

NUTRIÇÃO

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

EAD



UNIVERSIDADE TIRADENTES - UNIT

REITOR

Jouberto Uchôa de Mendonça

VICE-REITOR

Jouberto Uchôa de Mendonça Júnior

VICE-REITORA ADJUNTA

Marília Cerqueira Uchôa Santa Rosa

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

Arleide Barreto Silva

PRÓ-REITOR DE MARKETING, VENDAS E RELACIONAMENTO

Luis Cambaúva Beltrami

PRÓ-REITOR ADMINISTRATIVO-FINANCEIRO

Felipe Lima Silva

PRÓ-REITOR DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E EXTENSÃO

Ronaldo Nunes Linhares

DIRETOR DA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Paulo Eduardo Silva Martins

Avenida Murilo Dantas, 300, Bairro: Farolândia

CEP: 49032-490 – Aracaju – Sergipe

www.unit.br

Sumário

1. APRESENTAÇÃO	8
1.1 Construção, Implantação e consolidação do Projeto Pedagógico de Curso	8
2. DADOS GERAIS SOBRE A UNIVERSIDADE TIRADENTES	9
2.1 Histórico da Instituição	9
2.1.1 Campi, Infraestrutura e Cursos	11
2.2 Missão, Valores e Objetivos da UNIT	15
2.3 Organograma da Instituição	17
2.4 Estrutura Acadêmica e Administrativa	18
3. ASPECTOS FÍSICOS, DEMOGRÁFICOS, ECONÔMICOS E EDUCACIONAIS DE SERGIPE	19
3.1 Aspectos Demográficos e Características dos Domicílios	19
3.2 Aspectos Econômicos	21
3.3 Aspectos Educacionais	26
3.4 A UNIT frente ao desenvolvimento do Estado e da Região	31
3.5 Políticas institucionais no âmbito do curso	33
3.6 Políticas de Ensino	34
3.7 Políticas de Pesquisa	34
3.8 Políticas de Extensão	36
4. DADOS DO CURSO	37
4.1 Dimensão das turmas:	38
4.2 Legislação e Normas que regem o Curso	39
4.3 Formas de acesso ao Curso	40
5. DADOS CONCEITUAIS DO CURSO	40
5.1 Contextualização e justificativa da oferta do curso.	40
5.2 Bases Formativas e Pedagógicas do Curso de Nutrição	43
5.3 Modelagem de Oferta de Disciplina	46
5.3.1 Dimensão on-line	47
5.3.2 Dimensão presencial	48
5.4 Objetivos do Curso	49
5.4.1 Objetivo Geral	49
5.4.2 Objetivos Específicos	50
5.5 Perfil Profissional	50
5.6 Campo de Atuação	52
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR E METODOLÓGICA DO CURSO	53
6.1 Procedimentos Metodológicos Adotados	55
6.2 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)	57
6.2.1 Acessibilidade do AVA	63
6.3 Conteúdos Didáticos Digitais	64
6.3.1 Acessibilidade das UAs	69
6.4 Outras características da estrutura curricular	70
6.4.1 Acessibilidade Metodológica	70
6.4.2 Flexibilização na Estrutura Curricular	71
6.4.3 Interdisciplinaridade na Estrutura Curricular	72

6.4.3.1 Educação das Relações Étnico-Raciais e História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena	72
6.4.3.2 Educação Ambiental	73
6.4.3.3 Educação em Direitos Humanos	73
6.5 Estrutura Curricular - Código de Acervo Acadêmico 122.1	74
6.6 Eixos Estruturantes de Ensino (PPI)	80
6.7 Eixo de Fenômenos e Processos Básicos (PPI)	81
6.8 Eixo de Formação Específica (PPI)	81
6.9 Eixo de Práticas de Pesquisa e Extensão (PPI)	81
6.10 Eixo de Práticas Profissionais (PPI)	81
6.11 Eixo de Formação Complementar.....	82
6.12 Temas Transversais	82
6.13 Atividades Complementares	84
6.14 Integração Ensino/Pesquisa/Extensão/Núcleo de Pesquisa e Geradores de Extensão	86
6.15 Programas/Projetos/Atividades da Iniciação Científica	89
6.16 Interação Teoria e Prática Princípios e Orientações das Práticas Pedagógicas.....	92
6.17 Estágio Curricular Supervisionado	94
6.17.1 Estágio Supervisionado Extracurricular	96
6.17.2 Trabalho de Conclusão - TCC	97
6.18 Integração com o Sistema Local e Regional de Saúde e o SUS.....	98
6.18.1 Das Práticas de Extensão	99
6.19 Sistemas de Avaliação	100
6.19.1 Procedimentos e acompanhamento dos processos de avaliação de ensino e aprendizagem.....	100
6.20 Avaliação do processo ensino/aprendizagem	102
6.21 Sistema de Avaliação - Disciplinas Teóricas.....	104
6.21.1 Sistema de Avaliação - Disciplinas Teórico-Práticas	105
6.21.2 Articulação da Auto Avaliação do curso com a Auto Avaliação Institucional	106
6.21.3 ENADE.....	108
6.21.4 Participação do corpo docente e discente no processo pedagógico.....	111
6.22 Núcleo Docente Estruturante (NDE)	113
6.23 Colegiado do Curso.....	115
7. CORPO SOCIAL (CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO)	117
7.1 Corpo Docente.....	117
7.2 Atividades de tutoria	121
7.3 Ações pedagógicas do corpo de tutores em educação a distância	123
7.4 Interação entre tutores (presenciais e a distância), docentes e coordenação de curso a distância.	124
7.5 Titulação e formação do corpo de tutores do curso	125
7.6 Equipe Multidisciplinar.....	126
7.7 Administração Acadêmica do Curso	127
7.7.1 Corpo Técnico - Administrativo e Pedagógico	127
7.7.2 Coordenador do curso	128
7.7.3 Professor Regente	129
7.7.4 Professor Tutor Virtual	130
7.7.5 Professor Tutor Presencial.....	131
8. FORMAS DE ATUALIZAÇÃO E REFLEXÃO.....	132

8.1 Modos de integração entre a Graduação e a Pós-Graduação	134
9. APOIO AO DISCENTE	135
9.1 Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial - NAPPS	136
9.2 Programa de Formação Complementar e de Nivelamento Discente	137
9.3 Monitoria	138
9.4 Internacionalização	138
9.5 Unit Carreiras	139
9.6 Programa de Bolsas	140
9.7 Ouvidoria	140
9.8 Acompanhamento dos Egressos.....	141
10. TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM	141
10.1 Sistema Magister	142
10.2 Sistema Protocolo.....	142
10.3 Google for Education	143
10.4 Brightspace da D2L – AVA.....	143
10.5 Fale Conosco no AVA	143
10.6 Central de Ajuda no AVA	144
10.7 Sambatech.....	145
10.8 Sistema de Gestão de Provas.....	146
10.9 Dreamshaper	148
10.10 Catálogo Sagah	148
10.11 Biblioteca Virtual	149
11. CONTEÚDOS CURRICULARES	149
11.1 Adequação e Atualização	149
11.2 Dimensionamento da carga horária das disciplinas	150
11.3 Adequação e atualização das ementas e planos de ensino	150
11.4 Adequação, atualização e relevância da bibliografia.....	151
11.5 Bibliografia Básica	151
11.6 Bibliografia Complementar.....	152
11.7 Periódicos especializados	152
11.8 Planos de Ensino e Aprendizagem	153
12. INSTALAÇÕES DO CURSO	154
12.1 Instalações Gerais.....	154
12.2 Instalações Administrativas.....	157
12.2.1 Auditórios	159
12.3 Instalações para Docentes	160
12.4 Espaços de convivência, lazer e alimentação.....	161
12.5 Salas de Aulas, Laboratórios e Espaços de Aprendizagem	164
12.6 Laboratórios para Ensino e Pesquisa	167
12.6.1 Laboratório didático de formação básica	169
12.6.2 Laboratórios de ensino para saúde.....	177
12.6.3 Laboratórios Específicos	178
12.6.3.1 Laboratório de Técnica e Dietética	178
12.6.3.2 Laboratório de Avaliação Nutricional	184
12.6.3.3 Laboratório de Bromatologia	185
12.6.3.4 Bioquímica da Nutrição	186

12.6.3.5 Higiene e Microbiologia dos Alimentos	188
12.7 Laboratórios de Informática	192
13. Condições de acesso para portadores de necessidades especiais	194
13.1 Infraestrutura de Segurança	194
13.2 Complexo de Comunicação Social	200
13.3 Condições de conservação das instalações.....	201
13.4 Manutenção e Conservação dos Equipamentos	202
14. BIBLIOTECA	202
14.1 Instalações da Biblioteca	202
14.2 Instalações e mobílias para estudos individuais e/ou grupos.	205
14.3 Acessibilidade Informacional – Biblioteca Inclusiva	205
14.4 Política de Aquisição, Expansão e Atualização do Acervo	207
14.5 A Expansão e Consulta ao Acervo.....	207
14.6 Política de Atualização e Desenvolvimento de Acervo	208
14.7 Programa de Atendimento ao Usuário - Serviços	209
14.8 Horário de funcionamento das Bibliotecas.....	209
14.9 Pessoal técnico e administrativo	209
14.10 Outros Serviços da Biblioteca	210
14.11 Indexação	211
15. PLANOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM	213
15.1 1º PERÍODO	213
15.2 2º PERÍODO	231
15.3 3º PERÍODO	254
15.4 4º PERÍODO	278
15.5 5º PERÍODO	306
15.6 6º PERÍODO	325
15.7 7º PERÍODO	345
15.8 8º PERÍODO	360
15.9 OPTATIVAS	368

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Mapa de recursos e estratégias didáticas da dimensão on-line, de acordo com a Taxonomia de Bloom	54
Quadro 2 – Mapa de recursos e estratégias didáticas da dimensão presencial, de acordo com a Taxonomia de Bloom	55
Quadro 3 – Composição do NDE do curso de Nutrição EAD	121
Quadro 4 – Corpo Docente do curso de Nutrição EAD	126
Quadro 5 – Titulação do Corpo Docente do curso de Nutrição EAD	126
Quadro 6 – Regime de trabalho do Corpo Docente do curso de Nutrição EAD	127
Quadro 7 – Corpo de Professores-Tutores do curso de Nutrição EAD	132
Quadro 8 - Composição da área da Universidade Tiradentes	163
Quadro 9 - Quadro Geral de Edificações da Universidade Tiradentes (Unidade Farolândia – Sede)	163
Quadro 10 - Quadro Geral de Edificações das demais Unidades que compõe a Universidade Tiradentes	164
Quadro 11 - Quadro Geral das Instalações Administrativas	165
Quadro 12 - Quadro Geral dos Auditórios	167
Quadro 13 - Quadro Geral de Sala de Aulas	167
Quadro 14 - Quadro Geral de Espaços Didáticos-pedagógicos	171
Quadro 15 - Quadro Geral de Laboratórios para Ensino e Pesquisa	173
Quadro 17 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Central	188
Quadro 18 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Setorial I	189
Quadro 19 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Setorial II	189
Quadro 20 - Distribuição da área física construída da biblioteca Setorial III.	190
Quadro 21 - Distribuição da área física construída da biblioteca Setorial IV.	190
Quadro 22 - Distribuição das instalações e móveis para estudos	190
Quadro 23 – Horário de funcionamento das bibliotecas	195

1. APRESENTAÇÃO

1.1 Construção, Implantação e consolidação do Projeto Pedagógico de Curso

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) do Curso Superior de Nutrição EAD da Universidade Tiradentes – Unit é resultado da construção das diretrizes organizacionais, estruturais e pedagógicas, com a participação do corpo docente do curso por meio de seus representantes no Núcleo Docente Estruturante (NDE) e colegiado. Encontra-se articulado com as bases legais e a concepção de formação profissional que favoreça o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias ao exercício da profissão, como a capacidade de observação, criticidade e questionamento, sintonizada com a dinâmica da sociedade nas suas demandas locais, regionais e nacionais, assim como com os avanços científicos e tecnológicos. O referido documento surge a partir da necessidade de criação de um curso de formato inovador, apoiado no uso de tecnologias para fortalecimento do processo de aprendizagem, tendo como objetivo principal o atendimento aos princípios e diretrizes do Projeto Pedagógico Institucional, Diretrizes Curriculares Nacionais, Catálogo Nacional de Cursos Superiores, Pareceres do CNE e indicadores de qualidade do Inep/MEC.

A construção do PPC ocorre, afirmativamente, ancorada em uma ação intencional, refletida e fundamentada no coletivo de sujeitos, agentes interessados em promover a missão da Universidade de inspirar as pessoas a ampliar horizontes por meio do ensino, pesquisa e extensão, com ética e compromisso com o desenvolvimento social. Desta forma, o Projeto Pedagógico do Curso Bacharelado em Nutrição da Universidade Tiradentes – Unit está em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais, Projeto Pedagógico Institucional da Unit – PPI e seu Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI, fundamentado nas necessidades socioeconômicas, políticas, educacionais, demandas do mercado de trabalho no Estado de Sergipe e Região Nordeste, e as condições institucionais da IES para expansão da oferta de cursos na área.

Cônsua de sua responsabilidade com a sociedade e com o desenvolvimento de Sergipe e do Nordeste, a Unit sintonizada com a dinâmica da sociedade nas suas demandas locais, regionais e nacionais, assim como com os avanços científicos e tecnológicos, criou o Curso de Nutrição EAD tendo por base os princípios preconizados na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que enfatiza a importância da construção dos conhecimentos mediante políticas e

planejamentos educacionais, capazes de garantir o padrão de qualidade no ensino, flexibilizando a ação educativa, valorizando a experiência do aluno, respeitando o pluralismo de ideias e princípios básicos da democracia, de modo a favorecer o desenvolvimento de habilidades e competências, imprescindíveis à formação de um discente com capacidade reflexiva e analítica, observador e questionador, pronto a atuar de forma assertiva na sociedade.

O PPC está organizado de modo a contemplar os critérios indispensáveis à formação de um profissional dotado das competências essenciais para o exercício profissional frente ao contexto sócio-econômico-cultural e político da região e do País.

A proposta conceitual e metodológica é entendida como um conjunto de cenários em que há a construção do perfil do estudante a partir da aprendizagem significativa, que promove e produz sentidos. Esta proposta está em conformidade com os princípios da UNESCO, isto é, educar para fazer, para aprender, para sentir e para ser; busca-se a construção de uma visão da realidade e de situações excepcionais e singulares na qual atuará o futuro profissional com o compromisso de transformar a realidade em que vive.

Nesse contexto, a Unit se compromete com a oferta de um curso de relevância social que assegura a qualidade na formação acadêmica, com vistas a atender as necessidades da população tanto local como das regiões circunvizinhas como pilar essencial para a construção da cidadania.

2. DADOS GERAIS SOBRE A UNIVERSIDADE TIRADENTES

2.1 Histórico da Instituição

A Universidade Tiradentes - UNIT é mantida pela Sociedade de Educação Tiradentes S/S Ltda., também identificada pela sigla SET, sociedade simples, com sede e foro na cidade de Aracaju/SE, registrada no Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas do 10º Ofício na mesma Cidade sob nº 2232, Livro A-15, fls. 42 a 45, em 9 de dezembro de 1971. Localizada na Avenida Murilo Dantas, 300 – Bairro Farolândia. A Universidade Tiradentes iniciou a sua história com o Colégio Tiradentes em 1962, ofertando o Ensino Fundamental e Médio – Profissionalizante: Pedagógico e Contabilidade. Em 1972, a Instituição foi autorizada pelo Ministério da Educação e do Desporto a ofertar os cursos de Graduação em Ciências

Contábeis, Administração e Ciências Econômicas, sendo cognominada Faculdade Integrada Tiradentes (FITs), mantida pela Associação Sergipana de Administração – ASA, na época entidade de direito privado, sem fins lucrativos, reconhecida pela comunidade sergipana. Em 25 de agosto de 1994, a FITs foi reconhecida como Universidade através da Portaria Ministerial nº 1.274 publicada no Diário Oficial da União nº 164 em 26 de agosto de 1994, denominando-se Universidade Tiradentes – UNIT.

Em 2000, a Universidade Tiradentes passou a ofertar Educação a Distância - EAD, com a finalidade de proporcionar formação superior de qualidade às comunidades que dela necessitam. Desde então, desenvolve ações no sentido de dispor cursos de graduação, de extensão e disciplinas nos cursos presenciais (Portaria nº 2253/MEC/2003) nessa modalidade de ensino. A UNIT está credenciada pelo Conselho Nacional de Educação e pelo Ministério da Educação para oferta de cursos na modalidade de Educação a Distância de acordo com a Portaria N° 651/04 e a Portaria do MEC N°847 de 04 de abril de 2006. Com esse credenciamento e visando à necessidade de qualificar profissionais do interior do Estado, através de convênios com prefeituras municipais, a UNIT vem implantando, desde outubro de 2004, polos de Educação a Distância. Atualmente a IES – Instituição de Ensino Superior tem Polos de Apoio Presencial nas cidades sergipanas de Aracaju, Barra dos Coqueiros Estância, Lagarto, Itabaiana, Nossa Senhora das Dores, Nossa Senhora da Glória, Nossa Senhora do Socorro, Poço Verde, Propriá, Tobias Barreto e Umbaúba. Criando para o Estado de Alagoas o polo de Maceió, Arapiraca e São Miguel dos Campos, no Estado da Bahia os Polos de Alagoinhas, Feira de Santana, Guanambi, Olindina, Paulo Afonso e Vitória da Conquista, em Pernambuco, Garanhuns, Petrolina e Caruaru, e Mossoró no Rio Grande do Norte.

No ano de 2004, a IES foi credenciada para ofertar o Programa Especial de Formação Pedagógica para portadores de diploma de Educação Superior – PROFOPE, destinado aos professores da Educação Básica, nas áreas de Letras/Português e Matemática, que quisessem obter o registro profissional equivalente à licenciatura.

Atualmente, a Instituição, com 62 (sessenta e dois) anos de existência, disponibiliza um extenso portfólio de cursos presenciais nas áreas de Humanas e Sociais, Exatas e Biológicas e da Saúde, ministrados em cinco campi: Aracaju - capital (Centro/Farolândia) e interior do Estado de Sergipe: Estância, Itabaiana e Propriá.

A autonomia universitária permitiu a expansão da IES também no campo da Pós-Graduação. Na modalidade Lato Sensu, a comunidade sergipana dispõe de 20 (vinte) cursos nas mais diversas áreas de conhecimento; 10 (dez) MBAs, 10 (dez) cursos Stricto Sensu sendo 05 de mestrado e 05 de doutorado, nas áreas de Engenharia de Processos, Saúde e Ambiente, Educação, Direito e Biotecnologia Industrial, em parceria com a Associação de Instituições de Ensino e Pesquisa da Região Nordeste do Brasil.

A Universidade Tiradentes, em sua macroestrutura, dispõe do Innovation Center, Centro de Saúde e Educação Ninota Garcia, do Laboratório Central de Biomedicina, Centro de Memória Lourival Batista, Memorial de Sergipe, Farmácia-Escola e da Clínica de Odontologia, com o objetivo de apoiar as atividades de ensino, pesquisa e extensão, possibilitando aos acadêmicos os conhecimentos indispensáveis à sua formação. Ações de fomento à arte também são muito valorizadas na UNIT e elas são desenvolvidas por meio da área de extensão, dando ao aluno uma formação cidadã. Entre os trabalhos na instituição existe coral, grupo de dança, espaço de museu e o Instituto Tobias Barreto de Educação e Cultura, que preserva a memória e divulga a obra do jurista sergipano Tobias Barreto de Meneses.

A IES também conta com o Complexo de Comunicação Social - CCS, que faz parte da estrutura do campus da Farolândia, disponibilizando para os alunos dos cursos de Jornalismo, Publicidade e Propaganda e Design Gráfico um dos mais completos centros de áudio e vídeo das escolas de comunicação do País; a Clínica de Psicologia, que objetiva oferecer orientação de estágio aos alunos, prestar serviços na área organizacional e no atendimento à comunidade; e com o Núcleo de Práticas Jurídicas do Curso de Direito, que funciona como escritório modelo, oportunizando aos discentes a prática profissional na área jurídica, através da prestação de serviços jurídicos gratuitos à sociedade.

Para atender ao contexto apresentado, a UNIT mantém um amplo quadro de colaboradores distribuídos em diversos departamentos e setores, além dos docentes; todos empenhados em promover um ensino de qualidade, prestar atendimento acadêmico aos discentes e manter em andamento os diversos projetos sociais, culturais e esportivos da Instituição, visando sempre o desenvolvimento regional.

2.1.1 Campi, Infraestrutura e Cursos

Campus Aracaju Centro – Localizado à rua Lagarto nº 264, Centro, CEP: 49010-390, telefax: (79) 3218-2100, Aracaju/SE; sua infraestrutura comporta a Biblioteca Setorial, Teatro Tiradentes e laboratórios de Informática de última geração. No campus Centro, encontram-se instalados também, um polo Unit EAD que oferece vários cursos de graduação, nas áreas de licenciatura e bacharelado, e o Núcleo de Práticas Jurídicas (NPJ) do curso de Direito, localizado à rua Lagarto, 253.

Campus Aracaju Farolândia - Localizado na Av. Murilo Dantas, 300, Farolândia, CEP 49032-490, telefax: (79) 3218-2100, Aracaju/SE, foi implantado em 1994; tem uma Vila Olímpica com quadras poliesportivas, pista de atletismo, campo de futebol, piscinas; laboratórios de informática; complexo laboratorial interdisciplinar para as áreas de Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Humanas e Sociais Aplicadas e Ciências Exatas e Tecnológicas. Nesse campus, ainda está localizado o Instituto de Tecnologia e Pesquisa – ITP, integrante do seletor grupo dos Institutos do Milênio/CNPq, que facilita o desenvolvimento da pesquisa e tecnologia da Instituição, e o Innovation Center. Esse campus oferece também uma Vila Olímpica com quadras poliesportivas, pista de atletismo, campo de futebol, piscinas, academia de ginástica, um mini shopping com restaurantes, lanchonetes, banca de revista, salão de beleza, livraria e agência bancária. No campus encontra-se também um dos polos EAD.

A Universidade disponibiliza ainda para os alunos Complexo de Comunicação Social (CCS), onde se encontram os laboratórios para gravação e edição de atividades. Localizado no campus Aracaju - Farolândia, o CCS é uma estrutura laboratorial moderna que conta com estúdios de áudio, fotografia e televisão, laboratórios de rádio, redação, planejamento gráfico e criação, além de ilhas de edição (linear e não linear). O aluno tem a oportunidade de gravar e editar vídeos para apresentação em eventos e projetos extensionistas e interdisciplinares, desenvolvidos em todos os períodos do curso.

Em funcionamento há os seguintes cursos na modalidade presencial: Bacharelados em Administração, Arquitetura e Urbanismo, Biomedicina, Ciências da Computação, Ciências Contábeis, Jornalismo, Comunicação Social – Publicidade e Propaganda, Design Gráfico, Direito, Educação Física, Enfermagem, Engenharia Civil, Engenharia Mecatrônica, Engenharia Elétrica, Engenharia Mecânica, Engenharia Química, Farmácia, Fisioterapia, Medicina, Nutrição, Odontologia, Psicologia, e Sistema de Informação; licenciaturas nas áreas de Educação Física, cursos tecnológicos em Design de Interiores, Análise e Desenvolvimento de

Sistemas, Gastronomia e Estética e Cosmética. Na modalidade a distância, são ofertados os cursos de Administração, Gestão de Recursos Humanos, Ciências Contábeis, Gestão Pública, Estética e Cosmética, Marketing, Trade de Investimentos, Biomedicina, Educação Física, Pedagogia, Gestão Comercial, Nutrição e Serviço Social, e ainda os cursos de Análise e Desenvolvimento de Sistemas e Segurança no Trabalho.

Campus Estância – Localizado na travessa Tenente Eloy, s/nº CEP: 49200-000, telefax: (79) 3522-3030 e (79) 3522-1775, Estância/SE (a 68 km de Aracaju), foi implantado no segundo semestre de 1999. Dispõe de uma sede que privilegia uma ampla infraestrutura composta por: mini shopping com lojas de conveniência e lanchonetes, biblioteca setorial, laboratórios, amplas salas de aula e área de convivência. Oferece os cursos de Direito, Medicina e Enfermagem. Neste espaço funciona também um polo de Apoio Presencial para cursos na modalidade a distância.

Campus Itabaiana – Localizado na rua José Paulo Santana, 1.254, bairro Sítio Porto, CEP: 49500-000, telefax: (79) 3431-5050, Itabaiana/SE (a 57 km de Aracaju), foi implantado em 25 de fevereiro 2002. Tem uma sede constituída por uma ampla infraestrutura composta por: mini shopping com lojas de conveniência e lanchonetes, biblioteca setorial, laboratório de informática, amplas salas de aula e área de convivência. Os cursos em funcionamento são: Direito e Psicologia. Neste espaço funciona também um polo de Apoio Presencial para cursos na modalidade a distância.

Campus Propriá - Localizado à praça Santa Luzia, nº 105, Centro, CEP: 49900-000, telefax: (79) 3322-2774, Propriá/SE, foi implantado no 1º semestre de 2004. A sua infraestrutura contempla mini shopping com lojas de conveniência e lanchonetes, biblioteca setorial, laboratório de informática, amplas salas de aula e área de convivência. O curso em funcionamento é: Direito. Neste espaço funciona também um polo de Apoio Presencial para cursos na modalidade a distância.

Polos de Apoio Presencial – Localizados em endereços distintos, dispõem em sua infraestrutura das condições necessárias para o funcionamento dos cursos de acordo com as respectivas necessidades. A oferta de cursos nos respectivos polos é realizada por meio de processo decisório da Instituição, de estudos de mercado e de viabilidade econômica. A relação de gestão de vagas é comunicada à sociedade através do seu edital de processo seletivo que indicam quais são os polos e cursos ofertados para determinada comunidade.

Com possibilidade de oferta de turmas, no âmbito da sua autonomia universitária e após análise IES, sempre respeitando a portaria de autorização vigente, faz a distribuição e vagas.

SERGIPE

Aracaju

Barra dos Coqueiros

Estância

Lagarto

Itabaiana

Nossa Senhora das Dores

Nossa Senhora da Glória

Nossa Senhora do Socorro

Poço Verde

Propriá

Tobias Barreto

Umbaúba

BAHIA

Alagoinhas

Feira de Santana

Guanambi

Olindina

Paulo Afonso

Vitória da Conquista

ALAGOAS

Arapiraca

Maceió

São Miguel dos Campos

PERNAMBUCO

Caruaru

Garanhuns

Petrolina

Recife

Bezerros

Bom Conselho

Jaboatão dos Guararapes

São Lourenço da Mata

RIO GRANDE DO NORTE

Mossoró

Apodi

CEARÁ

Canindé

PARAÍBA

João Pessoa

Patos

SÃO PAULO

Boituva

2.2 Missão, Valores e Objetivos da UNIT

Missão da Instituição

“Inspirar as pessoas a ampliar horizontes por meio do ensino, pesquisa e extensão, com ética e compromisso com o desenvolvimento social”.

Valores

- Valorização do ser humano
- Ética

- Humildade
- Inovação
- Cooperação
- Responsabilidade Social

Seus princípios norteadores expressam-se por meio das seguintes diretrizes:

- Autonomia universitária;
- Fomento à indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão;
- Gestão participativa e eficiente;
- Pluralidade de ideias;
- Compromisso com a qualidade da oferta educacional;
- Interação constante com a comunidade;
- Inserção regional, nacional e internacional;
- Respeito à diversidade e direitos humanos;
- Atuação voltada ao desenvolvimento sustentável.

Objetivos da UNIT

A Universidade Tiradentes está apta para ministrar cursos de graduação nas modalidades presencial e Educação a Distância (EAD), sequenciais, superiores de tecnologia, de pós-graduação *Lato Sensu* (presencial e EAD), *Stricto Sensu* e de extensão, fundamentados no desenvolvimento de pesquisas, estímulos à criação cultural e ao desenvolvimento científico, embasados no pensamento reflexivo, que propicie a promoção de intercâmbio e cooperação com instituições educacionais, científicas, técnicas e culturais, nacionais e internacionais. Em seu Estatuto, nos Art. 2º e 3º, estabelece como objetivos:

- formar profissionais e especialistas em nível superior;
- promover a criação e transmissão do saber e da cultura em todas as suas manifestações;
- participar do desenvolvimento socioeconômico do País, em particular do Estado de Sergipe e da Região Nordeste.

2.3 Organograma da Instituição

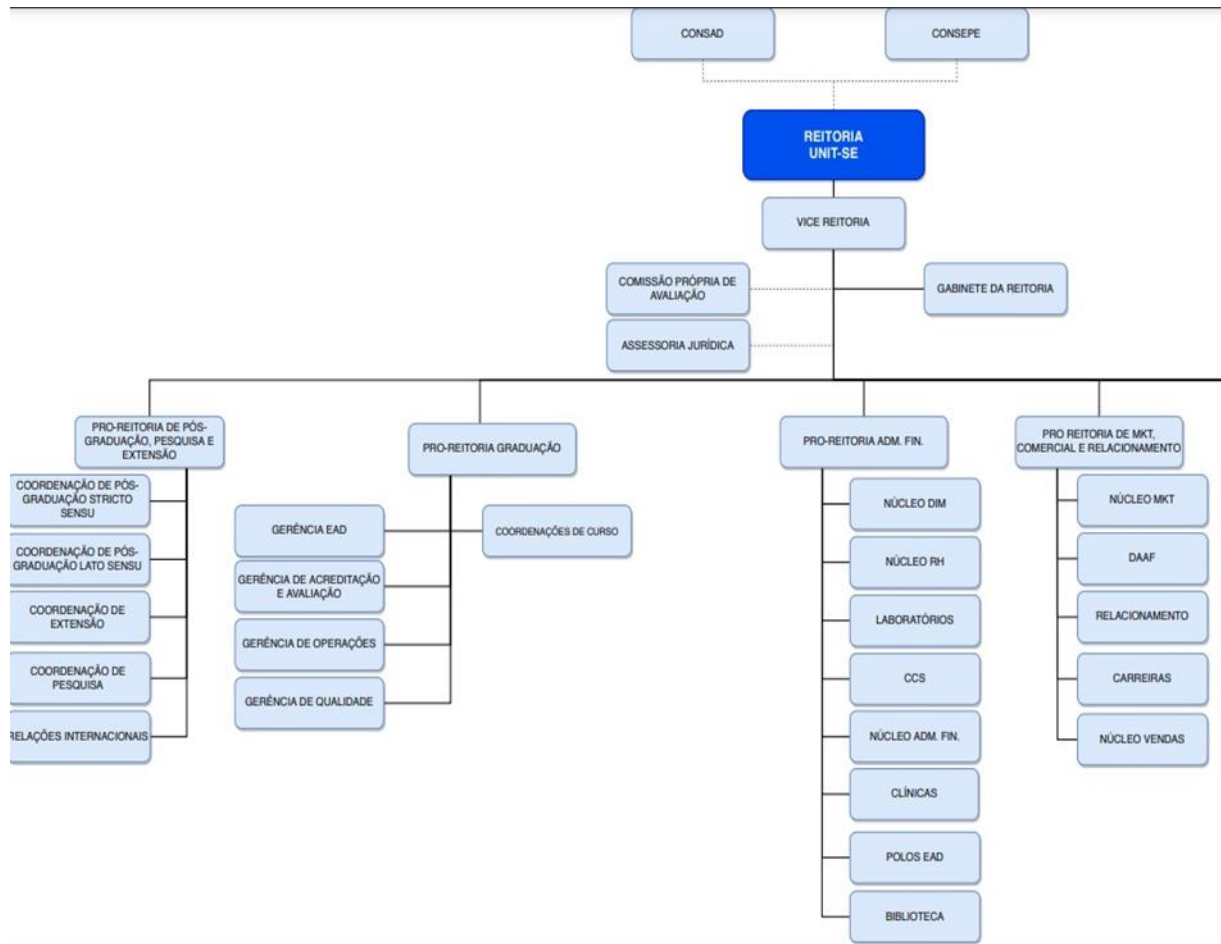


Figura 1 – Organograma da Universidade Tiradentes

2.4 Estrutura Acadêmica e Administrativa

IDENTIFICAÇÃO	QUALIFICAÇÃO ACADÊMICA
Reitor: Jouberto Uchôa de Mendonça	Especialista em Administração e Gerência de Unidade de Ensino – FIT's/SE, 1992.
Vice-Reitor: Jouberto Uchôa de Mendonça Júnior	Mestre em Comunicação pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (2003) e Especialista em Administração pela Organização Universitária Interamericana (1995).
Vice-Reitora Adjunta: Marília Cerqueira Uchôa Santa Rosa.	Especialista em Medicina Preventiva e Social – HCFMRP/USP, 1995.
Pró - Reitoria de Graduação: Arleide Barreto Silva	Doutora em Educação – Universidade Tiradentes, 2021.
Pró-Reitor de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão: Ronaldo Nunes Linhares	Doutor em Ciências da Comunicação pela Universidade de São Paulo (USP), Pós-Doutor pela Universidade de Aveiro (UA).
Pró-Reitor de Marketing, Vendas e Relacionamento Luis Cambauva Beltrami	Mestre em Controladoria, Universidade Federal da Bahia, 2016.
Coordenador da Área de Saúde Juliana Maria Dantas Mendonça Borges	Doutora em Ciências da Saúde - Universidade Federal de Sergipe (UFS).
Gerente Acadêmica EAD: Karen Michelly Moraes e Sasaki	Doutora em Desenvolvimento Regional e Urbano, Universidade Salvador, 2008.
Gerente Acadêmica de Avaliação e Acreditação Michelline Roberta Simões do Nascimento	Doutora em Educação - Universidade Tiradentes, 2021

Coordenador do Curso de Nutrição EAD: Hugo José Xavier Santos	Doutor em Educação pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul - PUCRS (2015).

3. ASPECTOS FÍSICOS, DEMOGRÁFICOS, ECONÔMICOS E EDUCACIONAIS DE SERGIPE

3.1 Aspectos Demográficos e Características dos Domicílios

Sergipe, menor estado da federação brasileira, possui uma extensão territorial de 21.938,184 km², proporcional a 0,26% do território nacional e 1,4% da região Nordeste. Limita-se ao norte com o Estado de Alagoas, separado pelo Rio São Francisco, ao sul e a oeste pelo Estado da Bahia e ao leste com o oceano Atlântico. O Estado possui 75 municípios agrupados pelo IBGE em 13 microrregiões político-administrativas, que fazem parte de 3 mesorregiões.

Em 2020, a população estimada em Sergipe era de 2.318.822 pessoas, de acordo com os dados do IBGE, representando um crescimento de 12% em relação ao quantitativo populacional registrado no Censo 2010, que contabilizou uma população de 2.068.017 pessoas. A distribuição da população estimada por grupo de idades pode ser observada na Figura 02, com base nos dados da Pnad contínua, do primeiro trimestre de 2020, observa-se um quantitativo expressivo de crianças no estado, já que o grupo de 0-13 anos representa 20,5% da população, observa-se ainda forte predominância da população adulta, o grupo de 25 a 39 anos (24%) e 40 a 59 anos (24,6%).

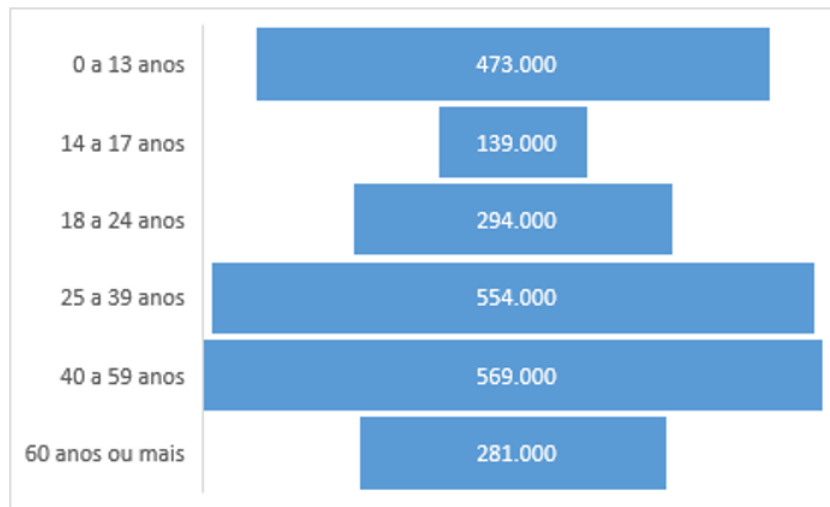


Figura 2 - População por grupos de idade – Sergipe – 1º trim. 2021
Fonte: IBGE – Pesquisa Nacional de Amostra de Domicílios Contínua trimestral.

De acordo com a PNAD Contínua, para o ano de 2019, em Sergipe, 52,2% da população residente é formada por mulheres, frente a 47,8% de homens. No tocante ao aspecto cor ou raça, a predominância é de pessoas que se consideram pardas, representando 69%, já as brancas constituíam 20,3% e as pretas 9,9% da população residente.

A capital sergipana, Aracaju, concentra hoje aproximadamente 28% da população sergipana, com uma população estimada para 2020, de 664.908 pessoas, sendo o 1º do estado em termos populacionais. Em segundo lugar, tem-se Nossa Senhora do Socorro, que faz parte da Região Metropolitana de Aracaju, com uma população estimada de 185.706 pessoas. Na Região Centro-Sul, o principal município é Lagarto com uma população de 105.221 pessoas, configurando a 3ª maior população. Na região Agreste-Central, Itabaiana é a principal cidade, com uma população estimada, em 2020, de 96.142 pessoas, 4ª maior do estado. Já, na região Sul Sergipano, o principal município é Estância, com uma população de 69.556 pessoas, sendo a 6ª maior população. No Alto Sertão Sergipano, destaca-se Nossa Senhora da Glória, com uma população estimada 37.324, décima maior em Sergipe, e na região do Baixo São Francisco, Propriá destaca-se como cidade mais representativa em termos populacionais, com uma população estimada de 29.692 pessoas.

Do ponto de vista da estrutura e características dos domicílios e população sergipana, é possível observar algumas informações relevantes, com base na Pesquisa Nacional de Amostra de Domicílios Contínua, para o ano de 2019.

Em relação aos domicílios particulares permanentes sergipanos, destacam-se alguns aspectos: apenas 27,6% tinham Microcomputador ou Tablet; 92,5% dos domicílios tinham um

Telefone Móvel Celular; 94,8% possuíam Televisão, sendo que 87,2% utilizavam conversor digital para televisão aberta, 19% tinha serviço de TV por assinatura e 30,8% antena parabólica; em relação ao acesso à internet, 80,2% utilizavam internet, sendo que destes, 99,7% acessavam por meio do telefone móvel celular, e apenas 31,6% por computador ou tablet.

Quanto às características gerais dos domicílios sergipanos, pode-se observar que, 90,1% eram casas, sendo que 65,6% dos domicílios eram próprios, já pagos e apenas 28,3% possuíam um automóvel.

Em relação aos aspectos de acesso aos serviços básicos, pode-se observar que: 85,6% dos domicílios coletavam diretamente o lixo; 85% tinham a rede geral de distribuição como principal forma de abastecimento de água, no entanto apenas 48,4% tinham acesso a rede de esgoto sanitário geral ou fossa séptica ligada à rede geral.

Em síntese, entender estes aspectos populacionais é fundamental para avaliar o horizonte futuro no que tange ao fomento de políticas sociais e educacionais para atendimento das demandas de uma nova sociedade, com mais acesso à informação e tecnologias. Apesar da população do estado ainda apresentar demandas sociais básicas, existem avanços significativos no atendimento e superação destes desafios.

3.2 Aspectos Econômicos

A pandemia da Covid-19 impactou profundamente as trajetórias econômicas esperadas não apenas para economia brasileira, como para economia global, ao longo de 2020 e 2021. Apesar dos avanços no processo de retomada da atividade econômica e redução das medidas sanitárias de isolamento social, não há dúvidas que existirão reflexos no produto interno bruto (PIB), no emprego e na renda ainda serão esperados nos próximos anos para economia brasileira e consequentemente para a economia sergipana.

Os resultados recentes para economia brasileira mostram uma recuperação significativa desde o terceiro semestre de 2020. No primeiro trimestre de 2021, registrou-se um crescimento do PIB de 1,2% em relação ao 4º trimestre de 2020, o resultado positivo dá continuidade à série de bons resultados nos últimos três trimestres, como pode ser observado

na figura 3, no terceiro trimestre de 2020, o PIB avançou 7,8% e 3,2% entre outubro e dezembro de 2020, quando comparados ao trimestre imediatamente anterior.

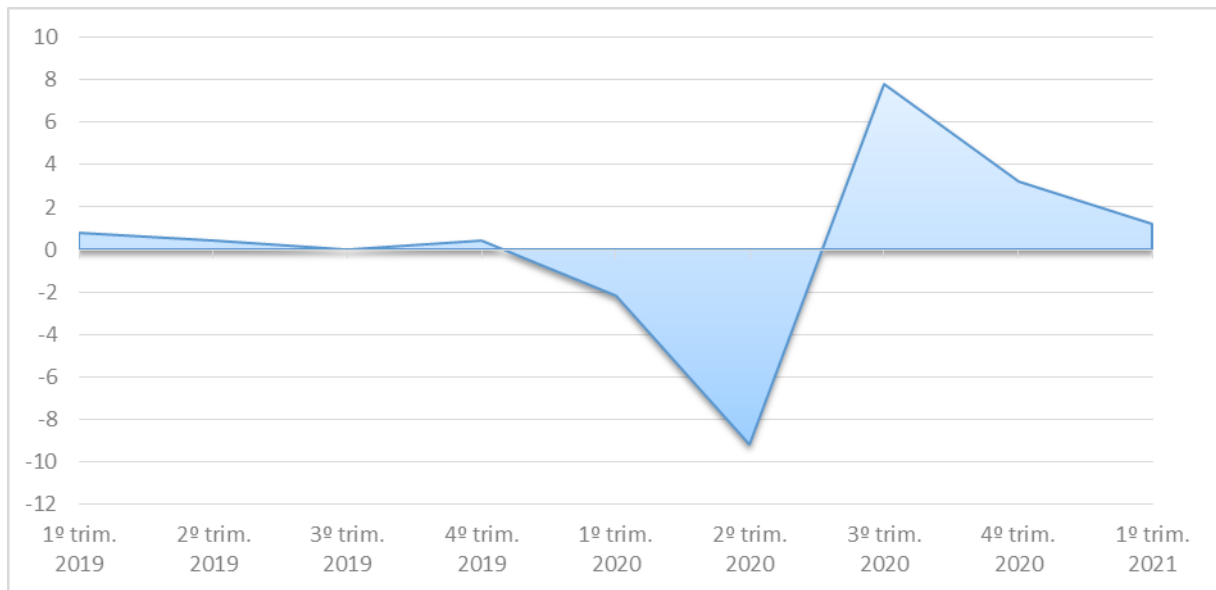


Figura 3 - Variação % do PIB a preços de mercado - Brasil - 1º trim. 2019 - 1º trim. 2021

Fonte: IBGE - Contas Nacionais Trimestrais.

Apesar dos resultados recentes positivos, a taxa acumulada em quatro trimestres (em relação ao mesmo período no ano anterior) ainda revela os efeitos colaterais do período recessivo com uma variação negativa de -3,8% no 1º trimestre de 2021.

Ainda não é possível apresentar de forma efetiva os reflexos do cenário atual sobre o PIB sergipano, visto que os dados mais atuais disponibilizados pelos órgãos oficiais datam do ano de 2018. O PIB a preços correntes do estado de Sergipe registrou um montante de R\$ 42,0 bilhões em 2018, indicando uma queda de 1,8% em relação ao ano anterior. Em sua composição, o setor de Serviços representava 76,2% do valor adicionado bruto sergipano, sendo 29% destes referentes aos Serviços e Administração Pública, a Indústria segundo maior setor representava 20% e o setor Agropecuário, de menor peso, contabilizava apenas 3,8% da produção sergipana em 2018. O peso do setor de serviços tem apresentado crescimento sucessivo ao longo da década, por sua vez a agropecuária perdeu ainda mais espaço na economia sergipana, como pode ser observado na figura 04.

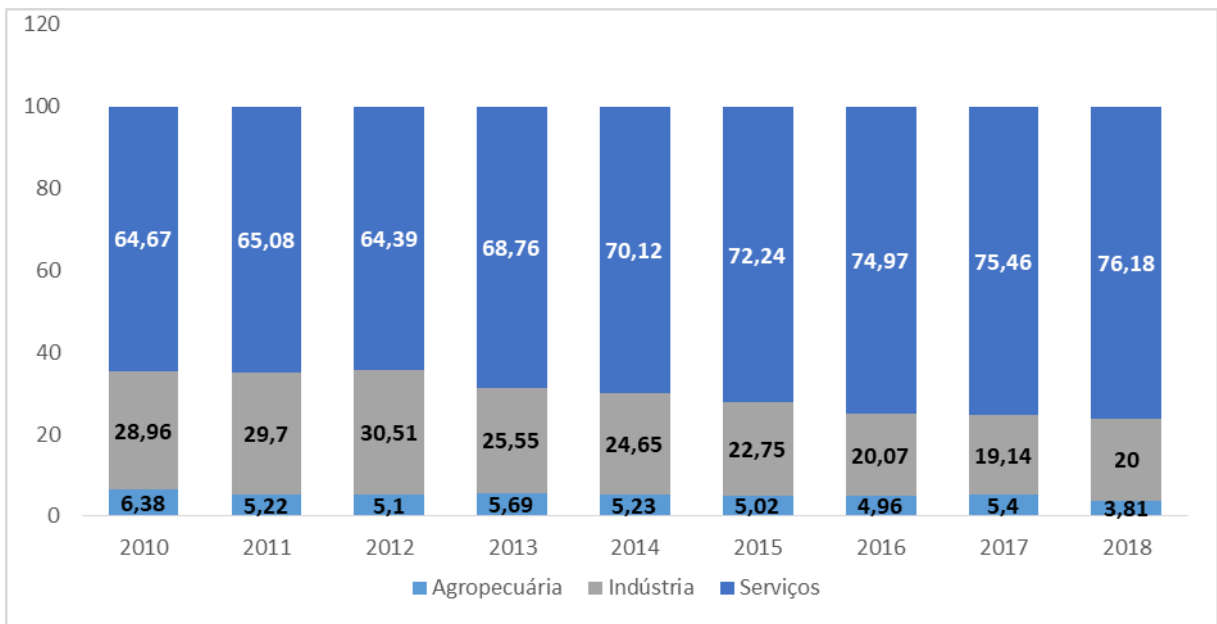


Figura 4- Participação no Valor Adicionado Bruto a preços correntes por Setores – Sergipe – 2010 -2018

Fonte: IBGE – Produto Interno Bruto dos Municípios.

Em termos reais os resultados da atividade econômica do estado já apresentavam uma retração entre os anos de 2015-2018, ver figura 04. Neste sentido, é possível supor que os efeitos da crise recente para a economia sergipana poderão ser ainda mais danosos, visto que a economia já passava por um período sucessivo de retração.

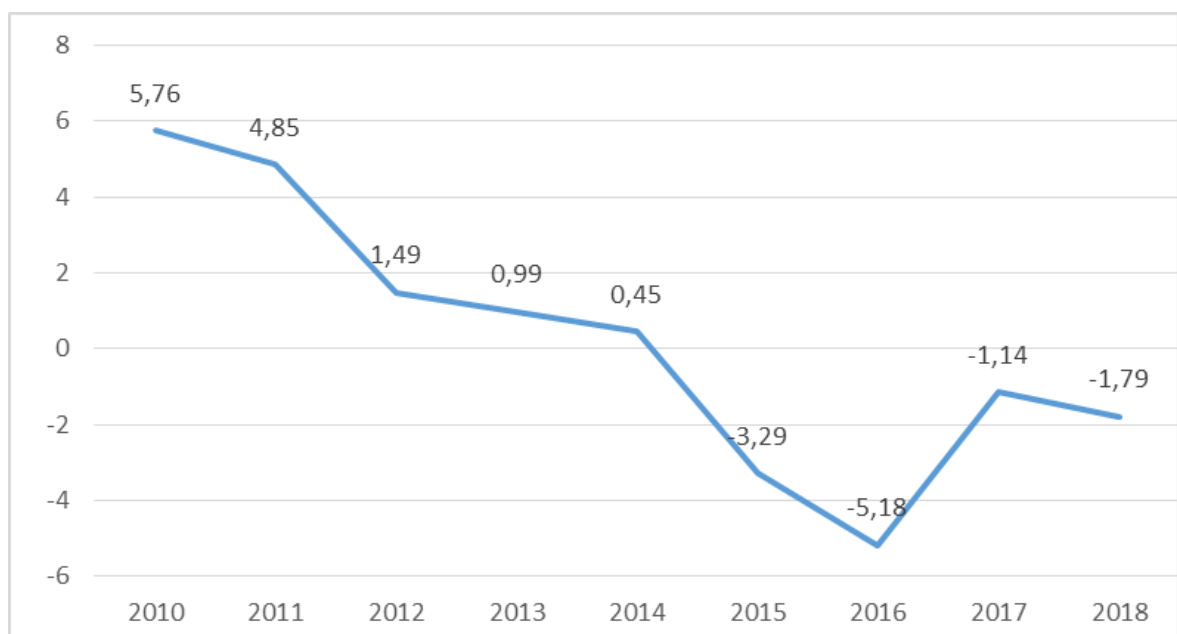


Figura 5 - Produto Interno Bruto - variação anual real (%) - Sergipe - 2010-2018

Fonte: IBGE – Produto Interno Bruto dos Municípios.

Diante do fato do setor de Serviços ser o mais representativo da economia sergipana, e o que engloba as atividades como o setor educacional, é fundamental avaliar o comportamento deste setor no período recente. O setor de serviços, de acordo com os dados do Sistema de Contas Nacionais - IBGE, representa atualmente 63% do PIB brasileiro e 68% do emprego do país. No entanto, no ano de 2020 a variação percentual do Setor de Serviços no PIB foi de uma retração de 4,5%, sendo o pior resultado dos últimos setenta anos (período que se tem dados registrados).

Com a chegada e disseminação do coronavírus no Brasil, em fevereiro de 2020, o setor de serviços foi o primeiro a sofrer as consequências da pandemia, o setor encerrou o ano de 2020 com uma queda de 7,8% no índice de volume de serviços, de acordo com os dados da Pesquisa Mensal de Serviços do IBGE, sendo o pior resultado dos últimos setenta anos. Como pode ser observado na figura a seguir os segmentos mais afetados foram: Serviços prestados às famílias (-35,6%) e Transportes Aéreos (-36,9%). A partir de março de 2021, é possível observar uma recuperação do setor quando comparado ao mesmo mês do ano anterior, observando variações positivas em março (4,6%), em abril (20,1%) e em maio (23%).

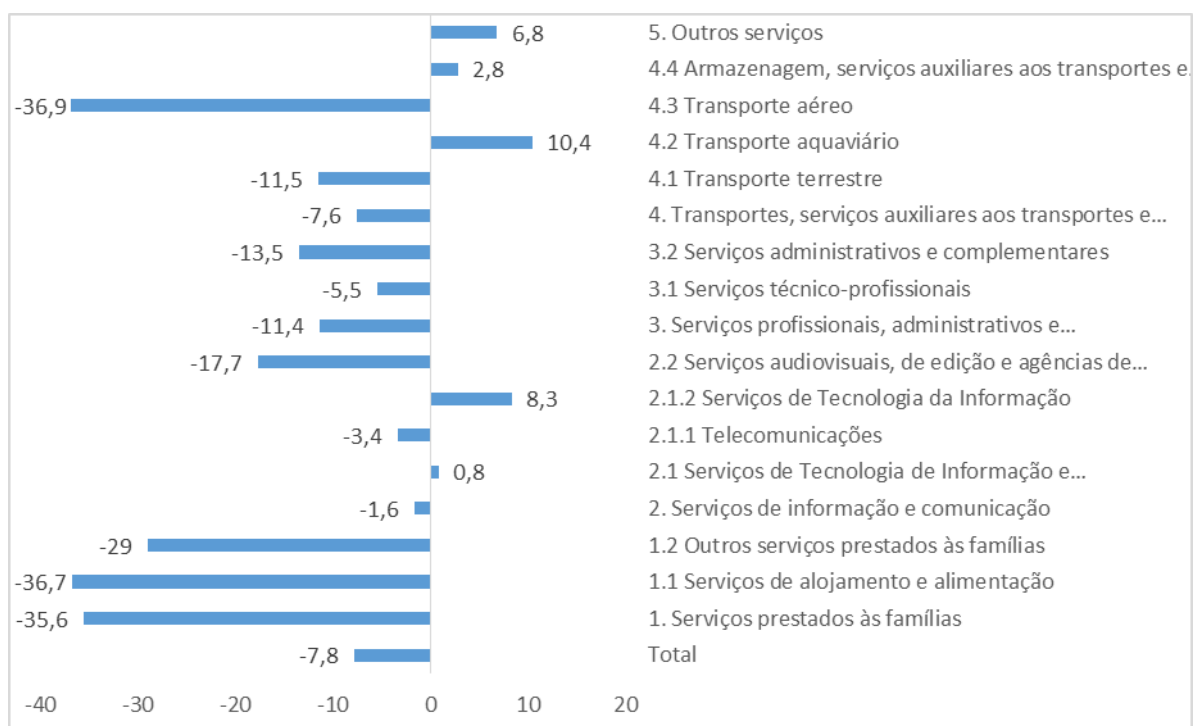


Figura 6 - Variação Acumulada de 12 meses –
Volume de Serviços por Atividades – Brasil – Dezembro 2020.

Fonte: IBGE – Pesquisa Mensal do Serviço

Os resultados para Sergipe foram ainda mais significativos, o índice de volume de serviços acumulou uma queda de 15,1% no ao longo do ano de 2020. Só voltando a apresentar resultados positivos em abril de 2021 com uma variação positiva de 8,2% em relação a abril de 2020, como pode ser observado na Figura 06 que segue.

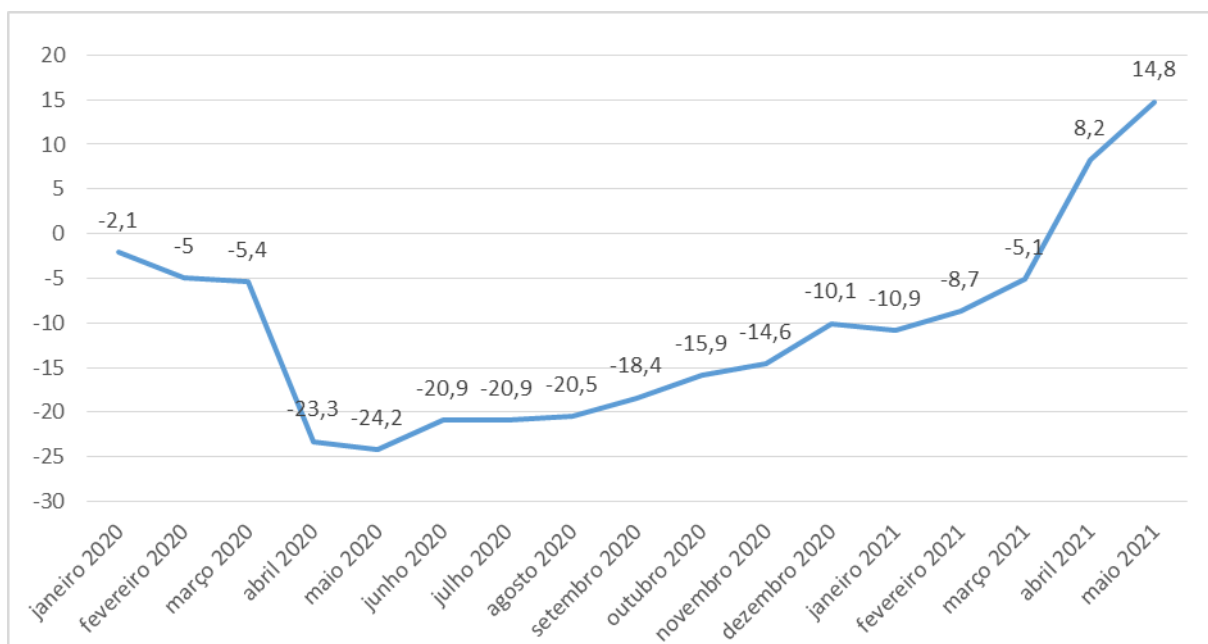


Figura 7 - Variação Mensal em relação igual mês do ano anterior –
Volume de Serviços – Sergipe – jan.2020/ mai. 2021

Fonte: IBGE – Pesquisa Mensal do Serviço

Acompanhar a evolução deste setor para economia sergipana é termômetro para avaliar o comportamento da atividade econômica no estado, visto que se trata do setor de maior relevância na composição do PIB estadual. Sendo este um setor predominantemente formado por micro e pequenas empresas, empreendedores individuais e maior gerador de empregos, as oscilações nos resultados de cada segmento do setor de serviços será fundamental nos resultados de geração de empregos e renda.

Neste sentido, para conclusão desta breve caracterização dos aspectos econômicos, avalia-se o comportamento dos indicadores de emprego e renda no mercado sergipano, no período recente.

Em 2020, os resultados para Sergipe, Pesquisa de Amostra de Domicílios (Pnad – Contínua) indicam que há um grande desafio a ser enfrentado na ocupação da força de

trabalho, a taxa média anual de pessoas desocupadas atingiu a marca de 18,4% em 2020, representando a terceira maior taxa do Brasil, ficando atrás apenas da Bahia (19,8%) e Alagoas (18,6%). No 1º trimestre de 2021, a taxa de desocupação em Sergipe atingiu 20,9%, um acréscimo de 2,9% em relação ao trimestre anterior. Uma taxa superior à brasileira (14,7%) e a do Nordeste (18,6%). Assim, no primeiro trimestre de 2021, registrou-se para o estado 226 mil desocupados, uma queda na população ocupada de 859 para 855 mil pessoas, um percentual de 8,4% de desalentos. O rendimento médio real dos trabalhadores, habitualmente recebidos por mês (pelas pessoas em idade de trabalhar ocupadas na semana de referência), no 1º trimestre deste ano, caiu de R\$ 1.921 para R\$ 1.738, no confronto com o trimestre anterior, correspondendo a um decréscimo de 9,5%. Na comparação anual, quando o valor era R\$ 1.789, a queda foi de 2,9%.

Já a renda domiciliar per capita nominal mensal em Sergipe foi de R\$ 1.028 em 2020. O valor, que é calculado como a razão entre o total dos rendimentos domiciliares (em termos nominais) e o total dos moradores, ficou abaixo da média nacional (1.380). Segundo dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (Pnad Contínua), divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em comparação a 2019, Sergipe manteve o 2º melhor rendimento registrado pelo Nordeste. No cenário nacional, o estado passou da 17ª para a 16ª posição. Apesar dos resultados econômicos recentes não serem os melhores, Sergipe ainda se diferencia dentro do Nordeste no quesito renda.

3.3 Aspectos Educacionais

Entender a realidade educacional em Sergipe demanda inicialmente uma percepção do nível de acesso à educação básica e dos níveis de escolaridade da população sergipana. Do ponto de vista geral, alguns dados de escolaridade ainda são preocupantes para o estado, de acordo com a Pesquisa Nacional de Amostras de Domicílios contínua para o ano de 2019, a taxa de analfabetismo entre pessoas de 15 anos ou mais era de 13,5% desta faixa, no grupo de 60 anos ou mais este indicador chegava a 37,0% desta população.

Outro indicador importante, é a situação de ocupação (trabalho) e condição de estudo das pessoas de 15 a 29 anos, os dados da PNAD contínua indicam que, 30,9% deste grupo apenas estudavam, contra 32,7% que apenas trabalhavam. Por outro lado, os que

trabalhavam e estudavam representava 10,2% do grupo, e a aqueles que nem trabalhavam e nem estudavam representavam 26,2% das pessoas nesta faixa etária. Outro ponto importante é o nível de escolaridade média deste grupo populacional, em Sergipe o número médio de anos de estudo foi de 8,2 anos, abaixo do da meta do Plano Nacional de Educação que é elevar o grau de escolaridade médio desta população para no mínimo 12 anos. Estima-se que em Sergipe da população entre 17 e 49 anos, aproximadamente 80% não tenha ensino médio completo.

De acordo com os dados do Censo da Educação Básica 2020, em Sergipe foram registradas 533.450 matrículas na educação básica, sendo 83.228 matrículas no Ensino Infantil, 322.614 matrículas no Ensino Fundamental e 77.638 matrículas no Ensino Médio. Pode-se observar a evolução do número de matrículas na figura a seguir, para anos selecionados. O número de matrículas no Ensino Médio teve uma retração de aproximadamente 5% entre 2015 e 2020. No Ensino Fundamental esta retração no número de matrículas é próxima de 6% para o mesmo período, por outro lado o crescimento no número de matrículas no Ensino Infantil tem uma expansão de aproximadamente 7% entre 2015 e 2020.

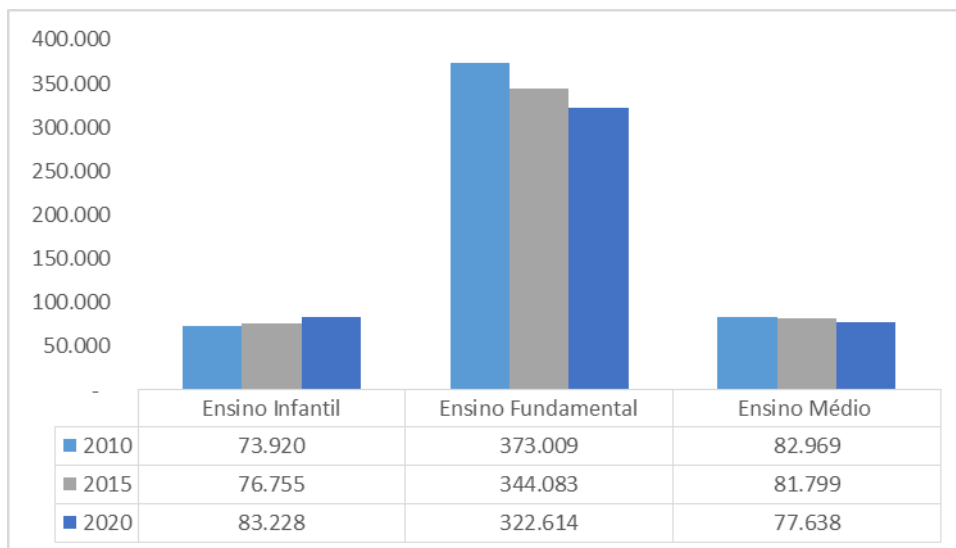


Figura 8 - Número de matrículas no Ensino Básico – Sergipe – 2010/ 2015/ 2020.

Fonte: INEP - Censo da Educação Básica, 2020.

No que tange, a distribuição das matrículas, observa-se que 49% das matrículas da educação básica são na rede municipal de ensino, já a rede privada tem uma participação de

21,8% no total de matrículas. Em número de escolas, Sergipe apresentava em 2020, 1421 escolas de ensino infantil, 1720 escolas de ensino fundamental e 298 escolas de ensino médio.

A respeito da Educação Superior, inicialmente é importante contextualizar a realidade brasileira, a partir dos dados do Censo da Educação Superior 2019, é observado que há no país 2.608 instituições de ensino superior, deste total 2.306 são instituições da rede privada e 302 instituições públicas. O número total de matrículas em 2019, na educação superior alcançou o montante de 8.604.526, sendo que deste total, 75% estão matriculados na rede privada, um total de 6.524.108

Os dados do Censo da Educação Superior, em 2019 os cursos de bacharelado continuam concentrando a maioria dos ingressantes da educação superior (66%), seguidos pelos cursos de licenciatura (19,7%) e de tecnólogos (14,3%).

O censo também revela que o ensino a distância se confirma como tendência de crescimento na educação superior brasileira. Em 2019, das 16.425.302 vagas ofertadas no nível superior, 10.395.600 foram na modalidade a distância. Os dados do censo apontam ainda que, entre 2014 e 2019 o crescimento no número de vagas ofertadas na modalidade EAD foi de 70%, como pode ser observado na Figura 09.

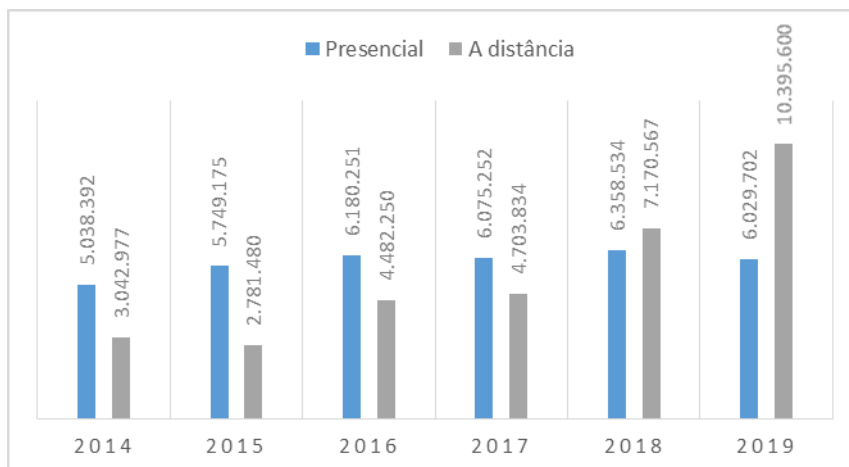


Figura 9 - Número de vagas oferecidas em cursos de graduação, por modalidade de ensino – Brasil – 2014 -2019.
Fonte: INEP – Censo da Educação Superior, 2020.

No ano de 2009, o número de alunos ingressantes no ensino a distância correspondia a 16,1% do total de novos alunos. Já, em 2019, esse número de novos alunos na EAD foi de 43,8%. Entre 2014 e 2019, o número de estudantes que ingressaram nos cursos de graduação presenciais teve uma retração de 14,3%, como pode ser observado na Figura 10.

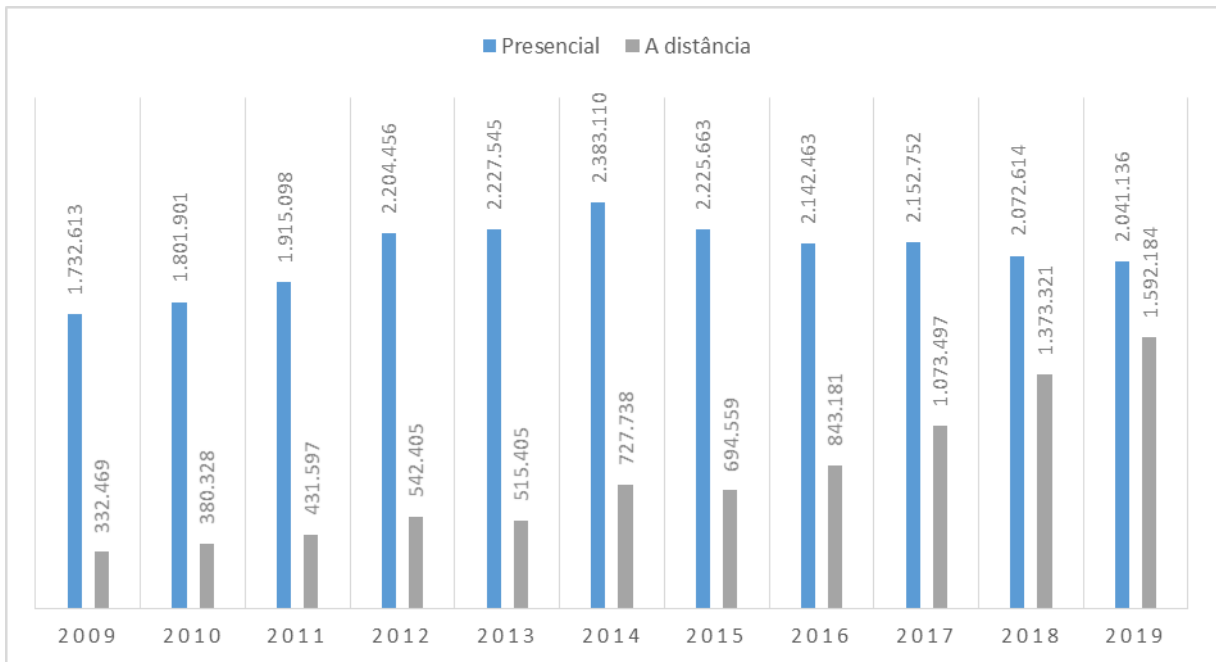


Figura 10 - Número de ingressos em cursos de graduação – 2009-2019.
Fonte: INEP – Censo da Educação Superior, 2020.

O aumento do número de ingressantes entre 2018 e 2019 é ocasionado, exclusivamente, pela modalidade a distância, que teve uma variação positiva de 15,9% entre esses anos, já que nos cursos presenciais houve um decréscimo de -1,5; Entre 2009 e 2019, o número de ingressos variou positivamente 17,8% nos cursos de graduação presencial e nos cursos à distância aumentou 378,9%.

Não obstante deste cenário, a realidade da Educação Superior em Sergipe, caminha na mesma direção, considerando os dados para rede privada de ensino, com base nos dados do Censo da Educação Superior, 2019, o número de matrículas total em 2019 na rede privada, foi de 55.378, sendo que 39.695 na modalidade presencial e 15.483 na modalidade à distância. É possível analisar o crescimento da EAD em detrimento da modalidade presencial, na Figura 11. Observou-se um crescimento médio entre 2017 e 2019, no número de matrículas na modalidade EAD da ordem de 22,78%, contra uma retração média para o mesmo período de 5,72% na modalidade presencial.

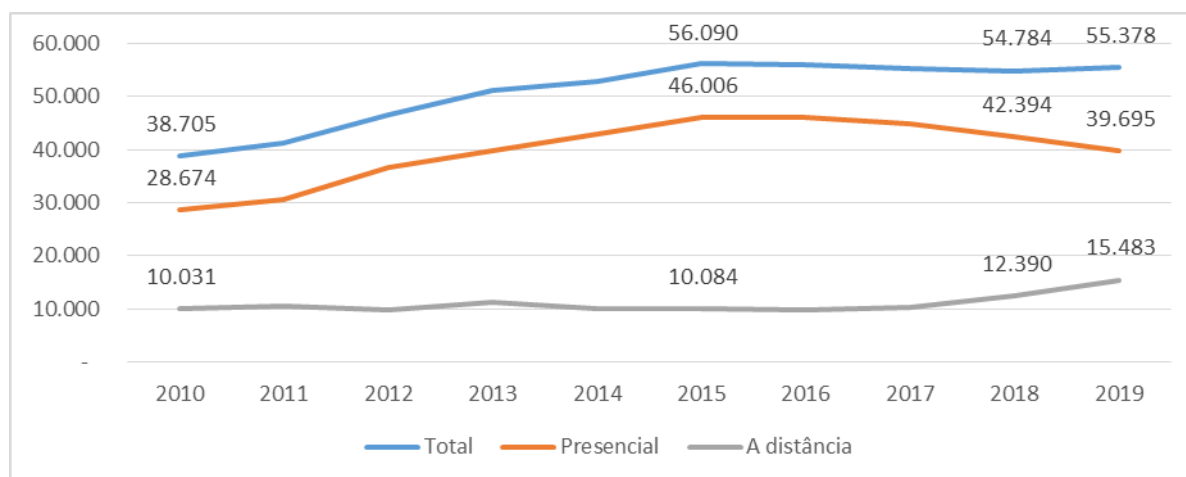


Figura 11 - Evolução número de matrículas rede privada de Ensino Superior – Sergipe – 2010-2019
Fonte: INEP – Censo da Educação Superior, 2020.

No caso de Sergipe, a modalidade presencial ainda tem uma participação relativa no número de matrículas elevado, em 2019, 72% das matrículas eram nesta modalidade, porém apresentado um decréscimo de 5% em relação a 2018, variação essa representada no crescimento da participação proporcional na modalidade EAD, que variou de 23% em 2018 para 28% do número de matrículas em 2019.

Dentre os cursos/áreas de formação com maior número de matrículas destaca-se a área da Saúde, com 34% dos alunos matriculados em Sergipe, em especial Enfermagem (5.255 alunos), Educação Física (3.011 alunos) e Psicologia (2.099 alunos), outra área de destaque é a de Educação com 17% dos alunos, em especial o curso de Pedagogia (6.320 alunos), a área de Negócios engloba 15% das matrículas e as Engenharias com 8%. Porém, o destaque vai para o curso de Direito que tem um quantitativo de 9.487 alunos matriculados, e representa 17% das matrículas no estado.

Considerando o contexto e as demandas socioeconômicas e educacionais regionais, apresentadas neste documento, a proposta da criação do Curso de Nutrição EAD da Universidade Tiradentes – UNIT tem a sua concepção pautada em um contexto em que a realidade econômica sergipana não se apresenta tão favorável, a oferta de um curso na modalidade à distância amplia a disponibilidade de acesso a potenciais estudantes que apresentam dificuldade de renda, de deslocamento e manutenção de um curso presencial. É reconhecido que os cursos EAD tendem a ter mensalidades mais acessíveis porquanto amplia sua possibilidade de atuação geográfica possibilitando que estudantes residentes em outros municípios ou mesmos aqueles que precisam trabalhar, e não conseguem acessar unidades presenciais diariamente realizem a sua formação.

Além desse aspecto, entendendo que hoje em Sergipe 20% da sua população encontra-se na faixa etária de 0 a 13 anos, dentro do grupo da nova geração de nativos digitais, que exigirão serviços educacionais diferenciados no futuro próximo, faz-se necessário a oportunidade de novas modelagens de ensino e aprendizagem é uma tendência que se solidifica a cada dia e que foi ampliada pela necessidade de virtualização tanto dos modelos de trabalho quanto de ensino, ocasionados pela pandemia.

Segundo dados do Governo de Sergipe oriundos do SIGA (Sistema Integrado de Gestão Acadêmica), do Sistema Integrado Administrativo Educacional 160.598 (SIAE) e da Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura (Seduc), no Estado, o ensino médio em todas as suas modalidades contabilizou em 2020, 64.010 estudantes, passando em 2021 para 71.169 alunos matriculados. Esses números representam um aumento de 11%. Ao fazer um recorte apenas do Ensino Médio em Tempo Integral, a modalidade saltou de 12.870 matriculados (dezembro de 2020) para 16.575 (maio de 2021), um aumento de 29%. Desta forma, contamos com os inúmeros concludentes do ensino médio que ainda não tiveram acesso ao ensino superior. Isso, sem levar em conta os portadores de diploma que já se encontram inseridos no mercado de trabalho, mas que buscam outra graduação e/ou pós-graduação como forma de requalificação e ascensão na carreira profissional e que podem encontrar na educação a distância oportunidade necessária pelo formato diferenciado que proporciona.

Visualizamos com isso, que a proposta da criação do Curso Nutrição EAD da Universidade Tiradentes – UNIT teve a sua concepção pautada na demanda crescente e nas necessidades socioeconômicas, políticas, culturais e educacionais da região.

3.4 A UNIT frente ao desenvolvimento do Estado e da Região

Frente às constantes transformações sociais, políticas, econômicas e tecnológicas que vem ocorrendo de forma cada vez mais acelerada na sociedade exponencial, a UNIT é impulsionada a constantemente reinventar-se e está à frente para assegurar o cumprimento das responsabilidades assumidas por sua ampla e relevante inserção regional, para tanto busca em seus princípios desenvolver um projeto acadêmico articulado com as demandas regionais e locais, alinhando-se às transformações que ocorrem no cenário nacional e internacional.

A UNIT tem sede em Aracaju, capital do estado de Sergipe, onde se localizam os Campi Aracaju - Centro, e Aracaju - Farolândia. Atua também no interior do Estado através de campi avançados, na cidade de Estância, região sul de Sergipe; no município de Itabaiana, centro-agreste sergipano e em Própria, cidade de fronteira com o estado de Alagoas, situada no norte do Estado.

O primeiro retrato da importância da UNIT para o desenvolvimento do estado é a própria construção do Campus Farolândia em 1994, o bairro Farolândia antes da implantação do campus da Unit era um local com condições inadequadas para o desenvolvimento do comércio, sem saneamento básico, transporte urbano e pouco habitada. A inserção da Unit no bairro Farolândia transformou a vida da comunidade que nele decidiu fixar residência, desenvolveu o comércio local, melhorou as condições de moradia e de vida da população do entorno, constituindo-se hoje no maior bairro da cidade de Aracaju.

Para mais, a Unit contribui para a transformação social, por meio de condições de acesso ao ensino superior, bem como pelas atividades extensionistas e de prestação de serviços à comunidade.

A inserção da Unit por meios de Campi avançados nas cidades de Itabaiana, Estância e Propriá, bem como por meios dos Polos de Educação à Distância em outras cidades do interior sergipano e nordestino, gera um forte impacto regional, reafirmando o compromisso da Instituição em contribuir com o desenvolvimento do estado. A interiorização da Unit oportuniza a oferta de emprego, e por meio dos efeitos de transbordamento econômico vem desenvolvendo os bairros e cidades, em que possui inserção, melhorando, de tal forma, as condições de vida da população, das cidades que se faz presente, do estado de Sergipe e região onde está localizada.

