros insumos, como o delta de conhecimento agregado ao estudante (IDD), corpo docente, infraestrutura e organização didático-pedagógica

O ENADE fornece informações que podem auxiliar a IES e o curso na análise do perfil de seus estudantes e, conseqüentemente, da própria instituição e o curso. Após a

divulgação dos resultados do ENADE, realiza-se uma análise do relatório de avaliação do curso, a fim de verificar se todas as competências abordadas no Exame estão sendo contempladas pelos componentes curriculares do curso. Após a análise, elabora-se um relatório com as ações previstas para a melhoria do desempenho do curso. Ao integrar os resultados do ENADE aos da autoavaliação, a IES inicia um processo de reflexão sobre seus compromissos e práticas, a fim de desenvolver uma gestão institucional preocupada com a formação de profissionais competentes tecnicamente e, ao mesmo tempo, éticos, críticos, responsáveis socialmente e participantes das mudanças necessárias à sociedade.

Dessa forma, a gestão do curso é realizada considerando a autoavaliação e os resultados das avaliações externas, por meio de estudos e planos de ação que embasam as decisões institucionais com foco no aprimoramento contínuo.

11. DOCENTES

O corpo docente do curso é composto por educadores com sólida formação acadêmica e relevante qualificação profissional, além da experiência na docência superior (presencial e a distância), aptos a atuarem nos diversos ambientes de aprendizagem utilizados pelo curso. Em sua maioria, são docentes com título de mestre ou doutor, oriundos de reconhecidos programas de pós-graduação stricto sensu.

Os educadores são selecionados de acordo com as Unidades Curriculares a serem ofertadas, considerando as demandas formativas do curso, os objetivos de aprendizagem esperados e o fomento ao raciocínio crítico e reflexivo dos estudantes.

Os docentes do curso que conduzem os encontros presenciais e a tutoria das atividades realizadas no AVA. Para isso, são incentivados e orientados a participarem da capacitação docente, visando ao constante aperfeiçoamento na sua atuação como profissionais, assim como na preparação de atividades, objetivando a verticalização dos conhecimentos nas diversas áreas de atuação do profissional a ser formado. Os docentes do curso participam também de programas e projetos de extensão mediante editais internos e externos.

Todos os educadores/tutores que atuam nas unidades curriculares do curso possuem ampla experiência na docência do ensino superior. Para o atendimento relativo às demandas do ambiente virtual de aprendizagem, a IES conta com professores do seu corpo docente já capacitados a realizar tal demanda. São professores que recebem semestralmente orientação e capacitação da equipe de Gestão Docente da IES para atuar e conduzir com excelência o ensino híbrido, identificar possíveis dificuldades de aprendizagem dos alunos e propor estratégias para saná-las.

12. INFRAESTRUTURA

A Instituição possui uma infraestrutura moderna, que combina tecnologia, conforto e funcionalidade para atender as necessidades dos seus estudantes e educadores. Os múltiplos espaços possibilitam a realização de diversos formatos de atividades e eventos como atividades extensionistas, seminários, congressos, cursos, reuniões, palestras, entre outros.

Todos os espaços da Instituição contam com cobertura *wi-fi*. As dependências estão dentro do padrão de qualidade exigido pela Lei de Acessibilidade n. 13.146/2015, e o acesso às salas de aula e a circulação pelo *campus* são sinalizados por pisos táteis e orientação em braile. Contamos, também, rampas ou elevadores em espaços que necessitam de deslocamento vertical.

12.1. ESPAÇO FÍSICO DO CURSO

Os espaços físicos utilizados pelo curso serão constituídos por infraestrutura adequada que atenderá às necessidades exigidas pelas normas institucionais, pelas diretrizes do curso e pelos órgãos oficiais de fiscalização pública.

12.1.1. Salas de aula

As salas de aula do curso estarão equipadas segundo a finalidade e atenderão plenamente aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade necessários à atividade proposta. As salas possuirão computador com projetor multimídia e, sempre que necessário, os espaços contarão com manutenção periódica.

Ademais, serão acessíveis, não somente em relação à questão arquitetônica, mas também, quando necessário, a outros âmbitos da acessibilidade, como o instrumental, por exemplo, que se materializará na existência de recursos necessários à plena participação e aprendizagem de todos os estudantes.

Outro recurso importante será a presença do intérprete de Libras na sala de aula caso também seja necessário e solicitado. A presença do intérprete contribuirá para superar

a barreira linguística e, conseqüentemente, as dificuldades dos estudantes surdos no processo de aprendizagem.

