

NUTRIÇÃO

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
DE NUTRIÇÃO ESTÂNCIA



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 Cambauva Beltrami

PRÓ-REITOR ADMINISTRATIVO-FINANCEIRO

Felipe Lima Silva

PRÓ-REITOR DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E EXTENSÃO

Diego Menezes

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	11
1.1 Construção, implantação e consolidação do Projeto Pedagógico do curso.....	11
2. DADOS GERAIS SOBRE A UNIVERSIDADE TIRADENTES.....	12
2.1 Histórico da Instituição.....	12
2.1.1 Campi, Infraestrutura e Cursos.....	14
2.2 Missão, Valores, Princípios e Objetivos da Unit.....	17
2.3 Organograma da Instituição.....	19
2.4 Estrutura Acadêmica Administrativa.....	20
3. ASPECTOS FÍSICOS, ECONÔMICOS E EDUCACIONAIS DE SERGIPE.....	21
3.1 Aspectos Demográficos e Características dos domicílios.....	21
3.1.1 Aspectos Físicos e Demográficos do Município de Estância.....	23
3.2 Aspectos Econômicos.....	23
3.2.1 Aspectos Econômicos de Estância.....	28
3.3 Aspectos Educacionais.....	28
3.4 Dados sobre a Saúde.....	33
3.5 A Unit frente ao desenvolvimento do Estado e da Região.....	36
3.6 Políticas Institucionais no Âmbito do Curso.....	37
3.7 Políticas de Ensino.....	38
3.8 Políticas de Pesquisa.....	38
3.9 Políticas de Extensão.....	40
4. DADOS DO CURSO.....	41
4.1 Dimensão das Turmas.....	42
4.2 Legislação que rege o Curso.....	42
4.3 Formas de Acesso ao Curso.....	43
5. DADOS CONCEITUAIS DO CURSO.....	44
5.1 Contextualização e justificativa da oferta do curso.....	44
5.2 Bases Formativas e Pedagógicas do Curso de Biomedicina EAD.....	46

5.3	Objetivos do Curso.....	44
5.3.1	Objetivo Geral.....	47
5.3.2	Objetivos Especificos.....	47
5.4	Perfil Profissional.....	48
5.5	Campo de Atuação.....	50
6.	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR E METODOLÓGICA DO CURSO.....	51
6.1	Procedimentos Metodológicos Adotado.....	53
6.2	Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).....	54
6.2.1	Acessibilidade do AVA.....	62
6.3	Conteúdos Didáticos Digitais.....	60
6.3.1	Acessibilidade das UAs.....	67
6.4	Outras características da estrutura curricular.....	69
6.4.1	Acessibilidade Metodológica.....	69
6.4.2	Flexibilização na Estrutura Curricular.....	70
6.4.3	Interdisciplinaridade na Estrutura Curricular.....	71
6.4.4	Educação das Relações Étnico-Raciais e o Ensino Da História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena.....	72
6.4.5	Educação Ambiental.....	73
6.4.6	Educação em Direitos Humanos.....	73
6.5	Estrutura Curricular - Código de Acervo Acadêmico - 122.1.....	74
6.6.1	Eixos Estruturantes de ensino.....	79
6.6.2	Eixo de Fenômenos e Processos Básicos.....	79
6.6.3	Eixo de Formação Específica.....	80
6.6.4	Eixo de Práticas de Pesquisa e Extensão.....	80
6.6.5	Eixo de Práticas Profissionais.....	80
6.6.6	Eixo de Formação Complementar.....	80
6.7	Temas Transversais.....	81
6.8	Atividades Complementares.....	82
6.9	Atividades Práticas Supervisionadas – APS.....	84
6.10	Integração Ensino/ Pesquisa/ Extensão / Núcleos de Pesquisa e Geradores de Extensão...85	
6.11	Programas/ Projetos/ Atividades de Iniciação Científica.....	89
6.12	Interação Teoria e Prática - Princípios e Orientações quanto as Práticas Pedagógicas.....	91
6.13	Estágio Curricular Supervisionado.....	94

6.13.1 Estágio Supervisionado Extracurricular.....	95
6.14 Integração com o sistema local e regional de saúde e o SUS.....	96
6.15 Das Práticas de Extensão.....	97
6.16 Trabalho de Conclusão de Curso.....	98
6.17 Sistemas de Avaliação.....	99
6.17.1 Procedimentos e acompanhamento dos processos de avaliação de ensino e aprendizagem.....	99
6.17.2 Avaliação do processo ensino/aprendizagem.....	101
6.17.3 Articulação da Auto Avaliação do curso com a Auto Avaliação Institucional.....	102
6.17.4 ENADE.....	103
6.18 Participação dos corpos docente e discente no processo.....	106
6.19 Núcleo Docente Estruturante - NDE.....	108
6.20 Colegiado de Curso.....	109
7. CORPO SOCIAL (CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO).....	111
7.1 Corpo Docente.....	111
7.2 Atividades de tutoria.....	113
7.3 Ações pedagógicas do corpo de tutores em educação a distância.....	115
7.4 Interação entre tutores (presenciais e a distância), docentes e coordenação de curso.....	116
7.5 Titulação e formação do corpo de tutores do curso.....	117
7.6 Equipe Multidisciplinar.....	118
7.7 Corpo Técnico – Administrativo e Pedagógico.....	119
7.7.1 Coordenação do curso.....	119
7.7.1.1 Professor Regente.....	120
7.7.1.2 Professor Tutor Virtual.....	121
7.7.1.3 Professor Tutor Presencial.....	122
8. FORMAS DE ATUALIZAÇÃO E REFLEXÃO.....	123
8.1 Modos de Integração entre a Graduação e a Pós Graduação.....	125
9. APOIO AO DISCENTE.....	125
9.1 Núcleo de Atendimento Pedagógico e Psicossocial – NAPPS.....	126
9.2 Programa de Formação Complementar e de Nivelamento Discente.....	127
9.3 Monitoria.....	128

9.4 Internacionalização.....	129
9.5 Unit Carreiras.....	129
9.6 Programa de Bolsas.....	130
9.7 Ouvidoria.....	130
9.8 Acompanhamento dos Egressos.....	131
9.9 Programa de Integração de Calouros.....	131
10. TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICS NO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM.....	132
10.1 Sistema Magister.....	132
10.2 Sistema Protocolo.....	133
10.3 Google for Education.....	133
10.4 Brightspace da D2L – AVA.....	133
10.5 Fale Conosco no AVA.....	134
10.6 Central de Ajuda no AVA.....	134
10.7 Sambatech.....	135
10.8 Sistema de Gestão de Provas.....	136
10.9 Catálogo Sagah.....	137
10.10 Biblioteca Virtual.....	138
11. CONTEÚDOS CURRICULARES.....	138
11.1 Adequação e Atualização.....	138
11.2 Dimensionamento da Carga Horária das Disciplinas.....	139
11.3 Adequação e Atualização das Ementas e Planos de Ensino.....	139
11.4 Adequação, Atualização e Relevância da Bibliografia.....	139
11.5 Bibliografia Básica.....	140
11.6 Bibliografia Complementar.....	141
11.7 Periódicos Especializados.....	141
11.8 Planos de Ensino e Aprendizagem.....	143
12. INSTALAÇÕES DO CURSO.....	144
12.1 Instalações Gerais.....	144
12.2 Instalações Administrativas.....	146
12.2.1 Auditório/Sala de Conferência.....	148

12.2.2 Instalações para docentes.....	149
12.2.3 Espaços de convivência, lazer e alimentação.....	149
12.2.4 Salas de aulas, laboratórios e espaços de aprendizagem.....	150
12.2.5 Laboratórios para Ensino e Pesquisa.....	151
12.3 Condições de acesso para portadores de necessidades especiais.....	152
12.4 Infraestrutura de Segurança.....	153
12.5 Laboratório didáticos de formação básica.....	156
12.6 Laboratórios de ensino para saúde.....	159
12.6.1 Laboratórios Específicos.....	159
12.6.2 Laboratório de Técnica e Dietética.....	160
12.7 Complexo de Comunicação Social.....	164
12.8 Condições de conservação das instalações.....	165
12.9 Manutenção e Conservação dos Equipamentos.....	165
12.10 Comitê de Ética em Pesquisa (CEP).....	166
13. BIBLIOTECA.....	166
13.1 Instalações da Biblioteca.....	166
13.2 Instalações e mobílias para estudos individuais e/ou grupos.....	168
13.3 Acessibilidade Informacional – Biblioteca Inclusiva.....	169
13.4 Política de Aquisição, Expansão e Atualização do Acervo.....	170
13.5 A Expansão e Consulta ao Acervo.....	170
13.6 Política de Atualização e Desenvolvimento de Acervo.....	171
13.7 Programa de Atendimento ao Usuário - Serviços.....	172
13.8 Horário de funcionamento das Bibliotecas.....	172
13.9 Pessoal técnico e administrativo.....	172
13.10 Outros Serviços da Biblioteca.....	173
13.11 Indexação.....	174
13.12 Acervo Total da Biblioteca.....	175
14. PLANOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM	181
14.1 1º Período.....	181
14.2 2º Período.....	196
14.3 3º Período.....	216
14.4 4º Período.....	234

14.5 5º Período.....	251
14.6 6º Período.....	264
14.7 7º Período.....	278
14.8 8º Período.....	289
14.9 Optativas I.....	296

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Organograma da Universidade Tiradentes.....	19
Figura 2 - População por grupos de idade – Sergipe – 1º trim. 2021.....	21
Figura 3 - Variação % do PIB a preços de mercado - Brasil - 1º trim. 2019 - 1º trim. 2021.....	24
Figura 4- Participação no Valor Adicionado Bruto a preços correntes por Setores – Sergipe – 2010 -2018.....	25
Figura 5- Produto Interno Bruto - variação anual real (%) - Sergipe - 2010-2018.....	25
Figura 6 - Variação Acumulada de 12 meses – Volume de Serviços por atividades – Brasil Dezembro 2020.....	26
Figura 7 - Variação Mensal em relação igual mês do ano anterior – Volume de Serviços – Sergipe – jan.2020/ mai. 2021.....	27
Figura 8 - Número de matrículas no Ensino Básico – Sergipe – 2010/ 2015/ 2020.....	29
Figura 9 - Número de vagas oferecidas em cursos de graduação, por modalidade de ensino – Brasil – 2014 -2019.....	30
Figura 10 - Número de ingressos em cursos de graduação – 2009-2019.....	31
Figura 11-Evolução número de matrículas rede privada de Ensino Superior–Sergipe-2010-2019.....	32
Figura 12 - Gráfico - Taxa de mortalidade infantil (por mil nascidos vivos) - Brasil, Nordeste e Sergipe - 2008 – 2017.....	34
Figura 13 – Ilustração do modelo blended.....	48
Figura 14–Resumo de ferramentas disponíveis no AVA (Brightspace da D2L) utilizado pela UNIT.....	55
Figura 15 – Tela inicial de uma disciplina no AVA.....	56
Figura 16 - Requisitos da premiação sobre Acessibilidade ao AVA da D2L.....	63
Figura 17 – Tela de exemplo da trilha de aprendizagem de uma Unidade de Aprendizagem.....	66
Figura 18 – Exemplo de UA com legendas da Dica do Professor habilitada.....	68
Figura 19 – Exemplo visualização do app hand talk ativo para interpretação em libras.....	68
Figura 20 – Exemplo de UA com alto contraste preto habilitado.....	69
Figura 21 – Exemplo de UA com fonte espaçada.....	69
Figura 22 – Imagem de acesso às categorias de interação no Fale Conosco.....	134
Figura 23 – Categorias disponíveis de tutoriais na Central de Ajuda.....	135
Figura 24 – Painel de upload de vídeos no Sambatech.....	136
Figura 25 – Imagem com a ferramenta de reconhecimento facial habilitada (visão aluno).....	137
Figura 26 – Dashboard da Starline sobre os resultados da Avaliação Presencial.....	137
Figura 27 – Página inicial do Catálogo Sagah.....	138

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Composição do NDE do Curso de Nutrição Estância.....	109
Quadro 2 – Composição do Colegiado de Curso de Nutrição Estância.....	111
Quadro 3 – Corpo Docente do Curso de Nutrição Estância.....	112
Quadro 4 – Titulação do Corpo Docente do Curso de Nutrição Estância.....	113
Quadro 5 – Regime de trabalho do Corpo Docente do Curso de Nutrição Estância.....	113
Quadro 6– Corpo de Professores-Tutores do Curso de Nutrição Estância.....	118
Quadro 7- Composição da área da Universidade Tiradentes.....	144
Quadro 8 - Quadro Geral de Edificações da Universidade Tiradentes (Unidade Farolândia – Sede).....	145
Quadro 9 - Quadro Geral de Edificações das demais Unidades que compõe a Universidade Tiradentes.....	146
Quadro 10 - Quadro Geral das Instalações Administrativas.....	148
Quadro 11 - Quadro Geral dos Auditórios.....	149
Quadro 12 - Quadro Geral das funções administrativas do Curso.....	149
Quadro 13 - Quadro Geral de Salas de Aulas.....	150
Quadro 14 - Quadro Geral de Espaços Didáticos-pedagógicos.....	151
Quadro 15 - Quadro Geral de Laboratórios para Ensino e Pesquisa.....	151
Quadro 16 - Quadro Geral de Laboratórios para formação básica.....	157
Quadro 17 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Central.....	167
Quadro 18 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Setorial I.....	167
Quadro 19 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Setorial II.....	168
Quadro 20 - Distribuição da área física construída da biblioteca Setorial III.....	168
Quadro 21 - Distribuição da área física construída da biblioteca Setorial IV.....	168
Quadro 22 - Distribuição das instalações e mobílias para estudos.....	168
Quadro 23 – Horário de funcionamento das bibliotecas.....	172
Quadro 24 1 – Qaudro do Pessoal Técnico Administrativos das bibliotecas.....	173
Quadro 25 2 – Qaudro do Acervo Bibliográfico da UNIT/SE.....	180

1. APRESENTAÇÃO

1.1 Construção, Implantação e consolidação do Projeto Pedagógico de Curso

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição do Campus Estância 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 profissional da Nutrição, 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, 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 de 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.