Dentro deste cenário destacamos a atuação da Universidade Tiradentes na formação de profissionais das diversas áreas do saber, preparando-os para se destacarem pela excelência de sua capacitação. Atualmente são ofertados pela instituição, mais de 40 cursos de graduação, nas modalidades presencial e EAD. Destacamos que a Universidade Tiradentes é a única universidade privada do estado de Sergipe que oferta cursos de pós-graduação *stricto sensu*, com seus 5 mestrados e 5 doutorados, fortalecendo sua importância para o desenvolvimento regional, fundamentando-se no desenvolvimento da ciência e tecnologia,

por meio de pesquisas avançadas, promovendo ainda o intercâmbio e cooperação com instituições educacionais, científicas, técnicas e culturais, nacionais e internacionais.

Conforme demonstrado, a Instituição se destaca no cenário regional e local, na medida em que busca atualizar-se constantemente face às demandas requeridas pelo progresso e bem-estar da população, notabilizando-se inclusive como propulsora do desenvolvimento do estado e regional por constituir-se numa agência de fomento e geração de emprego e renda no espaço urbano em que atua.

3.5 Políticas institucionais no âmbito do curso

A Universidade Tiradentes – Unit, em consonância com o contexto atual e atenta às novas tendências educacionais e profissionais, assume em seu PDI, o compromisso de formar profissionais dotados de um saber que se alicerça nas mais recentes teorizações da ciência, integradas com o desenvolvimento e melhoria das condições de vida das comunidades onde atua. Para tanto, busca na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, o embasamento para uma atuação pedagógica qualificada que promova uma formação inovadora. Nesta perspectiva, as Políticas Institucionais concebem:

- Ensino como processo de socialização e produção coletiva do conhecimento.
- Pesquisa como princípio educativo a permear todas as ações acadêmicas da Universidade, bem como as atividades desenvolvidas no âmbito da iniciação científica.
- Extensão como processo de interação com a comunidade, a partir de ações contextualizadas da aprendizagem e o cumprimento da função social da Instituição.

Ao assumir o desafio de promover a educação para a autonomia, propõe o questionamento sistemático, crítico e criativo pelos agentes formadores e em formação, dos processos e das práticas a serem empreendidas. Em consonância com o Projeto Pedagógico Institucional, que preconiza a articulação entre teoria e prática, o curso de Nutrição contempla, desde os primeiros períodos, ações e práticas inovadoras voltadas para a promoção de oportunidades de aprendizagem, alinhadas ao perfil do egresso que visam colocar o aluno em contato com a realidade social e profissional em que irá atuar, como forma de promover a ação-reflexão-ação sobre esta, a exemplo do eixo integrador e do eixo de práticas profissionais previstos na sua estrutura.

3.6 Políticas de Ensino

A Universidade Tiradentes, focada nessa premissa norteadora, propõe uma educação capaz da promoção de situações de ensino e aprendizagem sintonizadas na construção de conhecimentos e no desenvolvimento de competências. Nessa perspectiva, aliam, na realização das situações de ensino e vivências acadêmicas, abordagens que propiciem:

- O desenvolvimento curricular contextualizado e circunstanciado.
- A busca da unidade entre teoria e prática.
- A integração entre ensino, pesquisa e extensão.
- A integração dos conhecimentos efetivada nos níveis interdisciplinar e transdisciplinar.
- A construção permanente da qualidade de ensino.

Desse modo, no âmbito do curso de Nutrição, serão propiciadas situações que favoreçam o desenvolvimento de profissionais capacitados para atender às necessidades e expectativas do mercado de trabalho e da sociedade, com competência para formular, sistematizar e socializar conhecimentos em sua área de atuação.

Para tal, serão desenvolvidas ações, dentre as quais: atualização permanente do projeto pedagógico, adoção dos princípios pedagógicos da educação baseada em competências, capacitação didático-pedagógica permanente do corpo docente do curso; valorização dos princípios éticos, flexibilização dos currículos, práticas simuladas e reais, de forma a proporcionar ao aluno autonomia na sua formação acadêmica, levando em consideração as DCNs e a dinâmica do perfil profissional do curso.

3.7 Políticas de Pesquisa

A pesquisa na UNIT se constitui como princípio pedagógico, de modo a incentivar a busca de informações nas atividades acadêmicas, assim como a realização de práticas investigativas por meio do Programa de Iniciação Científica. Desse modo, visa desenvolver uma ação contínua que, por meio da educação, da cultura e da ciência, busca unir o ensino e a investigação, propiciando, através dos seus resultados, uma ação transformadora entre a academia e a população.

Neste sentido, serão incentivadas as práticas investigativas que propiciem:

- Fomento ao aprofundamento do conhecimento científico, técnico, cultural e artístico por meio do incentivo permanente, em todas as práticas acadêmicas, da busca de informações nas mais diversas fontes de consulta disponíveis, de modo a desenvolver a curiosidade científica e o espírito investigativo dos alunos, dentre os quais:

- Estímulo e incentivo ao pensar crítico em qualquer atividade didático- pedagógica.
- Fomento à realização de práticas de investigação focada na temática da região onde a UNIT se insere.

- Manutenção de serviços de apoio indispensáveis às práticas de investigação, tais como, biblioteca, documentação e divulgação científica.

- Promoção de iniciação científica através do Programa de Bolsas de Iniciação Científica – PROBIC e Programa Voluntário de Iniciação Científica – PROVIC.

- Fomento às parcerias e convênios com organizações públicas e privadas para a realização das práticas investigativas de interesse mútuo.

- Incentivo à programação de eventos científicos e a participação em congressos, simpósios, seminários e encontros, tais como a Semana de Pesquisa e de Extensão-SEMPESQ.

- Apoio à divulgação dos trabalhos que foram e/ou estão sendo desenvolvidos em parceria entre os alunos e os professores.

Na área de pesquisa, todos os programas de doutorado da Universidade Tiradentes, nas áreas de Biotecnologia, Educação e Saúde e Ambiente são recomendados pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), órgão que regulamenta a pós-graduação no Brasil. Em recente avaliação da Capes, os cursos *stricto sensu* ficaram entre os melhores do Nordeste. A excelência em educação e pesquisa dos cursos atinge o reconhecimento nacional e internacional. Um exemplo é a Medalha de Ouro Wipo, concedida anualmente pela World Intellectual Property Organization, agência da ONU especializada em promover a proteção da propriedade intelectual ao redor do mundo. Somente uma patente é premiada com essa medalha no Brasil e, em 2014, a premiação foi para docentes da Universidade Tiradentes. Professores e alunos de Graduação e Pós-Graduação do Grupo Tiradentes percorrem o mundo, produzem ciência e tecnologia em parceria com renomados pesquisadores, das mais bem conceituadas instituições de ensino superior. Eles estão em países como EUA, Canadá, Portugal, Espanha, França, República Tcheca, Bélgica, Suécia, Alemanha, Itália, Holanda, Colômbia, Peru e Chile.

No âmbito dos cursos, são incentivadas as atividades de pesquisa, por meio de diversos mecanismos institucionais, a exemplo de atribuição pela IES de carga horária para orientação das atividades de iniciação científica. Ademais, há promoção e incentivo à apresentação de produção técnica e científica em eventos a exemplo da SEMPESQ.

Para o corpo discente, a Universidade Tiradentes oferece bolsas de iniciação científica, e os alunos poderão ainda, ser beneficiados com bolsas destinadas por órgãos conveniados. Considerando situações em que essa oferta não contemple a todos os alunos inscritos, a Instituição irá estimular a participação voluntária, sem prejuízo da legitimidade institucional do projeto de pesquisa, regida pelo Programa Voluntário de Iniciação Científica – PROVIC.

Para fortalecer o eixo pesquisa, a Instituição oportuniza aos discentes a participação nos grupos de pesquisa vinculados ao Diretório de Pesquisa do CNPq.

3.8 Políticas de Extensão

A extensão é concebida como processo educativo, cultural e científico que se articula com o ensino e a investigação de forma indissociável, viabilizando a relação transformadora entre a Instituição e a sociedade. Nessa direção, serão implementadas ações, pautadas nas seguintes diretrizes:

- Fomento ao desenvolvimento de habilidades e competências de discentes possibilitando condições para que esses ampliem, na prática, os aspectos teóricos e técnicos aprendidos e trabalhados ao longo do curso através das disciplinas e conteúdos programáticos.
- Estímulo à participação dos discentes nos projetos idealizados para o curso e para a Instituição de modo geral, possibilitando a interdisciplinaridade e transversalidade do conhecimento.
 - Garantia da oferta de atividades de extensão de diferentes modalidades.
 - Estabelecimento de diretrizes de valorização da participação do aluno em atividades de extensão.
- Concretização de ações relativas à responsabilidade social da Universidade Tiradentes.

Nessa direção, a extensão ocorre mediante articulação com o ensino e a pesquisa, sob a forma de atividades em projetos, garantindo a disponibilidade de algumas atividades de

forma gratuita para a população de baixa renda, em especial para as comunidades circunvizinhas, reafirmando assim seu compromisso com uma inclusão social e com o desenvolvimento regional.

Pautada nestas diretrizes sustenta-se que a articulação entre a Instituição e a sociedade por meio da extensão é um processo que permite a socialização e a transformação dos conhecimentos produzidos com as atividades de ensino e a pesquisa, recuperando e (re) significando saberes gerados a partir das práticas sociais, contribuindo para o desenvolvimento regional. No âmbito do curso de Nutrição, a curricularização da extensão, ou creditação curricular da extensão, é uma estratégia prevista e regulamentada conforme orientações da Resolução nº 7 MEC/CNE/CES, de 18 de dezembro de 2018. A modelagem prevista para desenvolvimento das atividades acadêmicas, se efetivará por meio de projetos, ações e componentes com forte perfil de interdisciplinaridade que irão favorecer a integralização da carga horária prevista, ao longo do processo formativo do estudante.

Assim sendo, em sua arquitetura curricular as disciplinas com perfil e alinhamento com a extensão, foram identificadas a partir de critérios que consideram a importância da disseminação dos conhecimentos acadêmicos produzidos pela Universidade de forma que os saberes dos diferentes componentes curriculares possam compor um conjunto de ações articuladas em torno de questões sociais que propiciem aos alunos vivência e experimentação possibilitando a construção de competências de modo interprofissional e interdisciplinar.

A integralização da extensão ao longo do processo formativo do estudante se organizará para o fortalecimento do protagonismo discente em todas as etapas de sua organização e desenvolvimento, e não para mera participação. Tais atividades se retroalimentarão tendo em vista o alinhamento entre o ensino e a pesquisa tendo regulamentação específica que orientará a sua execução.

4. DADOS DO CURSO

INSTITUIÇÃO MANTENEDORA

Nome: Sociedade de Educação Tiradentes

Endereço: Rua Murilo Dantas, 300 – Bairro Farolândia.

Cidade: Aracaju Estado: Sergipe CEP: 49032-490

Tel: (079) 3218-2133 / 3218-2134

Home Page: <http://www.unit.br>

E mail: reitoria@unit.br

INSTITUIÇÃO MANTIDA

Nome: Universidade Tiradentes

Endereço: Rua Murilo Dantas, 300 – Bairro Farolândia.

Cidade: Aracaju Estado: Sergipe CEP: 49032 - 490

Tel: (079) 3218-2000 / 3218-2532

Home Page: <http://www.unit.br>

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Coordenadora da Área da Saúde: Prof^a Dr^a Juliana Maria Dantas Mendonça Borges

Coordenador: Prof^o D^o Hugo José Xavier Santos

Coordenador Pedagógico: Prof^a Dr^a Tatiana Maria Palmeira dos Santos

Identificação: Bacharelado em Nutrição

Modalidade: EAD

Vagas: 600 vagas anuais, distribuídas conforme adequação à dimensão do corpo docente e tutorial e às condições de infraestrutura física e tecnológica.

Regime de Matrícula: Semestral

Duração: 04 anos

Carga Horária Total: O curso tem uma carga horária total de 3.960 horas.

Tempo de Integralização:

- Tempo mínimo: 08 (oito) períodos letivos com duração de 04 (quatro) anos.
- Tempo máximo: 12 (doze) períodos com duração de 06 (seis) anos.

4.1 Dimensão das turmas:

- **Turmas teóricas:** 50 alunos
- **Turmas práticas:** 35 alunos

4.2 Legislação e Normas que regem o Curso

- Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional/LDBN (Lei nº 9.394/96), modificada pela Lei nº 10.639/2003;
- Diretrizes Curriculares Nacionais, através da RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001;
- Resolução Nº 2, de 18/06/2007, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.
- O Decreto nº 5.296/2004 - Regulamenta as Leis nº 10.048/2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e nº10.098/2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiências;
- O Decreto nº 5.626/2005 - Regulamenta a Lei nº10436/2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais, Libras, e o artigo 18 da Lei nº10098/2000.
- A Resolução 01/2012 - Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- A Resolução nº 01 de 17/06/2010 da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior - Normatiza o Núcleo Docente Estruturante;
- A Resolução CNE/CP nº 1/2004 - Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro - Brasileira e Africana;
- A Lei 11.645/2008 - Altera a Lei no 9.394/1996, modificada pela Lei 10.639/2003, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”;
- Lei 9.795/99 - Dispõe sobre a Educação Ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências;
- Ainda o Decreto 4.281/2002 - Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências;
- Portaria normativa nº 742, de 2 de agosto de 2018, que altera a Portaria Normativa nº 23, de 21 de dezembro de 2017, que dispõe sobre os fluxos dos processos de credenciamento e credenciamento de instituições de educação superior e de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos superiores, bem como seus aditamentos.

- Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE 2014-2024 e dá outras providências.
- Resolução nº 1, de 11 de março de 2016, que estabelece Diretrizes e Normas Nacionais para a Oferta de Programas e Cursos de Educação Superior na Modalidade a Distância.
- Plano de Diretrizes Institucionais e o Plano Pedagógico Institucional.

4.3 Formas de acesso ao Curso

O acesso às informações do Curso Bacharelado de Nutrição EAD ocorrerá através do site da Universidade Tiradentes - UNIT – www.unit.br - disponibilizando no Catálogo do curso os objetivos, o perfil do egresso, administração acadêmica, campo de atuação, estrutura física, e valor da mensalidade do curso; bem como através do telefone (79) 3218 - 2100, ou diretamente com o Coordenador do curso, através do telefone (79) 3218 - 2116 ou pelo email: hugo_xavier@unit.br.

Para ingressar no Curso de Graduação em Nutrição, o candidato poderá concorrer ao Processo Seletivo a ser realizado semestralmente (vestibular e ENEM), que é organizado pela Comissão Permanente de Processo Seletivo da Instituição; como portador de diploma ou ainda através de transferência externa ou interna. As vagas serão definidas por meio de política institucional consubstanciada pela Reitoria da Universidade Tiradentes, Diretoria Acadêmica e gerenciadas pelo Departamento de Assuntos Acadêmicos e Financeiros – DAAF e pela Coordenação do Curso.

5. DADOS CONCEITUAIS DO CURSO

5.1 Contextualização e justificativa da oferta do curso.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) através de sucessivos informes anuais sobre a situação mundial da saúde alimentar vem alertando países e seus governantes sobre a extrema gravidade da escalada mundial das doenças crônicas incluindo, aqueles que estão diretamente associadas à alimentação e as questões nutricionais, como a obesidade,

hipertensão, doenças cardiovasculares e diabetes, indicando que essas doenças, tanto quanto a fome, desnutrição e carências nutricionais, são expressões de insegurança alimentar.

No Brasil, como em grande parte dos países, a alimentação cotidiana cada vez mais se baseia no consumo excessivo de alimentos muito calóricos, ricos em açúcares, gorduras, sal e aditivos pobres em vitaminas, sais minerais e fibras. A prevalência de sobrepeso e obesidade aumenta na população brasileira, apresentando um comportamento epidêmico, segundo a projeção de estudos efetuados nas últimas três décadas.

Segundo a Associação Americana de Saúde Pública, o estado nutricional é definido como a “condição de saúde de um indivíduo influenciado pelo consumo e utilização de nutrientes e identificada pela correlação de informações obtidas através de estudos físicos, bioquímicos, clínicos e dietéticos”. Os problemas alimentares em todas as idades incluem tanto a desnutrição como o consumo excessivo de calorias. No nordeste brasileiro a obesidade como problema de saúde pública é um fenômeno bastante recente, uma vez que está sempre se caracterizou pelo pobre perfil nutricional de sua população, consequência dos indicadores socioeconômicos e ambientais desfavoráveis, permanentemente registrados. Entende-se que a situação acima apresentada remete a uma análise global uma vez que envolve mudanças de hábito, tomada de consciência, e acima de tudo orientação, que deverá ser passada por um profissional nutricionista.

Sergipe não está fora desse contexto, sendo assim, aumentam as perspectivas da necessidade de profissionais devidamente formados na área nutricional, desta forma, o curso de Nutrição da Universidade Tiradentes, vem suprir a carência de profissionais com habilitação para o exercício legal da profissão no Estado de Sergipe, ao tempo que possibilitará a formação de uma classe profissional constituída sob os princípios da realidade local em consonância com os paradigmas da globalização.

Diante do exposto, ainda que compreendendo que as ações voltadas para a redução dos problemas nutricionais e da mortalidade infantil, relacionam-se ao combate às causas da pobreza, processo esse complexo e de natureza Intersetorial, entende-se que o profissional Nutricionista pode contribuir de maneira importante na alteração desse perfil, favorecendo a melhoria da qualidade de vida da população.

Consciente desta realidade e da necessidade imediata em atender um compromisso institucional de capacitar, qualificar e desenvolver recursos humanos com competências nas

diversas áreas profissionais, a Universidade Tiradentes – Unit vem atender parte dessa demanda oferecendo curso de alto nível quando comparado aos demais existentes no mercado, pois conta com professores qualificados e de reconhecida experiência profissional.

Proporcionar ao acadêmico uma formação ética, científica, criativa e humanística, capacitados, com formação generalista, para atuar em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e Nutrição apresentam-se fundamentais para a formação (prevenção, recuperação e reabilitação) da saúde da população, contribuindo para a melhoria ou a manutenção da qualidade de vida é o que se propõe o Bacharelado em Nutrição da Universidade Tiradentes, uma vez que cientes da necessidade em atender a demanda do mercado de trabalho regional e local, pautados no compromisso institucional de atender às expectativas específicas do mercado no setor de nutrição.

Desse modo, a oferta do curso propicia formação profissional e aprimoramento da comunidade na área da saúde, atendendo não apenas ao município de Aracaju, mas também as cidades circunvizinhas e algumas cidades do Estado da Bahia.

De acordo com esses princípios, a UNIT adota no desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, as seguintes proposições gerais:

- Integração entre ensino, pesquisa e extensão.
- Utilização de novas metodologias de ensino e tecnologias inovadoras, que conduzam à reflexão crítica.
- Métodos didáticos apropriados ao ensino com o uso de tecnologia educacional contemporânea.
- Atuação em parceria com entidades da sociedade civil e em benefício de causas de interesse público, permitindo o envolvimento dos estudantes em práticas sociais solidárias e cooperativas, contribuindo para a sua formação ética e cidadã e o fomento à extensão.
- Implementação de formas variadas de avaliação do desempenho do educando, com a adoção de instrumentos avaliativos coadunados com o processo de avaliação contínua.

A partir do exposto, a UNIT apresenta o curso de Nutrição EAD, visando suprir a necessidade social de formação profissional comprometida com os valores éticos e profissionais.

Como diferenciais competitivos, para garantir o compromisso de uma formação adequada aos desafios contemporâneos da sociedade, os estudantes do Curso de Nutrição da

Universidade Tiradentes na modalidade a distância terão experiências formativas que irão ultrapassar as fronteiras da Universidade e atingem aspectos que conectam o local e o global, incorporando assim a lógica de um currículo que articula dimensões interculturais e globais, seja de conteúdo, resultados da aprendizagem e/ou métodos avaliativos e de ensino.

A implementação destes mecanismos se dará de duas formas:

- Abrangente, com a oferta de possibilidades de formações temporárias no exterior por meio dos mais de 70 acordos de cooperação internacionais com Instituições de Ensino Superior de todo o mundo, sendo possível a estada de um a dois semestres, ou;

- Específica, por meio de programas proporcionados em parceria com a mesma rede de parceiros ou por meio nosso Tiradentes Institute em Boston, nos Estados Unidos da América. Neste caso, há a possibilidade de termos com frequências anuais a oferta de:

- Ciclo de Palestras por meio de plataformas virtuais proporcionando o contato dos nossos estudantes com profissionais e acadêmicos de referência em seu país de origem;

Para garantir a qualidade formativa, todas estas oportunidades são desenhadas com a participação do docente da área escolhida para a experiência, visando garantir a qualidade na aprendizagem prevista.

5.2 Bases Formativas e Pedagógicas do Curso de Nutrição

A metodologia híbrida será adotada na operação do curso de Nutrição, a qual busca privilegiar experiências das modalidades presencial e EAD, respeitando-se a legislação educacional do sistema federal de ensino.

De acordo com Horn & Staker (2015, p. 346¹) o ensino híbrido é “qualquer programa educacional formal no qual um estudante aprende, pelo menos em parte, por meio do ensino on-line, com algum elemento de controle do estudante sobre o tempo, o lugar, o caminho e o ritmo.”

¹ HORN, M.; STAKER, Heather. *Blended: usando a inovação disruptiva para aprimorar a educação*. Porto Alegre: Penso, 2015.



Figura 12 – Ilustração do modelo blended

Ao adotar a metodologia híbrida pretende-se inserir presencialidade com foco no desenvolvimento de competências e habilidades técnicas e comportamentais. Dessa forma, as atividades presenciais são integradas à dimensão on-line combinando experiências das duas dimensões que processam um circuito de aprendizagem.



Neste sentido, o currículo neste PPC foi concebido como uma instância dinâmica e flexível, alimentada pela avaliação constante do processo de aprendizagem e do curso. Buscou-se, superar a ação formativa escolarizada e limitada que prende o currículo em uma ideia de “grade curricular”, concebendo-o como um conjunto de ações que cooperam para a formação humana em suas múltiplas dimensões. Desta forma, apresenta uma estrutura que faculta ao profissional a ser formado a articulação constante entre ensino, pesquisa e extensão.

O curso contemplará atividades teóricas e práticas, por meio de disciplinas e ações pedagógicas integradoras e complementares, capazes de dinamizar o trabalho acadêmico e responder de maneira excelente as demandas postas à profissão, os conteúdos curriculares previstos no PPC, irão promover assim o efetivo desenvolvimento do perfil profissiográfico uma vez que a UNIT entende que o currículo compreende, em primeiro lugar, o perfil desejado dos egressos e que deste emerge a concepção filosófica, pedagógica e metodológica do curso de Nutrição. Essa é a concepção norteadora que sustentará as práticas educativas desenvolvidas ao longo do processo de formação dos estudantes. Nessa direção, o

dimensionamento da carga horária das disciplinas durante a concepção do currículo levou em consideração os conhecimentos necessários ao desenvolvimento de competências imprescindíveis ao profissional a ser formado.

A proposta deste Currículo é, pois, proporcionar um circuito de aprendizagem em que a prática e o desenvolvimento da identidade profissional estejam no centro das atividades, preocupando-se com a identificação e adequação de processos que conduzam aos resultados previamente estabelecidos, prevendo a integração e alinhamento de metodologias de ensino-aprendizagem e métodos de avaliação que venha atender a acessibilidade metodológica dos diferentes perfis atendidos.

Como se trata de um curso com metodologia híbrida há previsão de momentos presenciais e online. Cada encontro presencial é previsto para ser realizado em 1h20 minutos. Didaticamente, pode-se distribuir o momento presencial de diversas maneiras. Cabe aos professores, juntamente, com o núcleo docente estruturante e a coordenação do curso planejarem os encontros presenciais com uso de metodologias ativas e uso intensivo de tecnologias educacionais visando personalizar o processo de ensino-aprendizagem. Dentre as diferentes possibilidades, ilustramos um exemplo de momento presencial planejado por um curso híbrido.

LOCAL DE REALIZAÇÃO	ENCONTRO PRESENCIAL			AÇÕES
Sala de Aula	Atividade Orientada	80min		<ul style="list-style-type: none"> • Atividade diagnóstica de aprendizagem – 20 min • Ações de aprendizagem com metodologias ativas – 40 min • Atividade de avaliativa – 20 min
Laboratório de Práticas ou Ambiente Profissional	Caderno de Práticas	80min		<ul style="list-style-type: none"> • Descrição o procedimento prático – 10 min • Ações de aprendizagem da atividade prática – 40 min • Resultados da aula prática – 30 min

Todo esse circuito de aprendizagem segue a lógica de encadeamento de saberes, pautam-se numa abordagem interdisciplinar e sistêmica conforme sinaliza o PPI, estabelecendo os caminhos que indicam as propostas e alternativas adequadas para a concretização da formação pretendida, visto que o êxito das mesmas busca a construção

progressiva das competências profissionais a partir da interdependência existente entre o que se aprende e como se aprende estando organizadas em duas dimensões: presencial e online.

5.3 Modelagem de Oferta de Disciplina

A oferta do curso de Nutrição EAD atende ao modelo trimestral com início e fim de atividades pedagógicas em cada trimestre. Dessa forma, o volume de disciplinas é distribuído contemplando: 1) encadeamento de saberes e 2) vínculo com a profissão.

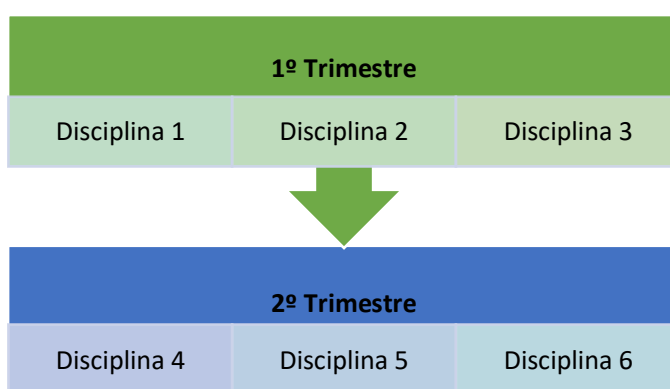


Figura 13 – Modelo de oferta das disciplinas do curso.

Cada disciplina é integralizada em 1 trimestre de 10 semanas com estimativa de 8 horas semanais de estudo por cada disciplina (a flexibilidade de horário pode variar de acordo com o desenho do curso planejado pelo professor da disciplina, juntamente, com o núcleo docente estruturante e a coordenação do curso). Ressalta-se que as dimensões presencial e on-line estão intrinsecamente relacionadas.

	1ª semana	2ª semana	3ª semana	4ª semana	5ª semana	6ª semana	7ª semana	8ª semana	9ª semana	10ª semana	TOTAL
Dimensão Presencial	2h40	2h40	2h40	2h40	2h40	2h40	2h40	2h40	2h40	2h40	80h
	<i>Encontro Presencial</i>									<i>Avaliação Presencial</i>	
Dimensão On-line	5h20	5h20	5h20	5h20	5h20	5h20	5h20	5h20	5h20	5h20	
	<i>Estudo on-line</i>										

Figura 14 – Exemplo de distribuição didática da carga horária de 1 disciplina de 80h com realização de 2 encontros presenciais por noite.

Durante 1 (uma) semana letiva o aluno precisa organizar sua jornada de estudos de forma em que o horário do encontro presencial seja fixo e o horário de estudo on-line seja flexível e distribuído durante a semana. Dessa forma, é possível conciliar com as demais disciplinas matriculadas.

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Dimensão Presencial		2h40 (fixo)				-	-
Dimensão On-line	1h05 (flexível)	-	1h05 (flexível)	1h05 (flexível)	1h05 (flexível)	1h (flexível)	-

Figura 15 – Exemplo de distribuição didática da carga horária da disciplina durante 1 semana letiva

A presencialidade das disciplinas dos cursos com modelagem híbrida é planejada de acordo com a natureza didático-pedagógica do componente curricular. Nesse sentido, foram planejados três tipos de estratégias de presencialidade, que são definidas durante a modelagem do currículo realizada pela coordenação do curso.

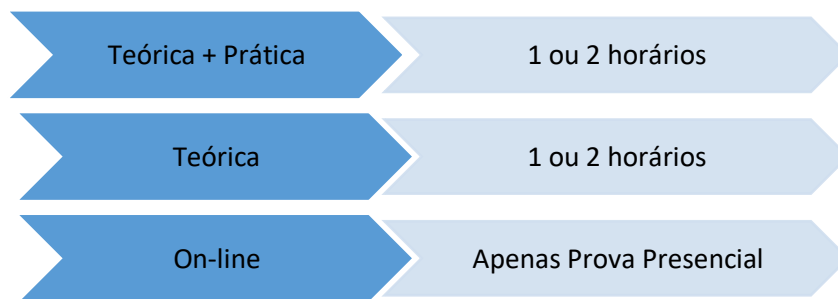


Figura 16 – Estratégias de presencialidade para cada tipo de disciplina

Portanto, a definição dos horários para cada tipo de disciplina é realizada durante a modelagem do currículo e calendário acadêmico permitindo que os professores possam planejar suas atividades pedagógicas elegendo o tipo de encontro presencial de acordo com a competência profissional que deseja ser trabalhada.

5.3.1 Dimensão on-line

Na dimensão on-line, são previstas as atividades mediadas por tecnologia, as quais podem ser distribuídas de acordo com o quadro a seguir.

Quadro 1 – Mapa de recursos e estratégias didáticas da dimensão on-line, de acordo com a Taxonomia de Bloom

Principal competência	Níveis da Taxonomia de Bloom	Dimensões	Recursos e estratégias didáticas
Estudo on-line para desenvolvimento da autonomia intelectual	Conhecer Compreender Aplicar	Estudo	<ul style="list-style-type: none"> ● Material de leitura obrigatória no Ambiente Virtual de Aprendizagem – Unidades de Aprendizagem ● Bibliografia da Biblioteca Virtual ● Infográficos ● Videoaulas ● Links de leitura complementar
		Atividades de aprendizagem	<ul style="list-style-type: none"> ● Reunião com tutores no AVA em tempo real (Google Meet) ● Fóruns de discussão ● Interação individual para esclarecimento de dúvidas (Fale Conosco)
		Avaliação	<ul style="list-style-type: none"> ● Questões de múltipla escolha e discursivas ● Atividades dirigidas

Todas as ferramentas de comunicação e interação entre alunos, tutores e professores estão disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). Ademais, os acessos à biblioteca virtual também são realizados através dos sistemas eletrônicos da UNIT.

5.3.2 Dimensão presencial

A dimensão presencial envolve diferentes estratégias de presencialidade e são definidas de acordo com o *locus* de realização da atividade, que pode ser em sala de aula, laboratório (campus), e, em visita guiada curricular, em campo de atuação profissional ou prática supervisionada.

A dimensão presencial envolve diferentes estratégias de presencialidade e são definidas de acordo com o locus de realização da atividade: sala de aula nos polos de apoio

presencial, laboratórios, visita guiada curricular em campo de atuação profissional e práticas diversificadas (reais e simuladas), além de atividades extensionistas.

- A aula teórica é realizada em sala de aula, mediada por Tutor Presencial, que aplica planejamento didático-pedagógico de acordo com os objetivos de aprendizagem previstos para aquela etapa curricular.
- Aula teórico-prática acontece em espaços com infraestrutura adequada às normas técnicas de segurança e que atende às exigências para realização de atividades práticas e teóricas com o planejamento teórico-metodológico que atenda aos objetivos de aprendizagem.
- A avaliação presencial é um requisito obrigatório para cursos a distância. Deve existir avaliação presencial para conteúdos teóricos e conteúdos que exigem habilidades técnicas/práticas. A avaliação pode acontecer em sala de aula ou nos laboratórios de práticas.

Quadro 2 – Mapa de recursos e estratégias didáticas da dimensão presencial, de acordo com a Taxonomia de Bloom

Principal Competência	Níveis da Taxonomia de Bloom	Dimensões	Recursos e estratégias didáticas
Desenvolvimento de experiência universitária presencial	Analisar Avaliar Criar	Teórica	<ul style="list-style-type: none"> • Atividade orientada com contextualização de conteúdos
		Prática	<ul style="list-style-type: none"> • Atividade orientada ou Caderno de Práticas pautado nos princípios de metodologias ativas
		Avaliativa	<ul style="list-style-type: none"> • Atividades dirigidas ao final de cada encontro presencial • Questões de múltipla escolha e discursivas para prova presencial • Prova de habilidades práticas para disciplinas de caráter prático

Dessa forma, os professores planejam suas atividades elegendo o tipo de aula de acordo com a competência profissional que deseja ser trabalhada. É importante informar que as aulas teóricas e práticas podem ser realizadas em outros espaços físicos, bem como com atividades que contribuam para o desenvolvimento de competências profissionais.

5.4 Objetivos do Curso

5.4.1 Objetivo Geral

Propiciar ao futuro Bacharel em Nutrição as condições necessárias à sua formação profissional, técnica, científica, humanística e eticamente competentes, capacitados, através de uma formação generalista, para atuar em todas as áreas do conhecimento em que a Nutrição apresenta-se fundamental para a promoção, prevenção, recuperação e reabilitação da saúde, contribuindo para a melhoria ou a manutenção da qualidade de vida.

5.4.2 Objetivos Específicos

São objetivos específicos do Curso de Nutrição da Universidade Tiradentes:

- Melhorar a percepção fornecendo soluções para os problemas de saúde e áreas relacionadas às necessidades globais da comunidade;
- Participar de investigações científicas sobre doenças e saúde e estar preparado para aplicar os resultados de pesquisas para os cuidados de saúde;
- Organizar, manusear e avaliar recursos de cuidados de saúde efetiva e eficientemente;
- Identificar em pacientes e em grupos populacionais as doenças e distúrbios mais prevalentes;
- Realizar procedimentos adequados promovendo a investigação, prevenção, tratamento e controle de doenças e distúrbios relacionados à nutrição;
- Incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência e da tecnologia e da criação e difusão da cultura, e, desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do ambiente;
- Aplicar conhecimentos de outros aspectos de cuidados de saúde, na busca de soluções mais adequadas para os problemas clínicos no interesse do ser humano e da comunidade;

5.5 Perfil Profissional

O perfil profissional do discente do curso de Nutrição EAD deverá estar apto a atuar, em todos os níveis de atenção à saúde e educação, com uma visão ampla e global, respeitando os princípios éticos/bioéticos, morais e culturais do indivíduo e da sociedade. Deverá ter o objetivo de preservar e restaurar a saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos, grupos

populacionais ou populações, sendo um profissional voltado ao desenvolvimento científico e apto a adquirir, por iniciativa própria, conhecimentos que possam garantir uma educação continuada e permanente, possuidor das habilidades e competências descritas abaixo:

- Desenvolver ações de prevenção de doenças e de promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo;
- Atuar em equipes multidisciplinares de saúde e de terapia nutricional;
- Contribuir para a manutenção da saúde, bem estar e qualidade de vida das pessoas, famílias e comunidade, considerando suas condições ética-deontológicas, políticas, sociais, econômicas, ambientais e biológicas;
- Exercer atuação efetiva junto ao poder público e à população no sentido de contribuir para solucionar os problemas de saúde que afetam nosso estado e o país;
- Realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética tanto em nível individual como coletivo;
- Avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;
- Tomar decisão visando o uso apropriado, a eficácia e custo-efetividade, de procedimentos e práticas;
- Assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade;
- Fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que deve estar apto a ser empreendedor, gestor, empregador ou líder na equipe de saúde;
- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano;
- Dominar os conhecimentos de fisiopatologia e quadro clínico, exames complementares relacionados ao estado nutricional e/ou resposta à terapia nutricional assim como à prevenção, tratamento e reabilitação nutricional nas doenças de maior prevalência epidemiológica, considerando os aspectos nutricionais característicos de cada momento do ciclo biológico: da gestante e nutriz, da criança, do adolescente, do adulto e do idoso.
- Utilizar os conhecimentos básicos de natureza psico-social-cultural subjacentes à prática do nutricionista;
- Empregar os conhecimentos e procedimentos terapêuticos validados cientificamente

na sua prática:

- Utilizar os conhecimentos básicos de administração e legislação na sua área de atuação;
- Aplicar os princípios da segurança alimentar e nutricional em todos os âmbitos de atuação;
- Atuar no seu campo específico, alimentação-saúde, nos três níveis de atenção à saúde através de ações de promoção, recuperação, reabilitação e manutenção da saúde e prevenção de doenças, nos planos individuais e coletivos;
- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional de indivíduos e coletividades;
- Planejar, analisar, prescrever, supervisionar/verificar e evoluir a conduta dietética e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- Emitir relatórios, atestados, laudos e pareceres;
- Desenvolver e executar projetos de pesquisa e extensão que contribuam na produção do conhecimento científico;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, para a saúde humana;
- Participar de atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de Nutrição e alimentação;

5.6 Campo de Atuação

O nutricionista necessita de atitude crítica e espírito empreendedor, capacidade de atuar como prestador de serviços em qualquer área, correspondendo às demandas sociais e a expansão do mercado de trabalho. Relacionam-se algumas áreas de atuação:

- Alimentação coletiva

Fundamento legal – incisos II, VI e VII do artigo 3º; Incisos II, IX e X e parágrafo único do artigo 4º da Lei nº 8.234/91.

Atribuição Principal: Planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

Compreende-se por Unidades de Alimentação e Nutrição: restaurantes industriais, hospitais, produção de congelados, refeições transportadas e catering, creches, escolas, hotéis e similares. Empresas de refeição-convênio, empresas de comércio de cesta básica.

- Nutrição Clínica

Fundamento legal – inciso VIII do artigo 3º; Incisos III, IV, VII e VIII do artigo 4º da Lei nº 8.234/91.

Atribuição Principal: assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em consultórios de Nutrição e dietética, prescrevendo planejamento, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

- Saúde coletiva

Fundamento legal – inciso VII do artigo 3º e parágrafo único do artigo 4º da Lei nº 8.234/91.

Atribuição Principal: Educação, orientação e assistência nutricional a coletividade para a atenção primária em saúde em programas institucionais, unidades de saúde e vigilância sanitária,

- Além dessas áreas o profissional nutricionista pode atuar com:
- Auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;
- Direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição;
- Ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição;
- Ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins;
- Gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;
- Equipes multidisciplinares criadas por entidades públicas ou particulares;

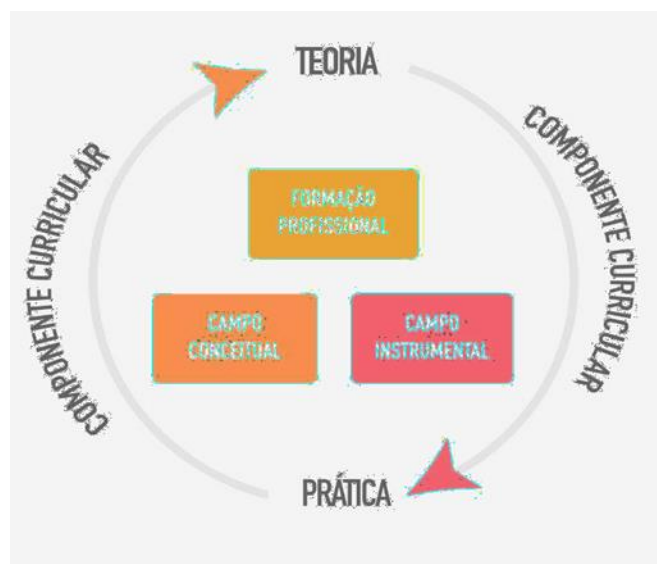
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR E METODOLÓGICA DO CURSO

Os referenciais didático-pedagógicos do curso de Nutrição encontram-se pautados no Projeto Pedagógico Institucional (PPI) que ressalta a articulação constante das atividades de ensino, pesquisa e extensão e o desenvolvimento de habilidades e competências. Estas, por sua vez, caracterizam-se pelo exercício de ações que possibilitam e estimulam a aplicação dos saberes, conhecimentos, conteúdos e técnicas para intervenção na realidade profissional e social, na resolução de problemas e nos encaminhamentos criativos demandados por fatores específicos. Estão entre essas habilidades e competências, o enfrentamento e resolução de

problemas, construção de argumentações técnicas, trabalho em equipe, tomada de decisão, entre outras.

A interdisciplinaridade e transdisciplinaridade, marco referencial da organização metodológica e curricular, buscam estabelecer um diálogo constante das unidades programáticas de um mesmo ou de diferentes campos do saber, cujas práticas possibilitam a diminuição da fragmentação dos conhecimentos e saberes, em prol de um conhecimento relacional e aplicado.

Como elemento caracterizador da estrutura que fundamenta o currículo inovador deste curso, pode-se identificar a composição do quadro de disciplinas que objetivam alcançar duas realidades na formação profissional universitária, que são justamente a formação conceitual e a instrumental, estas formações efetivam-se por meio das disciplinas componentes do curso e em sua alocação por períodos, de forma que se permita alcançar um alto nível de preparação, no qual o aspecto teórico atua como base e se vincula diretamente às questões práticas, estando estes dois elementos, teoria e prática perpassando o projeto do curso em sua totalidade. Desse modo, o aluno está em toda a sua formação lidando com aspectos e conhecimentos do campo conceitual e instrumental que sustentam e fomentam as ações profissionais para a formação na área de nutrição.



O Currículo do Curso de Nutrição EAD da Universidade Tiradentes, abrange os diversos campos do conhecimento, identificando as disponibilidades e avaliando as relações homem/trabalho/meio-ambiente, despertando nos alunos o espírito crítico e criativo,

habilitando-os para a gestão inter e transdisciplinar das atribuições do profissional da área da saúde nutricional e desenvolvendo no educando a capacidade de aprender a fazer, fazendo, conforme diretrizes adotadas por seu projeto pedagógico que estão amparados no PPI. Dessa forma, no Curso de Nutrição há uma busca permanente de aproximação da teoria à prática, à medida que se proporciona ao educando, paulatinamente no transcorrer do curso, oportunidades de vivenciar situações de aprendizagem que extrapolam as exposições verbais em sala de aula. Fazem parte dos recursos metodológicos utilizados pelo professor: exercícios, análise e resolução de problemas que envolvam situações reais e atividades práticas realizadas nos laboratórios.

A metodologia de ensino prioriza o fortalecimento da autonomia e o compartilhamento de responsabilidade e compromisso com o processo ensino-aprendizagem, valorizando as potencialidades discentes, favorecendo o confronto de ideias e o desenvolvimento de conhecimentos significativos e funcionais. A interdisciplinaridade, marco referencial da organização metodológica e curricular, busca estabelecer um diálogo constante das unidades programáticas de um mesmo ou de diferentes campos do saber, cujas práticas possibilitam a diminuição da fragmentação dos conhecimentos e saberes, em prol de um conhecimento relacional e aplicado.

6.1 Procedimentos Metodológicos Adotados

Ao se adotar um currículo baseado no desenvolvimento de competências busca-se, aliar a teoria com a prática, valorizando as experiências dos estudantes, a utilização das tecnologias da informação e comunicação, estimulando a autoaprendizagem, as práticas colaborativas, e a articulação dos conhecimentos inerentes do profissional com a sociedade.

A proposta de ensino do curso de Nutrição EAD prevê a utilização de diversos métodos que possibilitem um aprendizado ativo e participante, articulando a construção de conhecimentos com o desenvolvimento de reflexões, transformações e atuações. Entre os métodos a serem utilizados no curso podemos citar:

- **Sala de aula invertida** - que, como o próprio nome já informa, inverte a lógica de organização da sala de aula com a disponibilização dos conteúdos a serem trabalhados no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), para acesso em qualquer lugar e horário que o

estudante deseje. Essa estrutura possibilita melhor aproveitamento do tempo na interação com o professor e os colegas para realizar atividades e discussões, sanar dúvidas, oportunizando assim a aprendizagem personalizada.

- **Aprendizagem por pesquisa** - Inquiry-based learning, trata-se de uma forma ativa de construção de aprendizagem que pressupõe trabalhos em grupo e atividades individuais com enfoque prático e/ou teórico para indagar, pesquisar e analisar, visando buscar informações importantes para a compreensão e elaboração de conceitos, processos explicativos e princípios de um tema ou objeto;

- **Aprendizagem significativa, interativa e colaborativa** - na qual por meio da interação e colaboração entre os diferentes agentes, os conteúdos são trabalhados de forma integrada e contextualizada, visando promover sentido ao que é discutido a partir do conhecimento prévio do estudante.

- **Inovação** no uso de tecnologias da informação e comunicação, que trata da busca de melhoria contínua das tecnologias aplicadas no processo de ensino e aprendizagem e nos conteúdos disponibilizados para os estudantes. Todos os professores estudam e têm acesso contínuo a novos aplicativos para celular e plataformas que possam apoiar a aprendizagem.

- **Cenários diversificados de aprendizagem** - Destaca-se a preocupação com a acessibilidade metodológica através da utilização de práticas diferenciadas, comunicação interpessoal e virtual, bem como instrumentos, métodos e técnicas de ensino e aprendizagem e de avaliação diversificados que atendam aos diferentes estilos e ritmos de aprendizagem. O curso utiliza diferentes cenários de aprendizagem oferecidos por inovações tecnológicas presentes na UNIT, advindas dos Serviços do **Google For Education**. Com estes recursos, o curso passou a ter acesso a versões ilimitadas do pacote educacional do aplicativo, incluindo o Drive, Gmail, Calendário e Docs, entre outros, o que possibilita inovações nas metodologias utilizadas no processo ensino aprendizagem, por meio de softwares colaborativos e da versatilidade proporcionada pelo Chromebooks, notebooks, tablets e smartphones. As atividades e aulas, também podem ser desenvolvidas de forma síncrona e assíncrona com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

- **Bibliotecas Virtuais** – Espaço de consolidação da aprendizagem e ampliação de conhecimentos a exemplo da biblioteca virtual como recurso disponibilizado aos alunos, com

acesso na IES e remoto, otimizando, desta forma, atividades extraclasse, consolidando a construção do conhecimento. Tais elementos proporcionam aprendizagens diferenciadas.

A proposta do Curso de Nutrição EAD na UNIT envolve em sua estrutura curricular, disciplinas que contemplam o espírito de ajuste das comprovadas necessidades atuais do mercado de trabalho, e as inevitáveis transformações que este campo atravessa, a partir de um sólido embasamento teórico, sempre obedecendo as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos e a legislação vigente.

6.2 Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

A UNIT utiliza o Brightspace da D2L como seu Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), o qual foi concebido de forma a agregar recursos tecnológicos educacionais que desenvolvam aspectos como colaboração, interação e permita a gestão acadêmica de forma completa. O AVA é um sistema informatizado, utilizado via internet, que possibilita o gerenciamento, a interação e a mediação do processo de aprendizagem dos estudantes. A possibilidade de produzir conteúdos, a partir de uma tecnologia que agrega diversas possibilidades de mídias e diversos formatos, faz do AVA da D2L um produto que incorpora, facilmente, as práticas pedagógicas da Instituição.

O Brightspace propicia aos alunos do curso, inovações no processo ensino-aprendizagem, por meio de ferramentas tecnológicas facilitadoras da construção do conhecimento, contribuindo, dessa forma, para a autonomia do aluno. O Brightspace foi concebido para ser mais do que um simples espaço de publicação de conteúdos; ele representa um espaço de interação e mediação entre professores, estudantes e a Instituição, traduzindo na prática a metodologia de ensino.



Figura 17 – Resumo de ferramentas disponíveis no AVA (Brightspace da D2L) utilizado pela UNIT.

Através dele o aluno estuda, tem acesso aos conteúdos didáticos digitais em diferentes formatos, esclarece suas dúvidas com os professores e professores-tutores, interage com colegas, realiza as avaliações, conhece o plano de ensino e aprendizagem, faz a leitura de notícias, tem acesso à biblioteca, ao calendário acadêmico, aos trabalhos das disciplinas, fóruns, dentre outros.

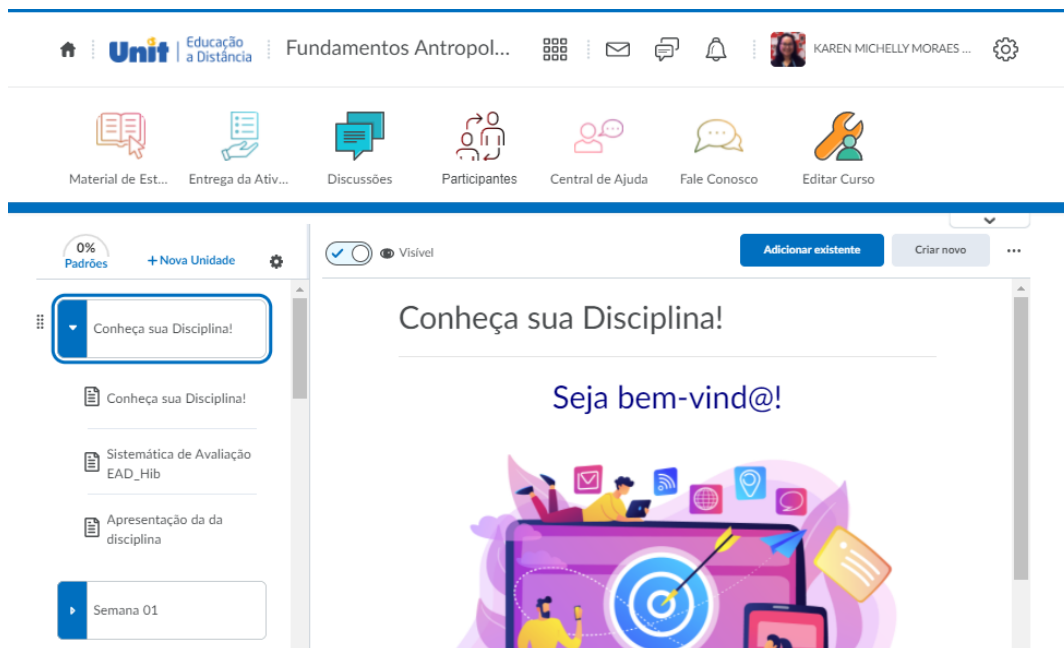


Figura 18 – Tela inicial de uma disciplina no AVA

A seguir apresentam-se os diferentes recursos disponíveis no AVA utilizado pela UNIT:

RECURSO	FERRAMENTAS E FUNCIONALIDADES
GESTÃO E CRIAÇÃO DE CURSOS	Arquivo Lista de Presença Favoritos Checklist Classlist Conteúdo Gerenciamento de conteúdo Copiar componentes do curso Course Builder™ Listagem cruzada Data Purge Auto-registro externo Perguntas frequentes Glossário Help Editor de HTML Representação de usuários Inserir coisas Assistente de Projeto Instrucional™ Agentes inteligentes (suporte para CBE) Repositório de Aprendizado Lições Links Gerenciar usuários Condições de Liberação de conteúdo Chave de funções Mapa de assentos Auto-registro Acesso especial Templates de Cursos
COLABORAÇÃO E COMUNICAÇÃO	Feed de Atividades Anúncios / Anúncios Globais Blog Calendário Bate-papo Discussões E-mail Lockers de grupo Mensagens instantâneas Notificação de subscrição Integração social Integração síncrona Notas por vídeo Salas de aula virtuais
AVALIAÇÕES E RELATÓRIOS	Estatísticas avançadas Trabalhos

RECURSO	FERRAMENTAS E FUNCIONALIDADES
	<p>Brightspace Analytics Brightspace Assignment Grader™ Painel de Progresso do Usuário Painel de Progresso da Classe Competências ePortfolio Notas Biblioteca de perguntas Provas Rubricas Autoavaliação Pesquisa Trabalhos por vídeo</p>
<p>REPOSITÓRIO DE APRENDIZAGEM</p>	<p>Acessar meus objetos / Minhas coleções na página inicial Classificação de material com taxonomias poderosas Visualização de resultados da pesquisa em linha Pesquisa pública / repositórios públicos Metadados flexíveis e personalizáveis Indexação de texto completo em documentos Controle de acesso granular Pesquisa integrada: pesquisa de metadados federados e colhidos Integração com livro de notas Gerenciar de diversos repositórios Gerenciamento de permissões e direitos (Creative Commons) Personalização de listas e coleções de leitura Publicação com metadados ricos Conjunto completo de APIs JSON RESTful Suporte para SCORM 1.2 Suporte de pesquisa, navegação e filtro Controle de versão simples Single Sign-on (SSO) Template Metadados Biblioteca de imagens como miniaturas</p>
<p>EPORTFOLIO</p>	<p>Avaliação Conexão à rede social Painel de controle Armazenamento, compartilhamento e associações de arquivos Formulários Aplicativo móvel Notificações Apresentações Ferramentas reflexivas e de autoavaliação Transferibilidade</p>
<p>OUTRAS FERRAMENTAS</p>	<p>Auditor Criação de Curso em Massa</p>

RECURSO	FERRAMENTAS E FUNCIONALIDADES
	<p>Gerenciamento de usuários em massa Copiar cursos em lote Conversor de Pacotes de Cursos IP para soluções de autenticação</p>
APLICATIVOS MÓVEIS	<p>App de correção e atribuição de notas do Brightspace Assignment Grader Brightspace Pulse (visualização Carga de trabalho) ePortfolio Mobile Design responsivo (navegação na web móvel)</p>
CORE ANALYTICS	<p>Relatórios fáceis de usar, integrados diretamente ao Brightspace Learning Environment Relatórios de progresso da classe e do usuário</p>
ACESSO AOS DADOS	<p>Dados em massa via Data Hub (mais de 50 conjuntos de dados no nível do usuário como arquivos CSV) Dados agregados por meio de APIs de dados (atividade de aprendizado capturada como eventos e agregada) Dados do aplicativo (via APIs do aplicativo) combine facilmente conjuntos de dados e relatórios Gere visualizações de dados e relatórios complexos. Crie agregações e filtros personalizados Use seus dados para pesquisa Alguns conjuntos de dados avançados incluem: Todos os anos, Avaliação dos Resultados de Aprendizagem do Curso, uso do aluno, uso do professor.</p>
ARQUITETURA EM NUVEM	<p>O SLA para nossos clientes do Brightspace Cloud é de 99.9% Monitoramento, backup, atualização e patch. Planejamento de capacidade Manutenção da disponibilidade, segurança e desempenho do seu site Alto nível de escalabilidade por meio de várias abordagens eficazes de implementação Disaster Recovery Todos os componentes da arquitetura do aplicativo Brightspace são redundantes Dependendo do recurso de hospedagem, as certificações SSAE 16, PCI ou ISO estão disponíveis. Certificação ISO 27018 Certificação ISO 27001 anualmente Network Operation Center (NOC) 24x7 para responder a incidentes.</p>
FLEXIBILIDADE	<p>Menu suspenso da ferramenta de administração APIs do Brightspace Widgets personalizados Páginas iniciais Gerenciar idiomas</p>

RECURSO	FERRAMENTAS E FUNCIONALIDADES
	Navbars Hierarquia de várias unidades organizacionais Várias funções e permissões Registro do sistema Preferências de usuário
STANDARDS	SCORM: 1.2 RTE 3, 2004 Certificação com logotipos IMS: IMS-CP, IMS-RDCEO da empresa, IMS-QTI, IMS-CC, LTI do IMS (v1.1.1, mensagem do item de conteúdo v1.0) e outros IEEE: IEEE-LOM, padrões de objetos de aprendizagem para perfis de metadados Metadados: Dublin Core, CanCore, GEM (metadados) OAI-PMH - Protocolo da Iniciativa de Acesso Aberto para coleta de metadados Web: HTML, XML, REST Totalmente compatível com SCORM, suporta o modelo de dados e os padrões da API.
CARACTERÍSTICAS AVANÇADAS	<p>Ensino adaptativo nativo para permitir criar automaticamente caminhos de aprendizado exclusivos em tempo real</p> <p>Análise Preditiva - O Student Success System (S3) fornece aos instrutores painéis analíticos preditivos para que eles possam ver rapidamente os alunos em risco e, com um clique, executar os dados.</p> <p>Advanced Analytics - um poderoso conjunto de relatórios longitudinais de alto desempenho, visualizações de dados sofisticadas e conjuntos de dados exportáveis que permitem às instituições agir. Ele fornece relatórios de dados institucionais sobre Engajamento, Avaliação e Realização de Resultados.</p>

O AVA da D2L encontra-se integrado ao sistema acadêmico da IES, o Sistema Magister. Essa integração permite que o gerenciamento de informações e os ganhos sinérgicos de sua interlocução possam ser melhor aproveitados para o processo de ensino-aprendizagem. Atualmente, a D2L é a única empresa de grande porte que conta com a certificação ISSO 27001 e 27018, atualizada a cada ano.

No AVA, docentes e discentes dispõem de várias mídias, ferramentas e recursos para ampliação e interação entre os alunos, fazendo com que os mesmos construam conhecimento, desenvolvendo competências necessárias para futura atuação no mercado de trabalho - tendo como base de apoio a metodologia da educação a distância.

O AVA assegura a integração, a cooperação, a interatividade e a construção coletiva do conhecimento, disponibilizando os conteúdos didáticos, os recursos e as tecnologias apropriadas e necessárias para desenvolver a cooperação entre professores, tutores e alunos,

a acessibilidade metodológica, instrumental e comunicacional, bem como o desenvolvimento de competências e o alcance dos objetivos da aprendizagem.

Os encontros online permitem a comunicação em tempo real entre professores, tutores e alunos, bem como o gerenciamento de informações sobre a jornada de aprendizagem de cada aluno. Outra ferramenta importante é o **Fale Conosco**, canal de comunicação para dirimir dúvidas de natureza acadêmica, pedagógica e de conteúdos, bem como de natureza técnica. No AVA também estão à disposição dos alunos videoaulas, conteúdos didáticos e biblioteca virtual que auxiliam o desenvolvimento dos estudos, a construção dos conhecimentos e o desenvolvimento da aprendizagem.

A gestão do AVA é realizada pela Gerência de EAD, composta por uma equipe multidisciplinar que acompanha e desenvolve ações no Ambiente Virtual de Aprendizagem assegurando o seu funcionamento e a sua melhoria. O AVA tem seu layout desenhado e é programado por uma equipe tecnológica que a cada semestre letivo procura rever o ambiente e realizar alterações quando necessárias, de sorte a assegurar sua atualização e alinhamento aos objetivos da aprendizagem. O Departamento de Tecnologias da Informação dá o devido suporte técnico e os professores alimentam e retroalimentam o AVA, utilizando-o em todas as suas potencialidades.

Além de ser baseado em competências, o Brightspace disponibiliza uma série de **agentes inteligentes**, automatizados, que notificam os alunos, por email, quanto às atividades, ao acesso, rendimentos atingidos, lembretes e esses recursos do AVA permitem o acompanhamento individualizado do progresso dos alunos. Com o Brightspace da D2L a atividade subjetiva passa a ser corrigida por padrões de correções. O professor utiliza interface rubricas para realizar a correção das atividades.

6.2.1 Acessibilidade do AVA

O AVA da UNIT é desenvolvido com empatia para promover a capacitação e empoderamento de alunos com deficiência. Por isso, a inclusão é parte da cultura da D2L. A acessibilidade é um componente integral do ciclo de desenvolvimento, o que permite um alinhamento aos padrões globais de acessibilidade que garantem a usabilidade por pessoas com deficiência e sua interoperabilidade com tecnologias assistivas. Nesse sentido, a D2L é continuamente premiada com alta reputação para garantir a acessibilidade de seus usuários.

Em 2021, a D2L foi finalista em 8 categorias do mais alto prêmio internacional que avalia soluções de tecnologia para a educação e foi vencedora em 3 delas: Melhor solução para estudantes com necessidades especiais, Melhor AVA para Educação Básica e Ensino Superior, Melhor Customer Experience. Para finalizar, a D2L também foi ganhadora do Prêmio Dr Jacob Bolotin, que atesta seus esforços e comprometimento com a acessibilidade e transparência nos relatórios VPAT e WCAG 2.0.

Acessibilidade

D2L

Prêmio Dr. Jacob Bolotin
Por dar o exemplo como líderes no setor em adesão consistente a padrões de acessibilidade no LMS

Comprometimento com a acessibilidade

- Programa de acessibilidade altamente integrado com atividades de pesquisa e desenvolvimento
- Esforços em prol da acessibilidade reconhecidos no setor

Transparência nos relatórios

- Relatórios abertos do VPAT e de listas de verificação WCAG 2.0 AA
- Auditoria da Knowbility: "acessibilidade excepcional"

Parcerias com clientes

- Grupo de interesse em acessibilidade há mais de 10 anos
- Consultoria regular com clientes e usuários finais

© 2021 D2L Corporation

D2L.com

Figura 19 - Requisitos da premiação sobre Acessibilidade ao AVA da D2L

6.3 Conteúdos Didáticos Digitais

Os conteúdos didáticos disponibilizados aos alunos fazem parte de um desenho educacional próprio e são planejados de forma integrada, com foco no desenvolvimento de competências específicas, através da combinação de produção interna de videoaulas e licenciamento de conteúdos de grupo editorial.

As videoaulas são gravadas pelos professores do curso de Nutrição da UNIT de acordo com o planejamento pedagógico da disciplina, representado pelo Plano de Ensino e Aprendizagem, nos estúdios do Complexo de Comunicação Social. As videoaulas assumem a função de recursos audiovisuais de apoio aos temas já abordados nas Unidades de Aprendizagem e têm a função de exemplificar, ilustrar, contextualizar, problematizar, analisar de forma aprofundada os saberes para que o estudante desenvolva as conexões necessárias

à aprendizagem porque são contextualizadas com temas atuais e estudos de caso. Enfim, as videoaulas seguem o rigor acadêmico exigido para a profissão e buscam sempre manter o estudante atualizado porque são gravadas semestralmente.

A Unit possui uma parceria com a Sagah/Grupo A para licenciamento de conteúdos digitais em formato HTML e responsivo. A Sagah possui conteúdos didáticos elaborado com base em metodologias ativas e aprendizagem *just in time*, visando possibilitar a aplicação da Sala de aula invertida e no ensino híbrido.

Os conteúdos didáticos digitais disponibilizados aos nossos alunos são planejados para serem utilizados para estudos independentes, bem como para serem utilizados durante os encontros presenciais como recursos de estratégias metodológicas ativas, porque possuem rigor acadêmico e pautam-se na clareza dos conceitos e informações que veiculam. Para cumprir com eficácia esses propósitos, os conteúdos são selecionados no Catálogo Sagah para que:

- Sejam interessantes, criativos, interativos, provocativos, reflexivos, problematizadores e motivadores;
- Contextualizem a teoria apresentada, trazendo exemplos práticos aplicados à realidade profissional;
- Tenham linguagem simples, clara, objetiva, elucidativa e dialoguem com o estudante;
- Contribuam para a construção da autonomia do estudante;
- Contemplem diferentes perfis de estudantes, de diferentes realidades sociais e culturais;
- Sejam formativos, isto é, levem a reflexões e práticas que culminem na mudança de postura, de atitude e que possam ser utilizados na vida cotidiana do estudante;
- Sejam contextualizados e orientados, a fim de garantir ao estudante autonomia no aprendizado;
- Equilibrem texto e recursos visuais;
- Proponham atividades variadas,
- Incentivem a pesquisa em outras fontes.

Todo conteúdo é desenvolvido por uma equipe de professores conteudistas, sendo especializados em suas áreas de formação. Antes de contratar um professor conteudista, a Sagah realiza um rigoroso processo de treinamento com o professor, onde ele produz uma

Unidade de Aprendizagem (UA) de teste e apenas mediante a aprovação, é efetivada a contratação. Além disso, cada unidade de aprendizagem produzida pela Sagah passa por um minucioso e rigoroso controle de qualidade.

São características das Unidades de Aprendizagem:

a. **Linguagem dialógica:** Os textos orientativos, o que incluem os capítulos de livros que apoiam as unidades de aprendizagem, são elaborados em linguagem dialógica visando tornar o conteúdo mais próximo da linguagem do aluno.

b. **Conteúdo responsivo:** conteúdos que se ajustam ao dispositivo do aluno (computador, notebook, tablet, smartphones) permitindo que tenha uma experiência única de aprendizagem independentemente do tamanho de sua tela.

c. **Versão para impressão:** desenhada para fornecer o conteúdo na íntegra em PDF respeitando a formatação de impressão, os alunos conseguem acessar o conteúdo offline e/ou ainda imprimi-lo para realizar anotações.

d. **Acessibilidade:** Existe uma versão adaptada das unidades de aprendizagem para alunos com deficiência visual e auditiva, de forma que deficientes visuais têm acesso uma versão da UA completa em texto limpo; e deficientes auditivos contam com a tradução em libras realizada pela ferramenta Hand Talk.

e. **Autonomia de edição de UAs:** é possível editar as Unidades de Aprendizagem, possibilitando que os professores adicionem conteúdos como vídeos ou imagens, PDF's, por exemplo.

f. **Inovação tecnológica:** a Sagah investe em tecnologias inovadoras para proporcionar experiências diferenciadas aos alunos, como, as tecnologias disponíveis: realidade aumentada para aproximar uma experiência realística em 3D, vídeos 360º e realidade virtual para proporcionar experiências imersivas, vídeos gravados com técnicas diferenciadas, como por exemplo, o lightboard.

Uma Unidade de Aprendizagem (UA) é composta por objetos de aprendizagem que permitem ao aluno desempenhar um papel ativo no processo de construção do conhecimento. Os estudos sobre aprendizagem demonstram que a taxa de aprendizagem cresce com a realização de atividades pelos alunos. Assim, as unidades foram elaboradas tendo como ponto de partida uma atividade-desafio que estimula o aluno ao estudo dos materiais didáticos que compõem a unidade: textos, vídeos e exercícios de fixação.



Figura 20 – Tela de exemplo da trilha de aprendizagem de uma Unidade de Aprendizagem.

Cada **Unidade de Aprendizagem** possui uma trilha integrada que possui 8 (oito) seções que serão descritas a seguir:

1. **Apresentação:** contém os objetivos de aprendizagem da UA, em termos de conteúdos, habilidades e competências. Esses objetivos de aprendizagem servem como norteadores para a elaboração dos demais itens que compõem a unidade. Os objetivos são precisos, passíveis de observação e mensuração. A elaboração de tais objetivos: a) delimita a tarefa, elimina a ambiguidade e facilita a interpretação; b) assegura a possibilidade de medição, de modo que a qualidade e a efetividade da experiência de aprendizado podem ser determinadas; c) permite que o professor e os alunos distingam as diferentes variedades ou classes de comportamentos, possibilitando, então, que eles decidam qual estratégia de aprendizado tem maiores chances de sucesso; e d) fornece um sumário completo e sucinto do curso, que pode servir como estrutura conceitual ou “organizadores avançados” para o aprendizado.

2. **Desafio:** essa seção visa contextualizar a aprendizagem por meio de atividades que abordem conflitos reais, criando-se significado para o conhecimento adquirido. O objetivo do desafio não é encontrar a resposta pronta no texto, mas sim provocar e instigar o aluno para que ele se sinta motivado a realizá-la. Busca-se, nesta atividade, elaborar uma situação real e formular um problema a ser resolvido, isto é, proporcionar ao aluno uma análise para se resolver uma questão específica. Este desafio propõe ao aluno a entrega de algum resultado: um artigo, um projeto, um relatório, etc. Ou seja, o aluno deverá produzir algo que comprove

a realização da atividade e que permita a avaliação do seu progresso. O resultado da atividade pode ser entregue no AVA.

3. **Infográfico:** é uma síntese gráfica, com o objetivo de orientar o aluno sobre os conteúdos disponibilizados no material. São elementos informativos que misturam textos e ilustrações para que possam transmitir visualmente uma informação.

4. **Conteúdo de livro:** representa um trecho ou capítulo do livro selecionado. Esses textos serão produzidos em flipbook e disponibilizados aos alunos por intermédio de um link que o direciona para o material.

5. **Dica do professor:** a dica do professor é um recurso audiovisual de curta duração sobre o tema principal da unidade de aprendizagem. A dica do professor tem por objetivo apresentar o conteúdo em um formato dinâmico, complementando os demais objetos de aprendizagem.

6. **Exercícios de fixação:** são questões de múltipla escolha que abordam os pontos principais do conteúdo. São exercícios que reforçam e revisam, de forma objetiva, os conteúdos e as teorias trabalhadas na unidade de aprendizagem. São disponibilizadas cinco questões em cada unidade de aprendizagem. Cada exercício é apresentado e, após a resolução pelo aluno, a resposta correta é assinalada. Todas as opções de respostas possuem feedback, inclusive os distratores.

7. **Na Prática:** é a aplicação e contextualização do conteúdo. Um meio de demonstrar a teoria na prática. A aplicabilidade prática de cada conceito desenvolvido na unidade de aprendizagem é exemplificada. Ao contextualizar a teoria, a metodologia favorece o desenvolvimento das competências profissionais pelo conhecimento das situações reais da vida profissional.

8. **Saiba Mais:** permite a leitura complementar e mais profunda dos diversos assuntos abordados na unidade de aprendizagem. São artigos científicos, livros, textos, vídeos e outros materiais que estimulam a continuidade da leitura e o interesse de aprofundamento dos conteúdos.

Enfim, uma UA integra diferentes objetos de aprendizagem e funciona como ferramenta facilitadora do processo de ensino e aprendizagem. Sua abordagem dialógica, composta por textos e atividades criteriosamente produzidas, viabilizam ao aluno o papel de protagonista no seu processo de construção do conhecimento. A comunicação mediada pelos

conteúdos didáticos, segue o estilo acadêmico e, ao mesmo tempo, busca a simplicidade e a dialogicidade, garantindo os pressupostos teórico-metodológicos necessários à mediação de conteúdo que o curso exige.

6.3.1 Acessibilidade das UAs

Todas as UAs da Sagah possuem recursos e soluções de tecnologia que permitem acessibilidade para pessoas com deficiência. Destacamos as funcionalidades:

- Todos recursos audiovisuais “Dica do professor” possuem legendas em português, aumento de velocidade da voz, permitindo o acesso de pessoas surdas ou mesmo alunos que preferem acompanhar os vídeos com legendas.



Figura 21 – Exemplo de UA com legendas da Dica do Professor habilitada

- Para alunos com deficiência auditiva, a Sagah disponibiliza um plug-in que traduz o conteúdo da unidade para Libras com suporte do Hand Talk.



Figura 22 – Exemplo visualização do app hand talk ativo para interpretação em libras

- Para alunos com visão subnormal habilitamos o alto contraste e texto com fonte ampliada e espaçada melhorando a experiência de leitura.



Figura 23 – Exemplo de UA com alto contraste preto habilitado



Figura 24 – Exemplo de UA com fonte espaçada

- Para alunos cegos disponibilizamos texto com versão adaptada para softwares leitores de texto e figuras descritas.

6.4 Outras características da estrutura curricular

6.4.1 Acessibilidade Metodológica

No currículo do curso de Nutrição a acessibilidade metodológica é entendida como condição para utilização, com segurança e autonomia, total ou assistida, de diferentes metodologias que favoreçam o processo de aprendizagem. Neste sentido, no curso de Nutrição as atividades desenvolvidas observam as necessidades individuais e os diferentes ritmos e estilos de aprendizagem dos estudantes.

A comunidade acadêmica, em especial, os professores, concebem o conhecimento, a avaliação e a inclusão educacional promovendo processos e recursos diversificados a fim de viabilizar a aprendizagem significativa dos estudantes. Desta forma, concebe-se que a acessibilidade metodológica no curso de Nutrição deve considerar a heterogeneidade de

características dos alunos para que se possa derrubar os obstáculos no processo de ensino aprendizagem promovendo assim a efetiva participação do estudante nas atividades pedagógicas e na apropriação dos conhecimentos e saberes que favoreçam uma formação integral no seu itinerário acadêmico.

Atentos a esses princípios, os conteúdos curriculares a serem abordados no Curso de Nutrição encontram-se organizados de modo a constituírem-se elementos que possibilitem o desenvolvimento do perfil profissional do egresso, considerando as características individuais. No que se refere à ampliação no atendimento educacional especializado ligado às questões de acessibilidade, o acadêmico da Universidade Tiradentes conta com as ações desenvolvidas pelo Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial – NAPPS que oferece aos estudantes um serviço que objetiva acolhê-lo e auxiliá-lo a resolver, refletir e enfrentar seus conflitos emocionais, bem como suas dificuldades a nível pedagógico.

6.4.2 Flexibilização na Estrutura Curricular

A flexibilização curricular está fundamentada no PDI por mecanismos presentes no currículo do curso que se consolidam por meio de disciplinas optativas e atividades complementares à formação acadêmica. Estas objetivam:

- Proporcionar a construção do percurso acadêmico, enriquecendo e ampliando o currículo;
- Oportunizar a vivência teórico-prática de disciplinas específicas em cursos que pertencem à mesma área ou área afim;
- Possibilitar a ampliação de conhecimentos teórico-práticos que aprimorem a qualificação acadêmico-profissional.
- Oportunizar a vivência de situações de aprendizagem que extrapolam as exposições verbais em sala de aula.

Assim posto, tais componentes flexibilizam o currículo, propiciando a organização de trajetórias individuais de formação. Essas atividades promovem para o discente, o contato com conhecimentos que transcendam os programas disciplinares, o que viabiliza vivências voltadas ao mundo da ciência e do trabalho, tendo em vista a busca da sua autonomia

acadêmica, ao efetuar escolhas que permitem a organização de trajetórias individuais no decorrer da formação profissional.

Acompanhando os avanços na profissão, estão inseridas na estrutura curricular disciplinas de formação geral: Cultura, Sociedade e Sustentabilidade, Formação Cidadã e Libras.

6.4.3 Interdisciplinaridade na Estrutura Curricular

A interdisciplinaridade é operacionalizada por meio da complementaridade de conceitos e intervenções entre as unidades programáticas de um mesmo campo do saber e entre diferentes campos, dialeticamente provocada através de conteúdos e práticas que possibilitam a diminuição da fragmentação do conhecimento e saberes, em prol de um conhecimento relacional e aplicado à realidade profissional e social. Busca-se, desse modo, favorecer uma visão contextualizada e uma percepção sistêmica da realidade, de modo a propiciar uma compreensão mais abrangente.

A disposição das disciplinas na estrutura curricular possibilita um percurso formativo que contribuirá para a transversalidade e a interdisciplinaridade, dessa forma há uma busca permanente de aproximação da teoria à prática, à medida que se proporcionam paulatinamente no transcorrer do curso, oportunidades de vivenciar situações de aprendizagem diferenciadas. Dentre as atividades interdisciplinares podemos mencionar as que serão desenvolvidas entre unidades curriculares, em que se desenvolverão pesquisas que envolvam os conteúdos estudados e fatos de interesse social, sendo um catalisador da integração dos temas conceituais e instrumentais, nelas serão desenvolvidas pesquisas interdisciplinares e também ações de extensão na comunidade.

6.4.3.1 Educação das Relações Étnico-Raciais e História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena

Em relação ao preconizado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o ensino da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena (CNE/CP Resolução 1/2004), o curso trata destas questões:

- No projeto pedagógico e na matriz curricular estão incluídos em conteúdos de disciplinas e atividades curriculares pertinentes;

- Nas Atividades Complementares patrocinadas pelo curso e pela Universidade, como tema de iniciação científica e pesquisa, extensão, entre outros;
- Na disciplina Cultura, Sociedade e Sustentabilidade e entre outras, que abordarão as questões socioculturais e História dos Povos Indígenas e Afrodescendentes, dos Movimentos sociais como fruto do comportamento coletivo, a pluriétnia e o multiculturalismo no Brasil, entre outros, de modo a promover a ampliação dos conhecimentos acerca da formação destas sociedades e da sua integração nos processos físico, econômico, social e cultural da Nação Brasileira.

6.4.3.2 Educação Ambiental

De acordo com a Lei Federal de 27/04/1999, que dispõe sobre a educação ambiental, instituindo a Política Nacional de Educação Ambiental, o Parecer CNE/CP nº 14/2012, de 6 de junho de 2012, a educação ambiental (EA) e a Resolução Nº 2 de 15 de junho de 2012 que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Esta se constitui como uma dimensão representada por processos nos quais cada indivíduo e coletividade edificam valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e valores voltados para a construção de uma consciência ambiental pautada na ética e sustentabilidade.

Desta forma, o Projeto Pedagógico e estrutura curricular do curso de Nutrição apresenta a Educação Ambiental, que será desenvolvida de diferentes formas, tais como:

Transversalmente nos diversos componentes curriculares, como temática a ser desenvolvida nas disciplinas.

- Transversalmente nos diversos componentes curriculares, como temática a ser desenvolvida nas disciplinas.
- Na disciplina Formação Cidadã e nas demais ações desenvolvidas no curso, a exemplo das Semanas Acadêmicas e outras ações institucionais, como o Programa “Conduta Consciente”.

6.4.3.3 Educação em Direitos Humanos

No tocante a Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012, que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, cujo objetivo central é a formação para a vida e para a convivência no exercício cotidiano, consubstanciada como forma de vida e de organização social, política, econômica e cultural, no curso de Nutrição, a inserção dos conhecimentos concernentes à Educação em Direitos Humanos ocorrerá das seguintes formas:

- Pela transversalidade, por meio de temas relacionados aos Direitos Humanos e tratados interdisciplinarmente;
- Como conteúdo específico nas disciplinas Cultura, Sociedade e Sustentabilidade e Formação Cidadã;
- De maneira mista e combinando transversalidade e interdisciplinaridade, nos demais componentes curriculares, e também nas atividades complementares, de extensão e de pesquisa, desenvolvidas ao longo do curso;
- Ações institucionais como Seminários e Fóruns de discussão.

6.5 Estrutura Curricular - Código de Acervo Acadêmico 122.1

A estrutura curricular foi organizada de forma a contemplar o eixo de formação, devidamente alinhado ao PPI. Para tal, o presente PPC enfatiza as diferentes áreas do conhecimento permitindo o desenvolvimento do espírito científico e o aprimoramento das relações homem/natureza. Inspira-se nos pilares da educação contemporânea, formando profissionais capazes de: aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a ser e aprender a viver juntos, apostando no efeito multiplicador e transformador de suas práxis.