12.1.2. Instalações administrativas

As instalações administrativas serão adequadas para os usuários e para as atividades exercidas, com o material indicado para cada função. Além disso, irão possuir iluminação e ventilação artificial e natural. Todos os mobiliários serão adequados para as atividades, e as salas serão limpas diariamente, além de dispor de lixeiras em seu interior e nos corredores.

12.2. INSTALAÇÕES PARA OS DOCENTES

12.2.1. Sala dos professores

A instituição terá à disposição dos docentes uma sala coletiva, equipada com recursos de informática e comunicação. O espaço contará com iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação, comodidade e limpeza apropriados ao número de professores, além de espaço destinado para guardar materiais e equipamentos didáticos. O local será dimensionado de modo a considerar tanto o descanso, quanto a integração dos educadores.

12.2.2. Espaço para professores em tempo integral

O curso irá oferecer gabinete de trabalho plenamente adequado e equipado para os professores de tempo integral, atendendo de forma excelente aos aspectos de disponibilidade de equipamentos de informática em função do número de professores, dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade apropriados para a realização dos trabalhos acadêmicos.

Com relação aos equipamentos e aos recursos de informática, a facilitação do acesso por parte de professores com deficiência ou mobilidade reduzida poderá se dar por meio da adequação dos programas e da adaptação dos equipamentos para as necessidades advindas da situação de deficiência (deficiências físicas, auditivas, visuais e cognitivas) a partir do uso de *softwares* especiais, ponteiras, adaptações em

teclados e mouses, etc. A tecnologia assistiva adequada será aquela que irá considerar as necessidades advindas da especificidade de cada pessoa e contexto e favorecerá a autonomia na execução das atividades inerentes à docência.

12.2.3. Instalações para a coordenação do curso

A coordenação do curso irá dispor de gabinete de trabalho que atenderá plenamente aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, conservação e comodidade necessários à atividade proposta, além de equipamentos adequados, conforme poderá ser visto na visita *in loco*. A coordenação do curso contará com uma equipe de apoio, uma central de atendimento ao aluno a fim de auxiliar e orientar os discentes em questões financeiras e em relação à secretaria, a estágio e à ouvidoria.

12.3. LABORATÓRIOS DO CURSO

12.3.1. Laboratórios de informática

A instituição providenciará recursos de informática aos seus discentes (recursos de *hardware* e *software*), a serem implantados de acordo com as necessidades do curso. Serão disponibilizados laboratórios específicos e compartilhados de informática entre os vários cursos, todos atendendo às aulas e às monitorias. Os alunos terão acesso aos laboratórios também fora dos horários de aulas, com acompanhamento de monitores e uso de diferentes *softwares* e internet.

Os laboratórios de informática irão auxiliar tecnicamente no apoio às atividades de ensino e pesquisa, da administração e da prestação de serviços à comunidade. Os laboratórios de informática, a serem amplamente utilizados pelos docentes e discentes, irão garantir as condições necessárias para atender às demandas de trabalhos e pesquisas acadêmicas, promovendo, também, o desenvolvimento de habilidades referentes ao levantamento bibliográfico e à utilização de bases de dados. O espaço irá dispor de equipamentos para propiciar conforto e agilidade aos seus usuários, que poderão contar com auxílio da equipe de Tecnologia da Informação (TI),

nos horários de aulas e em momentos extraclasse, para esclarecer dúvidas e resolver problemas.

Existirão serviços de manutenção preventiva e corretiva na área de informática. O mecanismo *helpdesk* permitirá pronto atendimento pelos técnicos da própria IES, que também irá firmar contratos com empresas de manutenção técnica. A instituição irá dispor de plano de expansão, proporcional ao crescimento anual do corpo social. Será atribuição da área de TI a definição das características necessárias para os equipamentos, servidores da rede de computadores, base de dados, telecomunicações, internet e intranet.

12.4. BIBLIOTECA

A biblioteca é gerenciada em suas rotinas pelo *software* Pergamum, programa desenvolvido pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná em conjunto com a Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro. Em seu acervo, constam não apenas livros da bibliografia básica das UCs ofertadas, mas também da bibliografia complementar, além de livros para consulta interna, dicionários, *e-books*, enciclopédias, periódicos, jornais e materiais audiovisuais especializados nas áreas de atuação das unidades, e está totalmente inserido no Sistema Pergamum, com possibilidade de acesso ao catálogo *on-line* para consulta (autor, título, assunto e booleana), reserva e renovação.

A composição do acervo está diretamente relacionada aos novos meios de publicação de materiais bibliográficos, constituindo uma variedade de recursos que atende às indicações bibliográficas dos cursos e da comunidade em geral.