Côncsia 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 Campus Estância 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.

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 (FIT's), 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 FIT's 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. 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 à Distância em Sergipe, nas cidades de: Aracaju, Carmópolis, Estância, Nossa Senhora da Glória, Itabaiana, Lagarto, Neópolis, Poço Verde, Porto da Folha, Propriá, Simão Dias, Nossa Senhora do Socorro, Tobias Barreto e Umbaúba. Criando para o Estado de Alagoas o polo de Maceió e Arapiraca, no Estado da Bahia os Polos de Alagoinhas, Feira de Santana, Salvador 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 60 (sessenta) anos de existência, disponibiliza um extenso portfólio de cursos 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 mais 20 (vinte) cursos nas mais diversas áreas de conhecimento; MBAs e cursos Stricto Sensu sendo, 05 de mestrados e 05 de doutorados, 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 Centro de Saúde e Educação Ninota Garcia, do Laboratório Central de Biomedicina, do Centro de Memória Lourival Batista, do Memorial de Sergipe, do Instituto Tobias Barreto de Menezes, da 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, além de despertar e fomentar habilidades e aptidões para a produção de cultura.

A IES ainda conta com o Complexo de Comunicação Social - CCS, que faz parte da estrutura do campus da Farolândia, disponibilizado 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, laboratórios jurídicos e o 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 Biológicas, Ciências Contábeis, Jornalismo, Comunicação Social – Publicidade e Propaganda, Design Gráfico, Direito, Educação Física, Enfermagem, Engenharia Ambiental, Engenharia Civil, Engenharia de Petróleo, Engenharia de Produção, Engenharia Mecatrônica, Engenharia Elétrica, Engenharia Mecânica, Engenharia Química, Farmácia, Fisioterapia, Medicina, Nutrição, Odontologia, Psicologia, e Sistema de Informação; licenciaturas nas áreas de Ciências Biológicas e Educação Física; cursos tecnológicos em Design de Interiores, Gastronomia, Estética e Cosmética, Design de Moda, Radiologia, Jogos Digitais e Redes de Computadores. Na modalidade a distância, são ofertados os cursos de Administração, Gestão de Recursos Humanos, Ciências Contábeis, Gestão Pública, Gestão Financeira, Marketing, Estética e Cosmética, Biomedicina, Gastronomia, Educação Física, Pedagogia, Gestão Comercial, História 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 Enfermagem. 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. Os cursos em funcionamento são: 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 de ofertas.

BAHIA

- Alagoinhas
- Paulo Afonso
- Vitória da Conquista

SERGIPE

- Aracaju (Farolândia)
- Aracaju (Centro)
- Estância
- Itabaiana
- Lagarto
- Nossa Senhora da Glória
- Nossa Senhora das Dores
- Nossa Senhora do Socorro
- Poço Verde
- Propriá
- Tobias Barreto
- Umbaúba

ALAGOAS

- Arapiraca
- Maceió(Cruz das Almas)

- Maceió(Benedito Bentes)

PERNAMBUCO

- Caruaru
- Garanhuns
- Petrolina
- Recife

RIO GRANDE DO NORTE

- Mossoró

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

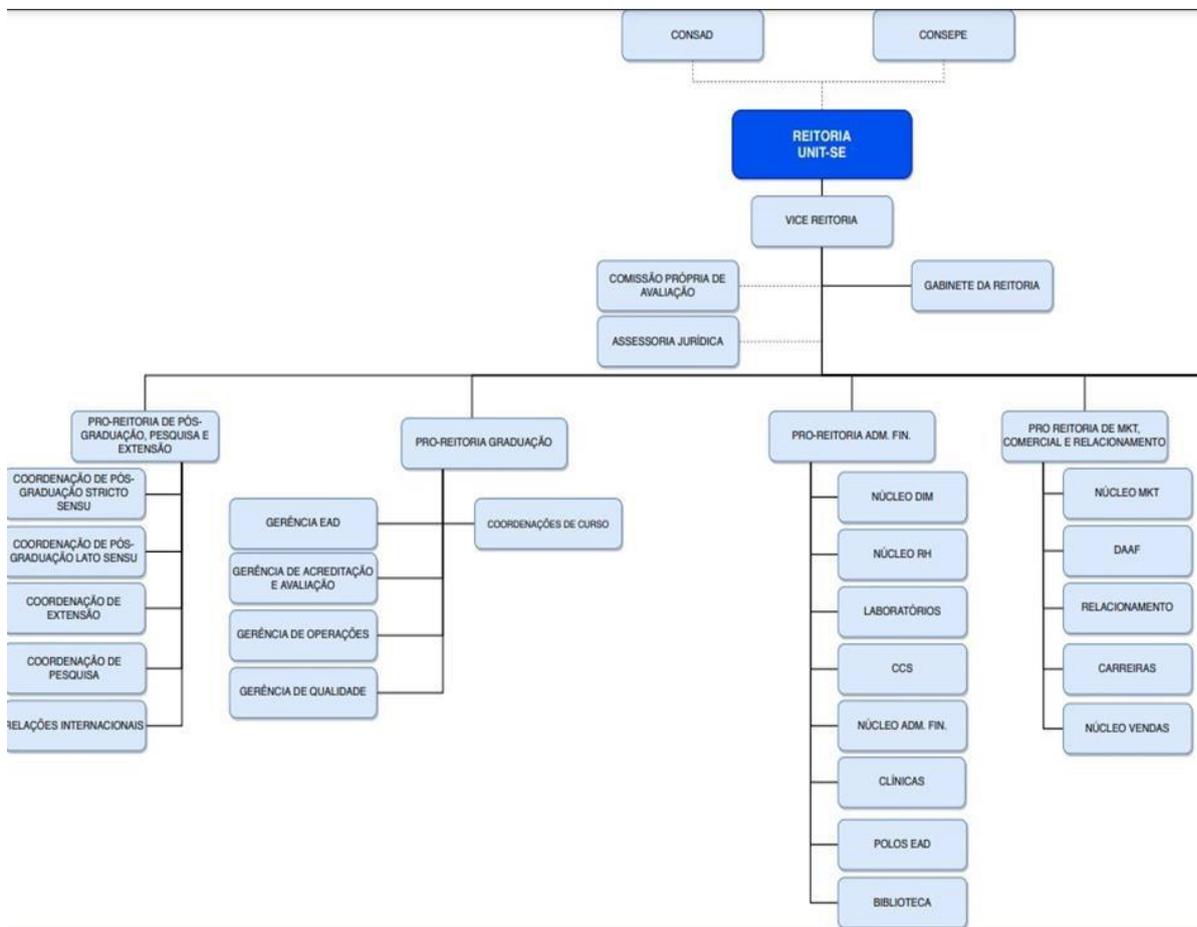


Figura 1 – Organograma da Universidade Tiradentes

2.4 Estrutura Acadêmica 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	Mestrado em Comunicação pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil(2003)
Vice-Reitora Adjunta: Marília Cerqueira Uchôa Santa Rosa.	Especialista em Medicina Preventiva e Social–HCFMRP/USP, 1995.
Presidente: Luciano Kliemaschewsk Marinho	MBA em Gestão de Vendas e Marketing pela Fundação Getúlio Vargas e Universidade de Cuiabá.
Vice-Presidente Acadêmico: Temisson José dos Santos	Doutor em Engenharia Química pela Universidade Federal do Rio de Janeiro-PEQ/COPPE, 2000.
Pró-Reitoria de Graduação: Arleide Barreto Silva	Doutora em Educação-Universidade Tiradentes,2021
Pró-Reitor de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão: Diego Menezes	Doutor em Biotecnologia em Saúde e em Medicina Investigativa pela Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ).
Pró-Reitor de Marketing, Vendas e Relacionamento: Luis Cambauva Beltrami	Mestre em Controladoria, Universidade Federal da Bahia, 2016.
Gerente Acadêmica de Avaliação e Acreditação: Michelline Roberta Simões do Nascimento	Doutora em Educação – Universidade Tiradentes, 2021
Coordenador do Curso Nutrição Hugo Jose Xavier Santos	Doutor em Educação pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul(PUCRS)

3. ASPECTOS FÍSICOS, ECONÔMICOS E EDUCACIONAIS DE SERGIPE.

3.1 Aspectos Demográficos e Características dos domicílios

Sergipe, menor estado da federação brasileira, possui uma extensão territorial 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%).

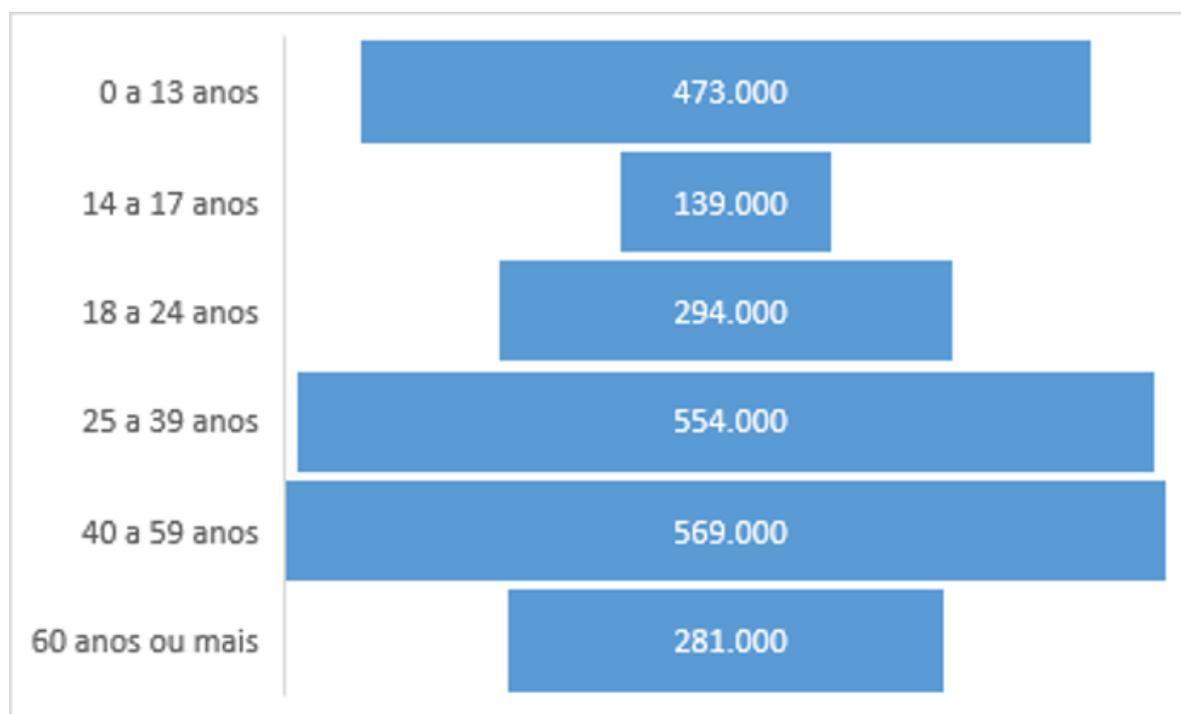


Figura 2 - População por grupos de idade – Sergipe – 1º trim. 2021

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 fosse 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.