A organização curricular do Curso de Graduação em Nutrição apresenta uma proposta de carga-horária total coerente com o que se prevê nos eixos permitindo a articulação entre teoria e prática, através de metodologias ativas e assim atendendo a todos os pressupostos básicos fundamentados neste projeto pedagógico de objetivos do curso e perfil do egresso, garantindo uma sólida formação para o aluno de Nutrição.

A distribuição dos componentes curriculares levou em consideração o previsto na legislação educacional vigente quanto aos perfis, competências e saberes a serem desenvolvidos e que estão previstos. O encadeamento destes vai nortear a condução do curso

orientando coordenação e docentes na estruturação das disciplinas de modo que uma seja sequência da outra. Para tal, foi estabelecida a **carga horária de 3.960 horas e o período de 04 anos para integralização do curso**. As Atividades Complementares, que também fazem parte da integralização da carga horária, obedecem ao regulamento da Instituição.

Dessa forma, o currículo é desenvolvido na perspectiva da educação continuada, concebido como uma realidade dinâmica e flexível, propiciando a integração entre teoria e prática, de forma interativa, propiciando o diálogo entre as diferentes ciências e saberes, e promovendo atividades facilitadoras da construção de competências. Proporciona aos seus discentes uma formação generalista, crítica e reflexiva, capacitando-os para a identificação e resolução de problemas através do uso de novas tecnologias, preparando-os para o exercício da cidadania e contribuição não só com o desenvolvimento socioeconômico, ambiental e cultural por meio de práticas pedagógicas inovadoras, essas atividades são realizadas através de aulas práticas, seminários, simulações, estudos de casos e atividades de investigação e extensão além de aplicação de metodologias ativas.

Os saberes do curso de Nutrição, estão organizados em eixos, que buscam desenvolver no aluno as competências requeridas para o exercício da profissão, oferecendo aos discentes a visualização do encadeamento entre os diversos conhecimentos, contribuindo de forma interdisciplinar e dinâmica para a construção de um saber com sólido embasamento e compreensão. Os temas transversais se unem ao processo, consolidando a base para uma atuação competente e eficaz do futuro profissional em Nutrição. Assim sendo, entendemos que o atual currículo atende de maneira excelente às expectativas mais exigentes, tanto no que tange ao presente como em relação às demandas profissionais do mercado futuro.

Além disso, os laboratórios específicos do curso de Nutrição são espaços de construção do conhecimento sendo estes, utilizados para desenvolvimento de práticas sejam elas simuladas ou reais, de atendimento à comunidade, que abrangem o atendimento de cunho social à comunidade local e que será implementado ao curso ao longo da sua oferta. Tais atividades constituem-se importantes instrumentos na formação do egresso e de relação com a comunidade, possibilitando não só a produção de conhecimento e prestação de serviços, como também a consolidação da necessidade do profissional da área na sociedade, ampliando-se as possibilidades de inserção no mundo do trabalho.

A tabela a seguir apresenta a periodização da estrutura curricular referente ao curso

de Nutrição EAD.

1º Período						
CÓDIGO	DISCIPLINA	Pré-Requisito	CRÉDITO			
			TEÓRICO	PRÁTICO	CRÉDITOS TOTAIS	CH TOTAL
B201060	Biologia Celular		03	01	04	80
H205246	Cultura, Sociedade e Sustentabilidade		04	00	04	80
B201494	História da Alimentação		04	00	04	80
B201508	Nutrição e Ética Profissional		04	00	04	80
B201079	Química Geral e Orgânica		03	01	04	80
	Total		18	02	20	400

2º Período						
CÓDIGO	DISCIPLINA	Pré-Requisito	CRÉDITO			
			TEÓRICO	PRÁTICO	CRÉDITOS TOTAIS	CH TOTAL
B201095	Anatomia Humana – Órgãos e Sistemas		03	01	04	80
B201141	Bioestatística		04	00	04	80
B201206	Bioquímica		03	01	04	80
B201176	Fisiologia Humana		04	00	04	80
B201524	Higiene e Microbiologia dos Alimentos		04	00	04	80
B201800	Parasitologia		03	01	04	80
	Total		17	3	24	480

3º Período						
CÓDIGO	DISCIPLINA	Pré-Requisito	CRÉDITO			
			TEÓRICO	PRÁTICO	CRÉDITOS TOTAIS	CH TOTAL
B201540	Avaliação e Semiologia Nutricional I		03	01	04	80
B201532	Bioquímica da Nutrição		03	01	04	80
B201567	Bromatologia		03	01	04	80
B201109	Embriologia e Histologia		03	01	04	80
B201559	Epidemiologia Nutricional		04	00	04	80
B201575	Farmacologia e Interpretação de Exames Laboratoriais		04	00	04	80
	Total		20	04	24	480

4º Período						
CÓDIGO	DISCIPLINA	Pré-Requisito	CRÉDITO			
			TEÓRICO	PRÁTICO	CRÉDITOS TOTAIS	CH TOTAL
B201613	Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição		03	01	04	80
B201630	Avaliação e Semiologia Nutricional II	B201540	03	01	04	80
B201818	Genética e Biologia Molecular		03	01	04	80
B201605	Nutrição Adulto e Idoso		03	01	04	80
B201621	Nutrição Social		03	01	04	80
B201583	Técnica e Dietética		03	01	04	80
	Total		18	06	24	480

5º Período						
CÓDIGO	DISCIPLINA	Pré-Requisito	CRÉDITO			
			TEÓRICO	PRÁTICO	CRÉDITOS TOTAIS	CH TOTAL
B201672	Dietoterapia e Fisiopatologia I		03	01	04	80
B201664	Educação Alimentar e Nutricional		04	00	04	80
B201656	Gestão e Empreendedorismo em UAN		04	00	04	80
B201648	Nutrição Materno Infante Juvenil		03	01	04	80
B201680	Vigilância e Segurança Alimentar e Nutricional		04	00	04	80
	Total		18	02	20	400

6º Período						
CÓDIGO	DISCIPLINA	Pré-Requisito	CRÉDITO			
			TEÓRICO	PRÁTICO	CRÉDITOS TOTAIS	CH TOTAL
B201729	Dietoterapia e Fisiopatologia II	B201605 B201672	03	01	04	80
B201710	Dietoterapia Infantil		03	01	04	80
B201737	Estágio de Nutrição Social	B201621	01	12	13	260
B201699	Nutrigenética e Nutrigenoma		04	00	04	80
B201702	Tecnologia dos Alimentos		04	00	04	80
	Total		15	14	29	580

7º Período						
CÓDIGO	DISCIPLINA	Pré-Requisito	CRÉDITO			
			TEÓRICO	PRÁTICO	CRÉDITOS TOTAIS	CH TOTAL
B201770	Estágio de Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição	B201613	01	12	13	260
B201745	Nutrição e Atividade Física		03	01	04	80
B201761	Práticas Dietéticas		03	01	04	80
B201753	Projetos de Prospecção em Nutrição		04	00	04	80
	Total		11	14	25	500

8º Período						
CÓDIGO	DISCIPLINA	Pré-Requisito	CRÉDITO			
			TEÓRICO	PRÁTICO	CRÉDITOS TOTAIS	CH TOTAL
B201788	Estágio Nutrição Clínica	B201729	01	13	14	280
B201796	Trabalho de Conclusão de Curso		04	00	04	80
	Optativas 1		04	00	04	80
	Total		05	13	22	440

OPTATIVAS					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO			
		TEÓRICO	PRÁTICO	CRÉDITOS TOTAIS	CH TOTAL
F202517	Empreendedorismo	04	00	04	80
B200781	Libras	04	00	04	80
H206668	Formação Cidadã	04	0	04	80
	Total	8	0	8	160

QUADRO RESUMO DO TOTAL GERAL DE CRÉDITOS E CARGA HORÁRIA DO CURSO

Créditos Totais	Carga Horária Teórica	Carga Horária Prática	Atividades Complementares	Estágio Curricular	Carga Horária Total do Curso
198 C	2.540	420	200	800	3.960

É crucial salientar que o presente Projeto Pedagógico está em consonância plena com a Resolução nº 7, datada de 18 de dezembro de 2018, atendendo de forma integral ao requisito legal de 10% mínimo de carga horária total curricular destinada às atividades de extensão, alcançando um sólido percentual de 10% para assegurar plena conformidade. Ademais, obedece cuidadosamente à Portaria Normativa nº 742, de 2 de agosto de 2018, mantendo-se dentro do limite de 30% estabelecido como máximo para a carga horária total curricular destinada às atividades acadêmicas presenciais obrigatórias, com uma efetiva execução de 20,3%, com plena garantia de qualidade na formação dos egressos. É relevante acrescentar que o quadro síntese a seguir detalha as informações de forma estratificada:

6.6 Eixos Estruturantes de Ensino (PPI)

No curso de Nutrição da UNIT, são adotados os princípios da interdisciplinaridade e da flexibilidade na formação profissional por meio de componentes curriculares, cujas unidades programáticas contemplam os eixos estabelecidos pelas DCNs. Esses, por sua vez, coadunam-se aos Eixos Estruturantes do Projeto Pedagógico Institucional – PPI (Fenômenos e Processos Básicos, Práticas Investigativas, Formação Específica e Práticas Profissionais), que objetivam sistematizar a complementaridade dos conteúdos, saberes, ações e competências verticalmente, em grupos de unidades programáticas e/ou disciplinas que guardam certa proximidade quanto às finalidades específicas da formação.

Nessa perspectiva, as competências estabelecidas ao longo de todo o curso, norteiam as disciplinas ou campos do saber, em consonância com a missão da UNIT, o objetivo do curso e o perfil profissional do egresso.

6.7 Eixo de Fenômenos e Processos Básicos (PPI)

O eixo congrega conhecimentos e conteúdos associados à origem do campo de saber no qual está situado o curso, ao mesmo tempo em que fornece os subsídios necessários para a introdução do aluno naquele campo ou área de conhecimento.

Esse eixo contempla a Formação Geral e Básica, na medida em que capacita o estudante a entender a sociedade na qual ele está inserido, fornecendo subsídios teóricos acerca de conhecimentos filosóficos, sociológicos e antropológicos, com vistas à formação de um profissional cidadão, crítico e reflexivo.

6.8 Eixo de Formação Específica (PPI)

Neste eixo encontram-se as disciplinas de Formação Específica (própria de cada profissão) que permite ao estudante o desenvolvimento do conhecimento teórico e do domínio tecnológico de um determinado campo de atuação profissional, requerendo o conhecimento e o saber fazer de determinada profissão. Contempla a formação específica, na medida em que congrega as unidades de aprendizagem orientadas para o exercício e inserção do estudante em diferentes contextos profissionais, institucionais, sociais e multiprofissionais inerentes à sua área de atuação.

6.9 Eixo de Práticas de Pesquisa e Extensão (PPI)

Congrega unidades de aprendizagens dirigidas para a apreensão de metodologias associadas à investigação do cotidiano, à iniciação científica e atividades de investigação e intervenção no ambiente, presentes nas disciplinas do curso.

6.10 Eixo de Práticas Profissionais (PPI)

Aglutina as unidades programáticas que abordam a aplicação dos conhecimentos, saberes, técnicas e instrumentos próprios da sua área de formação, e está voltado para o exercício e a inserção do estudante em diferentes contextos profissionais, institucionais,

sociais e multiprofissionais inerentes a sua área ou campo de atuação, com o intuito de promover a aquisição prática de habilidades e competências específicas do exercício profissional em questão.

6.11 Eixo de Formação Complementar

É constituído por um conjunto de horas disponíveis para incluir, a qualquer tempo, os avanços conceituais e tecnológicos da área de formação profissional e atenderá a flexibilidade do currículo. Esse processo é desenvolvido por meio de práticas extensionistas de estudos independentes, consubstanciado na participação dos estudantes em congressos, seminários, monitoria, iniciação científica, estágios extracurriculares, projetos de pesquisa, dentre outros.

6.12 Temas Transversais

Conforme preconizado no PPI da Universidade Tiradentes, os temas transversais ampliam a ação educativa, adequando-se aos novos processos exigidos pelos paradigmas atuais e as novas exigências da sociedade pós-industrial, do conhecimento, dos serviços e da informação, visando promover a formação de cidadãos conscientes do seu papel no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil. Os temas transversais são temas ou assuntos que ultrapassam a abrangência dos conteúdos programáticos formalmente constituídos, abordando questões de ordem ética, política e pedagógica que transpassam as ações universitárias. Assim, visando acompanhar as mudanças que ocorrem no mundo, tornou-se necessário o desenvolvimento de temáticas de interesse da coletividade, extrapolando, a abrangência dos conteúdos programáticos das disciplinas.

Desse modo, por meio da transversalidade são abordadas questões de interesse comum da coletividade como: meio ambiente, desenvolvimento sustentável, preservação cultural e diversidade, desigualdade e inclusão social, metas individuais versus metas coletivas, competitividade versus solidariedade, empreendedorismo, ética corporativista versus ética centrada na pessoa, dignidade da pessoa humana, cidadania, pluralidade cultural, justiça restaurativa, liberdade, democracia, desenvolvimento, solução pacífica dos conflitos e o combate à violência, questões de gênero e etnia, miséria e fome, buscando uma formação

humanista e cidadã dos discentes, voltada para a missão institucional que visualiza a educação como um todo.

Os temas transversais para o curso de Nutrição consideram os seguintes aspectos:

- Propositura a partir de discussões fundamentadas no corpo docente envolvido em cada ação;
- Clara associação com demandas sociais e institucionais nos âmbitos nacional, regional
- Identificação de temas atuais e complementares às políticas públicas de relevância social (inclusão, ampliação da cidadania, políticas afirmativas, formação ética, ecologia, direitos humanos e desenvolvimento, dentre outros).

Além dessas questões, em conformidade com as legislações vigentes, o curso de Nutrição fundamenta-se na premissa de que o discente deve estar consciente do seu papel profissional e de sua responsabilidade social, assim, encontram-se incluídas nos conteúdos das diversas disciplinas do currículo do curso, temáticas que envolvem competências, atitudes e valores, atividades e ações voltadas para questões relativas às relações étnico-raciais com vistas ao respeito à diversidade cultural. O curso propiciará aos alunos através das disciplinas Cultura, Sociedade e Sustentabilidade, Formação Cidadã, a análise e reflexão acerca de questões que envolvem a formação histórica e cultural do povo brasileiro e a diversidade étnica, oportunizando aos discentes a participação em debates e Seminários que apresentem a temática sobre a diversidade do nosso povo e também através de ações desenvolvidas pela Instituição, contemplando palestras, campanhas e atividades de extensão.

Também serão integrados de modo transversal, conteúdos que envolvam questões, referentes às Políticas de Educação Ambiental, Ética, Direitos Humanos, questões de Gênero e Etnia, Literatura e Linguagem e outras que desenvolvem com os discentes, Projetos e ações visando o aprofundamento dos conhecimentos, o debate e a conscientização de alunos e sociedade sobre os temas. A UNIT por sua vez, visando incorporar a dimensão socioambiental nas ações da instituição e orientar a conduta de alunos e funcionários, em prol do desenvolvimento sustentável, mantém o Programa Conduta Consciente, que é permanente e envolve a temática Ambiental.

Nesse contexto, conforme preconizado no Projeto Pedagógico Institucional - PPI, no curso de Nutrição os temas transversais ampliarão a ação educativa, adequando-se aos novos processos exigidos pelos paradigmas atuais, às exigências da sociedade pós-industrial, do

conhecimento, dos serviços e da informação, visando promover a educação de cidadãos conscientes do seu papel no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil.

Diante do exposto, há no curso uma preocupação com a formação de ordem ética, política e pedagógica que transpassa as ações de sala de aula.

6.13 Atividades Complementares

As atividades complementares são componentes curriculares enriquecedores e implementadores do perfil do formando, possibilitam a articulação entre a teoria, a prática e a pesquisa, favorecendo ainda a flexibilização e formação complementar do aluno.

Tais características propiciam a atualização constante do aluno, a criação do espírito crítico que o conduz a uma maior busca pelo saber na graduação, ampliando suas práticas profissionais possibilitando a articulação ensino/pesquisa/extensão. Deste modo a Universidade Tiradentes entende que as atividades complementares fortalecem a formação do profissional em Nutrição, permitindo aos alunos trocas importantes, tanto no âmbito acadêmico quanto no aspecto profissional.

Os discentes do curso serão constantemente estimulados a participar das atividades e sua efetivação ocorrerá através de participação em eventos; monitoria; atividades acadêmicas a distância; iniciação a pesquisa, vivência profissional complementar; workshops, congressos, seminários, mesas redondas, trabalhos orientados de campo; desenvolvimento de artigos científicos; dentre outras. Além das atividades a serem propiciadas pela coordenação do curso e pela Instituição, os alunos serão também incentivados a participarem de atividades fora do ambiente acadêmico, incluindo a prática de estudos, atividades independentes e transversais de interesse da formação do profissional.

As Atividades Complementares possuem a característica de serem atemporais, respeitando o tempo de cada aluno, mantendo coerência com a proposta curricular institucional. Então, podem ser desenvolvidas ao longo dos semestres, devendo estar contempladas até o final do curso de graduação, sendo suas normas determinadas pela Instituição.

Ciente de que o conhecimento é construído em diferentes e variados cenários, e conforme Art. 4º do Regulamento das Atividades Complementares da Universidade Tiradentes, serão consideradas Atividades Complementares as atividades, descritas abaixo:

- I. Monitorias (voluntária ou remunerada);
- II. Disciplinas cursadas fora do âmbito da estrutura curricular do curso;
- III. Estágios Extracurriculares;
- IV. Iniciação Científica;
- V. Participação em congressos, seminários, simpósios, jornadas, cursos, minicursos, feiras científicas, etc.;
- VI. Publicação de trabalho científico em eventos de âmbito nacional, regional ou internacional;
- VII. Elaboração de trabalho científico (autoria ou coautoria) apresentado em eventos de âmbito regional, nacional ou internacional;
- VIII. Publicação de artigo científico completo (artigo publicado ou aceite final da publicação) em periódico especializado;
- IX. Visitas técnicas fora do âmbito curricular;
- X. Artigo em periódico.
- XI. Autoria ou coautoria de livro ou de capítulo de livro;
- XII. Participação na organização de eventos científicos;
- XIII. Participação em programas de extensão promovidos ou não pela UNIT;
- XIV. Participação em cursos de extensão e similares patrocinados ou não pela UNIT;
- XV. Participação em jogos esportivos de representação estudantil;
- XVI. Prestação de serviços e atividades comunitárias, através de entidade beneficente ou organização não governamental, legalmente instituída, com a anuência da Coordenação do Curso e devidamente comprovada, exceto o serviço e atividades obrigatórias do Tribunal do Júri, na condição de Jurado, que serão pontuadas na forma da Tabela Anexa;
- XVII. Participação em palestra ou debate de mesas redondas e similares;
- XVIII. Participação em Fóruns de Desenvolvimento Regionais promovidos ou não pela UNIT;
- XIX. Participação em Grupos de estudos e pesquisa da Universidade, vinculados à graduação e pós-graduação.

Para reconhecimento e validação das atividades, o aluno deverá comprovar por meio de certificados de valor reconhecido, a sua atividade complementar junto ao grupo de responsabilidade técnica e coordenação do curso, conforme quadro apresentado no Regulamento.

6.14 Integração Ensino/Pesquisa/Extensão/Núcleo de Pesquisa e Geradores de Extensão

Os Núcleos de Pesquisa e Geradores de Extensão são apresentados institucionalmente e convergem para a consecução da missão da Universidade e de seus princípios, gerando os respectivos produtos de interação de ensino – uma vez que são desenvolvidos no âmbito das disciplinas de forma complementar; de pesquisa – na medida em que promove a aquisição de competências inerentes ao ato investigativo no processo de ensino, identificando a necessidade de geração de novos conhecimentos; e de extensão – que possibilita a associação direta dos conteúdos e metodologias desenvolvidas no ensino e nas práticas investigativas com as ações de interação e intervenção social.

Na Universidade Tiradentes a articulação entre ensino, pesquisa e extensão é concebida como princípio institucional e pedagógico indispensáveis para a formação profissional. O desenvolvimento das atividades acadêmicas associadas tem por objetivo possibilitar ao estudante os meios adequados para ampliar os conhecimentos necessários à sua formação, além de despertar e fomentar suas habilidades e aptidões para a produção de cultura.

Nessa direção, a Instituição incentiva o corpo docente a desenvolver práticas pedagógicas interdisciplinares e extraclasse, que não se restrinjam ao âmbito da sala de aula e a exposições teóricas. Além disso, a integração dos princípios articuladores das funções universitárias têm como referência a pesquisa como ação educativa, consubstanciada na prática pedagógica por meio da metodologia de ensino pautada na concepção de “aprender a aprender” para aprender, objetivando assegurar a autonomia intelectual do aluno.

A indissociabilidade ensino/pesquisa/extensão pressupõe a articulação das três grandes áreas do conhecimento (ciências exatas, ciências biológicas e ciências humanas), nas atividades docentes e discentes previstas nas disciplinas integrantes no currículo do curso, produzindo conhecimentos e participando do desenvolvimento sócio regional.

De acordo com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), a pesquisa deve acontecer no cotidiano, considerando o conjunto de atividades acadêmicas orientadas para a ampliação e manutenção do espírito de pesquisa, cuja articulação com o ensino e extensão ocorre a partir de núcleos de pesquisa, que são similares aos núcleos geradores de extensão. Constituem Núcleos de Pesquisa:

- **Desenvolvimento Tecnológico Regional**
 - Uso e transformação de Recursos Minerais e Agrícolas;
 - Otimização de Processos e Produtos;
 - Tecnologias Promotoras de Desenvolvimento;
- **Saúde e Ambiente**
 - Educação e Promoção de Saúde;
 - Enfermidades e Agravos de Impacto Regional;
 - Desenvolvimento e Otimização de Processos/Produtos e Sistemas em Saúde;
- **Desenvolvimento Socioeconômico, Gestão e Cidadania**
 - Desenvolvimento Sustentável e Políticas Públicas;
 - Políticas de Gestão/Finanças e Tecnologias Empresariais;
 - Direito e Responsabilidade Social;
- **Educação, Comunicação e Cultura**
 - Educação e Comunicação;
 - Sociedade e Cidadania;
 - Linguagens/Comunicação e Cultura.

Ressalta-se que os núcleos acima convergem para a consecução da missão institucional e para a articulação do ensino, pesquisa e extensão no âmbito dos cursos e programas da IES, não restringindo, todavia, outras iniciativas de incremento das ações de ensino, pesquisa e de extensão possíveis por meio de outros mecanismos (projetos de ensino continuado, extensão e pesquisa fomentadas por políticas específicas propostas pelos órgãos da Instituição – Fóruns de Desenvolvimento Regional, Programas de Iniciação Científica, constituição de grupos de pesquisa etc.), sendo, porém, preservados os núcleos de interesse institucional citados. Assim, as iniciativas de extensão e de pesquisa (também de iniciação científica e/ou de práticas investigativas) devem estar associadas, declaradamente, a um dos Núcleos Geradores.

As práticas de pesquisa permeiam os conteúdos que compõem a matriz curricular do curso de Nutrição. Aliadas ao desenvolvimento de habilidades e competências, estas práticas têm como objetivo a interação entre o mundo do saber e o mundo do fazer. Consideram-se como práticas de pesquisa, as atividades realizadas em campo e as desenvolvidas na biblioteca.

Nestas práticas, os alunos conhecerão métodos usados na pesquisa, rigor científico, ética na experimentação, realizarão levantamento de dados, análise e processamento dos resultados obtidos e discutirão os mesmos. A interação entre ensino e pesquisa é de suma importância para o desenvolvimento do futuro profissional, sendo a iniciação científica o primeiro passo para a concretização deste ideal.

Além das ações de pesquisa e extensão, a UNIT instituiu os Fóruns de Desenvolvimento Regional com a finalidade de estimular intervenções de integração, envolvendo o corpo docente, discente e a população de cidades do interior do estado e da capital. Os fóruns realizam atividades que permitem aos alunos aplicarem na prática, os conhecimentos adquiridos em sala de aula de forma interdisciplinar. Os Fóruns de Desenvolvimento Regional visam à melhoria da qualidade de vida das comunidades carentes e para isso têm realizado ações sequenciais que atendem principalmente a essas comunidades.

A UNIT oferece regularmente bolsas de monitoria e de iniciação científica, como parte do processo participativo do aluno nas atividades regulares de ensino e pesquisa. Neste pensamento foi implantado o Programa de Bolsas de Iniciação Científica da Universidade Tiradentes - PROBIC-UNIT, do qual participam professores e estudantes da UNIT.

As bolsas de iniciação científica foram implementadas, inicialmente através de um programa mantido com recursos próprios e organizado através de critérios e normas regulamentadas e amplamente divulgados através de Editais da instituição.

A Universidade Tiradentes incentiva por meio destas bolsas, a participação dos discentes em projetos de pesquisa, visando o desenvolvimento e a transformação regional. Além disso, a UNIT está investindo na formação de Grupos de Pesquisa, baseados na interdisciplinaridade de suas áreas de atuação.

No tocante à extensão, a atuação do curso também estará pautada por diretrizes de incentivo e promoção de atividades que envolvam a comunidade, oportunizando aos

discentes a participação em ações e Projetos de Extensão desenvolvidos pelo Curso e também pela Instituição.

Entre os eventos Institucionais voltados para o curso de Nutrição, promovidos em Sergipe, irão incluir os estudantes do EAD, para fomentar as ações de Pesquisa e Extensão.

6.15 Programas/Projetos/Atividades da Iniciação Científica

A Iniciação Científica é um instrumento que possibilita levar os estudantes, desde cedo, ao contato com a atividade científica e engajá-los na pesquisa. Nessa perspectiva propicia apoio teórico e metodológico para realização de projeto de pesquisa e um canal adequado para a formação de uma nova mentalidade de ensino aprendizagem.

Com a finalidade de incentivar a pesquisa, a instituição oferece regularmente bolsas de iniciação científica, como parte do processo participativo do aluno nas atividades regulares de ensino e pesquisa. Nessa perspectiva, foi implantado o Programa de Bolsas de Iniciação Científica da Universidade Tiradentes - PROBIC-UNIT, do qual participam professores e estudantes da instituição.

As bolsas de iniciação científica foram implantadas inicialmente através de um programa mantido com recursos próprios e organizado através de critérios e normas que se pautaram pela transparência e acuidade, através de Editais amplamente divulgados na Instituição. A Universidade Tiradentes conta ainda com bolsas do Programa de Bolsa de Iniciação Científica - PIBIC e Programa de Bolsa de Iniciação Científica Júnior – PIBICJ, do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico CNPq.

O Instituto de Tecnologia e Pesquisa (ITP) oferece oportunidade ao aluno de ingressar na pesquisa se engajando em projetos de pesquisas dos professores e pesquisadores do ITP como estagiários ou bolsistas, remunerados ou não. Criado em 1998 em resposta às demandas por estrutura apropriada ao desenvolvimento da Ciência e da Tecnologia em Sergipe e na Região Nordeste, o Instituto de Tecnologia e Pesquisa (ITP) surgiu como fruto do processo de amadurecimento regional face à formação e chegada de pesquisadores altamente produtivos atraídos, em especial, pela consolidação local do Grupo Tiradentes. Ao longo de dezenove anos de existência o ITP tem aprimorado a atuação em pesquisa, desenvolvimento e inovação.

O ITP é coordenado por um CEO e três gestores executivos, todos com ampla experiência nas áreas de gestão, ciência e tecnologia. Durante este tempo, o Instituto conta com mais de 400 projetos aprovados por diferentes instituições conceituadas de fomento à pesquisa e à inovação no País, totalizando mais de R\$74 milhões em recursos angariados. Tais verbas são investidas na aquisição de equipamentos e insumos para o desenvolvimento das pesquisas, e também na formação de recursos humanos através de suporte às atividades de Iniciação Científica e Pós-Graduação das instituições de ensino locais, oferecendo acesso a cerca de 360 alunos por semestre.

Composto por 19 laboratórios de pesquisa (nas unidades Sergipe e Alagoas) e dois de prestação de serviços, o ITP possui 61 pesquisadores – sendo que 34% deles são bolsistas do CNPq - e caminha cada vez mais rumo à internacionalização das atividades desenvolvidas, crescimento reconhecido pelo número de parcerias feitas com instituições de pesquisa fora do Brasil, sendo contabilizadas 16 até o momento.

Dentre as instituições parceiras estão Harvard e MIT nos EUA; Universidade Nova de Lisboa, Instituto Superior Agrônomico e a Universidade de Aveiro, em Portugal; as universidades Complutense de Madri, Barcelona e Alicante, na Espanha; Universidade de Lyon, na França; a Universidade Técnica de Praga, na República Tcheca; Universidade Autônoma do México e a Universidade Técnica de Viena, na Áustria. No país, a quantidade de parcerias é ainda maior e já somam 37, com Universidades conceituadas. Com uma infraestrutura tecnológica de ponta, o ITP possui em alguns laboratórios equipamentos únicos no Nordeste, a exemplo do aparelho de cromatografia GCxGC-MS (Quatro Polos Massa), instalado no Laboratório de Síntese de Materiais e Cromatografia (LSINCROM), e que está possibilitando a criação do primeiro Centro de Excelência em Cromatografia na região Nordeste. A busca pela excelência levou o ITP a criar a própria Política da Qualidade, que resultou na certificação, junto ao INMETRO, do Laboratório de Estudos Ambientais (LEA), que é exclusivo para a prestação de serviços e segue a norma NBR-ISO/IEC 17025:2005, que garante a qualidade dos ensaios laboratoriais realizados pelo LEA. Dentre o escopo de serviços do Laboratório de Estudos Ambientais estão a análise de efluentes sanitários, industriais e caixas separadoras de água e óleo (NRT - Conama 430/2011); análise de água salina, salobra, doce e pluvial (NRT - Conama 357) e análise de solos (NRT - Conama 420/2009).

Além desses programas, financiados por agências externas de fomento à pesquisa e/ou projetos contratados diretamente por empresas, a instituição disponibiliza o PROVIC - Programa Voluntário de Iniciação Científica da UNIT, quando o mérito científico já foi avaliado pelos respectivos comitês “ad hoc” e não há concessão de bolsa ao aluno vinculado ao projeto.

Os alunos do curso de Nutrição são estimulados a produzir trabalhos acadêmicos e científicos, cuja divulgação pode ocorrer através dos seguintes meios:

- **SEMPESQ (Semana de Pesquisa da UNIT):** realizada anualmente, tem como objetivo divulgar os trabalhos acadêmicos, promovendo assim o incentivo à pesquisa;
- **Prêmio Universitário de Monografia da UNIT:** é um projeto criado pela Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão e destina-se a todos os alunos regularmente matriculados sobre a orientação de um professor da instituição;
- **Revista Interfaces:** tem como finalidade à divulgação dos trabalhos científicos provenientes de todos os cursos da Universidade Tiradentes e de outras instituições;
- **Biblioteca Sede:** os trabalhos desenvolvidos (monografias, relatórios técnicos científicos, entre outros) são catalogados, selecionados e incluídos no acervo da Biblioteca Sede para consulta pela comunidade acadêmica;
- **Portal da Universidade:** a produção acadêmica do corpo docente e discente pode ser divulgada nas páginas dos respectivos Cursos;
- **Cadernos de Graduação:** são publicados os artigos desenvolvidos pelos alunos.

O Programa de Iniciação Científica é administrado pela Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão, na figura do Coordenador de Pesquisa e Iniciação Científica. Encarando a Universidade como uma agência produtora de conhecimento e responsável por torná-lo acessível, a UNIT tem de um lado incentivado a publicação pelos professores e pesquisadores dos trabalhos por eles realizados e de outro, apoiado a participação dos docentes em eventos científicos através do seu Programa de Capacitação e Qualificação Docente, bem como a realização de diferentes eventos.

O curso de Nutrição EAD é direcionado para cumprir sua missão dentro do campo da pesquisa, permitindo aos alunos o pleno desenvolvimento de suas atividades acadêmicas. Os professores integrantes do Núcleo (NPGD) e da Graduação, orientam os alunos no desenvolvimento dos seus Projetos de Pesquisa.

6.16 Interação Teoria e Prática Princípios e Orientações das Práticas Pedagógicas

As ações de ensino (em diversas modalidades e níveis), de pesquisa (em suas diversas instâncias institucionais) e de extensão, estão direcionadas ao atendimento de concepções definidas na missão institucional e princípios gerais do Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e contribuem para a operacionalização de tais elementos, constituindo referencial didático-pedagógico para o curso.

As práticas didáticas privilegiam o aprimoramento e aplicação de habilidades e competências claramente identificadas, caracterizadas pelo exercício de ações que possibilitam e estimulam a aplicação dos saberes, conhecimentos, conteúdos e técnicas para intervenção na realidade profissional e social, na resolução de problemas e nos encaminhamentos criativos demandados por fatores específicos, tais como:

- Tomada de decisão;
- Enfrentamento e resolução de problemas;
- Pensamento crítico e criativo;
- Domínio de linguagem;
- Construção de argumentações técnicas;
- Autonomia nas ações e intervenções;
- Trabalho em equipe;
- Contextualização de entendimentos e encaminhamentos e
- Relação Competências/Conteúdos.

Conforme preconizado no PPI/UNIT, a aquisição de habilidades e competências são fundamentadas em conteúdos consagrados e essenciais para o entendimento conceitual da área de conhecimento ou atuação, e efetiva-se por meio de:

- **Interdisciplinaridade** – operacionalizada por meio da complementaridade de conceitos e intervenções entre as unidades programáticas de um mesmo campo do saber e entre diferentes campos, dialeticamente provocada através de conteúdos e práticas que possibilitem a diminuição da fragmentação do conhecimento e saberes, em prol de um conhecimento relacional e aplicado à realidade profissional e social.

- **Transversalidade** – temas de interesse comum da coletividade, comprometidos com a missão institucional, com a educação e com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), operacionalizado nas diversas disciplinas que compõem o curso.

- **Abordagem Dialética em Disciplinas e Ações** – integração entre conceitos teórico-metodológicos e práticos, análise reflexiva das contradições eminentes da realidade com incremento de estudos de casos, simulações, debates em sala sobre questões do cotidiano etc.

- **Fomento à Progressiva Autonomia do Aluno** – implantação de práticas didáticas e pedagógicas que promovam a autonomia crescente do aluno no transcorrer de sua formação, por meio de métodos de estudos dirigidos, desenvolvimento de pesquisas, intervenções técnicas com orientação/acompanhamento, etc.

- **Promoção de Eventos** – intensificação de atividades extraclasse no âmbito das disciplinas, das unidades programáticas do curso ou da Instituição no que diz respeito à promoção de eventos científicos e acadêmicos, de extensão e de socialização dos saberes, de sorte a possibilitar a autonomia e diversidade de metodologias educacionais e de informação/análise da realidade profissional.

- **Orientação para a Apreensão de Metodologias** – as ações de aulas e/ou de formação possibilitam aos alunos a aquisição de competências no sentido da utilização de metodologias adequadas para a busca de informações e/ou desenvolvimento de formas de atuação, utilizando-se de métodos consagrados pela ciência, bem como outros disponibilizados pela tecnologia e pelo processo criativo.

- **Utilização de Práticas Ativas/Ênfase na Aprendizagem** – desenvolvimento de atividades em que os alunos participem ativamente de desenvolvimento/construção de projetos, definição de estratégias de intervenções, execução de tarefas supervisionadas, avaliação de procedimentos e resultados e análises de contextos. A ênfase especial é dada ao processo de aprendizagem possibilitado pela participação efetiva do aluno na construção de saberes úteis, evitando-se o simples processo de transmissão de conhecimento emitido por docente.

- **Utilização de Recursos Tecnológicos Atuais** – qualificação dos agentes universitários (docente, discente e pessoal técnico-administrativo) para utilização de recursos tecnológicos disponíveis na área e/ou campo de atuação.

- **Concepção do Erro Como Etapa do Processo** – nas avaliações precedidas, os erros eventualmente verificados são identificados e apontados pelo docente para serem corrigidos pelos discentes, de forma a contribuir com a sua aprendizagem.

- **Respeito às Características Individuais** – insistente orientação no sentido de prevalecer o respeito às diferenças: culturais, afetivas e cognitivas presentes nas relações.

Considerando os preceitos acima definidos, o curso de graduação em Nutrição, através de seus componentes curriculares e ações acadêmicas, objetiva a formação de um profissional apto a atuar no mundo do trabalho como agente crítico e transformador. Para tanto, os professores são incentivados a desenvolver no discente, espírito crítico em relação aos conhecimentos, para que esses vivenciem a sua aplicabilidade no contexto social em que estão inseridos.

O curso de Nutrição da UNIT, por meio de princípios e orientações quanto às práticas pedagógicas, priorizará a relação teórico-prática, contribuindo de forma substancial para a formação de profissionais capazes de atender o mercado de trabalho com bases sólidas e de acordo com as legislações vigentes no país em consonância com as Diretrizes Curriculares, garantindo o ensino com conteúdo essenciais relacionados ao processo de formação do indivíduo, família e comunidade.

6.17 Estágio Curricular Supervisionado

O Estágio Curricular Supervisionado faz parte do eixo articulador entre teoria e prática e como tal será desenvolvido atendendo a diferentes etapas. As atividades de estágio estão ligadas ao Eixo de Práticas Profissionais que compreende as unidades orientadas para o exercício e inserção dos estudantes em atividades inerentes à sua profissão. A integração do ensino ao mundo do trabalho considera para tal as competências previstas no perfil do egresso bem como a interação multiprofissional, culminando na apreensão de competências do seu campo de atuação.

O estudante do curso de Nutrição deverá cumprir 800 horas de Estágio Supervisionado, no 6º, 7º e 8º períodos do curso, organizado com o objetivo de atender os níveis e as especificidades inerentes à formação profissional.

No Estágio de Nutrição Social (260h): As atividades desse estágio ocorrem mediante verificação dos determinantes do estado nutricional da população. Métodos e técnicas da avaliação direta e indireta do estado nutricional. Planejamento e execução de um diagnóstico da situação alimentar e do estado nutricional da população. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, de consumo alimentar, demográficos, socioeconômicos e culturais. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista e de práticas de educação nutricional nos públicos alvos. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista.

Estágio de Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição (260h): Será desenvolvido mediante acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática profissional supervisionada na área de Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional. Caracterização e estrutura organizacional da UAN. Planejamento da UAN. Funcionamento de UANs. Segurança e higiene do trabalho na Unidade de Alimentação e Nutrição. Planejamento de cardápio em UAN. Planejamento de compras. Programa de Alimentação do Trabalhador: operacionalização.

Estágio de Nutrição Clínica (280h): Caracterização do espaço possível dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em Nutrição Clínica, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, processo saúde-doença. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares em unidades de saúde.

Seguindo o que recomenda as Diretrizes Curriculares Nacionais, os estágios curriculares são desenvolvidos sob supervisão docente de forma articulada ao longo do processo de formação. Este deverá ser desenvolvido quando possível no âmbito interno e ainda no âmbito externo a universidade sempre através de convênios previamente estabelecidos e em ambientes que permitam o desenvolvimento de práticas relacionadas ao exercício da Nutrição. Os procedimentos de acompanhamento e avaliação se darão sob a supervisão de um professor vinculado a disciplina de Estágio Supervisionado e se constituirá

na elaboração de relatórios escritos conforme orientação do professor. Todas as informações, etapas e procedimentos encontram-se no Regulamento de Estágio Supervisionado do Curso.

6.17.1 Estágio Supervisionado Extracurricular

O Estágio Supervisionado Extracurricular não obrigatório, destinado a alunos regularmente matriculados no Curso de Nutrição da UNIT, tem sua base legal na Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, § 2º do Art. 2º, que define estágio não obrigatório como “aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória”.

A caracterização e a definição do estágio em tela requerem obrigatoriamente a existência de um contrato entre a UNIT e pessoas jurídicas de direito público ou privado, coparticipantes do Estágio Supervisionado não obrigatório, em que devem estar acordadas todas as condições, dentre as quais: matrícula, frequência regular do educando, compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso e acompanhamento da instituição e da parte concedente.

A validação desse respectivo estágio como atividade complementar será norteadas pelos procedimentos e normas previstas na Portaria Institucional que estabelece as diretrizes acerca das Atividades Complementares.

Para facilitar não só o estágio, mas também a inserção no mercado de trabalho, a Instituição mantém de forma gratuita, um serviço destinado aos alunos e egressos da UNIT, que buscam colocação ou recolocação no mercado de trabalho e também às empresas parceiras que buscam profissionais para seus quadros.

O Unit Carreiras é um espaço voltado para os alunos da graduação, pós-graduação e egressos da UNIT com foco na capacitação profissional, no gerenciamento e divulgação de oportunidades profissionais e de estágios, na orientação individual ao plano de carreira e na interação social por meio das redes sociais. Os alunos do curso de Nutrição EAD possuem acesso direto ao Carreiras pelo Portal do Fale Conosco, dentro do AVA.

Sempre atuando de forma estratégica, o UNIT Carreiras disponibiliza vagas de empregos e estágios, por meio de parcerias com renomadas empresas de dentro e fora do Estado, além de oferecer diversos serviços visando a capacitação profissional.

6.17.2 Trabalho de Conclusão - TCC

O Trabalho de Conclusão de Curso é um componente curricular obrigatório e necessário para a integralização curricular. Configura-se como um momento de reflexão, crítica e aprofundamento da pesquisa e de novos saberes na área de interesse do estudante, contemplando uma diversidade de aspectos fundamentais para a formação acadêmica e profissional.

Desenvolvido mediante orientação de um professor que compõe o quadro docente do curso, o TCC possibilita a aplicação dos conceitos e teorias adquiridas ao longo do curso por meio da elaboração e execução do projeto de pesquisa, no qual o estudante tem a possibilidade de experienciar, com autonomia, o aprofundamento de um tema específico, além de estimular o espírito crítico e reflexivo.

O objetivo desse momento é sintetizar e articular os diversos sentidos de aprendizagem vivenciados no período, numa elaboração própria centrada nos estudantes, sob orientação dos professores e pautado no método científico. O grau de aprofundamento e de utilização da pesquisa como forma de questionar/refletir sobre a realidade é priorizada, bem como o estímulo à autonomia do saber pensar e intervir com voz própria, na capacidade de elaboração de propostas, projetos e reflexões sobre a área de saúde, seguindo a proposição de se investir na pesquisa como eixo do processo de aprendizagem de educandos e educadores.

O Trabalho de Conclusão de Curso será desenvolvido no 7º e 8º período, com carga horária de 160 horas. Sendo no 7º período através dos Projetos de Prospecção em Nutrição a elaboração de temas de pesquisa inéditos e pertinentes a ciência da Nutrição, destacando fundamentos operacionais da pesquisa científica, alternativas metodológicas para o seu planejamento, desenvolvimento, análise, redação, apresentação e publicação dos resultados sob a forma de artigo científico. Instrumentalizando-os para a prática do Fazer Científico, contribuindo para a sua formação acadêmica, bem como para aumentar e qualificar a produção científica. No 8º período os alunos efetivam na prática o projeto desenvolvido anteriormente, por meio de pesquisa de campo ou revisão de literatura. O Trabalho de Conclusão de Curso, é realizado em grupos de dois a três estudantes e um professor orientador, que deve possuir formação que atenda aos requisitos necessários para a área e

subárea a ser pesquisada pelo acadêmico. No sentido de incentivar os estudantes à produção científica, os acadêmicos de Nutrição apresentam os resultados finais de seus estudos em bancas avaliadoras, com instrumento próprio de avaliação. Vale ressaltar, que muitos desses estudos são apresentados em congressos, jornadas, semanas de iniciação científica, entre outros, além da viabilização de publicação em periódicos da área da saúde e Nutrição.

As normas que regem o TCC de Nutrição encontram-se devidamente regulamentada tendo como objetivo inteirar alunos e professores orientadores sobre as suas disposições, normas de funcionamento, horários, orientações quanto à apresentação dos trabalhos, avaliação, entre outros itens, a fim de terem um melhor aproveitamento dessa experiência. Destaca-se que estes trabalhos ficam disponíveis no repositório institucional com acesso livre.

6.18 Integração com o Sistema Local e Regional de Saúde e o SUS

O curso está integrado ao sistema local e regional (SUS), formalizado por meio de convênio, cuja relação alunos/docentes atende de maneira excelente aos princípios éticos da formação e atuação profissional. A parceria é estabelecida entre o Estado de Sergipe e a Universidade Tiradentes, através Secretaria Estadual de Saúde e as Prefeituras Municipais, corroboram com a proposta de formação de alunos dotados de competências, que possibilitem interação e atuação multiprofissional, tendo como beneficiários os indivíduos e a comunidade.

Esses convênios interinstitucionais permitem a participação dos alunos de Nutrição da Unit em Unidades Básicas de Saúde, Unidades hospitalares na Rede de urgência e emergência e Maternidade. Essa integração se dá em todos níveis de assistência à saúde: primária, média e alta complexidade. Desse modo, inclui-se toda rede da atenção básica do Programa de Estratégia de Saúde da Família, que consta com pontos de atendimento entre Unidades básicas de Saúde, Centro de Especialidades e Unidades Hospitalares integrando o sistema de referência e contra referência que contemplam a demanda necessária de estágios importantes na formação do aluno.

Ciente de sua responsabilidade social na construção da vivência cotidiana do estudante com suas responsabilidades e atribuições no campo prático da saúde, para tal a instituição celebra localmente parcerias que contemplem as unidades hospitalares.

6.18.1 Das Práticas de Extensão

O artigo 207 da Constituição Federal (CF)/1988; a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB 9394/96); a meta 12.7 do Plano Nacional de Educação (PNE)/2014-2024, Lei 13.005/2014; a Resolução nº 07 de 2018 e a Lei do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) Nº 10.861 de 14 de abril de 2004 evidenciam a necessidade de articulação e diálogo entre o conhecimento produzido sistematicamente na universidade e os diversos saberes disponíveis na sociedade, por meio da Extensão Universitária, constituindo-se em uma etapa importante para a formação do futuro profissional e como um espaço pedagógico de articulação da teoria e prática.

Em vista disso foram criadas as atividades de Extensão, de caráter obrigatório constituindo-se como fator preponderante para a formação profissional, desempenhadas pelo aluno e correlacionadas a sua formação acadêmica. A Extensão integra a estrutura curricular dos cursos de graduação na modalidade presencial e a distância, com carga horária específica, obedecendo a legislação que estabelece 10% da carga horária total do curso, a fim de promover a integração entre Instituição de Ensino Superior (IES), discentes e sociedade.

A extensão universitária é uma atividade curricular obrigatória que promove a articulação do Processo Pedagógico único, interdisciplinar, político educacional, cultural, científico e tecnológico, promovendo indissociabilidade do ensino-pesquisa-extensão.

São consideradas atividades de Extensão: Programas; Projetos; Cursos e Oficinas; Eventos e Prestação de Serviços.

Programas - Ações de caráter institucional contínuo e permanente, educativo, artísticos, cultural e científico, que visa articular os processos formativos e de produção de conhecimento que possibilitem ações interativas entre a universidade e a sociedade, com prazos e metas previamente estabelecidos e proposto institucionalmente.

Projetos - Conjunto de ações extensionistas processuais com objetivos específicos e prazos definidos, que resultem em um produto, serviço ou processo para atender a uma comunidade, desenvolvidos por alunos, professores e corpo técnico-administrativos de um determinado curso e/ou área de conhecimento.

Cursos e Oficinas - Conjunto articulado de ações pedagógicas de caráter teórico e/ou prático,

presencial, semipresencial ou a distância, planejada e organizada de maneira sistemática.

Eventos - Ações que implicam na apresentação pública e livre, ou também com público específico, do conhecimento, por meio de produto cultural, científico e tecnológico desenvolvido, conservado ou reconhecido pela Instituição.

Prestação de Serviços - Atividades de transferência à comunidade, do conhecimento gerado na Instituição, por meio de contratos e convênios com parceiros públicos ou privados. A prestação de serviços se caracteriza por intangibilidade, inseparabilidade e não resulta na posse de um bem. A Extensão será realizada presencialmente nas comunidades a partir do diálogo entre os agentes internos da IES e os externos, com o objetivo de promover, por meio das atividades extensionistas, modificações significativas na realidade a qual se destina.

6.19 Sistemas de Avaliação

6.19.1 Procedimentos e acompanhamento dos processos de avaliação de ensino e aprendizagem

Consonante aos princípios defendidos na prática acadêmica, a sistemática de avaliação do processo ensino/aprendizagem concebida pela Unit, no curso de Nutrição resguarda a contextualização para estimular o desenvolvimento de competências, através de metodologias de intervenção.

A avaliação não é utilizada para punir ou premiar o aluno, ela é um instrumento que verifica a intensidade ou nível de aprendizagem, permitindo ao docente planejar intervenções pedagógicas que possibilitem a superação de dificuldades e os desvios observados. Neste processo, valoriza-se a autonomia, a participação e o desenvolvimento de competências focadas no aprendizado previstos no planejamento das disciplinas. Avaliar, neste Projeto Pedagógico do Curso, não significa verificar a classificação dos estudantes e sim verificar a produção de conhecimentos, a redefinição pessoal, o posicionamento e a postura do educando frente às relações entre conhecimento existente nesta determinada área de estudo e a realidade sócio educacional em desenvolvimento. A avaliação deve estar voltada para as competências, traduzidas no desempenho, deixando de ser pontual, punitiva e discriminatória, orientada à esfera da cognição e memorização; para transformar-se num

instrumento de acompanhamento de todo o processo ensino-aprendizagem, como forma de garantir o desenvolvimento das competências necessárias à formação profissional.

As avaliações são efetuadas presencialmente durante as unidades programáticas de cada período letivo conforme calendário acadêmico. A composição é expressa em notas, abrangendo Prova Contextualizada, que aborda os conteúdos ministrados, verificada por meio de exame aplicado e da verificação processual do rendimento (individual ou em grupo) de investigação (pesquisa, iniciação científica), de extensão, trabalhos de campo, seminários, resenhas debates, etc. Excepcionalmente, poderão ser adotadas estratégias virtuais de avaliação, desde que estejam alinhados aos objetivos de aprendizagem e primem pela integralização das competências previstas no componente curricular, observando-se os critérios estabelecidos pelo PPC (Projeto Pedagógico do Curso).

O sistema de avaliação adotado pelo curso de Nutrição a EAD obedece aos princípios norteadores do PPI, tais como: a quantidade de avaliações, suas modalidades, média para aprovação, número de provas, entre outros. Nessa direção, são adotados os procedimentos que objetivam verificar a aprendizagem através de instrumentos que estejam em sintonia com técnicas e metodologias de intervenção profissional, além de buscar mecanismos de superação de desvios, explicitadas as premissas iniciais sobre a avaliação do processo ensino/aprendizagem. Entre os diferentes meios de avaliação que poderão ser utilizados no processo de ensino-aprendizagem podemos citar:

- **AVALIAÇÃO OBJETIVA (MÚLTIPLA ESCOLHA):** Possibilita maior cobertura dos assuntos ministrados em aula, satisfazendo ao mesmo tempo o critério da objetividade e permitindo que examinadores independentes e qualificados cheguem a resultados idênticos. Entretanto, as questões de múltipla escolha não podem ultrapassar 20% do total da avaliação.
- **AVALIAÇÃO CONTEXTUALIZADA:** Possibilita ao estudante a formulação de respostas de maneira livre, facilitando a crítica, correlação de ideias, síntese ou análise do tema discutido. Permite, ainda, a avaliação da amplitude do conhecimento, lógica dos processos mentais, organização, capacidade de síntese, racionalização de ideias e clareza de expressão.
- **SEMINÁRIOS:** Possibilita o desenvolvimento da capacidade de observação e crítica do desempenho do grupo, bem como de estudar um problema, em diferentes ângulos, em equipe e de forma sistemática. Além disso, permite o aprofundamento de um tema, facilitando a chegada a conclusões relativas ao mesmo.

- **RELATÓRIOS DE PRÁTICAS:** Representa uma descrição sintética e organizada dos procedimentos realizados durante as atividades práticas, possibilitando a análise e discussão desses procedimentos.
- **ESTUDOS DE CASOS:** Desenvolve nos alunos a capacidade de analisar problemas e criar soluções hipotéticas, preparando-os para enfrentar situações reais e complexas, mediante o estudo de situações problemas.
- **AValiação PRÁTICA:** Possibilita avaliar os conhecimentos práticos adquiridos, que complementam os conteúdos teóricos e que poderão dar subsídios para a resolução de problemas.

Destaca-se que todas as orientações em relacionadas aos critérios de avaliação ao que se refere à aprovação, estão disponíveis no AVA para download pelo aluno, assim como no regulamento acadêmico que é de livre acesso do estudante através da página da Universidade.

6.20 Avaliação do processo ensino/aprendizagem

Consonante aos princípios defendidos no Projeto Pedagógico Institucional e pela prática acadêmica, a sistemática de avaliação do processo ensino/aprendizagem concebida pela Universidade Tiradentes, na modalidade EAD resguarda a contextualização da avaliação para estimular o desenvolvimento de habilidades e competências, através de técnicas e metodologias de intervenção em situações possíveis de atuação.

A avaliação é um instrumento que verifica a intensidade ou nível de aprendizagem, permitindo ao docente planejar intervenções pedagógicas que possibilitem a superação de dificuldades e dos desvios observados. Neste processo, valoriza-se a autonomia, a participação e o desenvolvimento de habilidades e competências focadas em possibilidades reais de aprendizado previstas no planejamento das disciplinas e unidades programáticas, num processo contínuo.

O objetivo da avaliação é a construção do conhecimento, a compreensão e o desenvolvimento da capacidade do aluno para resolver problemas referentes aos assuntos, fórmulas e métodos que lhe foram efetivamente ensinados. A avaliação em cursos de educação a distância, segundo a proposta apresentada, deverá ter caráter processual e

cumulativo. No entanto, tendo em vista os princípios pedagógicos definidos e a especificidade da estrutura curricular proposta, alguns aspectos deverão ser considerados, tais como:

1. Sala de aula invertida, tendo a prática como fio condutor do processo de aprendizagem;
2. Pesquisa como princípio educativo;
3. Sinergia entre as atividades propostas e os objetivos de aprendizagem;
4. Aprendizagem significativa, interativa e colaborativa.

O acompanhamento do desempenho do aluno, parte do processo de avaliação de aprendizagem, será feito pelos professores responsáveis pelas disciplinas, através de atividades obrigatórias a serem desenvolvidas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e presencialmente nos polos, durante toda a execução das disciplinas.

Os instrumentos de avaliação da UNIT caracterizam-se pela possibilidade de produzir múltiplas associações do sujeito no processo de construção do conhecimento. Além disso, buscam promover um processo contínuo e formativo de avaliação, representado pela consolidação de conhecimentos, bem como de habilidades, posturas e atitudes, adequadas à formação acadêmica e profissional pretendida.

Para tanto, para atingir os objetivos de aprendizagem planejados para formação acadêmica a UNIT opta pelos seguintes instrumentos avaliativos para as disciplinas do ciclo básico e específico:

I. **Prova Presencial (PP)** - instrumento composto de questões objetivas e subjetivas, envolvendo operações mentais variadas (compreensão, reconhecimento, identificação, interpretação, aplicação, associação, análise, síntese e inferência) e mobilizando conteúdos didáticos da disciplina. Tem o objetivo de consolidar os conhecimentos adquiridos durante o processo.

II. **Atividade Orientada (AO)** – as AOs são instrumentos de avaliação processual, ou seja, desenvolvidas em etapas, que prioriza a colaboração entre os estudantes, tendo como objetivos principais auxiliar, de forma colaborativa, cooperativa, contextualizada e interdisciplinar, na consolidação, significação, aplicação e socialização dos conhecimentos adquiridos e promover o desenvolvimento de competências (saberes, habilidades e valores). São realizadas presencialmente através de estratégias de aprendizagem ativa.

III. **Produção da Aprendizagem Significativa (PAS)** - instrumento de natureza subjetiva, realizado individualmente, de forma processual e contínua, ao longo da disciplina, sob a assistência e orientação de um professor tutor. Desse modo, representa uma oportunidade de avaliação processual com o envolvimento dos estudantes na atividade, a criatividade, a concentração, a pesquisa, a mobilização de conhecimentos de outras disciplinas, entre outros.

A decisão pela escolha do tipo de instrumento avaliativo depende da análise pedagógica do perfil da disciplina e pode combinar um ou mais tipos, desde que sempre exista a Prova Presencial.

6.21 Sistema de Avaliação - Disciplinas Teóricas

Para as disciplinas teóricas do curso são utilizados os instrumentos e pesos relacionados a seguir.

PESOS E TIPOS DE ATIVIDADES AVALIATIVAS

Tipo da Avaliação	Peso	Nota	Onde realiza	Observações
PROVA PRESENCIAL <ul style="list-style-type: none"> ● Prova Objetiva ● Prova Subjetiva 	Peso 6	0 a 10 pontos	Polo Presencial	Aluno possui direito a 2ª chamada
ATIVIDADE ORIENTADA <ul style="list-style-type: none"> ● São 4 (quatro) atividades 	Peso 4		Entrega de Avaliação no AVA	Aluno NÃO possui direito a 2ª chamada

COMO CALCULAR A MÉDIA

Para calcular a **Média Final da Disciplina** utilize a fórmula:

$$MFD = (((PO + PSS) * 6) + (AO * 4) / 10$$

- Se MFD maior ou igual a 6,0 = Aprovado
- Se MFD entre 4,0 e 5,9 = apto para Prova Final
- Se MFD menor ou igual 3,9 = Reprovado

Legenda:

MFD – Média Final da Disciplina

PO – Prova Objetiva

PSS – Prova Subjetiva

AO – Atividade Orientada

Se você precisar realizar **Prova Final**, calcule sua Média Final:

$$MF = (MFD + PF) / 2$$

- Se MF maior ou igual a 6,0 = Aprovado
- Se MF menor ou igual 5,9 = Reprovado

Legenda:

MF – Média Final

MFD – Média Final da Disciplina

PF – Prova Final

6.21.1 Sistema de Avaliação - Disciplinas Teórico-Práticas

Para as disciplinas teórico-práticas do curso são utilizados os instrumentos e pesos relacionados a seguir.

PESOS E TIPOS DE ATIVIDADES AVALIATIVAS

Tipo da Avaliação	Peso	Nota	Onde realiza	Observações
PROVA PRESENCIAL <ul style="list-style-type: none"> ● Prova Objetiva ● Prova Subjetiva 	Peso 6	0 a 10 pontos	Polo Presencial	Aluno possui direito a 2ª chamada
ATIVIDADE ORIENTADA <ul style="list-style-type: none"> ● São 4 (quatro) atividades 	Peso 2		Entrega de Avaliação no AVA	Aluno NÃO possui direito a 2ª chamada
ATIVIDADE PRÁTICA	Peso 2		Polo Presencial	Aluno NÃO possui

- São 2 (duas) atividades

direito a 2ª chamada

COMO CALCULAR A SUA MÉDIA

Para calcular a **Média Final da Disciplina** utilize a fórmula:

$$\text{MFD} = (((\text{PO} + \text{PSS}) * 6) + (\text{AO} * 2) + (\text{ATP} * 2)) / 10$$

- Se MFD maior ou igual a 6,0 = Aprovado
- Se MFD entre 4,0 e 5,9 = apto para Prova Final
- Se MFD menor ou igual 3,9 = Reprovado

Legenda:

MFD – Média Final da Disciplina

PO – Prova Objetiva

PSS – Prova Subjetiva

AO – Atividade Orientada

ATP – Atividade Prática

Se você precisar realizar **Prova Final**, calcule sua Média Final:

$$\text{MF} = (\text{MFD} + \text{PF}) / 2$$

- Se MF maior ou igual a 6,0 = Aprovado
- Se MF menor ou igual 5,9 = Reprovado

Legenda:

MF – Média Final

MFD – Média Final da Disciplina

PF – Prova Final

6.21.2 Articulação da Auto Avaliação do curso com a Auto Avaliação Institucional

Com o objetivo de instaurar um processo sistemático e contínuo de autoconhecimento e melhoria do seu desempenho acadêmico, a Universidade Tiradentes iniciou em 1998 o Programa de Avaliação Institucional, envolvendo toda a comunidade universitária, coordenado pela Comissão Própria de Avaliação – CPA.

O processo de autoavaliação implementado reflete adequadamente o compromisso da Unit e do curso de Nutrição com a qualidade dos serviços prestados à comunidade acadêmica, bem como com a formação profissional.

Nesse sentido, o curso de Nutrição EAD realizará periodicamente ações que decorrem dos processos de avaliação dirigidas pela CPA (autoavaliação e avaliação nominal docente), mas também fundamentará suas ações a partir dos resultados e relatórios de avaliação interna simulados.

A Avaliação Interna do Curso de Bacharelado em Nutrição será realizada pela Coordenação do curso por meio de reuniões sistemáticas com o NDE e Colegiado através da análise da avaliação interna e externas (ENADE e outros) e do PPC, identificando os pontos de fragilidade e propondo alternativas para sua superação; gerando ações de compatibilização dos objetivos e princípios preconizados no PPC com o PPI, Diretrizes Curriculares Nacionais, e a proposta de formação de profissionais.

Assim, podemos afirmar que estarão previstas e implementadas as ações decorrentes dos processos de avaliação do curso conforme descrição:

1. Ações voltadas à política de monitoria;
2. Participação dos alunos no Programa de Nivelamento e Formação Complementar;
3. Divulgação do Núcleo de Apoio Psicossocial e Pedagógico NAPPS, para alunos e docentes;
4. Formação continuada de professores do curso no Programa de Capacitação Docente;
5. Participação de professores e alunos no processo de avaliação interna;
6. Atualização e ampliação do acervo bibliográfico do curso e intensificação de sua utilização;
7. Ampliação do acervo do laboratório e ações efetivas de utilização e acompanhamento.

Destaca-se que a CPA disponibilizará a gestão do curso relatório dos resultados dos processos internos e que estes servem de instrumento norteador de ações futuras

desenvolvidas pelo curso de Nutrição na busca pelo acompanhamento contínuo e pela excelência nos serviços prestados à comunidade acadêmica.

6.21.3 ENADE

A Instituição considera os resultados da autoavaliação e a avaliação externa para o aperfeiçoamento e melhoria da qualidade dos cursos. Nessa direção, o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE), que integra o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), constitui-se elemento balizador da qualidade da educação superior

A avaliação institucional é entendida como um processo criativo de autocrítica da Instituição, como política de autoavaliar-se para garantir a qualidade da ação universitária e para prestar contas à sociedade da consonância dessa ação com as demandas científicas e sociais da atualidade.

A operacionalização da avaliação institucional dá-se através da elaboração/revisão e aplicação de questionários eletrônicos para aferição de percepções ou de graus de satisfação com relação com relação à prática docente, a gestão da coordenação do curso, serviços oferecidos pela IES e política/programas institucionais, as dimensões estabelecidas pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES envolvendo todos os segmentos partícipes em consonância com o Projeto Pedagógico do Curso.

A avaliação sistematizada dos cursos e dos professores é elaborada pela CPA, cuja composição contempla a participação de segmentos representativos da comunidade acadêmica, tais como: docentes, discentes, coordenadores de cursos, representantes de áreas, funcionários técnico-administrativos e representantes da sociedade. Em consonância com a meritocracia, a Unit tem premiado os melhores docentes avaliados semestralmente.

Os resultados da avaliação docente, avaliação dos coordenadores de cursos e da avaliação institucional são disponibilizados no portal Magister dos alunos, dos docentes e amplamente divulgados pela instituição.

Além disso, o Projeto Pedagógico será avaliado a cada semestre letivo por meio de reuniões sistemáticas da Coordenação com o Núcleo Docente Estruturante, Colegiado de Curso, corpo docente, corpo discente, direção e técnicos dos diversos setores envolvidos. Essa

ação objetiva avaliar e atualizar o Projeto Pedagógico do Curso - PPC, identificando fragilidade para que possam ser planejadas novas estratégias e ações, com vistas ao aprimoramento das atividades acadêmicas, necessárias ao atendimento das expectativas da comunidade universitária.

Aspectos como concepção, objetivos, perfil profissional, ementas, conteúdos, metodologias de ensino e avaliação, bibliografia, recursos didáticos, laboratórios, infraestrutura física e recursos humanos são discutidos por todos que fazem parte da unidade acadêmica, visando alcançar os objetivos propostos, e adequando-os ao perfil do egresso.

Essas ações visam à coerência dos objetivos e princípios preconizados no curso e sua consonância com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) e as reflexões empreendidas com base nos relatórios de avaliação externa, além de formar profissionais comprometidos com o desenvolvimento econômico, social e político do Estado, da Região e do País.

Nesse contexto, o corpo docente será avaliado, semestralmente, através de instrumentos de avaliação planejados e implementados pela CPA e aplicados com os discentes via Internet. Nessa perspectiva, são observados os seguintes indicadores de qualidade do processo de ensino- aprendizagem:

- I. Domínio de conteúdo;
- II. Prática docente (didática);
- III. Cumprimento do conteúdo programático;
- IV. Pontualidade;
- V. Assiduidade;
- VI. Relacionamento com os alunos.

Além da avaliação realizada pelo corpo discente, os professores também são avaliados pelas respectivas coordenações de curso que observam os seguintes indicadores:

- I. Elaboração do Plano de Curso;
- II. Cumprimento do conteúdo programático;
- III. Pontualidade e assiduidade (sala de aula e reuniões);
- IV. Utilização de recursos didáticos e multimídia;
- V. Escrita do diário de classe e entrega dos diários eletrônicos;
- VI. Pontualidade na entrega dos trabalhos acadêmicos;

- VII. Atividades de pesquisa;
- VIII. Atividades de extensão;
- IX. Participação em eventos;
- X. Atendimento às solicitações do curso;
- XI. Relacionamento com os discentes.

O comprometimento de todos com o Projeto Pedagógico do Curso é obtido através de uma ampla divulgação do seu conteúdo nas discussões, encontros, reuniões e na própria dinâmica do curso, buscando cada vez mais a participação, o envolvimento dos professores e dos alunos quanto à conduta pedagógica e acadêmica mais adequada para alcançar os objetivos propostos.

A Coordenação do curso, o Colegiado e o NDE realizarão análise detalhada dos resultados dos Relatórios do Curso, da Instituição, Questionário Socioeconômico e Auto Avaliação Institucional do Curso, quando estes existirem, identificando fragilidades e potencialidades, com a finalidade de atingir as metas previstas no planejamento estratégico institucional, bem como, elevar o conceito do curso e da instituição junto ao Ministério da Educação.

Visando conscientizar os alunos da importância da avaliação, a UNIT implantou o Projeto ENADE constituído de atividades que envolvem orientação e preparação, nos aspectos acadêmicos e psicológicos. Com o objetivo de fornecer apoio e motivação para os discentes na realização do exame, foi realizada também, uma parceria com a Clínica de Psicologia da instituição.

Além disso, visando o aperfeiçoamento do processo, os resultados das avaliações são analisados pela Coordenação de Avaliação e Acreditação e Pró-Reitoria de Graduação - PG, para implementação de alternativas que contribuam para a excelência das ações. Nesse sentido, as dificuldades evidenciadas são trabalhadas pela Coordenação do Curso que orientará os professores com vista ao aprimoramento de suas atividades, promovendo cursos de aperfeiçoamento e dando suporte nas fragilidades didático-pedagógicas. Toda essa projeção futura servirá de parâmetro para ações e planejamento que visem agregar valor às atividades desenvolvidas.

O envolvimento da comunidade acadêmica no processo de construção, aprimoramento e avaliação do curso vêm imbuídos do entendimento de que a participação

possibilita o aperfeiçoamento do mesmo. Nessa direção, cabe ao Colegiado, a partir da dinâmica em que o Projeto Pedagógico é vivenciado, acompanhar a sua efetivação e coerência junto ao Plano de Desenvolvimento Institucional e Projeto Pedagógico Institucional, constituindo-se etapa fundamental para o processo de aprimoramento.

A divulgação, socialização e transparência do PPC contribuem para criação de consciência e ética profissional, no aluno e no professor, levando-os a compreender que fazem parte da Instituição e a desenvolver ações coadunadas ao que preconiza o referido documento.

Visando ao aperfeiçoamento do processo, os resultados das avaliações são analisados pela Pró-Reitoria de Graduação, para implementação de alternativas que contribuam na melhoria das ações. Nesse sentido, as dificuldades evidenciadas são trabalhadas pela Coordenação do Curso e pela Pró-Reitoria, que orienta os professores com vistas ao aprimoramento de suas atividades, promovem cursos de aperfeiçoamento e dão suporte nas fragilidades didático-pedagógicas.

A Pró-Reitoria de Graduação, também é responsável pela análise e implementação de modelos acadêmicos, desenvolvimento de capacitações, tecnologias educacionais, organização de Jornadas e Semanas Pedagógicas, acompanhamento e atualizações do Projeto Pedagógico Institucional e Projeto Pedagógico de Curso junto às coordenações, garantindo qualidade e adequação às diretrizes curriculares e normas institucionais.

6.21.4 Participação do corpo docente e discente no processo pedagógico

A participação do corpo docente e discente no Projeto do Curso ocorrerá pela reflexão das ações com vistas a uma conduta pedagógica e acadêmica que possibilite a consecução dos objetivos nele contidos, bem como da divulgação do PPI, ressaltando a importância dos documentos como agentes norteadores das ações da instituição, dos cursos e das atividades acadêmicas.

O envolvimento de todos (docentes e discentes) no processo de construção, execução e aprimoramento do PPC está imbuída da concepção de que o conhecimento possibilita aperfeiçoamento, divulgação, socialização e transparência, de modo a contribuir para criação

de consciência e ética profissional, com vistas à compreensão e desenvolvimento de ações coadunadas ao que preconiza o referido documento.

Nessa direção, as instâncias consultivas e deliberativas como o Conselho Superior de Ensino Pesquisa e Extensão – CONSEPE e o Conselho Superior de Administração – CONSAD, possuem representantes dos diversos segmentos da instituição e a alternância dos mesmos anualmente, vislumbra a participação representativa dos diversos atores. Nessas instâncias, participam a Pró – Reitoria de Graduação, Pró - Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão, além da Diretoria Acadêmica, Diretoria Administrativo - Financeira, e demais representantes de órgãos que se relacionam direta e indiretamente com as atividades acadêmicas, com o objetivo de desenvolver integralmente as funções universitárias de ensino/pesquisa/extensão.

No âmbito do curso, o Núcleo Docente Estruturante e o Colegiado, por meio de seus representantes do Corpo docente e discente, estarão constantemente envolvidos nas decisões acadêmicas, onde serão discutidas e deliberadas questões peculiares à vida universitária, objetivando o aprimoramento das atividades.

A participação dos professores e alunos no Colegiado do Curso se dará a partir dos representantes titulares e suplentes, os quais possuem mandatos e atribuições regulamentadas pelo Regimento Interno da Universidade.

Os professores do curso participarão sistematicamente das reuniões acadêmicas e administrativas, nas quais são discutidas e deliberadas questões peculiares à vida universitária, objetivando o aprimoramento das atividades. Desses fóruns participam também os Diretores de Graduação, Assuntos Comunitários e Extensão, Pós-Graduação e Pesquisa, além da Diretoria Acadêmica, Diretoria Administrativo - Financeiro e demais representantes de órgãos que se relacionam direta e indiretamente com as atividades acadêmicas, com o objetivo de desenvolver integralmente as funções universitárias de ensino – pesquisa – extensão.

Os professores e os alunos serão também representados, mediante processo eleitoral, no Conselho Superior de Ensino Pesquisa e Extensão – CONSEPE e no Conselho Superior de Administração – CONSAD, com a alternância de representantes anualmente.

No processo de construção do Projeto Pedagógico do curso de Nutrição valorizou-se a participação do corpo docente através de reuniões periódicas e de cursos de capacitação

promovidos pela Universidade através das Pró-Reitorias, na perspectiva de envolvimento e comprometimento dos que fazem o Curso.

A participação e o acompanhamento na execução do Projeto Pedagógico do Curso será efetivada por meio de reuniões entre outros, com o corpo docente e discente, para que a prática de ensino em cada disciplina, atenda e esteja articulada, à concepção, aos objetivos e ao perfil profissional do Projeto Pedagógico.

6.22 Núcleo Docente Estruturante (NDE)

Em conformidade com as orientações da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES) em sua Resolução nº 1 de 17/06/2010, o Curso de Nutrição da UNIT contará com o Núcleo Docente Estruturante – NDE que é um órgão consultivo da coordenação do curso, responsável pelo processo de concepção, implementação, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso. O Núcleo Docente Estruturante será constituído por 05 (cinco) docentes do curso, dos quais 100% possuem titulação obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu* e 100% possui tempo integral e ou parcial na IES. A nomeação será efetuada pela Reitoria para executar suas atribuições e atender a seus fins, tendo o coordenador do curso como presidente. São atribuições do Núcleo Docente Estruturante - NDE:

- I. Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de graduação;
- II. Participar da revisão e atualização periódica do projeto pedagógico do curso, submetendo-o à análise e aprovação do Colegiado de Curso;
- III. Propor permanente revisão ao que se refere a concepção do curso, definição de objetivos e perfil de egressos, metodologia, componentes curriculares e formas de avaliação em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais;
- IV. Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- V. Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as atividades de ensino constantes no currículo;

VI. Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas das necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as Diretrizes Curriculares;

VII. Analisar os planos de ensino dos componentes curriculares dos cursos, sugerindo melhorias e atualização;

VIII. Propor alternativas de melhoria a partir dos resultados das avaliações internas e externas dos cursos em consonância com o Colegiado;

IX. Assessorar a coordenação do curso na condução dos trabalhos de alteração e reestruturação curricular, submetendo a aprovação no Colegiado de Curso, sempre que necessário;

X. Propor programas ou outras formas de capacitação docente, visando a sua formação continuada.

XI. Acompanhar as atividades do corpo docente no que se refere às Práticas de Pesquisa e Práticas de Extensão;

XII. Acompanhar as atividades desenvolvidas pelo corpo docente, sobretudo no que diz respeito à integralização dos Planos de Ensino e Aprendizagem e Plano Integrado de Trabalho;

XIII. Elaborar semestralmente cronograma de reuniões;

XIV. Encaminhar relatórios semestrais à coordenação do curso, sobre suas atividades, recomendações e contribuições.

XV. Propor alternativas de integração horizontal e vertical do curso, respeitando os eixos estabelecidos nos respectivos projetos pedagógicos e nas Diretrizes Curriculares Nacionais;

Os docentes do curso de Nutrição EAD da UNIT que irão compor o NDE, serão contratados em regime de tempo parcial ou integral. O NDE do curso será composto por:

Quadro 3 – Composição do NDE do curso de Nutrição EAD

DOCENTES	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Hugo José Xavier Santos	Doutor	Integral
Isabelle Andrade Brito	Mestre	Parcial
Tatiana Maria Palmeira dos Santos	Doutor	Parcial
Thaís Trindade de Brito Ribeiro	Doutor	Parcial
Ticiane Clair Remacre Munareto Lima	Doutor	Parcial

6.23 Colegiado do Curso

O Colegiado do Curso constitui-se instância de caráter consultivo e deliberativo, cuja participação dos professores e estudantes ocorre a partir dos representantes titulares e suplentes, os quais possuem mandatos e atribuições regulamentados pelo Regimento Interno da Universidade Tiradentes.

Composto pelo Coordenador do Curso, que o presidirá, e por representantes docentes, que desempenham atividades no curso, indicados pelo coordenador e referendados pela Reitoria, e conta também com representantes do corpo discente, regularmente matriculados no Curso e indicados pelo Corpo Docente. Todos os membros do Colegiado possuem mandato de 01 (um) ano, podendo ser reconduzidos, à exceção do seu presidente, o Coordenador do Curso, membro nato.

Nessa direção, o comprometimento do corpo docente e discente ocorre através da participação dos professores e alunos no que se refere principalmente à determinação da conduta pedagógica e acadêmica mais adequada para alcançar os objetivos acadêmicos.

São atribuições do Colegiado do Curso de Nutrição:

- I. Assessorar a coordenação e supervisão do funcionamento do curso;
- II. Avaliar e aprovar as proposições de atualização do Projeto Pedagógico de Curso - PPC, encaminhadas pelo NDE;
- III. Apreciar e deliberar sobre as sugestões apresentadas pelo Núcleo Docente Estruturante – NDE, pelos demais docentes e discentes quanto aos assuntos de interesse do Curso;
- IV. Propor e validar alterações na estrutura curricular do curso observando os indicadores de qualidade determinados pelo MEC e pela instituição, quando for o caso;
- V. Analisar e aprovar os Planos de Ensino e Aprendizagem encaminhadas pelo NDE, propondo alterações, quando necessário;
- VI. Analisar e aprovar o desenvolvimento e aperfeiçoamento de metodologias próprias para o ensino das disciplinas do curso;
- VII. Garantir que sejam estabelecidas e mantidas as relações didático-pedagógicas das disciplinas do curso, respeitando os objetivos e o perfil do profissional, definido no projeto pedagógico do curso;

VIII. Definir e propor as estratégias e ações necessárias e/ou indispensáveis para a melhoria de qualidade da pesquisa, da extensão e do ensino ministrado no curso, a serem encaminhadas à Pró – Reitoria de Graduação - PRG;

IX. Examinar e responder, quando possível, as questões suscitadas pelos docentes e discentes, ou encaminhar ao setor competente, cuja solução transcenda as suas atribuições.