A instituição mantém assinaturas das bases de dados multidisciplinares da EBSCO e Vlex, conforme quadro abaixo:

Quadro 1 – Bases de Dados disponíveis

Bases de Dados	Conteúdo
Vlex	Revistas especializadas e atualizadas, coleções de doutrinas essenciais, legislação comentada e pareceres da área jurídica.
Academic Search Premier	Ciências biológicas, sociais, humanas e aplicadas; educação, engenharias, idiomas e linguística, arte e literatura; tecnologia da

	informação, negócios, medicina, direito, arquitetura, design, comunicação.
Dentistry & Oral Sciences Source	Odontologia geral e estética, anestesia dental, saúde pública, ortodontia, odontologia forense, odontologia geriátrica e pediátrica, cirurgia.
Business Source Premier	Negócios, incluindo contabilidade e impostos, finanças e seguros, marketing e vendas, ciências da computação, economia, recursos humanos, indústria e manufatura, direito, psicologia para negócios, administração pública, transporte e distribuição.
SPORTDiscus With Full Text	Medicina esportiva, fisiologia do esporte e psicologia do esporte à educação física e recreação.
World Politics Review	Análise das tendências globais.
Nutrition Reference Center	Conteúdo sobre nutrição, desde dietas específicas a condições até habilidades e práticas dietéticas, elaboradas por uma equipe de nutricionistas e nutricionistas de classe mundial.
MEDLINE Complete	Revistas biomédicas e de saúde.
Fonte Acadêmica	Agricultura, ciências biológicas, ciências econômicas, história, direito, literatura, medicina, filosofia, psicologia, administração pública, religião e sociologia
Engineering Source	Engenharia Civil, Elétrica, Computação, Mecânica, entre outras.
Regional Business News	Esta base de dados fornece cobertura abrangente de texto completo de publicações regionais da área de negócios. O Regional Business News incorpora mais de 80 publicações de negócios regionais cobrindo todas as áreas urbanas e rurais nos EUA.
Ageline	O AgeLine é a fonte premier da literatura de gerontologia social e inclui conteúdo relacionado a envelhecimento das ciências biológicas, psicologia, sociologia, assistência social, economia e políticas públicas.
Legal Collection	Essa base de dados contém o texto completo de mais de 250 das mais respeitadas revistas acadêmicas de direito do mundo. O Legal Collection é uma fonte reconhecida de informações sobre atualidades, estudos atuais, pensamentos e tendências do mundo jurídico.

O acesso ao acervo é aberto ao público interno da IES e à comunidade externa. Além disso, é destinado espaço específico para leitura, estudo individual e em grupos. O empréstimo é facultado a alunos, professores e colaboradores administrativos e poderá ser prorrogado desde que a obra não esteja reservada ou em atraso.

Além do acervo físico, a IES oferece também a toda comunidade acadêmica o acesso a milhares de títulos em todas as áreas do conhecimento por meio de cinco plataformas digitais. A Biblioteca Virtual Pearson, a Minha Biblioteca, Biblioteca Digital Senac e Biblioteca Digital ProView, que irão contribuir para o aprimoramento e aprendizado do aluno. Elas possuem diversos recursos interativos e dinâmicos que contribuirão para a disponibilização e o acesso a informação de forma prática, acessível e eficaz. A plataforma da Biblioteca Virtual Pearson é disponibilizada pela

editora Pearson e seus selos editoriais. O aluno terá à sua disponibilidade o acesso a aproximadamente 10.000 títulos. Na plataforma Minha Biblioteca, uma parceria dos Grupos A e Gen e seus selos editoriais. Com estas editoras o aluno terá acesso a aproximadamente 11.000 títulos, além de poder interagir em grupo e propor discussões no ambiente virtual da plataforma. Na plataforma Biblioteca Digital Senac nossa comunidade acadêmica terá acesso a aproximadamente 1200 títulos publicados pela Editora Senac São Paulo. Na plataforma Biblioteca Digital ProView são disponibilizados aproximadamente 1.200 títulos específicos para a área jurídica. É disponibilizado ainda, o acesso a plataforma de Coleção da ABNT, serviço de gerenciamento que proporciona a visualização das Normas Técnicas Brasileiras (NBR). As plataformas estarão disponíveis gratuitamente com acesso ilimitado para todos alunos e professores. O acesso será disponibilizado pelo sistema Ulife.

As bibliotecas virtuais têm como missão disponibilizar ao aluno mais uma opção de acesso aos conteúdos necessários para uma formação acadêmica de excelência com um meio eficiente, acompanhando as novas tendências tecnológicas. A IES, dessa forma, estará comprometida com a formação e o desenvolvimento de um cidadão mais crítico e consciente.