3.1.1 Aspectos Físicos e Demográficos do Município de Estância

Estância, localiza-se a 70Km da capital sergipana. A cidade, denominada por Dom Pedro II como o Jardim de Sergipe, dos sobrados azulejados, das festas juninas e do barcode fogo, ainda possui um belo acervo arquitetônico, apesar das constantes perdas provocadas por destruições e mutilações de prédios históricos.

Localizada na mesoregião Leste do Estado de Sergipe, tem os seguintes municípios limítrofes: ao Norte – Itaporanga d'Ajuda, ao Sul – Santa Luzia do Itanhi e Indiaroba, ao Leste Oceano Atlântico e ao Oeste – Salgado, Boquim e Arauá. Seu clima é tropical, com os meses de maior calor sendo janeiro, março e dezembro e os meses mais chuvosos sendo maio, junho, julho, agosto e setembro.

Pode-se dizer que a cidade de Estância foi favorecida pelos aspectos geográficos, pois seu relevo é composto por Planície Litorânea – localizada ao longo da Costa, formada por dunas e praias; Tabuleiros Costeiros – localizados após a planície litorânea, constituído de baixo planalto pré-litorânea, com temperatura média de 25°C e um período de seca de até três meses; Vegetação Litorânea – é muito variada, nas praias predominam coqueirais e uma vegetação rasteira, com campos de matas de restingas e manguezais; Mata Atlântica – floresta fechada, com árvore alta encontrada no topo de algumas colinas e sopé das serras; e, Cerrado – vegetação espaçada com arbusto e árvore baixa, retorcidas, de casca grossa.

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 conseqüentemente 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 a 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.

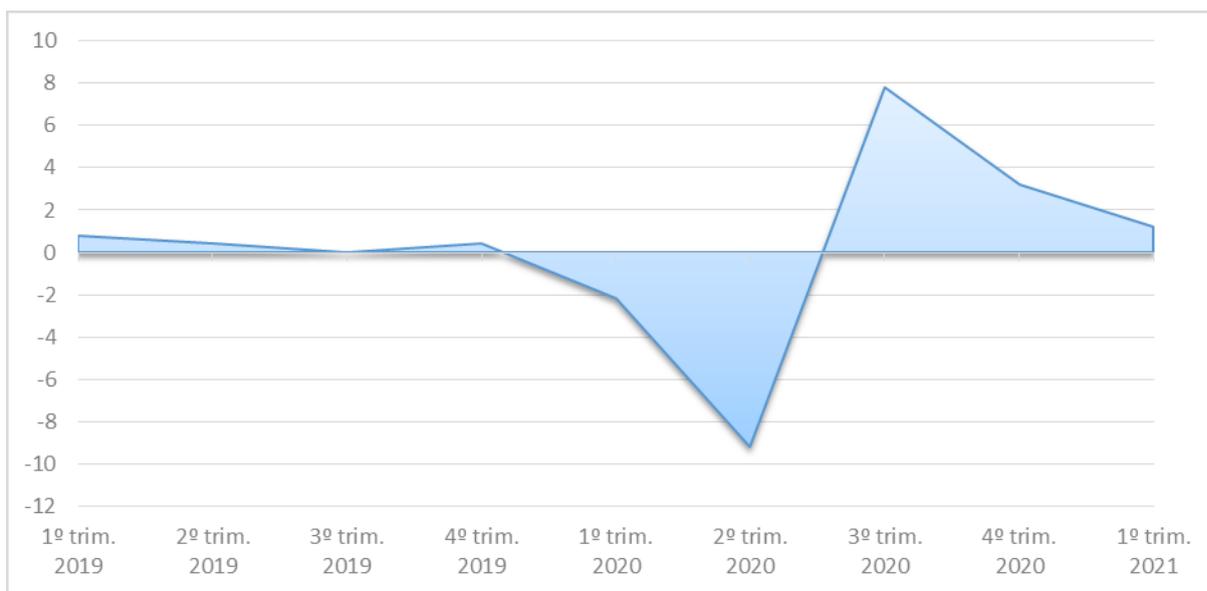


Figura 3 - Variação % do PIB a preços de mercado - Brasil - 1º trim. 2019 - 1º trim. 2021

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.

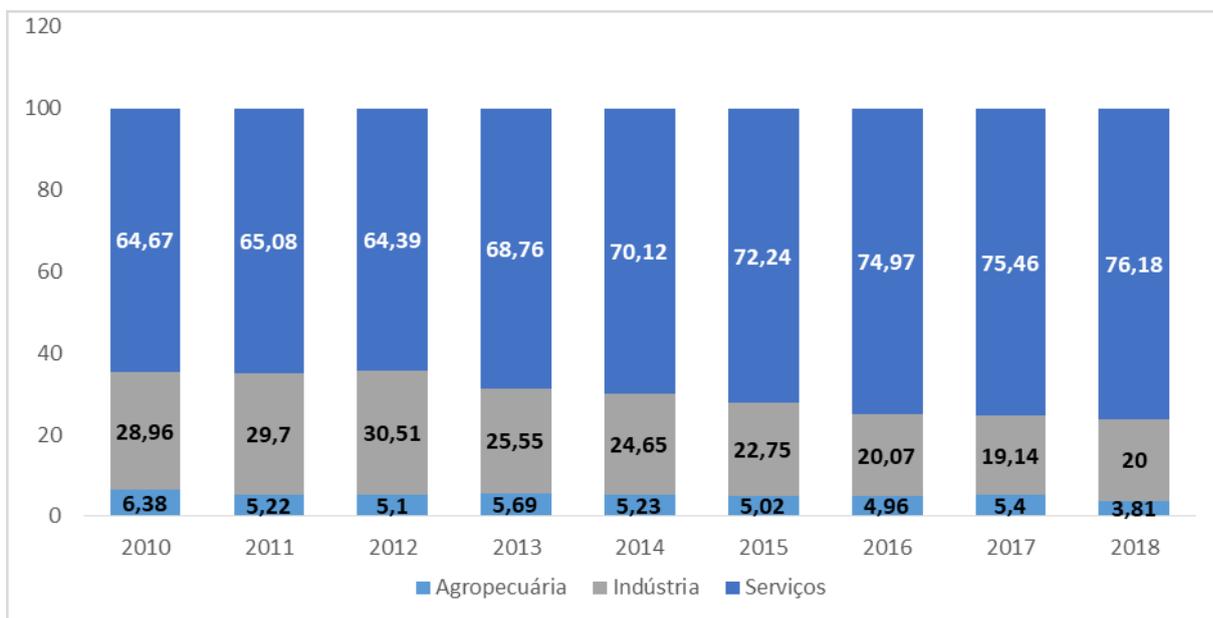


Figura 4- Participação no Valor Adicionado Bruto a preços correntes por Setores – Sergipe – 2010 -2018

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.

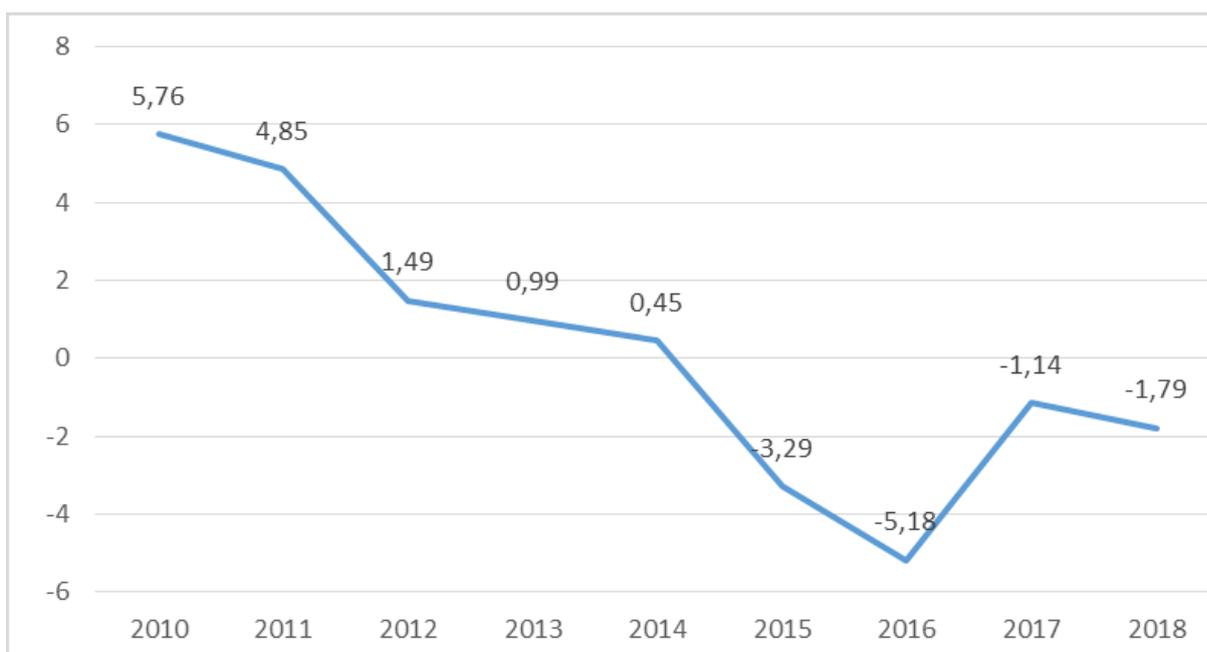


Figura 5- Produto Interno Bruto - variação anual real (%) - Sergipe - 2010-2018

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%).

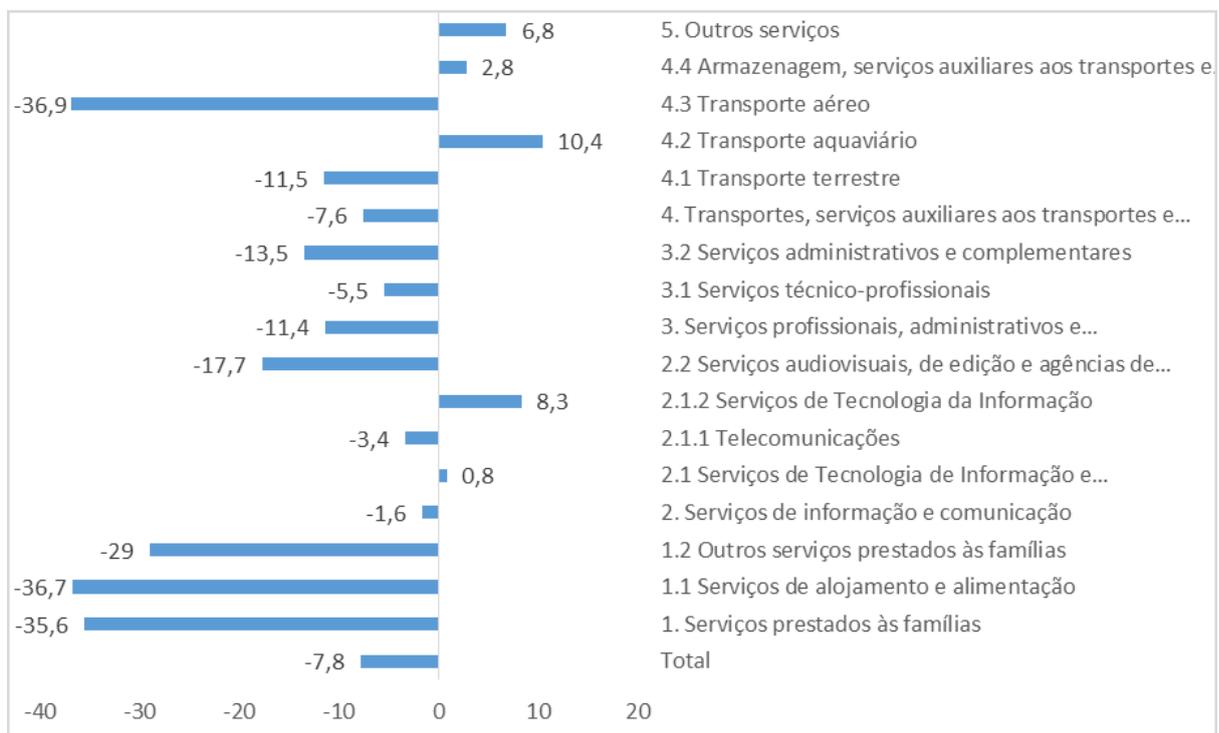


Figura 6 - Variação Acumulada de 12 meses – Volume de Serviços por atividades – Brasil Dezembro 2020.