X. Apresentar a coordenação propostas de atividades extracurriculares necessárias para o bom funcionamento do curso;

XI. Avaliar e emitir parecer sobre o Plano Individual de Trabalho - PIT, quando solicitado;

XII. Aprovar os projetos de pesquisa, de pós-graduação e de extensão relacionados ao Curso, submetendo-os à apreciação e deliberação;

XIII. Colaborar com os diversos órgãos acadêmicos nos assuntos de interesse do Curso;

XIV. Analisar e decidir os pleitos quebra de pré-requisitos e adaptação de disciplinas, mediante requerimento dos interessados;

XV. Deliberar sobre aproveitamento de estudos quando solicitado pelos alunos;

XVI. Manter registrado todas as reuniões e deliberações, através de atas que devem ser devidamente arquivadas.

DOCENTES TITULARES:
Hugo José Xavier Santos – Presidente
Tatiana Maria Palmeira dos Santos
Talita Kizzy Barbosa dos Santos
Thais Trindade de Brito Ribeiro
DOCENTES SUPLENTE:
Marcus Vinicius Santos do Nascimento
Ticiane Clair Remacre Munareto Lima
REPRESENTANTES DISCENTES TITULAR:
Adelândia Borges Ribeiro - 1227147063
REPRESENTANTES DISCENTES SUPLENTE:

Gicleane Silva da Conceição -- 1207111870

7. CORPO SOCIAL (CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO)

7.1 Corpo Docente

A educação a distância requer, dos profissionais envolvidos, a compreensão de ensino e aprendizagem por uma ótica não restritiva, que não a encare como mera adaptação do ensino presencial, ou um tipo de metodologia de ensino, mas como um paradigma que conceba a formação como uma experiência de aprendizagem, cujos saberes são instrumentos para o desenvolvimento de habilidades e o ensino é complementar ao exercício constante da autonomia intelectual do estudante.

Nesse sentido, a docência em EAD pauta-se na dimensão de construção de saberes com autonomia e no fomento à pesquisa e interação entre os atores envolvidos no processo de ensino-aprendizagem a distância: professores regentes, professores tutores (presenciais e virtuais) e coordenação de curso. Dessa forma, considera-se a existência de múltiplas formas de arquitetura do conhecimento e possibilidades de aprendizagem.

É imprescindível que se tenha clareza das colocações elucidadas por Ramal (2021²) para atuação docente, sobretudo em educação a distância:

- O docente é um mediador, orientador e facilitador do processo de ensino-aprendizagem cabendo-lhe contribuir para a superação das dificuldades do estudante, atuando no âmbito afetivo e na formação de conceitos, valores e atitudes. Portanto, o adequado planejamento de encontros presenciais é essencial para o sucesso da aprendizagem;
- O estudante é sujeito de sua aprendizagem, porquanto é facultada a liberdade para escolher os momentos mais convenientes para estudos (síncronos ou assíncronos, presenciais ou a distância), privilegiando-se da sua autonomia intelectual;
- A sala de aula online ultrapassa as barreiras convencionais escolares e vai além, dentro de ambientes virtuais de aprendizagem, com a utilização de ferramentas de interação colaborativa;

² RAMAL, A. C. Um novo paradigma em educação. Disponível em: https://ledum.ufc.br/arquivos/didatica/2/Novo_Paradigma_Educacao.pdf. Acesso em 30 jul. 2021.

- A tecnologia passa a fazer parte da rotina e contexto educacional dos estudantes e está a serviço da aprendizagem;
- Os conteúdos curriculares são flexíveis, dinâmicos e coadunam-se com tendências do mundo do trabalho e do relacionamento interpessoal;
- Os estudantes assumem o desafio de estudar por motivação e a instituição de integrar ações educativas que promovam a motivação;
- A instituição deixa de ser um espaço burocrático para transformar-se em um espaço de construção colaborativa;

O corpo docente do Curso de Nutrição EAD é constituído por profissionais dotados de experiência e conhecimento na área que lecionam e a sua seleção levou em consideração a formação acadêmica e a titulação, bem como o aproveitamento das experiências profissionais no exercício de cargos ou funções relativas ao universo do campo de trabalho no qual o curso está inserido, valorizando o saber prático, teórico e especializado que contribui de forma significativa para a formação do perfil desejado do egresso do curso.

A UNIT dispõe de um Plano de Carreira do Magistério Superior, cujo objetivo é estimular o alcance das metas e missão de cada curso, bem como de programa de qualificação docente, motivando-os para o exercício do magistério superior, aperfeiçoando o exercício profissional.

O Plano de Carreira da Instituição contempla ascensão profissional horizontal (promoção sem mudar de função, entretanto com aumento nos rendimentos) e vertical (crescimento profissional em cargo e rendimento), bem como motivar o corpo docente e ser justo com os profissionais nos aspectos de qualificação profissional e dedicação à instituição – tempo de atividade como professor universitário na IES.

No sentido de motivar o professor à formação exigida para o exercício da docência, os dirigentes da Universidade Tiradentes, tem se concentrado em aprofundar o conhecimento, seja ele prático (decorrente do exercício profissional) ou teórico/epistemológico (decorrente do exercício acadêmico), através de Programas de Formação docente por meio de jornadas pedagógicas, oficinas e minicursos desenvolvidos ao longo dos períodos, que contribuem na formação exigida para a docência no ensino superior.

Estes programas voltados à formação pedagógica do professor universitário despertam naqueles que o realizam, o comprometimento com as questões educacionais, não

se limitando aos aspectos práticos (didáticos ou metodológicos) do fazer docente, mas englobando dimensões relativas às questões éticas, afetivas e político-sociais envolvidas na docência, fundamentando-se numa concepção de práxis educativa e do ensino como uma atividade complexa, que demanda dos professores uma formação que supere o mero desenvolvimento de habilidades técnicas ou, simplesmente, conhecimento aprofundado de um conteúdo específico de uma área do saber.

O corpo docente do curso de Nutrição EAD é composto por professores todos com titulação *stricto sensu* e ampla experiência no magistério superior. Dentre outras atividades, serão os responsáveis por desenvolver, analisar e atualizar os conteúdos dos componentes curriculares, além da bibliografia proposta para os respectivos planos de ensino, relacionando-os a conteúdos de pesquisa de ponta, visando atingir aos objetivos das disciplinas e ao perfil proposto de formação do egresso.

Quadro 5 – Corpo Docente do curso de Nutrição EAD

DOCENTES	ADMISSÃO	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	DISCIPLINAS QUE MINISTRA
1. Hugo José Xavier Santos	10/08/2007	Doutor	Integral	TÉCNICA E DIETÉTICA TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO; HIGIENE E MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS; LIBRAS; DIETOTERAPIA INFANTIL
2. Isabelle Andrade Brito	01/02/2012	Mestre	Parcial	PRÁTICAS DIETÉTICAS EMPREENDEDORISMO
3. Marcus Vinicius Santos do Nascimento	06/03/2014	Mestre	Horista	FORMAÇÃO CIDADÃ; NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA; FISILOGIA HUMANA; NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMA; BIOQUIMICA DA NUTRIÇÃO
4. Talita Kizzy Barbosa dos Santos	02/09/2013	Mestre	Horista	BIOLOGIA CELULAR BIOQUÍMICA EMBRIOLOGIA E HISTOLOGIA FARMACOLOGIA E INTERPRETAÇÃO DE EXAMES LABORATORIAIS GENETICA E BIOLOGIA MOLECULAR DIETOTERAPIA E FISIOPATOLOGIA I DIETOTERAPIA E FISIOPATOLOGIA II

DOCENTES	ADMISSÃO	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	DISCIPLINAS QUE MINISTRA
5. Tatiana Maria Palmeira dos Santos	25/07/2011	Doutor	Parcial	ANATOMIA HUMANA-ÓRGÃOS E SISTEMAS NUTRIÇÃO DO ADULTO E IDOSO NUTRIÇÃO MATERNO INFANTO JUVENIL
6. Thaís Trindade de Brito Ribeiro	16/07/2012	Doutor	Parcial	CULTURA, SOCIEDADE E SUSTENTABILIDADE QUÍMICA GERAL E ORGÂNICA BIOESTATÍSTICA BROMATOLOGIA TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS
7. Ticiane Clair Remacre Munareto Lima	16/01/2019	Mestre	Parcial	EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NUTRIÇÃO SOCIAL EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL VIGILÂNCIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO SOCIAL ESTÁGIO DE ADMINISTRAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESTÁGIO NUTRIÇÃO CLÍNICA

Quadro 6 – Titulação do Corpo Docente do curso de Nutrição EAD

TITULAÇÃO	QUANTITATIVO	%
Mestre + Doutores	07	100%
Doutores	04	57,14%
Total de Docentes	07	

Quadro 7 – Regime de trabalho do Corpo Docente do curso de Nutrição EAD

REGIME DE TRABALHO	QUANTITATIVO	%
Horista	02	28,57%
Parcial	04	57,14%
Integral	01	14,28%

TOTAL	07	100%
--------------	-----------	-------------

7.2 Atividades de tutoria

As atividades de tutoria do curso de Nutrição EAD são desenvolvidas pela equipe Docente, através dos professores tutores, sob a supervisão da Coordenação de Curso e apoio da Supervisão de Tutoria. Como parte integrante da concepção metodológica para o curso de Nutrição, a política institucional pressupõe um sistema de acompanhamento pedagógico, por compreender que o acompanhamento da aprendizagem discente necessita de uma sólida equipe docente comprometida com as dimensões pedagógica, tecnológica, interpessoal e gerencial no desenvolvimento de sua prática profissional.

Assim, os Tutores Presenciais e Virtuais têm como objetivo facilitar e guiar o aluno para uma experiência de aprendizagem que o permita finalizar com êxito a graduação e adquirir as competências e habilidades para o mercado de trabalho. O Professor Tutor possui atribuições relacionadas a mediação, facilitação e avaliação de atividades pedagógicas presenciais (Professor Tutor Presencial) e no Ambiente Virtual de Aprendizagem (Professor Tutor Virtual).

Desse modo, o professor assume a postura de orientação do estudante, para o desenvolvimento de sua potencialidade intelectual e construção do seu próprio conjunto de conhecimentos, sobre os conteúdos apresentados durante o curso a distância. É do professor o papel de personificação do vínculo tangível entre as mídias educacionais interativas, as ferramentas de colaboração digitais e o estudante, de forma que as atividades do processo educacional estejam mediadas no sentido de retroalimentar a sua aprendizagem. Sendo assim, compreende-se que a abordagem dos conteúdos curriculares deve ser orientada à condução do estudante para a reflexão crítica, bem como a aplicação do conhecimento na sua prática pessoal, profissional e acadêmica (MACHADO E MACHADO, 2004³).

Para o desenvolvimento desse princípio é necessário um profissional de educação que contemple as seguintes competências técnicas: domínio competente e crítico das informações e conteúdos pertinentes à sua área de atuação; conhecimento da rotina de trabalho; domínio competente dos meios de comunicação a serem utilizados para a mediação eficaz entre o

³ MACHADO, L. D. e MACHADO, E. C. *O papel da tutoria em ambientes EaD*, 2014. Disponível em: <http://www.abed.org.br/congresso2004/por/pdf/022-TC-A2.pdf>. Acesso em 02 ago. 2021.

estudante e os conteúdos do ensino; visão articulada do funcionamento da IES como um todo; percepção nítida e crítica das complexas relações entre educação e sociedade.

As atividades de tutoria previstas a serem implantadas no curso de Nutrição EAD, atendem de maneira excelente as demandas didático-pedagógicas previstas no percurso formativo do estudante e que estão previamente desenhadas na matriz curricular do curso. Essas atividades serão conduzidas por professores que desempenham o papel de tutor, sendo os responsáveis por dar suporte aos discentes no que diz respeito ao desenvolvimento das atividades acadêmicas no curso de graduação. A equipe de tutores é dividida em Tutor Presencial e Tutor Virtual.

O professor Tutor Presencial terá como atribuições de grande relevância, nos momentos presenciais:

- **Aula Inaugural:** ocorrerá no início de cada semestre letivo e destina-se à apresentação da equipe e da metodologia. Neste momento o tutor também se apresenta à turma e explica sua função;

- **Tutoria de Acolhimento:** a Tutoria de Acolhimento ocorrerá no início de cada semestre letivo para garantir o primeiro acesso dos alunos ao Magister, ao AVA e ao E-mail institucional. Além disso, apresentar e orientar o aluno sobre as etapas da sua jornada pedagógica no curso.

- **Encontro Presencial:** ocorrerá com a facilitação e a mediação das atividades pedagógicas de cada disciplina pelo Tutor Presencial. A frequência dos alunos no encontro é obrigatória, visto que as atividades de aprendizagem são avaliativas elaboradas pelos professores das disciplinas;

- **Plantões de Tutoria Presencial:** Estes momentos serão direcionados aos alunos para que procurem o Tutor Presencial a fim de dirimir dúvidas, ampliar a discussão dos conteúdos das disciplinas e possibilitar mais uma oportunidade de interação com ele. Para tanto, serão comunicados no polo os dias e horários em que o Tutor Presencial estará de plantão para cada turma;

- **Avaliação Presencial:** seguindo orientação do Ministério da Educação (MEC), as provas deverão ocorrer na forma presencial. Serão aplicadas pelo professor Tutor Presencial, sendo uma avaliação por disciplina, de forma individual e sem consulta. Para suporte à logística de geração, aplicação e devolutiva de provas, a UNIT possui um Sistema de Gestão de Provas que permite que as provas sejam realizadas em papel e depois digitalizadas ou diretamente em

computadores/notebooks/ chromebooks com ferramentas de segurança, como reconhecimento facial e bloqueios de navegadores;

O professor tutor virtual terá como atribuições de grande relevância, no Ambiente Virtual de Aprendizagem:

- **Interação no Fórum:** o Tutor Virtual irá motivar, engajar e mediar debates e discussões no fórum, o qual é um espaço de reflexão e construção de conhecimento em comunidade;
- **Plantão Virtual de Dúvidas:** o Tutor Virtual irá agendar encontros síncronos para tirar dúvidas sobre o conteúdo e sobre as atividades propostas no AVA. Este momento será realizado pelo menos uma vez por disciplina.
- **Interação nos Canais de Comunicação do AVA:** o Tutor Virtual estará a disposição para responder dúvidas e orientar os alunos no Fale com Professor, o qual funciona como uma ferramenta de envio de mensagens (pergunta e resposta). Além disso, o Tutor Virtual noticiará todas as atividades e eventos do curso e da disciplina no Mural da Disciplina;
- **Correção das Avaliações Presenciais:** O Tutor Virtual irá corrigir e fornecer o feedback das questões subjetivas das Avaliações Presenciais utilizando a rubrica como referência e orientações.

7.3 Ações pedagógicas do corpo de tutores em educação a distância

Os professores que atuarão como tutores, serão vinculados de acordo com o seu perfil acadêmico às disciplinas do curso, desenvolverão um trabalho articulado com linguagem dialógica ao perfil de alunos. A experiência na educação a distância soma-se à experiência profissional que agrega a práxis e as necessidades de contextualização, além do planejamento de atividades utilizando-se de diferentes recursos tecnológicos e metodológicos para atender aos diferentes perfis. Para isso, se utilizarão de diferentes processos avaliativos, respeitando os diferentes ritmos de aprendizagem, apropriando-se os resultados do processo avaliativo para replanejar sua prática e assim fomentar o processo formativo.

Os professores tutores vinculados ao curso de Nutrição EAD serão os responsáveis por conduzir os encontros presenciais interativos, fazer a mediação pedagógica junto aos discentes demonstrando qualidade no bom relacionamento com os estudantes, incrementando processos de ensino aprendizagem e orientando os estudantes quando

necessário, a ingressarem em atividades e leituras complementares que auxiliem sua formação.

O papel do tutor é assegurar a participação e engajamento do aluno no processo-ensino-aprendizagem; assim como mediar as interações, orientar os estudantes quanto aos conteúdos e atividades da disciplina, acompanhando seu desempenho e corrigindo atividades e avaliações. O trabalho de interação e acompanhamento dos estudantes é realizado virtualmente, através do AVA. Além desses momentos atuarão também na mediação de fóruns de discussão estabelecendo vínculo permanente com os alunos atendidos dando suporte às atividades dos docentes e a mediação pedagógica junto aos discentes.

7.4 Interação entre tutores (presenciais e a distância), docentes e coordenação de curso a distância.

A interação contínua e eficaz da equipe docente é fundamental para o sucesso do aluno no processo-ensino-aprendizagem. Essa comunicação interna ocorrerá em diferentes momentos do período letivo de maneira espontânea e planejada. As ações agendadas serão a **Conexão Docente**, as **reuniões de alinhamento** e o **Planejamento Pedagógico**. O último evento ocorrerá no início dos semestres com o foco de avaliar o semestre anterior e definir as estratégias para o próximo período letivo. As reuniões de alinhamento ocorrerão no mínimo duas vezes por semestre para orientar e dirimir as dúvidas dos docentes sobre a execução do planejamento. Por fim, o Conexão Docente é um evento de construção e compartilhamento de experiências entre os docentes com o foco na melhoria da experiência de aprendizagem do aluno.

A interação espontânea que deverá ocorrer ao longo do semestre entre os docentes está pautada no fluxo de comunicação claro e acessível entre coordenador de curso, professores regentes e professores tutores (presenciais e virtuais). Assim, a nossa equipe docente tem acesso aos contatos de e-mail de todos os colegas para interagirem sobre as disciplinas e o curso. Além disso, os docentes têm uma linha aberta de comunicação com a coordenação do curso e a gerência acadêmica.

O acesso do tutor às atividades acadêmicas planejadas para o semestre é realizado através da Pasta do Tutor no AVA. Nessa pasta, o tutor acessa as informações técnicas e metodológicas para cada aula através de textos e vídeos gravados pelos professores regentes.

A Coordenação do Curso avalia o desempenho da equipe de tutores através do monitoramento de indicadores qualitativos e quantitativos relativos a execução das suas atribuições. A avaliação qualitativa ocorrerá periodicamente sendo realizada tanto por todos que interagem com o Tutor ao longo das disciplinas (aluno, docentes, coordenação e equipe de suporte acadêmico). A avaliação quantitativa acompanha o cumprimento das atribuições como prazos de correção, registro de frequência e tempo-resposta nos canais de comunicação. Essa avaliação busca subsidiar ações de feedback corretivos e preventivas.

7.5 Titulação e formação do corpo de tutores do curso

O corpo de professores tutores que atuarão na graduação em Nutrição EAD, tem graduação na área da disciplina, que irá assumir a docência, e no mínimo pós-graduação *lato sensu* na área da disciplina ou em áreas afins. Além disso, os professores tutores dos nossos cursos à distância têm expressiva experiência acadêmica e profissional na área. Outros aspectos relevantes para fazer parte da equipe de tutores são as competências comportamentais como empatia, comprometimento, criatividade, equilíbrio emocional, flexibilidade e trabalho em equipe (MATTAR et. al., 2020⁴).

Esses aspectos conectados com a metodologia de trabalho utilizada nas disciplinas permitirá um acompanhamento e uma mediação do processo de ensino-aprendizagem capaz de identificar as necessidades e as fragilidades, que os discentes apresentam em termos de aprendizagem, disponibilizando aos mesmos o apoio e a orientação necessários ao seu desenvolvimento.

A eficiência e a eficácia do trabalho proposto acima dependem de uma formação contínua da equipe de tutores. Isto ocorre através de uma trilha de aprendizagem desenhada para cada semestre. A equipe pedagógica inicia com um evento no início do semestre para avaliar o anterior e fornecer o feedback individual e coletivo. Juntamente com a equipe de

⁴ MATTAR, JOÃO et al. Competências e funções dos tutores online em educação a distância. Educação em Revista, Belo Horizonte, v. 36, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/edur/a/wDMtcL9SsDw5ZMFLfxr98Cw/?lang=pt#>. Acesso em 02 ago. 2021.

tutores, são debatidos os temas e definidas melhorias. Depois dessa etapa, realizamos oficinas de formação para aprimoramento das habilidades técnicas e socioemocionais. Os eventos de conexão docente, o monitoramento e feedback do rendimento, e as reuniões de alinhamento dão continuidade à jornada de aprendizagem. Esse ciclo continua no semestre seguinte, sempre buscando o aprimoramento do ambiente de trabalho, da execução das estratégias e melhorar a experiência do aluno.

Quadro 8 – Corpo de Professores-Tutores do curso de Nutrição EAD

Nome	Titulação	Regime de trabalho	Formação
1. Ailton Santos Sena Júnior	Mestre	Horista	Nutricionista
2. Carla Fernanda dos Reis de Souza	Especialista	Horista	Nutricionista
3. Kathleen Alves da Silva	Mestre	Horista	Nutricionista
4. Thayna Gomes Barreto	Especialista	Horista	Nutricionista

7.6 Equipe Multidisciplinar

Para garantir a experiência de aprendizagem do aluno da graduação de Nutrição EAD a UNIT designou um grupo de profissionais que compõe a Equipe Multidisciplinar que tem como um de seus objetivos promover a integração das ações pedagógicas às soluções tecnológicas parceiras da universidade de forma que as metodologias contempladas e planejadas colaborem com a experiência dos estudantes e para o fortalecimento do processo de ensino e aprendizagem.

A equipe multidisciplinar apoia o projeto pedagógico e estabelece as diretrizes técnico-pedagógicas do design instrucional, curadoria de conteúdos no Catálogo Sagh, produção e gravação das videoaulas, operacionalização da oferta dos elementos que compõem o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) possibilitando as vivências previstas nas metodologias ativas planejadas para o curso. Seus membros são nomeados através de portaria da Reitoria para atender as demandas das diferentes áreas do conhecimento sendo estes responsáveis entre outros aspectos pela disseminação das tecnologias e metodologias educacionais para a educação a distância. São representantes da equipe multidisciplinar:

- Representante da área acadêmica EAD – responsável pelo relacionamento com fornecedores de suporte às atividades acadêmicas, concepção e gestão de indicadores de EAD com foco no engajamento e operação de cursos EAD.

- Representante da equipe de planejamento didático-pedagógico – responsável pelas atividades de capacitação de professores para metodologia EAD, papéis e responsabilidades de cada docente, prazos, fluxos de entregas para tutores. Interage com fornecedores para organizar o cronograma de produção de UAs, caso necessárias, e acompanhamento das entregas publicadas no Catálogo.

- Designer Instrucional – responsável pelo design instrucional do aluno dentro do AVA avaliando sua jornada de aprendizagem de forma, cada vez mais, intuitiva; modela os documentos de orientação de professores e orientação para adequação ao padrão EAD.

- Representante da equipe de comunicação social do CCS – responsável pela garantia das condições de funcionamento de todos os estúdios de gravação e transmissões ao vivo. O CCS possui as instalações de estúdios, centraliza a produção de videoaulas e nele trabalham cinegrafistas, editores e assistente de produção.

- Representante da equipe audiovisual – atua na produção e direção de cena de professores; capacita professores para atuação e gravação de videoaulas.

- Representante da equipe de desenvolvimento web e AVA – garante o pleno funcionamento do Fale Conosco, Central de Ajuda, elaboração de dashboards com indicadores de performance dos alunos.

7.7 Administração Acadêmica do Curso

7.7.1 Corpo Técnico - Administrativo e Pedagógico

A Universidade Tiradentes em sua estrutura acadêmica instituiu uma organização administrativa que busca atender as atividades de ensino, pesquisa e extensão planejadas nos respectivos projetos pedagógicos e previstas em seu Plano de Desenvolvimento Institucional. Desta forma os cursos contam em sua organização interna:

- **Coordenador de Área**

Gestor responsável por coordenar um grupo de cursos e seus coordenadores operacionais e pedagógicos. Sua gestão deve ter como foco aspectos qualitativos e quantitativos que

favoreçam o alcance das metas institucionais. Atuará na execução, acompanhamento e nos desdobramentos que envolvam ações a serem realizadas pelas coordenações operacionais e pedagógicas.

- **Coordenador Operacional**

Gestor de curso responsável por coordenar estudantes e professores. Sua gestão deve focar qualitativamente no que se refere ao cumprimento do Projeto Pedagógico dos Cursos objetivando a execução adequada dos programas e atividades nele previstas.

- **Coordenador Pedagógico**

Profissional de suporte ao coordenador de área e coordenador operacional. Responsável por propor intervenções pedagógicas que favoreçam as práticas acadêmicas alinhadas ao perfil do curso.

Esse grupo de profissionais atende à demanda existente, considerando a gestão do curso, a relação com os docentes e discentes, com tutores e equipe multidisciplinar (quando for o caso) e a representatividade nos colegiados superiores, é pautada em um plano de ação documentado e compartilhado e dispõe de indicadores de desempenho.

No curso de Nutrição EAD a gestão acadêmica está assim organizada:

Nome	Função	Titulação	Regime de Trabalho
Juliana Maria Dantas Mendonça Borges	Coordenador de Área	Doutora	Integral
Hugo José Xavier Santos	Coordenador Operacional	Doutor	Integral
Tatiana Maria Palmeira dos Santos	Coordenador Pedagógico	Doutora	Parcial

7.7.2 Coordenador do curso

A coordenação desenvolve suas atividades em tempo integral, dedicadas à gestão do curso, desenvolvendo as seguintes atividades:

- Presidir o NDE e Colegiado de Curso;

- Atualização do Projeto Pedagógico do Curso, promovendo a implantação e a execução da proposta de curso, avaliando continuamente sua qualidade juntamente com o corpo docente e com os alunos;
- Acompanhamento e cumprimento do calendário acadêmico;
- Elaboração da oferta semestral e trimestral de disciplinas e atividades de trabalhos finais de graduação e estágios, vagas e turmas do curso;
- Participação na qualidade de presidente nas reuniões do Colegiado e NDE, coordenando suas atividades e fazendo cumprir as decisões e as normas emanadas dos órgãos da administração superior;
- Orientação e supervisão do trabalho docente relacionados aos registros acadêmicos para fins de cadastro de informações dos alunos nos prazos do Calendário;
- Elaboração do planejamento semestral de eventos e atividades complementares do curso;
- Análise dos processos sobre os pedidos de revisão de frequência e de prova, aproveitamento de disciplinas, transferências, provas de segunda chamada e demais processos acadêmicos referentes ao curso;
- Participação no processo de seleção, admissão, treinamento e afastamento de professores e tutores, vinculados ao curso;
- Providenciar a substituição de professores e tutores nos casos de faltas planejadas;
- Incentivo a participação da comunidade acadêmica nas avaliações internas (nominal docente e institucional);
- Atendimento presencial e online, e orientação de ordem acadêmica aos alunos;
- Participação nas ações institucionais voltadas à captação, fixação e manutenção de alunos;
- Providenciar todos os trâmites para o reconhecimento/renovação de reconhecimento de curso junto ao MEC;
- Liderar e participar efetivamente dos processos de avaliação in loco externas do MEC e desempenho das demais funções que lhes forem atribuídas no Estatuto/Regimento da UNIT.

7.7.3 Professor Regente

O Professor Regente atua no campus sede da UNIT, desenvolvendo atividades de planejamento pedagógico das aulas e na gestão das estratégias vinculadas ao sistema de avaliação de aprendizagem. Acompanha e implementa, em alinhamento com a coordenação do curso, a execução do Projeto Pedagógico do Curso em todas as ações vinculadas ao ensino, pesquisa e extensão universitária. Atua no desenvolvimento, seleção e validação *ad hoc* dos conteúdos didáticos (audiovisuais e digitais), garantindo o atendimento ao perfil do egresso. Promove interlocução com os professores tutores e tutores presenciais.

Especificamente poderá

- aprimorar o banco de itens/questões vinculados ao sistema de avaliação de aprendizagem;
- atuar na auditoria de correções de provas por meio de amostras;
- planejar atividades e itens avaliativos;
- cadastrar encomendas e itens avaliativos no AVA;
- orientar semanalmente tutores presenciais;
- participar do núcleo docente estruturante do curso;
- gravar aulas (em vídeo) para autoestudo dos alunos;
- validar provas;
- emitir parecer das solicitações de aluno referente à nota.

7.7.4 Professor Tutor Virtual

O Professor Tutor Virtual é responsável pela tutoria a distância, mediada por tecnologia, de alunos matriculados em cursos de graduação a distância. Proporciona a mediação pedagógica e atendimento ao estudante por meio de ferramentas de interação síncronas e assíncronas. Emite parecer associado ao sistema de avaliação de aprendizagem, corrigindo e recomendando aperfeiçoamento. Estabelece o relacionamento institucional com o aluno, apoiando o programa de permanência acadêmica. Implementa ações pedagógicas a partir de dados analíticos do AVA.

Especificamente poderá

- interagir com estudantes no AVA (diferentes ferramentas).
- corrigir questões dissertativas das avaliações presenciais.

- emitir/analisar relatórios do AVA.
- interagir em ferramenta síncrona, em horário agendado, por meio dos sistemas eletrônicos AVA, Google Meet ou Whatsapp.
- interagir com corpo docente para implementar ações pedagógicas.
- divulgar ações de relacionamento institucional (eventos, ações acadêmicas, campanhas institucionais).
- atender os alunos no Fale com o professor.

7.7.5 Professor Tutor Presencial

Profissional responsável pela mediação de encontros presenciais, fomentando os alunos a dirimir dúvidas com os professores por meio de ferramentas de interação síncronas e assíncronas. Aplica o planejamento de atividades formativas vinculadas ao curso e de avaliações presenciais dos componentes curriculares. Participa de ações de extensão e campanhas institucionais.

Especificamente poderá:

- acompanhar as atividades pedagógicas dos encontros presenciais dos alunos;
- corrigir as Atividade Orientadas, Produção de Aprendizagem Significativa (PAS), Prova Prática e lançar as notas no AVA, de acordo com o calendário acadêmico.
- aplicar e monitorar a avaliação presencial em datas definidas no calendário acadêmico;
- aferir e registrar, no sistema acadêmico, a frequência dos alunos durante os encontros presenciais;
- incentivar os alunos participarem de eventos acadêmicos da instituição;
- interagir, nos canais de comunicação do AVA, com o Professor Tutor Virtual e Professor Regente da disciplina;
- participar de atividades pedagógicas (reuniões e capacitações) demandadas pela supervisão de tutoria;
- participar de orientações semanais de tutoria com os professores das disciplinas;
- preparar o ambiente da sala (infraestrutura técnica e física) para garantia de correta operação das aulas;

- registrar as atividades desenvolvidas no plantão de tutoria para acompanhamento da gestão acadêmica;
- promover o engajamento dos alunos para uso do AVA por meio de atividades formativas e apoiar na resolução de dúvidas de navegação;
- zelar e estimular o convívio harmônico entre os alunos;
- realizar supervisão acadêmica, quando atribuída à função, nos processos relacionados à disciplina, como: visita do campo de estágio, conferência de documentos relacionados ao estágio, elaboração de relatórios de visita de campo, laboratório, registrar e lançar notas da atividade acompanhada.

8. FORMAS DE ATUALIZAÇÃO E REFLEXÃO

A Universidade Tiradentes, através da Diretoria Acadêmica e da Pró-Reitoria de Graduação, desenvolve programas de apoio didático-pedagógico aos docentes através de capacitações constantes com membros das comunidades externa e interna.

O Programa de Capacitação e Qualificação Docente implantado na Instituição desenvolve suas ações objetivando qualificar e capacitar os docentes em três modalidades: Capacitação Interna; Capacitação Externa e Estudos de Pós-Graduação.

Na UNIT, a formação continuada dos docentes constitui-se em um processo de atualização dos conhecimentos e saberes relevantes para o aperfeiçoamento da qualidade do ensino, caracteriza-se como uma exigência não apenas da instituição como também da sociedade contemporânea com vistas ao desenvolvimento de competências, habilidades e valores necessários à prática.

Nesse contexto, a Diretoria Acadêmica em parceria com a Pró-Reitoria de Graduação, priorizando o processo pedagógico como forma de garantir a qualidade no ensino, na pesquisa e na extensão, desenvolve o Programa de Formação Docente para o Ensino Superior, com o objetivo promover ações pedagógicas que possibilitem aos docentes da uma formação permanente, como meio de reflexão do trabalho teórico-metodológico e aprimoramento das práxis, através de discussão e troca de experiências.

Devidamente articulado com programas de auxílio financeiro, busca estimular e aperfeiçoar o seu quadro docente possibilitando o acesso a informações, métodos, tecnologias educacionais/pedagógicas modernas.

Os Projetos Pedagógicos dos cursos de graduação ofertados pela UNIT obedecem a uma política educacional centrada na visão global do conhecimento humano, realizada através do exercício da interdisciplinaridade e indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão. Nessa direção, esse documento é constantemente acompanhado e atualizado por todos seus atores nas diversas instâncias de representações.

A Pró-Reitoria de Graduação tem como finalidade acompanhar sistemática e qualitativamente as atividades do ensino de graduação, assessorando o NDE na elaboração/execução/avaliação dos respectivos projetos pedagógicos; prestar apoio pedagógico aos docentes e coordenadores de cursos, desenvolver programas de educação continuada do corpo docente e desenvolvimento das competências deles demandadas pela sociedade contemporânea, dentre outros.

A coordenação e os docentes do curso de Nutrição estimularão a participação dos discentes nas diferentes atividades que dizem respeito à vida acadêmica, e o envolvimento dos alunos nas atividades promovidas pela coordenação do curso com, por exemplo, os projetos de extensão.

A participação política dos discentes na instância do Curso de Nutrição também será valorizada e se dará de forma efetiva nas atividades acadêmicas realizadas. Os discentes serão incentivados a participar de forma democrática e ativa na construção do Curso, seja pela participação dos representantes discentes nas reuniões pedagógicas, seja informalmente, através de críticas e sugestões diretamente manifestadas à coordenação do curso.

Serão promovidos encontros, seminários, entre outros com a participação de multiprofissionais no sentido de discutir temas relevantes no que diz respeito à educação, saúde, ética, cidadania e política, entre outros.

Nas reuniões que acontecerão no final e início de cada semestre letivo, serão discutidos, entre outros pontos, a atuação dos docentes em sala de aula; avaliações realizadas via Internet pelos alunos; mecanismos de aperfeiçoamento metodológico (planejamento da prática ensino-aprendizagem); atualização dos conteúdos programáticos; elaboração de plano

de ação para o curso; avaliação do mercado profissional; além de avaliar o Projeto Pedagógico do Curso.

A Coordenação do Curso de Nutrição irá adotar elementos e procedimentos que aproximem educadores e educandos de diferentes realidades territoriais posicionando-se como instrumento de integração.

8.1 Modos de integração entre a Graduação e a Pós-Graduação

A UNIT possui cursos de pós-graduação lato e stricto sensu na área da Nutrição, o que permite o intercâmbio de experiências entre acadêmicos de diferentes níveis de ensino. Os Cursos de Pós-Graduação, em nível de especialização, vinculados às áreas de conhecimento relacionadas aos Cursos de Graduação, objetivam a continuidade do processo de formação, oportunizando o aprofundamento do conhecimento teórico e instrumental prático, relacionados aos diversos aspectos que envolvem os conhecimentos da área.

Institucionalmente, os cursos de especialização lato sensu estão vinculados à Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão, porém, mantêm vínculos com os cursos de graduação, embora em níveis e de formas diferenciadas. Os cursos *lato sensu* têm as suas formas de proposição de acordo com as diferentes manifestações teórico-práticas e tecnológicas aplicadas à área de graduação, de acordo com as demandas profissionais.

A Coordenação e NDE, a partir das características do processo formativo do curso de Nutrição, poderão propor cursos de especialização *lato sensu* aos seus egressos, objetivando o aprofundamento em campos de atuação no qual se situa o curso, os quais são ofertados pela Instituição oportunizando a continuidade da sua formação.

Os discentes do curso de Nutrição da Universidade Tiradentes também terão a possibilidade de ingressarem nos programas *stricto sensu*, de Mestrado e Doutorado em Saúde Ambiente, Biotecnologia que tem como objetivo Mestres e Doutores capazes de desenvolver e utilizar estratégias científicas voltadas para solução de problemas socioeconômicos de interesse regional, atuando com postura crítica e interdisciplinar na docência e na pesquisa das relações entre saúde e ambiente, com pertinência à sua área de formação, e visando a melhoria das condições de vida e desenvolvimento da população.

Ademais, os alunos da pós-graduação *stricto sensu* atuam como co-orientadores em trabalhos de conclusão de curso na graduação, o que ocorrerá no curso de Nutrição EAD.

9. APOIO AO DISCENTE

A UNIT empreende uma excepcional Política de apoio, orientação e acompanhamento ao Discente, oferecendo condições extremamente favoráveis à continuidade dos seus estudos, independentemente de sua condição física ou socioeconômica. A partir das diretrizes do seu PDI, e por estar ciente da importância da formação de cidadãos éticos e profissionais competentes para o contexto regional, a Unit prioriza um conjunto de atividades e mecanismos aos seus estudantes que compõem um amplo Programa de Atendimento ao Discente.

Dentre os diferentes Programas de Apoio ao Discente destacamos: Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial – NAPPS, Programa de Apoio Pedagógico e Integração de Calouros, Programa de Formação Complementar e de Nivelamento Discente, Unit Carreiras, Programa de Bolsas, Monitoria, Intercâmbios, Programa de Acolhimento do Aluno EAD entre outros. Tais mecanismos serão realizados em formato presencial e online, e norteiam o compromisso social desta IES, que ciente do seu papel, busca viabilizar o binômio acesso/permanência daqueles que a escolhem como instituição formadora.

O atendimento e relacionamento com os alunos, ocorre por meio da promoção, execução e acompanhamento de programas e projetos que contribuam para a formação dos alunos, proporcionando-lhes condições favoráveis à integração na vida universitária e acessibilidade metodológica ou ainda, através de mecanismos de recepção e acompanhamento dos discentes ao longo da sua formação, criando condições para o acesso e permanência no ensino superior.

Há uma preocupação constante com a sua permanência durante o processo de formação, o que implica a superação dos obstáculos. Para tal destaca-se a atuação do UNIT Carreiras, espaço dedicado aos alunos da graduação, pós-graduação e egressos com foco na capacitação profissional, no gerenciamento e divulgação de oportunidades profissionais e de estágios, na orientação individual ao plano de carreira. Congregando as ações, o NAPPS

oferece aos estudantes um serviço que objetiva acolhê-lo e auxiliá-lo a resolver, refletir e enfrentar seus conflitos emocionais, bem como suas dificuldades a nível pedagógico.

9.1 Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial - NAPPS

O Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial - NAPPS tem como finalidade atender ao corpo discente, integrando-os à vida acadêmica, a Unit oferece um importante serviço que objetiva acolhê-lo e auxiliá-lo a resolver, refletir e enfrentar seus conflitos emocionais, bem como suas dificuldades a nível pedagógico. O Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial - NAPPS é constituído por uma equipe excelentemente preparada e multidisciplinar que busca contribuir para o desenvolvimento e adaptação do aluno à vida acadêmica, a partir de uma visão integradora dos aspectos emocionais e pedagógicos.

Nessa perspectiva, são desenvolvidas diversas ações, entre as quais:

- **atendimento individualizado** - destinado a estudantes com dificuldade de relacionamento interpessoal e de aprendizagem, visando a identificação da área problemática: profissional, pedagógica, afetivo-emocional e/ou social, envolvendo a escuta do docente quanto à situação;
- **acompanhamento extraclasse** - para estudantes que apresentam dificuldades em algum componente curricular, mediante reforço personalizado desenvolvido por professores das diferentes áreas;
- **encaminhamento para profissionais e serviços especializados** - caso seja necessário, a exemplo da Clínica de Psicologia, vinculada ao curso de Formação de Psicólogo da Instituição, onde os discentes podem receber atendimento especializado gratuito. Vale salientar que tal iniciativa inscreve-se nos debates da Unit sobre o direito de todos à educação e à igualdade de oportunidades de acesso e permanência nessa modalidade de ensino.

Vale salientar que tal iniciativa inscreve-se nos debates da UNIT sobre o direito de todos à educação e à igualdade de oportunidades de acesso e permanência nessa modalidade de ensino. Outro aspecto que merece destaque é que a Universidade Tiradentes estruturou todos os seus campi no que se refere à mobilidade dos seus discentes disponibilizando rampas de acesso, elevadores, piso tátil, banheiros adaptados, vagas específicas de estacionamento, entre outros o que demonstra o olhar atento da UNIT as questões de igualdade de

oportunidades de acesso e permanência na Educação Superior bem como contempla a Educação em Direitos Humanos como parte do processo educativo, a IES adota como referência a Norma Técnica 9050/2015, da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Em relação aos alunos com deficiência visual, a IES está comprometida, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso, a proporcionar sala de apoio contendo: máquina de datilografia braile, impressora braile acoplada a computador, sistema de síntese de voz; gravador e fotocopadora que amplie textos; acervo bibliográfico em fitas de áudio; software de ampliação de tela; equipamento para ampliação de textos para atendimento a aluno com visão subnormal; lupas, régua de leitura; scanner acoplado a um computador; acervo bibliográfico dos conteúdos básicos em braille. Quanto aos alunos com deficiência auditiva, a IES está igualmente comprometida desde o acesso até a conclusão do curso, e disponibiliza intérpretes de língua brasileira de sinais. Cumpre salientar que todo conteúdo digital disponibilizado ao aluno possui acessibilidade com formato que atende a todos os tipos de deficiência: desde textos adaptados à ferramentas de libras digital como Hand Talk.

Ressalta-se ainda que o NAPPS é o setor responsável por acompanhar e atender ao que estabelece a Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012 que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista fazendo o acompanhamento especializado dos estudantes com tais necessidades.

9.2 Programa de Formação Complementar e de Nivelamento Discente

A Universidade Tiradentes desenvolve mecanismos de nivelamentos e formação continuada com vistas a favorecer o desempenho de forma integral e contínua dos acadêmicos. Esse mecanismo é compreendido pelos seguintes serviços:

- Oferta de cursos em Ambiente Virtual de Aprendizagem, para ambientação ao universo online em consonância com as demandas de nivelamento de estudos;
- Oferta de cursos de extensão voltados à preparação para inserção no mercado de trabalho;
- Programa de Gestão da Aprendizagem, voltado para a formação complementar que busca auxiliar os alunos a alcançar seus objetivos de vida e carreira acadêmica, identificando potencialidades e dificuldades desde o início da jornada no Ensino Superior. Através de

avaliações diagnósticas, é possível mapear as principais lacunas de aprendizagem, em relação ao uso da norma-padrão da língua portuguesa, interpretação de texto, operações matemáticas e raciocínio lógico. A partir dos dados obtidos e disponibilizados em um dashboard, coordenações de curso e professores são municiados de dados relevantes para o planejamento assertivo.

A oferta de disciplinas de formação complementar, nivelamento discente, bem como da oferta de monitoria, é formalizada a partir das demandas específicas de cada curso de graduação da Universidade Tiradentes.

9.3 Monitoria

A política de Monitoria da UNIT tem como objetivo, oportunizar aos discentes o desenvolvimento de atividades e experiências acadêmicas, visando aprimorar e ampliar conhecimentos, fundamentais para a formação profissional; aperfeiçoar e complementar, as atividades ligadas ao processo de ensino, pesquisa e extensão e estimular a vocação didático-pedagógica e científica inerente à atuação dos discentes.

O Curso de Nutrição desenvolve semestralmente a política de Monitoria, possibilitando aos alunos do curso obter um aprimoramento dos conhecimentos adquiridos, além de vivenciar com os professores orientadores as atividades desenvolvidas em salas de aulas, através do atendimento aos alunos solucionando dúvidas referentes às disciplinas e trabalhos de pesquisa, entre outras atividades pertinentes ao programa de monitoria.

O processo seletivo dá-se após a divulgação do Edital, expedido pela Pró-Reitoria de Graduação, onde os alunos submetem-se a provas escritas das disciplinas que foram divulgadas e entrevistas, para terem a oportunidade de se tornarem monitores. A monitoria pode ser remunerada ou voluntária, na qual fica estabelecida uma carga horária semanal a ser cumprida pelo discente (monitor). Os professores orientadores, juntamente com a Coordenação elaboram todo o processo seletivo, composto de prova, títulos e entrevista, e são aprovados os alunos que obtiverem melhor classificação.

9.4 Internacionalização

O departamento de Internacionalização está vinculado à Reitoria da Universidade Tiradentes e ao Grupo Tiradentes, e tem por missão ampliar as possibilidades de alunos, professores e corpo administrativo se mobilizarem internacionalmente, através da realização de intercâmbios acadêmicos e científicos, proporcionando informação e oportunidades internacionais de estudo.

A UNIT tem parceria com instituições de ensino de 17 países como Canadá, Portugal, Espanha, Coreia e Estados Unidos. Por meio delas, os estudantes podem participar de programas de intercâmbio, os quais são uma ótima oportunidade para adquirir conhecimento global, seja de novas culturas ou de técnicas profissionais. O setor de Internacionalização da UNIT oportuniza aos discentes, através de diversos convênios e programas, como o Programa de Intercâmbio Fellow Mundus, o Programa de Bolsas Ibero-americanas para Estudantes de Graduação – Santander Universidades, e outras iniciativas, o ingresso em instituições do exterior, ampliando assim o seu desenvolvimento internacional e sua percepção sobre os diferentes matizes que compõem o mundo globalizado.

Vale salientar que a Universidade Tiradentes, no ano de 2017, tornou-se a primeira instituição a atuar fora do Brasil com um centro de Educação Superior, o Tiradentes Institute, no campus da Universidade de Massachusetts – UMass Boston, que tem a missão de compartilhar conhecimento, inovação, ideias, cultura e línguas que ambas as instituições possuem. Vale salientar que a UMass Boston é referência em pesquisa e inovação no mundo.

9.5 Unit Carreiras

Trata-se de um espaço com foco na capacitação profissional, no gerenciamento e divulgação de oportunidades profissionais e de estágios, na orientação individual ao plano de carreira e na interação social, por meio das redes sociais.

O Serviço é destinado aos alunos e egressos da IES, de forma gratuita, que desejam colocação ou recolocação no mercado de trabalho. Sempre atuando de forma estratégica, a Unit Carreiras disponibiliza vagas de empregos e estágios, por meio de parcerias, com renomadas empresas no Estado e no país, além de oferecer diversos serviços, visando à capacitação profissional. O setor é responsável pelo desenvolvimento do Programa

Acompanhamento de Egressos, bem como pelos eventos de empregabilidade e convênios para estágios extra-curriculares.

9.6 Programa de Bolsas

A Unit possui programas de apoio aos seus discentes, nas diversas modalidades de ensino. Dentre as possibilidades, o Programa Universidade para Todos – PROUNI, do Governo Federal, além de outros de natureza própria, tais como bolsas de extensão para participação em atividades, como, por exemplo, o Projeto Mentoria.

Também, destacam-se:

- Programa de Bolsa de Iniciação Científica, permite introduzir os estudantes de graduação com vocação no âmbito da pesquisa científica;
- Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Extensão, que visa iniciar o estudante em atividades de iniciação científica e extensão desenvolvida pela IES;
- Programa de Apoio a Eventos e Capacitação, que subsidia a participação de discentes e docentes em atividades de aperfeiçoamento contínuo;

Todos os programas e ações implementadas na instituição podem receber recursos oriundos da Unit e/ou de agências de fomento e/ou parceiros institucionais.

9.7 Ouvidoria

A Ouvidoria da Universidade Tiradentes, que se encontra implantada desde 2010, é órgão independente e tem a responsabilidade de tratar as manifestações dos cidadãos sejam eles alunos, fornecedores, colaboradores e sociedade em geral, registradas sob a forma de reclamações, denúncias, sugestões e/ou elogios. Trata-se de um canal de comunicação interna e externa.

Tem como objetivo oferecer ao cidadão a possibilidade irrestrita da interatividade, de forma rápida e eficiente. É uma atividade institucional de representação autônoma, imparcial e independente, de caráter mediador, pedagógico e estratégico, que permite identificar tendências para orientação e recomendação preventiva ou reativa, fomentando assim a promoção da melhoria contínua dos processos Institucionais.

Os atendimentos efetuam-se presencialmente, ou via telefone e site. A Ouvidoria traduz, por meio da estratificação dos dados registrados, as principais manifestações e demandas em relatórios demonstrados às Instâncias competentes, o que propicia análise e considerações para as providências necessárias, para a melhoria contínua das ações institucionais.

9.8 Acompanhamento dos Egressos

A Universidade Tiradentes instituiu como política o Programa de Acompanhamento do Egresso com a finalidade de acompanhar os egressos e estabelecer um canal de comunicação permanente com os alunos que concluíram sua graduação na Instituição, mantendo-os informados acerca dos cursos de pós-graduação e extensão, valorizando a integração com a vida acadêmica, científica, política e cultural da IES.

O programa também visa orientar, informar e atualizar os egressos sobre as novas tendências do mercado de trabalho, promover atividades e cursos de extensão, identificar situações relevantes dos egressos para o fortalecimento da imagem institucional e valorização da comunidade acadêmica.

O UNIT Carreiras, espaço dedicado aos alunos da graduação, pós-graduação e egressos, tem foco na capacitação profissional, no gerenciamento e divulgação de oportunidades profissionais e de estágios, dando orientação individual ao plano de carreira. Foca também na interação social por meio das redes sociais. O serviço oferecido pelo UNIT Carreiras é destinado aos alunos de forma gratuita, que desejam colocação ou recolocação no mercado de trabalho, bem como empresas parceiras que buscam profissionais para seus quadros.

10. TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM

A modalidade de Educação a Distância possui especificidades que se traduzem na sua organização e operacionalização didática. Nesse sentido, consoante com os princípios e referenciais defendidos no PPI da UNIT e respaldados pelas políticas institucionais,

apresentaremos a concepção e organização didático-pedagógica de modo a explicitar o desenvolvimento das práticas metodológicas efetivas, no âmbito da Universidade, para a promoção do ensino e aprendizagem.

As tecnologias da informação e comunicação podem ser definidas como um conjunto de recursos tecnológicos, utilizados de forma integrada, com um objetivo comum e a sua utilização na educação presencial vem potencializando os processos de ensino – aprendizagem, além de possibilitar o maior desenvolvimento – aprendizagem – comunicação entre os envolvidos no processo.

Nessa direção, os alunos do curso de Nutrição EAD da Universidade Tiradentes terão a oportunidade, desde o primeiro período, de vivenciarem a utilização de ferramentas tecnológicas de Informação e Comunicação, no processo de ensino e aprendizagem, desenvolvendo de modo interativo sua autonomia nos estudos acadêmicos. As soluções tecnológicas disponíveis reafirmam sua postura inovadora e motivadora para adoção de alternativas didático-pedagógicas, tais como utilização de recursos audiovisuais e de multimídia em sala de aula, utilização de equipamentos de informática com acesso à Internet de alta velocidade, simulações por meio de softwares específicos às áreas de formação.

10.1 Sistema Magister

Será disponibilizado para os professores e estudantes o Sistema MAGISTER, sistema acadêmico desenvolvido pela Unit e que oferece ferramentas aos docentes e discentes tais como postagem de avisos e gerenciamento da vida acadêmica do aluno: acesso a notas, matriz curricular, histórico escolar, comunicados da coordenação, acompanhamento de faltas. Possui versão web e aplicativo para celular.

10.2 Sistema Protocolo

Através do Sistema de Protocolo o estudante tem acesso ao conjunto de serviços para inserção de processos de petições de documentos, solicitação de revisão de notas, justificativas de faltas entre outros serviços, com acompanhamento on-line de todos os pareceres. Desse modo, as várias formas de atualização do conhecimento são oportunizadas

aos alunos do curso por meio da tecnologia da informação e comunicação, oportunizando a atualização e a atuação no mercado de trabalho.

10.3 Google for Education

A UNIT é reconhecida mundialmente pelo programa Universidade de Referência – Google for Education, iniciativa da Google em prol da transformação cultural na educação superior do mundo. As soluções Google permitem estimular e integrar os mecanismos adotados em sala de aula com a disponibilidade de todas as soluções Google para a educação. Cada aluno e cada professor, ao se matricular, ganha uma conta de email Google (@sounit) com acesso ilimitado ao Google Drive, conseguem realizar videochamadas no Google Meet com tempo ilimitados, além de todas as suas soluções tecnológicas em nuvem, o que possibilita implantar soluções inovadoras em sala de aula com uso de metodologias ativas aprimorando o processo de ensino-aprendizagem. Além das soluções digitais do Google a Unit possui um parque tecnológico de chromebooks garantindo a portabilidade e versatilidade de dispositivos móveis.

10.4 Brightspace da D2L – AVA

O Ambiente Virtual de Aprendizagem implantado na Unit é o Brightspace, da empresa canadense D2L. É uma plataforma estável, segura, totalmente em nuvem e com uma arquitetura de software moderna, oferecendo um sistema rápido, flexível e escalável com certificações internacionais ISO 27001 e ISO 27018. Possui diversas ferramentas de comunicação, interação, liberação de conteúdo e gerenciamento completo de aprendizagem através de sua analítica de dados. A solução de analytics permite que professores tenham acesso a uma análise preditiva para alunos que demandam atenção e ofereçam ajuda de forma proativa, antes que seja necessária uma intervenção formal.

10.5 Fale Conosco no AVA

O Fale Conosco é uma ferramenta de comunicação direta entre alunos, professores e coordenações para esclarecimento das dúvidas pedagógicas. Além dos sujeitos principais do processo pedagógico, ressalta-se que existe uma equipe de suporte ao aluno para atendimento ao Fale Conosco: Suporte Técnico, Carreiras, Suporte às Avaliações Presenciais. As equipes de apoio que respondem diretamente aos alunos com tempo de resposta de até 48h, com auditoria diária e painel de acompanhamento e gestão de mensagens respondidas (dentro e fora do prazo) e a avaliação da resposta que foi concedida ao autor.

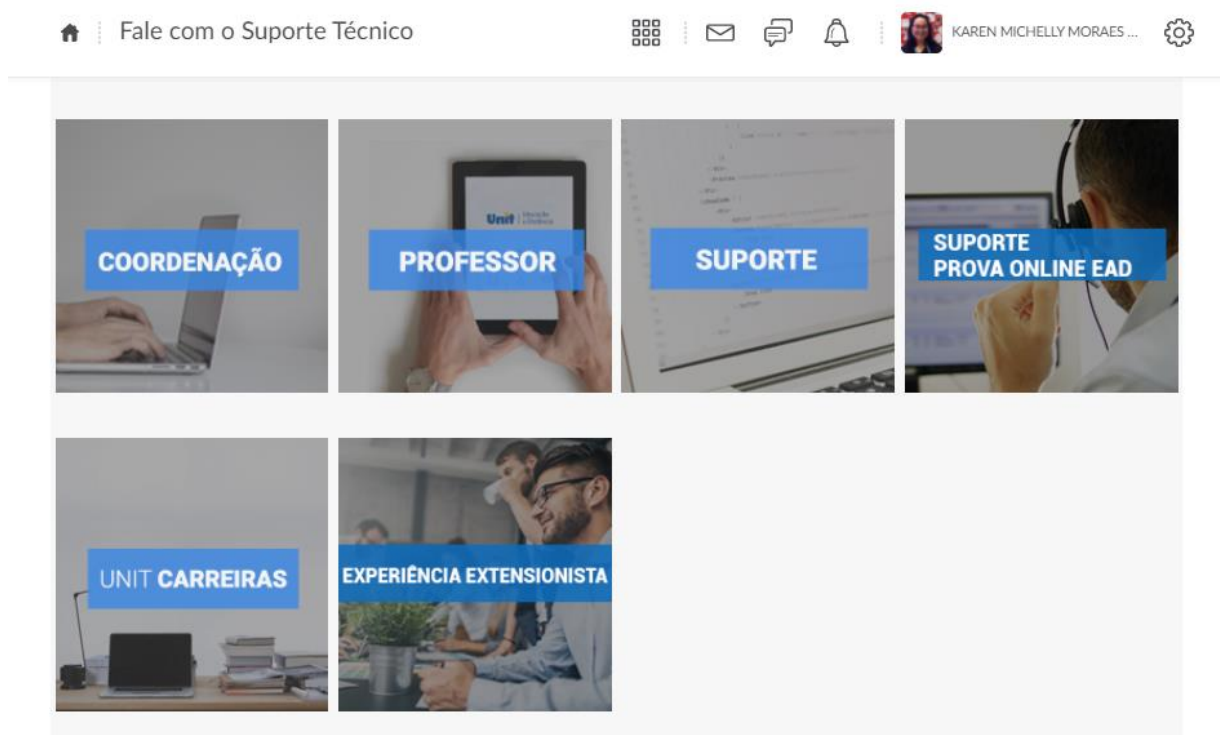


Figura 25 – Imagem de acesso às categorias de interação no Fale Conosco

10.6 Central de Ajuda no AVA

A Central de Ajuda é um portal de conteúdos no qual o aluno tem acesso a diferentes tutoriais para download. Os tutoriais são disponibilizados, através do acesso ao AVA, e organizados por categorias mais frequentes: 1) como estudar na UNIT EAD, 2) conheça os espaços da Unit EAD, 3) Informações acadêmicas e serviços, 4) Dúvidas frequentes.



Figura 26 – Categorias disponíveis de tutoriais na Central de Ajuda.

10.7 Sambatech

A Sambatech é uma solução tecnológica que garante infraestrutura de qualidade para distribuição, gerenciamento e armazenamento de vídeos para entregar aos alunos videoaulas de acordo com sua capacidade de acesso de internet. Todas as videoaulas são publicadas na Sambatech e o link do vídeo postado na disciplina do AVA. A utilização da Sambatech permite,

além da garantia de disponibilidade tecnológica, a legendagem automática (texto de legendas em sincronia entre áudio e vídeo) de forma confiável e segura de todas as videoaulas, aumentando a acessibilidade pedagógica do conteúdo digital. Além de garantir acessibilidade, o uso de legendas facilita o aprendizado e a compreensão de conteúdos educacionais.

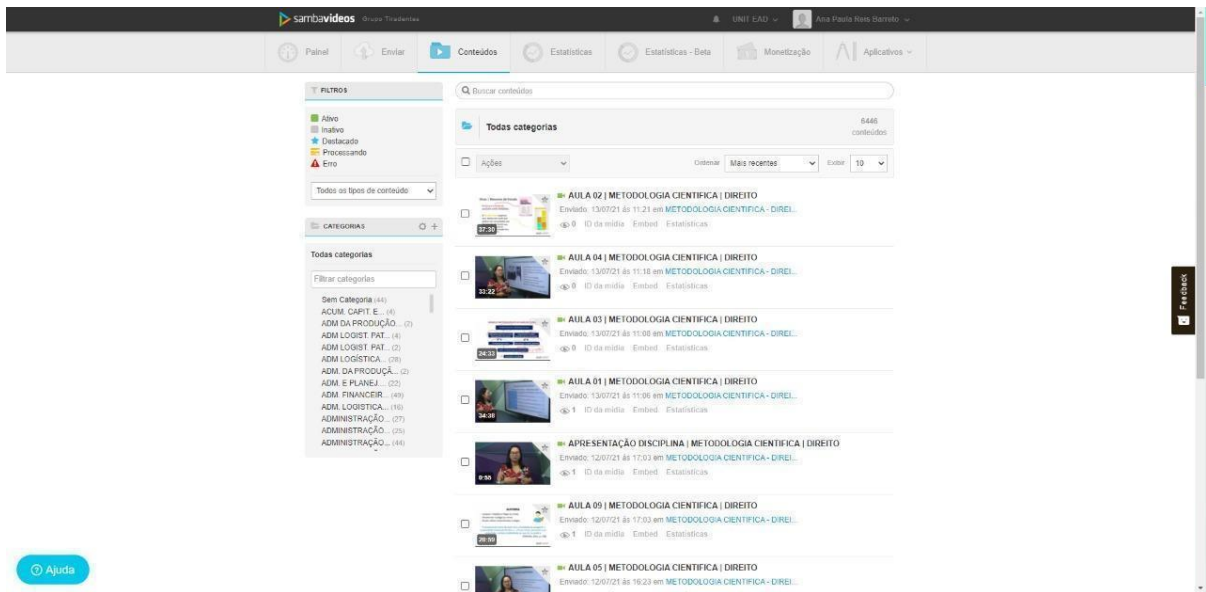


Figura 27 – Painel de upload de vídeos no Sambatech

10.8 Sistema de Gestão de Provas

O Sistema de Gestão de Provas da UNIT tem a Starline Tecnologia como uma de suas parceiras. Esse sistema permite aplicação de provas presenciais no formato impresso e online. Abrange a gestão dos processos inerentes a banco de questão, agendamentos de provas, geração de provas, monitoramento de provas online com funcionalidades de proctoring (reconhecimento facial), correção automática de provas em papel (questões de múltipla escolha), através de leitura óptica, bem como correção automática de provas online (questões de múltipla escolha), geração de resultados e relatórios.

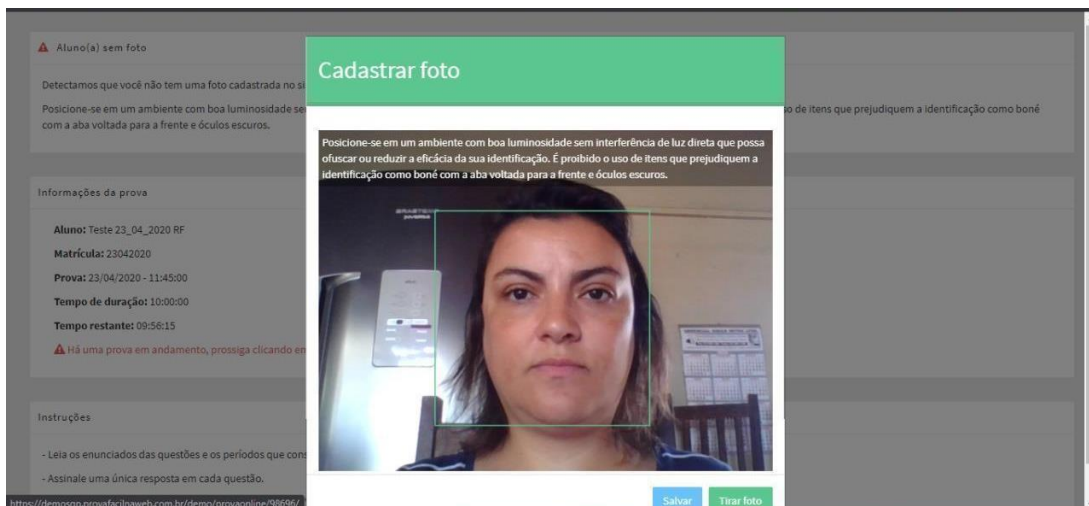


Figura 28 – Imagem com a ferramenta de reconhecimento facial habilitada (visão aluno)

O SGP disponibiliza um dashboard completo que permite informações precisas sobre o processo avaliativo com informações que são utilizadas como etapa do processo de reflexão da aprendizagem dos alunos. Desde 2015 a Unit já gerou e aplicou mais de 6 milhões de provas para os alunos dos cursos de graduação EAD seguindo rigoroso processo e garantindo segurança ao processo avaliativo.

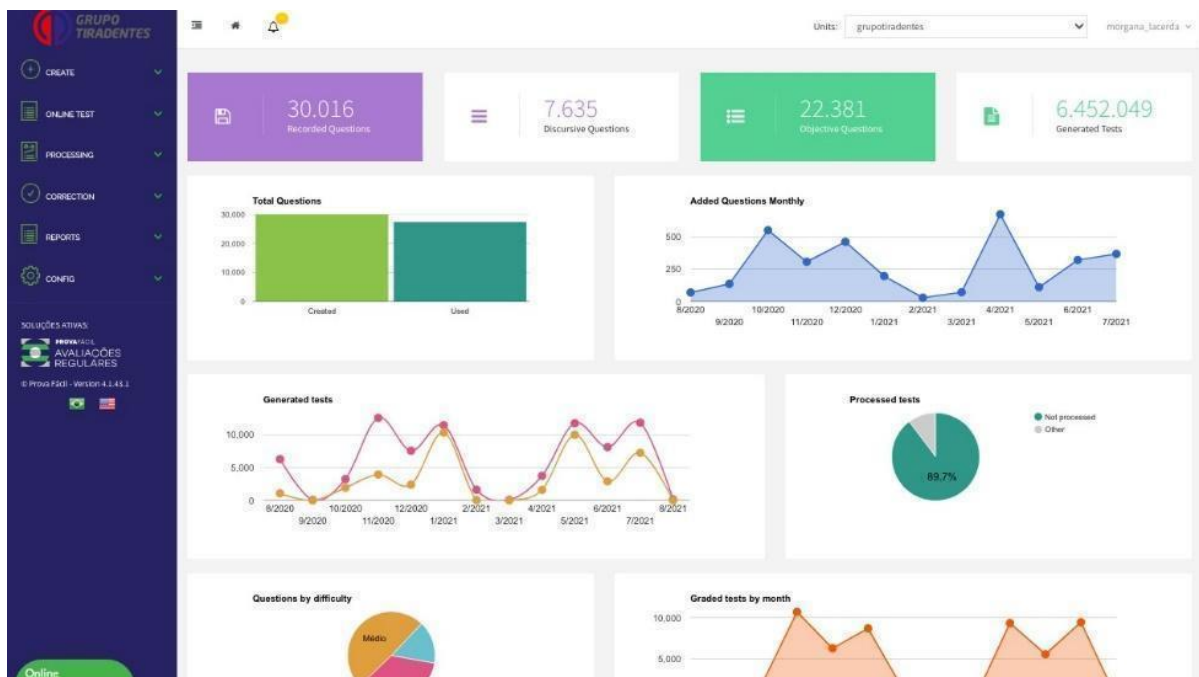


Figura 29 – Dashboard da Starline sobre os resultados da Avaliação Presencial

10.9 Dreamshaper

A UNIT estabeleceu parceria com a Dreamshaper para disponibilizar aos seus alunos trilhas de projeto com desafios, atividades e conteúdos didáticos que ajudam a garantir que o aluno consiga avançar autonomamente em atividades pautadas em Aprendizagem Baseada em projetos, muito utilizada nas ações das experiências extensionistas. A DreamShaper é uma ferramenta online, acessada através do AVA da D2L, que permite aos alunos a construção de projetos com todo o suporte e orientação dos seus professores. As trilhas de aprendizagem existentes podem ser ajustadas de acordo com as necessidades dos professores e também é possível a criação de novas trilhas de aprendizagem, sempre seguindo um modelo inovador. Cada trilha de aprendizagem da Dreamshaper organiza um passo a passo com conteúdos didáticos que podem tornar as trilhas únicas e exclusivas.

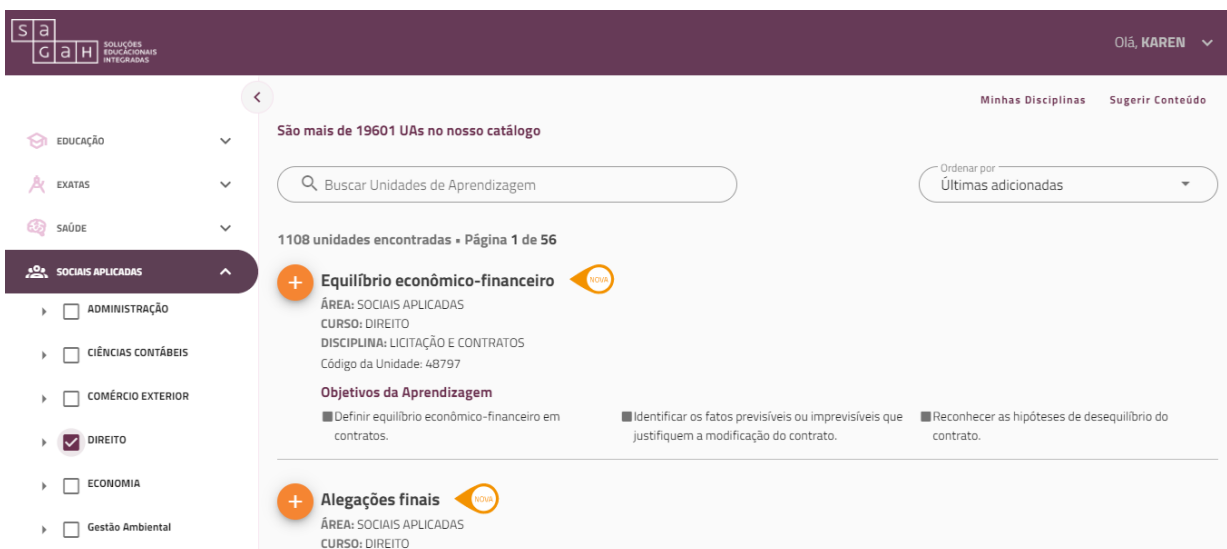


Figura 30 – Modelo de trilha de aprendizagem do Dreamshaper

10.10 Catálogo Sagah

O Catálogo Sagah é o portal de conteúdos digitais, organizados em Unidades de Aprendizagem (UAs), que os professores acessam para curadoria de conteúdos e organização

das disciplinas no AVA. Atualmente, possui mais de 19 mil Unidades de Aprendizagem distribuídas em diferentes áreas do conhecimento e atualizado diariamente. As UAs da Sagah foram desenvolvidas baseadas na metodologia de aprendizagem ativa com conteúdos que inserem o aluno em situações do seu cotidiano como profissional.



The screenshot displays the Sagah catalog interface. At the top, there is a navigation bar with the Sagah logo and the text 'SOLUÇÕES EDUCACIONAIS INTEGRADAS'. The user is identified as 'Olá, KAREN'. The main content area shows a search bar with the text 'Buscar Unidades de Aprendizagem' and a dropdown menu for 'Ordenar por Últimas adicionadas'. Below the search bar, it indicates '1108 unidades encontradas - Página 1 de 56'. The first result is 'Equilíbrio econômico-financeiro', marked as 'NOVA'. It lists the following details: 'ÁREA: SOCIAIS APLICADAS', 'CURSO: DIREITO', and 'DISCIPLINA: LICITAÇÃO E CONTRATOS' with 'Código da Unidade: 48797'. Under 'Objetivos da Aprendizagem', there are three bullet points: 'Definir equilíbrio econômico-financeiro em contratos.', 'Identificar os fatos previsíveis ou imprevisíveis que justifiquem a modificação do contrato.', and 'Reconhecer as hipóteses de desequilíbrio do contrato.' Below this, another result 'Alegações finais' is shown, also marked as 'NOVA', with 'ÁREA: SOCIAIS APLICADAS' and 'CURSO: DIREITO'.

Figura 32 – Página inicial do Catálogo Sagah

10.11 Biblioteca Virtual

Outra ferramenta que os alunos e professores possuem é o acesso à biblioteca online, podendo realizar pesquisa em livros ou periódicos acerca de assuntos sobre sua área de formação e/ou de interesse diversos. Com relação às bases de dados voltadas para as áreas Multidisciplinares e de Nutrição, estão disponíveis para uso: Academic Search Premier (EBSCO); Minha Biblioteca – Livros eletrônicos de diversas áreas do conhecimento; ABNT – Normas; Periódicos CAPES; Bentley.

11. CONTEÚDOS CURRICULARES

11.1 Adequação e Atualização

Para estabelecer a perfeita sintonia do curso de Nutrição, será realizada semestralmente a atualização do Projeto Pedagógico do Curso, pela Coordenação, NDE, Colegiado e Corpo Docente, realizando-se a análise dos conteúdos programáticos quanto às

ementas, objetivos, metodologias e bibliografias, ajustando-as se necessário, passando estas adaptações inclusive pela criação de novas disciplinas ou modificação das já existentes, demonstrando-se assim a preocupação com a qualidade do curso e o acompanhamento da evolução e necessidades do campo de trabalho e perfil do egresso, bem como as mudanças ocorridas no âmbito da Legislação. Todas as adequações são realizadas com acompanhamento da Pró-Reitoria de Graduação.

11.2 Dimensionamento da carga horária das disciplinas

A carga horária das disciplinas está dimensionada com base nos objetivos gerais e específicos do curso e o perfil profissional do egresso, respeitando as Diretrizes Curriculares Nacionais e as necessidades do contexto nacional, regional e local. Por se tratar de curso EAD, a carga horária das disciplinas é contabilizada em horas-relógio.

11.3 Adequação e atualização das ementas e planos de ensino

A elaboração, adequação e atualização das ementas das disciplinas e os respectivos planos de ensino do curso de Nutrição oferecido pela UNIT, será realizada pelo Corpo Docente, com supervisão do Núcleo Docente Estruturante, do Colegiado e da Coordenação do Curso, tendo em vista a integração horizontal e vertical do currículo, no âmbito de cada período e entre os mesmos, considerando a multi e transdisciplinaridade como paradigmas que melhor contempla o atual estágio de desenvolvimento científico e tecnológico.

Definidas as competências e habilidades a serem desenvolvidas; os conteúdos foram identificados e sistematizados na forma de ementas das disciplinas curriculares, considerando a produção recente na área. Vale ressaltar que as atualizações e adequações serão construídas a partir do perfil desejado do profissional, em face das novas demandas sociais do século XXI, das constantes mudanças na produção do conhecimento, das Diretrizes Curriculares Nacionais, do PDI, do PPI e das características sociais e culturais da região.

Os planos de ensino das disciplinas são analisados pelo Núcleo Docente Estruturante – NDE e Coordenação do curso, sendo posteriormente encaminhados à Gestão de Conteúdo e

Planejamento Pedagógico/EAD que emite parecer pedagógico. Após esse processo, são divulgados no AVA.

11.4 Adequação, atualização e relevância da bibliografia

A bibliografia dos planos de ensino e aprendizagem é fruto do empenho coletivo do corpo docente que seleciona semestralmente dentre a literatura, aquela que atende com excelência as necessidades do curso. Os livros e periódicos recomendados, tanto em termos de uma bibliografia básica quanto da complementar, são definidas buscando-se a adequação ao perfil do profissional em formação, a partir da abordagem teórica e/ou prática dos conteúdos imprescindíveis ao desenvolvimento das suas competências e habilidades gerais e específicas, considerando os diferentes contextos.

11.5 Bibliografia Básica

A política de atualização do acervo de livros e periódicos está calcada na indicação prioritária dos professores e alunos, solicitação avaliada na sua importância pelo Núcleo Docente Estruturante e deliberada pelo Colegiado do Curso.

A IES se encontra em plena execução dessa política, não apenas para atender às demandas do MEC, mas prioritariamente às necessidades e solicitações do corpo docente e discente. Através da Campanha de Atualização do Acervo, semestralmente as bibliografias dos cursos de graduação são avaliadas quantitativa e qualitativamente, para contemplação das atualizações e ampliação do acervo. A quantidade de exemplares adquirida para cada curso é definida com base no número de estudantes e norteadas pelas recomendações dos indicadores de padrões de qualidade definidos pelo MEC. A aquisição da versão impressa é sempre ponto de discussão porque o acervo virtualizado garante maior acessibilidade pedagógica aos alunos.

Toda a comunidade acadêmica tem acesso ao sistema online de sugestão de compra e acompanhamento do pedido disponível no sistema Pergamum. É importante ressaltar que as referências bibliográficas básicas dos conteúdos programáticos de todos os Planos de Ensino e Aprendizagem das disciplinas do curso se encontram adequadas no que refere à quantidade

(três referências) ao conteúdo das disciplinas e atualidade considerando os últimos cinco anos, sem desconsiderar as referências clássicas.

Todos os exemplares são tombados junto ao patrimônio da IES. A Universidade Tiradentes disponibiliza de Biblioteca On-line, com consulta ao acervo virtualmente através de plataformas On-Line, pelo site www.unit.br [Biblioteca]. O usuário pode acessar os serviços on-line de consulta, renovação e reserva das bibliotecas, gerenciadas pelo Pergamum. O acervo virtual também possui exemplares físicos à disposição para consulta. Através dos serviços de pesquisa em bases de dados acadêmicas/científicas, os estudantes podem acessar mais de quatro mil títulos em texto completo, de artigos publicados em periódicos de maior relevância dos centros de pesquisa do mundo.

Na Base de Dados por Assinatura – A Biblioteca assina e disponibiliza bases de dados nas diversas áreas de conhecimento. Como forma de apoio aos estudantes, a Biblioteca disponibiliza espaço para apoio e estudos individuais e em grupo, além de laboratório de informática para pesquisas e Chromebooks que ficam disponíveis aos estudantes.

11.6 Bibliografia Complementar

O acervo da bibliografia complementar do curso de Nutrição está informatizado, atualizado e tombado junto ao patrimônio da IES e atende de forma excelente o mínimo de cinco títulos por unidade curricular. A bibliografia complementar atende adequadamente aos programas das disciplinas e as suas unidades programáticas.

O curso conta também com a Biblioteca Virtual Universitária, com livros eletrônicos de várias editoras e em diversas áreas do conhecimento. A política de atualização do acervo de livros e periódicos está calcada na indicação prioritária dos professores e alunos, solicitação avaliada na sua importância pelo Núcleo Docente Estruturante e deliberada pelo Colegiado do Curso.

11.7 Periódicos especializados

As assinaturas de periódicos especializados, indexados e correntes, sob a forma impressa ou informatizada; bases de dados específicas (revistas e acervo em multimídia)

atendem adequadamente aos programas de todos os componentes curriculares e à demanda do conjunto dos alunos matriculados no curso de Nutrição da UNIT. O curso conta periódicos de maneira a ilustrar as principais áreas temáticas do curso. Um acervo de significativas publicações periódicas na área de Nutrição, de distribuição mensal ou semanal, é atualizado em relação aos últimos três anos.

Além disso, os usuários têm acesso livre a periódicos eletrônicos Nacionais e Internacionais, através do convênio firmado com a Capes, de acesso gratuito. São disponibilizadas aos docentes e discentes as bases de dados providas pela empresa EBSCO – Information Services, com o objetivo de auxiliar nas pesquisas bibliográficas dos trabalhos realizados por professores e alunos da Instituição. Este banco de dados é atualizado diariamente por servidor EBSCO, que por sua vez, gerencia bases de dados e engloba conteúdos em todas as áreas do conhecimento. São disponibilizados também, através de assinatura junto à Coordenação do Portal de Periódicos da CAPES, o acesso à base de dados da American Chemical Society – ACS contendo a coleção atualizada e retrospectiva de títulos de publicações científicas editadas pela renomada instituição.

11.8 Planos de Ensino e Aprendizagem

Os planos de ensino e aprendizagem estabelecem o direcionamento pedagógico para o trabalho docente, elencando os conteúdos e estratégias a serem trabalhados com os discentes, no empenho em oferecer as mais variadas formas de desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para a formação sólida e humanista do futuro profissional de Nutrição, prevista no perfil profissional do egresso deste curso.

A análise, revisão e atualização dos planos será constante, a fim de acompanharem as mudanças do mercado de trabalho, de legislação e as inovações pedagógicas, tão necessárias para o excelente desenvolvimento educacional dos discentes, mantendo-se o mesmo cuidado para com a bibliografia, cuja atualização será realizada periodicamente, mantendo o compromisso da Instituição e do curso, de oferecer aos seus alunos um conhecimento atual, efetivo e primoroso, contando para isso, com a contribuição e participação efetiva dos seus docentes e coordenação.

Os planos de ensino do Curso de Nutrição EAD, possuem estreita relação com o Projeto Pedagógico, garantindo assim a coerência e integração de ações. Eles são construídos com base no perfil profissional e as competências propostas para o mesmo; busca-se a oferta dos conhecimentos necessários para uma atuação profissional efetiva, levadas em consideração as necessidades e possibilidades dos alunos, são flexíveis e abertos, permitindo os ajustes sempre que necessário, mantendo visibilidade para o processo e acompanhando o cronograma estabelecido para cada disciplina.

O modelo de Currículo por Competências tem como premissa, que o processo de formação profissional ocorra de maneira interdisciplinar e gradativa. Os resultados a serem obtidos norteiam o processo educacional. As ações didático-pedagógicas irão privilegiar o desenvolvimento e o aprimoramento de competências essenciais ao exercício profissional.

Visando preparar a transição, com sucesso, para o mundo do trabalho, considerando os diferentes graus de maturidade do aluno em sua trajetória acadêmica, são designadas competências a serem desenvolvidas pelos alunos em cada período, numa perspectiva interdisciplinar.

A metodologia de ensino será desenvolvida através de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

Anexo: Planos de Ensino e Aprendizagem do Curso de Nutrição EAD.

12. INSTALAÇÕES DO CURSO

12.1 Instalações Gerais

A Universidade Tiradentes situa-se em cinco campi assim localizados: 02 em Aracaju (Centro e Farolândia), 01 em Estância, 01 em Itabaiana e 01 em Propriá. O quadro a seguir demonstra a distribuição das áreas dos campi.

Quadro 9 - Composição da área da Universidade Tiradentes

Campus	Área Construída (m ²)
Aracaju Centro	14.746,29
Aracaju Farolândia (Sede)	120.130,64
Estância	5.055,92

Itabaiana	2.886,43
Propriá	3.657,85
Total	146.477,13

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

A infraestrutura física abriga as instalações administrativas e acadêmicas dos campi da Unit, a exemplo de salas de aula, biblioteca, laboratórios de ensino e pesquisa, clínicas, gabinetes de trabalho, NPJ, instalações esportivas, áreas de serviços, áreas de alimentação e lazer, gráfica, estúdios de televisão, núcleos de comunicação, oficinas de manutenção, entre outras.

A Universidade Tiradentes, na Unidade Aracaju Farolândia (Sede) possui em suas instalações:

Quadro 10 - Quadro Geral de Edificações da Universidade Tiradentes (Unidade Farolândia – Sede)

Edificações	Área Construída (m²)
Almoxarifado	3.342,61
Biblioteca	8.017,52
Biotério	276,43
Bloco A	5.457,27
Bloco B	5.102,64
Bloco C	5.457,83
Bloco D	7.750,18
Bloco E	4.372,36
Bloco F	4.252,92
Bloco G	7.248,48
Capela	67,12
CCS - Complexo de Comunicação Social	857,30
Centro Gastronômico	421,73
Conduta Consciente	26,31
Espaço Dona Nena	389,97
Estacionamento e Guaritas	44.984,83
Gráfica Gutemberg	517,39

Edificações	Área Construída (m ²)
Incubadora	200,42
Instalações Esportivas	8.350,22
ITP – Instituto de Tecnologia e Pesquisa	2.014,67
Minishoping	4.080,42
NUESC - Núcleo de Estudos em Sistemas Coloidais	927,40
Reitoria	5.409,42
Salão de Ginástica	251,76
Shopping Grátis UNIT	96,86
Usina Geradora	265,58
Total de área construída	120.130,64

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

As demais Unidades, em dimensões variadas, seguem a estrutura física composta basicamente por: Salas de aulas distribuídas em blocos didáticos, contendo ainda biblioteca, laboratórios, mini shopping, praças de alimentação, dentre outros espaços específicos, de acordo com os cursos ali instalados. Destaca-se no Campus Centro a Clínica Odontológica com uma área construída de 2.065,75m², espaço importante na oferta de serviços comunitários e qualificação dos estudantes do curso de Odontologia. O quadro a seguir apresenta a estrutura física dos demais prédios que fazem parte da Universidade Tiradentes:

Quadro 11 - Quadro Geral de Edificações das demais Unidades que compõe a Universidade Tiradentes

Edificações	Área Construída (m ²)
Unidade Centro:	
Biblioteca	545,20
Blocos A, B, C, D	7.546,02
Blocos E, F	4.589,32
Clínica Odontológica	2.065,75
Unidade Estância:	
Biblioteca	519,57
Bloco A	882,56
Bloco B	908,53

Edificações	Área Construída (m ²)
Bloco C	903,76
Bloco D	907,57
Mini shopping	896,73
Centro Gastronômico	421,73
Unidade Itabaiana:	
Mini shopping	643,64
Bloco A	1.504,55
Bloco B	738,24
Unidade Propriá:	
Blocos A, B	1.748,85
Bloco C	1.002,36
Bloco D, E	906,64

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

12.2 Instalações Administrativas

As instalações administrativas estão bem estruturadas, dotadas de isolamento acústico, iluminação, climatização, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade necessárias para o exercício das atividades planejadas. As edificações da Universidade Tiradentes oferecem instalações compatíveis com a sua estrutura organizacional e com as condições necessárias ao desenvolvimento das funções administrativas dos seus diversos cursos, considerando atendimento necessário a toda comunidade acadêmica das suas Unidades, conforme demonstrado no quadro abaixo.

Quadro 12 - Quadro Geral das Instalações Administrativas

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos/pessoas	Área Construída (m ²)
Aracaju Farolândia			
Reitoria (*) Compreende as áreas administrativas que dão suporte ao funcionamento dos Cursos e demais áreas existentes no campus	136 espaços	-	5.409,42

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos/pessoas	Área Construída (m ²)
Bloco A – Sala dos Coordenadores de Cursos	1	30	92,19
- Sala da Coordenação Unit Idiomas	1	6	30,98
- Sala de Coord. de Laboratório de Informática	1	-	63,00
- Depósitos	2	-	57,90
Bloco B - Sala de Controle	1	-	14,41
- Sala de Mecanografia	1	-	53,13
- Depósitos	6	-	56,92
Bloco C – Sala dos Coordenadores de Cursos	1	-	62,64
- Sala Coordenação Bloco C	1	36	148,90
Bloco D – Sala da Coordenação	2	95	189,58
- Sala das Coordenações de Cursos	1	10	90,67
- Sala Copiadora (Xerox)	1	-	30,72
Bloco E - Sala da Coordenação	1	10	41,04
- Sala da Direção da Área de Saúde	1	-	38,80
- Sala de Coordenação de Laboratórios	1	-	28,10
- Sala de Coordenação de Medicina	1	-	42,88
- Sala do Coordenador	1	-	10,34
- Sala do Coordenador de Medicina	1	-	11,37
- Sala de Reunião	1	-	7,56
Bloco F – Sala Diretoria de Pesquisa e Extensão	1	-	43,37
- Sala Coordenação de Pesquisa	1	-	10,13
- Sala Coordenação <i>Stricto Sensu</i>	1	-	31,83
- Sala Gerência da Pós-Graduação/ adm.	1	-	220,40
- Sala de Apoio	1	-	5,30
- Sala da Coordenação	1	-	51,75
- Sala Relações Institucionais	1	20	80,98
- Sala Núcleo de Pós-Graduação em Direito	1	-	44,53
- Sala de Processamento	1	-	12,77
- Editora Unit	1	-	52,00
- Sala do Administrativo-	1	-	17,75
Bloco G – Sala Coordenação	1	30	122,32
- Sala dos Coordenadores de Cursos	1	20	73,00
- Sala Técnica	4	-	13,04
- Sala Arquivo	1	-	15,48
- Depósito	2	-	68,42
Aracaju Centro			
Blocos A, B, C, D			
- Almoarifado	5	-	161,11
- Departamento de Assuntos Acadêmicos (DAA)	1	20	71,04
- Depósitos	8	-	90,38
- Departamento de Tec. da Informação (DTI)	1	-	31,94
- Salas das Coordenações dos Cursos	1	-	111,91
- Sala Mecanografia	1	-	23,98
- Sala Medicina do Trabalho	1	-	29,16
- Sala da Direção	1	-	30,22
- Sala da Tesouraria	1	-	13,95
- Sala de Manutenção	1	-	10,33
- Sala de Controle de Áudio e Video		-	28,88
Blocos E, F			
- Coordenação (EaD)	1	6	33,00

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos/pessoas	Área Construída (m ²)
- Depósitos	11	-	165,05
- Sala de Segurança	1	-	12,00
- Sala Gestor	1	-	13,79
- Sala do Tutor	1	-	12,27
Estância			
Bloco A			
- Sala da Coordenação	1	13	62,45
- Sala da Direção do EaD	1	-	58,58
- Depósitos	4	-	11,26
Bloco C			
- Setor de Segurança	1	-	3,24
Itabaiana			
Bloco A			
- Sala da Coordenação	1	-	34,20
- Depósitos	6	-	47,48
- Sala da Direção	1	-	12,05
- Sala da Coordenação EaD	1	-	8,45
Propriá			
Blocos A, B			
- Arquivo	2	-	7,82
- Sala Coordenação	1	-	24,68
- DAA/Tesouraria	1	12	36,36
- Depósitos	1	-	60,78
- Sala Direção	1	-	12,46
- Sala de Reunião	1	-	8,45
- Sala de Xerox	-	-	14,78
Blocos D, E			
- Coordenação EaD	1	11	28,28

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

12.2.1 Auditórios

Na Universidade Tiradentes existem 09 auditórios e 02 mini auditórios espalhados em suas Unidades Acadêmicas. Esses ambientes apresentam excelentes condições de iluminação natural e artificial, climatizados, com recursos audiovisuais adequados para as atividades desenvolvidas nas unidades. A manutenção dos ambientes é feita de forma sistemática, proporcionando aos seus usuários conforto e bem-estar.

Quadro 13 - Quadro Geral dos Auditórios

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos/pessoas	Área Construída (m ²)
---------	------------	------------------------------	-----------------------------------

Aracaju Farolândia			
Reitoria	1	126	181,23
Bloco C – Auditório	1	150	128,58
Bloco D – Auditório	2	560	503,79
Bloco F – Auditório	1	44	89,60
Bloco G – Auditório	2	400	628,14
Aracaju Centro			
Blocos E, F - Auditório	1	112	168,01
Estância			
Biblioteca - Mini auditório	1	162	164,60
Itabaiana			
Bloco B - Mini auditório	1	100	121,10
Propriá			
Blocos D, E - Auditório	1	106	297,68
Total	11	1.760	2.282,73

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

12.3 Instalações para Docentes

As instalações disponibilizam as condições necessárias ao desenvolvimento das funções administrativas do Curso bem como ao atendimento aos alunos e professores. As dependências são arejadas e apresentam ótima iluminação natural e artificial com excelente sistema de ar refrigerado.

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos/pessoas	Área Construída (m²)
Aracaju Farolândia			
Bloco A – Sala dos Professores	1	-	63,00
- Sala do NDE	1	-	25,66
- Espaço Professor Tempo Integral	1	-	41,69
Bloco B - Espaço Professor Tempo Integral	1	10	43,04
- Sala do NUP – Núc. de Proj. – Arq. e Urb.	1	10	61,83

Bloco C – Sala dos Professores	1	-	62,26
- Espaço Professor Tempo Integral	1	-	62,22
Bloco D – Sala dos Professores	1	-	62,17
- Sala do NDE	2	-	88,33
- Espaço Professor Tempo Integral	1	20	63,35
- Sala dos Professores PPGD	1	-	42,21
Bloco E – Sala dos Professores	1	-	58,89
- Sala do NDE	3	-	58,80
Bloco F – Sala dos Professores	1	-	38,91
- Sala de Programa de Pós Graduação em Educação - Docente	1	-	75,60
Bloco G – Sala dos Professores	1	-	37,81
Aracaju Centro			
Blocos A, B, C, D			
- Sala dos Professores	1	-	71,16
- Espaço Professor Tempo Integral	1	-	23,23
- Sala do NDE	1	4	23,99
Estância			
Bloco A – Sala dos Professores	1	-	44,84
- Sala do NDE	1	-	16,32
Bloco C			
- Espaço do Professor - Tempo Integral	1	-	31,00
Itabaiana			
Bloco A - Sala dos Professores	1	-	46,78
- CAEPSS - Centro de Atendimento ao Estudante em Pesquisa em Serviço Social - Atendimento	1	5	34,28
Propriá			
Blocos A, B			
- Sala dos Professores	1	-	61,36
Total	11	1.760	2.282,73

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017).

12.4 Espaços de convivência, lazer e alimentação

Um espaço de convivência tem várias finalidades. Uma delas é unir pessoas, visto que se torna um lugar agradável no qual as pessoas se encontram para estudar, ler, comer, conversar, descansar. A concepção da área de convivência para a Universidade Tiradentes surgiu de forma planejada para ser um espaço transdisciplinar, podendo ser usado para várias

atividades, transmitindo para a comunidade acadêmica o despertar pelo conhecimento, dando novas possibilidades de realizar suas atividades.

Na Unidade de Aracaju da Farolândia – Sede, o mini-shopping é uma das áreas de convivência mais procurada pela comunidade acadêmica. Ele ocupa uma área de 3.931,07 m², e em suas instalações estão disponíveis serviços gráficos, lojas de alimentação, instituição financeira, banheiros e lojas diversas.



Figura 33 - Imagens do Mini shopping da Universidade Tiradentes (Sede)

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

Na Unidade do Centro da Universidade Tiradentes, devido a características peculiares a sua arquitetura, as áreas de convivências são espalhadas em suas dependências. Para os Blocos A, B, C e D, existe um pátio coberto com uma área de 329,53 m² (imagem abaixo, à esquerda) e nos Blocos E e F uma área de alimentação de 55,80m² (imagem abaixo à direita), estruturada com cantinas, banheiros, mobiliário, cobertura para comodidade da comunidade acadêmica que por ali circula.

Na Unidade de Estância, o mini shopping conta com uma área de 896,73 m².



Figura 34 - Imagem do mini shopping da Unidade Acadêmica de Estância
Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

Em Itabaiana, o mini shopping conta com uma área de 643,64 m².



Figura 35 - Imagens do mini shopping da Unidade Acadêmica de Itabaiana
Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

Na Unidade de Propriá, uma praça de alimentação coberta, com 168,87 m², utilizada pela comunidade acadêmica.



Figura 36 - Imagens do mini shopping da Unidade Acadêmica de Propriá
Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

12.5 Salas de Aulas, Laboratórios e Espaços de Aprendizagem

As salas de aula da Universidade Tiradentes, são distribuídas em Blocos Didáticos. O espaço físico é adequado ao tamanho das turmas teóricas, com iluminação, com sistema de ar condicionado, computador ligado à internet banda larga e projetor de multimídia. No espaço das salas de aula é possível também aos alunos e professores acessarem a internet por meio da rede de *wi-fi*.

As salas de aulas estão distribuídas conforme quadro abaixo.

Quadro 14 - Quadro Geral de Salas de Aulas

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos	Área Construída (m ²)
Aracaju Farolândia			
Bloco A	31	1.488	1.910,65
Bloco B	50	2.334	3.066,80
Bloco C	38	1.824	2.380,00
Bloco D	55	2.628	3.462,46
Bloco E	01	36	56,08
Bloco F	21	735	1.798,10
Bloco G	08	540	584,00
Aracaju Centro			
Blocos A, B, C, D	11	550	645,73
Blocos E, F	19	950	1.038,42
Estância			
Bloco A	3	150	189,00
Bloco B	9	450	567,00
Bloco C	9	450	567,00
Bloco D	2	100	126,00
Itabaiana			
Bloco A	13	735	842,81
Bloco B	7	280	302,29
Propriá			
Blocos A, B	7	420	435,32
Bloco C	9	540	620,01

Blocos D, E	5	300	299,00
Total	288	14.040	18.371,32

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

Além das salas de aulas tradicionais, outros espaços são estruturados para a prática didático-pedagógica dos nossos docentes. São eles:

Quadro 15 - Quadro Geral de Espaços Didáticos-pedagógicos

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos	Área Construída (m ²)
Aracaju Farolândia			
Bloco A - Sala de Vídeo	1	48	63,00
- Sala Unit On Line	1	24	63,00
- Sala Unit Idiomas	9	180	278,82
- Sala Unit Carreiras	1	10	63,00
Bloco B - Sala de Material de Construção	1	42	63,00
- Sala de Prancheta (Desenho Técnico)	1	20	63,00
- Sala do NUP - Núcleo de Projetos – Arq. e Urb.	1	10	46,40
Bloco C - Sala de Dinâmica de Grupo	1	30	62,70
- Sala de Estética Corporal e Facial	1	35	119,57
- Sala de Vídeo	2	96	125,88
- Sala GEE	1	48	63,64
- Sala PAIMI (Programa de Assistência Integral a Melhor Idade)	1	25	59,72
Bloco D - Sala de Aula PAPGP	1	60	63,35
- Sala de Aula PPGD	3	129	157,78
- Sala de Estudos PPGD	1	30	31,15
- Sala Projeto Reformatório Extensão	1	48	63,35
- Sala de Treinamento	1	48	63,91
Bloco E - Centro Cirúrgico	1	30	38,75
- Centro Est. e Pesq. em Anat. e Antropologia Forense	1	10	27,93
- Clínica Médica Geriátrica	1	8	11,49
- Consultório	1	8	16,45
- Herbário	1	4	17,31
- Sala de Obstetrícia	1	8	39,49
- Sala da Saúde da Mulher (Consultório)	1	8	11,05
- Sala de Anatomia	4	120	316,44
- Sala de Antropometria	1	8	11,35
- Sala de Apoio Anatomia	1	10	47,98
- Sala de Apoio Bromatologia	1	4	19,73
- Sala de Apoio da Patologia	1	5	46,03
- Sala de Apoio Química	1	30	38,57
- Sala de Biofísica e Bioquímica	1	30	79,30
- Sala de Botânica	1	30	79,68
- Sala de Bromatologia	1	30	79,78
- Sala de Cardiologia	1	8	11,48
- Sala de Coleções Herbário	1	4	28,72
- Sala de Coleções Zoológicas	1	12	31,28
- Sala de Esterilização	1	20	19,92
- Sala de Estudos	1	42	52,69
- Sala de Farmacologia/ Fisiologia	1	30	79,66
- Sala de Fones	3	27	48,21
- Sala de Habilidade Cirúrgica	2	60	118,06

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos	Área Construída (m ²)
- Sala de Habilidades Médicas	3	24	79,15
- Sala de Habilidades de Enfermagem I	1	30	46,20
- Sala de Habilidades de Enfermagem II	1	30	77,99
- Sala de Habilidades de Enfermagem III	1	30	79,69
- Sala de Infectologia	1	20	32,65
- Sala de Lavagem	1	3	32,14
- Sala de Observação	1	3	10,08
- Sala de Pediatria	1	8	11,23
- Sala de Pneumologia	1	8	11,18
- Sala de Procedimentos Geral	1	8	11,57
- Sala de Psiquiatria	1	8	11,18
- Sala de Química	1	30	128,04
- Sala de Química	1	60	87,97
- Sala de Tecnologia Farmacêutica	1	30	61,65
- Sala de Trauma	1	8	11,30
- Sala de Tutoria	6	60	154,32
- Sala Morfofuncional I	1	30	88,38
- Sala Morfofuncional II	1	30	79,68
Bloco F - Sala de Observatório de Educação - COPES/ PPE/ DPE	1	30	37,85
- CMIRA/Sírio Libanês	1	98	162,05
- Núcleo de Pós Graduação em Educação	1	-	52,45
- Sala Tutoria	6	60	156,45
- Salas de Estudo Individual	7	51	169,72
Bloco G - Sala de Confiabilidade	1	30	73,00
- Sala de Desenho	6	204	452,50
- Sala de Desenho Ampliado/ Prancheta	1	30	87,50
- Sala de Desenho e Prancheta	2	42	186,82
- Sala de Desenho Livre	1	35	73,00
- Sala de Desenho Técnico	1	30	73,00
- Sala de Desenho Técnico Prancheta	1	30	73,00
- Sala de Multiuso	3	120	219,00
- Ateliê	7	300	525,50
Aracaju Centro			
Blocos A, B, C, D			
- Sala de Orientação	1	10	49,74
- Sala de Vídeo	3	60	174,24
- Sala Unit Idiomas	1	25	28,85
Blocos E, F			
- Clínica V (Odontologia)	1	30	81,37
- Sala de Tutoria (EAD)	7	350	417,07
- Salas de Práticas	1	5	20,80
Estância			
Bloco B –			
- Sala de Audiência	1	50	63,00
- Sala de Tutoria EAD	2	100	126,00
Bloco D			
- Sala de Emergência e Enfermagem Cirúrgica	1	10	23,32
Itabaiana			
Bloco A	1	35	34,64

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos	Área Construída (m ²)
- Sala Unit Idiomas			
Bloco B			
- Sala de Tutoria (EAD)	2	92	80,67
Total	143	3.676	7.178,59

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

12.6 Laboratórios para Ensino e Pesquisa

Os laboratórios da Universidade Tiradentes são voltados prioritariamente ao atendimento das atividades educacionais de graduação e pesquisa. Todos são bem equipados para realização de aulas práticas, exercícios de simulação, jogos, trabalhos em grupo e em outras aplicações, oferecendo aos nossos docentes e discentes, estrutura adequada para o aprendizado. A seguir, segue a distribuição dos mesmos por Unidade:

Quadro 16 - Quadro Geral de Laboratórios para Ensino e Pesquisa

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos	Área Construída (m ²)
Aracaju Farolândia			
Bloco A - Laboratório de Informática	17	276	1.071,00
Bloco B - Laboratório de Conforto Ambiental	1	55	63,00
- Laboratório de Matemática	1	28	63,00
- Laboratório de Material de Decoração	1	30	63,00
Bloco C - LABIMH/ Laboratório de Aptidão Física	1	25	96,67
- Laboratório de Avaliação Nutricional	1	25	31,03
- Laboratório de Fisioterapia	1	30	62,83
- Laboratório de Podologia	1	30	74,74
- Laboratório de Práticas Demonstrativas	1	43	62,00
- Laboratório de Radiologia	1	25	62,49
- Laboratório Visual e Visagismo	1	25	52,20
Bloco D - Laboratório de Avaliação Psicológica	1	84	88,00
- Laboratório de Criatividade	1	52	88,00
- Laboratório de Práticas Jurídicas I	1	80	88,0
- Laboratório de Práticas Jurídicas II	1	150	190,91
- Laboratório de Redação	1	30	63,35
Bloco E - Laboratório de Biologia	1	30	79,13
- Laboratório de Enfermagem	1	25	14,58
- Laboratório de Histologia	1	30	79,74
- Laboratório de Microbiologia	1	30	79,75
- Laboratório de Parasitologia	1	30	77,88

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos	Área Construída (m ²)
- Laboratório de Patologia	1	30	71,55
- Laboratório de Zoologia	1	30	79,24
Bloco F - Laboratório de Informática - PPGS/ PDE	1	30	81,12
- Lab. de Planej. e Prod. da Saúde (LPPS) - ITP/ PSA/ DPE/ UNIT	1	8	50,36
Bloco G - Laboratório de Artes Plásticas	1	30	73,00
- Lab. de Automação/Robótica e Acionamentos	1	40	133,25
- Laboratório de Eletrônica e Eletrotécnica	1	30	73,00
- Laboratório de Engenharia do Produto	1	25	103,29
- Laboratório de Engenharia Elétrica	1	26	133,25
- Laboratório de Estrutura e Modelagem	1	60	103,29
- Laboratório de Físico Química e Química Analítica	1	30	73,00
- Laboratório de FT e Hidráulica	1	56	73,00
- Laboratório de Geologia e Expositivo de Petróleo	1	42	87,50
- Laboratório de Geoprocessamento e Topografia	1	32	109,50
- Laboratório de Higiene e Segurança do Trabalho	1	29	73,00
- Lab. de Material de Decoração e Construção	1	60	109,50
- Laboratório de Modelagem Tridimensional e Plana	1	32	103,29
- Laboratório de Práticas de Engenharia	2	144	294,18
- Lab. de Processamento e Refino de Petróleo	1	28	73,00
- Laboratório de Química Orgânica	1	30	73,00
- Lab. de Tratamento de Água e Microbiologia	2	30	146,00
- Laboratório Física Elétrica	2	82	292,00
- Laboratório Física/ Mecânica	2	88	292,00
- Laboratório Mecatrônica/ Microcontroladores	1	30	73,00
Aracaju Centro			
Blocos A, B, C, D			
- LABHIS – Lab. de Estudos e Pesq. de História	1	-	76,14
- Laboratório de Imagens	1	64	56,11
- Laboratório de Informática	6	250	401,72
- Laboratório de Informática - EAD	1	20	55,78
- Laboratório de Línguas do Curso de Letras	1	25	56,20
- LABRINE - Laboratório de Pedagogia	1	18	44,27
- LPPEN - Laboratório de Práticas de Ensino	1	25	59,90
Blocos E, F			
- Laboratório Multidisciplinar	1	30	81,37
- Laboratório de Raio X	3	6	25,75
Estância			
Bloco A			
- Laboratório de Informática (EAD)	1	30	63,00
- Laboratório de Informática (UNIT ONLINE)	1	30	63,00
Bloco D			
- Laboratório de Anatomia	1	30	63,00
- Laboratório de Biologia	1	30	63,00
- Laboratório de Bioquímica	1	30	63,00
- Laboratório de Microbiologia	1	30	63,00
- Lab. Ginecologia e Obstetrícia	1	10	31,15
- Lab. Habilidades Técnicas	3	90	189,00
Itabaiana			
Bloco A			

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos	Área Construída (m ²)
- Laboratório de Informática	1	35	34,48
- Laboratório de Informática EAD	1	35	71,38
Bloco B			
- Laboratório de Anatomia	1	30	58,10
- Laboratório de Multidisciplinar	1	30	58,10
- Laboratório de Semiologia	1	30	58,10
- Laboratório de Semiotécnica	1	30	58,10
Propriá			
Bloco C - Laboratório de Informática	1	16	35,21
Blocos D, E			
- Laboratório de Anatomia	1	25	61,60
- Laboratório de Informática (EAD)	1	32	59,35
Total	100	3.129	7.274,43

Fonte: Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

O curso de Nutrição do campus Farolândia conta com laboratórios excelentemente estruturados. Os Laboratórios são dotados de modernos recursos audiovisuais e informatizados com todos os equipamentos necessários para as práticas previstas nas disciplinas do curso.

12.6.1 Laboratório didático de formação básica

No curso de Nutrição os laboratórios de formação básica como Biologia Celular, Química Geral e Orgânica, Anatomia Humana, Bioquímica, Fisiologia Humana, Parasitologia, Embriologia e Histologia, Genética e Biologia Molecular utilizados para atividades didáticas e possuem normas específicas de segurança e funcionamento, além de atenderem de maneira excelente aos aspectos quantidade de equipamentos. A cada semestre, o técnico responsável por cada laboratório deverá emitir, ao Departamento de Infraestrutura e Materiais – DIM, solicitação de aquisição/atualização de novos equipamentos e/ou materiais necessários para o semestre subsequente, ouvindo os coordenadores de cursos e os professores envolvidos nas atividades programadas. As aquisições e atualizações dos equipamentos e materiais utilizados nos laboratórios e espaços especializados ocorrem a partir de justificativas por técnicos de laboratórios, professores e coordenadores de cursos, sempre no semestre que antecede o previsto para a sua utilização. A Universidade Tiradentes mantém equipe própria

para realização de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e materiais de laboratórios e outros espaços especializados, bem como para manutenção predial. Destaca-se que a partir dessas ações preventivas os espaços podem ser utilizados com conforto e segurança, atendendo assim às necessidades de utilização. A cada semestre é avaliado pela gestão às necessidades de implementação no que se refere a aquisição de insumos e ao incremento para atendimento do plano de atividades do curso e das suas respectivas disciplinas. Ressaltamos também que além dos laboratórios específicos existem no curso outros espaços que são utilizados para desenvolvimento de atividades teórico-práticas, a exemplo da biblioteca e dos laboratórios de informática.

LABORATÓRIO	Capacidade	Área Física	Período
Química Geral e Orgânica, Bioquímica -09 E e 19 E	30 alunos	63m ²	1º e 2º
Biologia Celular - 12 E	30 alunos	63m ²	1º
Anatomia Humana - 01 E, 02 E, 03 E	30 alunos	63m ²	2º
Fisiologia Humana - E09	30 alunos	63m ²	2º
Parasitologia - 15 E	30 alunos	63m ²	2º
Embriologia e Histologia - 13 E	30 alunos	63m ²	3º
Genética e Biologia Molecular - 19 E	30 alunos	63m ²	4º

Quadro 16 - Quadro Geral de Laboratórios para formação básica

- **Equipamentos**

Os equipamentos dos laboratórios de ensino para saúde são adequados ao uso quando atendem as especificidades de cada técnica realizada. A cada período é feito um levantamento de patrimônio no sentido de identificar as necessidades de assistência técnica ou reposição dos mesmos.

Relação dos Equipamentos dos Laboratórios de ensino para saúde.

LABORATÓRIOS DA SAÚDE - BLOCO E					
LABORATÓRIO 09 E – Química Geral e Orgânica					
Área de Conhecimento	Área Física (m ²)	Capacidade de Atendimento	Turno de Funcionamento		
			M	T	N
Ciências Biológicas e da Saúde	63	30 alunos	X	X	X
MÓVEL / EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO					
QUANT.	DESCRIÇÃO				
02	Ar condicionado				
01	Geladeira Consul				
01	Estufa bacteriológica				
01	Estufa de Secagem				
01	Mulfla				
01	Espectrofotômetro Femto – 432				
01	Espectrofotômetro de chama				
07	Manta aquecedora				
01	Placa com aquecimento e agitação				
02	Agitador magnético				
02	Agitador magnético com temperatura				
02	Banho – Maria Fisatom				
01	Banho – maria Quimis				
04	Chapa aquecedora				
01	Balança analítica				
02	Rota Evaporador				
01	Banho – maria do Rota do evaporador				
02	Bomba Á vácuo				
05	Elevador tipo macaco				
06	Manta aquecedora (<i>Com defeito</i>)				
02	Placa aquecedora (<i>Com defeito</i>)				
02	Phmetro (<i>Com defeito</i>)				
01	Mesa tipo Birô				
01	Cadeira de plástico preta				
01	Escaninho				
01	Quadro branco				
55	Bancos de madeira com assento acolchoados				
05	Dessecador				
38	Garras para bureta				
03	Capela de exaustão				
01	Chuveiro com lava-olhos				
04	Agitador magnético com aquecimento				
04	Agitador magnético com aquecimento – Global Trade Technology				

02	Phmetro – Ion PHS-3E
01	Liquidificador – Osterizer
01	Vortex – mixer)

LABORATÓRIOS DA SAÚDE - BLOCO E					
LABORATÓRIO 12 E – Biologia Celular					
Área de Conhecimento	Área Física (m ²)	Capacidade de Atendimento	Turno de Funcionamento		
			M	T	N
Ciências Biológicas e da Saúde	63	30 alunos	X	X	X
MÓVEL / EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO					
QUANT.	DESCRIÇÃO				
43	Bancos				
1	Microscópio da Câmera 220V				
10	microscópio 220 V				
8	Microscópios 220V				
38	Microscópios 220V				
1	Cadeira				
1	câmera 220V				
1	Armário da pia				
1	Armário				
4	Bancadas/Armários				
1	Armário p/microscópio				
1	Tv				
1	Balança 220V				
1	Contador de Colônia 220V				
1	Geladeira 220V				
2	Banho-Maria 220V				
1	Quadro Branco				
1	Ar-condicionado				
1	Estabilizador 110V				
1	Placa Aquecedora				
1	Barrilhete para água destilada				
1	Armário para os Alunos				
1	Birô				
1	Lixeira				

LABORATÓRIOS DA SAÚDE - BLOCO E					
LABORATÓRIO 09 E – Fisiologia Humana					
Área de Conhecimento	Área Física (m²)	Capacidade de Atendimento	Turno de Funcionamento		
			M	T	N
Ciências Biológicas e da Saúde	63	30 alunos	X	X	X
MÓVEL / EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO					
QUANT.	DESCRIÇÃO				
02	Ar condicionado				
01	Geladeira Consul				
01	Estufa bacteriológica				
01	Estufa de Secagem				
01	Mulfla				
01	Espectrofotômetro Femto – 432				
01	Espectrofotômetro de chama				
07	Manta aquecedora				
01	Placa com aquecimento e agitação				
02	Agitador magnético				
02	Agitador magnético com temperatura				
02	Banho – Maria Fisatom				
01	Banho – maria Quimis				
04	Chapa aquecedora				
01	Balança analítica				
02	Rota Evaporador				
01	Banho – maria do Rota do evaporador				
02	Bomba Á vácuo				
05	Elevador tipo macaco				
06	Manta aquecedora				
02	Placa aquecedora				
02	Phmetro				
01	Mesa tipo Birô				
01	Cadeira de plástico preta				
01	Escaninho				
01	Quadro branco				
55	Bancos de madeira com assento acolchoados				
05	Dessecador				
38	Garras para bureta				
03	Capela de exaustão				
01	Chuveiro com lava-olhos				
04	Agitador magnético com aquecimento				
04	Agitador magnético com aquecimento – Global Trade Technology				

02	Phmetro – Ion PHS-3E
01	Liquidificador – Osterizer
01	Vortex – mixer)

LABORATÓRIOS DA SAÚDE - BLOCO E					
LABORATÓRIO 13 E – Embriologia e Histologia					
Área de Conhecimento	Área Física (m ²)	Capacidade de Atendimento	Turno de Funcionamento		
			M	T	N
Ciências Biológicas e da Saúde	63	30 alunos	X	X	X
MÓVEL / EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO					
QUANT.	DESCRIÇÃO				
41	Bancos				
1	Microscópio da Câmera 110V				
9	microscópio 110V				
2	Microscópio				
30	Microscópios 110V				
1	Cadeira de coleta				
1	Cadeira				
1	câmera 110V				
1	Armário da pia				
1	Bancada/Armário				
4	Ilhas				
1	Armário p/microscópio				
1	Tv 110V				
1	Quadro Branco				
1	Ar-condicionado				
2	Estabilizador 110V				
2	Banho-Maria 110V				
1	Barrilhete para água destilada				
6	Suporte de VHS				
1	Armário para os Alunos				
1	Birô				
1	Centrífuga				
1	Aparelho de hematologia 110V				
1	Lixeiras				
2	Centrífuga capilar 110V				
1	Espctofotômetro 110/220V				
1	Mesa de apoio para coleta				
1	Braço para coleta				
1	Secador				

1	Venoscópio
34	Contadores de células sanguíneas

LABORATÓRIOS DA SAÚDE - BLOCO E					
LABORATÓRIO 15 E – Parasitologia					
Área de Conhecimento	Área Física (m ²)	Capacidade de Atendimento	Turno de Funcionamento		
			M	T	N
Ciências Biológicas e da Saúde	63	30 alunos	X	X	X
MÓVEL / EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO					
QUANT.	DESCRIÇÃO				
42	Bancos				
1	Microscópio da Câmera 110V				
1	microscópio 110V				
3	Microscópio				
1	Microscópio				
40	Microscópios 110V				
1	Cadeira de coleta				
1	câmera 110V				
2	Armário da pia				
1	Armário dos alunos				
4	Bancadas				
1	Armário p/microscópio				
1	Tv 110V				
1	Capela 220V				
1	Mesa de apoio de coleta				
1	Cadeira				
2	Micrótomos com defeito 110V				
1	Quadro Branco				
1	Ar-condicionado				
1	Estabilizador 110V				
1	dispensador de parafina 110V				
1	Barrilhete para água destilada				
1	Armário				
1	Birô				
1	Banho histológica 110V				
2	Lixeira				
42	Bancos				
1	Microscópio da Câmera 110V				
1	microscópio 110V				

3	Microscópio
1	Microscópio
40	Microscópios 110V
1	Cadeira de coleta
1	câmera 110V
2	Armário da pia
1	Armário dos alunos

LABORATÓRIOS DA SAÚDE - BLOCO E					
LABORATÓRIO 01,02,03 E – Anatomia Humana					
Área de Conhecimento	Área Física (m ²)	Capacidade de Atendimento	Turno de Funcionamento		
			M	T	N
Ciências Biológicas e da Saúde	63	30 alunos	X	X	X
MÓVEL / EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA USO ACADÊMICO					
QUANT.	DESCRIÇÃO				
66	Bancos de ferro com assento de madeiras				
07	Macas p/ necropsia e aulas práticas de inox				
01	Cadeira do professor				
01	Birô de madeira				
01	Quadro branco (lousa)				
01	Armário com pia de				
01	Bancada de mármore				
04	Vitrines com cadeado				
01	Televisão				
01	Ar condicionado				
12	Quadros anatômicos emoldurados				
02	Lixeiras de plástico com pedal				
03	Crânios coloridos clássico				
09	Crânio com músculo de mastigação clássico.				
02	Crânios transparente-ósseo				
03	Esqueletos clássico com suporte				
05	Bubas				
03	Pernas de músculo com suporte				
09	09 crânio artificiais				
03	Crânios artificiais aberto				
01	Câmera filmadora de ambiente				
02	Maquete de coração grande				
04	Maquete de coração médio				
02	Maquete de coração grande				
04	Maquete de coração médio				

09	Maquete de rins
13	Maquete de músculo da face
03	Maquete do pulmão
04	Maquete m face
05	05 maquete da traqueia
02	Maquete de nariz
04)Maquete de pâncreas
14	14 ligamentos do cotovelo
06	Ligamento da parte inferior
04	Maquete de pé
07	Maquete de mão
05	Pelve masculina
02	Pelve feminino
04	Maquete de quadril
13	Aquários de vidro com peças naturais
14	Maquetes de encéfalos com base
02	Maquetes de medula
03	Ventrículos siliconado
01	Ventrículo sintético
03	Maquete de cabeça com encéfalo
01	Maquete de vértebras com base sintética
07	Olhos com base
01	Maquete dos vasos sanguíneos
08	Ouvidos
01	Língua
01	Maquete ossos do ouvidos
05	Dentes
01	Maquetes Face dos Olhos
03	Maquetes face dos músculo
01	Maquete nasogastrico
01	Medula artificial com suporte

12.6.2 Laboratórios de ensino para saúde

Os laboratórios de ensino disponibilizados pela Universidade Tiradentes do Curso de Nutrição atendem de maneira excelente aos requisitos pedagógicos delineados pela proposta do seu Projeto Pedagógico com laboratórios específicos e multidisciplinares e uma excelente estrutura física, com equipamentos e materiais de consumo que atendem as demandas necessárias para proporcionar ao aluno um ambiente de estudo prático previsto no processo. Dentre esses laboratórios a Unit oferece Anatomia Humana, Fisiologia Humana, Embriologia e Histologia, Biologia Celular, Química Geral e Orgânica, Bioquímica, Bioquímica da Nutrição,

Bromatologia, Higiene e Microbiologia dos alimentos, Parasitologia, Técnica e Dietética, Avaliação Nutricional. Estes laboratórios foram projetados e adequados de modo compatível com a formação dos estudantes levando-se em conta a relação aluno/equipamento ou material área. Localizam-se no bloco C e E com utilização e funcionamento das 07h às 12h e das 13h às 22h de 2ª a 6ª feira, e das 08h às 13h aos sábados. Em regra, os laboratórios possuem área modular de 63 m² com capacidade para 30 alunos, climatizado e dispõe de Datashow, microscópios binoculares, modelos anatômicos, peças cadavéricas, reagentes químicos, soluções químicas, lâminas histopatológicas, dentre outros materiais.

12.6.3 Laboratórios Específicos

Os laboratórios utilizados pelo curso de Nutrição Bacharelado estão disponíveis para as disciplinas do curso que envolvem atividades práticas, de acordo com a programação realizada pelo professor. Todos os laboratórios estão equipados adequadamente no que diz respeito ao quantitativo de equipamentos e encontram-se adequados às exigências de proporcionalidade em se tratando de espaços físicos. Trabalha com uma dinâmica metodológica em grupo, com isolamento de ruídos externos, boa audição interna, luminosidade artificial, climatizado com aparelhos de ar condicionado, mobiliados atendendo às especificidades e segurança ao número de alunos atendidos.

Todos os laboratórios possuem instrumentação moderna, apta a atender os créditos práticos previstos em sua matriz curricular.

Toda a estrutura laboratorial atende de maneira excelente aos critérios de limpeza e manutenção a fim de superar as expectativas de alunos e professores. O sistema de energia, água e esgoto estão de acordo com as normas de segurança.

12.6.3.1 Laboratório de Técnica e Dietética

Dentro de uma perspectiva multidisciplinar e interdisciplinar, em conformidade com o PPI e com as DCNs os laboratórios didáticos especializados do curso de Nutrição da Unit são ferramentas viabilizadoras da vivência profissional desenvolvendo a relação teoria/prática e o pensamento crítico/reflexivo vivenciado através das relações interpessoais, profissionais,

acadêmicas e sociais das ações realizadas, capacitando assim os alunos a atuarem de maneira plena nas atividades acadêmicas, de extensão e habilidades profissionais. Nesse contexto, diversas disciplinas desde o início do curso utilizam tais estruturas para o desenvolvimento dos conteúdos programáticos e prestação de serviços a exemplo do Laboratório de Técnica e Dietética. Tomando como base as Diretrizes curriculares nacional do curso de Nutrição, as práticas aqui realizadas estão relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica, dietética e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Os conteúdos devem contemplar abordagem da considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população bem como a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos. A área do laboratório de Técnica e Dietética consta de: área de cozinha; área de armazenamento (secos e refrigerados, utensílios); estações de gás e de lixo; produção, aprendizagem e hall.

O Curso de Nutrição possui estrutura própria para suas aulas práticas no Centro gastronômico e é composto por:

- Espaço gourmet;
- Cozinha escola;
- Vestiários e banheiros femininos, masculinos e de professores;
- Área de assepsia;
- Almojarifado;
- Depósitos de material de limpeza;
- Áreas de lavagem de alimentos;
- Preparo de vegetais;
- Pré-preparo;
- Área de armazenagem de utensílios;
- Área de armazenagem de alimentos;
- Áreas de circulação;
- Estações de gás e de lixo;
- Hall de recebimento de alimentos;
- Área de apoio para funcionários.

MATERIAL DO LABORATÓRIO

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Abridor de lata e garrafa de alumínio	4
Assadeira ret. De alumínio peq 30:20cm	6
Assadeira ret.de teflon md 34:29	6
Assadeira retangular de alumínio gd 42:29cm	6
Assadeira retangular de alumínio md 34:24cm	6
Bacia de plástico (2,5lt)	6
Bacia de plástico (5 lt)	6
Balde de plástico pq 08 lt simples linha doméstica	3
Bandeja de aço inox 40:28cm	4
Bandeja de plástico branca ret. 30:22cm	6
Boleador inox	3
Colher arroz lion	4
Colher de arroz plástico duro 30cm	6
Colher de café – aço inox	12
Colher de chá – aço inox	12
Colher de sobremesa- aço inox	12
Colher de sopa – aço inox	12
Combuca	20
Concha de aço inox md 28 cm	4
Concha de plástico duro 30 cm	4
Conjunto de medidor 6 peças inox	4
Conjunto de panela c/ 7 pç (tam 16-20)	2
Copo americano de vidro pq	15
Copo graduado de plástico 1000 ml	5

Cuscuzeira (estilo fino)	4
Escorredor de arroz alumínio 26cm	3
Escorredor de macarrão (plástico 24cm.)	3
Escorredor de macarrão alumínio 23cm	3
Escorredor de inox p/ louças	4
Escumadeira de alumínio aço inox 19cm	4
Escumadeira de plástico duro 38cm	4
Espagueteira ant/ad c/ cesto	3
Espátula de aço inox c/ cabo madeira	4
Espátula de borracha peq. (pão duro)	4
Espremedor de alho aço inox linha doméstica	2
Espremedor de batata aço inox linha doméstica	3
Espremedor de frutas profissional 300w	1
Extrator de ar p/ congelamento	1
Faca com serra md linha doméstica	4
Faca de corte p/ carne cabo branco 23cm	5
Faca de corte p/ carne cabo branco 27cm	5
Faca de corte p/ legumes cabo branco 33cm	5
Faca de desossar 6 polegadas	4
Faca de mesa aço inox	5
Faca do chef 8 polegadas	4
Faca elétrica	2
Faca especial p/ alimento congelado	4
Faca para legumes	8
Faca peixeira 6 polegadas	4
Forma p/ pao caseiro teflon	3
Forma p/ pudim banho-maria 22	3

Funil de plástico linha doméstica	4
Garfo de mesa aço inox	5
Garfo de sobremesa aço inox	5
Jarra de vidro 2 lt	4
Jogo de colher graduado aço inox 4 peças	3
Jogo de xícara p/ café	6
Jogo de xícara p/ cha	6
Luva termica	4
Luvras de borracha antiderrapante med.	4
Mamadeira plastica c/bico 125ml	3
Mamadeira plastica c/bico 160ml	3
Mamadeira plastica c/bico 240ml	3
Omeleteira teflon (2:1)	4
Panela aço inox tipo caldeirão n.24	3
Panela de barro 30 l com tampa (escurecida)	3
Panela de pressão gd 7 lt	4
Panela de pressão pq 3 lt	4
Panela p/ coz. Vapor aço inox (2:1)	3
Pano de prato de tecido 100% algodão	10
Pedra p/ afiar faca	2
Pegador de macarrão aço inox	4
Peneira aço inox 07 cm diam.	4
Peneira aço inox 14 cm diam	4
Peneira aço inox 18 cm diam.	4
Pote de vidro c/ tampa 1 lt	5
Pote plastico c/tampa p/ freezer 3 peças	5
Prato bolo treviso 30cm	3

Prato fundo transp. Branco	12
Prato p/ sobremesa branco	12
Prato raso transp. Branco	12
Ralador de aço inox gg	3
Rolo de propileno p/massa 24,5 cm	4
Saca rolha c/cabo plastico	3
Tábua de corte de polietileno amarelo	4
Tábua de corte de polietileno branco	4
Tábua de corte de polietileno verde	4
Tábua de corte de polietileno vermelho	4
Tabua p/ corte de alimentos propileno	4
Tesoura de corte (padrão)	4
Tesoura p/ trincar frango	2
Travessa de vidro (retangular 2,2 l – 34:20)	4
Travessa de vidro (retangular 5,5l – 40:24)	4
Travessa de vidro oval (3l 35cm)	4
Travessa de vidro quadrada (15:15cm)	4
Vasilha de plastico cap.1lt com tampa	10
Vasilha de plastico cap.2lt com tampa	10
Vasilha de plastico cap.5lt com tampa	10

ELETRODOMESTICOS	Quant.
Balança de precisão 1/1grama	4
Batedeira doméstica	4
Depurador de ar p/ fogão 4 bocas 60cm	4
Fogão 6 bocas industrial	4
Forno microondas tamanho grande 38 lt	4

Freezer vertical 1 porta 240 lt	1
Geladeira duplex	1
Liquidificador doméstico 3 veloc.	4
Liquidificador industrial	1
Lixeira de pedal 10 lts (aço inox)	4
Lixeira de pedal 30 lts (aço inox)	1
Multiprocessador de alimentos	1

12.6.3.2 Laboratório de Avaliação Nutricional

Esse laboratório objetiva aos estudantes determinar o diagnóstico do estado nutricional em públicos específicos de acordo com os parâmetros da avaliação nutricional através de Indicadores antropométricos, semiologia nutricional, indicadores clínicos e bioquímicos e dietéticos e avaliação e diagnóstico nutricional.

MATERIAL DO LABORATÓRIO

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Fita métrica	06
Balança pediátrica	01
Balança plataforma (Balmak)	02
Balança Bioimpedância in body	01
Impressora (Samsung)	01
Impressora (Kyocera)	01
Balança digital portátil	03
Estadiômetro fixo	03
Estadiômetro portátil	01
Régua antropométrica	01
paquímetro	01
Adipômetros clínicos CESCORF	12
Adipometro científico LANGE	01

Birôs	02
Mesa redonda com 4 cadeiras	01
poltronas	02
Cadeiras com braço	34
Maca	01
Suporte de soro	01
Biombos	02
Boneco criança	01
Boneco adolescente	01
Lousa	01
Datashow	01

12.6.3.3 Laboratório de Bromatologia

Esse laboratório tem por finalidade que o aluno aplique os principais métodos físico-químicos na análise de alimentos e compreenda os mecanismos das reações das alterações dos nutrientes dos alimentos.

MATERIAL DO LABORATÓRIO

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Ar condicionado	02
Geladeira Consul	01
Estufa bacteriológica	01
Estufa de Secagem	01
Mulfla	01
Espectrofotômetro Femto – 432	01
Espectrofotômetro de chama	01
Manta aquecedora	07
Placa com aquecimento e agitação	01
Agitador magnético	02
Agitador magnético com temperatura	02
Banho – Maria Fisatom	02

Banho – maria Quimis	01
Chapa aquecedora	04
Balança analítica	01
Rota Evaporador	02
Banho – maria do Rota do evaporador	01
Bomba Á vácuo	02
Elevador tipo macaco	05
Manta aquecedora	06
Placa aquecedora	02
Phmetro	02
Mesa tipo Birô	01
Cadeira de plástico preta	01
Escaninho	01
Quadro branco	01
Bancos de madeira com assento acolchoados	55
Dessecador	05
Garras para bureta	38
Capela de exaustão	03
Chuveiro com lava-olhos	01
Agitador magnético com aquecimento	04
Agitador magnético com aquecimento – Global Trade Technology	04
Phmetro – Ion PHS-3E	02
Liquidificador – Osterizer	01
Vortex – mixer	01

12.6.3.4 Bioquímica da Nutrição

As atividades práticas realizadas neste laboratório permitem que o estudante compreenda os processos bioquímicos celulares, proporcionando uma visão geral dos processos metabólicos. Atualizar os conhecimentos sobre as energias associadas às

biomoléculas, assim como a relação entre síntese e degradação. Conhecer o funcionamento das principais vias metabólicas e a ação dos hormônios na regulação dessas vias.

MATERIAL DO LABORATÓRIO

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Mulfla	021
Geladeira Consul	01
Estufa bacteriológica	01
Estufa de Secagem	01
Espectrofotômetro de chama	01
Espectrofotômetro Femto – 432	01
Liquidificador – Osterizer	01
Manta aquecedora	07
Placa com aquecimento e agitação	01
Agitador magnético	02
Agitador magnético com temperatura	02
Banho – Maria Fisatom	02
Banho – maria Quimis	01
Chapa aquecedora	04
Balança analítica	01
Rota Evaporador	02
Banho – maria do Rota do evaporador	01
Bomba Á vácuo	02
Elevador tipo macaco	05
Manta aquecedora	06
Placa aquecedora	02
Phmetro	02
Mesa tipo Birô	01
Cadeira de plástico preta	01
Escaninho	01
Quadro branco	01

Bancos de madeira com assento acolchoados	55
Dessecador	05
Garras para bureta	38
Capela de exaustão	03
Chuveiro com lava-olhos	01
Agitador magnético com aquecimento	04
Agitador magnético com aquecimento – Global Trade Technology	04
Phmetro – Ion PHS-3E	02
Ar condicionado	01
Vortex – mixer	01

12.6.3.5 Higiene e Microbiologia dos Alimentos

Esse laboratório permite ao estudante a compreensão da inter-relação entre higiene e microbiologia de alimentos, nos aspectos referentes à inocuidade de alimentos, conservação de alimentos e boas práticas adotadas na produção de alimentos seguros.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Bancos	42
Microscópio da Câmera 110V	1
microscópio 110V	1
Microscópio	3
Microscópio	1
Microscópios 110V	40
Cadeira de coleta	1
câmera 110V	1
Armário da pia	2
Armário dos alunos	1
Bancadas	4
Armário p/microscópio	1
Tv 110V	1

Capela 220V	1
Mesa de apoio de coleta	1
Cadeira	1
Micrótomos com defeito 110V	2
Quadro Branco	1
Ar-condicionado	1
Estabilizador 110V	1
dispensador de parafina 110V	1
Barrilhete para água destilada	1
Birô	1
Banho histológica 110V	2
Lixeira	1
Bancos	42
Microscópio da Câmera 110V	1
microscópio 110V	1
Microscópio	3
Microscópio	1
Microscópios 110V	2
Cadeira de coleta	1
câmera 110V	1
Armário da pia	2
Armário dos alunos	1

Objetivos:

Esse laboratório apresenta como objetivo geral proporcionar o desenvolvimento das habilidades e competências nas atividades vinculadas à formação acadêmica dos alunos do Curso de Nutrição. Como objetivos específicos teremos de possibilitar: a realização de aulas práticas, a Extensão Universitária, o desenvolvimento de Projetos de Pesquisa, o treinamento de monitores relativos ao Curso.

Todos esses espaços possuem recursos audiovisuais e de multimídia, possibilitam a utilização de equipamentos de informática com acesso à Internet de alta velocidade. Também

é relevante as possibilidades oferecidas em tais espaços por inovações tecnológicas, advindas dos Serviços do Google Apps for Education. Com estes recursos, os professores podem propor aos estudantes uso de metodologias ativas utilizadas no processo ensino aprendizagem, por meio de softwares colaborativos e da versatilidade proporcionada pelo Chromebooks o que torna as práticas mais significativas uma vez que os estudantes passam a ser desafiados a resolverem situações problemas oriundas da sua prática profissional.

A cada semestre é avaliado pela coordenação que faz a gestão as necessidades de implementação no que se refere a aquisição de insumos e ao incremento para atendimento do plano de atividades do curso e das suas respectivas disciplinas. Esses espaços possuem normas de funcionamento e utilização estabelecidas para que os quesitos de segurança sejam atendidos, além desses aspectos possuem técnicos que são os responsáveis pela organização dos espaços e suporte ao desenvolvimento de atividades.

Estruturas Setoriais

Campus Aracaju Centro – está situado na Rua Lagarto, nº 264, Centro, CEP: 49.010-390 telefax: (79) 3218-2100 Aracaju/SE; tem Biblioteca Setorial, que atende ao complexo acadêmico do campus Centro, tem suas instalações em uma área de 1.136,98 m², com os seguintes ambientes: sala de estudo individual, sala de estudo em grupo, sala de Multimeios equipadas com computadores para pesquisa, sala dos professores e setor de Periódicos. E ainda, Teatro Tiradentes, - com área de 630,50 m² e capacidade para 510 pessoas, Auditório Nestor Braz – com área de 126,00 m² e capacidade para 90 pessoas e Auditório Geraldo Chagas - com área 156,05 m² e capacidade para 138 pessoas, além de laboratórios de Informática e laboratórios para os cursos de Licenciaturas em Letras-Português, Letras- Inglês, Pedagogia, História e Geografia (em extinção).

Campus Aracaju Farolândia - localizado à av. Murilo Dantas, 300, Farolândia, CEP: 49.032-490 telefax: (79) 3218-2100 Aracaju – SE e foi implantado em 1994. Esse espaço possui uma infraestrutura que contempla uma academia de ginástica, um mini shopping com restaurantes, lanchonetes, farmácia, livraria e agência bancária. Tem ainda uma Vila Olímpica, com quadras poliesportivas, pista de atletismo, campo de futebol, piscinas; laboratórios de Informática; e um Complexo Laboratorial Interdisciplinar, para as áreas de: Ciências Biológicas, Saúde, Ciências Humanas e Sociais Aplicadas, Ciências Exatas e Tecnológicas. Nesse campus também está localizado o Instituto de Tecnologia e Pesquisa – ITP, integrante do seletor grupo

dos Institutos do Milênio/CNPq, que facilita o desenvolvimento da pesquisa e tecnologia da Instituição. O campus possui complexo de auditórios que atendem aos cursos de graduação e pós-graduação lato e stricto sensu, sendo estes: Auditório Padre Arnóbio - com área de 251,50 m² e capacidade para 250 pessoas, Auditório Padre Melo - com área de 251,50 m² e capacidade para 250 pessoas, Auditório Bloco C - com área de 127,15m² e capacidade para 150 pessoas, Auditório da Reitoria - com área de 159,95m² e capacidade para 180 pessoas, Auditório A do Bloco G - com área de 286,33m² e capacidade para 255 pessoas, Auditório B do Bloco G - com área de 286,33m² e capacidade para 255 pessoas. A Biblioteca Sede, que atende ao complexo acadêmico do campus Farolândia, tem suas instalações em uma área de 7.391,00 m², em três pavimentos, com ambientes de estudo em grupo, estudo individual, um auditório com capacidade para 60 pessoas, pinacoteca, laboratório Multimeios com 55 terminais com computadores conectados à internet, coleção de periódicos, biblioteca inclusiva com equipamentos para ampliação de textos, software de leitura do texto e livros sonoros. A Biblioteca oferece aos professores sala com recursos de filmes, TV e últimos lançamentos dos livros oferecidos pelas editoras.

Campus Estância – está localizado à Travessa Tenente Eloy s/nº, CEP: 49.200 - 000, telefax: (79) 3522-3030 e (79) 3522-1775 em Estância-SE (a 68 km de Aracaju). O referido Campus foi implantado no segundo semestre de 1999 e dispõe de uma sede que privilegia ampla infraestrutura composta por: mini shopping com lojas de conveniência e lanchonetes; auditório com área de 144m² e capacidade para 140 pessoas, biblioteca setorial que atende ao complexo acadêmico do campus Estância. A Biblioteca ocupa uma área de 578,4m², com laboratório de multimeios, sala de estudo em grupo e individual; laboratórios de informática e específicos dos cursos em funcionamento; amplas salas de aula e área de convivência. Neste campus são ofertados os cursos de: Direito, Enfermagem, Administração e Serviço Social.

Campus Itabaiana – localizado à Rua José Paulo Santana, 1.254, bairro Sítio Porto, CEP: 49500-000 telefax: (79) 3431-5050 em Itabaiana - SE (a 57 km de Aracaju), foi implantado em 25 de fevereiro 2002. Tem uma sede constituída por uma ampla infraestrutura composta por: mini shopping com lojas de conveniência e lanchonetes; biblioteca setorial que atende ao complexo acadêmico do campus e tem suas instalações em uma área de 104,50m², com salas de estudo em grupo e individual, laboratório e Multimeios com computadores para pesquisa e acesso às bases de dados. Auditório com área de 80 m² e capacidade para 100 pessoas;

laboratório de informática; amplas salas de aula e área de convivência. Os cursos em funcionamento são: Administração, Direito e Serviço Social.

Campus Propriá – Localizado à Praça Santa Luzia nº 105, Centro, CEP: 49900-000 telefax: (79) 3322-2774 em Propriá - SE, foi implantado no 1º semestre de 2004 e atualmente oferta os cursos de Direito, Serviço Social e Administração. A sua infraestrutura contempla um mini shopping; lanchonetes; biblioteca setorial; laboratório de informática; Auditório Ministro Carlos Aires de Brito, com área de 233 m² e capacidade para 230 pessoas. Biblioteca que atende ao complexo acadêmico do campus e tem suas instalações em uma área de 89,51m², com sala de estudo em grupo e individual, laboratório e Multimeios. Além de amplas salas de aula e área de convivência.

12.7 Laboratórios de Informática

Para atender a demanda dos cursos que utilizam recursos computacionais, os laboratórios de informática possuem uma estrutura padrão completa para atender as demandas de cada curso e estão preparados com softwares básicos e específicos com acesso a internet para auxiliar os professores e alunos em suas aulas e pesquisas acadêmicas.

Todos os 26 laboratórios de informática possuem uma área de 63m² onde são distribuídas 6 (seis) ou 10 (dez) bancadas com 30 (trinta) ou 40 (quarenta) cadeiras, e com 15 (quinze) ou 20 (vinte) computadores configurados dependendo da sua utilização e necessidade, mais 01 (um) computador para utilização do professor com 01 (um) projetor multimídia instalado.

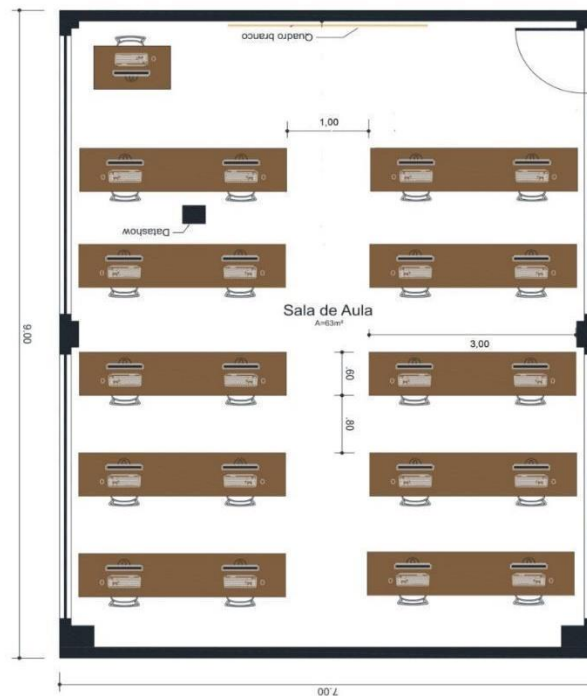


Figura 37 – layout de um laboratório de informática

Entende-se por Laboratório de Informática toda e qualquer sala equipada com microcomputadores com fins exclusivamente acadêmicos e que estejam, formalmente, sob a responsabilidade da Coordenação dos Laboratórios de Informática.

Entende-se por Usuário dos Laboratórios de Informática, professores, funcionários e alunos de graduação, pós-graduação e extensão da Universidade Tiradentes.

Para ter acesso aos microcomputadores dos Laboratórios, o usuário aluno precisará de uma conta de acesso individual que deve ser ativada através do acesso ao Sistema Magister, clicando no botão “Ative aqui o acesso a rede Wireless e aos laboratórios de informática.”, localizado na página inicial do referido sistema, e utilizando como login na máquina a sua matrícula e senha a mesma utilizada no Sistema Magister.

Para os usuários Professor e/ou Funcionário esta ativação deve ser feita através da página de Intranet da instituição e deve-se criar uma senha através do botão “Ativação de Rede sem Fio” onde será direcionado para uma página para criação de uma senha com no mínimo 8 dígitos. Para acesso nas máquinas os usuários Professor e/ou Funcionário irão utilizar como login na máquina a sua matrícula institucional e senha, a mesma criada na página Intranet.

O horário de funcionamento dos Laboratórios de Informática é de Segunda-feira a Sexta-feira das 7:00 às 22:15 h e Sábados das 7:00 às 17:00 h. Os Usuários podem ter livre acesso aos Laboratórios de Informática nos horários em que estes estiverem como: "Aberto para Estudo", vide Quadro de Reserva dos Laboratórios divulgado pela Coordenação dos Laboratórios de Informática. Em nenhuma hipótese serão abertos Laboratórios para Estudo sem a presença de um Estagiário da Coordenação dos Laboratórios de Informática.

Nos horários em que os Laboratórios estiverem alocados para aulas só podem estar presentes o professor e alunos matriculados nas disciplinas em curso, devendo qualquer outro usuário verificar a disponibilidade dos laboratórios antes de acessar o recinto.

13. Condições de acesso para portadores de necessidades especiais

A UNIT atende integralmente todos os requisitos do Decreto 5.296/2004 através da viabilização das condições de acesso a todos os usuários das instalações gerais da Universidade, inclusive, aos portadores de necessidades especiais. São disponibilizados elevadores, rampas de acesso, banheiros com barras de fixação, possibilitando o deslocamento dos que possuem dificuldade motora ou visual.

Investindo na inclusão e na garantia do acesso real às atividades acadêmicas, a UNIT adquiriu em 2007, o Jaws – software sintetizador de voz para atender aos alunos deficientes visuais. O Jaws permite que as informações exibidas no monitor sejam repassadas ao deficiente visual através da placa e caixas de som do computador, enviadas para as linhas Braille, o que facilita o processo de inclusão e interação no desenvolvimento do ensino e da aprendizagem.

É relevante destacar que a UNIT investiu na adequação de todos os prédios (banheiros, rampas, elevadores, vagas de estacionamento etc.). Essas ações denotam o compromisso da Instituição para garantir o acesso e a permanência do portador de necessidades especiais, seja aluno ou colaborador, no sentido de promover a inclusão de forma qualitativa que a inserção pode possibilitar aos portadores de necessidades especiais, no tempo em que estiver na universidade.

13.1 Infraestrutura de Segurança

A UNIT possui um setor de Segurança no Trabalho que tem por objetivo desenvolver ações de prevenção, com vistas a uma melhor condição de trabalho, evitando acidentes e protegendo o trabalhador em seu local de trabalho, tanto no que se refere à segurança quanto à higiene.

ATIVIDADE

EPI – Equipamento de Proteção Individual

DESENVOLVIMENTO

O empregado que irá executar atividades em áreas de risco, quando contratado, passa por um treinamento em que o mesmo é informado quanto aos riscos a que estará exposto e os equipamentos de proteção a serem usados.

Serão fornecidos ao empregado recém-admitido todos os EPI 's para realização de suas atividades, onde o mesmo deverá assinar uma ficha de recebimento e responsabilidade. Deverá o empregado deslocar-se ao Setor de Segurança do Trabalho para troca dos EPI's ou dúvidas referente aos mesmos. “No ato da entrega dos EPI's os empregados recebem orientações específicas para cada equipamento quanto ao uso e manutenção”.

Quanto à solicitação de EPI's deverá ser feita por escrito (e-mail) pelo Coordenador, Gerente ou responsável do setor, ao Setor de Segurança do Trabalho, para ser avaliado e em seguida encaminhado ao setor de compras com suas respectivas referências.

Estão autorizados a solicitar Equipamento de Proteção Individual – EPI ao setor de compras, os Técnicos de Segurança do Trabalho, devido ao conhecimento e especificações técnicas.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DIM - Departamento de Infraestrutura de Manutenção

DRH - Diretoria de Recursos Humanos

Coordenação Colaboradores

ATIVIDADE

Equipamento de Combate a Incêndio

DESENVOLVIMENTO

Os extintores e hidrantes em toda a Instituição foram dimensionados para as diversas áreas e setores, sendo feito um redimensionamento quando a mudança de layout ou construção de novas instalações.

Os extintores obedecem a um cronograma de recarga dentro das datas de vencimentos e testes hidrostáticos.

São realizados treinamentos específicos (teoria e prática) de princípio e combate a incêndio, utilizando os extintores vencidos que estão indo para recarga.

Os extintores são identificados por número de ordem e posto. Os hidrantes são testados semestralmente quanto ao estado de conservação das mangueiras, bicos, bombas de incêndio e a vazão da água se atende à necessidade.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DIM - Departamento de Infraestrutura de Manutenção

DRH - Diretoria de Recursos Humanos

Coordenação Colaboradores

ATIVIDADE

Equipamento de Medição Ambiental

DESENVOLVIMENTO

O setor de Segurança do Trabalho dispõe de equipamentos de medição, facilitando os trabalhos de avaliação de ruído, temperatura e luminosidade para adicionais de insalubridade e aposentadoria especial.

Dos equipamentos temos: Decibelímetro, Luxímetro e um Termômetro de Globo (IBUTG). Os equipamentos são usados também na confecção do PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, no PPA – Programa de Proteção Auditiva.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DIM - Departamento de Infraestrutura de Manutenção

DRH - Diretoria de Recursos Humanos

Coordenação Colaboradores

ATIVIDADE

Treinamento

DESENVOLVIMENTO

Os treinamentos seguem um cronograma, em que são divididos por área, dando prioridade às atividades de maior risco de acidente.

Os treinamentos são ministrados no setor de trabalho, na sala de treinamento do DRH, nos auditórios, etc.

São utilizados nos treinamentos efeitos visuais como data show, slides e estudos de casos práticos.

O SESMT, convidado pelos coordenadores da área da saúde, realiza treinamento sobre Biossegurança em laboratórios para os alunos dos cursos de: Fisioterapia, Farmácia, Biomedicina e enfermagem, orientando sobre como se proteger dos riscos biológicos e acerca da necessidade de adotar uma conduta profissional segura nos diversos laboratórios, evitando acidentes e doenças do trabalho.

Nos treinamentos de combate a princípio de incêndio a parte prática está sendo realizada em uma área aberta, onde são realizadas as simulações com os tambores cheios de combustível em chamas.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DRH - Diretoria de Recursos Humanos

ATIVIDADE

Sinalização

DESENVOLVIMENTO

As sinalizações da Instituição dividem-se em: Horizontais – São sinalizados pisos com diferença de níveis, pisos escorregadios (fitas antiderrapante), sinalização das áreas de limitação de hidrantes e extintores, demarcações em volta das máquinas que oferecem risco de acidente, etc.

Verticais - São vistas em toda área externa do Campus como placas de indicação de estacionamento, quebra mola, faixa de pedestre, placas de velocidade, etc.

Placas e Cartazes Indicativos e Educativos – São placas que indicam condição de risco, de

perigo, de higiene, de material contaminante etc.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DIM - Departamento de Infraestrutura de Manutenção

Gráfica

ATIVIDADE

Serviços Terceirizados

DESENVOLVIMENTO

Toda contratação de prestadores de serviços (empregados) que envolvam em construção, manutenção, reparos e mudanças no ambiente físico e equipamentos da Instituição, deverá ser comunicada ao SESMT antes que estas iniciem suas atividades.

O SESMT solicitará à empresa contratada, documentações necessárias, equipamento de proteção individual e outros dispositivos que as tornem aptas para realização de suas atividades dentro dos padrões de Segurança normatizados pelo SESMT e preceitos exigidos pelo Ministério do Trabalho.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DRH - Diretoria de Recursos Humanos

DIM - Departamento de Infraestrutura de Manutenção

ATIVIDADE

Dos Programas de Segurança do Trabalho

DESENVOLVIMENTO

A Instituição dispõe de programas de segurança que possibilitam a realização de suas atividades, evitando riscos de acidentes. Onde temos:

- PPRA – Programa de Prevenção a Riscos Ambientais;
- PCMSO – Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional;
- PGRSS – Programa de Gerenciamento de Resíduos de Serviço e Saúde;
- Programa Qualidade de vida no Trabalho – Programa de reeducação postural e ginástica laboral;

- SIPAT – Semana Interna de Prevenção de Acidentes com o objetivo de conscientizar os colaboradores sobre a necessidade de se proteger, abordando temas de interesses gerais com a participação dos colaboradores.
- Programa Mexa-se - programa de ginástica laboral disponível aos colaboradores.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DRH - Diretoria de Recursos Humanos

DIM - Departamento de Infraestrutura de Manutenção

Coordenação CIPA

Colaboradores

ATIVIDADE

Acidente do Trabalho

DESENVOLVIMENTO

Todos os colaboradores que sofram acidentes de trabalho ocorridos, seja ele típico ou de trajeto, devem comparecer ao setor Médico para atendimento dos primeiros socorros e em seguida ao setor de Segurança do trabalho para prestar informações necessárias para investigação do acidente.

A emissão da CAT – Comunicação de Acidente do Trabalho, será preenchida a parte médica no ato do atendimento e em seguida complementar a outra parte, onde pode ser preenchida no próprio setor médico ou encaminhada ao setor de Segurança do Trabalho.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DRH - Diretoria de Recursos Humanos

Colaboradores

ATIVIDADE

Inspeções

DESENVOLVIMENTO

Regularmente e obedecendo a cronograma de visitas, serão realizadas inspeções de

Segurança nos diversos setores da Instituição a fim de anteciparem-se aos acontecimentos inesperados por consequência da exposição aos agentes / riscos contidos nos setores.

As inspeções periódicas de Segurança serão realizadas nos horários relativos à execução das atividades desenvolvidas pelos setores para avaliar a eficiência das ações aplicadas pelo SESMT. Poderão ser solicitadas inspeções ou visitas em caráter de urgência pelos coordenadores por escrito (e-mail) informando a necessidade da visita. Esta será avaliada e priorizada.

SETORES ENVOLVIDOS

SESMT - Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho

DRH - Diretoria de Recursos Humanos

DIM - Departamento de Infraestrutura de Manutenção

Coordenações

13.2 Complexo de Comunicação Social

Inaugurado em setembro de 1999, o Complexo de Comunicação Social da UNIT – CCS disponibiliza para os alunos da UNIT, um dos mais completos centros de áudio e vídeo das escolas de comunicação do país.

Composto por modernos e estruturados laboratórios, o CCS está instalado no Campus Aracaju Farolândia da Universidade Tiradentes. Em sua ampla área, estão distribuídos laboratórios, além de estúdios de televisão e de fotografia. O Complexo possui, também, dois camarins para facilitar o aprendizado dos alunos matriculados no curso de Comunicação Social da Universidade.

Entre os seus laboratórios estão os de Relações Públicas, rádio, áudio, fotografia, estúdio de televisão, editoração eletrônica, redação, produção, agência experimental, ilhas de edição em corte seco e não-linear, além de uma sala de controle pertencente ao estúdio de TV. Diversos trabalhos realizados pelo CCS, com os alunos em suas disciplinas práticas, fazem o diferencial do ensino na Instituição e atestam a importância do espaço como sendo mais um dos diferenciais oportunizados pelos cursos da UNIT, para seus discentes.



Figura 38 - Estúdios de gravação do CCS

O CCS realiza trabalhos de comunicação audiovisual como: gravações de CD 's, spots e vídeos para a sociedade. É no CCS que também são gravadas todas as videoaulas do curso de Nutrição EAD.

13.3 Condições de conservação das instalações

A conservação, limpeza, reparo e segurança de todas as instalações físicas da Universidade Tiradentes é realizada pelo Departamento de Infraestrutura e Manutenção (DIM), em consonância com outros departamentos e setores tecnológicos da UNIT. No entanto, considerando a demanda de serviços a IES contratou empresa especializada para manter a qualidade nos serviços oferecidos.

13.4 Manutenção e Conservação dos Equipamentos

A Política de Expansão da Universidade rege compra de equipamentos. Os novos laboratórios são implementados de acordo com a demanda dos diferentes cursos e a manutenção dos equipamentos se realiza por meio de licitação de preços dos serviços.

14. BIBLIOTECA

14.1 Instalações da Biblioteca

As Bibliotecas da Universidade Tiradentes, vinculadas ao Sistema Integrado de Bibliotecas, através da sua Mantenedora Sociedade Educacional Tiradentes, tem por objetivo a prestação de serviços e produtos de informação voltados ao universo acadêmico.

Em todas as Bibliotecas, o acervo encontra-se organizado em estantes próprias, instalado em local com iluminação natural e artificial adequadas, acessibilidade e as condições para armazenagem, preservação e disponibilização atendem aos padrões exigidos. Situada no Campus Aracaju Farolândia, conta com uma área de 7.391,00 m², em três pavimentos, com ambientes de estudo em grupo, estudo individual, 2 auditórios, pinacoteca, sala de Multimeios, Setor de periódicos, biblioteca inclusiva equipada com equipamentos para ampliação de textos, software de leitura do texto e livros sonoros. A Biblioteca oferece aos professores espaço com recursos de filmes, TV e últimos lançamentos dos livros. Abaixo seguem imagens que podem ilustrar a infraestrutura disponibilizada a estudantes e docentes, além da comunidade externa.

A distribuição da área física construída da Biblioteca Central e das Bibliotecas Setoriais I, III, IV e V estão descritos nos quadros a seguir:

Quadro 17 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Central

Especificação	Área (m ²)
Jornais	80,00
Referência	129,51
Monografias	140,30
Reprografia	12,00

Especificação	Área (m²)
Sala de Aula (Sala 01)	78,46
Sala de Aula (Sala 02)	82,22
Mini - auditório (Sala 03)	95,48
Sala de jogos	68,75
Área de Acervo	1.179,00
Gerência administrativa	40,50
Área de Processamento Técnico	75,00
Pesquisa Internet	156,01
Área para periódicos	298,80
Recepção	83,11
Galeria de Arte	104,80
Área de Leitura	2.761,37
Circulação	1.130,38
Restauração	53,35
Aquisição	49,00
Empréstimo de CD-Rom	25,46
Foyer	233,21
Área de banheiros	162,03
Lanchonetes	146,01
Cabines Individuais de Leitura	31,22
Cabines de Vídeo em Grupo	52,41
Cabines Individuais de Vídeo	15,61
Sala de Pesquisa dos Professores	107,01
Total	7.391,00

Fonte: Unit/DIM

Quadro 18 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Setorial I

Especificação	Área (m²)
----------------------	-----------------------------

Recepção	19,07
Referência	32,62
Acervo	219,92
Área de Leitura	75,84
Periódicos	25,50
Reprografia	12,65
Monografias	16,85

Fonte: Unit/DIM

Quadro 19 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Setorial II

Especificação	Área (m ²)
Recepção	46,35
Acervo	218,15
Área de Leitura	125,50
Periódicos	23,75
Monografias	14,40
Setor de Informática/Vídeos	64,25
Depósito	2,00
Sala de Leitura	53,00
Sanitários	31,00
Total	578,4

Fonte: Unit/DIM

Quadro 20 - Distribuição da área física construída da biblioteca Setorial III.