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% 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.

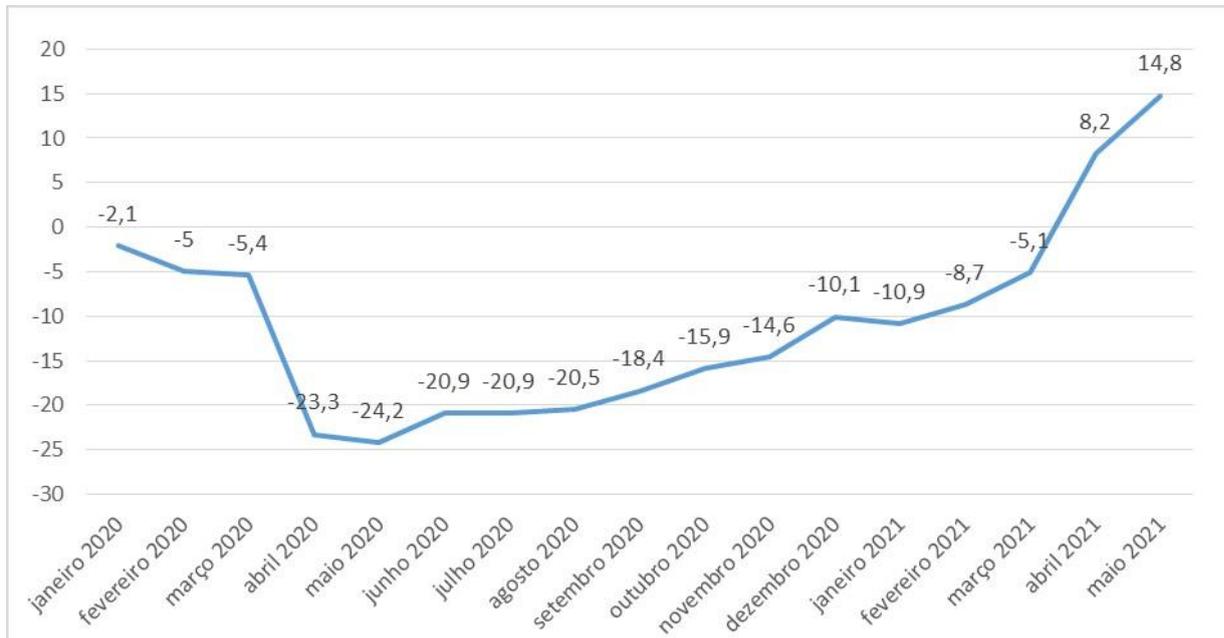


Figura 6 - Variação Mensal em relação igual mês do ano anterior –

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 a 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.

3.2.1 Aspectos Econômicos de Estância

Segundo dados do IBGE, a cidade de Estância possui IDH de 0,647 e sua estrutura econômica:

Setor primário:

Agricultura – destaca-se a cultura de coco;

Pecuárias – bovinos, ovinos.

Setor secundário:

Indústrias – indústria alimentícias, têxteis, metalúrgicas, cerveja, sucos, químicas, perfumarias etc.:

Setor terciário:

Comércio, bancos, turismo e setor público.

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.

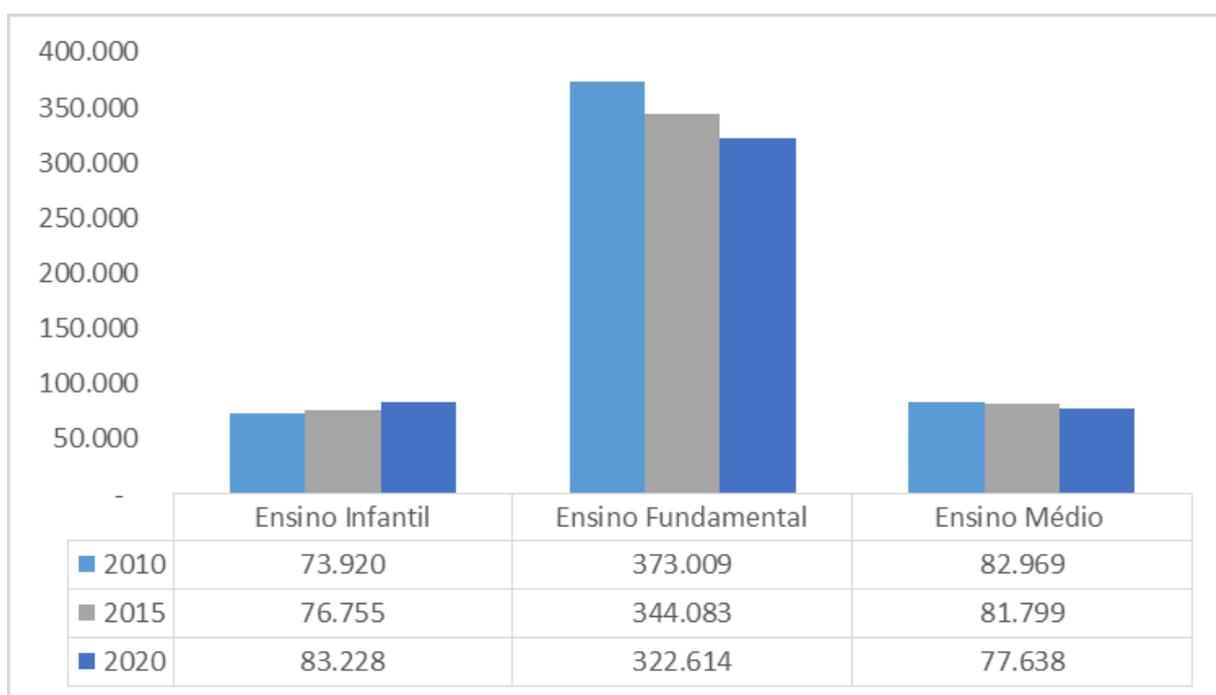


Figura 8 - Número de matrículas no Ensino Básico – Sergipe – 2010/ 2015/ 2020.

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.

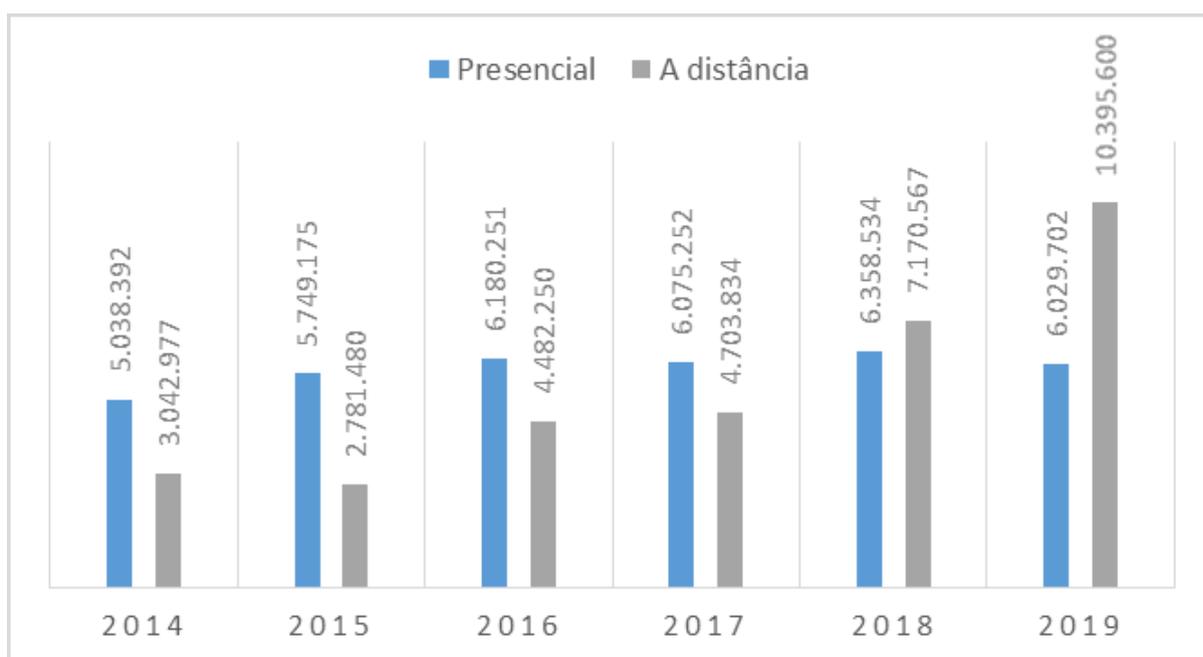


Figura 7 - Número de vagas oferecidas em cursos de graduação, por modalidade de ensino – Brasil – 2014 - 2019.

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.

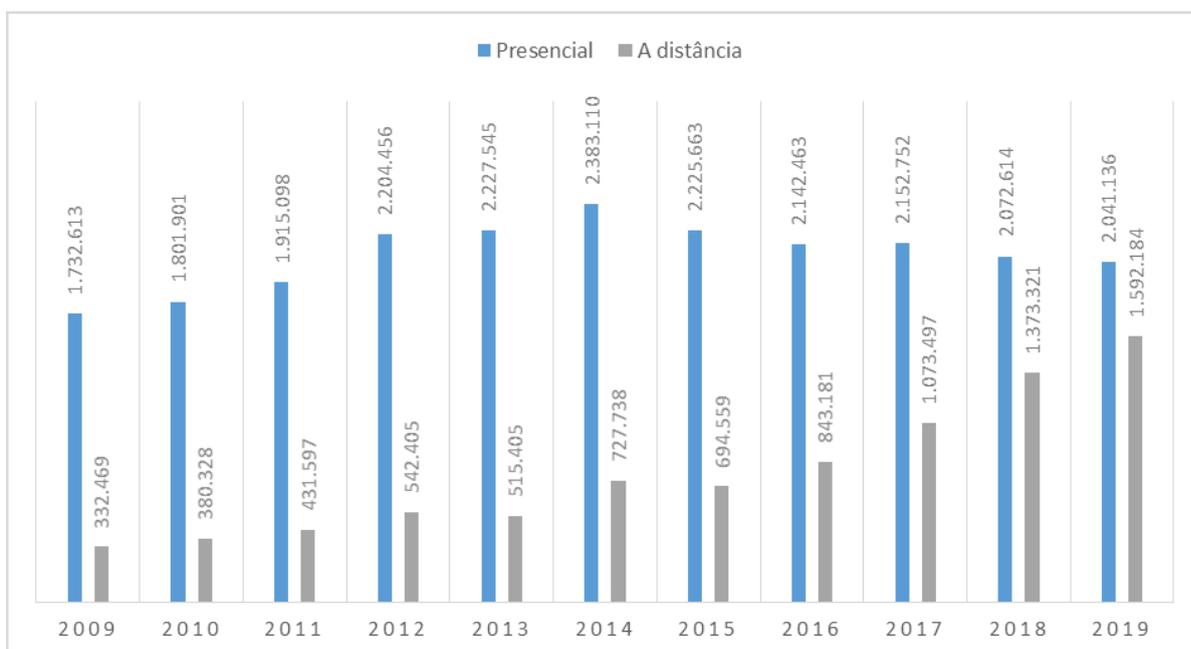


Figura 8 - Número de ingressos em cursos de graduação – 2009-2019.

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.