Especificação	Área (m ²)
Acervo	39,19
Coletivo	43,31
Individual	22,00
Total	104,50

Fonte: Unit/DIM

Quadro 21 - Distribuição da área física construída da biblioteca Setorial IV.

Especificação	Área (m ²)
Acervo	66,06
Coletivo	-----
Individual	23,45
Total	89,51

Fonte: Unit/DIM

14.2 Instalações e mobílias para estudos individuais e/ou grupos.

A Universidade Tiradentes disponibiliza nas bibliotecas de seus campi espaços com mobiliários e equipamentos adequados aos estudos individuais e em grupo. O quadro abaixo informa o tipo e quantidade.

Quadro 22 - Distribuição das instalações e mobílias para estudos

Cabines e Mobílias	Biblioteca					
	Central	Centro	Estância	Itabaiana	Propriá	TOTAL
Mesas	92	38	15	08	02	155
Cadeiras	426	200	92	42	8	768
Cabines individuais para Estudo	36	23	06	04	---	69
Cabines individuais para TV – Vídeo	12	01	05	04	04	26
Cabines em grupo	04	02	02	--	--	08

Fonte: Unit/DIM

14.3 Acessibilidade Informacional – Biblioteca Inclusiva

O programa de inclusão e acessibilidade tem como missão garantir, de modo

sistêmico, a inclusão informacional de toda a comunidade e promover o acesso aberto e fácil às bibliotecas físicas e digitais do SIB, a partir do atendimento qualificado e oferta de serviços, equipamentos e softwares adequados às pessoas com deficiência.

A acessibilidade informacional se dá através dos recursos que a Biblioteca Inclusiva disponibiliza: espaço, software, equipamentos e acervo para deficientes visuais, e em parceria com o Núcleo de Apoio Psicossocial, presta os seguintes serviços:

- Orientação aos usuários no uso adequado das fontes de informação e recursos tecnológicos;
- Acervo Braille, digital acessível e falado;
- Disponibiliza computadores, com softwares específicos para os usuários;
- Espaços de estudo;
- Impressão (texto em fonte maior para baixa visão, etc.) e cópias ampliadas.
- Bases de livros digitais com ferramenta que permite a reprodução em áudio dos textos;
- Para acesso a estes serviços foram instalados, os seguintes softwares e equipamentos:
 - Lupa; Jaws (sintetizador de voz);
 - Open Book (converte materiais impressos em imagens digitais cujo conteúdo textual é reconhecido e convertido em texto para ser falado por um sintetizador de voz.);
 - Ampliador de tela ZoomText;
 - Sintetizador de voz para o leitor de tela NVDA;
- Impressora Braille Columbia
- Máquina de escrever Braille Standard Perkins
- Scanner com voz-Alladin Voice 3.1
- Teclado Ampliado
- Teclado Linha Braille Edge 40
- Lupa Candy 5 HD II;

Conta com o acervo da biblioteca virtual Dorinateca, que disponibiliza livros para download nos formatos Braille, Falado e Digital Acessível DAISY para as pessoas com deficiência visual. É possível ter o livro acessível onde estiver, e usufruir deste benefício

tecnológico que permite o acesso ao mundo da informação, cultura e educação com muito mais facilidade. www.dorinateca.org.br.

14.4 Política de Aquisição, Expansão e Atualização do Acervo

A Direção do Sistema Integrado de Bibliotecas da Sociedade Educacional Tiradentes - SIB é responsável pela manutenção, atualização do acervo e controle do Orçamento, seleção das bases de dados e suporte nos serviços e produtos para as Bibliotecas do Grupo. O trabalho desenvolvido pelas bibliotecas está intimamente ligado às áreas acadêmicas, uma vez que acervos e serviços prestados são dirigidos essencialmente a essa comunidade. Na indicação de títulos para compor o acervo dos cursos ressalta-se a atuação do Núcleo Docente Estruturante de cada curso que semestralmente através da Campanha para Atualização do Acervo, juntamente com os professores específicos das disciplinas, indicam novas aquisições e após análise do coordenador e seus órgãos colegiados, a indicação para aquisição é encaminhada através do Pergamum, ferramenta na qual a coordenação pode acompanhar o status da solicitação. Toda a comunidade acadêmica tem acesso ao sistema on-line de sugestões de compra, que é avaliado pela Direção do SIB e adquirido quando autorizado pelos órgãos competentes.

As bibliotecas do SIB estão subordinadas à Direção da Unidade em que estão instaladas e à Direção do SIB. Dessa forma, as bibliotecas interagem com sua comunidade no que se refere à identificação de necessidades de uso e à produção da informação especializada para o desenvolvimento das atividades acadêmicas, em todas as suas vertentes.

14.5 A Expansão e Consulta ao Acervo

O acervo é distribuído entre as bibliotecas da IES: Bibliotecas Universidade Tiradentes – UNIT (Biblioteca Central da Universidade Tiradentes – Campus Farolândia, Biblioteca Centro – Campus Centro Aracaju, Biblioteca Estância, Biblioteca Itabaiana, Biblioteca Propriá, Bibliotecas Setoriais e Bibliotecas dos Polos de Ensino a Distância);

Essas unidades colocam à disposição dos usuários um acervo de cerca de mais 581.243 mil itens, compreendendo livros, obras de referência, periódicos, monografias, mapas, filmes,

documentários e outros materiais. Todas as bibliotecas estão informatizadas, permitindo consultas nos terminais de computadores da Biblioteca e acesso através do portal da Instituição de Ensino. Também oferta serviços, tais como a renovação de empréstimos, a alteração da senha e sugestão de material para aquisição. Através da Biblioteca Virtual acessam as bases assinadas de periódicos, livros, normas e produção acadêmica em formato eletrônico.

14.6 Política de Atualização e Desenvolvimento de Acervo

A política de expansão e atualização do acervo das bibliotecas do SIB, está alicerçada na verificação semestral da bibliografia constante dos planos de ensino e na avaliação da demanda de estudantes pelo Sistema de Integrado de Biblioteca, docentes, coordenadores de cursos e seus órgãos colegiados, principalmente o Núcleo Docente Estruturante (NDE). Objetiva-se atender satisfatoriamente a proposta pedagógica prevista nos projetos pedagógicos de cada curso bem como da instituição, em relação ao Projeto Pedagógico Institucional (PPI). Em sua política de expansão do acervo, a Unit trabalha com a filosofia do orçamento participativo, alocando antecipadamente recursos para investimentos na ampliação e atualização do acervo, em consonância com a oferta de cursos de graduação, pós-graduação, projetos de pesquisa, projetos de extensão, bem como demais atividades desenvolvidas na área acadêmica.

Os principais objetivos da Política das bibliotecas do SIB são: delinear e implementar critérios para aquisição, expansão e atualização do acervo como suporte às atividades de ensino, pesquisa e extensão; estabelecer critérios da infraestrutura física das bibliotecas em todos os seus aspectos, como ampliação, novos espaços, o estado ideal de conservação do espaço físico, qualidade do ambiente interno, recursos e equipamentos e organização e disponibilidade do espaço e acessibilidade com rampas de acesso, mapa tátil, prateleiras adequadas, sinalização que atendam a toda comunidade interna e externa; prever e incorporar novas tecnologias para a implantação ou reestruturação dos serviços de informação.

Semestralmente através da Campanha para Atualização do Acervo os professores indicam novas aquisições e após análise do coordenador de cursos e seus órgãos colegiados,

a indicação para aquisição é encaminhada através do Pergamum, ferramenta na qual a coordenação pode acompanhar o status da solicitação. Toda a comunidade acadêmica tem acesso ao sistema on-line de sugestões de compra, que é avaliado pela Direção do SIB e adquirido quando autorizado pelos órgãos competentes.

14.7 Programa de Atendimento ao Usuário - Serviços

Tem como objetivo criar mecanismos de atendimento ao usuário através da consolidação de Serviço de Referência descentralizado, cobrindo áreas diversas do conhecimento; estimular o uso de recursos informacionais existentes no âmbito da instituição, facilitando o acesso dos usuários aos novos meios de comunicação em redes locais e remotas.

14.8 Horário de funcionamento das Bibliotecas

O horário de funcionamento das Bibliotecas Central e Setoriais está discriminado na tabela abaixo.

Quadro 23 – Horário de funcionamento das bibliotecas

Campi	Biblioteca	Horário de funcionamento
Aracaju – Farolândia	Biblioteca Central	De 2ª a 6ª das 7 às 22h; aos sábados, das 8 às 16h.
Aracaju – Centro	Biblioteca do Centro	De 2ª a 6ª das 7 às 22h; aos sábados, das 8 às 13h.
Estância	Biblioteca de Estância	De 2ª a 6ª das 9 às 22h; aos sábados das 9 às 13h.
Itabaiana	Biblioteca de Itabaiana	De 2ª a 6ª das 13 às 22h; aos sábados das 9 às 13h.
Propriá	Biblioteca de Propriá	De 2ª a 6ª das 13 às 22h; aos sábados das 9 às 13h.

14.9 Pessoal técnico e administrativo

As bibliotecas dispõem de uma equipe capacitada para desenvolver as atividades de suporte a apoio à comunidade acadêmica auxiliando nos serviços de pesquisa, organização, conservação e guarda de livros, revistas e jornais na biblioteca. A equipe conta com 24

colaboradores, sendo 2 bibliotecários, 2 Assistentes de Bibliotecas e 17 auxiliares e 3 menores aprendizes, distribuídos nas Bibliotecas da UNIT-SE.

BIBLIOTECASEDE-SISTEMA INTEGRADA DE BIBLIOTECA/SIB	
Identificação	Qualificação Acadêmica
Direção do Sistema de Bibliotecas Temisson José dos Santos	Doutorado em Engenharia Química – UFRJ (2000)
BIBLIOTECA FAROLÂNDIA	Qualificação Acadêmica
Gislene Maria da Silva Dias	Graduado em Biblioteconomia-CRB/51410
Delvania Rodrigues dos Santos Macedo	Graduação em Biblioteconomia - CRB/51425
Marcos Breno Andrade Leal	Graduação em Biblioteconomia – CRB/52048

Fonte: UNIT/Biblioteca

14.10 Outros Serviços da Biblioteca

Todas as bibliotecas da rede também prestam os seguintes serviços:

- **Apoio em trabalhos acadêmicos** - padronização e normalização, segundo as normas da ABNT, dos trabalhos científicos realizados pelos alunos da Universidade. Os alunos de EAD devem solicitar aos Bibliotecários responsáveis pelas Bibliotecas dos Pólos, de acordo com a Normativa SIB 01.
- **Base de dados por assinatura** - a Biblioteca assina e disponibiliza bases de dados nas diversas áreas do conhecimento.
- **Bibliotecas digitais** - o Sistema Integrado de Bibliotecas disponibiliza aos usuários através do site de pesquisa acervos digitais.
- **Consulta ao catálogo on-line** - o acervo da Biblioteca pode ser consultado através do site: <https://portal.unit.br/biblioteca/>
- **Consulta local aberta à comunidade em geral** - as Bibliotecas disponibilizam seus acervos para consulta local à comunidade em geral.
- **Empréstimo domiciliar** - empréstimo domiciliar restrito aos alunos, professores, funcionários, de todos os itens do acervo, segundo políticas estabelecidas pela Biblioteca

Central, relativas a cada tipo de usuário. Não há distinção entre alunos da graduação presencial ou EAD.

- **Recepção aos calouros** - no início letivo, as bibliotecas recebem os alunos calouros, promovendo a integração, apresentando seus serviços e normas através do vídeo institucional; visita monitorada e treinamentos específicos.

- **Renovação e reserva on-line** – os usuários do Sistema de Bibliotecas contam com a facilidade da renovação on-line.

- **Serviço de informação e documentação** – proporciona aos usuários a extensão do nosso acervo através de intercâmbios mantidos com outras instituições:

- **Empréstimos entre bibliotecas** - O EEB (Empréstimo Entre Bibliotecas) entre o Sistema de Bibliotecas tem a finalidade facilitar e estimular a pesquisa do usuário, que pode consultar materiais disponíveis nos outros campi.

14.11 Indexação

O Sistema Integrado de Bibliotecas através da catalogação que consiste em registrar um conjunto de informações sobre determinados documentos, objetivando a padronização de normas para a descrição do material bibliográfico e não bibliográfico a ser incluído no acervo. A catalogação aplica-se a todo e qualquer suporte existentes como acervos digitais, livros, monografias, cd-rom e etc. é utilizado o AACR2 – Código de Catalogação Anglo-Americano, o qual fixa normas para descrição de todos os elementos que identificam uma obra, visando sua posterior recuperação. O principal procedimento da catalogação consiste na análise da fonte principal de informação dos materiais para identificação de todos os elementos essenciais da obra. É importante ressaltar que é através da catalogação que se determinam as entradas, tais como: autor, título e assunto, além de outros dados descritivos da obra. Quanto à classificação do acervo, é utilizada a tabela CDU – Classificação Decimal



Universal, a qual consiste numa tabela hierárquica para determinação dos conteúdos dos documentos e a tabela CUTTER para designação de autoria. A CDU objetiva representar através de um sistema de classificação alfanumérico (números, palavras e sinais) os conteúdos dos documentos que compõem o acervo; essa por sua vez é aplicada a todo material bibliográfico e não bibliográfico a ser classificado. A classificação visa a determinação dos

assuntos de que trata o documento através dos números autorizados pela CDU e o principal procedimento consiste em fazer uma leitura técnica do material a ser classificado, para determinação do assunto principal.

O MARC – Registro de Catalogação Legível por Máquina – objetiva servir de formato padrão para intercâmbio de registros bibliográficos e catalográficos, possibilitando agilização dos processos técnicos, melhoria no atendimento ao usuário, recuperação da informação através de qualquer dado identificável do registro, entre outros.

15. PLANOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

15.1 1º PERÍODO

 UNIVERSIDADE TIRADENTES  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Biologia Celular			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201060	04	1º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil de egresso que contribui: (P1) O perfil desejado dos egressos da Universidade Tiradentes do curso de Biomedicina da modalidade EAD é o profissional capaz de compreender as transformações do corpo humano e sua relação com o ambiente em que vive; que trabalha de forma integrada com os demais profissionais da área e com as várias instâncias do complexo sistema de saúde, atuando como agente transformador da realidade em benefício da coletividade. O biomédico pode atuar em hospitais, laboratórios públicos e privados, hemocentros, centros de pesquisa e instituições de ensino superior.
- Competências que contribui: (C1): Estabelecer a importância e o funcionamento da célula para a manutenção da vida; Analisar materiais biológicos através de microscópio óptico. Perfil do Egresso e as Competências que a disciplina contribui para formar.

1. EMENTA

Evolução, morfologia e função das diferentes estruturas celulares em procariotos e eucariotos. Participação das organelas nos processos metabólicos das células. Núcleo e Ciclo celular.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Evolução Celular. Morfofisiologia Celular. Núcleo. Ciclo Celular.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

- Conhecer o processo de desenvolvimento da profissão;
- Definir as funções das entidades de classe que representam a profissão;

- Conhecer os diferentes tipos de riscos relacionados à atuação profissional;
- Listar as medidas de Biossegurança que contribuem com a diminuição dos riscos de acidentes e/ou contaminação;
- Compreender as principais vias de transmissão de doenças;
- Entender a classificação e o gerenciamento dos resíduos produzidos nos serviços de saúde.

3. COMPETÊNCIAS

- Aplicar as normas de conduta éticas relacionadas à atuação da profissão nas problemáticas na área da saúde;
- Atuar como agente transformador da saúde através da compreensão dos direitos e deveres como biomédico;
- Estabelecer a importância e o funcionamento da célula para a manutenção da vida;
- Analisar materiais biológicos através de microscópio óptico;
- Aplicar a importância do compromisso ético e socioambiental desenvolvendo práticas de uso e descartes conscientes das substâncias químicas;
- Identificar porções anatômicas para poder correlacioná-las com a fisiologia concomitante às práticas profissionais.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Evolução celular

- 1- Introdução ao Estudo da Biologia Celular;
- 2 - Origem e Evolução da Vida;
- 3 - Células Procariotas;
- 4 - Células Eucarióticas;

Conceito-Chave 2: Morfofisiologia celular

- 5- Composição Química;
- 6- Biomembranas;
- 7- Organelas celulares;
- 8 - Citoesqueleto celular;

UNIDADE II

Conceito-Chave 3: Núcleo

9- Envoltório nuclear;

10- Nucleoplasma;

11 - Nucléolo;

12- Cromatina e cromossomos;

Conceito-Chave 4: Ciclo celular

13- Ciclo Celular;

14- Intérfase;

15- Mitose;

16- Meiose.

4.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo de ensino-aprendizagem deve considerar os movimentos de competência por conceito-chave, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente e tendo continuidade com o desenvolvimento do conteúdo programático por meio de metodologias ativas. O domínio teórico se dará com auxílio de práticas laboratoriais, atividades de pesquisa bibliográficas, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso. No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo do processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, José. **Biologia celular e molecular**. 10. ed. 4. reimp. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2023.

De Robertis, E. M. F. **Biologia celular e molecular**. 16. ed. - [Reimpr.] - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2024

ALBERTS, Bruce et. al.. **Fundamentos da biologia celular**. 4. ed. Porto Alegre, RS: ARTMED, 2017.

5.2 COMPLEMENTAR



AZEVEDO, C. **Biologia Celular e Molecular**. 5ª ed. Editora: Lidel, 2012.

CARVALHO, H.F. & RECCO-PIMENTEL, S. M. **A Célula**. 3ª. ed. Campinas: Manole, 2013.

COOPER, G. M. **Célula: Uma Abordagem Molecular**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

LODISH, Harvey et al. **Biologia celular e molecular**. 7. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2015.

ALMEIDA, Lara Mendes de. **Biologia celular: estrutura e organização molecular**. São Paulo: Érica, 2014

 UNIVERSIDADE TIRADENTES  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: História da Alimentação			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201494	04	1º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil de Egresso que contribui para formar: Generalista, técnico e profissional orientado pelas melhores evidências científicas disponíveis para a compreensão do funcionamento do organismo humano, respeitoso e empático nas relações interpessoais.

Competência que contribui para formar: Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística, cultural e científica do ser humano.

1. EMENTA

Evolução histórica dos hábitos alimentares: alimentação da pré-história ao mundo contemporâneo. Cultura alimentar. História da alimentação no Brasil: influências européia, indígena e africana. Identidade, cultura alimentar e influências étnico-raciais

UNIDADES DE ENSINO (conceitos-chave): Evolução Histórica da Alimentação. Hábitos e Comportamentos alimentares. História da alimentação no Brasil. História alimentar Afro-Brasileira e Indígena.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Dominar e aplicar os conhecimentos básicos sobre o histórico da alimentação humana; com ênfase nos marcadores de identidade éticos e sócio cultural.

3. COMPETÊNCIAS

Compreender a história da evolução da alimentação humana como reflexo alimentar na atualidade.

Contextualizar os impactos históricos, sociais, culturais e econômicos que contribuiram para o comportamento alimentar e Nutrição no mundo atual.

Analisar a influência da formação ético cultural na alimentação brasileira como marcador de identidade nacional.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADES DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Evolução Histórica da Alimentação

1.1 História da alimentação humana

1.2 História da Gastronomia: da pré-história à atualidade

1.3 Surgimento da gastronomia e os grandes banquetes

1.4 História da gastronomia Européia

Conceito-Chave 2: Hábitos e Comportamentos alimentares

2.1 Formação do hábito alimentar

2.2 Mudanças do comportamento alimentar

2.3 Crise mundial de produção de alimentos

2.4 Formação da América portuguesa

UNIDADE II

Conceito-Chave 3: História da Alimentação no Brasil

3.1 História da alimentação no Brasil

3.2 A influência do ouro, da cana e do café na gastronomia

3.3 Cultura alimentar.

3.4 A formação da cozinha brasileira.

Conceito-Chave 3: História alimentar Afro-Brasileira e Indígena

4.1 Povos indígenas e seus aspectos culturais gastronômicos

4.2 Cultura gastronômica afro-brasileira e indígena

4.3 Cozinha africana: Comida de santo x comida de rua.

4.4 Os imigrantes e sua contribuições gastronômicas

4.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo de ensino-aprendizagem deve considerar os movimentos de competência por conceito-chave, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente e tendo continuidade com o desenvolvimento do conteúdo programático por meio de metodologias ativas. O domínio teórico se dará com auxílio de práticas laboratoriais, atividades de pesquisa bibliográficas, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

NÓBREGA, Fernando José de. **O que você quer saber sobre nutrição: perguntas e respostas comentadas**. 2.ed. São Paulo: Manole, 2014.

CASCUDO, Luís da Câmara, **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. 2. São Paulo: Global, 2016. 954 p.

Adília Lemos. [et al.]. **Alimentação e nutrição para o cuidado multiprofissional**. Barueri [SP]: Manole, 2021.

5.2 COMPLEMENTAR



SANT'ANNA, Lina Cláudia. **Alimentação e nutrição para o cuidado**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Organizadora). **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2018. xxii, 457 p. (Guias de Nutrição e Alimentação). ISBN 9788520454183.

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6.ed. São Paulo: Manole, 2015.

ELEUTÉRIO, Hélio. **Fundamentos de gastronomia**. São Paulo: Érica, 2014

MUTTONI, Sandra. **Administração de serviços de alimentação**. Porto Alegre: SAGAH, 2017

 UNIVERSIDADE TIRADENTES  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Cultura, Sociedade e Sustentabilidade			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	H205246	04	1º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil do Egresso e as Competências que a disciplina contribui para formar.

Perfil de egresso que contribui: (P1) Generalista, crítico e reflexivo em relação ao seu conhecimento e fazer profissional, com visão humanista sensível à singularidade de cada pessoa ou grupo ético-social tratando as desigualdades com equidade, dirigindo a sua atuação em benefício da sociedade, pautado por princípios éticos, bioéticos, rigor científico e intelectual e comprometido com a sua educação continuada e permanente (Portaria Enade)
 Competência que contribui para formar: (C2) Compreender os fenômenos filosóficos, antropológicos, sociológicos para exercer sua profissão de forma articulada ao contexto social, entendendo-a como uma forma de participação e contribuição social (DCN).

1. EMENTA

Articular o saber acadêmico ao exercício profissional para contribuir com a mobilização de sujeitos individuais e coletivos na perspectiva da emancipação humana.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Cultura e diversidade, relações étnico-raciais, sociedade e direitos humanos, responsabilidade social e ambiental.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Promover no estudante uma reflexão crítica acerca das principais questões relacionadas à diversidade, relações étnico-raciais, direitos humanos e meio ambiente.

3. COMPETÊNCIAS

Dominar os conceitos de cultura e diversidade; relações étnico-raciais; sociedade e direitos humanos; responsabilidade social e ambiental.

Aplicar os conhecimentos ao exercício profissional para contribuir com a mobilização de sujeitos individuais e coletivos na perspectiva da emancipação humana.

Analisar as temáticas solidariedade/violência, tolerância/intolerância, inclusão/exclusão, sexualidade, relações de gênero e relações étnico-raciais demonstrando a necessidade e importância delas para a sociedade em geral.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Cultura e diversidade

1. Identidade Cultural
2. Colonialidade do poder e etnocentrismo
3. Gênero e diversidade
4. Religião e multiculturalismo

Conceito-Chave 2: Relações étnico-raciais

5. Indígenas e afrodescendentes na formação do Brasil
6. Educação e relações étnico-raciais
7. Ações afirmativas e combate ao racismo
8. Acessibilidade atitudinal

UNIDADE II

Conceito-Chave 3: Sociedade e direitos humanos

9. Movimentos sociais e direitos humanos
10. Educação em direitos humanos
11. Cidadania e direitos humanos
12. Cultura do consumo e meio ambiente

Conceito-Chave 4: Responsabilidade social e ambiental

13. Relação homem-natureza-sociedade
14. Desenvolvimento sustentável
15. Responsabilidade socioambiental
16. Educação ambiental

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos metodológicos do processo ensino aprendizagem, articulam-se com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, e devendo contemplar as metodologias ativas, uma vez que o aluno é co-partícipe do processo de aprendizagem.

Cada conceito-chave a ser trabalhado deve expressar a estratégia de ensino a ser utilizada considerando os três movimentos que fundamentam o desenvolvimento das competências:

1º MOVIMENTO: Domínio Teórico: mecanismos ativos possíveis para o conceito que levem ao domínio teórico;

2º MOVIMENTO: Aplicabilidade do Conhecimento: mecanismos ativos possíveis que levem a aplicabilidade do conhecimento;

3º MOVIMENTO: Materialização dos saberes adquiridos.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades de autoaprendizagem e da produção de aprendizagem significativa (PAS) no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo do processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

ABADE, Flávia Lemos; AFONSO, Maria Lúcia Miranda. **Jogos para pensar: Educação em Direitos Humanos e Formação para a Cidadania**. Editora autêntica: São Paulo, 2013.

SARCRANO, Renan Costa Valle...[Et al.]. **Direitos humanos e diversidade**. São Paulo: Sagah, 2018

MILLER JR., G. Tyler. **Ciência ambiental**. 3. São Paulo Cengage Learning Brasil 2021 1 recurso online.

5.2 COMPLEMENTAR

BARBIERI, José Carlos, Jorge Emanuel Reis Cajazeira. **Responsabilidade social empresarial e empresa sustentável: da teoria à prática**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2017.



BARBOSA, Scarano, Renan Costa Valle; Doreto, Daniella Tech Doreto; Zuffo, Sílvia; Scheifler, A. **Direitos humanos e diversidade**. São Paulo: Sagah 2018

DORETO, Daniela Tech [et al.]. **Questão social, direitos humanos e diversidade**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

ROSA, André Henrique; FRACETO, Leonardo F.; MOSCHINI - CARLOS, Viviane. **Meio ambiente e sustentabilidade**. São Paulo: Bookman, 2012.

SANTOS, Ana Maria Rodrigues D. **Planejamento, avaliação e didática**. São Paulo: Cengage, 2016.

VIANNA, Cláudia. **Políticas de educação, gênero e diversidade sexual breve história de lutas, danos e resistências**. Grupo Autêntica, 2018.

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Química Geral e Orgânica			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201079	04	1º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil do Egresso e as Competências que a disciplina contribui para formar.

- Perfil de egresso que contribui: (P1) - Formação generalista com domínio da área de ciências exatas, considerando a sua aplicação nos processos, métodos e abordagens matemáticos, químicos, biofísicos, de bioinformática e estatística para aplicação nos processos biomédicos.
- Competências que contribui: (C1) Ter conhecimento de matemática, química e biofísica a fim de utilizá-los na área de Nutrição.

1. EMENTA

Estrutura atômica: Partículas fundamentais, prótons, elétrons e nêutrons; Ligações químicas: União dos átomos para a formação das moléculas; Funções Orgânicas: Propriedades químicas semelhantes devido ao grupo funcional.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Estrutura atômica; Ligações químicas; Funções Orgânicas

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Possibilitar o desenvolvimento de habilidades que permitam ao aluno compreender os principais aspectos relativos à química, assimilando as transformações da matéria e que seja possível à aplicação no âmbito profissional, bem como proporcioná-lo um posicionamento na sensibilização da educação ambiental.

3. COMPETÊNCIAS

- Dominar os conteúdos da estrutura atômica, bem como as propriedades periódicas;
- Conhecer as reações químicas para aplicá-las nas aulas práticas;
- Estar apto a executar a análise química através das propriedades e reações químicas;
- Ser capaz de resolver problemas com soluções, como concentração e densidade;
- Ser capaz de problematizar as alterações das reações químicas em possíveis erros de pesagem, concentração ou pH.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO.

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Estrutura atômica, Ligações Químicas

- Átomo e partículas subatômicas.
- Organização periódica dos elementos.
- Moléculas e íons.
- Propriedades periódicas

Conceito-Chave 2: Ligações Químicas

- Definição e compostos iônicos.
- Ligação covalente;
- Forças intermoleculares;
- As formas moleculares.

UNIDADE II

Conceito-Chave 3: Funções Orgânicas

- Átomo de Carbono, Hibridização.
- Cadeias Carbônicas.
- Funções Orgânicas.
- Nomenclatura.

Conceito-Chave 4: Isomeria e estereoquímica

- Definição de isomeria;
- Tipos de isomeria plana;
- Estereometria;
- Quiralidade.

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Fazer o diagnóstico da assimilação dos alunos em relação aos conceitos chave trabalhados de forma participativa. Na fase do domínio o aluno fará uso da bibliografia indicada, artigo científico, debate em sala com auxílio das palavras chaves para construção da teoria e construção de mapas conceituais, bem como o uso das metodologias participativas. Já na aplicação, o estudante deverá desenvolver atividades no laboratório aplicando os conteúdos estudados, bem como produzir relatório prático. Nesta fase, o aluno terá acesso a estudos de caso, para que eles sejam capazes de aplicar o conhecimento adquirido. Na fase de problematização, o estudante será apresentado um cenário prático com possíveis erros de concentração, pH e pesagem.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

O processo avaliativo será embasado na matriz de referência, contemplando o domínio, a aplicação e a problematização. Nesse processo será considerada o domínio dos conceitos que permitam o diagnóstico do aluno, sob a ótica básica, de nível fácil (contemplando 25% da avaliação), nível médio, através da aplicabilidade (contemplando 50% da avaliação) e nível difícil, através da problematização (contemplando os outros 25%). Para isto será realizado a produção de resumos embasado na bibliografia indicada, visitas técnicas com elaboração de resumos científicos (técnicos) e relatório de execução de atividades em laboratório, bem como produção de jogos educativos. Já na avaliação somativa, serão contemplados estudos de casos e metodologias integrativas, para que o aluno tenha a vivência prática, de forma a propiciar ao aluno a aplicação da técnica. Para atender a demanda constitucional, será considerada a prova contextualizada com percentual de 80% e a medida de eficiência com 20% para compor a nota final

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

SILVA, Raphael Salles Ferreira. **Química Orgânica**. 1 ed. Rio de Janeiro; LTC, 2018.

KOTZ, J. C., TREICHIEL Jr. P. **Química Geral e Reações Químicas**. São Paulo: Thomson, 2 volumes, 2016.

ATKINS, P. W.; JONES, Loretta. **Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente**. 7. Porto Alegre ArtMed 2018 1 recurso online.

BROWN, T. L., BURSTEN, B. E., LEMAY, H. E., BURDGE, J. R. **Química: a ciência central**. 13. ed. São Paulo, SP: Pearson Education do Brasil Ltda., 2017. 1188 p

5.2 COMPLEMENTAR



GARCIA, Fernando. (Org). **Química orgânica: estrutura e propriedades**. Porto Alegre: Bookman, 2015.

MCMURRY, John. **Química orgânica: combo**. 3. São Paulo Cengage Learning 2016.

KLEIN, David. **Química orgânica, volume 1**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016.

VOLLHARDT, K. Peter C.; SCHORE, Neil E. **Química orgânica: estrutura e função**. Disponível em: Minha Biblioteca, (6ª edição). Grupo A, 2014.

SOLOMONS, T. W. Graham. **Química orgânica**. Disponível em: Minha Biblioteca, (12th edição). Grupo GEN, 2018.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Nutrição e Ética Profissional			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201508	04	1º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil de egresso que contribui:

Perfil de egresso que contribui para formar: Generalista, reflexivo, crítico, proativo, promotor da saúde e da qualidade de vida, reconhecendo a alimentação como um direito na perspectiva da intersectorialidade e apto a atuar no âmbito da segurança alimentar e nutricional. Sólida formação científica, técnica e profissional com respeitosa e empática atuação profissional pautada nos princípios éticos, legais e humanista.

- Competências que contribui:

Competências que contribui para formar: Compreender os fatores determinantes (sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais) do processo saúde e doença. Compreender as características da população, seus aspectos culturais tendo em vista a alimentação humana ao longo da história.

1. EMENTA

Princípios, fundamentos e diretrizes da Alimentação e Nutrição, Nutrição, nutrientes e alimentação equilibrada, Pirâmide Alimentar Brasileira: Adultos, Guia alimentar brasileiro para a população adulta, A química e os alimentos. Nutrientes calóricos e balanço energético – Carboidratos, Nutrientes calóricos e balanço energético – Lipídeos, Nutrientes calóricos e balanço energético – Proteínas, Diretrizes curriculares nacionais para a nutrição, Áreas de atuação profissional. Regulamentação da profissão, Responsabilidade técnica, Introdução à ética, Ética, Ética no mundo digital, Código de ética.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Introdução a nutrição, Alimentação saudável, Áreas de atuação do nutricionista e Ética profissional.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Desenvolver habilidades e competências para conhecimento, reflexão e discussão sobre alimentação, nutrição e ética profissional.

3. COMPETÊNCIAS

- Dominar e aplicar os conhecimentos básicos em alimentação saudável e nutrição através do guia alimentar;
- Aplicar os processos de alimentação saudável para a promoção da saúde e prevenção de doenças;
- Dominar o código de ética e as áreas de atuação do nutricionista;
- Problematizar os princípios éticos e morais aplicados ao profissional de nutrição de forma interdisciplinar.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Introdução a nutrição

1. Princípios, fundamentos e diretrizes da Alimentação e Nutrição
2. Nutrição, nutrientes e alimentação equilibrada
3. Pirâmide Alimentar Brasileira: Adultos
4. Guia alimentar brasileiro para a população adulta

Conceito-Chave 2: Alimentação saudável

1. A química e os alimentos
2. Nutrientes calóricos e balanço energético - Carboidratos
3. Nutrientes calóricos e balanço energético - Lipídeos
4. Nutrientes calóricos e balanço energético - Proteínas

UNIDADE II

Conceito-Chave 3: Áreas de atuação do nutricionista

1. Diretrizes curriculares nacionais para a nutrição
2. Áreas de atuação profissional

3. Regulamentação da profissão

4. Responsabilidade técnica

Conceito-Chave 4: Ética profissional

1. Introdução à ética

2. Ética

3. Ética no mundo digital

4. Código de ética

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo ensino aprendizagem deve considerar os movimentos da competência por conceito-chave, utilizando ferramentas de metodologias ativas, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente através de metodologia participativa (debate, palavras-chave, explanação do docente), seguida pelo desenvolvimento de atividades que promovam o domínio teórico (atividades com consultas á bibliográfica básica, legislação e artigos científicos). A aplicabilidade do conhecimento será realizada por meio de estudos de casos, simulações e intervenções profissionais. No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA. Além disso, serão realizados estudos que envolvam a problematização do conhecimento, através da interdisciplinaridade com uso de casos complexos, desenvolvendo hipóteses e resolvendo problemas, envolvendo realização de escolhas e tomada de decisão.

Nos conceitos-chave 1, 2, 3, 4 e 5 aplica-se melhor a realização de atividades de pesquisa bibliográfica, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica, simulações e intervenções profissionais.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será formativa, processual e contínua durante toda a unidade, privilegiando a participação do aluno, com objetivo de mensurar as competências previstas na matriz de referência, por meio de avaliação diagnostica e discussão prévia com o discente do que se pretende avaliar. A avaliação deve considerar o domínio teórico, aplicabilidade do conhecimento e a problematização do conteúdo através da interdisciplinaridade.

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), correspondente a 80% da nota da unidade, com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

Acrescentando a este processo, será computada por meio de Medida de Eficiência (ME), correspondente a 20% da nota da unidade, através da utilização de metodologias ativas, tais como: aprendizagem entre pares e grupos, estudo de casos, games, modelagem, host e elaboração mapas conceitual e de risco.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: MS; 2014.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN 599 de 05 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_599_2020.htm.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Organizadora). Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 3ª ed. Barueri, SP: Manole, 2018.

5.2 COMPLEMENTAR

ORDONEZ, Ana Manuela. Políticas públicas de alimentação e nutrição. 2. ed. – Porto Alegre: SAGAH, 2017.



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Inserção Profissional dos nutricionistas no Brasil. Brasília – DF. CFN, 2006.

ROSSI, Luciana. Tratado de nutrição e dietoterapia. 2. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2024

SÁ, Antônio Lopes de. Ética profissional. 10. ed. – São Paulo: Atlas, 2019

GONÇALVES, Maria Barreto. Ética e Trabalho. Senac – Nacional, 2002.

15.2 2º PERÍODO

 UNIVERSIDADE TIRADENTES  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Anatomia Humana - órgãos e sistemas			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201095	04	2º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil do egresso:

Consciente teórica e cientificamente dos aspectos morfológicos, fisiológicos, biomecânicos, cineantropométricos, bioquímicos envolvidos na atividade física, no exercício físico, no esporte, no lazer e na promoção de estilo de vida ativo, com embasamento em mecanismos e processos do desenvolvimento humano, contemplando aspectos motores, aquisição de habilidades e fatores psicológicos intervenientes.

- Competências

Conhecer conceitos anatômicos e funcionais, as características morfofuncionais gerais dos sistemas orgânicos além de termos direcionais e planos do corpo.

1. EMENTA

Estudo da Anatomia dos órgãos e sistemas mais complexos, com foco nos sistemas cardiovascular, linfático, endócrino, respiratório, digestório, urinário, reprodutor e nervoso. Baseado em nomenclatura, localização, estudo descritivo dos sistemas orgânicos e conexões e correlações com órgãos e sistemas adjacentes.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Sistema cardiovascular/ sistema linfático/ sistema endócrino/ sistema respiratório/ sistema digestório/ sistema urinário/ sistema reprodutor/ sistema nervoso.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Possibilitar oportunidades para o desenvolvimento de habilidades que permitam ao aluno a compreensão das múltiplas estruturas e funções do corpo humano saudável, bem como os mecanismos que o organismo utiliza para desempenhar as funções vitais.

3. COMPETÊNCIAS

- Dominar a teoria e a aplicação dos termos específicos para o estudo da anatomia humana.
- Estruturar subdivisões anatômicas que facilitam o entendimento geral das estruturas anatômicas do corpo humano saudável.
- Aplicar os conhecimentos anatômicos na prática profissional da Ciência da Saúde.
- Desenvolver metodologias de associação das nomenclaturas anatômicas com a funcionalidade de determinado órgão e sistema.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

Conceito-Chave 1: Sistema cardiovascular, linfático e endócrino

1. Sistema cardiovascular: Coração
2. Sistema cardiovascular: Vasos e circulação
3. Sistema Linfático: linfonodos, circulação linfática e baço
4. Sistema Endócrino: Tireoide, timo, paratireoides e supra renais

Conceito-Chave 2: Sistema respiratório e digestório

5. Sistema ventilatório: Vias aéreas superiores
6. Sistema ventilatório: Vias aéreas inferiores
7. Sistema digestório: Trato Gastrointestinal
8. Sistema digestório: estruturas e órgãos

Conceito-Chave 3: Sistema urinário e genital

9. Sistema urinário: Rins
10. Sistema urinário: Trato urinário
11. Sistema genital feminino
12. Sistema genital masculino

Conceito-Chave 4: Sistema nervoso

13. Sistema nervoso: Estrutura anatômica e tecido nervoso

14. Sistema Nervoso Central: Cérebro, Tronco Encefálico e Cerebelo
15. Sistema Nervoso Central: Medula Espinal, Meninges e Sistema Ventricular
16. Sistema nervoso periférico: Nervos Cranianos e Nervos Espinais

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo ensino aprendizagem deve considerar os movimentos da competência por conceito-chave, utilizando ferramentas de metodologias ativas, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente através de metodologia participativa. O desenvolvimento do domínio teórico se dará por meio de metodologias ativas a exemplo da aplicação do método host, dos mapas mentais, dos estudos dirigidos e da solução de problemas para reforço do conteúdo ministrado e aprofundamento baseado na especificidade do caso. Também serão realizados seminários relativos as temáticas de relevância regional e a simulação de atividades entre os discentes para diagnóstico de execução do movimento e desenvolvimento de correção para as falhas apresentadas, ou meios de melhorias para os movimentos devidamente executados.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

As avaliações serão feitas em diversos momentos do semestre. Através da participação em equipe nas Atividades Orientadas, envolvendo habilidade de resolução de problemas e criatividade de soluções. Os estudantes também serão avaliados na capacidade de interpretação de questões e compreensão dos conteúdos, sendo considerado a sua capacidade de integração dos temas e de exposição do seu conhecimento.

- Avaliação Prática na 5ª semana e na 10ª semana.
- Avaliação teórica na 10ª semana, com questões contextualizadas (subjetivas e objetivas).

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

NETTER, Frank H. **Atlas da anatomia humana**. Disponível em: Minha Biblioteca, (7th edição). Grupo GEN, 2018.

J. A. Gosling ... [et al.] **Anatomia humana: atlas colorido e texto**. 6. ed. - Rio de Janeiro: Elsevier, 2019.

VANPUTTE, Cinnamon L. et al. **Anatomia e fisiologia de Seeley**. 10. ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2016.

5.2 COMPLEMENTAR

SILVERTHORN, D. U. **Fisiologia Humana: uma abordagem integrada**. 7ª ed. Porto Alegre: ARTMED, 2017.



TORTORA, G.J. **Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia**. 10ª ed. Porto Alegre: ARTMED, 2017.

VANPUTTE, Cinnamon L. et al. **Anatomia e fisiologia de Seeley**. 10. ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2016.

GUYTON, A. C. **Tratado de Fisiologia Médica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2016.

VAN DE GRAAFF, Kent M. **Anatomia humana**. Barueri, SP: Manole 2013.

GRAY, Henry. **Anatomia**. 29. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2015 Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2015.

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Bioquímica			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201206	04	2º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil do egresso: Crítico e reflexivo com base filosófica, científica e tecnológica para compreender a natureza humana em suas dimensões, expressões e fases evolutivas.

- Competências: mobilizadoras da compreensão da natureza humana em suas dimensões, expressões e fases evolutivas.

1. EMENTA

Lógica molecular: princípios de química orgânica; Biomoléculas: água, proteínas, carboidratos e lipídios. Princípios da regulação e integração metabólica.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Lógica molecular, Biomoléculas, Metabolismo.

2. OBJETIVOS

Desenvolver as habilidades dos estudantes na compreensão dos fenômenos bioquímicos, proporcionando uma visão geral em termos químicos dos processos metabólicos nas diversas áreas de saúde.

3. COMPETÊNCIAS

- Dominar os conceitos básicos da lógica molecular da vida e das biomoléculas.
- Aplicar os conceitos básicos de bioquímica na prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo.
- Aplicar de forma crítica os conhecimentos diante de resultados bioquímicos analisando os problemas da sociedade e de forma a solucioná-los.
- Tomar decisões visando a conduta mais adequada, baseadas em evidências científicas e de normas padronizadas.
- Atuar com princípios da ética/bioética, tanto em nível individual como coletivo;
- Capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, de técnicas bioquímicas, de equipamentos e de procedimentos na interpretação dos exames laboratoriais bioquímicos.
- Avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas e de normas padronizadas.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO (conceitos-chave e conteúdo)

UNIDADE I

Conceito-chave I: Lógica molecular

Composição química dos seres vivos

Princípios da lógica molecular da vida

Principais características das biomoléculas

Necessidades energéticas: compostos de fosfato

Metabolismo: catabolismo e anabolismo

Princípios de Química Orgânica: Ligações e funções orgânicas;

Estereoquímica;

Água: solubilidade e ionização da água

Escala de pH, pK, sistemas tampão

Conceito-chave II: Biomoléculas

Aminoácidos

Ciclo do Nitrogênio

Classificação

Necessidade proteica da dieta

Propriedades

Aminoacidopatias

Proteínas

Definição

Propriedades gerais

Estrutura das proteínas

Desnaturação de proteínas

UNIDADE II

Conceito-Chave III: Biomoléculas

Enzimas

Definição, propriedades

Mecanismo de ação

Cofatores e coenzimas

Efeito de pH e temperatura

Conceito-Chave IV: Metabolismo

Carboidratos

Definição, propriedades e classificação

Digestão e absorção de carboidratos

Glicólise

Ciclo de Krebs

Gliconeogênese

Funções biológicas das glicoproteínas e dos glicolipídeos

Glicemia e regulação do metabolismo da glicose

Lipídios

Definição, propriedades e classificação

Absorção intestinal de lipídios

Princípios gerais do metabolismo dos lipídios

Corpos cetônicos

Integração do metabolismo de lipídios e carboidratos

4.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Será privilegiado o processo de aprendizagem com base nos conceitos-chaves da disciplina. Após a sondagem do conhecimento prévio dos discentes de modo participativo (debate, palavras-chaves). O domínio dos saberes referentes aos conceitos-chaves será desenvolvido através de aulas que fomentem, além da leitura da bibliografia básica, a leitura complementar de artigos científicos, elaboração de resenhas e exposição de filmes. A aplicabilidade dos saberes será efetuada na construção de mapa mental, questionamentos, estudos dirigidos e seminários. A problematização dos saberes será realizada por meio de analogia com situações do cotidiano profissional e estudos de caso.

4.3. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos avaliativos, abrangendo Prova Contextualizada (PC), envolvendo 8,0 pontos no exame escrito e individual, constituído de 25% em nível fácil (domínio teórico), 50% nível médio

(aplicabilidade) e 25% de nível difícil (problematização). Além da prova contextualizada será adotada a Medida de Eficiência (ME), envolvendo 2,0 pontos, os quais serão alcançados mediante a verificação do rendimento do aluno nas Atividades Práticas Supervisionadas propostas (estudo dirigido, mapa mental, seminários, estudo de caso, pesquisa bibliográfica).

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R. **Bioquímica ilustrada**. Disponível em: Minha Biblioteca, (7th edição). Grupo A, 2019.

NELSON, David L. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. Disponível em: Minha Biblioteca, (8th edição). Grupo A, 2022.

STRYER, Lubert, TYMOCZKO, John L. & BERG, Jeremy M. **Bioquímica**. Disponível em: Minha Biblioteca, (9th edição). Grupo GEN, 2021.

5.2 COMPLEMENTAR

BAYNES, John W.; DOMINICZAK, Marek H. **Bioquímica médica**. Disponível em: Minha Biblioteca, (5th edição). Grupo GEN, 2019.



TOY, Eugene C. **Casos clínicos em bioquímica (Lange)** 3. Ed. Porto Alegre, RS, 2016 (recurso online).

FERREIER, Denise R. **Bioquímica ilustrada**. 7. ed. – Porto Alegre: Artmed, 2019.

SILVA, Priscila Souza da. **Bioquímica dos alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2018

VOET, Donald; VOET, Judith G. **Bioquímica**. 4. ed. Porto Alegre, RS: ARTMED, 2013.

PINTO, Wagner de Jesus. **Bioquímica clínica**. Rio de Janeiro, RJ. Guanabara Koogan, 2017, (recurso online).

 UNIVERSIDADE TIRADENTES  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Bioestatística			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201141	04	2º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil do egresso que deseja formar: Conhecer os principais testes estatísticos, estatística descritiva e variabilidade

Competência: Compreender a elaboração e interpretação de dados estatísticos, bem como sua representação gráfica.

1. EMENTA

Estudo da aplicabilidade da bioestatística; Conceitos básicos da bioestatística; Levantamento estatístico; Medidas de tendência central e relação entre elas; Medidas de dispersão; Distribuição de frequências; Apresentação tabular e gráfica de dados. Noções sobre técnicas estatísticas extensivamente usadas na área da saúde.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Estudo da aplicabilidade da bioestatística, Medidas de tendência central, Conceitos básicos da bioestatística, Medidas de dispersão.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Capacitar o aluno em fundamentos básicos da bioestatística, para que ele possa interpretar criticamente a pesquisa em saúde, desenvolvendo o pensamento crítico através de análise de dados.

3. COMPETÊNCIAS

- Capacitar o aluno em técnicas de estatística descritiva;

- Proporcionar ao aluno uma base para que ele possa entender o raciocínio estatístico empregado nos artigos científicos da literatura biomédica;
- Dominar os conceitos básicos, contextualizar e discutir os diferentes tipos de medidas centrais e suas relações, as formas de descrição de dados e as formas de elaboração de tabelas e distribuição de frequências
- Proporcionar o desenvolvimento de habilidades que capacitem o aluno a dominar técnicas de análise estatística aplicadas aos modelos experimentais da área de saúde.
- Dominar os conceitos básicos, contextualizar e discutir: a. As diferenças entre a estatística paramétrica e não paramétrica; b. As principais análises paramétricas e não paramétricas univariadas e bivariadas. c. Os principais e mais utilizados testes estatísticos na área de saúde.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

Conceito-Chave I: Principais Conceitos da Bioestatística

1. Estatística e Bioestatística
2. Amostra
3. Variáveis qualitativas
4. Variáveis quantitativas

Conceito-Chave II: Dados e conjunto de dados

1. Organização dos dados quantitativos
2. Tabelas de frequência simples
3. Cálculo de Probabilidade.
4. Distribuições Discretas de Probabilidade: Binomial e Poisson

Conceito-Chave III: Representações gráficas

1. Distribuições Contínuas de Probabilidade Curva de Gauss
2. Teste de hipótese
3. Tabelas de frequência agrupadas em intervalos de classe
4. Teste t Correlações

Conceito-Chave IV: Medidas de Posição e Dispersão

1. Medidas de tendência central
2. Estatística Inferencial
3. Distribuições Contínuas de Probabilidade
4. Testes estatísticos

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos metodológicos do processo ensino aprendizagem, articulam-se com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, e devendo contemplar as metodologias ativas, uma vez que o aluno é co-partícipe do processo de aprendizagem.

Cada conceito-chave a ser trabalhado deve expressar a estratégia de ensino a ser utilizada considerando os três movimentos que fundamentam o desenvolvimento das competências:

- 1º MOVIMENTO: Domínio Teórico: mecanismos ativos possíveis para o conceito que levem ao domínio teórico;
 - 2º MOVIMENTO: Aplicabilidade do Conhecimento: mecanismos ativos possíveis que levem a aplicabilidade do conhecimento;
- 3º MOVIMENTO: Materialização dos saberes adquiridos.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo do processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

PARENTI, Tatiana. **Bioestatística**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

ROSNER, Bernard. **Fundamentos de Bioestatística**. 8. ed. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2018.

VIEIRA, Sônia. **Introdução à bioestatística**. 6. ed. - [Reimpr.] - Rio de Janeiro: GEN | Grupo Editorial Nacional S.A. Publicado pelo selo Guanabara Koogan Ltda., 2022

5.2 COMPLEMENTAR



ARANGO, Héctor Gustavo. **Bioestatística: teórica e computacional: com bancos de dados reais em disco**. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012

CRESPO A. A. **Estatística Fácil**. 18 ed. São Paulo: Saraiva, 2015.

CALLEGARI-JACQUES, S. M. **Bioestatística: princípios e aplicações**. Ed. Artmed. Porto Alegre, 2008.

MOORE, David S. **A estatística básica e sua prática**. Disponível em: Minha Biblioteca, (9ª edição). Grupo GEN, 2023.

MORETTIN, P. A.; BUSSAB, W. de O. **Estatística básica**. Disponível em: Minha Biblioteca, (9ª edição). Editora Saraiva, 2017.

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Fisiologia Humana			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201176	04	2º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil do Egresso e as Competências que a disciplina contribui para formar.

- P1: Ético considerando sempre as dimensões da diversidade biológica, subjetiva, étnico-racial, de gênero, orientação sexual, socioeconômica, política, ambiental, cultural, ética e demais aspectos que compõem o espectro da diversidade humana que singularizam cada pessoa ou cada grupo social.
- Compreender o acesso universal e a equidade como direito à cidadania, sem privilégios nem preconceitos de qualquer espécie, tratando as desigualdades com equidade e atendendo as necessidades pessoais específicas, segundo as prioridades definidas pela vulnerabilidade e pelo risco à saúde e à vida.

1. EMENTA

Organização funcional do corpo humano e controle do meio interno, Fisiologia celular e das membranas, Funcionamento dos órgãos e sistemas muscular, nervoso, cardiovascular, respiratório, renal, gastrointestinal, endócrino e reprodutor.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Fisiologia celular, Homeostase e Sistemas.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Proporcionar ao estudante o desenvolvimento de habilidades que permitam a compreensão funcional dos sistemas orgânicos que constituem o corpo humano, bem como as principais correlações clínicas ligadas à sua atividade profissional.

3. COMPETÊNCIAS

Reconhecer a importância e o funcionamento dos sistemas para manutenção do ser vivo, analisando as principais características fisiológicas de cada sistema.

Aplicar o conhecimento adquirido de modo a desenvolver a integração dos processos orgânicos relacionados a manutenção das propriedades biológicas vitais.

Criar resolução para problemas clínicos, utilizando evidências científicas como referencial.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

Conceito-Chave 1: Fisiologia Celular e membrana.

1. Organização funcional
2. Fisiologia celular e geral
3. Transporte de substâncias e potencial de ação

Sistema circulatório

4. Fisiologia do músculo cardíaco
5. Microcirculação e o sistema linfático

Sistema respiratório

6. Ventilação e circulação pulmonar

7. Princípios físicos das trocas gasosas

8. Regulação da respiração

Conceito-Chave 2: Sistemas

Sistema endócrino e digestório

09. Introdução a endocrinologia, Hormônios

10. Funções e processos digestórios e regulação da função gastrointestinal

Sistema reprodutor

11. Funções reprodutivas e hormonais masculina e feminino

12. Gestação e lactação. Fisiologia fetal e neonatal

Sistema nervoso

13. Fisiologia do sistema nervoso

14. Divisões do sistema nervoso

Conceito chave 3: Homeostase

Os líquidos corporais e os rins

15. Compartimentos dos líquidos corporais

16. Forma o da urina pelos rins. Equilíbrio i nico

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos metodológicos do processo ensino aprendizagem, articulam-se com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, e devendo contemplar as metodologias ativas, uma vez que o aluno   co-partícipe do processo de aprendizagem.

Cada conceito-chave a ser trabalhado deve expressar a estratégia de ensino a ser utilizada considerando os três movimentos que fundamentam o desenvolvimento das competências:

- 1  MOVIMENTO: Domínio Teórico: mecanismos ativos possíveis para o conceito que levem ao domínio teórico;
- 2  MOVIMENTO: Aplicabilidade do Conhecimento: mecanismos ativos possíveis que levem a aplicabilidade do conhecimento;
- 3  MOVIMENTO: Materializa o dos saberes adquiridos.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIA O

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

COSTANZO, Linda S. **Fisiologia**. Disponível em: Minha Biblioteca, (7th edição). Grupo GEN, 2024.

GANONG, William F. **Fisiologia médica de Ganong**. 24. ed. Rio de Janeiro, RJ: AMGH, 2014.

LAROSA, P.R.R. **Anatomia Humana: Texto e Atlas**. Disponível em: Minha Biblioteca, (2nd edição). Grupo GEN, 2024.

5.2 COMPLEMENTAR


AIRES, Margarida de Mello. **Fisiologia**. 5ª edição. Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo GEN, 2018.

TORTORA, Gerard J., DERRICKSON, Bryan. **Princípios de anatomia e fisiologia**. 16. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023.

RAFF, Hershel; LEVITZKY, Michael. **Fisiologia médica: uma abordagem integrada**. Porto Alegre, RS: AMGH, c2012.

VANPUTTE, Cinnamon. **Anatomia e fisiologia de Seeley**. 10. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016.

TORTORA, Gerard J., DERRICKSON, Bryan. **Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia**. 10. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2017.

 <p>PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO</p>	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Higiene e Microbiologia dos alimentos			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201524	04	2º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil do Egresso e as Competências que a disciplina contribui para formar.

- Perfil de egresso que contribui: o comprometimento com a ética profissional, sensível aos hábitos alimentares, aspectos socioculturais e produções voltadas às questões socioambientais baseadas nas legislações vigentes no ramo da alimentação
- Competências que contribui: aplicar legislações e normas técnicas relacionadas à ética profissional, organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança de alimentos e bebidas

1. EMENTA

Normas, valores e condutas de comportamento que norteiam a conduta profissional. Segurança alimentar: fatores intrínsecos e extrínsecos. Reaproveitamento de óleo, coleta seletiva, aproveitamento de resíduo. Processo de higienização e produtos químicos utilizados em alimentos. Microrganismos benéficos utilizados na produção de alimentos e os deteriorantes e patogênicos, causadores de toxinfecções alimentares.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Comprometimento e ética profissional; Questões sócio ambientais baseadas nas legislações vigentes no ramo da alimentação. Critérios de qualidade e segurança de alimentos e bebidas.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Possibilitar ao estudante a compreensão dos conceitos de higiene e microbiologia e de suas aplicações no controle e segurança de alimentos, bem como a reflexão a respeito da conduta ética na condução da atividade gastronômica.

3. COMPETÊNCIAS

Dominar normas, valores e condutas que contribuem para o desenvolvimento da conduta profissional nas organizações e para o engajamento em programas de segurança alimentar.

Realizar eficientemente o processo de higienização dos alimentos identificando os produtos químicos utilizados em alimentos.

Identificar os fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem nos alimentos causando doenças e os principais microrganismos causadores de toxinfecções alimentares para garantir a segurança dos alimentos.

Discutir e analisar condições de trabalho que garantam a segurança e a inocuidade dos alimentos.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-chave 1: Comprometimento e ética profissional:

- 1.Introdução aos alimentos seguros
- 2.Normas e padrões de qualidade - legislação de alimentos
3. Boas práticas de fabricação de alimentos
- 4.Ferramentas de qualidade e controle sanitário dos alimentos: Codex Alimentarius e APPCC

Conceito-chave 2: Critérios de qualidade e segurança de alimentos e bebidas

- 9.Fundamentos de gerenciamento de segurança alimentar
- 10.Higienização e manipulação de vegetais
- 11.Higienização do ambiente físico
- 12.Capacitação profissional e treinamento dos manipuladores de alimentos

UNIDADE II

Conceito-chave 3: Microrganismos de alimentos e bebidas

13. Fundamentos da tecnologia de alimentos: deterioração e beneficiamento
14. Microbiologia dos alimentos
15. Microrganismos e contaminantes nos alimentos
16. Pesquisa de microrganismos patogênicos em alimentos

Conceito-chave 4: Questões sócio ambientais baseadas nas legislações vigentes no ramo da alimentação:

5. Produto sustentável e certificações
6. Meio ambiente e Desenvolvimento Sustentável
7. Consumo sustentável
8. Aproveitamento Integral dos Alimentos

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Considerando que o processo ensino aprendizagem tem como enfoque o desenvolvimento de competências, a mobilização do domínio teórico será pautada na utilização de metodologias ativas uma vez que privilegiam o processo de aprendizagem centrado no aluno. Para tanto, será utilizada a metodologia de pesquisa com uso de artigos científicos, e construção de mapa conceitual a respeito das normas, valores e condutas adequadas ao ambiente profissional bem como postura ética no tocante à segurança alimentar. No segundo movimento: Serão utilizadas metodologia de gamification, visando entender o processo de higienização e produtos químicos utilizados em alimentos e alinhar conhecimentos sobre os fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos bem como as doenças transmitidas por alimentos e os principais microrganismos causadores de toxinfecções alimentares para garantir a segurança dos alimentos. No Terceiro movimento: os alunos serão reunidos em grupos de trabalho, com a finalidade de resolver estudos de casos e problematização, refletindo e analisando as condições de trabalho que garantam a segurança e a inocuidade dos alimentos. Os procedimentos metodológicos do processo ensino aprendizagem, articulam-se com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, e devendo contemplar as metodologias ativas, uma vez que o aluno é co-partícipe do processo de aprendizagem

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

MELLO, Fernanda Robert de. [et al.] **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. – Porto Alegre: SAGAH, 2018

MELLO, Fernanda Robert de, Luciana Gibbert. **Controle de qualidade dos alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2017.

CYNTHIA, C. A. E CÂNDIDO, C. **Manipulação e Higiene dos Alimentos**. Ed. Saraiva, 2014.

BERTIN, B.; MENDES, F. **Segurança de alimentos no comércio: atacado e varejo**. Rio de Janeiro, RJ: Ed. Senac Nacional, 2011.

5.2 COMPLEMENTAR

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2015.

CARELLE, Ana Cláudia. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. -- São Paulo: Érica, 2014.



OLIVEIRA, Ana Flávia, Marianne Ayumi Shirai. **Tópicos em ciências e tecnologia de alimentos: resultados de pesquisas acadêmicas** - volume 5. São Paulo: Blucher, 2020

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2013.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6. São Paulo Manole 2019 1 recurso online.

FORSYTHE, S.J.; HAYES, P.R. **Higiene de los alimentos, microbiologia y HACCP**. Zaragoza: Acribia, 2007.

ASSIS, L. **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição**. Ed. Senac, 2013.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Parasitologia			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201800	04	2º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil de egresso que contribui: P4 Colaborativo e propositivo em relação aos problemas de saúde e meio ambiente, tendo em vista a sua atuação profissional (Portaria Enade).

Competências que contribui: C9 Dominar o processo saúde-doença em todo o ciclo vital considerando as estruturas e funções dos tecidos, órgãos e sistemas, integrando o conhecimento das áreas de ciências biológicas e da saúde.

1. EMENTA

Noções essenciais de Protozoários e helmintos intestinais, (nematelmintos e platelmintos) que parasitam o homem.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Generalidades em parasitologia, Nematelmintos, Platelmintos e protozoários do sub filo sarcodina.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Conhecer a relação existente entre o parasito e hospedeiro, bem como os principais para sítios humanos, vias de infecção e doenças parasitárias de âmbito nacional e regional.

3. COMPETÊNCIAS

Reconhecer a importância do estudo da parasitologia e sua aplicação no contexto científico, profissional e social;

Avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas baseadas em evidências científicas;

Debater problematizações relacionadas à saúde no âmbito biomédico. Promover a interdisciplinaridade.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave I: Generalidades em Parasitologia

1. Introdução a parasitologia
2. Períodos clínicos e parasitológicos
3. Ações dos parasitas nos hospedeiros
4. Imunidade x infecção parasitária

Conceito-Chave II: Nematelmintos.

5. *Ascaris lumbricoides*
6. *Ancylostomedeos sp*
7. *Strongyloides stercoralis*
8. *Trichuris trichiura* e *Enterobius vermiculares*

UNIDADE I

Conceito-Chave III: Platelmintos

9. Cestódeos: *Taenias sp*
10. Cisticercose humana e neurocisticercose
11. Trematódeos: *Schistosoma mansoni*
12. Fisiopatologia da esquistossomose

Conceito-Chave IV: Protozoários (filo Sarcomastigophora)

13. Subfilo sarcodina: Amebídeos.
14. *Entamoeba histolítica* e amebíase
15. Subfilo mastigophora: *Giardia lamblia*.
16. *Trichomonas sp*

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo ensino aprendizagem deve considerar os movimentos da competência por conceito-chave, utilizando ferramentas de metodologias ativas, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente através de metodologia participativa (debate, palavras-chave, explanação do docente), seguida pelo desenvolvimento de atividades que promovam o domínio teórico (atividades com bibliográfica básica, práticas laboratoriais e visitas técnicas). A aplicabilidade do conhecimento será realizada por meio de estudos de casos, simulações e intervenções profissionais. Além disso, serão realizados estudos que envolvam a problematização do conhecimento, através da interdisciplinaridade com uso de casos complexos, desenvolvendo hipóteses e resolvendo problemas, envolvendo realização de escolhas e tomada de decisão.

Nos conceitos-chaves 1 e 2 aplica-se melhor a realização de atividades de pesquisa bibliográfica, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica, visitas técnicas, simulações e intervenções profissionais. Para os conceitos-chaves 2, 3 e 4, além de atividades de pesquisa bibliográfica, serão realizados estudos de casos e resolução de problemas.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo do processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

REY, Luís. **Bases da parasitologia médica**. 3. ed. reimp. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2021. 391 p.

FORD, Susan M. **Farmacologia clínica**. 11.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

ENGROFF, Paula... [et al.] **Parasitologia clínica**. Porto Alegre: SAGAH, 2021.

NEVES, David Pereira et al. **Parasitologia dinâmica**. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2009.

COMPLEMENTAR

FERREIRA, Marcelo Urbano. **Parasitologia contemporânea**. Disponível em: Minha Biblioteca, (2nd edição). Grupo GEN, 2020.

SIQUEIRA-BATISTA, Rodrigo et al. **Parasitologia: fundamentos e prática clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020



KATZUNG. Bertram G. **Farmacologia básica e clínica**. 15. ed. – Porto Alegre: AMGH, 2023.

CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavolini. **Nutrição e farmacologia**. São Paulo, SP: Érica, 2014.

DE NUCCI, Gilberto. **Tratado de farmacologia clínica**. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2021.

REY, L. **Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nas Américas e na África**. 3 ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2001.

15.3 3º PERÍODO

 UNIVERSIDADE TIRADENTES  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Bioquímica da Nutrição			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201532	04	3º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil do Egresso e as Competências que a disciplina contribui para formar.

- Crítico e reflexivo com base filosófica, científica e tecnológica para compreender a natureza humana em suas dimensões, expressões e fases evolutivas.
- Competências mobilizadoras da compreensão da natureza humana em suas dimensões, expressões e fases evolutivas.

1. EMENTA

Lógica molecular: Princípios da regulação e integração metabólica dos nutrientes bioquímicos, metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas, bioquímica celular hormonal. Metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas e suas respectivas integrações, Papel dos hormônios na bioquímica celular, Reações metabólicas do organismo humano, Integração entre vias metabólicas e os constituintes dos alimentos

Unidades de Ensino (conceito-chave): Lógica molecular, Biomoléculas, enzimas e metabolismo.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Compreender os processos bioquímicos celulares, proporcionando uma visão geral dos processos metabólicos. Atualizar os conhecimentos sobre as energias associadas às biomoléculas, assim como a relação entre síntese e degradação. Conhecer o funcionamento das principais vias metabólicas e a ação dos hormônios na regulação dessas vias.

3. COMPETÊNCIAS

Dominar os conceitos básicos da lógica molecular da vida e das biomoléculas.

Estudar a célula e suas reações químicas;

Compreender e conhecer as funções e importância das biomoléculas;

Compreender as vias metabólicas das reações intracelulares;

Compreender os processos energéticos associados às biomoléculas;

Compreender o funcionamento das vias metabólicas associados aos hormônios

Aplicar os conceitos básicos de bioquímica na prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo.

Aplicar de forma crítica os conhecimentos diante de resultados bioquímicos analisando os problemas da sociedade e de forma a solucioná-los.

Tomar decisões visando a conduta mais adequada, baseadas em evidências científicas e de normas padronizadas.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

Conceito-Chave 1: Lógica molecular

Composição química dos seres vivos

Princípios da lógica molecular da vida

Princípios de Química Orgânica: Ligações e funções orgânicas

Água

Conceito-Chave 2: Biomoléculas

Principais características das biomoléculas

Aminoácidos

Proteínas

Propriedades Gerais

Conceito-Chave 3: Enzimas

Definição, propriedades

Mecanismo de ação

Cofatores e coenzimas

Efeito de pH e temperatura

Conceito-Chave 4: Metabolismo

Definição, propriedades e classificação dos carboidratos

Digestão e absorção de carboidratos

Definição, propriedades e classificação dos lipídeos

Digestão e absorção de lipídeos

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos metodológicos do processo ensino aprendizagem, articulam-se com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, e devendo contemplar as metodologias ativas, uma vez que o aluno é co-partícipe do processo de aprendizagem.

Cada conceito-chave a ser trabalhado deve expressar a estratégia de ensino a ser utilizada considerando os três movimentos que fundamentam o desenvolvimento das competências:

- 1º MOVIMENTO: Domínio Teórico: mecanismos ativos possíveis para o conceito que levem ao domínio teórico;
- 2º MOVIMENTO: Aplicabilidade do Conhecimento: mecanismos ativos possíveis que levem a aplicabilidade do conhecimento;
- 3º MOVIMENTO: Materialização dos saberes adquiridos.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org). **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição.**

3. São Paulo Manole 2018 1 recurso online.

SOUZA, Luciana de. **Nutrição funcional e fitoterapia.** Porto Alegre SER - SAGAH 2017 1 recurso online ISBN 9788595021297.

SILVA, Priscila Souza da. **Bioquímica dos alimentos.** Porto Alegre: SAGAH, 2018.

CAMPBELL, M. K. **Bioquímica.** 2. ed. reimp. São Paulo, SP: Cengage Learning, c2018. xx, 812 p.

5.2 COMPLEMENTAR

FERRIER, Denise R. **Bioquímica ilustrada.** 7. ed. – Porto Alegre: Artmed, 2019.



COMINETTI, Cristiane. COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.** 2. ed., rev. e atual. - Barueri [SP]: Manole, 2020.

VOET, Donald; VOET, Judith G. **Bioquímica.** 3. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2013. 1481 p.

FERREIRA, Carlos Parada (Coord.) **Bioquímica básica.** 8. ed., rev. e ampl. São Paulo: MNP, 2008. 469 p.

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. **Bioquímica básica.** 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2015.

MURRAY, Robert K.; GRANNER, Daryl K.; RODWELL, Victor W. **Harper: bioquímica ilustrada.** Disponível em: Minha Biblioteca, (31st edição). Grupo A, 2021.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Bromatologia			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201567	04	3º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil de egresso que contribui para formar: Promotor da saúde e da qualidade de vida, reconhecendo a alimentação como um direito na perspectiva da intersectorialidade respeitando as relações interpessoais, pautado em princípios éticos, legais e humanistas

-Competências que contribui para formar: Dominar conhecimentos sobre bases moleculares e celulares, fisiológicas e anatômicas normais e alterados no funcionamento do organismo humano. Processos Bioquímicos e bromatológicos.

1. EMENTA

Estudo dos princípios fundamentais da Bromatologia. Constituintes químicos de alimentos. Métodos físico-químicos de análise de alimentos. Estudo das principais alterações que podem sofrer os nutrientes dos alimentos. Princípios gerais de rotulagem e controle de qualidade alimentar. Introdução a legislação bromatológica.

Unidades de ensino (conceitos-chave): Análise de alimentos; Composição Química e Nutrientes; Segurança alimentar.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Possibilitar que os estudantes apliquem os principais métodos físico-químicos na análise de alimentos e entendam os mecanismos das reações das alterações dos nutrientes dos alimentos.

3. COMPETÊNCIAS

- Conhecer a composição química de alimentos;

- Conhecer e aplicar os principais métodos físico-químicos de determinação dos constituintes dos alimentos.
- Compreender a importância da composição centesimal dos alimentos;
- Apresentar e introduzir aspectos relacionados ao controle de qualidade de alimentos.
- Problematicar as questões éticas que envolvem a legislação de rotulagem e segurança alimentar.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1. SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Análise de alimentos

1.1 Introdução a Bromatologia

- Definição
- Objetivo e importância

1.2 Alimentos

- Conceitos gerais
- Classificação dos alimentos – aptos e não aptos para o consumo.
- Composição química

Conceito-Chave 2 Composição química e Nutrientes

2.1 Água

- Definição, importância e estrutura química.
- Atividade de água e sua relação com o processamento de alimentos.
- Métodos de determinação de umidade em alimentos

2.2 Carboidratos

- Definição e Classificação de açúcares;
- Estudo de características químicas e nutricionais de diferentes tipos de açúcares.
- Transformações dos carboidratos pelo calor: Caramelização e Reação de Maillard.
- Amido resistente e fibra alimentar: definição, classificação, composição, e importância para a saúde humana.

- Métodos de determinação de carboidratos em alimentos

2.3 Proteínas

- Definição, importância e estruturas químicas.
- Propriedades funcionais das proteínas
- Estudo de Alimentos ricos em proteínas;
- Reação de Maillard
- Métodos de determinação de proteínas

2.4 Lipídeos

- Definição, importância, tipos e estruturas químicas.
- Gorduras trans, saturadas e insaturadas dos alimentos e sua repercussão na saúde humana.
- Estudo de alimentos ricos em gorduras – fonte animal e vegetal
- Reações de oxidações dos lipídios: Auto-oxidação, fotoxidação e reação por lipoxigenase
- Métodos de determinação de lipídios em alimentos

2.5 Micronutrientes – sais minerais e vitaminas

- Definição de micronutrientes e sua importância fisiológica.
- Definição e classificação de vitaminas
- Principais vitaminas e sais minerais dos alimentos
- Métodos de determinação de vitaminas;
- Análises de cinzas de alimentos

UNIDADE II

Conceito-Chave 2 Composição Química e Nutrientes

2.6 Rotulagem de alimentos

- Rotulagem de alimentos industrializados
- Principais legislações sobre rótulos de alimentos

2.7 Tabela de composição química

- Análise crítica da tabela de composição dos alimentos

- Como montar uma tabela de composição dos alimentos
- Entidades de classe

Conceito-Chave 3: Segurança alimentar

3.1 Controle de qualidade

- Aspectos gerais sobre controle de qualidade
- Análise de perigos e pontos críticos de controle-APPCC
- Boas práticas de fabricação-BPF
- Análise sensorial de alimentos
- Métodos de análise sensorial de alimentos.

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas expositivas, teóricas, teórico-práticas e práticas, discussão de leituras recomendadas, com aulas teóricas expositivas participativas sobre temas inerentes à bromatologia, através do uso de slides, data show, seminários e pesquisas contextualizados, análise crítica de filme sobre a transição nutricional, dentre outros. No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizadoras seguidas de debates, questionamento e reflexão da realidade do Profissional de Nutrição.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos avaliativos, abrangendo prova contextualizada (PC), envolvendo 8,0 pontos no exame escrito individual, constituído de 25% em nível fácil (domínio teórico), 50% nível médio (aplicabilidade) e 25% de nível difícil (problematização). Além da prova contextualizada será adotada a Medida de Eficiência (ME), envolvendo 2,0 pontos, alcançada através da verificação do rendimento do aluno nas atividades práticas supervisionadas propostas (estudo dirigido, mapa mental, seminários, estudo de caso e pesquisa bibliográfica).

Excepcionalmente, poderão ser adotadas estratégias virtuais de avaliação, desde que estejam alinhados aos objetivos de aprendizagem e primem pela integralização das competências previstas no componente curricular.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de alimentos**. 2. ed., rev. 6. reimp. São Paulo, SP: E. Blücher, 2017.

NICHELE, Priscila Gharib. **Bromatologia**. Porto Alegre SAGAH 2018.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6. São Paulo Manole 2019 1 recurso online.

5.2 COMPLEMENTAR



OLIVEIRA, Ana Flávia D. **Tópicos em ciências e tecnologia de alimentos: resultados de pesquisas acadêmicas** – volume 5. São Paulo: Blucher, 2020

IVONILCE, Venturi... [et al.]. **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2021.

CARELLE, Ana Cláudia, Cynthia Cavalini Cândido. **Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva**. São Paulo: Érica, 2015.

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole, 2015.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. Disponível em: Minha Biblioteca, (7th edição). Editora Manole, 2021.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Embriologia e Histologia			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201109	04	3º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil de egresso que contribui: Atuar de forma colaborativa e propositiva de maneira ética e comprometida em relação às questões de saúde (morfofisiológicos e desenvolvimento humano), sociais, culturais e ambientais de formação humanista e crítica, apoiado em conhecimentos técnico-científicos.

Competências que contribui: Integrar conhecimentos fundamentais do estudo das células e a origem dos tecidos, órgãos e sistemas, permitindo entender as relações evolutivas que se evidenciam durante a formação do embrião, contribuindo para o entendimento da origem da vida e na formação de profissionais com compreensão do corpo humano.

1. EMENTA

Introdução à Histologia e Embriologia humana. Estudo da estrutura histológica dos diversos tecidos do corpo humano, abordando suas características e funções, desenvolvendo as noções de microscopia e técnica laboratorial histológica. Estudo dos tecidos epiteliais, conjuntivos, adiposo, cartilaginoso, muscular, ósseo e nervoso. Métodos de estudo em embriologia. Formação dos gametas masculino e feminino (gametogênese), processo de divisão, crescimento, maturação e diferenciação celular. Estudo do ciclo reprodutivo masculino e feminino. Estudo do desenvolvimento embrionário e fetal.

Unidades de Ensino (conceitos-chaves): Embriologia: Gametogênese, Fecundação e Desenvolvimento embrionário inicial, Embriologia: Desenvolvimento embrionário, Histologia - Tecido Epitelial Histologia - Tecido Conjuntivo, Histologia - Tecido Muscular, Histologia – Tecido Nervoso.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Desenvolver no aluno habilidades teóricas, práticas, críticas e reflexivas para compreender e identificar as estruturas teciduais, órgãos e sistemas do corpo humano, observando suas relações morfofuncionais. Compreender o processo embriológico humano, desde a formação dos gametas até o nascimento. Permitir ao aluno inter-relacionar o desenvolvimento humano e seus principais tecidos.

3. COMPETÊNCIAS

- Compreender o processo de formação dos gametas feminino e masculino, bem como o desenvolvimento embrionário.
- Entender a formação dos tecidos do corpo humano a partir da fecundação, e como eles se desenvolvem até a fase adulta.
- Assimilar os conhecimentos do desenvolvimento embrionário com a disposição e importância dos diferentes tipos de tecido presentes no organismo do ser humano.
- Desenvolver o aspecto do pensar crítico, sistemático e analítico, possibilitando o interesse à investigação científica e a soluções de problemas;
- Formular hipóteses frente a situações clínicas, que permitam explicar sob a ótica celular os mecanismos de diversas doenças.
- Promover a interdisciplinaridade.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

Conceito-Chave 1: Embriologia: Gametogênese, Fecundação e Desenvolvimento embrionário inicial

1. Formação do gameta masculino: espermatogênese
2. Formação do gameta feminino: ovogênese
3. Primeira semana do desenvolvimento embrionário: Fecundação e Clivagem
4. Segunda semana do desenvolvimento embrionário: Implantação e formação do embrião bilaminar

Conceito-Chave 2: Embriologia: Desenvolvimento embrionário

1. Terceira Semana do desenvolvimento embrionário: Gastrulação e Neurulação
2. Quarta a Oitava Semana: Período embrionário
3. Anexos embrionários
4. Malformações congênitas

Conceito-Chave 3: Histologia - Tecido Epitelial

1. Introdução a Histologia: Conceito
2. Técnicas de coloração e fixação de cortes histológicos
3. Tecido epitelial de revestimento
4. Tecido epitelial glandular

Conceito-Chave 4: Histologia - Tecido Conjuntivo

1. Tecido conjuntivo propriamente dito, frouxo e denso
2. Tecido Cartilaginoso
3. Tecido ósseo
4. Tecido hematopoiético

Conceito-Chave 5: Histologia - Tecido Muscular

1. Tecido Muscular liso
2. Tecido Muscular esquelético
3. Tecido Cardíaco
4. Bases histofisiológicas da contração muscular

Conceito-Chave 6: Histologia - Tecido Nervoso

1. Sistema Nervoso Central
2. Sistema Nervoso Periféricos
3. Neuroepitélios
4. Nervos e gânglios

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As aulas da disciplina Histologia e Embriologia são planejadas e ministradas de modo atender aos Princípios Norteadores do Projeto Pedagógico Institucional, enfatizando os diversos aspectos inerentes a uma disciplina base para as demais profissionalizantes, a saber: exposições dos fundamentos, aulas práticas em laboratório. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno tenha domínio de conteúdos teóricos e atividades práticas, buscando a relação teoria e prática para que no seu processo de formação acadêmica e profissional possa conduzir ao processo de transformação da sociedade-natureza. Portanto, as atividades didático/pedagógicas serão desenvolvidas através de aulas expositivas e apresentações de seminários e discussões de temas relacionados ao curso. Uso de metodologias ativas que possibilitem o desenvolvimento do aluno para resolução de problemas. Os recursos didáticos e tecnológicos para tais fins compreendem: lousa, retroprojetor, Datashow, vídeo e outros, conforme as necessidades.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

As avaliações serão feitas em diversos momentos do semestre. Através da participação em equipe por meio das Atividades Orientadas, envolvendo habilidade de resolução de problemas e criatividade de soluções. Os estudantes também serão avaliados na capacidade de interpretação de questões e compreensão dos conteúdos, sendo considerado a sua capacidade de integração dos temas e de exposição do seu conhecimento. Prova Prática na 5ª semana e na 10ª semana.

Prova teórica na 10ª semana, com questões contextualizadas (subjetivas e objetivas).

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J.; ABRAHAMSOHN, P. **Histologia básica: texto e atlas**. 13. ed. reimpr., 2021. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2021. 554 p.

GARTNER, LP; HIATT, J.L. **Tratado de Histologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022.

MOORE, Keith, L. et al. **Embriologia Básica**. 10. ed. São Paulo: Grupo GEN, 2022.

5.2 COMPLEMENTAR



PAWLINA, Wojciech. **Ross Histologia - Texto e Atlas**. (8th edição). Grupo GEN, 2021.

MEZZOMO, Lisiane Cervieri. et al. **Embriologia clínica**. Porto Alegre: SAGAH, 2019.

MOORE, Keith, M. e T. V. N. Persaude. **Embriologia Clínica**. (11th edição). Grupo GEN, 2020.

SCHOENWOLF, Gary C. et al. **Larsen embriologia humana**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

MOORE, Keith L. et al. **Embriologia clínica**. (11th edição). Grupo GEN, 2020.

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Farmacologia e Interpretação de Exames Laboratoriais			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201575	04	3º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil de egresso que contribui: para adquirir e desenvolver competências e habilidades nos campos de interpretação dos exames bioquímicos, hematológicos e suas correlações com distintas patologias. Avaliar exames que envolvam o perfil glicídico e lipídico com o Diabetes, quadro de dislipidemia e avaliações de provas renais e hepáticas. Conhecer a ação de fármacos e suas características principais e como esse direcionamento pode implicar em escolha de alimentos e orientações na área da nutrição. Aplicar todo esse conhecimento na prática da nutrição em prescrição de uma conduta nutricional correta e coerente.

Competências que contribui: Dominar análises e associações entre a patologia apresentada, exames laboratoriais, medicamentos em uso e intervenção nutricional

1. EMENTA

Interpretação de resultados de exames laboratoriais relacionados com o metabolismo da glicose, das lipoproteínas, hematológicos, imunológicos e urinários. Balanço hidroeletrólítico e dosagens de eletrólitos. Provas das funções renal e hepática, assim como distúrbios ácidos básicos.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Métodos Diagnósticos e Legislação Aplicada ao Nutricionista; Exames Laboratoriais; Farmacologia e Fatores que modificam a ação de drogas.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Possibilitar ao estudante a compreensão dos principais conhecimentos da farmacologia e correlacioná-los com o efeito da ação de medicamentos em distintas patologias e suas possíveis associações com alimentos e direcionamento em uma prescrição na dieta do paciente e ou cliente.

3. COMPETÊNCIAS

- Conhecer e aplicar os principais métodos de diagnósticos laboratoriais em diferentes doenças e condutas nutricionais associadas.
- Compreender a correlação existente entre fármacos, doenças e nutrientes.
- Avaliar as formas de interpretação e de diagnóstico de exames laboratoriais em diferentes patologias e uso de fármacos no intuito de direcionar a conduta nutricional mais adequada.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

Conceito-Chave 1: Métodos Diagnósticos, Legislação Aplicada ao Nutricionista e Exames Laboratoriais

1. Conceitos de Métodos Diagnósticos e Legislação Aplicada
2. Exames diagnósticos e controle de qualidade
3. Estudo do Hemograma
4. Associação do Hemograma

Conceito-Chave 2: Exames Bioquímicos

5. Perfil glicídico e Perfil lipídico
6. Marcadores de função e lesão renal, hepática e cardíaca
7. Avaliação Sistema urogenital: sumário de urina, urina 12 e 24h e urinocultura.
8. Avaliação Sistema gastro: exames de fezes, coprocultura e correlação com a escala de Bristol.

Conceito-Chave 3: Farmacologia

9. Conceitos básicos da Farmacologia
10. Farmacocinética básica – Absorção, metabolização, distribuição e eliminação;
11. Farmacodinâmica – ação de drogas e interação medicamentosa (fármacos e nutrientes)
12. Associação de fármacos a doenças crônicas não transmissíveis

Conceito-Chave 4: Fatores que modificam a ação de drogas

13. Drogas que interferem na prescrição da dieta
14. Antibacterianos e a flora bacteriana;
15. Fármacos que alteram o funcionamento do TGI
16. Associação de fármacos a doenças crônicas não transmissíveis

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos metodológicos do processo ensino aprendizagem, articulam-se com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, e devendo contemplar as metodologias ativas, uma vez que o aluno é co-partícipe do processo de aprendizagem.

Serão avaliados estudos de caso e discutidos artigos científicos bem como a utilização de metodologias ativas de ensino aliando o conteúdo teórico-prático ministrado nas aulas com as pesquisas em interpretação de exames laboratoriais e uso de fármacos.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

LIMA, A. Oliveira **Métodos de Laboratório Aplicados à Clínica**. 8. ed. 7. reimp. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2018. [664] p.

WILLIAMSON, Mary A.; SNYDER, L. Michael. Wallach - **Interpretação de Exames Laboratoriais**.

Disponível em: Minha Biblioteca, (11th edição). Grupo GEN, 2022.

ANDRIGHETTI, Letícia Hoerbe Andrighetti. [et al. **Farmacologia aplicada à nutrição e interpretação de exames laboratoriais**. 2. ed. – Porto Alegre: SAGAH, 2018.

CARELLE, Ana Claudia. **Nutrição e Farmacologia**. 2. ed. --São Paulo: Érica, 2014

5.2 COMPLEMENTAR



FISCHBACH, Frances Talaska. **Exames laboratoriais e diagnósticos em enfermagem: guia prático**. 6. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

FAILACE, Renato. **Hemograma: Manual de Interpretação**. Disponível em: Minha Biblioteca, (6ª edição). Grupo A, 2015.

FERREIRA, Antônio Walter; MORAES, Sandra do Lago. **Diagnóstico laboratorial das principais doenças infecciosas e autoimunes**. 3. ed. 4. reimp. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2021. 477 p.

BAYNES, John W, Marek H. Dominiczak. **Bioquímica médica**. 5. ed. - Rio de Janeiro: Elsevier, 2019.

KATZUNG, B. G. **Farmacologia Básica & Clínica**. Disponível em: Minha Biblioteca, (15th edição). Grupo A, 2023.

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Avaliação e Semiologia Nutricional I			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201540	04	3º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil de egresso que contribui: P5 Colaborativo, comprometido com a recuperação da saúde e com a prevenção de doenças na área da alimentação e nutrição, atento às singularidades de indivíduos e de coletividades; com a atuação interdisciplinar na área clínica

- Competências que contribui: C11 Avaliar, diagnosticar e monitorar o estado nutricional de indivíduos e coletividades nas diversas fases da vida;

1. EMENTA

Inquéritos Dietéticos na Avaliação Nutricional: aplicabilidade, vantagens e desvantagens, metodologia adotada para estudos populacionais. Validade e reprodutibilidade dos métodos de avaliação dietética, avaliação bioquímica do Estado Nutricional (EN), técnicas de avaliação do estado nutricional e de estudos de composição corporal. Avaliação antropométrica de adultos e idosos. Diagnóstico nutricional.

UNIDADES DE ENSINO (Conceitos-chave): Introdução ao estudo da avaliação nutricional do indivíduo. Semiologia nutricional. Indicadores antropométricos, clínicos e bioquímicos e dietéticos. Diagnóstico nutricional.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Possibilitar ao aluno a aquisição das ferramentas básicas para avaliação do estado nutricional do indivíduo e da população.

3. COMPETÊNCIAS

- Dominar os métodos de avaliação nutricional identificando as diversas situações clínicas e faixa etária;
- Analisar as diversas tabelas de dados antropométricos existentes de acordo com cada fase da vida;
- Integrar e relacionar os parâmetros de avaliação nutricional no que tange aos aspectos ligados a nutrição;
- Emitir diagnóstico nutricional de acordo com a composição corporal.
- Capacidade para manusear as diversas tabelas de dados antropométricos existentes de acordo com cada fase da vida;

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Introdução ao estudo da avaliação nutricional do indivíduo

- 1.1 Composição corporal
- 1.2 Antropometria (peso, altura, IMC, circunferências e dobras cutâneas)
- 1.3 Cálculos antropométricos
- 1.4 Avaliação compartimento de gordura
- 1.5 Avaliação compartimento massa muscular

Conceito-Chave 2: Semiologia nutricional

- 2.1 Exame físico
- 2.2 Sinais de carências nutricionais
- 2.3 Sinais de desnutrição
- 2.4 Sinais de presença de morbidades

Conceito-Chave 3: Indicadores antropométricos, clínicos e dietéticos

- 3.1 Triagem nutricional
- 3.2 Avaliação antropométrica
- 3.3 Anamnese
- 3.4 Métodos de consumo alimentar
- 3.5 Indicadores antropométricos de excesso de peso

UNIDADE II

Conceito-Chave 4: Diagnóstico nutricional

- 4.1: Diagnóstico nutricional em adultos.
- 4.2: Diagnóstico nutricional em idosos.
- 4.3: Avaliação antropométrica
- 4.4: Avaliação bioquímica

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo de ensino-aprendizagem deve considerar os movimentos de competência por conceito-chave, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do

discente e tendo continuidade com o desenvolvimento do conteúdo programático por meio de metodologias ativas. O domínio teórico se dará com auxílio de práticas laboratoriais, atividades de pesquisa bibliográficas, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023.

SANTOS, Eliane Cristina dos. **Deficiências nutricionais: técnicas de avaliação, prevenção de doenças e diagnóstico**. São Paulo. Erica 2015.

CORRÊA, Rafaela da Silveira. **Avaliação nutricional aplicada**. Porto Alegre: SAGAH, 2016.

5.2 COMPLEMENTAR

BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.



MAHAN, Kathleen; ESCOTT-STIMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14ª ed., São Paulo: Ed. Elsevier hs - Education, 2018. 1160p.

RIBEIRO, Sandra Maria Lima. **Avaliação nutricional: teoria e prática**. 2. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

VASCONCELOS, Maria Josemere de Oliveira Borba (Org. et al.). **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro, RJ: Medbook, 2011.

ROSSI, Luciana (Organizadora). **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. 2. ed. 2. reimp. São Paulo, SP: Roca, 2017. xii, 399 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional/SISVAN. Orientações Básicas para coleta, processamento, análise de dados e Informação em Serviços de Saúde. Brasília: MS, 2004. p. 22 (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Epidemiologia Nutricional			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201559	04	3º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil do egresso que a disciplina contribui para formar: Colaborativo e comprometido com a atuação interdisciplinar

Competências: Comprometido com a recuperação da saúde e com a prevenção de doenças na área da alimentação e nutrição, atento às singularidades de indivíduos e de coletividades;

1. EMENTA

O Objeto do estudo da epidemiologia e sua aplicabilidade à nutrição; a transição nutricional, as medidas de morbidade e mortalidade ao estudo de quesitos nutricionais no Brasil, a epidemiologia e a saúde ambiental, os Sistemas de Informação em Saúde, Alimentação e Nutrição, os Inquéritos Nacionais de Antropometria e Consumo Alimentar e o Sistema Alimentar com base no conceito de sustentabilidade.

Unidades de Ensino (conceitos-chave): Introdução à Epidemiologia, Processo Saúde-doença; Epidemiologia Nutricional; Tipos de estudo; Sistemas de Informação em Saúde.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Possibilitar ao aluno a análise de forma crítica a epidemiologia nutricional e suas áreas correlacionadas, com enfoque científico sobre as causas e consequências da transição nutricional.

3. COMPETÊNCIAS

- Compreender os fundamentos básicos da pesquisa em saúde a partir do conhecimento sobre os princípios da epidemiologia,
- Aplicar os métodos de investigação epidemiológica no processo saúde-doença;
- Analisar e avaliar criticamente e de forma interdisciplinar, os dados coletados nos Sistemas de Informação em Saúde e nas bases de dados nacionais e internacionais.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I:

Conceito-chave 1 - INTRODUÇÃO À EPIDEMIOLOGIA:

1. Conceitos básicos de epidemiologia,
2. História da epidemiologia

Conceito-chave 2- PROCESSO SAÚDE-DOENÇA

3. História natural da doença
4. Níveis de prevenção
5. Medidas de frequência (prevalência e incidência),

UNIDADE II:

Conceito-chave 3- EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL;

6. Epidemiologia das Doenças Crônicas Não Transmissíveis
7. Epidemiologia das Doenças Infectocontagiosas
8. Epidemiologia e Saúde ambiental;
9. Sistema alimentar com base no conceito de sustentabilidade.
10. Tecnologia e Regulação de Alimentos;

Conceito-chave 4- INDICADORES DE SAÚDE

11. Taxas de Mortalidade

12. Taxa de Natalidade

13. SISTEMAS DE INFORMAÇÃO EM SAÚDE,

14. ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO:

15. DATASUS, SIM; SISVAN;

16. Inquéritos Nacionais de Antropometria e Consumo Alimentar;

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos metodológicos do processo ensino aprendizagem, articulam-se com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, e devendo contemplar as metodologias ativas, uma vez que o aluno é co-partícipe do processo de aprendizagem.

Cada conceito-chave a ser trabalhado deve expressar a estratégia de ensino a ser utilizada considerando os três movimentos que fundamentam o desenvolvimento das competências:

- 1º MOVIMENTO: Domínio Teórico: mecanismos ativos possíveis para o conceito que levem ao domínio teórico;
- 2º MOVIMENTO: Aplicabilidade do Conhecimento: mecanismos ativos possíveis que levem a aplicabilidade do conhecimento;
- 3º MOVIMENTO: Materialização dos saberes adquiridos.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo do processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. BIBLIOGRAFIA

5.1 BÁSICA

SARTI, Flavia Mori (Org.). **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos.**

Barueri, SP: Manole, 2017

OLIVEIRA, Julicristie Machado de Oliveira (Org.). **Nutrição em saúde coletiva.** Barueri [SP] :

Manole, 2022.

ROUQUAYROL, MZ, GURGEL, M. **Epidemiologia e Saúde**. 7ª Ed. –Rio de Janeiro. MedBook Editora, 2013.

5.2 COMPLEMENTAR

ROUQUAYROL, Maria Zélia. **Rouquayrol: epidemiologia & saúde**. 8. ed. - Rio de Janeiro: Medbook, 2018.

FRANCO, Laércio Joel Franco, Afonso Dinis Costa Passos. **Fundamentos de epidemiologia**. 3. ed. Santana de Parnaíba [SP]: Manole, 2022.

SOLHA, Raphaela Karla de T. **Saúde coletiva para iniciantes**. São Paulo: Saraiva, 2014

BASSO, Cristiana. **Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.



BRASIL. CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília, DF: CAISAN, 2011. Disponível

em:<http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/arquivos/LIVRO_PLANO_NACIONAL_CAISAN_FINAL.pdf>. Acesso em 08 jan. 2015.Brasil.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. 2010;

FISBERG, RM. SLATER B. MARCHIONI DML, MARTINI, LA. **Inquéritos Alimentares- Métodos e Bases Científicas**. Barueri, Editora Manole, 2011.

15.4 4º PERÍODO

 UNIVERSIDADE TIRADENTES  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Avaliação e Semiologia Nutricional II			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201630	04	4º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil de egresso que contribui: P5 Colaborativo, comprometido com a recuperação da saúde e com a prevenção de doenças na área da alimentação e nutrição, atento às singularidades de indivíduos e de coletividades; com a atuação interdisciplinar na área clínica
- Competências que contribui: C11 Avaliar, diagnosticar e monitorar o estado nutricional de indivíduos e coletividades nas diversas fases da vida;

1. EMENTA

Introdução ao Estudo da Avaliação Nutricional, Inquéritos Dietéticos: aplicabilidade, vantagens e desvantagens, avaliação bioquímica do Estado Nutricional (EN), técnicas de avaliação do estado nutricional e de estudos de composição corporal. Avaliação antropométrica de gestante, nutriz, criança, adolescente e RN. Diagnóstico nutricional.

UNIDADES DE ENSINO (Conceitos-chaves): Indicadores antropométricos, Semiologia nutricional. Indicadores clínicos, bioquímicos e dietéticos. Avaliação e Diagnóstico nutricional.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Determinar o diagnóstico do estado nutricional no público materno infantil de acordo com os parâmetros da avaliação nutricional.

3. COMPETÊNCIAS

- Identificar os métodos e protocolos de avaliação nutricional adequados de acordo com o público materno infantil
- Realizar a anamnese e história alimentar e nutricional no grupo de materno infantil
- Estabelecer os parâmetros teórico-práticos do exame clínico-físico-nutricional.
- Determinar parâmetros antropométricos para gestante, recém-nascido, criança, adolescente e nutriz.
- Emitir diagnóstico nutricional do público estudado.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Antropometria

1.1 Composição corporal

1.2 Peso, altura, IMC, circunferências e dobras cutâneas

1.3 Cálculos antropométricos

1.4 Índice antropométrico

Conceito-Chave 2: Semiologia nutricional

2.1 Vantagens e limitações

2.2 Sinais e sintomas de obesidade

2.3 Níveis de assistência nutricional

2.4 Exame físico

UNIDADE I

Conceito-Chave 3: Indicadores bioquímicos clínicos e dietéticos

3.1 Triagem nutricional e Índice de prognóstico

3.2 Anamnese

3.2 Métodos de consumo alimentar

3.3 Interpretação de exames laboratoriais

Conceito-Chave 4: Avaliação e Diagnóstico nutricional

4.1 Avaliação e Diagnóstico nutricional na criança (pré-escolar e escolar) e RN

4.2 Avaliação e Diagnóstico nutricional na adolescência.

4.3 Avaliação e Diagnóstico nutricional na gestação

4.4 Avaliação e Diagnóstico nutricional na nutriz.

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo de ensino-aprendizagem deve considerar os movimentos de competência por conceito-chave, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente e tendo continuidade com o desenvolvimento do conteúdo programático por meio de metodologias ativas. O domínio teórico se dará com auxílio de práticas laboratoriais, atividades de pesquisa bibliográficas, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso. No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

RIBEIRO, Sandra Maria Lima, Camila Maria de Melo, Julio Tirapegui. **Avaliação nutricional: teoria e prática**. 2. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

ROSSI, L; CARUSO, L. **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. 2. ed. 2. reimp. São Paulo, SP: Roca, 2017. xii, 399 p.

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023.

5.2 COMPLEMENTAR

ROSA, Glorimar. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia: perguntas e respostas.** Rio de Janeiro: GEN | Grupo Editorial Nacional S.A. Publicado pelo selo Editora Guanabara Koogan Ltda., 2021



CORRÊA, Rafaela da Silveira. **Avaliação nutricional aplicada.** Porto Alegre: SAGAH, 2016.

MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. **KRAUSE Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 14ª ed., São Paulo: Ed. Elsevier hs - Education, 2018. 1160p.

LIMA, Vanessa Cristina Oliveira de Lima ... [et al.] **Nutrição clínica.** Porto Alegre: SAGAH, 2018.

AQUINO, Rita de Cássia de Aquino, Sonia Tucun-duva Philippi. **Nutrição clínica: estudos de casos comentados.** 2. ed. -- Barueri, SP: Manole, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional/SISVAN. Orientações Básicas para coleta, processamento, análise de dados e Informação em Serviços de Saúde. Brasília: MS, 2004. p. 22 (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Genética e Biologia Molecular			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201818	04	4º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil de egresso que contribui: P1: Apto a reconhecer as bases moleculares, celulares, fisiológicas e imunológicas dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos, bem como, química, material e expressão gênicos, e a relação entre parasitas, hospedeiros e vetores para aplicá-los na prática da nutrição.

Competências que contribui: C1. Compreender e articular conhecimentos fisiológicos, genéticos, químicos e biológicos, teóricos e práticos, relacionados ao ser humano para aplicação da promoção, manutenção e recuperação do estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.

1. EMENTA

Princípios da genética estudará as aberrações cromossômicas (Citogenética e cromossomopatias) e como estas são herdadas e passadas de geração em geração. Enquanto o estudo de Biologia Molecular verá o dogma central da biologia molecular, o uso de técnicas moleculares no diagnóstico clínico e no tratamento de doenças.

UNIDADES DE ENSINO (Conceitos-chaves): Compreender o que é citogenética e quais as doenças diagnosticadas por esta técnica; Compreender a primeira e a segunda lei de Mendel, os padrões de herança e as doenças a este relacionados; Compreender o que é o DNA e como ocorre Fluxo da Informação e Expressão Gênica; Compreender como são e aonde são empregadas as técnicas de Biologia Molecular.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Compreender a importância da genética e da biologia molecular e associá-la a prática profissional e na área de saúde.

3. COMPETÊNCIAS

- Desenvolver o pensamento crítico, colaborativo e participativo do ponto de vista genético e molecular.
- Identificar as síndromes genéticas associando-as com as alterações cromossômicas e elaborar diagnósticos citogenéticos.
- Compreender a relação dos processos de replicação, transcrição e tradução in vivo com as técnicas in vitro e diferenciar as aplicações das modernas tecnologias empregadas na manipulação, modificação e uso de ácidos nucleicos.
- Dominar os conhecimentos teóricos e técnicos que possibilitem a diferenciação e utilização das ferramentas genéticas e moleculares para aplicação na área da saúde;
- Adquirir a capacidade de desenvolver o trabalho individual e / ou coletivo, desenvolvendo habilidades como liderança, trabalho em equipe, comunicação oral e escrita e planejamento do tempo.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Compreender o que é citogenética e quais as doenças diagnosticadas por esta técnica

1. Conceitos básicos de Citogenética
2. Hereditariedade e Cromossomos
3. Mutação e Cromossomopatias
4. Montagem de Cariótipos

Conceito-Chave 2: Compreender a primeira e a segunda lei de Mendel, os padrões de herança e as doenças a este relacionados

5. Primeira e Segunda Lei de Mendel
6. Padrão de Herança Mendeliana e Heredogramas
7. Ligação gênica
8. Interação gênica

UNIDADE II

Conceito-Chave 3: Compreender o que é o DNA e como ocorre Fluxo da Informação e Expressão Gênica

9. DNA e replicação
10. Mutação e reparo
11. Transcrição e Tradução
12. Controle da Expressão Gênica

Conceito-Chave 4: Compreender como são e aonde são empregadas as técnicas de Biologia Molecular

13. Extração do DNA e eletroforese
14. PCR e Tecnologia de DNA recombinante
15. Genética Forense e Terapia Gênica
16. Sequenciamento

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo de ensino-aprendizagem deve considerar os movimentos de competência por conceito-chave, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente e tendo continuidade com o desenvolvimento do conteúdo programático por meio de metodologias ativas. O domínio teórico se dará com auxílio de práticas laboratoriais, atividades de pesquisa bibliográficas, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

PIERCE, Benjamin A. **Genética: um enfoque conceitual**. 5 edição, Guanabara Koogan 2016.

ZAHA, Arnaldo, FERREIRA Henrique B., Luciane M.P. **Passaglia. Biologia Molecular Básica**. 5 edição, Artmed 2014

WATSON, J. D. et al. **Biologia molecular do gene**. 7 edição, Artmed, 2015.

5.2 COMPLEMENTAR



GRIFFITHS, A.J.F.; et al. **Introdução à Genética**, 11 edição, Guanabara Koogan, 2019.

LEHNINGER, A.L.; et al. **Princípios de Bioquímica**. Disponível em: Minha Biblioteca, (8th edição). Grupo A, 2022.

SNUSTAD, D. P, et al. **Fundamentos de Genética**. 7 edição, Guanabara Koogan, 2020.

ALBERTS, B. et al. **Biologia molecular da célula**. 6 edição, Artmed, 2017.

DE ROBERTIS JR., et al. **Biologia celular e molecular**. 16 edição, Guanabara Koogan 2017.

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Nutrição no adulto e idoso			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201605	04	4º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil de egresso que contribui: P5 Colaborativo, comprometido com a recuperação da saúde e com a prevenção de doenças na área da alimentação e nutrição, atento às singularidades de indivíduos e de coletividades; com a atuação interdisciplinar na área clínica
- Competências que contribui: Prescrever condutas nutricionais para indivíduos e coletividades sadias e enfermas

1. EMENTA

Recomendação nutricional no adulto e idoso. Necessidades nutricionais no adulto e idoso. Alterações nutricionais no envelhecimento. Nutrição em condições especiais.

UNIDADES DE ENSINO (Conceitos-chaves): Recomendação nutricional no adulto e idoso, Necessidades nutricionais no adulto e idoso, Alterações nutricionais no envelhecimento, Nutrição em condições especiais.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Elaborar plano alimentar visando atender as necessidades nutricionais e aspectos específicos do adulto e do idoso.

3. COMPETÊNCIAS

- Emitir diagnóstico nutricional do adulto e do idoso

- Calcular estimativas de necessidades energéticas de acordo com a faixa etária em população sadia;
- Manusear as tabelas de composição centesimal e medidas caseiras existentes;
- Propor planejamento alimentar respeitando recomendações nutricionais para o adulto e idoso.
- Elaborar prescrição dietética e orientação nutricional para o público estudado.
- Emitir diagnóstico nutricional do público estudado.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Recomendação nutricional no adulto e idoso.

2.1 Dietary Reference Intakes (DRI): EAR (Estimated Average Requirement), RDA (Recommended. Dietary Allowance), a AI (Adequate Intake) e a UL (Tolerable Upper Intake Level)

2.2 Necessidade Estimada de Energia (Estimated Energy Requirement –EER)

2.3 Acceptable Macronutrient Distribution Ranges (AMDR)

2.4 Recomendação de proteína g/kg de peso

Conceito-Chave 2: Necessidade nutricional adulto

2.1 Cálculos antropométricos e Diagnóstico nutricional

2.2 Componentes que interferem no gasto energético e Cálculos das necessidades energéticas

2.3 Cálculos nutricionais e da biodisponibilidade do ferro

2.4 Planejamento de cardápio e Orientação nutricional

UNIDADE II

Conceito-Chave 3: Alterações nutricionais no envelhecimento

3.1 Alterações na composição corporal.

3.2 Alterações fisiológicas.

3.3 Necessidade nutricional.

3.4 Recomendação proteica

Conceito-Chave 4: Nutrição em condições especiais

- 4.1 Alterações fisiológicas e recomendação nutricional na sarcopenia
- 4.2 Alterações fisiológicas e recomendação nutricional na osteoporose
- 4.3 Alterações fisiológicas e recomendação nutricional na doença de Alzheimer
- 4. 4 Necessidade nutricional, recomendação proteica e de nutrientes.

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo de ensino-aprendizagem deve considerar os movimentos de competência por conceito-chave, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente e tendo continuidade com o desenvolvimento do conteúdo programático por meio de metodologias ativas. O domínio teórico se dará com auxílio de práticas laboratoriais, atividades de pesquisa bibliográficas, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023.

MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. KRAUSE. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 14ª ed., São Paulo: Ed. Elsevier hs - Education, 2018. 1160p.

SILVA, MLN, MARUCCI; MFN; ROEDIGER, MA. **Tratado de nutrição em gerontologia**. São Paulo: 1ª Ed. Manole, 2016. 507 p.

5.2 COMPLEMENTAR

LIMA, Vanessa Cristina Oliveira de Lima. [et al.] **Nutrição clínica**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.



CORRÊA, Rafaela da Silveira. **Avaliação nutricional aplicada**. Porto Alegre: SAGAH, 2016.

ROSA, Glorimar. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia: perguntas e respostas**. Rio de Janeiro: GEN | Grupo Editorial Nacional S.A. Publicado pelo selo Editora Guanabara Koogan Ltda., 2021

BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva Philippi, Rita de Cássia de Aquino. **Recomendações nutricionais: nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis**. Barueri, SP: Manole, 2017.

PINHEIRO, Ana Beatriz V. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. reimp. São Paulo, SP: Atheneu, 2019. 131 p.

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Genética e Biologia Molecular			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201818	04	4º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil de egresso que contribui: P1: Apto a reconhecer as bases moleculares, celulares, fisiológicas e imunológicas dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos, bem como, química, material e expressão gênicos, e a relação entre parasitas, hospedeiros e vetores para aplicá-los na prática da nutrição.

Competências que contribui: C1. Compreender e articular conhecimentos fisiológicos, genéticos, químicos e biológicos, teóricos e práticos, relacionados ao ser humano para aplicação da promoção, manutenção e recuperação do estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais

1. EMENTA

Princípios da genética estudará as aberrações cromossômicas (Citogenética e cromossomopatias) e como estas são herdadas e passadas de geração em geração.

Enquanto o estudo de Biologia Molecular verá o dogma central da biologia molecular, o uso de técnicas moleculares no diagnóstico clínico e no tratamento de doenças.

UNIDADES DE ENSINO (Conceitos-chaves): Compreender o que é citogenética e quais as doenças diagnosticadas por esta técnica; Compreender a primeira e a segunda lei de Mendel, os padrões de herança e as doenças a este relacionados; Compreender o que é o DNA e como ocorre Fluxo da Informação e Expressão Gênica; Compreender como são e aonde são empregadas as técnicas de Biologia Molecular.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Compreender a importância da genética e da biologia molecular e associá-la a prática profissional e na área de saúde.

3. COMPETÊNCIAS

-Desenvolver o pensamento crítico, colaborativo e participativo do ponto de vista genético e molecular.

-Identificar as síndromes genéticas associando-as com as alterações cromossômicas e elaborar diagnósticos citogenéticos.

-Compreender a relação dos processos de replicação, transcrição e tradução in vivo com as técnicas in vitro e diferenciar as aplicações das modernas tecnologias empregadas na manipulação, modificação e uso de ácidos nucleicos.

-Dominar os conhecimentos teóricos e técnicos que possibilitem a diferenciação e utilização das ferramentas genéticas e moleculares para aplicação na área da saúde;

-Adquirir a capacidade de desenvolver o trabalho individual e / ou coletivo, desenvolvendo habilidades como liderança, trabalho em equipe, comunicação oral e escrita e planejamento do tempo.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Compreender o que é citogenética e quais as doenças diagnosticadas por esta técnica

1. Conceitos básicos de Citogenética
2. Hereditariedade e Cromossomos
3. Mutação e Cromossomopatias
4. Montagem de Cariótipos

Conceito-Chave 2: Compreender a primeira e a segunda lei de Mendel, os padrões de herança e as doenças a este relacionados

5. Primeira e Segunda Lei de Mendel
6. Padrão de Herança Mendeliana e Heredogramas
7. Ligação gênica
8. Interação gênica

UNIDADE II

Conceito-Chave 3: Compreender o que é o DNA e como ocorre Fluxo da Informação e Expressão Gênica

9. DNA e replicação
10. Mutação e reparo
11. Transcrição e Tradução
12. Controle da Expressão Gênica

Conceito-Chave 4: Compreender como são e aonde são empregadas as técnicas de Biologia Molecular

13. Extração do DNA e eletroforese
14. PCR e Tecnologia de DNA recombinante

15. Genética Forense e Terapia Gênica

16. Sequenciamento

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo de ensino-aprendizagem deve considerar os movimentos de competência por conceito-chave, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente e tendo continuidade com o desenvolvimento do conteúdo programático por meio de metodologias ativas. O domínio teórico se dará com auxílio de práticas laboratoriais, atividades de pesquisa bibliográficas, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

PIERCE, Benjamin A. **Genética: um enfoque conceitual**. 5 edição, Guanabara Koogan 2016

ZAHA, Arnaldo, FERREIRA Henrique B., Luciane M.P. Passaglia. **Biologia Molecular Básica**. 5 edição, Artmed 2014

WATSON, J. D. et al. **Biologia molecular do gene**. 7 edição, Artmed, 2015.

5.2 COMPLEMENTAR



GRIFFITHS, A.J.F.; et al. **Introdução à Genética**, 11 edição, Guanabara Koogan, 2019.

LEHNINGER, A.L.; et al. **Princípios de Bioquímica**. 7 edição, Artmed, 2018.

SNUSTAD, D. P, et al. **Fundamentos de Genética**. 7 edição, Guanabara Koogan, 2020

ALBERTS, B. et al. **Biologia molecular da célula**. 6 edição, Artmed, 2017.

DE ROBERTIS JR., et al. **Biologia celular e molecular**. 16 edição, Guanabara Koogan, 2017

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Nutrição Social			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201321	04	4º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil de egresso: Promotor da saúde e da qualidade de vida, reconhecendo as políticas públicas de alimentação como um direito na perspectiva da prevenção de doenças
- Competências que contribui para formar: Dominar conhecimentos sobre as políticas públicas de saúde e de alimentação e nutrição, a inserção do nutricionista no SUS, a sua filosofia e a ética profissional, visando uma formação humanista voltado para o exercício da profissão.

1. EMENTA

Introdução à Saúde Pública, Conceitos em Saúde, a História da Saúde Pública no Brasil, a Reforma Sanitária e a implantação do Sistema Único de Saúde, a Legislação do SUS, o Processo Saúde/Doença, os Níveis de Atenção e as atribuições do nutricionista no SUS, as Políticas Públicas e Programas de Nutrição no Brasil, Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), Transição Nutricional e os Desvios Nutricionais e Doenças Associadas às Carências, aos Excessos e aos Erros Alimentares

UNIDADES DE ENSINO (conceitos-chave): Introdução à Saúde Pública e Conceitos em Saúde; Níveis de Atenção à Saúde no SUS; Políticas e programas de Alimentação e Nutrição no Brasil;

Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA);
Aleitamento Materno e Políticas Públicas.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Possibilitar ao estudante a compreensão sobre a Saúde Pública no Brasil, através de uma visão crítica e problematizadora.

3. COMPETÊNCIAS

Dominar e analisar, de forma crítica e participativa, da história da saúde pública no Brasil, a reforma sanitária, a implantação do SUS e a sua respectiva Legislação, bem como os níveis de assistência e as atribuições do nutricionista no âmbito da saúde pública;

Aplicar os conhecimentos sobre as políticas de alimentação e nutrição no Brasil, seu contexto histórico, social, econômico e político nos dias atuais;

Intervir na problemática da Transição Nutricional e os Desvios Nutricionais e Doenças Associadas às Carências, aos Excessos e aos Erros Alimentares.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I:

Conceitos-chave -1 Introdução à Saúde Pública; Conceitos e níveis em Saúde;

Política Nacional de Promoção à Saúde

História da saúde pública no Brasil de 1808 até os dias atuais

Sistema Único de Saúde (SUS)

Níveis e setores de saúde no Brasil: primário, secundário e terciário

Conceitos-chave -2 Organização da atenção à saúde nos diferentes ciclos de vida e Política Nacional de Saúde Coletiva

Organização da atenção à saúde.

Programa de Atenção nos Diferentes Ciclos de Vida/Transição Demográfica, Epidemiológica, Alimentar e Nutricional.

Política Nacional de Alimentação e Nutrição

Atuação do Nutricionista na Saúde Coletiva (PNAN)

UNIDADE II

Conceitos-chave -3 Políticas e programas de Alimentação e Nutrição no Brasil

Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF)

Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) Políticas de Atenção a Populações Indígenas e Quilombolas. Programa Saúde na Escola (PSE).

Política de proteção ao aleitamento materna.

A desnutrição e suas consequências

Conceitos-chave -4 Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e Doenças Crônicas Não Transmissíveis

Direito Humano à Alimentação Adequada

Metabolismo de carboidratos: participação no desenvolvimento da doença cárie

Nutrição nas Doenças Crônicas Não Transmissíveis

Nutrição: aspectos preventivos e de intervenção

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo de ensino-aprendizagem deve considerar os movimentos de competência por conceito-chave, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente e tendo continuidade com o desenvolvimento do conteúdo programático por meio de metodologias ativas. O domínio teórico se dará com auxílio de práticas laboratoriais, atividades de pesquisa bibliográficas, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso. No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

SARTI, Flavia Mori (Org.). **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos.** Barueri, SP: Manole, 2017.

SOUSA, Luciana de. **Nutrição e atenção à saúde.** Porto Alegre: SAGAH, 2017

TADDEI, JAAC e Col. **Nutrição em Saúde Pública.** 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2017. 540 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Política nacional de alimentação e nutrição. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed. rev. Brasília: Ministério da Saúde, 2003. 48 p. Série B. Textos Básicos de Saúde.

COMPLEMENTAR

OLIVEIRA, Julicristie Machado de Oliveira (Org.). **Nutrição em saúde coletiva.** Barueri [SP]: Manole, 2022.

PAIM, Jairnilson Silva. **Saúde coletiva: teoria e prática.** Rio de Janeiro: MedBook, 2014.

ORDONEZ, Ana Manuela. **Políticas públicas de alimentação e nutrição.** 2. ed. – Porto Alegre: SAGAH, 2017.



JAIME, P.C. **Políticas públicas de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2019.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. **Epidemiologia nutricional.** Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2009. 579 p.

Brasil. **MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA.** Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, DF. 2012. Disponível em: <<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>>. Acesso em: 05 jan.2015;

BRASIL. CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília, DF: CAISAN, 2011. Disponível

em:<[http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/arquivos/LIVRO_PLANO_NACIONAL_CAIS AN_FINAL.pdf](http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/arquivos/LIVRO_PLANO_NACIONAL_CAIS_AN_FINAL.pdf)>. Acesso em 08 jan. 2015.

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Técnica e Dietética			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201583	04	4º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil do egresso que a disciplina contribui para formar: Reflexivo, crítico e proativo no âmbito da segurança alimentar e nutricional e da atenção dietética em relação aos determinantes ambientais, econômicos, políticos, sociais e culturais;

Competências que a disciplina contribui para formar: Articular os conhecimentos sobre a composição química dos alimentos, suas propriedades, transformações e aproveitamento no organismo humano para a sua aplicação na atenção dietética.

1. EMENTA

Seleção e aquisição de alimentos. Características físico-químicas e valor nutritivo dos alimentos de diversos grupos. Processamento, técnicas de preparo, aproveitamento, conservação e/ou melhoria das características organolépticas, valor nutritivo e digestibilidade dos alimentos. Determinação da quantidade do consumo de alimentos percapta, segundo recomendações nutricionais. Equivalência de alimentos. Planejamento de cardápios a custos compatíveis.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Técnica e dietética, Cálculo de ficha técnica, propriedades dos alimentos

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Possibilitar ao estudante os conhecimentos necessários para que possa calcular, planejar e prescrever cardápios considerando os princípios nutricionais e os aspectos específicos de cada indivíduo e/u comunidade bem como aspectos financeiros, culturais etc;

3. COMPETÊNCIAS

- Elaborar cardápios para coletividades sadias, de acordo com o planejamento dietético previamente estabelecido, observando as normas de equilíbrio nutricional, adequabilidade, harmonia, quantidade e custo compatível com a disponibilidade financeira da instituição;
- Aplicar a técnica dietética na execução das várias preparações culinárias;
- Elaborar fichas técnicas de receitas, custo das refeições das preparações culinárias;
- Estabelecer o per capita e porcionamento dos alimentos componentes do cardápio.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Princípios de Técnica e Dietética

- 1.1 Definição de técnica dietética;
- 1.2 Conservação, pré-preparo e preparo dos alimentos;
- 1.3 Avaliação da qualidade dos alimentos;
- 1.4 Aspectos nutricionais, sensoriais, higiênico-sanitários, econômicos e digestivos dos alimentos.
- 1.5 Peso Bruto, Peso Líquido;
- 1.6 Fator de correção, Índice de cocção e Percapta;
- 1.7 Guia alimentar da população brasileira;
- 1.8 Cálculo de Ficha Técnica.

Conceito-Chave 2: Propriedade dos alimentos

- 2.1 Infusos e Bebidas: conceito, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, modificações e interações dos nutrientes, com sua repercussão no valor nutritivo; componentes funcionais. Aplicação na técnica e dietética.

2.2 Hortaliças e vegetais: conceito, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, modificações e interações dos nutrientes, com sua repercussão no valor nutritivo; componentes funcionais. Aplicação na técnica e dietética.

2.3 Tubérculos, raízes e bulbos: conceito, tipos, propriedades, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, modificações e interações dos nutrientes, com sua repercussão no valor nutritivo; componentes funcionais. Aplicação na técnica e dietética.

2.4 Cereais e leguminosas: conceito, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, "in natura" e processado, modificações e interações dos nutrientes, valor nutritivo; componentes funcionais, aplicação na técnica e dietética

2.5 Frutas, Açúcares e Doces: conceito, tipos, propriedades, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, modificações e interações dos nutrientes, valor nutritivo; componentes funcionais. Aplicação na técnica e dietética.

UNIDADE II

2.6 Leite e derivados: conceito, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, "in natura" e processado, modificações e interações dos nutrientes, valor nutritivo; tipos de preparações, métodos de conservação, componentes funcionais, aplicação na técnica e dietética.

2.7 Ovos: conceito, composição nutricional, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, "in natura" e processado, modificações e interações dos nutrientes, valor nutritivo; tipos de preparações, métodos de conservação, componentes funcionais, aplicação na técnica e dietética.

2.8 Massas: conceito, composição, classificação, valor nutritivo e alterações do produto, "in natura" e processado, modificações e interações dos nutrientes, valor nutritivo; tipos de preparações, métodos de conservação, componentes funcionais, aplicação na técnica e dietética.

2.9 Carnes: variedades, composição, classificação, valor nutritivo e alterações do produto, "in natura" e processado, modificações e interações dos nutrientes, valor nutritivo; tipos de preparações, métodos de conservação, componentes funcionais, aplicação na técnica e dietética.

Conceito-Chave 3: Ficha Técnica

- 5.1. 3.1 Cálculo de ficha técnica, preparação de cardápio individual e/ou coletividade,
- 3.2 Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC): aplicação do método AQPC.
- 3.3 Aproveitamento de sobras e desperdícios (Aproveitamento Total de alimentos).
- 3.4 Avaliação das técnicas de preparo e seu efeito nos aspectos nutricionais e sensoriais.

4.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos metodológicos a serem adotados no processo ensino aprendizagem, estarão articulados com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, observando suas dimensões de domínio teórico, aplicabilidade do conhecimento e problematização e visam contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizadoras. O domínio teórico será efetivado por meio da leitura e discussão da bibliografia básica seguida de aulas expositivas dialogadas, discussão de leituras recomendadas, debates sobre temas inerentes ao comportamento alimentar e de pesquisas contextualizadas. A aplicabilidade do conhecimento será realizada por meio das aulas práticas e estudos de caso, simulações e intervenções profissionais. Para problematização do conhecimento serão realizadas atividades práticas que envolvam as propriedades dos alimentos por grupos alimentares. No desenvolvimento da disciplina é possível promover a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos avaliativos, abrangendo Prova Contextualizada (PC) que valerá 8,0, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e Medida de Eficiência (ME) valerá 2,0 obtida através da verificação do rendimento do aluno nas atividades Práticas propostas e descritas no Memorial de Avaliação. Excepcionalmente, poderão ser adotadas estratégias virtuais de avaliação, desde que estejam alinhados aos objetivos de aprendizagem e primem pela integralização das competências previstas no componente curricular.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição e dietética**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição humana**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2015. (Nutrição e Metabolismo).

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. Disponível em: Minha Biblioteca, (4th edição). Grupo GEN, 2019.

CARELLE, Ana, C. e Cynthia Cavolini Cândido. **Técnicas Dietéticas**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014.

5.2 COMPLEMENTAR

CANDIDO, Cynthia Cavolini Candido. [et al.] **Guia técnico de nutrição e dietética**. Barueri [SP]: Manole, 2019.


MARCHIONI, Dirce Maria Lobo Marchioni, Bartira Mendes Gorgulho, Josiane Steluti. **Consumo alimentar: guia para avaliação**. Barueri [SP]: Manole, 2019.

MAHAN, Kathleen; ESCOTT-STIMP, Sylvia. **Krause Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14^a ed., São Paulo: Ed. Elsevier hs - Education, 2018. 1160p

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. 2. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2018 1 recurso online.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 4. Barueri Manole 2019 1 recurso online (Guias de nutrição e alimentação).

PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. reimp. São Paulo, SP: Atheneu, 2019. 131 p.

 <p>PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO</p>	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição (AUAN)			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201613	04	4º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil do egresso que a disciplina contribui para formar:

Planejar e Gerir uma Unidade de Alimentação e Nutrição, desenvolvendo com destreza o empreendedorismo e inovação em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentam fundamentais para a saúde e qualidade de vida.

Competências que a disciplina contribui para formar: Planejar, gerenciar e avaliar unidades e empresas de alimentação e nutrição através controle de qualidade dos alimentos, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.

1. EMENTA

Conhecimentos básicos de gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) bem como administração geral, suas teorias e sua aplicação em Serviços de Alimentação. Compreensão da concepção clássica de administração frente às concepções atuais de gerenciamento e administração de serviços de refeições coletivas. Compreender o controle de qualidade em UAN, as normativas e legislações nacionais e específicas e as ferramentas de gestão da qualidade e sua aplicabilidade na prática. de Modalidades de Serviços de Alimentação, suas características e necessidades técnico-administrativas específicas. Sistemas de planejamento e gerenciamento de compras, recebimento e armazenamento de material. Recursos humanos e financeiros. Hábitos alimentares e saúde do trabalhador.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Introdução a Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição, Planejamento de Cardápio, gestão materiais, Gestão de Recursos Humanos e Produção e distribuição de alimentos.

2. OBJETIVOS DA DISCIPLINA

- Conhecer e saber como funcionam as Unidades de Alimentação e Nutrição.
 - Estudar os setores que compõem uma Unidade de Alimentação;
 - Conhecer o fluxo operacional das Unidades de Alimentação (introdução);
 - Administrar materiais e recursos financeiro;
 - Aplicar os conhecimentos sobre saneamento e segurança na produção de alimentos;
 - Conhecer os métodos de armazenamento de produtos;
 - Saber selecionar fornecedores.
 - Conhecer e saber como selecionar pessoas para trabalhar em uma Unidade de Alimentação e Nutrição;
 - Elaborar planilhas de controle;
 - Conhecer alguns conceitos sobre gestão financeira;
- Conhecer as ferramentas de controle de qualidade de Unidades de Alimentação.

3. COMPETÊNCIAS

O aluno deverá ser capaz de utilizar o senso crítico para a identificação de problemas no processo de produção de refeições; introduzir conceitos básicos do fluxo produtivo. _
Capacitá-los ao planejamento e gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição. _
Fornecer subsídios de pressupostos básicos, conceitos e metodologia das técnicas utilizadas para padronização da qualidade das Unidades de Alimentação

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

4.1 Saberes por Unidade de Ensino

Conceito-Chave 1: Introdução a Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição

- Definições
- Tipos de serviços
- Fluxo operacional

Conceito-Chave 2: Planejamento de Cardápio

- Elaboração de cardápio
- Tipos de cardápio

- Métodos de avaliação de cardápio
- Programa de alimentação do trabalhador

Conceito-Chave 3: Gestão de Materiais

- _ Compras e abastecimento de gêneros alimentícios e outros materiais
- _ Planejamento de recebimento e armazenamento
- _ Controle de estoque

Conceito-Chave 4: Gestão de Recursos Humanos

- _ Administração de pessoal
- _ Treinamento e avaliação do desempenho
- _ Cálculo da mão de obra
- _ Uniformes, EPIs e Segurança no trabalho/ergonomia

Conceito-Chave 5: Produção e distribuição de alimentos

- Boas práticas na produção de alimentos
- _ Coleta de amostras e seu acondicionamento
- _ Controle da sobra limpa/suja
- _ Intoxicação alimentar

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas expositivas, teóricas, teórico práticas e práticas, discussão de leituras recomendadas e preparação de tarefas aplicadas, utilizando recursos audiovisuais, através do uso de slides, transparências, data show, seminários e pesquisas contextualizados, como também com aulas práticas com a realização de visitas técnicas e exercícios práticos sobre os conteúdos ministrados. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizantes seguidas de debates, questionamento e reflexão da realidade do Profissional de Nutrição com o emprego de metodologias ativas, na busca e construção do conhecimento, aproximando a teoria com a prática, para que os alunos desenvolvam uma formação profissional sedimentada.

4.3. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua durante toda a unidade privilegiando a participação do aluno, por meio de atividades práticas supervisionadas, proposta na disciplina, que poderão ser computadas como medida de eficiência (ME), correspondente a 30% da nota da unidade. Acrescentando a este processo, o aluno será submetido a uma prova escrita e individual composta por questões que considerem o contexto profissional (prova contextualizada), correspondente a 70% da nota da unidade. A avaliação terá como base os objetivos de aprendizagem e evidenciará o desenvolvimento das competências pelos alunos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

PHILIPPI, Sonia Tucunduva Philippi, Ana Carolina Almada Colucci. **Nutrição e gastronomia**. Barueri [SP]: Manole, 2018.

LISBOA, Manuela Montesso Lisboa... [et al.] **Gestão em empreendimentos gastronômicos**. Porto Alegre: SAGAH, 2021

SANT ANNA, Lina Cláudia. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2018

5.2. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. Disponível em: Minha Biblioteca, (4th edição). Grupo GEN, 2019.

MUTTONI, Sandra. **Administração de serviços de alimentação**. Porto Alegre: SAGAH, 2017.

PALACIO, June Payne e THEIS, Monica Tradução Cláudia Mello Belhassof, Lúcia Helena de Seixas Brito. **Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas**. Barueri: Manole, 2015.



PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. Disponível em: Minha Biblioteca, (7th edição). Editora Manole, 2021.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e Técnica Dietética**. Disponível em: Minha Biblioteca, (7th edição). Editora Manole, 2021.

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. **Técnica Dietética: teoria e aplicações. 2.** Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2018 1 recurso online.

PERIÓDICOS: Revista de Nutrição; Revista Higiene Alimentar; Revista Nutrição em Pauta; Revista Cozinha Industrial; Revista Qualidade em Alimentação e Nutrição; Revista Nutrindex; Revista Food Service News. Portaria CVS 6/99, Manual da ABERC, Portaria 216; Consolidação das Leis Trabalhistas

15.5 5º PERÍODO

 UNIVERSIDADE TIRADENTES  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Dietoterapia e Fisiopatologia I			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201672	04	5º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil de egresso que contribui: Comprometido com a recuperação da saúde e com a prevenção de doenças na área da alimentação e nutrição, atento às singularidades de indivíduos e de coletividades; com a atuação interdisciplinar na área clínica

Competências que contribui (C9): Compreender a bioquímica da nutrição nos diferentes ciclos da vida, bem como a fisiopatologia, a farmacologia, dietoterapia e suporte nutricional nas diferentes enfermidades.

1. EMENTA

Fisiopatologia e Dietoterapia das Doenças Crônicas não-transmissíveis: Doenças Cardiovasculares, Obesidade, Diabetes e Dislipidemias; Fisiopatologia e Dietoterapia das Doenças Renais; Fisiopatologia e Dietoterapia do Câncer; Fisiopatologia e Dietoterapia das Doenças Respiratórias: DPOC.

Unidades de ensino: Fisiopatologia e Dietoterapia das Doenças Crônicas não-transmissíveis, Fisiopatologia e Dietoterapia das Doenças Renais e Fisiopatologia e Dietoterapia do Câncer, Fisiopatologia e Dietoterapia das Doenças Respiratórias.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Desenvolver habilidades para identificar alterações fisiopatológicas e executar atenção nutricional (cálculos das necessidades, avaliação nutricional, planejamento de dieta, intervenção nutricional).

3. COMPETÊNCIAS

- Compreender a fisiopatologia, a farmacologia, dietoterapia e suporte nutricional nas diferentes enfermidades;
- Realizar prevenção, diagnóstico e intervenção nutricional;
- Planejar e prescrever planos alimentares e ações de educação alimentar e nutricional para pacientes com patologias.
- Devolver capacidade de Planejar e realizar ações voltadas à intervenção nutricional nos diversos espaços de atuação do nutricionista clínico.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I:

Conceito-Chave 1: Obesidade e patologias associadas

1. Avaliação do paciente com patologia;
2. Fisiopatologia e dietoterapia da Obesidade e Cirurgia Bariátrica
3. Fisiopatologia e dietoterapia dos Transtornos alimentares e Síndrome Metabólica;
4. Fisiopatologia e dietoterapia do Diabetes Mellitus tipo II;
5. Fisiopatologia e dietoterapia nas Dislipidemias.
6. Dietoterapia nas doenças da Tireoide – Hipotireoidismo e Hipertireoidismo

Conceitos-chave 2: Doenças cardiovasculares

1. Fisiopatologia e dietoterapia da Hipertensão Arterial
- 2.2 Fisiopatologia e dietoterapia no Infarto Agudo do Miocárdio
- 2.3 Fisiopatologia e dietoterapia na Insuficiência Cardíaca Congestiva e transplante cardíaco

UNIDADE II

Conceitos-chave 3: Doenças Respiratórias

- 3.1 Fisiopatologia e dietoterapia da Doença Obstrutiva Pulmonar Crônica- Enfisema Pulmonar e da Bronquite Crônica
- 3.2 Fisiopatologia e dietoterapia da Fibrose Cística

3.3 Fisiopatologia e dietoterapia do Câncer

3.4 Tratamento e prevenção do Câncer

Conceito-Chave 4: Fisiopatologia e Dietoterapia das Doenças Renais

1. Fisiopatologia e dietoterapia na Insuficiência Renal Aguda
2. Fisiopatologia e dietoterapia na Nefrolitíase
3. Fisiopatologia e dietoterapia Insuficiência Renal Crônica

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo de ensino-aprendizagem deve considerar os movimentos de competência por conceito-chave, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente e tendo continuidade com o desenvolvimento do conteúdo programático por meio de metodologias ativas. O domínio teórico se dará com auxílio de práticas laboratoriais, atividades de pesquisa bibliográficas, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA..

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

MAHAN, L. KATHLEEN; ESCOTT-STUMP, SYLVIA. KRAUSE. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14ª ed., São Paulo: Ed. Elsevier hs - Education, 2018. 1160p.

MARTINS, CM; RIELLA, MC. **Nutrição e o Rim**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A, 2013. 416 p.

DETTINO, Aldo Lourenço Abbade Dettino. [et al.]. **Nutrição em oncologia**. Barueri [SP]: Manole, 2020.

SHILS, M.E. et al. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 9. ed. Barueri, SP: Manole, 2003.

5.2 COMPLEMENTAR

COMINETTI, Cristiane Cominetti, Silvia Maria Franciscato Cozzolino. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. 2. ed., rev. e atual. - Barueri [SP]: Manole, 2020.

LOSS NETO, Paula Gabriela. **Nutrição e dietética I**. Porto Alegre: SAGAH, 2018

ROSA, Glorimar. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia: perguntas e respostas**. Rio de Janeiro: GEN | Grupo Editorial Nacional S.A. Publicado pelo selo Editora Guanabara Koogan Ltda., 2021


LIMA, Vanessa Cristina Oliveira de Lima ... [et al.]. **Nutrição clínica**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

BRASIL. **Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Câncer/Instituto Nacional de Câncer**. – Rio de Janeiro: INCA, 2009.98 p

BRASIL. **Consenso nacional de nutrição oncológica**, 2021. Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Câncer.

EBOOK:

PEREIRA, Avany Fernandes. **Dietoterapia, uma abordagem prática**. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2007 1 recurso online ISBN 978-85-277-2014-4.

	Área de Ciências Biológicas e da Saúde
	DISCIPLINA: Educação Alimentar e Nutricional

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201664	04	5º	80

PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil de egresso que contribui: Colaborativo, comprometido com a recuperação da saúde e com a prevenção de doenças na área da alimentação e nutrição, atento às singularidades de indivíduos e de coletividades; com a atuação interdisciplinar na área clínica
- Competências que contribui: Articular os conhecimentos sobre a composição química dos alimentos, suas propriedades, transformações e aproveitamento no organismo humano para a sua aplicação na atenção dietética

1. EMENTA

Abordagem histórica da educação nutricional. Teorias pedagógicas e suas aplicações na educação alimentar e nutricional. Diferenciação entre programa de educação e orientação nutricional. Emprego de materiais didáticos. Responsabilidades e limites do nutricionista na educação nutricional atendendo ao Código de Ética Profissional.

UNIDADES DE ENSINO (Conceitos-chave): História da Educação Alimentar e Nutricional; Antropologia e Nutrição: Comportamento Alimentar; Educação e comunicação em saúde; Educação Alimentar e Nutricional em diversos espaços sociais.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Possibilitar ao estudante o desenvolvimento de uma visão crítica da educação nutricional, bem como, o domínio dos instrumentos para o desenvolvimento de uma prática profissional promotora da saúde e estimuladora de hábitos alimentares saudáveis.

3. COMPETÊNCIAS

Entender a história da Educação Alimentar e Nutricional no Brasil
Dominar os princípios do processo ensino-aprendizagem.

Contextualizar a educação nutricional no cenário das ações de educação em saúde.

Avaliar os diferentes comportamentos alimentares da população.

Planejar e desenvolver ações voltadas à educação alimentar e nutricional às diversas clientelas.

Devolver capacidade de planejar e realizar ações voltadas à educação alimentar e nutricional nos diversos espaços sociais.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I:

Conceitos-chave 1: História da Educação Alimentar e Nutricional

O Estudo da Educação Alimentar e Nutricional

Bases da educação alimentar e nutricional

Diferentes tendências pedagógicas: liberais e progressistas

Fundamentos da educação

Conceitos-chave 2: Antropologia e Nutrição: Comportamento Alimentar

Regulação do comportamento alimentar

Determinantes para Escolhas e Mudanças de Hábitos Alimentares

Elementos Didáticos

Pedagogia e Didática: Momentos Didáticos do Processo de Ensino

UNIDADE II

Conceitos-chave 3: Educação e comunicação em saúde

Guia alimentar brasileiro para a população adulta

Formação de Profissionais Multiplicadores da EAN

Elementos Básicos, Plano de Ensino, Elaboração

Educação Alimentar e Nutricional nas Diversas Fases da Vida

Conceitos-chave 4: Educação Alimentar e Nutricional em diversos espaços sociais.

Educação Alimentar e Nutricional nas Unidades de Saúde

Educação Alimentar e Nutricional em Nutrição Clínica

Educação Alimentar e Nutricional nas Escolas

Educação Alimentar e Nutricional em Unidades de Alimentação e Nutrição

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo de ensino-aprendizagem deve considerar os movimentos de competência por conceito-chave, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente e tendo continuidade com o desenvolvimento do conteúdo programático por meio de metodologias ativas. O domínio teórico se dará com auxílio de práticas laboratoriais, atividades de pesquisa bibliográficas, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

DIEZ-GARCIA, Rosa, CERVATO-MANCUSO, Ana Maria, and. Série **Nutrição e Metabolismo - Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional**. Rio de Janeiro, RJ. Guanabara Koogan, 2017. VitalBook file.

BRASIL. **Ministério do Desenvolvimento Social** – MDS Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SESAN. **Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional**. Brasília, 2018. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/21_Principios_Praticas_para_EAN.pdf

GALISA, Monica. NUNES, Alessandra Paula. **Educação Alimentar e Nutricional: da Teoria à Prática**. 1.ed. São Paulo, SP: Roca, 2014. 291p.

GOMES, C. **Planejamento Alimentar - Educação Nutricional nas diversas fases da vida**. São Paulo: Metha: 2014.

5.2 COMPLEMENTAR

BRASIL. **Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome**. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf

CERVATO-MANCUSO, A.M; FIORE, E. G; REDOLFI, S. C. S. **Guia de Segurança Alimentar e Nutricional**. 1 ed. Barueri, SP. Manole 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448816>

NASCIMENTO, A.G; MATTAR, L.B.F.; NERI, L.C.L.; YONAMINE, G.H. SILVA, A.P. **A Educação Nutricional em Pediatria**. Editora: Manole, 2018

TRECCO, S. **Guia Prático de Educação Nutricional**. São Paulo Manole 2016 1 recurso online.


SANTOS, E.C. GOMES, C.E.P. **Planejamento alimentar – Educação nutricional nas diversas fases da vida**. 1 ed. São Paulo.SP. Ed ERICA 2014.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a população brasileira**. Ed. Ministério da Saúde. 2014. 2ed. Disponível em http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

EBOOK:

TRECCO, S. **Guia Prático de Educação Nutricional**. Org. Sonia Trecco. Barueri, São Paulo.2015 disponível;

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451618>

	Área de Ciências Biológicas e da Saúde
	DISCIPLINA: Gestão e Empreendedorismo em UAN

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201656	04	5º	80

PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil de egresso que contribui: Colaborativo, comprometido com o planejamento e gestão de uma unidade de alimentação e nutrição, desenvolvendo com destreza o empreendedorismo e inovação em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentam fundamentais para a saúde e qualidade de vida
- Competências que contribui: Criar produtos ou empresas inovadoras, competitivas, sustentáveis, no mercado de nutrição e alimentação, baseados nos conceitos de marketing de alimentação e nutrição. Executar atividades de auditoria, assessoria, consultoria e pesquisa na área de alimentação e nutrição.

1. EMENTA

Estudo dos parâmetros para planejamento físico e funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Conhecimentos básicos de princípios financeiros e sua aplicação em Unidades de Alimentação e Nutrição. Ferramentas e controle de qualidade. Princípios da sustentabilidade e elaboração de cardápio sustentável. Introdução ao empreendedorismo, perfil do empreendedor. Empreendedorismo em nutrição, conceitos e ferramentas do marketing aplicado aos alimentos e à nutrição e aplicação do marketing ao profissional de nutrição.

UNIDADES DE ENSINO (Conceitos-chave): Planejamento físico-funcional UAN; Qualidade e sustentabilidade em UAN; Empreendedorismo em nutrição; Etapas de elaboração de empresa.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Capacitar o aluno para o planejamento físico, funcional e financeiro de Unidades de Alimentação e Nutrição. Instrumentalizar os estudantes para que possam realizar

planejamento físico, funcional e financeiro de Unidades de Alimentação e Nutrição a partir de uma visão empreendedora.

3. COMPETÊNCIAS

- Problematizar o senso crítico dos alunos para a identificação de problemas no processo de produção de refeições.
 - Planejar e Gerenciar Unidades de Alimentação e Nutrição.
 - Dominar conceitos sobre empreendedorismo em Nutrição, e metodologia das técnicas utilizadas para padronização da qualidade das Unidades de Alimentação
- Despertar o desenvolvimento de características e comportamentos do empreendedorismo.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Planejamento físico-funcional UAN

- 1.1 Planejamento físico e funcional de UANs
- 1.2 Estrutura física e layout
- 1.3 Dimensionamento de setores de uma UAN
- 1.4 Fatores que influenciam no planejamento

Conceito-Chave 2: Qualidade e sustentabilidade em UAN

- 2.1 Gestão de qualidade
- 2.2 Fundamentos de gerenciamento em UANs
- 2.3. Sustentabilidade e desenvolvimento econômico
- 2.4 Elaboração de cardápio sustentável

UNIDADE II

Conceito-Chave 3: Empreendedorismo em nutrição

- 3.1 O empreendedorismo
- 3.2 Perfil e Característica do empreendedor
- 3.3 Noções gerais de marketing

3.4. Marketing para UANs

Conceito-Chave 4: Etapas de elaboração de empresa

4.1 Análise de mercados

4.2 Dimensionamento de mercados

4.3 Planejamento e inovação

4.4 Elaboração de projeto de unidades de alimentação e nutrição

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo de ensino-aprendizagem deve considerar os movimentos de competência por conceito-chave, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente e tendo continuidade com o desenvolvimento do conteúdo programático por meio de metodologias ativas. O domínio teórico se dará com auxílio de práticas laboratoriais, atividades de pesquisa bibliográficas, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso. No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

GERMANO, Pedro Manuel Leal (Org.). **Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2013.

MANCUSO, Ana Maria Cervato. **Guia de segurança alimentar e nutricional**. São Paulo: Manole, 2015.

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. **Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas**. 12. ed. Barueri, SP: Manole, 2015.

5.2 COMPLEMENTAR

BESSANT, John; TIDD, Joe. **Inovação e empreendedorismo**. 3. Porto Alegre Bookman 2019 1 recurso online.



CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. **Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para gastronomia**. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2016.

DORNELAS, José. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 9. ed. - Barueri [SP]: Atlas, 2023.

DORNELAS, José. **Dicas essenciais de empreendedorismo: sugestões práticas para quem quer empreender**. São Paulo: Empreende, 2020

LEMES JUNIOR, Antonio Barbosa. **Administrando micro e pequenas empresas: empreendedorismo & gestão**. 2.ed. Rio de Janeiro: GEN Atlas, 2019.

TAJRA, Sanmya Feitosa. **Empreendedorismo: conceitos e práticas inovadoras**. São Paulo: Erica, 2019.

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Nutrição Materno Infanto Juvenil			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201540	04	5º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil de egresso que contribui: P5 Colaborativo, comprometido com a recuperação da saúde e com a prevenção de doenças na área da alimentação e nutrição, atento às singularidades de indivíduos e de coletividades; com a atuação interdisciplinar na área clínica

- Competências que contribui: Prescrever condutas nutricionais para indivíduos e coletividades sadias e enfermas

1. EMENTA

Necessidades nutricionais na gestante, nutriz, recém-nascido, criança e adolescente. Aleitamento materno. Fórmulas lácteas. Nutrição e alimentação do prematuro e recém-nascido com desnutrição intrauterina

UNIDADES DE ENSINO (Conceitos-chave): Necessidades nutricionais na gestante, Necessidades nutricionais na nutriz, Necessidades nutricionais na adolescente. Necessidades nutricionais na criança e no recém-nascido.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Planejar e prescrever dietas considerando os princípios nutricionais e os aspectos específicos de cada etapa da vida.

3. COMPETÊNCIAS

Emitir diagnóstico nutricional do público materno infante juvenil.

Calcular estimativas de necessidades energéticas de acordo com a faixa etária em população sadia;

Prescrever e planejar dietas adequadas às necessidades nutricionais

Estimular o estudante no interesse contínuo buscando associar a teoria com a prática baseados na nutrição em e vidências.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Necessidade nutricional na gestação

1.1 Cálculos antropométricos, Diagnóstico nutricional, Recomendação nutricional e cálculos das necessidades energéticas

1.2 Alterações fisiológicas e metabólicas na gestação

1.3 Planejamento de cardápio e Orientação nutricional

1.4 Complicações na gestação: síndromes hipertensivas, diabetes gestacional, obesidade.

Conceito-Chave 2: Necessidade nutricional na nutriz

2.1 Cálculos antropométricos e Diagnóstico nutricional

2.2 Recomendação nutricional e cálculos das necessidades energéticas

2.3 Planejamento de cardápio e Orientação nutricional

2.4 Aleitamento materno: Importância nutricional, benefícios do aleitamento materno para mãe e bebê e Complicações para mãe.

UNIDADE II

Conceito-Chave 3: Necessidade nutricional na criança e no recém-nascido

3.1 Cálculos antropométricos, Diagnóstico nutricional, Recomendação nutricional e cálculos das necessidades energéticas

3.2 Introdução alimentar

3.3 Planejamento de cardápio e Orientação nutricional

3.4 Fórmula infantil

Conceito-Chave 4: Necessidade nutricional na adolescência

4.1 Cálculos antropométricos e Diagnóstico nutricional

4.2 Cálculos das necessidades energéticas

4.3 Alterações fisiológicas, metabólicas e Puberdade

4.4 Planejamento de cardápio e orientação nutricional

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Emitir diagnóstico nutricional do público materno infanto juvenil.

Calcular estimativas de necessidades energéticas de acordo com a faixa etária em população sadia;

Prescrever e planejar dietas adequadas às necessidades nutricionais

Estimular o estudante no interesse contínuo buscando associar a teoria com a prática baseados na nutrição em evidências.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A metodologia adotada no processo de ensino-aprendizagem deve considerar os movimentos de competência por conceito-chave, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente e tendo continuidade com o desenvolvimento do conteúdo programático por meio de metodologias ativas. O domínio teórico se dará com auxílio de práticas laboratoriais, atividades de pesquisa bibliográficas, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

MAHAN, L. K., ESCOTT-STUMP S. **KRAUSE. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 14ª ed., São Paulo: Ed. Elsevier hs - Education, 2018. 1160p.

BARBOSA, J. M; NEVES C. M. A. F.; ARAÚJO L. L.; SILVA, E. M. C. S. **GUIA AMBULATORIAL DE NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL.** 1ª edição, Medbookm, 2013. 466 p.

WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. **Nutrição em pediatria: da neonatologia a adolescência.** 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2017. 1032 p.

VITOLLO, MR. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento.** 2. ed. São Paulo, SP: Rubio, 2015. 555 p.

5.2. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PINHEIRO, Ana Beatriz V. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. reimp. São Paulo, SP: Atheneu, 2019. 131 p.

VASCONCELOS, Maria Josemere de Oliveira Borba (Org. et al.). **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria.** Rio de Janeiro, RJ: Medbook, 2011.


FUGINITI, Helena Simões Dutra de Oliveira. **Nutrição materno-infantil**. Porto Alegre: SAGAH, 2016

BARBOSA, Janine Maciel Barbosa. [et al.] **Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil**. Rio de Janeiro: MedBook, 2013.

SEVERINE, Ariane N. **Nutrição em pediatria na prática clínica**. Santana de Parnaíba [SP]: Manole, 2021

GANDOLFO, Adriana, S. et al. **Nutrição materno-infantil: perguntas e respostas sobre alimentação - da gestação à adolescência**. Santana de Parnaíba – SP: Manole, 2023

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. 3. reimp. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2017. 669 p.

 <p>PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO</p>	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Vigilância e segurança alimentar e nutricional			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201680	04	5º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil de egresso que contribui: Promotor da saúde e da qualidade de vida, reconhecendo as políticas públicas de vigilância alimentar e nutricional como um direito na perspectiva da saúde e da prevenção de doenças

- Competências que contribui: Dominar conhecimentos sobre as políticas públicas de vigilância alimentar e nutricional, da segurança alimentar e nutricional, a sua filosofia e a ética profissional, visando uma formação humanista voltado para o exercício da profissão.

1. EMENTA

Estudo do Plano Nacional de segurança alimentar e nutricional. Estratégia Intersetorial de prevenção e controle da obesidade. Monitoramento da Segurança Alimentar e Nutricional. Sistema nacional de segurança alimentar e nutricional (SISAN).

UNIDADES DE ENSINO (Conceitos-chave): Vigilância Alimentar e Nutricional; Alimentação de qualidade; Segurança Alimentar e Nutricional; Temas contemporâneos de Nutrição e vigilância alimentar e nutricional.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Capacitar o aluno sobre os fundamentos e as ações da Vigilância Alimentar e Nutricional no Brasil, através de uma visão crítica e problematizadora.

3. COMPETÊNCIAS

- Dominar e analisar, de forma crítica e participativa, a história das políticas de Vigilância Alimentar e Nutricional no Brasil, a segurança alimentar e nutricional, a sua respectiva Legislação
- Aplicar os conhecimentos sobre o Plano de segurança alimentar e nutricional no Brasil, seu contexto histórico, social, econômico e político nos dias atuais;
- Intervir na problemática da Transição Nutricional e os Desvios Nutricionais e Doenças Associadas às Carências, aos Excessos e aos Erros Alimentares.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceitos-chave -1 Vigilância Alimentar e Nutricional;

1.1 Vigilância Alimentar e Nutricional: propósitos, histórico, indicadores e diagnóstico nutricional;

1.2 SISVAN

1.3 Inquéritos nacionais de nutrição: VIGITEL

1.4 Inquéritos nacionais de nutrição: ENANI

Conceitos-chave -2: Alimentação no combate à obesidade

2.1 Alimentação e o controle do peso

2.2 Educação alimentar e nutricional no combate à obesidade

2.3 Obesidade e alimentação escolar

2.2 Política nacional de alimentação e nutrição no controle da obesidade

UNIDADE II

Conceitos-chave 3: Segurança Alimentar e Nutricional

3.1 Disponibilidade e promoção do acesso universal à água

3.2- Direito humano à alimentação adequada

3.3 Introdução à segurança alimentar e nutricional

3.4 Crise mundial de produção de alimentos

3.5 Aproveitamento integral dos alimentos

3.6 Políticas e programas em segurança alimentar e nutricional

Conceitos-chave 4: Temas contemporâneos de nutrição em vigilância alimentar e nutricional

4.1 Transgênicos, agrotóxicos e aditivos químicos

4.2 Rotulagem nutricional e publicidade de alimentos.

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo de ensino-aprendizagem deve considerar os movimentos de competência por conceito-chave, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente e tendo continuidade com o desenvolvimento do conteúdo programático por meio de metodologias ativas. O domínio teórico se dará com auxílio de atividades de pesquisa bibliográficas, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, LILIAN. **Nutrição Nas Doenças Crônicas Não Transmissíveis**. Barueri, SP: Manole, 2013. 515 p.

ORDONEZ, Ana Manuela. **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. 2. ed. – Porto Alegre: SAGAH, 2017.

SARTI, Flavia Mori (Org.). **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2017.

TADDEI, J A; LANG, R M F; SILVA G. L; TOLONI, M H A. **Nutrição em Saúde Pública**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2017. 540 p.

5.2 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SOLHA, Raphaela Karla de T. **Sistema Único de Saúde: componentes, diretrizes e políticas públicas**. São Paulo: Érica, 2014.



OLIVEIRA, Julicristie Machado de Oliveira (Org.) **Nutrição em saúde coletiva**. Barueri [SP]: Manole, 2022.

SOUZA, Luciana de. **Nutrição e atenção à saúde**. Porto Alegre: SAGAH, 2017.

MANCUSO, Cervato, Ana Maria. **Guia de segurança alimentar e nutricional**. Barueri, SP: Manole, 2015.

Brasil. MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, DF. 2012. Disponível em: <<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>>. Acesso em: 05 jan.2015; Ministério da Cidadania. Secretaria especial do desenvolvimento social. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – 2012/2015 - REVISADO. Disponível em mds.gov.br Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário.

15.6 6º PERÍODO

 UNIVERSIDADE TIRADENTES  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Dietoterapia Infantil			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201710	04	6º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil de egresso que contribui: Comprometido com a recuperação da saúde e com a prevenção de doenças na área da alimentação e nutrição, atento às singularidades de indivíduos e de coletividades; com a atuação interdisciplinar na área clínica

Competências que contribui (C9): Compreender a bioquímica da nutrição nos diferentes ciclos da vida, bem como a fisiopatologia, a farmacologia, dietoterapia e suporte nutricional nas diferentes enfermidades.

1. EMENTA

Fisiopatologia e dietoterapia na Alergia e intolerância alimentar. Fisiopatologia e dietoterapia dos Erros inatos do metabolismo. Anemias carenciais na infância. Fisiopatologia e dietoterapia desnutrição infantil, doenças neurológicas, obesidade, câncer infantil e diabetes mellitus I. Estratégias para mudanças dietéticas na infância.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Fisiopatologia e Dietoterapia da Alergia alimentar, Intolerância alimentar, Erros inatos. Fisiopatologia e Dietoterapia das Doenças neurológicas e Fisiopatologia e Dietoterapia do Câncer, Fisiopatologia e Dietoterapia das Desnutrição e Obesidade Infantil

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Desenvolver habilidades para identificar alterações fisiopatológicas e executar atenção nutricional na criança enferma (cálculos das necessidades, avaliação nutricional, planejamento de dieta, intervenção nutricional).