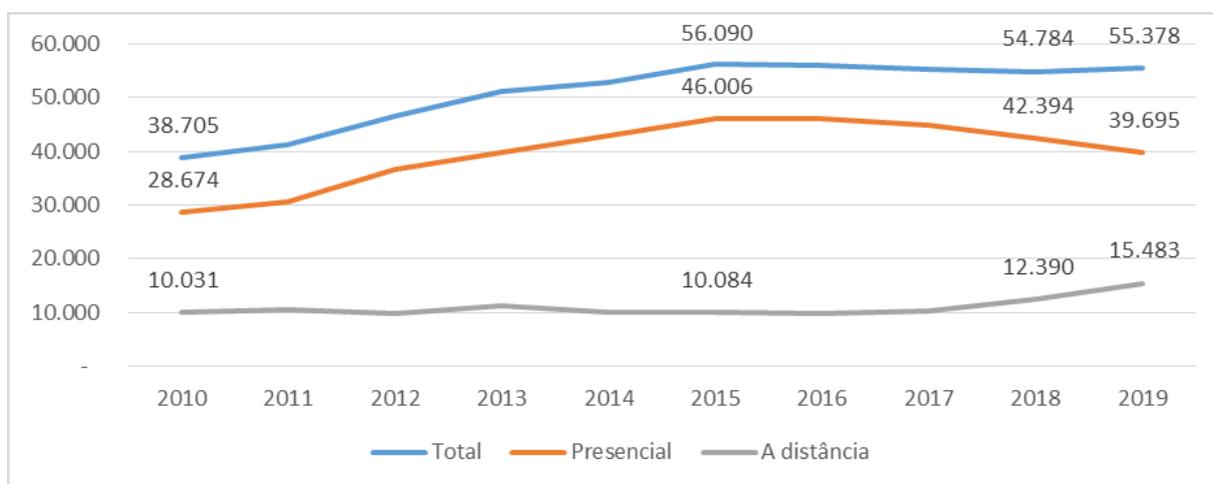


Figura 11 - Evolução número de matrículas rede privada de Ensino Superior – Sergipe – 2010-2019

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, as Engenharias com 8% e o curso de Direito com 17% das matrículas no estado.

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

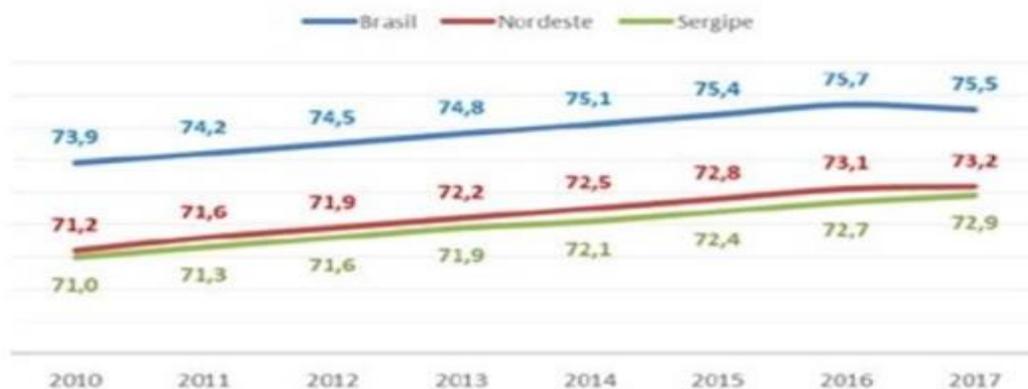
71.169 alunos matriculados. Esses números representam um aumento de 11%. Ao fazer um recorte apenas do Ensino Médio em Tempo Integral, a modalidade saltou de 12.870 matriculados (dezembro de 2020) para 16.575 (maio de 2021), um aumento de 29%. Desta forma, contamos com os inúmeros concludentes do ensino 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 do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Tiradentes – UNIT, Campus Estância, teve a sua concepção pautada na demanda crescente e nas necessidades socioeconômicas, políticas, culturais e educacionais da região.

3.4 Dados sobre a Saúde

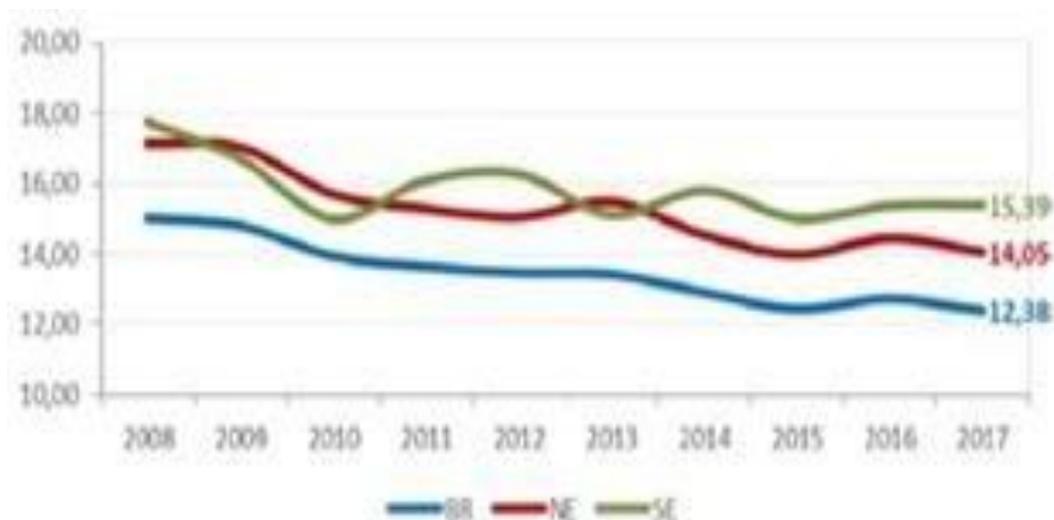
Segundo dados fornecidos pela Secretaria de Estado do Planejamento a expansão da rede de atenção à saúde e na melhoria da gestão do SUS impactou fortemente nos indicadores de saúde em Sergipe. Com a transição epidemiológica observou-se modificações nos padrões de morbimortalidade, acarretando na substituição gradual das doenças infecciosas e parasitárias e das deficiências nutricionais pelas doenças crônico-degenerativas e aquelas relacionadas às causas externas.

A esperança de vida ao nascer é um indicador que reflete a qualidade de vida de uma população, e segundo dados do IBGE, essa expectativa de vida ao nascer em Sergipe passou de 71,0 anos, em 2010, para 72,9 anos, em 2017, um aumento de 3%, colocando o estado na vigésima posição entre os estados brasileiros



Fonte: Estimativas populacionais do IBGE. Elaborado por Observatório de Sergipe.

Entretanto, em 2017, a taxa de mortalidade infantil, subiu para 15,39 por mil nascidos vivos, comparado a uma taxa de 14,05 no Nordeste e 12,38 no Brasil, acarretando ao estado ocupar a 22ª e 7ª colocação no ranking nacional e regional, respectivamente. A taxa de mortalidade neonatal precoce “reflete, de maneira geral, as condições socioeconômicas e de saúde da mãe, bem como a inadequada assistência pré-natal, ao parto e ao recém-nascido” (Ministério da Saúde, 2019).



Fihura 12 - Gráfico - Taxa de mortalidade infantil (por mil nascidos vivos) - Brasil, Nordeste e Sergipe - 2008 – 2017

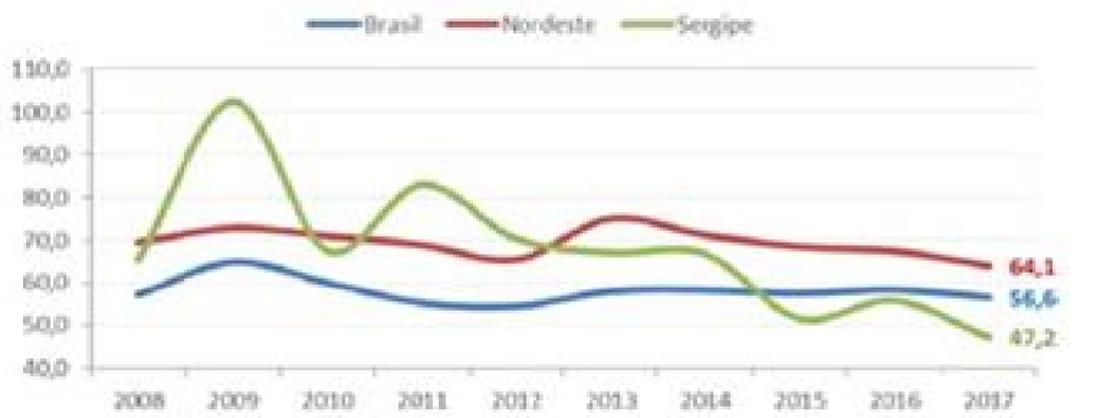
Fonte: SIM-Sistema de Informação sobre Mortalidade/SVS/Ministério da Saúde em 15/05/19.

Elaborado porCIDES/SES e Observatório de Sergipe.

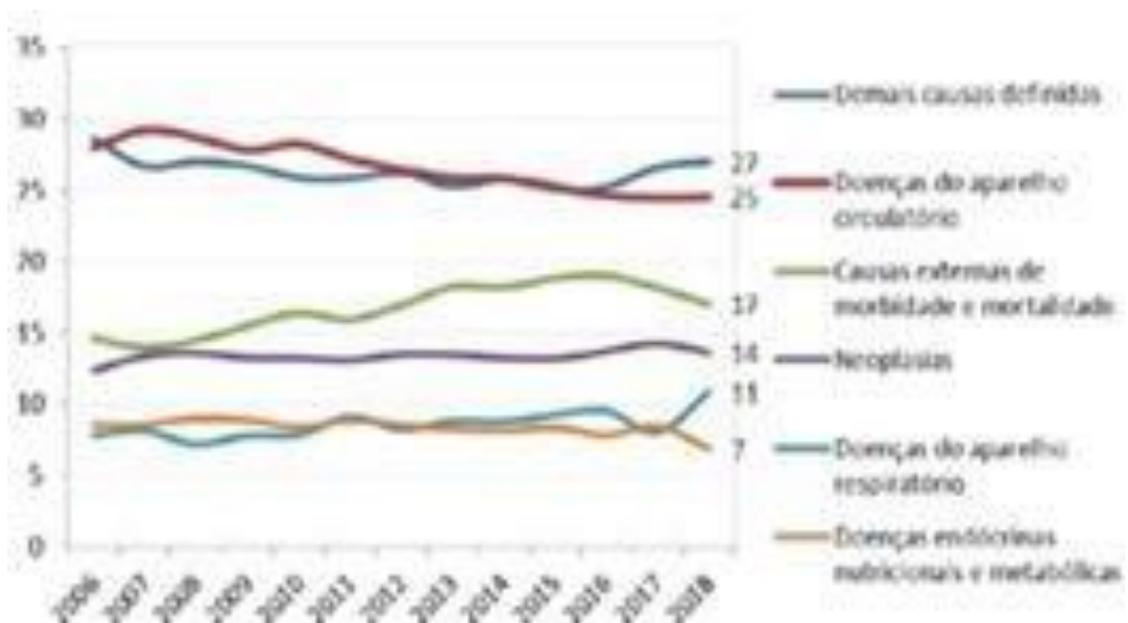
Outro dado importante é a razão de mortalidade materna, uma vez que as “Taxas elevadas de mortalidade materna estão associadas à insatisfatória prestação de serviços de saúde a esse grupo, desde o planejamento familiar e a assistência pré-natal, até a assistência ao parto

e ao puerpério” (Ministério da Saúde, 2019). Em Sergipe, em 2017, a razão de mortalidade materna caiu para 47,2 por 100 mil nascidos vivos, bem abaixo da média brasileira (56,6) e nordestina (64,1). No ranking nacional, Sergipe ficou na 8ª posição; já no regional, na 2ª.

Razão de mortalidade materna, para cada 100 mil nascidos vivos - Brasil, Nordeste e Sergipe - 2008 – 2017



Em relação a mortalidades as doenças do aparelho circulatório são a causa de morte mais comum no estado: em 2018 foram responsáveis por 25% dos óbitos. No ano de 2018, o total de óbitos registrados foi de 13.385 pessoas.



Fonte: SIM- Sistema de Informação sobre Mortalidade/SVS/Ministério da Saúde. Dados preliminares para 2018.

Elaborado por CIDES/SES e Observatório de Sergipe.

Principais causas de morte - Sergipe - 2006 – 2018

Diante de tal cenário, manter e melhorar ainda mais os índices apresentados torna-se um desafio para os administradores municipais e para o governo estadual, identifica-se que o estado de Sergipe vive um momento favorável para o desenvolvimento de políticas públicas de saúde o que torna imprescindível a necessidade de profissionais capacitados. Neste sentido, reafirmamos a importância da oferta do curso de Nutrição no Campus Estância pela Universidade Tiradentes fomentando mão de obra qualificada para atuação na área.

3.5 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 a frente para assegurar o cumprimento da 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 as 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.

3.6 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 Bacharelado em Nutrição Estância 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.

3.7 Políticas de Ensino

A Universidade Tiradentes, focada numa premissa norteadora, propõe uma educação capaz da promoção de situações de ensino e aprendizagem sintonizados 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 do Campus Estância 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: 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, de forma a proporcionar ao aluno a maior medida possível de autonomia na sua formação acadêmica, atualização permanente do projeto pedagógico, levando em consideração as DCNs, a dinâmico perfil profissional do curso.

3.8 Políticas de Pesquisa

A pesquisa na Unit se constitui 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 à 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, Direito, Educação, Engenharia, 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 do curso de Nutrição, 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, haverá promoção e incentivo à apresentação de produção técnica e científica em eventos a exemplo da Mostra de Práticas Integradoras e da SEMPESQ.

Para o corpo discente, a Universidade Tiradentes oferece bolsas de iniciação científica, bem como os alunos poderão 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.

3.9 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 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, são implementadas ações que propiciem a extensão, de modo a aproximar, cada vez mais, os estudantes da realidade regional e local, a exemplo dos Projetos de Extensão “Unit na Comunidade”, “Manhã Cidadã” que envolve de forma integrada ações de Educação alimentar e nutricional em associação com entidades civis de forma multidisciplinar, envolvendo a comunidade local e os demais cursos da saúde e do “Feira livre: lugar de alimentação saudável”, que avalia a qualidade dos alimentos oferecidos nas feiras livres da cidade de Estância e regiões circunvizinhas.

4. DADOS DO CURSO

INSTITUIÇÃO MANTENEDORA

Nome: Sociedade de Educação Tiradentes **Endereço:** Av. Murilo Dantas, 300, Farolândia

Cidade: Aracaju

Estado: Sergipe **CEP:** 49.032-490

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

E-mail: reitoria@unit.br

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

INSTITUIÇÃO MANTIDA

Nome: Universidade Tiradentes

Endereço: Travessa Tenente Eloy, s/n, Bairro Alagoas – Estância/SE

Cidade: Estância **Estado:** Sergipe **CEP:** 49200-000

Tel: (079) 3522-3030

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

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Coordenador: Hugo José Xavier Santos

Identificação: Curso de Graduação em Nutrição

Habilitação: Bacharel em Nutrição

Modalidade: Presencial

Vagas: 120 anuais

Turno: vespertino

Regime de Matrícula: Semestral

Duração: 04 anos

Carga Horária Total: O curso tem 3.580 horas.

TEMPO DE INTEGRALIZAÇÃO

Tempo mínimo: 08 (oito) períodos letivos com duração de 4 (quatro) anos.

Tempo máximo: 16 (dezesesseis) períodos com duração de 8 (oito) anos.

4.1 Dimensão das Turmas:

Turmas teóricas: 60 alunos

Turmas práticas: 30 alunos

ATO LEGAL DE AUTORIZAÇÃO, RECONHECIMENTO E RENOVAÇÃO DE RECONHECIMENTO.

O curso de Nutrição foi autorizado a criação pelo Conselho Superior de Ensino, pesquisa e Extensão - CONSEPE/UNIT através da Resolução nº 116/2017 de 17 de outubro de 2017.

4.2 Legislação que rege o Curso

- Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB Lei 9.394/96);
- 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 dispões 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 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;
- 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.
- Projeto Pedagógico Institucional – PPI /UNIT;
- Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI.

4.3 Formas de Acesso ao Curso

O acesso às informações do Curso de Nutrição ocorre 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 (079) 3522-3030 ou pelo e-mail hugo_xavier@unit.br.

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

O Município de Estância está situado ao Sudeste do Estado, integrando a microrregião

do litoral Sul Sergipano. Distante da capital, Aracaju, 56 Km em linha reta e 70 Km por Rodovia Federal. Foi denominada por Dom Pedro II como o jardim de Sergipe, dos sobrados azulejados, das festas juninas e do barco de fogo. Possui um belo acervo arquitetônico, apesar das constantes perdas provocadas por destruições e mutilações de prédios históricos. Seus sobrados e casas azulejados, muitos tombados pela Secretária de Cultura do Governo do Estado de Sergipe se destacam na paisagem urbana. Também são tombados pelo Governo Estadual a Igreja de Nossa Senhora do Rosário e a pintura em óleo sobre tela Misericórdia e Caridade de autoria de Horácio Hora do Hospital Amparo de Maria. A cidade, conta também com paisagem natural e praias tranquilas e de águas mornas.

Hoje o município possui uma população de 64.409 habitantes, segundo dados censitários, divididos entre a zona urbana e rural. A economia gira em torno dos setores de agricultura com destaque para a cultura de coco, na pecuária há predomínio de criação de bovinos e ovinos e uma forte atuação das indústrias alimentícias, têxteis, metalúrgicas, cervejarias, entre outras que movimentam o comércio local.

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, Campus Estância 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 Estância, mas também as

cidades circunvizinhas como Umbaúba, Cristinápolis, Santa Luzia do Itanhy, Boquim, Arauá, Pedrinhas, Indiaroba e algumas cidades do Estado da Bahia como Esplanada, Conde, Rio Real e Entre Rios.

5.2 Bases Formativas e Pedagógicas do Curso Nutrição

A metodologia híbrida permeia o processo metodológico no curso de Nutrição buscando privilegiar experiências inovadoras no processo formativo do estudante. 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.”

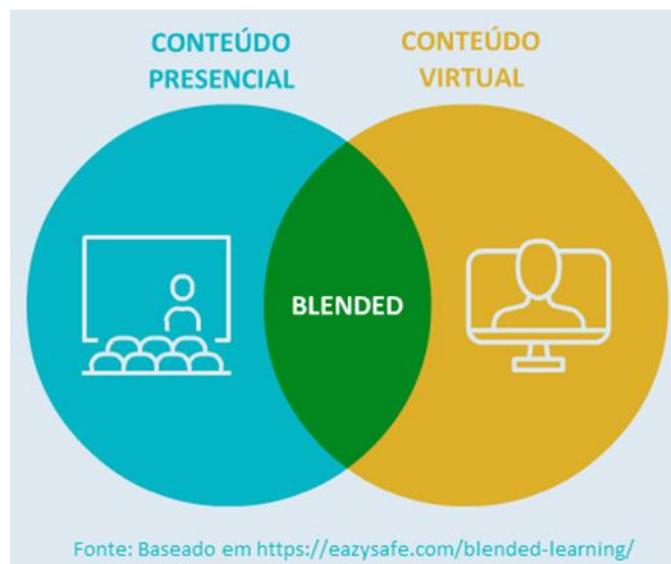


Figura 9 – Ilustração do modelo blended

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

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

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.

5.3 Objetivos do Curso

5.3.1 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.

5.3.2 Objetivos Específicos

- 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;

5.4 Perfil Profissional

O perfil profissional do discente do curso de Nutrição Campus Estância 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 esta 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;

5.5 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 esimilares. 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

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;

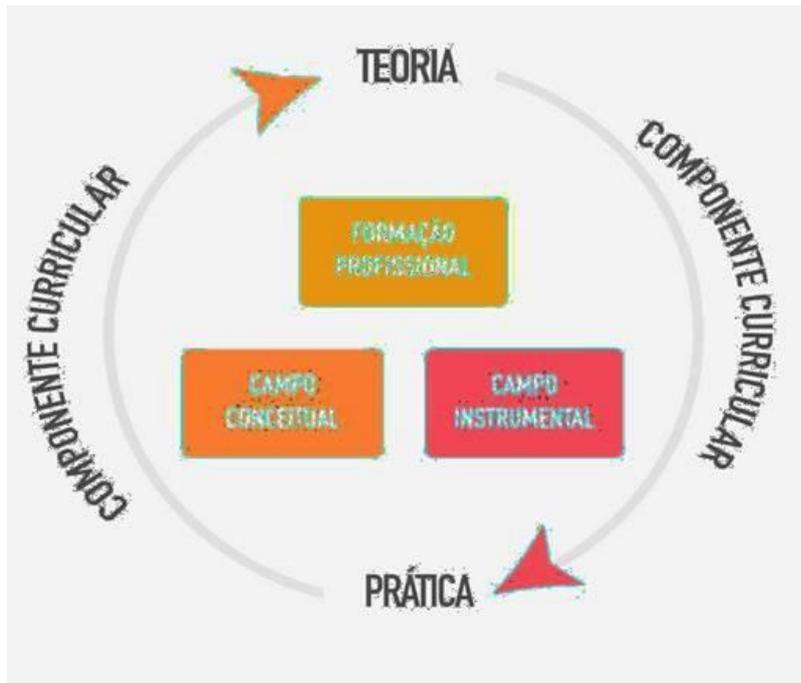
- Gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;
- Equipes multidisciplinares criadas por entidades públicas ou particulares;

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, além das Diretrizes Curriculares Nacionais. 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 do nutricionista.



O Currículo do Curso de Nutrição 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 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 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 na UNIT envolve em sua estrutura curricular, disciplinas das ciências sociais e humanas, contemplando o espírito de ajuste das comprovadas necessidades atuais do mercado de trabalho da Nutrição, 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.

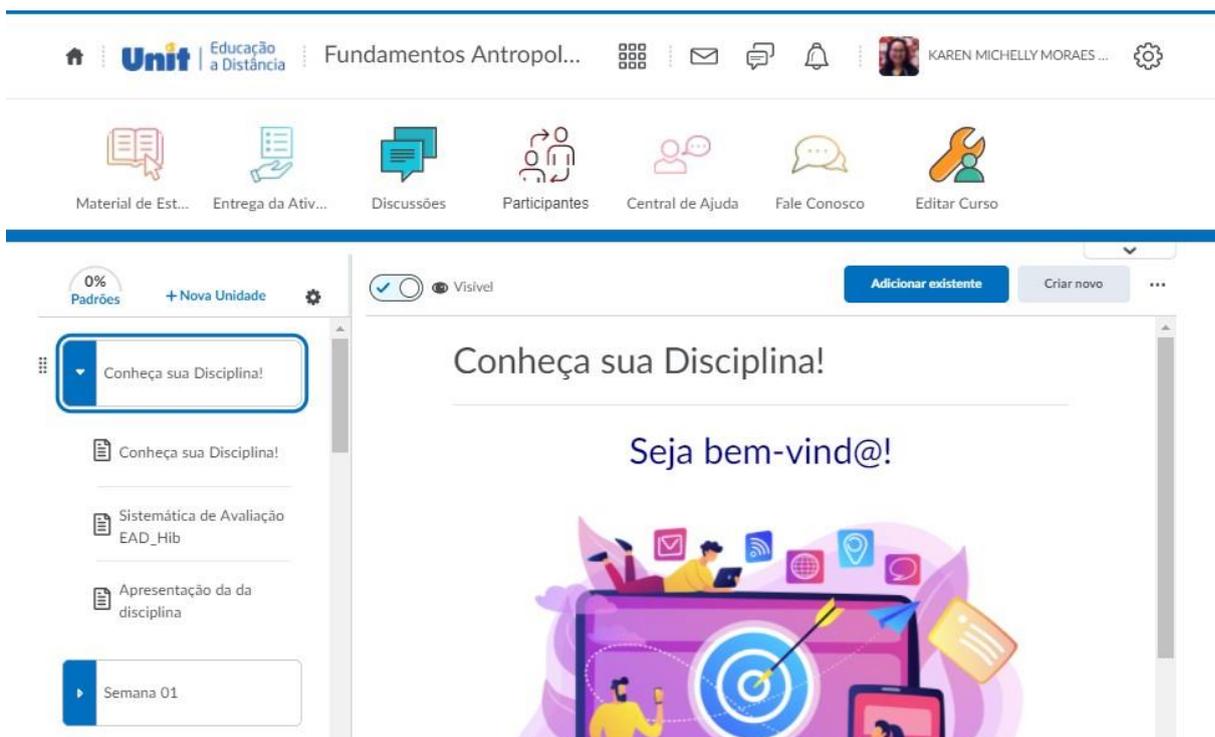


Figura 15 – Tela inicial de uma disciplina no AVA

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 GlossárioHelp Editor de HTML Representação de usuários Inserir coisas Assistente de Projeto Instrucional™ Agentes inteligentes (suporte para CBE) Repositório de Aprendizado LiçõesLinks Gerenciar usuários Condições de Liberação de conteúdo Chave de funções