3. COMPETÊNCIAS

- Compreender a fisiopatologia, a farmacologia, dietoterapia e suporte nutricional nas diferentes enfermidades;
- Realizar prevenção, diagnóstico e intervenção nutricional;
- Planejar e prescrever planos alimentares e ações de educação alimentar e nutricional para pacientes com patologias.
- Devolver capacidade de Planejar e realizar ações voltadas à intervenção nutricional nos diversos espaços de atuação do nutricionista clínico infantil.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I:

Conceito-Chave 1: Alergia alimentar e Intolerância alimentar

Avaliação nutricional de crianças hospitalizadas

Fisiopatologia e Dietoterapia da Alergia alimentar

Fisiopatologia e Dietoterapia das Intolerância alimentares

Fisiopatologia e Dietoterapia dos Erros inatos do metabolismo

Conceitos-chave 2: Doenças metabólicas infantis (genéticas)

Fisiopatologia e Dietoterapia da Diabetes Mellitus

Dietoterapia na DM- Contagem de CHO

Fisiopatologia e Dietoterapia na Fibrose Cística

Fisiopatologia e Dietoterapia do Câncer infantil

UNIDADE II

Conceitos-chave 3: Doenças metabólicas relacionadas ao ambiente

Fisiopatologia e Dietoterapia das Anemias de carências nutricionais

Fisiopatologia e Dietoterapia da Desnutrição Infantil

Fisiopatologia e Dietoterapia da Obesidade infantil

Fisiopatologia e Dietoterapia da Dislipidemia infantil.

Conceito-Chave 4: Doenças neurológicas

Fisiopatologia e Dietoterapia nas doenças neurológicas – Autismo e TDAH

Fisiopatologia e Dietoterapia nas doenças neurológicas- Paralisia Cerebral e Síndrome de Down

Dietoterapia na seletividade alimentar.

Intervenções dietoterápicas na infância baseada no desenvolvimento infantil

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo de ensino-aprendizagem deve considerar os movimentos de competência por conceito-chave, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente e tendo continuidade com o desenvolvimento do conteúdo programático por meio de metodologias ativas. O domínio teórico se dará com auxílio de práticas laboratoriais, atividades de pesquisa bibliográficas, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso. No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. **Nutrição em pediatria: da neonatologia a adolescência**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2017. 1032 p.

PALMA D, Escrivão MAL, Oliveira FL. **Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência (Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar).**

PINHEIRO, Ana Beatriz V. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5. ed. reimp. São Paulo, SP: Atheneu, 2019. 131 p.

MAHAN, L.K, Escott-Stump S. **KRAUSE. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 14ª ed., São Paulo: Ed. Elsevier hs - Education, 2018. 1160p.

5.2 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR


VASCONCELOS, Maria Josemere de Oliveira Borba (Org. et al.). **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria.** Rio de Janeiro, RJ: Medbook, 2011.

SHILS, M.E. et al. (eds). **Nutrição moderna na saúde e na doença.** Disponível em: Minha Biblioteca, (11th edição). Editora Manole, 2016.

FUGINITI, Helena Simões Dutra de Oliveira. **Nutrição materno-infantil.** Porto Alegre: SAGAH, 2016

BARBOSA, Janine Maciel Barbosa. [et al.] **Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil.** Rio de Janeiro: MedBook, 2013

PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medida caseira.**

 <p>PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO</p>	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Dietoterapia e Fisiopatologia II			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201729	04	6º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil de egresso que contribui: Comprometido com a recuperação da saúde e com a prevenção de doenças na área da alimentação e nutrição, atento às singularidades de indivíduos e de coletividades; com a atuação interdisciplinar na área clínica

Competências que contribui (C9): Compreender a bioquímica da nutrição nos diferentes ciclos da vida, bem como a fisiopatologia, a farmacologia, dietoterapia e suporte nutricional nas diferentes enfermidades.

1. EMENTA

Terapia Nutricional Enteral e Parenteral. Fisiopatologia e Dietoterapia das doenças hepáticas: Cirrose hepática, Esteatose hepática, Litíase vesicular. Fisiopatologia e Dietoterapia da Pancreatite; Doenças autoimune, Fisiopatologia e Dietoterapia das Doenças Neurológicas: AVC; Alzheimer e Parkinson. Fisiopatologia e Dietoterapia na AIDS, GOTA e doenças do Trato gastro intestinal- Esôfago, Estômago, Intestino.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Terapia Nutricional Enteral e Parenteral em pacientes críticos. Dietoterapia no trauma, sepse e queimaduras. Dietoterapia na pancreatite. Dietoterapia nas enfermidades do sistema nervoso. Dietoterapia na hiperuricemia e gota. Dietoterapia nas hepatopatias. Dietoterapia nas condições cirúrgicas: pré e pós-operatório. Dietoterapia na infecção por HIV. Dietoterapia nas doenças do trato gastro intestinal.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Desenvolver habilidades para identificar alterações fisiopatológicas e executar atenção nutricional (cálculos das necessidades, avaliação nutricional, planejamento de dieta, intervenção nutricional).

3. COMPETÊNCIAS

- Compreender a fisiopatologia, a farmacologia, dietoterapia e suporte nutricional nas diferentes enfermidades;
- Realizar prevenção, diagnóstico e intervenção nutricional em pacientes críticos
- Planejar e prescrever planos alimentares e da terapia nutricional além de ações de educação alimentar e nutricional para pacientes com patologias.
- Devolver capacidade de Planejar e realizar ações voltadas à intervenção nutricional nos diversos espaços de atuação do nutricionista clínico

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I:

Conceito-Chave 1: Terapia Nutricional no paciente grave

Terapia Nutricional Enteral e Parenteral

Terapia nutricional no paciente crítico – UTI

Fisiopatologia e Dietoterapia no Sepsis, trauma e queimaduras

Fisiopatologia e Dietoterapia na AIDS

Conceitos-chave 2: Doenças hepáticas e pancreáticas

Fisiopatologia e Dietoterapia da Cirrose hepática

Fisiopatologia e Dietoterapia na Esteatose hepática

Fisiopatologia e Dietoterapia no Colelitíase

Fisiopatologia e Dietoterapia na Pancreatite

UNIDADE II

Conceitos-chave 3: Doenças metabólicas e Neurológicas

Fisiopatologia e Dietoterapia da Gota e hiperuricemia

Fisiopatologia e Dietoterapia das doenças neurológicas

Fisiopatologia e Dietoterapia das doenças auto imune

Fisiopatologia e Dietoterapia no pré e pós cirúrgico

Conceito-Chave 4: Fisiopatologia e Dietoterapia nas doenças Gastro intestinais

Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças do Esôfago

Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças do Estômago

Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças intestinais – Intolerâncias e síndrome do intestino irritável

Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças intestinais- Diverticulite e DII.

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada no processo de ensino-aprendizagem deve considerar os movimentos de competência por conceito-chave, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente e tendo continuidade com o desenvolvimento do conteúdo programático por meio de metodologias ativas. O domínio teórico se dará com auxílio de práticas laboratoriais, atividades de pesquisa bibliográficas, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso. No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

MAHAN, L. KATHLEEN; ESCOTT-STUMP, SYLVIA, KRAUSE. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14ª ed., São Paulo: Ed. Elsevier hs - Education, 2018. 1160p.

MARTINS, CM; RIELLA, MC. **Nutrição e o Rim**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2013. 416 p.

COMINETTI, Cristiane Cominetti, Silvia Maria Franciscato Cozzolino. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. 2. ed., rev. e atual. - Barueri [SP]: Manole, 2020.

5.2 COMPLEMENTAR

LOSS NETO, Paula Gabriela. **Nutrição e dietética I**. Porto Alegre: SAGAH, 2018

ROSA, Glorimar. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia: perguntas e respostas.** Rio de Janeiro: GEN | Grupo Editorial Nacional S.A. Publicado pelo selo Editora Guanabara Koogan Ltda., 2021

LIMA, Vanessa Cristina Oliveira de Lima. [et al.]. **Nutrição clínica.** Porto Alegre: SAGAH, 2018.

BRASIL, Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a população brasileira. Ed. Ministério da Saúde. 2014. 2ed. Disponível em



http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

SILVA, SMCS; Mura JDP. **Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia.** 3. ed. São Paulo, SP: Payá, 2016. 1308 p.

SHILS, M.E. et al. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença.** 9. ed. Barueri, SP: Manole, 2003.

SILVA, SMCS; Mura JDP. **Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia.** 3. ed. São Paulo, SP: Payá, 2016. 1308 p.

CUPPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis.** Barueri, SP: Manole, 2013. 515 p.

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Estágio de Nutrição Social			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201737	04	6º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil do egresso que a disciplina contribui para formar: Atuar na gestão, com visão empreendedora e inovadora, tendo em vista empreendedor e inovador em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentam fundamentais para a saúde e qualidade de vida sendo respeitoso e empático nas relações interpessoais, pautado em princípios éticos, legais e humanistas;

Competências que a disciplina contribui para formar:

C19. Compreender os fundamentos de gestão administrativa, estrutura física e organizacional de uma UAN e políticas públicas pertinentes à área;

C20. Aplicar as técnicas dietéticas e as normas de controle de qualidade higiênico- sanitário desde a aquisição de gêneros até a distribuição dos alimentos à clientela.

C21. Compreender e aplicar a gestão de suprimentos, de cardápios e de pessoas

C22. Gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.

1. EMENTA

Desenvolvimento de atividades práticas em Instituições de Educação e Saúde ou outras Instituições Sociais que desenvolvam projetos de extensão comunitária. Importância do domínio das técnicas disponíveis e da utilização de articulação efetiva com equipes interdisciplinares e organizações comunitárias. Treinamento, em serviço, nas atividades de saúde em nível primário, relacionadas à atenção dietética, oportunizando a prática do diagnóstico nutricional individual e coletivo, planejamento de ações que levem à solução de problemas identificados, implantação e/ou avaliação de programas e atividades peculiares à área de nutrição social.

2. OBJETIVO

Proporcionar a integração e prática dos alunos do curso de Nutrição da Universidade Tiradentes com a comunidade no município de Aracaju, com vistas à formação integral do profissional, com capacidade crítica, criativa e investigativa, articulando aspectos biológicos e sociais, práticos e teóricos; o trabalho em equipe e a apropriação do SUS.

3. COMPETÊNCIAS

- Prover o aluno concluinte de meios indispensáveis à aplicação prática dos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos no curso, permitindo-lhe vivência pessoal sobre os assuntos relativos às áreas de atuação do Nutricionista;
- Permitir melhor desenvolvimento de técnicas e habilidades indispensáveis ao exercício do profissional nutricionista;

- Proporcionar treinamento sistemático e individual pela obrigatória participação do discente na rotina de trabalho, propiciando aos estudantes complementação educacional e prática profissional;
- Possibilitar experiências individuais de escola/comunidade, através da participação em trabalhos de campo;
- Ensejar ao estagiário a orientação para realização de pesquisa científica;
- Estimular nos estagiários o espírito de equipe e liderança participativa, aspectos relevantes nos relacionamentos interpessoais com chefias, funcionários e clientes no local de estágio;
- Propiciar subsídios para que os alunos possam planejar, coordenar, executar e avaliar ações que promovam a promoção e prevenção de saúde;

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO SOCIAL

O estágio ambulatorial tem o objetivo de capacitar o (a) acadêmico (a) para:

- Avaliar o estado nutricional do paciente de acordo com o Protocolo de Avaliação Nutricional da UNIT;
- Planejar dietas adequadas às necessidades nutricionais e dietoterápicas dos pacientes atendidos (os alunos terão uma semana para preparar/calcular e entregar dietas individualizadas ao paciente após avaliação e correção do preceptor).
- Promover orientação e educação alimentar e nutricional individual e de grupos; Realizando palestras e oficinas educativas;
- Realizar o acompanhamento nutricional do paciente em seu retorno;
- Identificar, aplicar e avaliar o tratamento dietoterápico adequado às características físicas, socioculturais e psicológicas dos pacientes;
- Propor soluções para eventuais problemas encontrados;

NAS UNIDADES DE EDUCAÇÃO

As atividades de avaliação nutricional e educação nutricional serão realizadas de acordo com a demanda do local. Na primeira semana de estágio os alunos deverão traçar, juntamente com o professor, o plano de ação para aquela instituição. O estágio em unidades de educação tem o objetivo de capacitar o (a) acadêmico (a) para:

- Desenvolver e criar materiais educativos relacionados à alimentação saudável;
- Investigar o perfil nutricional desta população, propondo soluções aos problemas encontrados.
- Descrever a rotina da unidade (localidade, número de funcionários, número de alunos assistidos, faixa etária, tipo de refeição servida);
- Caracterizar a clientela atendida através da aplicação de questionário sócioeconômico e inquérito alimentar que possibilite analisar o consumo alimentar dos escolares;
- Elaborar em conjunto com o professor um Programa de Treinamento envolvendo os manipuladores de alimentos;
- Planejar atividades com o conteúdo de Alimentação e Nutrição adequado a faixa etária, para serem desenvolvidas na Unidade de Educação;
- Realizar palestras educativas;
- Apresentar o diagnóstico nutricional da Unidade de Educação.

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As atividades ocorrerão no 6º período do curso e serão desenvolvidas em espaços selecionados e supervisionados por professores/preceptores do curso de Nutrição da UNIT – SE. Os campos de estágios são estabelecidos através de convênios firmados entre a Universidade Tiradentes e locais de atuação do Nutricionista no âmbito da Saúde Coletiva (instituições concedentes), que propiciem condições de aprendizagem, garantindo a manutenção dos programas durante o projeto de estágio e indicando supervisor de programa que esteja diretamente ligado à prática, onde o aluno estiver estagiando, e que este possa absorver o maior número de alunos, observando as normas de estágio vigente.

4.3. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem será um processo contínuo e cumulativo do desempenho do estudante variando de 0 (zero) a 10 (dez). Será considerado como aprovado (a) o estudante que obtiver média igual ou superior a 6 (seis) e frequência mínima obrigatória de 100% (cem por cento) do total de horas definidas no estágio supervisionado. O aluno será avaliado pelo supervisor, pelo preceptor, além de ter a obrigatoriedade de elaboração de um relatório final

específico com apresentação escrita o relatório valerá 10,0 pontos e a avaliação do professor/preceptor valerá 10,0 pontos.

Em geral, serão considerados os seguintes critérios:

- Cumprimento dos deveres (pontualidade, assiduidade e responsabilidade).
- Capacidade profissional (habilidade de aplicação prática dos conhecimentos teóricos, iniciativa e senso crítico).
- Atividades científicas.
- Postura profissional e ética.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

SARTI, Flavia Mori (Org.). **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos.**

Barueri, SP: Manole, 2017

SHILS, M.E. et al. (eds). **Nutrição moderna na saúde e na doença.** Disponível em: Minha Biblioteca, (11th edição). Editora Manole, 2016.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** 6. São Paulo Manole 2019 1 recurso online.

TADDEI, J A; LANG, R M F; SILVA G. L. TOLONI, M H A. **Nutrição em saúde pública.** 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2017.

5.2. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR



PAIM, Jairnilson Silva. **Saúde coletiva: teoria e prática.** Rio de Janeiro: MedBook, 2014.

SOUZA, Eduardo Neves da Cruz, D. et al. **Gestão da qualidade em serviços de saúde.** Porto Alegre: SAGAH, 2019.

OLIVEIRA, Julicristie Machado de Oliveira (Org.). **Nutrição em saúde coletiva.** Barueri [SP]: Manole, 2022.

SOUZA, Luciana de. **Nutrição e atenção à saúde.** Porto Alegre: SAGAH, 2017.

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. **Guia de segurança alimentar e nutricional.** Barueri, SP: Manole, 2015

 UNIVERSIDADE TIRADENTES  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Nutrigenética e Nutrigenoma			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201699	04	6º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil do egresso que a disciplina contribui para formar:

Generalista, técnico e profissional orientado pelas melhores evidências científicas disponíveis para a compreensão do funcionamento do organismo humano, respeitoso e empático nas relações interpessoais.

- Competências que a disciplina contribui para formar:

Dominar conhecimentos sobre bases moleculares, celulares, genética, fisiológicas e anatômicas normais e alterados no funcionamento do organismo humano.

1. EMENTA

Genética humana: transmissão da informação genética e sua regulação. Genômica Nutricional: conceitos em nutrigenética e nutrigenômica. Expressão Gênica; Nutrigenética, Nutrigenômica e Epigenética; Nutrigenômica na Saúde e Doenças; Modulação da Expressão Gênica por Nutrientes: compostos bioativos de alimentos, Genômica Nutricional e Impacto na Saúde e Doenças: genômica nutricional e obesidade, genômica nutricional e síndrome metabólica, genômica nutricional e doenças cardiovasculares, genômica nutricional e câncer; - Perspectivas, aspectos experimentais e ético.

Unidades de ensino (conceitos-chave): nutrigenética, polimorfismos, genes e nutrigenômica

2. OBJETIVO

Possibilitar ao estudante a compreensão, a ação e influência de genes e seus polimorfismos no funcionamento de nosso organismo e em diferentes patologias no intuito de direcionar a conduta nutricional mais adequada. E entender os principais nutrientes e sua ação em genes e a correlação com uma prescrição individualizada.

3. COMPETÊNCIAS

- Dominar os conceitos de Nutrigenética e Nutrigenômica;
- Identificar genes e polimorfismos associados ao quadro de diversas patologias
- Compreender a importância da Nutrigenética e Nutrigenômica no atendimento individualizado;
- Dominar a correta relação de nutrientes em diversos genes do nosso organismo e como estes afetam a nossa fisiologia

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1. SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Introdução a genética

- 1.1. Conceitos de genética e síntese proteica
- 1.2. Expressão e modulação gênica
- 1.3. Estudos de polimorfismos
- 1.4 Formas variantes entre indivíduos

Conceito-Chave 2: Nutrigenética

- 2.1. Genes e Alimentos
- 2.2. Entendendo essa relação
- 2.3 Ação de genes em metabolismo humano
- 2.4. Ação de genes e metabolização de alimentos em DCNT
- 2.5. Genes, alimentos e patologias:

UNIDADE II

Conceito-Chave 3: Introdução a Nutrigenômica

- 3.1. Mecanismos de Modulação da expressão gênica por nutriente

3.2. Nutrigenética e diabetes

3.3 Nutrigenética e obesidade

3.4 Nutrigenética e dislipidemia

3.5 Nutrigenética e doenças intestinais

Conceito-Chave 4: Genômica Nutricional e Impacto na Saúde e Doenças

4.1. Genômica nutricional e obesidade, genômica nutricional e síndrome metabólica

4.2. genômica nutricional e doenças cardiovasculares, genômica nutricional e câncer

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As atividades didático-pedagógicas serão desenvolvidas através de aulas expositivas, interativas e contextualizadas, utilização de exercícios e estudos de casos clínicos de memorização para o aluno, com o escopo das metodologias ativas fornecendo base para o processo. Serão realizados seminários com temas e assuntos que serão realizados de forma individual e em grupo, com exposição e debate; apresentação e artigos e trabalhos em grupos com pesquisa bibliográfica e estudos dirigidos. No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizadoras seguidas de debates, questionamento e reflexão da realidade do Profissional de Nutrição

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação teórica serão realizadas provas contextualizadas e ou atividades avaliativas acumulativas, aplicadas no final de cada unidade, com questões contextualizadas subjetivas e objetivas, que permitirão avaliar o nível de conhecimento adquirido pelos alunos em relação aos objetivos propostos pela disciplina. As provas teóricas das Unidades terão valor de 8,0; Serão realizadas Medidas de Eficiência (ME) de forma processual, por acompanhamento dos alunos no processo ensino-aprendizagem, devendo ser observadas a interação nas atividades propostas e entrega de relatórios; Em cada unidade, aos 8,0 pontos deverá ser somado de 0 a 2,0 pontos da ME. Excepcionalmente, poderão ser adotadas

estratégias virtuais de avaliação, desde que estejam alinhados aos objetivos de aprendizagem e primem pela integralização das competências previstas no componente curricular.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

COMINETTI, C.; Rogero, M.M.; Horst, M.A. **Genômica Nutricional – Dos fundamentos à Nutrição Molecular**. 1ª edição. Barueri: Manole, 2016.

MIR, L. **Genômica**. São Paulo: Atheneu, 2004. 1114 p.

JUNQUEIRA, L. C. José Carneiro. **Biologia celular e molecular** **Biologia celular e molecular**. 10. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023.

COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI C. **Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição: nas Diversas Fases da Vida, na Saúde e na Doença**. Disponível em: Minha Biblioteca, (2nd edição). Editora Manole, 2020.

5.2. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MENCK, Carlos F. M. Marie-Anne Van Sluys. **Genética molecular básica: dos genes aos genomas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

BECKER, Roberta Oriques, Barbara Lima da Fonseca Barbosa. **Genética básica**. Porto Alegre: SAGAH, 2018

KUNZLER. Alice. [et al.]. **Citologia, histologia e genética**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

SOGAYAR, Mari Cleide Sogayar, Raquel Arminda Carvalho Machado. **Edição gênica por CRISPR: CAS9 da teoria à prática**. São Paulo: Blucher, 2022.

LODISH, H. **Biologia Celular e Molecular**. 7. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2015.

SITES DE ATUALIZAÇÃO DE ARTIGOS DISPONÍVEIS

<http://www.nutrigenomicabrasil.org/>

<http://www.nutrigenomics.nl/>

<http://www.nugo.org/everyone>


<http://nutrigenomics.ucdavis.edu/>

<http://www.aaccnet.org/FuncFood/top.htm>

<http://www.hne.wur.nl/UK/Organisation/nutrition-metabolism-genomics/>

<http://www.isnn.info/>

<http://www.hugo-international.org/>

 <p>PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO</p>	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Tecnologia De Alimentos			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201702	04	6º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil do Egresso e as Competências que a disciplina contribui para formar.

- Reflexivo, crítico e proativo no âmbito da segurança alimentar e nutricional e da atenção dietética em relação aos determinantes ambientais, econômicos, políticos, sociais e culturais;
- Competências que contribui: Articular os conhecimentos sobre a composição química dos alimentos, suas propriedades, transformações e aproveitamento no organismo humano para a sua aplicação na atenção dietética

1. EMENTA

Introdução da Industrialização dos Alimentos. Principais métodos de conservação de alimentos. Estudo sobre fluxogramas de processamento de alimentos de origens vegetal e animal. Importância da embalagem para a vida útil do produto alimentício.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Introdução à tecnologia de alimentos; Conservação por calor; Conservação por frio; Conservação dos alimentos; Processamento dos alimentos.

2. OBJETIVOS

Estudar a Tecnologia de Alimentos, sua evolução e importância no aumento da vida útil do alimento; Estudar o alimento como matéria-prima alimentar, suas modificações por fatores

físicos, químicos e biológicos, provocadas ou acidentais; Conhecer os Métodos de Conservação de Alimentos (físicos, químicos e biológicos).

3. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES:

Conhecimento dos principais processos envolvidos no processamento e na conservação de alimentos.

Conhecimento das principais reações bioquímicas ocorridas nos alimentos durante a sua transformação.

Conhecimentos dos efeitos dos métodos de conservação no valor nutricional do alimento.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Introdução à Tecnologia de Alimentos.

Tecnologia de Alimentos: conceito, evolução, objetivo, importância da Industrialização.

Conceito de alimentos: sem modificação, com pequena modificação, grandes modificações e transformados.

Matérias-primas de origem animal e vegetal

Conceito-Chave 2: Conservação de Alimentos pelo Calor.

Principais métodos de conservação: branqueamento, tinalização, pasteurização, esterilização e secagem.

Efeitos dos Métodos de conservação do calor sobre o valor nutricional dos alimentos.

Conceito-Chave 3: Conservação de Alimentos pelo Frio.

Conservação de alimentos por refrigeração e congelamento.

Conservação de alimentos por liofilização.

Efeitos dos Métodos de conservação do frio sobre o valor nutricional dos alimentos

UNIDADE II

Conceito-Chave 4: Conservação de Alimentos

Conservação de alimentos por Salga e Defumação;

Conservação de alimentos por uso da irradiação;

Conservação de alimentos por uso de aditivos.

Conservação de alimentos por embalagens.

Conceito-Chave 5: Principais Processamentos de Alimentos.

Processamento de leite e derivados.

Processamento de carnes e derivados

Processamento de ovos e derivados.

Processamento de pescados e derivados.

Processamento de cereais (arroz, milho, trigo, aveia e cevada) e subprodutos.

Processamento de grãos e leguminosas (feijão, soja, amendoim, ervilha, grão de bico).

Processamento de frutas e hortaliças.

4.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas expositivas, teóricas, teórico-práticas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas participativas com o auxílio da exposição de slides por data show e discussão da literatura recomendada e seminários. As aulas práticas se darão através de aula prática adaptada virtualizada, apresentação e discussão da literatura científica, workshop, visita a instituições de referência no tema abordado (quando for o caso) e discussão e apresentação de estudos de caso. A metodologia a ser utilizada deverá contribuir para que o aluno consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas seguidas de debates, questionamento e reflexão sobre a prática profissional na área da nutrição clínica.

No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

No processo de avaliação, o aproveitamento didático será efetuado através de notas que oscilam entre 0 (zero) e 10 (dez). Como o semestre está dividido em duas unidades, para cada uma delas corresponderá uma nota. Tendo a I unidade peso 4 e a II unidade peso 6.

As avaliações teóricas serão baseadas em questões contextualizadas e análise de estudos de caso e terão o valor igual a 8 (quatro) pontos e 2 (dois) pontos referentes a medida de eficiência que será relacionada ao aproveitamento durante todo o processo de desenvolvimento da

disciplina onde o aluno será convidado a construir sua nota em cada unidade por meio de exercícios teóricos e práticos, trabalhos em grupos ou individuais; as avaliações práticas terão o valor igual a 10 (dez) pontos.

Excepcionalmente, poderão ser adotadas estratégias virtuais de avaliação, desde que estejam alinhados aos objetivos de aprendizagem e primem pela integralização das competências previstas no componente curricular.

5. BIBLIOGRAFIA

5.1 BIBLIOGRAFIA BÁSICA

OLIVEIRA, Ana Flávia de Oliveira, Marianne Ayumi Shirai. **Ópicos em ciências e tecnologia de alimentos: resultados de pesquisas acadêmicas** - volume 5. São Paulo: Blucher, 2020.

CARELLE, Ana Cláudia. **Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva**. São Paulo: Érica, 2015.

MELLO, Fernanda Robert de Mello ... [et al.] **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. – Porto Alegre: SAGAH, 2018.

ORDÓÑEZ, Juan A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. São Paulo, SP: ARTMED, 2007.

5.2 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Editora Manole; 1ª edição, 2015.

CRISTIANINI, Marcelo Cristianini. [et al.]. **Tecnologias emergentes no processamento de alimentos**. São Paulo: Blucher, 2023.



NESPOLO, Cássia Regina Nespolo. [et al.]. **Práticas em tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2015.

VENTURI, Vonilce Venturi. [et al.] **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2021.

FELLOWS, P.J et al. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. Ed. Artmed, 4ª Ed., 2019.

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.

15.7 7º PERÍODO

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Nutrição e Atividade Física			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201745	04	7º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil do egresso que a disciplina contribui para formar:

Reflexivo, crítico e proativo no âmbito da segurança alimentar e nutricional e da atenção dietética em relação aos determinantes ambientais, econômicos, políticos, sociais e culturais;

Competências que a disciplina contribui para formar:

Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

1. EMENTA

Importância da Nutrição e sua essencialidade na atividade física para a qualidade de vida e para o desempenho físico e esportivo. Conhecimento de nutrientes e recursos ergogênicos no exercício físico. Planejamento e a orientação dietética do indivíduo praticante de exercício e atleta profissional.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Nutrição no esporte; Metabolismo Energético; Bioenergética e Modalidades esportivas; Avaliação Nutricional de Esportes; Nutrição aplicada ao exercício.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Instrumentalizar os estudantes para que possam identificar, aplicar as necessidades nutricionais de um atleta e/ou praticante de exercícios físicos e calcular planos alimentares, visando suprir as demandas impostas pela atividade física.

3. COMPETÊNCIAS

Compreender os diferentes tipos de exercício físico e suas necessidades nutricionais específicas.

Planejar a alimentação de atletas e praticantes de exercício físico, baseando-se no estado nutricional.

Aplicar de forma crítica a prescrição de suplementos nutricionais para a prática de exercício físico.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Nutrição no esporte

1.1. Conceitos relacionados à nutrição aplicada ao esporte e objetivos da nutrição esportiva

1.2. Influência da dieta na atividade física e no esporte

Conceito-Chave 2: Metabolismo Energético

2.1. Componentes do gasto energético

2.2 Metabolismo e sistemas energéticos básicos

2.3 cálculos do gasto energético no exercício

Conceito-Chave 3: Bioenergética e Modalidades esportivas

3.1 Sistemas de produção de energia na atividade física

3.2 Metabolismo energético em modalidades esportivas específicas.

Conceito-Chave 4: Avaliação Nutricional de Esportes

4.1 Contextualização dos aspectos relativos à avaliação nutricional do atleta

4.2 Hábitos alimentares e composição corporal em atletas.

UNIDADE II

Conceito-Chave 5: Nutrição aplicada ao exercício

5.1 Nutrientes e Exercício

5.2. Utilização do carboidrato na atividade física

5.3. Utilização dos lipídios na atividade física

5.4. Utilização da proteína na atividade física

5.5 Ação ergogênica dos nutrientes e recomendações nutricionais específicas

5.6 Recursos ergogênicos utilizados nos desportos

5.7 Hidratação no esporte

4.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos metodológicos a serem adotados no processo ensino aprendizagem, estarão articulados com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, observando suas dimensões de domínio teórico, aplicabilidade do conhecimento e problematização e visam contribuir para que o estudante consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizadoras.

O domínio teórico será efetivado por meio da leitura e discussão da bibliografia básica seguida de aulas dialogadas, discussão de leituras recomendadas, debates sobre temas inerentes ao comportamento alimentar e de pesquisas contextualizadas.

A aplicabilidade do conhecimento será realizada por meio de estudos de caso, simulações e intervenções profissionais.

Para problematização do conhecimento serão realizados estudos de casos que envolvam situações inerentes à Fisiopatologia e dietoterapia das atividades e modalidades físicas específicas para o indivíduo e/ou grupos, seguidas de debates, questionamento e reflexão sobre esta realidade.

No desenvolvimento da disciplina é possível promover a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos avaliativos, abrangendo Prova Contextualizada (PC) que valerá 8,0, exame escrito e individual, constituído de questões contextualizadas e Medida de Eficiência (ME) valerá 2,0 obtida

através da verificação do rendimento do aluno nas atividades Práticas Supervisionadas Seminários; Estudos de Caso e Resenha Crítica, propostas e descritas no Memorial de Avaliação. Excepcionalmente, poderão ser adotadas estratégias virtuais de avaliação, desde que estejam alinhados aos objetivos de aprendizagem e primem pela integralização das competências previstas no componente curricular

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

BIESEK, S; ALVES, L.A.; GUERRA, I. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. Disponível em: Minha Biblioteca, (4th edição). Editora Manole, 2023.

MUTTONI, Sandra. **Nutrição na prática esportiva**. Porto Alegre: SAGAH, 2017

MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. **Fisiologia do exercício: energia, Nutrição e desempenho humano**. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017. 1059 p.

5.2 COMPLEMENTAR

HIRSCHBRUCH, Marcia Daskal. **Nutrição esportiva: uma visão prática**. Barueri, SP: Manole, 2014.



CLARK, Nancy. **Guia de nutrição desportiva: alimentação para uma vida ativa. Traduzido por Alvaro Reischak de Oliveira**. 5. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2015.

LANCHA JUNIOR, Antonio Herbert Lancha Junior, Sueli Longo. **Nutrição: do exercício físico ao esporte**. Barueri [SP]: Manole, 2019.

MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. **Nutrição para o esporte e o exercício**. 5. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

DÂMASO, Ana (Coord.) **Nutrição e exercício na prevenção de doenças**. 2.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2012.

HEYWARD., and Vivian H. **Avaliação Física e Prescrição de Exercício: Técnicas Avançadas**. 6th Edition. ArtMed, 2013. VitalBook file

 UNIVERSIDADE TIRADENTES  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Práticas Dietéticas			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201761	04	7º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil de egresso que contribui: Colaborativo, comprometido com a recuperação da saúde e com a prevenção de doenças na área da alimentação e nutrição, atento às singularidades de indivíduos e de coletividades; com a atuação interdisciplinar na área clínica .

- Competências que contribui: Articular os conhecimentos sobre a composição química dos alimentos, suas propriedades, transformações, valores numéricos e aproveitamento no organismo humano.

1. EMENTA

Planejamento dietético. Cardápio inclusivo. Uso de ingredientes regionais. Cálculo de estimativas energéticas. Precificação.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Cálculo de estimativas energéticas. Planejamento de cardápios inclusivos. Precificação. Planejamento dietético com uso de ingredientes regionais.

2. OBJETIVO

Possibilitar ao estudante elaborar cardápios e executar receitas com ênfase na regionalidade e sustentabilidade embasadas nas patologias abordadas.

3. COMPETÊNCIAS

- Elaborar cardápios regionais de acordo com as técnicas dietética;
- Calcular estimativas de necessidades energéticas de acordo com a ficha técnica de acordo com o período de vida;
- Manusear as tabelas de composição química dos alimentos e medidas caseiras existentes;

- Propor cardápios regionais de custo acessível e sustentável a população.
Desenvolver receitas inclusivas em conformidade com a patologia abordada

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

Unidade 1 – Conceito-Chave 1: Cálculo de estimativas energéticas

1. Elaboração de ficha técnica de preparo (FTP): Aplicabilidade e estrutura.
2. Elaboração de ficha técnica de preparo (FTP): Cálculo dos macronutrientes.
3. Planejamento de cardápio para paciente e suas patologias.
4. Princípios e Técnica de Cocção para pacientes com doenças cardiovasculares.

Conceito-Chave 2: Planejamento de cardápio inclusivo

5. Planejamento de cardápio com uso de fitoterápicos.
6. Princípios e Técnica de Cocção para pacientes com patologias respiratórias.
7. Planejamento de cardápio para paciente diabético.
8. Princípios e Técnica de Cocção para paciente diabético.

Unidade 2 - Conceito-Chave 3: Precificação

9. Elaboração de ficha técnica de preparo (FTP): Formação custo.
10. Elaboração de ficha técnica de preparo (FTP): Precificação.
11. Planejamento de cardápio para paciente intolerante à lactose.
12. Princípios e Técnica de Cocção para paciente intolerante a lactose.

Conceito-Chave 4: Planejamento dietético com uso de ingredientes regionais.

13. Planejamento de cardápio para paciente dislipidêmico.
14. Princípios e Técnica de Cocção para paciente dislipidêmico.
15. Planejamento de cardápio para paciente celíaco.
16. Princípios e Técnica de Cocção para paciente celíaco.

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O conteúdo programático será desenvolvido através de aulas expositivas, teóricas e práticas. A metodologia adotada no processo de ensino-aprendizagem deve considerar os movimentos de competência por conceito-chave, utilizando de ferramentas de metodologias ativas, iniciando pela sondagem do conhecimento prévio do discente através de metodologia

participativa (debate, palavra-chave, explanação do docente), seguida pelo desenvolvimento de atividades que promovam o domínio teórico com auxílio de práticas virtuais, atividades de pesquisa bibliográficas, incluindo o uso de artigos científicos e bibliografia básica. As aulas práticas se darão através da apresentação e discussão da literatura científica, vídeos, participação de outros profissionais e discussão e apresentação de estudos de caso. No desenvolvimento da disciplina será promovida a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos avaliativos, abrangendo a prova contextualizada (PC) correspondente a 8 pontos no exame escritos individual, constituído de 25% em nível fácil (domínio teórico), 50% nível médio (aplicabilidade) e 25% nível difícil (problematização). Além da prova contextualizada será adota a medida de eficiência (ME) envolvendo 2,0 pontos, alcançados através da verificação do rendimento do aluno nas atividades práticas supervisionadas propostas (estudo dirigido, mapa mental, seminários, estudo de casos e pesquisa bibliográfica). Excepcionalmente, poderão ser adotadas estratégias virtuais de avaliação, desde que estejam alinhados aos objetivos de aprendizagem e primem pela integralização das competências previstas no componente curricular.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. 2. reimp. São Paulo, SP: Global, 2016. 954 p.

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; GARCIA-DIEZ, Rosa Wanda (coord.). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. 2ª edição. Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo GEN, 2017.

CANDIDO, Cynthia Cavolini Candido. [et al.] **Guia técnico de nutrição e dietética**. Barueri [SP]: Manole, 2019.

MARCHIONI, Dirce Maria Lobo Marchioni, Bartira Mendes Gorgulho, Josiane Steluti. **Consumo alimentar: guia para avaliação**. Barueri [SP]: Manole, 2019.

5.2 COMPLEMENTAR

MAHAN, Kathleen; ESCOTT-STIMP, Sylvia. **Krause Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14ª ed., São Paulo: Ed. Elsevier hs - Education, 2018. 1160p.



PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 4. Barueri Manole 2019 1 recurso online (Guias de nutrição e alimentação).

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 7. ed. rev. e atual. --Barueri, SP: Manole, 2021.

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023.

SOARES, Nadia Tavares Soares, Fernanda Machado Maia. **Avaliação do consumo alimentar: recursos teóricos e aplicação das DRIs**. Rio de Janeiro: MedBook, 2013.

PINHEIRO, Ana Beatriz V. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. reimp. São Paulo, SP: Atheneu, 2019. 131 p.

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Estágio de Administração de Unidades em Alimentação e Nutrição			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201770	04	7º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

- Perfil de egresso: Promotor da saúde e da qualidade de vida, reconhecendo as políticas públicas de alimentação como um direito na perspectiva da prevenção de doenças
- Competências que contribui para formar: Dominar conhecimentos sobre as políticas públicas de saúde e de alimentação e nutrição, a inserção do nutricionista no SUS, a sua filosofia e a ética profissional, visando uma formação humanista voltado para o exercício da profissão.

1. EMENTA

Desenvolvimento das atividades práticas nas diversas Instituições que possuam Unidades de Alimentação e Nutrição. Administração Caracterização e Estrutura Organizacional da U.A.N. Sistemas de Alimentação. Funcionamento da U.A.N. Planejamento da Estrutura Física da U.A.N. (Unidade de Alimentação e Nutrição – institucional e hospitalar). Atividades de legislação, identificação e avaliação das boas práticas e controle de qualidade; Atividades de avaliação da estrutura física e sustentabilidade; Atividades de gestão de pessoas e segurança no trabalho e Atividades de gestão de cardápio e custos e documentos obrigatórios em UAN.

UNIDADES DE ENSINO (conceitos-chave): Introdução à Saúde Pública e Conceitos em Saúde; Níveis de Atenção à Saúde no SUS; Políticas e programas de Alimentação e Nutrição no Brasil; Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA); Aleitamento Materno e Políticas Públicas.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Capacitar o aluno na gestão de unidades de alimentação e nutrição, participando de atividades técnicas e administrativas e permitindo a reflexão sobre a prática e o papel do nutricionista em uma UAN.

3. COMPETÊNCIAS

Despertar o senso crítico dos alunos para a identificação de problemas no processo de produção de refeições.

Identificar, por área de competência, as ações que o supervisor desenvolve na Instituição;

Formar opinião sobre o modo de como o supervisor as desenvolve;

Contribuir com sugestões para a solução dos problemas identificados

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I:

Conceito-chave 1: Atividades de legislação, identificação e avaliação das boas práticas e controle de qualidade

1. Atuação do Nutricionista na Administração de Serviços de Alimentação e Nutrição

2. Tipos de Serviços em Unidades de Alimentação e Nutrição
3. Legislação Sanitária em Unidades de Alimentação e Nutrição
4. Amostragem de Alimentos e Preparações em Unidades de Alimentação e Nutrição

Conceito-chave 2: Atividades de avaliação da estrutura física e sustentabilidade

5. Layout, Fluxograma e Informatização
6. Funcionamento e Documentos Existentes na UAN
7. Avaliação da Produção: dos Processos, da Produção de Refeições, dos Desperdícios e dos Resultados
8. Procedimentos Operacionais Padronizados em Unidades de Alimentação e Nutrição

UNIDADE II

Conceito-chave 3: Atividades de gestão de pessoas e segurança no trabalho

9. Uso e Higienização de Equipamentos de Proteção em Unidades de Alimentação e Nutrição
10. Capacitação Profissional e Treinamento dos Manipuladores de Alimentos
11. Planejamento e gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição
12. Planejamento e Gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição

Conceito-chave 4: Atividades de gestão de cardápio e custos e documentos obrigatórios em UAN

13. Planejamento de Compras em Unidades de Alimentação e Nutrição
14. Administração de Recursos Materiais em Unidades de Alimentação e Nutrição
15. Rotatividade de pessoal em unidades de alimentação e nutrição
16. Legislação Trabalhista Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos metodológicos a serem adotados no processo ensino aprendizagem, estarão articulados com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, observando suas dimensões de domínio teórico, aplicabilidade do conhecimento e problematização e visam contribuir para que o estudante consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizadoras.

As atividades serão desenvolvidas em espaços selecionados e supervisionados por professores/preceptores do curso de Nutrição da UNIT – SE. Os campos de estágios são estabelecidos através de convênios firmados entre a Universidade Tiradentes e locais de atuação do Nutricionista no âmbito da alimentação coletiva (instituições concedentes), que propiciem condições de aprendizagem, garantindo a manutenção dos programas durante o projeto de estágio e indicando supervisor de programa que esteja diretamente ligado à prática, onde o aluno estiver estagiando, e que este possa absorver o maior número de alunos, observando as normas de estágio vigente.

No desenvolvimento da disciplina é possível promover a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem será um processo contínuo e cumulativo do desempenho do estudante variando de 0 (zero) a 10 (dez). Será considerado como aprovado (a) o estudante que obtiver média igual ou superior a 6 (seis) e frequência mínima obrigatória de 100% (cem por cento) do total de horas definidas no estágio supervisionado.

O aluno será avaliado pelo preceptor, além de ter a obrigatoriedade de elaboração de relatórios e atividades de estágio.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

GERMANO, P. M. L. & GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6. São Paulo Manole 2019 1 recurso online.

VENTURI, vonilce Venturi... [et al.] **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2021

MUTTONI, Sandra. **Administração de serviços de alimentação**. Porto Alegre: SAGAH, 2017

SANT'ANA, H. M. P.; **Planejamento Físico-Funcional De Unidades De Alimentação E Nutrição**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2014. 288 p.

5.2 COMPLEMENTAR

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração.** 6.ed. São Paulo: Manole, 2015.



ELEUTERIO, Helio, **Serviços de alimentação e bebidas.** São Paulo: Érica, 2014.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** 4. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

SANT ANNA, Lina Cláudia. **Administração aplicada à produção de alimentos.** Porto Alegre: SAGAH, 2018

BASSO, Cristiana. **Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

VAZ, Célia Silvério. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial: manual prático do gestor de serviços de alimentação.** 3. ed. Brasília: [s.n], 2011. 227 p.

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Projeto de Prospecção em Nutrição			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201753	04	7º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil do egresso que a disciplina contribui para formar:

Reflexivo, crítico e proativo no âmbito da segurança alimentar e nutricional e da atenção dietética em relação aos determinantes ambientais, econômicos, políticos, sociais e culturais;

Competências que a disciplina contribui para formar:

Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio- cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

1. EMENTA

Fundamentos operacionais da pesquisa científica, envolvendo as alternativas metodológicas para o seu planejamento, desenvolvimento, análise, redação apresentação e publicação dos resultados sob a forma de monografia e artigo científico.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Elaboração e aprofundamento do tema e Elaboração de projeto.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Capacitar os alunos a desenvolverem o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), com base nos pressupostos das Ciências Nutricionais, instrumentalizando-os para a prática do Fazer Científico, contribuindo para a sua formação acadêmica, bem como para aumentar e qualificar a produção científica da Faculdade de Nutrição.

3. COMPETÊNCIAS

- Conhecer as principais bases de dados
- Executar a busca de artigos científicos nacionais e internacionais
- Elaborar um projeto de pesquisa contemplando revisão de literatura, introdução, objetivos e metodologia da pesquisa;
- Compreender as normas técnicas da ABNT de citação e referência;
- Elaborar e aplicar instrumentos de pesquisa;

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-Chave 1: Elaboração e aprofundamento do tema

1. Diretrizes curriculares nacionais para a nutrição
2. Ferramentas de busca na área
3. Fontes confiáveis de informação acadêmica
4. Leitura, interpretação e análise de textos científicos
5. Análise de Dados e Métodos de Coleta
6. Análise de dados

7. Revisão da literatura

8. Normas da ABNT

UNIDADE II

Conceito-Chave 2: Elaboração de projeto

9. Normas técnicas ABNT para a elaboração de trabalhos acadêmicos
10. Planejamento e projeto de pesquisa
11. Elementos Didáticos (Objetivos gerais e específicos)
12. Uma análise interpretativa e a organização da conclusão
13. Elaboração de bibliografia
14. Elaboração de um resumo expandido
15. Elaboração de Apresentações
16. Apresentação de pesquisa.

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos metodológicos a serem adotados no processo ensino aprendizagem, estarão articulados com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, observando suas dimensões de domínio teórico, aplicabilidade do conhecimento e problematização e visam contribuir para que o estudante consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizadoras.

O domínio teórico será efetivado por meio da leitura e discussão da bibliografia básica seguida de aulas dialogadas, discussão de leituras recomendadas, debates sobre temas inerentes ao comportamento alimentar e de pesquisas contextualizadas.

A aplicabilidade do conhecimento será realizada por meio de estudos de caso, simulações, seminários, relatórios e intervenções profissionais.

No desenvolvimento da disciplina é possível promover a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos avaliativos, abrangendo relatórios e seminários que valerão 8,0, e Medida de Eficiência (ME) valerá 2,0 obtida através da verificação do rendimento do aluno nas atividades Práticas Supervisionadas; Estudos de Caso e Resenha Crítica, propostas e descritas no Memorial de Avaliação. Excepcionalmente, poderão ser adotadas estratégias virtuais de avaliação, desde que estejam alinhados aos objetivos de aprendizagem e primem pela integralização das competências previstas no componente curricular.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

THOMAS JR, Nelson JK, Silverman SJ. **Métodos de pesquisa em atividade física**. 6. Porto Alegre ArtMed 2012 1 recurso online.

MEDEIROS, João Bosco. **Redação Científica prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 13. ed. – São Paulo: [3a Reimp.] - São Paulo: Atlas, 2023

MARCONI, Marina de Andrade, Eva Maria Lakatos. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. – [2. Reimpr.]. - São Paulo: Atlas, 2023.

5.2 COMPLEMENTAR

REY L. **Planejar e redigir trabalhos científicos**. 2ª Ed. São Paulo: Editora Edgard Blücher LTDA; 2003



ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14724. **Informação e documentação. Trabalhos acadêmicos: apresentação**. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

_____. **NBR 6023**. Informação e documentação: referências; elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

_____. **NBR 10520**. Informação e documentação: citações em documentos Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

_____. **NBR 6028**. Informação e documentação: resumo, apresentação: Rio de Janeiro ABNT, 2003.

15.8 8º PERÍODO

 UNIVERSIDADE TIRADENTES  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Estágio em Nutrição Clínica			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201788	04	8º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil do egresso que a disciplina contribui para formar:

P5. Reflexivo, crítico, proativo, promotor da saúde e da qualidade de vida, reconhecendo a alimentação como um direito na perspectiva da intersetorialidade e apto a atuar no âmbito da segurança alimentar e nutricional e da atenção dietética em relação aos determinantes ambientais, econômicos, políticos, sociais e culturais

Competências que a disciplina contribui para formar:

C10. Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;

C12. Dominar os processos fisiopatológicos, psicológicos e nutricionais dos seres humanos em todas as fases da vida e aplica-los nas condutas terapêuticas (Intervenção)

1. EMENTA

Fisiologia das diversas patologias. Integração do aluno com os pacientes e equipe interdisciplinar e multiprofissional. Dietas hospitalares. Fisiopatologia e dietoterapia nas diversas doenças. Vias de alimentação, vias de acesso ao trato gastrointestinal, métodos de administração e classificação das fórmulas enterais. Orientações de condutas dietoterápicas a pacientes hospitalizados. Planejamento dietoterápico nas diversas patologias. Intervenção e acompanhamento nutricional.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Orientações de condutas dietoterápicas. Fórmulas enterais. Fisiopatologia e dietoterapia das diversas patologias. Planejamento dietoterápico e intervenção nutricional.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Identificar, aplicar e avaliar o tratamento dietoterápico adequado às características físicas, socioculturais e psicológicas dos pacientes.

3. COMPETÊNCIAS

- Avaliar o estado nutricional do paciente de acordo com o Protocolo de Avaliação Nutricional da UNIT;
- Planejar dietas adequadas às necessidades nutricionais e dietoterápicas dos pacientes atendidos (os alunos terão uma semana para preparar/calcular dietas individualizadas que serão entregues ao paciente após avaliação e correção do preceptor).
- Promover orientação e educação alimentar e nutricional individual e de grupos;
- Realizar o acompanhamento nutricional do paciente em seu retorno;
- Executar todas as tarefas de preparação e execução de orientações;
- Propor soluções para eventuais problemas encontrados

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-chave 1: Fisiologia e dietoterapia das diversas patologias.

1. – Fisiologia nas doenças agudas;
2. - Fisiologia nas doenças crônicas;
3. - Dietoterapia nas doenças agudas;
4. - Dietoterapia nas doenças crônicas.

Conceito-chave 2: Orientações de condutas dietoterápicas.

- 1.- Promover orientação e educação alimentar e nutricional individual e de grupos;
- 2.- Executar todas as tarefas de preparação e execução de orientações;

3. Planejar dietas adequadas às necessidades nutricionais e dietoterápicas dos pacientes atendido;

4.- Propor soluções para eventuais problemas encontrados.

UNIDADE II

Conceito-chave 3: Planejamento dietoterápico e intervenção nutricional

3.1- Elaborar o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos;

3.2 - Realizar o acompanhamento nutricional do paciente em seu retorno;

3.3 - Identificar, aplicar e avaliar o tratamento dietoterápico adequado às características físicas, socioculturais e psicológicas dos pacientes;

3.4 -Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional,

Conceito-chave 4: Fórmulas enterais.

4.1 - Prescrever dietas em diferentes condições clínicas e nutricionais, tendo como objetivo a recuperação ou a manutenção do estado nutricional;

4.2 - Orientar e supervisionar a distribuição e administração de dietas;

4.3 – Realizar cálculo de dietas industrializadas e artesanais;

4.4 – Prescrição de fórmula enteral de acordo com a patologia do paciente.

4.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos metodológicos a serem adotados no processo ensino aprendizagem, estarão articulados com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, observando suas dimensões de domínio teórico, aplicabilidade do conhecimento e problematização e visam contribuir para que o estudante consiga relacionar a teoria com a prática, através de atividades didático-pedagógicas problematizadoras.

As atividades serão desenvolvidas em espaços selecionados e supervisionados por professores/preceptores do curso de Nutrição da UNIT – SE. Os campos de estágios são estabelecidos através de convênios firmados entre a Universidade Tiradentes e locais de atuação do Nutricionista no âmbito da alimentação coletiva (instituições concedentes), que propiciem condições de aprendizagem, garantindo a manutenção dos programas durante o

projeto de estágio e indicando supervisor de programa que esteja diretamente ligado à prática, onde o aluno estiver estagiando, e que este possa absorver o maior número de alunos, observando as normas de estágio vigente.

No desenvolvimento da disciplina é possível promover a interação de atividades síncronas e assíncronas com a utilização de recursos tecnológicos priorizando as ferramentas Google e do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do estagiário será feita isoladamente, em cada setor que compõe o Estágio, de acordo com critérios pré-estabelecidos pelo supervisor, podendo ocorrer através de: Frequência, Avaliação individual, Relatórios

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

PHILIPPI, S.T; ALVARENGA M; SCAGLIUSI F.B. **Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento.** 1ª Ed. São Paulo: Manole, 2011.

CUPPARI, L; **Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis.** Barueri, SP: Manole, 2013. 515 p.

GOMES, M. C. R; LEÃO, L. S. C. S. **Manual de nutrição clínica: para atendimento ambulatorial do adulto.** Petrópolis, RJ: Vozes Ebook, 2003.

5.2 COMPLEMENTAR

MAHAN, L. KATHLEEN; ESCOTT-STUMP, SYLVIA. **KRAUSE. Alimentos, nutrição e dietoterapia.** 14ª ed, São Paulo: Ed. Elsevier hs - Education, 2018. 1160p.



SHILS, M.E. et al. (eds). **Nutrição moderna na saúde e na doença.** Disponível em: Minha Biblioteca, (11th edição). Editora Manole, 2016.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: clínica no adulto.** 3. ed. --Barueri, SP: Manole, 2014

YONAMINE, Glauce H. **Alergia alimentar: alimentação, nutrição e terapia nutricional.** Barueri [SP]: Manole, 2021.

PINTO-E-SILVA, Maria Elisabeth Machado. **Técnica dietética aplicada à dietoterapia.** -Barueri, SP: Manole, 2015.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**. 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B201796	04	8º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

MATRIZ DE REFERÊNCIA DE FORMAÇÃO

Perfil do egresso que a disciplina contribui para formar:

Reflexivo, crítico e proativo no âmbito da segurança alimentar e nutricional e da atenção dietética em relação aos determinantes ambientais, econômicos, políticos, sociais e culturais;

Competências que a disciplina contribui para formar:

Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

1. EMENTA

Instrumentalizar o aluno para a análise dos dados obtidos; orientação quanto à busca bibliográfica para subsidiar a construção final do texto. Constitui-se na elaboração de uma situação problema de caráter Interdisciplinar e contextualizada na área de nutrição, que leve o aluno a buscar, de forma independente, informações oriundas de várias fontes, desde a literatura científica e técnica, até as pesquisas de opinião. O aluno deve sistematizar analisar e compreender tais informações a fim de gerar conhecimentos, possibilitando-o a encontrar respostas para a situação problema proposta.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Aspectos metodológicos da monografia e Desenvolvimento da Trabalho Monográfico, Desenvolvimento e elaboração do Trabalho Monográfico.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Objetiva o desenvolvimento no aluno do senso crítico e reflexivo relacionado a um tema específico relacionado à Nutrição, que deverá ser construído de modo a exercitar no discente o treinamento das faculdades necessárias à elaboração de trabalho de cunho científico, sob a orientação estrita de um professor, de cuja área de atuação o qualifique para o direcionamento adequado das etapas concernentes ao bom planejamento do TCC, fundamentados no respeito às normas estabelecidas para a construção do correto trabalho e aos preceitos éticos, quando estes forem requeridos.

3. COMPETÊNCIAS

- Levar o aluno a uma análise sobre a experiência profissional e a integração entre teoria e prática na área de Biologia;
- Integrar as disciplinas e estabelecer relações com outras ciências, a partir da fundamentação teórica convergente.
- Estimular a autonomia no aluno para que possa empreender, criar e inovar em sua área de atuação.
- Valorizar a criatividade, a habilidade e a capacidade de adaptação e improvisação do aluno frente ao desempenho científico

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I:

Conceito-chave 1: Aspectos metodológicos da monografia e Desenvolvimento da Trabalho Monográfico

1. Metodologia da Pesquisa
- 2- Introdução ao estudo da monografia
- 3- Dissertação e tese
- 4- Formatação de trabalho científico
5. Elaboração do projeto de monografia
- 6- Organização de idéias na elaboração da monografia

7- Métodos científicos e técnicos de pesquisa

8- Normas ABNT

UNIDADE II:

Conceito-chave 2: Desenvolvimento e elaboração do Trabalho Monográfico

9- Emprego de citações e notas de rodapé

10- Normas para indicação de referências

11. Execução do trabalho monográfico

12- Pesquisa na Internet

13- Utilização racional de artigos científicos

14- Utilização de multimeios

15- Técnicas de apresentação de trabalhos

16- Apresentação de pesquisa

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Reuniões periódicas de orientação com a dupla de alunos e o orientador do TCC, nas dependências da Universidade com dia e horário pré-estabelecidos.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do artigo final resultante das orientações, através de Seminários e apresentação determinará a nota final.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

THOMAS JR, NELSON JK, SILVERMAN SJ. **Métodos de pesquisa em atividade física**. 6. Porto Alegre ArtMed 2012 1 recurso online.

MEDEIROS, João Bosco. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 12. ed., 2. impr. São Paulo, SP: Atlas, 2019.

MEDEIROS, João Bosco. **Redação técnica: elaboração de relatórios técnico-científicos e técnicas de normalização textual: teses, dissertações, monografias, relatórios técnico-científicos e TCC**. 2. São Paulo: Atlas, 2010.

5.2 COMPLEMENTAR

MEDEIROS, João Bosco. **Redação de artigos científicos**. Rio de Janeiro: Atlas, 2016.



PEREIRA, Maurício Gomes. **Artigos científicos: como redigir, publicar e avaliar**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2014.

AQUINO, Italo de Souza. **Como escrever artigos científicos: sem rodeios e sem medo da ABNT**. 9.ed. São Paulo: Saraiva, 2019.

FLICK, Uwe. **Introdução à pesquisa qualitativa**. 3.ed. Porto Alegre: ArtMed, 2008.

REY, Luís. **Planejar e redigir trabalhos científicos**. 2. ed., rev. e ampl., 4. reimpr. São Paulo, SP: E. Blücher, 2003. 318 p.

15.9 OPTATIVAS

 UNIVERSIDADE TIRADENTES  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Libras (Optativa)			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B200781	04	8º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

1. EMENTA

História da Educação de Surdos, Comunidade, cultura e identidade surda. Língua brasileira de sinais: uma conquista histórica, Surdez: conceitos, causas e políticas de prevenção, Desenvolvimento cognitivo e educacional: os inícios do conhecimento, Língua Brasileira de Sinais: aspectos linguísticos e gramaticais. Escrita de sinais. Características fonológicas. Características fonológicas. Noções de léxico, de morfologia e de sintaxe com apoio de recursos audiovisuais. Literatura Surda. Educação de surdos: a aquisição da linguagem. Introdução a Pedagogia Bilíngue. Libras como língua natural e Português como segunda língua. Aquisição e desenvolvimento da linguagem para crianças surdas. Marcações da Identidade e Diferença no Espaço Escolar. Produção e Tradução de Materiais Didáticos para o Ensino de Surdos.

Unidades de Ensino (conceitos-chave): Aspectos históricos, conceituais e sociais; Estudos Linguísticos; Surdez e Interação; Língua de Sinais: Saberes e Fazer.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Apropriar-se de conceitos e princípios norteadores da Libras, com vistas a estabelecer comunicação básica entre ouvintes e surdos por meio de processos específicos e de gêneros dramáticos e programáticos utilizados na linguagem cotidiana.

3. COMPETÊNCIAS

- Domínio teórico – dos conceitos conhecimentos que embasam o reconhecimento legal da libras;
- Aplicabilidade do saber – interagir com os surdos por meio da Língua Brasileira de Sinais - libras;
- Problematização – gerenciamento de problemas originário da falta de comunicação adequada com o surdo nos diferentes ambientes.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

Tema 1: ASPECTOS HISTÓRICOS, CONCEITUAIS E SOCIAIS

- 1.1 Língua Brasileira de Sinais: aspectos linguísticos e gramaticais
- 1.2 Comunidade, Cultura e Identidade Surda
- 1.3 Surdez: conceitos, causas e políticas de prevenção
- 1.4 Desenvolvimento da linguagem

Tema 2: ESTUDOS LINGUÍSTICOS

- 2.1 Língua Brasileira de Sinais: aspectos linguísticos e gramaticais
- 2.2 Escrita de sinais
- 2.3 Características fonológicas
- 2.4 Noções de léxico, de morfologia e de sintaxe com apoio de recursos audiovisuais

Tema 3: SURDEZ E INTERAÇÃO

- 3.1 Literatura Surda
- 3.2 História da Educação de Surdos
- 3.3 Propostas educacionais e sociais direcionadas à pessoa surda
- 3.4 Introdução a Pedagogia Bilíngue

Tema 4: LÍNGUA DE SINAIS: SABERES E FAZERES

- 4.1 Marcações da Identidade e Diferença no Espaço Escolar
- 4.2 Libras como língua natural e Português como segunda língua
- 4.3 Aquisição e desenvolvimento da linguagem para crianças surdas

4.4 Produção e Tradução de Materiais Didáticos para o Ensino de Surdos

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A proposta conceitual e metodológica é entendida como um conjunto de cenários em que há a construção do perfil do estudante a partir da aprendizagem significativa, que promove e produz sentidos. Esta proposta está em conformidade com os princípios da UNESCO, isto é, educar para fazer, para aprender, para sentir e para ser; busca-se a construção de uma visão da realidade e de situações excepcionais e singulares na qual atuará o futuro profissional com o compromisso de transformar a realidade em que vive.

Neste itinerário formativo, ao término de cada módulo, haverá uma etapa com terminalidade de qualificação profissional técnica – saída intermediária. O curso será desenvolvido em Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA, por meio da plataforma educacional especializada no ensino técnico onde serão utilizadas estratégias de ensino e aprendizagem, adequadas à educação a distância, que permitem a integração do estudante para efetivação do desenvolvimento das competências propostas.

A aprendizagem é orientada para se processar por autoinstrução, contexto em que o estudante tem uma participação ativa na construção do seu conhecimento, maximizando a autonomia ao estudar. O estudante é ativo diante do computador e interativo no contato com os professores/tutores e colegas.

A partir do AVA, o estudante pode participar da comunidade de aprendizagem, com o uso de conteúdos didático que têm como pressuposto didático- pedagógico a apresentação e a recuperação dos conteúdos de forma multissensorial, intuitiva, integrada e interativa.

No Ambiente Virtual de Aprendizagem, também estão disponibilizadas atividades práticas e/ou colaborativas e/ou pesquisas, ou outra atividade pedagógica que propicie maior e melhor desenvolvimento de competências para o estudante.

Ofertado na modalidade a distância, para que o estudante desenvolva os estudos, orientados por professores-tutores, seguindo o seu ritmo individual e com aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

O acompanhamento do desempenho do aluno, parte do processo de avaliação de aprendizagem, será feito pelos professores responsáveis pelas disciplinas, através de atividades obrigatórias a serem desenvolvidas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e presencialmente nos polos, durante toda a execução das disciplinas.

Os instrumentos de avaliação da UNIT caracterizam-se pela possibilidade de produzir múltiplas associações do sujeito no processo de construção do conhecimento. Além disso, buscam promover um processo contínuo e formativo de avaliação, representado pela consolidação de conhecimentos, bem como de habilidades, posturas e atitudes, adequadas à formação acadêmica e profissional pretendida.

Para tanto, para atingir os objetivos de aprendizagem planejados para formação acadêmica a UNIT opta pelos seguintes instrumentos avaliativos para as disciplinas do ciclo básico e específico:

- a) Prova Presencial (PP) - instrumento composto de questões objetivas e subjetivas, envolvendo operações mentais variadas (compreensão, reconhecimento, identificação, interpretação, aplicação, associação, análise, síntese e inferência) e mobilizando conteúdos didáticos da disciplina. Tem o objetivo de consolidar os conhecimentos adquiridos durante o processo.
- b) Produção da Aprendizagem Significativa (PAS) - instrumento de natureza subjetiva, realizado individualmente, de forma processual e contínua, ao longo da disciplina, sob a assistência e orientação professor tutor. Desse modo, representa uma oportunidade de avaliação processual com o envolvimento dos estudantes na atividade, a criatividade, a concentração, a pesquisa, a mobilização de conhecimentos de outras disciplinas, entre outros.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

QUADROS, Ronice Müller de. **Língua de herança: língua brasileira de sinais** [recurso eletrônico] – Porto Alegre: Penso, 2017.

MORAIS, Carlos Eduardo Lima de... [et al.]. **Libras**. 2. ed. – Porto Alegre: SAGAH, 2018.

CORRÊA, Ygor; CRUZ, Carina Rebello. (Org.). **Língua brasileira de sinais e tecnologias digitais** [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Penso, 2019.

MOURA, Maria Cecilia de; VERGAMINI, Sabine Antonialli Arena; CAMPOS, Sandra Regina Leite de (Org.). **Educação para surdos: práticas e perspectivas**. São Paulo, SP: Santos, 2011. 155 p.

5.2 COMPLEMENTAR

CORRÊA, Ygor. **Língua brasileira de sinais e tecnologias digitais**. Porto Alegre: Penso, 2019.

BOTELHO, Paula. **Linguagem e letramento na educação dos surdos: ideologias e práticas pedagógicas**. 4. ed. reimp. Belo Horizonte, MG: Autêntica, [2015]. 158 p. (Coleção Trajetória).



MORAIS, Carlos Eduardo Lima de... [et al.]. **Libras**. 2. ed. – Porto Alegre: SAGAH, 2018.

BARROS, Mariângela Estelita. **ELiS: sistema brasileiro de escrita das línguas de sinais** [recurso eletrônico] / Mariângela Estelita Barros. – Porto Alegre: Penso, 2015.

QUADROS, Ronice Müller de. **Língua de sinais: instrumento de avaliação**. Porto Alegre ArtMed 2011

QUADROS, Ronice Müller de. **Língua de sinais brasileira** [recurso eletrônico]: estudos linguísticos. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre: Artmed, 2007.

QUADROS, Ronice Müller de. **Educação de surdos** [recurso eletrônico]: a aquisição da linguagem. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre: Artmed, 2008.

  PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Empreendedorismo (Optativa)			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B202517	04	8º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

1. EMENTA

Empreendedorismo. Comportamento Empreendedor. Tipos de Empreendedor. Características Empreendedoras. Business Model Canvas. Tipos de Negócio. Dinâmica de Criação, Modelo e Formas de Gestão. Modalidades de Investimento. Empreendedorismo e Inovação. Validação de Negócios Inovadores. Plano de Negócios.

Unidades de Ensino (Conceitos-chave): Empreendedorismo, Fontes de novas ideias, Criação de Negócios e Tipos de Negócios.

2. OBJETIVO DA DISCIPLINA

Apresentar ao aluno os princípios de criação de empresas e modelos de negócios escaláveis, ambiente de fomento ao empreendedorismo, tipos de empreendimentos, proporcionando uma visão integrada da implementação de modelos de negócios.

3. COMPETÊNCIAS

- Dominar conhecimentos sobre o comportamento empreendedor;
- Aplicar estes conhecimentos para ser capaz de planejar e estabelecer metas com riscos calculados, visando prospectar oportunidades de forma persistente, comprometida e exigente quanto à qualidade e eficiência.
- Problematizar as situações de desenvolvimento empresarial tendo em vista a consolidação do conhecimento.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANEJAMENTO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

Conceito-Chave 1: Empreendedorismo

1. O empreendedorismo
2. O empreendedorismo e a mentalidade empreendedora
3. O perfil do empreendedor: histórico e características
4. Criatividade e a ideia da empresa

Conceito-Chave 2: Fontes de novas ideias

5. Identificação e análise de oportunidades nacionais e internacionais
6. Estratégia Empreendedora: geração e exploração de novas entradas
7. Empresário e sociedade empresária
8. Atuação profissional e intervenções empreendedoras

Conceito-Chave 3: Criação de Negócios

9. Plano de negócio: criando e dando início ao empreendimento
10. Plano de Negócios Parte 01
11. Plano de Negócios Parte 02
12. Plano de Negócios

Conceito-Chave 4: Tipos de Negócios

13. Canvas
14. Plano de marketing
15. Estratégia de negócios e o mercado de BI
16. Modelo de decisão sobre investimentos

4.2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Os procedimentos metodológicos do processo ensino aprendizagem, articulam-se com o objetivo da disciplina e as competências a serem desenvolvidas, e devendo contemplar as metodologias ativas, uma vez que o aluno é co-participante do processo de aprendizagem.

Cada conceito-chave a ser trabalhado deve expressar a estratégia de ensino a ser utilizada considerando os três movimentos que fundamentam o desenvolvimento das competências:

1º MOVIMENTO: Domínio Teórico: mecanismos ativos possíveis para o conceito que levem ao domínio teórico;

2º MOVIMENTO: Aplicabilidade do Conhecimento: mecanismos ativos possíveis que levem a aplicabilidade do conhecimento;

3º MOVIMENTO: Materialização dos saberes adquiridos.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada a partir das atividades teóricas e práticas nos encontros presenciais, bem como no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo do processo. Utilizar-se-á também de aplicação de prova presencial, contendo questões contextualizadas (objetivas e subjetivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

5.1 BÁSICA

CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor**. 5. São Paulo Atlas 2021 1 recurso online.

DORNELAS, José C. A. **Empreendedorismo transformando ideias em negócios**. Disponível em: Minha Biblioteca, (8th edição). Editora Empreende, 2021.

DORNELAS, José. **Empreendedorismo corporativo: como ser um empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa**. 4. ed. São Paulo: Empreende, 2020.

BERNARDI, Luiz A. **Manual de Empreendedorismo e Gestão: Fundamentos, estratégias e dinâmicas**. São Paulo, SP: Saraiva, 2012.

5.2 COMPLEMENTAR

DORNELAS, José. **Dicas essenciais de empreendedorismo: sugestões práticas para quem quer empreender**. São Paulo: Empreende, 2020.


AFFONSO, Ligia Maria Fonseca, Léia Maria Erlich Ruwer, Giancarlo Giacomelli. **Empreendedorismo**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

SABBAG, Paulo Yazigi. **Gerenciamento de projetos e empreendedorismo**. 2ª ed. São Paulo, SP: Saraiva, 2009.

LENZI, Fernando César. **A Nova Geração de Empreendedores: guia para elaboração de um plano de negócios**. Atlas, 07/2009.

BESSANT, John, TIDD, Joe. **Inovação e Empreendedorismo - Administração**. 3. Porto Alegre Bookman 2019 1 recurso online.

MAXIMIANO, A. C. A. **Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios**. 2. ed., 6. reimpr. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2014. 240 p.

 <p>PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO</p>	Área de Ciências Biológicas e da Saúde			
	DISCIPLINA: Formação Cidadã (Optativa)			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B206668	04	8º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. Acervo Acadêmico – 122.3				

1. EMENTA

Meio ambiente e globalização: Globalização e política internacional, Vida Urbana e Rural; Processos migratórios; Meio ambiente. Tecnologia, Trabalho e Sociedade: Ciência, Tecnologia e Sociedade; Tecnologias da Informação e Comunicação; Avanços Tecnológicos; Relações de Trabalho na Sociedade; Sociodiversidade, cultura e gênero: Cultura e arte; Tolerância; intolerância e violência; Inclusão e exclusão social; Relações de gênero; Ética e Cidadania: Ética e cidadania; Democracia; Responsabilidade social: setor público, privado e terceiro setor; Políticas públicas.

2. OBJETIVO

Apropriar-se de conceitos teórico-metodológicos voltados à ética, às tecnologias e ao comprometimento socioculturais e ambientais com vistas a aplicá-los na vida acadêmica e profissional, desenvolvendo habilidades de reflexão e análise crítica acerca da realidade em vários contextos.

3. COMPETÊNCIAS

Elaborar e interpretar textos;
Extrair conclusões por indução e/ou dedução;
Estabelecer relações de comparação e contrastes em diferentes situações;
Fazer escolhas avaliando os riscos;
Argumentar coerentemente;
Projetar ações de intervenção;
Propor soluções diante de situações-problema;
Analisar e administrar conflitos;
Propor soluções para administrar conflitos.

4. DESENVOLVIMENTO DO PLANO DE ENSINO

4.1 SABERES POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE I

Conceito-chave 1

1. Globalização
2. Brasil rural versus Brasil urbano

3. Ética e o meio ambiente
4. A revolução industrial e o novo sentido do trabalho

Conceito-chave 2

1. Conceitos de ciência, tecnologia e inovação.
2. Sociologia e trabalho
3. Promoção da igualdade de gênero e de orientação sexual
4. Discriminação

UNIDADE II

Conceito-chave 3

1. Origens da cultura de massa
2. Ética profissional, social, política
3. Modelos de democracia: democracia direta, representativa e participativa
4. Organizações públicas e o terceiro setor: marco regulatório

Conceito-chave 4

1. Implementação da política pública
2. O processo migratório como fator social e econômico
3. As tecnologias de informação e comunicação atual na sociedade
4. Introdução ao conceito de arte

4.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada para a disciplina é semipresencial, pautada nos princípios de flexibilidade, interação, autonomia e cooperação. Está apoiada na utilização de Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), que serve de importante mediação tecnológica para os diversos atores do processo ensino-aprendizagem (professor regente, professor tutor virtual, alunos e técnicos de suporte), ao facilitar suas interações, por meio de ferramentas de comunicação (ex: fóruns, videoconferências e mensagens instantâneas) e ao disponibilizar recursos didáticos, tais como documentos institucionais (ex: plano de ensino), conteúdos pedagógicos em diferentes formatos (desafio, infográfico, conteúdo do livro, dica do professor

- videoaula, exercícios, na prática, saiba +, vídeos de orientações), atividades avaliativas (ex: avaliação online, medida de eficiência), informações (ex: dados dos professores, tutores e estudantes, bibliografias etc.), instruções (ex: roteiro de estudo), todos elaborados com foco nas necessidades dos estudantes, oportunizando-lhes autonomia, dialogicidade e interatividade, bem como acesso às diversas linguagens, como a textual, visual, hipertextual, audiovisual, iconográfica etc.

Para integralizar a carga horária total da disciplina e garantir o desenvolvimento dos saberes necessários, em atendimento aos objetivos de aprendizagem estabelecidos, o estudante, além de realizar, semanalmente, os estudos e atividades previstos no AVA, planejados e organizados visando o cumprimento de 72 (setenta e duas) horas de trabalho acadêmico, também deverá participar dos encontros presenciais, planejados e organizados ao longo do semestre letivo, visando o cumprimento de 8 (oito) horas da disciplina, destinadas aos esclarecimentos de dúvidas e à realização da avaliação presencial.

Na metodologia adotada, o estudante terá o suporte pedagógico de tutores presenciais e professores, que irão auxiliá-lo durante o desenvolvimento da disciplina, não somente em encontros presenciais, mas, principalmente, através de fórum de discussões, videoconferências, entre outros recursos de interação disponíveis no AVA.

Vale ressaltar que a metodologia adotada utiliza-se de uma estratégia didática, que serve para dinamizar e avaliar a aprendizagem dos estudantes, apresentada na forma de atividade obrigatória, de natureza aplicada, por relacionar os conteúdos da disciplina com situações da vida e/ou profissional, favorecendo a troca de saberes entre os envolvidos e à consolidação dos objetivos de aprendizagem.

Todas as atividades desenvolvidas no AVA, encontros presenciais, bem como a avaliação online e a presencial são concebidas e delineadas à luz dos objetivos de aprendizagem definidos no Plano de Ensino e Aprendizagem da disciplina.

4.3 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

O processo de avaliação ocorrerá de forma não presencial, no Ambiente Virtual de Aprendizagem, a partir das Medidas de Eficiências, ao longo do processo avaliativo das Unidades de estudo, e a Avaliação Online. Também, da presencial, prova escrita, contendo questões contextualizadas (objetivas e discursivas), com vistas a consolidar a aprendizagem

significativa e interativa. A avaliação da aprendizagem será composta de 2 formas: Unidade I: Medida de eficiência - 2,0 (pontos)+ Avaliação Online - 8,0 (pontos); Unidade II: Medida de Eficiência - 2,0 (pontos) e Prova Presencial – 8,0 (pontos). As avaliações estarão delineadas pelas competências e habilidades da disciplina.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÁSICA

ANTUNES, Ricardo. **Adeus ao trabalho- ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade do mundo do trabalho**. 16. ed. São Paulo, SP: Cortez, 2015.

BES, Pablo Bes... [et al.]. **Sociedade, cultura e cidadania**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 29. reimpr. Rio de Janeiro, RJ: J. Zahar, 2018. 117 p.

MORAES, Paulo Roberto. **Geografia Geral e do Brasil**. São Paulo: HARBRA, 2017.

COMPLEMENTAR

ROSA, André Henrique (Organizador). **Meio ambiente e sustentabilidade**. Porto Alegre, RS: Bookman, 2012.

LOPES FILHO, Artur Rodrigo Itaquí. **Ética e cidadania**. 2. ed. – Porto Alegre: SAGAH, 2018.

WEILER, Ana Luísa Dessoy Weiler. [et al.]. **Direito público e direito privado: reflexões acadêmicas sobre cidadania, democracia e direitos humanos: volume 2**. Ijuí: Ed. Uni-juí, 2022.

ARAKAKI, Fernanda Franklin Seixas. **Direitos humanos**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

SCARANO, Renan Costa Valle Scarano... [et al.] **Direitos humanos e diversidade**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

PERIÓDICOS

URBANA: Revista Eletrônica do Centro Interdisciplinar de Estudos sobre a Cidade [online].

Disponível em: <http://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/urbana>

Revista Tecnologia e Sociedade [online]. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rts>.

SÍTIOS

Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ambiente e Sociedade. Disponível em:
<http://www.anppas.org.br/novosite/index.php>

Av Murilo Dantas, 300 – Farolândia

www.unit.br/ead

Aracaju - Sergipe