	<p>Mapa de assentos Auto-registro Acesso especial Templates de Cursos</p>
<p>COLABORAÇÃO COMUNICAÇÃO</p>	<p>EFeed 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 Sala de aula virtuais</p>
<p>AVALIAÇÕES RELATÓRIOS</p>	<p>EEstatísticas avançadas Trabalhos Brightspace Analytics Brightspace Assignment Grader™ Painel de Progresso do Usuário Painel de Progresso da Classe Competências e Portfolio Notas Biblioteca de perguntas Provas Rubricas Autoavaliação Pesquisa Trabalhos por vídeo</p>

<p>REPOSITÓRIO</p> <p>APRENDIZAGEM</p>	<p>DE</p> <p>Acessar meus objetos / Minhas coleções na página inicial</p> <p>Classificação de material com taxonomias poderosas</p> <p>Visualização de resultados da pesquisa em linha</p> <p>Pesquisa pública / repositórios públicos</p> <p>Metadados flexíveis e personalizáveis</p> <p>Indexação de texto completo em documentos</p> <p>Controle de acesso granular</p> <p>Pesquisa integrada: pesquisa de metadados federados e colhidos</p> <p>Integração com livro de notas</p> <p>Gerenciar de diversos repositórios</p> <p>Gerenciamento de permissões e direitos (Creative Commons)</p> <p>Personalização de listas e coleções de leitura</p> <p>Publicação com metadados ricos</p> <p>Conjunto completo de APIs JSONRESTful</p> <p>Suporte para SCORM 1.2</p> <p>Suporte de pesquisa, navegação e filtro</p> <p>Controle de versão simples</p> <p>Single Sign-on (SSO)</p> <p>Template Metadados</p> <p>Biblioteca de imagens como miniaturas</p>
<p>EPORTFOLIO</p>	<p>Avaliação</p> <p>Conexão à rede social</p> <p>Painel de controle</p> <p>Armazenamento, compartilhamento e associações de arquivos</p> <p>Formulários</p> <p>Aplicativo móvel</p> <p>Notificações</p> <p>Apresentações</p> <p>Ferramentas reflexivas e de autoavaliação</p> <p>Transferibilidade</p>

OUTRAS FERRAMENTAS	<p>Auditor</p> <p>Criação de Curso em Massa</p> <p>Gerenciamento de usuários em massa</p> <p>Copiar cursos em lote</p> <p>Conversor de Pacotes de Cursos</p> <p>IP para soluções de autenticação</p>
APLICATIVOS MÓVEIS	<p>App de correção e atribuição de notas do Brightspace Assignment</p> <p>Grader</p> <p>Brightspace Pulse (visualização Carga de trabalho)</p> <p>ePortfolio Mobile</p> <p>Design responsivo (navegação na web móvel)</p>
CORE ANALYTICS	<p>Relatórios fáceis de usar, integrados diretamente ao Brightspace Learning Environment</p> <p>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 nonível do usuário como arquivos CSV)</p> <p>Dados agregados por meio de APIs de dados (atividade de aprendizado capturada como eventos e agregada)</p> <p>Dados do aplicativo (via APIs do aplicativo) combine facilmente conjuntos de dados e relatórios</p> <p>Gere visualizações de dados e relatórios complexos. Crie agregações e filtros personalizados</p> <p>Use seus dados para pesquisa</p> <p>Alguns conjuntos de dados avançados incluem: Todos os anos, Avaliação dos Resultados de Aprendizagem do Curso, uso do aluno, uso do professor.</p>

<p>ARQUITETURA NUVEM</p>	<p>EM O SLA para nossos clientes do Brightspace Cloud é de 99.9% Monitoramento, backup, atualização e patch.</p> <p>Planejamento de capacidade</p> <p>Manutenção da disponibilidade, segurança e desempenho do seu site</p> <p>Alto nível de escalabilidade por meio de várias abordagens eficazes de implementação</p> <p>Disaster Recovery</p> <p>Todos os componentes da arquitetura do aplicativo Brightspace são redundantes</p> <p>Dependendo do recurso de hospedagem, as certificações SSAE16, PCI ou ISO estão disponíveis.</p> <p>Certificação ISO 27018</p> <p>Certificação ISO 27001 anualmente Network Operation Center (NOC) 24x7 para responder a incidentes.</p>
<p>FLEXIBILIDADE</p>	<p>Menu suspenso da ferramenta de administração</p> <p>APIs do Brightspace</p> <p>Widgets personalizados</p> <p>Páginas iniciais</p> <p>Gerenciar idiomas Navbars</p> <p>Hierarquia de várias unidades organizacionais</p> <p>Várias funções e permissões</p> <p>Registro do sistema</p> <p>Preferências de usuário</p>

<p>STANDARDS</p>	<p>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 paraperfis de metadados Metadados: Dublin Core, CanCore, GEM (metadados) OAI-PMH - Protocolo da Iniciativa de Acesso Aberto para coletade metadados Web: HTML, XML, REST Totalmente compatível com SCORM, suporta o modelo de dadose os padrões da API.</p>
<p>CARACTERÍSTICAS AVANÇADAS</p>	<p>Ensino adaptativo nativo para permitir criar automaticamente caminhos de aprendizado exclusivos em tempo real 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. 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.



Figura 106 - 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 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 a 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 360° 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.

The screenshot shows a digital learning path interface. At the top left is the logo of 'GRUPO TIRADENTES' with a back arrow. The title 'Desigualdades étnico-raciais' is centered at the top. On the right, there is a user profile icon 'KS' and a 'Próximo Desafio' button with a right arrow. A vertical sidebar on the left contains icons and labels for: 'Apresentação' (selected), 'Desafio', 'Infográfico', 'Conteúdo do Livro', 'Dica do Professor', 'Exercícios', 'Na prática', and 'Saiba mais'. The main content area features a header image of hands holding soil. Below it, the section 'Apresentação' is titled in blue. The text discusses ethnic conflicts in the 1990s, the impact of racism on social structures, and the role of the state in addressing these issues. It concludes with 'Bons estudos.'

Figura 17 – 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 18 – 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 19 – 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 110 – Exemplo de UA com alto contraste preto habilitado



Figura – 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 Estância 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, eletivas 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 ao 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: Fundamentos Antropológicos e Sociológicos, e Filosofia e Cidadania, Metodologia Científica e ainda a disciplina de Língua Brasileira de Sinais -LIBRAS. As disciplinas mencionadas utilizam mecanismos de EAD possibilitando aos estudantes o contato e o uso das TICs, adaptando-se ao espírito do aprendizado aberto e semipresencial centradas na auto-aprendizagem por meio de ferramentas tecnológicas facilitadoras da construção do conhecimento, contribuindo, dessa forma, para a autonomia do aluno.

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, desse modo, favorecer uma visão contextualizada e uma percepção sistêmica da realidade, de modo a propiciar uma compreensão mais abrangente.

As disposições das disciplinas na estrutura curricular possibilitam um percurso formativo que contribui com 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 tais atividades interdisciplinares podemos mencionar as que são desenvolvidas pelos componentes curriculares de Práticas de Nutrição I, II e III que são disciplinas integradoras do período, cujas unidades curriculares devem apresentar conteúdos de integração, sendo o principal catalisador da integração os conteúdos das matérias conceituais e instrumentais que antecedem as mesmas. Os blocos disciplinares das Práticas de Nutrição terão

à sua disposição espaços de experimentação, onde serão desenvolvidas aplicações práticas das competências desenvolvidas. Essa experimentação culmina na apresentação de trabalhos na Mostra de Projetos Integradores realizados ao final de cada semestre letivo e ainda em atividades de extensão que envolve alunos de períodos e inclusive de outras áreas de conhecimento.

6.4.4 Educação das Relações Étnico-Raciais e o Ensino Da História e Cultura Afro-Brasileira, Africana 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 de Nutrição 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;
- Em disciplina como Fundamentos Antropológicos e Sociológicos, Relações Étnico-Raciais, História e Cultura Afro-Brasileira, que tratam de questões socioculturais, por meio de desenvolvimento de temas 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, além de disciplinas optativas em que tais questões também são tratadas.

A discussão de saberes promovidos nessas disciplinas visa promover uma reflexão sobre o pensamento social brasileiro acerca dos conceitos de raça, cor, etnia, preconceito, discriminação, igualdade, diferença, equidade, racismo institucional e outros, centrais ao entendimento da origem e da estruturação das desigualdades, social, racial e de gênero entre os grupos etnicorraciais no Brasil.

Dessa forma, as iniciativas elencadas buscam oferecer elementos que colaboram para a elaboração, desenvolvimento e aprimoramento de práticas pedagógicas centradas na educação para a convivência e na diversidade. Busca-se a ampliação sobre a discussão e produção de conhecimento sobre África, africanos, afro-brasileiros e indígenas, contribuindo com isso para a superação das desigualdades presentes na realidade brasileira.

O curso de Nutrição, em consonância com as políticas institucionais, é ciente da sua responsabilidade pela produção de conhecimentos, atitudes e valores – condição propícia à formação de cidadãos sociais conscientes do seu papel individual e em grupo oferece, na sua vivência curricular-acadêmica, ações voltadas para o exercício de práticas de valorização dos direitos humanos, com vistas a eliminar as formas de opressão e desrespeito às diversidades.

6.4.5 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.
- Nas disciplinas de Práticas Pesquisa e Extensão na Área da Saúde e nas demais ações a serem desenvolvidas no curso, a exemplo das Semanas Acadêmicas e outras ações institucionais, como o Programa “Conduta Consciente”.

6.4.6 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, consubstanciado 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 um conteúdo específico na disciplina Filosofia e Cidadania;

- De maneira mista, ou seja, combinando transversalidade e interdisciplinaridade, nos demais componentes, a exemplo das 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 seu 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.

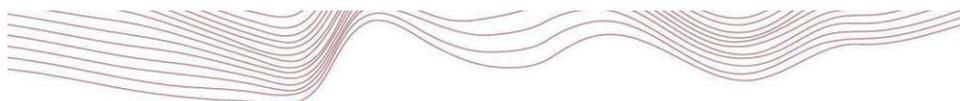
A organização curricular do Curso de Graduação em Nutrição apresenta uma proposta de carga-horária total coerente com o que se prevê nos eixos: de formação fundamental, de formação profissional e de formação prática; permitindo a articulação entre teoria e prática, através de metodologias ativas e assim 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 3.580 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



INDICADOR 3.1

Espaço de Trabalho de Docentes de Tempo Integral



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 de atendimento à comunidade, que abrangem o atendimento de cunho social à comunidade local e que será implementado 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 da Nutrição na sociedade, ampliando-se as possibilidades de inserção no mundo do trabalho.

A tabela a seguir apresenta a periodização da estrutura curricular

1º PERÍODO						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	

B114826	Anatomofisiologia Geral		06	80	40	120
B114940	História da Alimentação	-	02	40	00	40
B114958	Introdução a Nutrição e Ética Profissional	-	04	40	40	80
H118840	Metodologia Científica	-	04	80	00	80
B114761	Química Geral e Orgânica	-	02	40	00	40
TOTAL			18	280	80	360

2º PERÍODO						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B108486	Bioestatística	-	02	40	00	40
B115288	Bioquímica da Nutrição	B114761	04	40	40	80
B111606	Bromatologia		04	40	40	80
B114834	Citologia e Histologia	-	04	40	40	80
H113341	Fundamentos Antropológicos e Sociológicos	-	04	80	00	80
B115296	Microbiologia dos alimentos	-	02	40	00	40
B115300	Práticas de Nutrição I	B114958	02	00	40	40
TOTAL			22	280	160	440

3º PERÍODO						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B115318	Avaliação e Semiologia Nutricional I		04	40	40	80
H113465	Filosofia e cidadania	-	04	80	00	80
B115342	Nutrição materno-infantojuvenil	-	04	40	40	80
B115148	Práticas de pesquisa na área da saúde	-	02	00	40	40
B115334	Saúde coletiva aplicada à Nutrição	B108486	04	40	40	80
B115326	Técnica e Dietética	B111606	04	40	40	80

TOTAL	22	240	200	440
--------------	-----------	------------	------------	------------

4º PERÍODO						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B115350	Avaliação e Semiologia Nutricional II	B115318	04	40	40	80
B112475	Parasitologia	-	04	40	40	80
B115369	Educação alimentar e nutricional		04	40	40	80
B115377	Nutrição do adolescente	B115318	02	40	00	40
B115385	Gestão de unidade de alimentação e nutrição	-	04	40	40	80
B115393	Práticas de Nutrição II	B115300	02	00	40	40
TOTAL			20	200	200	400

5º PERÍODO						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B115407	Dietoterapia e fisiopatologia I		06	80	40	120
B115458	Dietoterapia Infantil		02	40	00	40
B115440	Epidemiologia		02	40	00	40
B115423	Nutrição do adulto e idoso		04	40	40	80
B115210	Práticas de extensão na área da Saúde		02	00	40	40
TOTAL			16	200	120	320

6º PERÍODO						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B115520	Dietoterapia e Fisiopatologia II		06	80	40	120
B115512	Gestão e empreendedorismo em alimentação e nutrição		02	40	00	40
B115547	Nutrição e atividade física		04	40	40	80
B115555	Práticas de Nutrição III		02	00	40	40
B115539	Tecnologia de alimentos		02	40	00	40
B115261	Eletiva	-	04	80	00	80
TOTAL			20	280	120	400

7º PERÍODO						
-------------------	--	--	--	--	--	--

Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B115571	Estágio de GUAN	B114958; B115296; B115539; B111606; B115385; B115512; B115326; B115369.	11	00	220	220
B115563	Estágio de Nutrição Social	B114958; B115318; B115350; B115334; B115440; B115369; B115342; B115423; B115377; B115407; B115520; B115326	11	00	220	220
B115270	Formação Cidadã	-	04	80	00	80
B115580	Trabalho de Conclusão de Curso I		02	40	00	40
TOTAL			28	120	440	560

8º PERÍODO						
Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
B115598	Estágio de Nutrição Clínica	B114958; B115318; B115350 B115369; B115342; B115423; B115377; B115407; B115326	12	00	240	240
OPT0001	Optativa	-	04	80	00	80
B115601	Trabalho de Conclusão de Curso II	B115580	02	40	00	40
TOTAL			18	120	240	360

DISCIPLINAS OPTATIVAS I

Código	Disciplina	Pré-requisito	Crédito Total	Carga Horária		Carga Horária Total
				Teórica	Prática	
H119315	História e Cultura Afro-brasileira e Africana	-	04	80	00	80
H114127	Empreendedorismo	-	04	80	00	80
H121956	Criatividade e Inovação	-	04	80	00	80
H113457	Libras	-	04	80	00	80
H118815	Relações Étnicos-raciais	-	04	80	00	80

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

Créditos Totais + ATC	Carga Horária Teórica	Carga Horária Prática	Disciplina On-line	Estágio Supervisionado	Carga horária de Atividades Complementares	Carga Horária Total do Curso
179	1.320	880	400	680	300	3580
	Carga Horária Teórica em Horas	Carga Horária Prática em Horas	Disciplina On-line	Estágio Supervisionado	Carga horária de Atividades Complementares	Carga Horária Total do Curso
	1.100	733	400	680	300	3.213

6.6.1 Eixos Estruturantes de ensino

No curso de Nutrição Campus Estância da Universidade Tiradentes, 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: Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos e a formação complementar. Esses, por sua vez coadunam-se aos Eixos Estruturantes (Fenômenos e Processos Básicos, Práticas Investigativas, Formação Específica e Práticas Profissionais e Eixo de Formação Complementar), 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, consonante com a missão da UNIT, o objetivo do curso e o perfil profissional do egresso.

6.6.2 Eixo de Fenômenos e Processos Básicos

O eixo congrega conhecimentos e conteúdos associados à origem do campo de saber ao 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 habilita 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.

6.6.3 Eixo de Formação Específica

Neste eixo encontram-se as disciplinas de Formação Específica que permite ao estudante o desenvolvimento do conhecimento teórico e do domínio tecnológico de um determinado campo de atuação profissional, requerendo o conhecimento, o saber fazer de determinada profissão. Fazem parte desse eixo as disciplinas específicas da área de formação em Introdução a Nutrição e Ética Profissional, Bioquímica da Nutrição, Microbiologia dos alimentos, Avaliação e Semiologia Nutricional I e II, Nutrição materno infantojuvenil, Saúde Coletiva aplicada a Nutrição, Técnica e Dietética, Nutrição do adolescente, Gestão de unidades de alimentação e Nutrição, Epidemiologia, Nutrição do adulto e idoso, Dietoterapia infantil, Dietoterapia e Fisiopatologia I e II, Nutrição e atividade física, Educação alimentar e Nutricional, Gestão e empreendedorismo em alimentação e Nutrição.

6.6.4 Eixo de Práticas Pesquisa e Extensão

Congrega unidades de aprendizagens dirigidas para a apreensão de metodologias associadas à investigação do cotidiano e à iniciação científica. Fazem parte desse eixo as disciplinas Metodologia Científica, Práticas de Pesquisa na Área de Saúde, Práticas de Nutrição I, II e III, Práticas de Extensão na Área de Saúde e atividades de investigação presentes nas disciplinas do curso.

6.6.5 Eixo de Práticas Profissionais

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.

6.6.6 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 de estudos independentes, consubstanciado na participação dos estudantes em congressos, seminários, monitoria, iniciação científica, dentre outros.

6.7 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 as questões de interesse comum da coletividade como: desenvolvimento sustentável, preservação cultural e diversidade, inclusão social, metas individuais versus metas coletivas, competitividade versus solidariedade, empreendedorismo, ética corporativista versus ética centrada na pessoa, 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 e local;
- 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 etc.).

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 inclusas 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 propicia aos alunos através das disciplinas História e Cultura Afro-brasileira e Africana e Fundamentos Antropológicos e Sociológicos 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 são integrados de modo transversal, conteúdos que envolvem questões, referentes às Políticas de Educação Ambiental, Ética, Direitos Humanos, outras, através das disciplinas de Práticas de Pesquisa, Práticas de Extensão 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 ampliam 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 transpassam as ações de sala de aula.

6.8 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 em total consonância com a Resolução CNE/CES Nº 5, de 17 de dezembro de 2018.

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:

- II. Monitorias (voluntária ou remunerada);
- III. Disciplinas cursadas fora do âmbito da estrutura curricular do curso;
- IV. Estágios extracurriculares;
- V. Iniciação científica;
- VI. Participação em congressos, seminários, simpósios, jornadas, cursos, minicursos, etc.;
- VII. Publicação de trabalho científico em eventos de âmbito nacional, regional ou internacional;
- VIII. Elaboração de trabalho científico (autoria ou coautoria) apresentado em eventos de

âmbito regional, nacional ou internacional;

IX. Publicação de artigo científico completo (artigo publicado ou aceite final da publicação) em periódico especializado;

X. Visitas técnicas fora do âmbito curricular;

XI. Artigo em periódico;

XII. Autoria ou coautoria de livro;

XIII. Participação na organização de eventos científicos;

XIV. Participação em programas de extensão promovidos ou não pela UNIT;

XV. Participação em cursos de extensão e similares patrocinados ou não pela Unit;

XVI. Participação em jogos esportivos de representação estudantil;

XVII. 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;

XVIII. Participação em palestra ou debate de mesas redondas e similares;

XIX. Fóruns de Desenvolvimento Regionais promovidos ou não pela UNIT.

XX. 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 indicado pela coordenação do curso conforme quadro apresentado no regulamento.

A carga horária das Atividades Complementares para o curso de Nutrição será de **300 (trezentas) horas**, obedecendo aos critérios estabelecidos no Regulamento de Atividades Complementares e o seu cumprimento é obrigatório para a integralização do currículo.

6.9 Atividades Práticas Supervisionadas - APS

Em consonância com a legislação educacional vigente a Unit regulamenta e normatiza as Atividades Práticas Supervisionadas da Universidade Tiradentes, obedecendo ao disposto na Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no Parecer CNE/CES nº 575, de 04 de abril de 2001, no Parecer CNE/CES nº 261, de 09 de novembro de 2006, e na Resolução CNE/CES nº 3, de 02 de julho de 2007.

As Atividades Práticas Supervisionadas (APS) são concebidas na Instituição como parte integrante das metodologias ativas e participativas, que contribuem para o

desenvolvimento das competências do perfil profissional, declaradas no Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e nos Projetos Pedagógicos dos Cursos. São atividades acadêmicas, presenciais e/ou não presenciais, desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes e realizadas pelos discentes, dentro e fora da sala de aula, individualmente ou em equipe, durante o desenvolvimento dos componentes curriculares/disciplinas dos cursos.

Nesse contexto, o conceito de aula consubstancia-se no conceito de atividade acadêmica efetiva para além da sala de aula, levando a promoção e desenvolvimento de atividades acadêmicas sob a orientação e supervisão docente, em horários e espaços diferentes dos encontros presenciais e/ou não presenciais.

As Atividades Práticas Supervisionadas - (APS) são incluídas como componentes do trabalho acadêmico efetivo, através de sua inserção nos Planos Integrados de Trabalho pelos professores do curso de Nutrição. Entre as atividades desenvolvidas, citam-se

- estudos dirigidos presenciais e não presenciais,
- trabalhos individuais e em grupo,
- experimentos,
- desenvolvimento de projetos de iniciação científica,
- atividades em laboratório,
- atividades em biblioteca,
- atividades de campo, visitas técnicas e viagens de estudos,
- oficinas, estudos de casos, seminários, desenvolvimento de trabalhos acadêmicos e científicos.

Cabe ressaltar que as APS detalhadas nos Planos Integrados de Trabalho das disciplinas, são submetidas à apreciação do NDE e Coordenação do Curso, a quem compete o acompanhamento de seu desenvolvimento.

Tais atividades propiciam aos discentes a participação ativa na construção do conhecimento, o desenvolvimento da autonomia intelectual e acadêmica e a constante interação entre o conteúdo trabalhado e a realidade social, propiciando o desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para sua atuação profissional.

6.10 Integração Ensino/ Pesquisa/ Extensão / Núcleos de Pesquisa e Geradores de Extensão

Os Núcleos Geradores de Pesquisa e 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 indispensáveis à sua formação, além de despertar e fomentar suas habilidades e aptidões para a produção de cultura.

Nessa direção, incentiva o corpo docente a desenvolver práticas pedagógicas interdisciplinares e extraclases, que não se restrinjam ao âmbito da sala de aula e a exposições teóricas. Além disso, a integração dos princípios articuladores das funções universitárias tem 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 (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 os Núcleos de Pesquisa e Geradores de Extensão e suas respectivas áreas de abrangência:

– **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.

Nessa direção, o currículo viabiliza ações de saúde, através da inserção de práticas educativas provenientes da articulação do ensino, pesquisa e extensão que oportunizam a vivência dos acadêmicos de Nutrição, desde os primeiros períodos junto a comunidade

trabalhando o indivíduo e o coletivo, a exemplo de:

Disciplinas como Introdução a Nutrição e Ética Profissional e Práticas de Extensão que aproximam o aluno do ambiente e objeto de trabalho para aprender a observar, a questionar, investigar e a relatar através de documento científico (Iniciação científica);

Projetos de Extensão, no 4º período, na disciplina de práticas de Nutrição II (supervisionados por docentes) os alunos identificam deficiências alimentares na comunidade acadêmica e promovem a intervenção nutricional;

Promoção de cursos de atualização profissional aos colaboradores dos serviços de saúde, unidades produtoras de alimentação, parceiros das práticas externas;

Atividades de prevenção de doenças e agravos (a partir do 4º período) das DCNTs através de atividades e campanhas locais, estaduais, nacionais e mundiais, como exemplo, campanha mundial do Aleitamento materno, dia mundial da água, semana nacional da Nutrição, Campanhas de alimentação saudável etc.

Atividades acadêmicas na perspectiva da Educação alimentar e Nutricional, no âmbito local e regional contribuindo para melhoria da qualidade de vida da comunidade.

Realização de pesquisa encomendada por parceiros como escolas, restaurantes, hotéis, unidades de alimentação e Nutrição para detecção de fragilidades e melhores na gestão ou nos hábitos alimentares a fim de contribuir para melhoria dos serviços prestados;

Mapeamento dos pontos críticos de controle de qualidade das unidades de alimentação e Nutrição de nossos parceiros como creches, hotéis, indústrias.

Participação dos serviços parceiros na apresentação final dos Trabalhos de Conclusão de Curso, como forma de devolver aos serviços o produto acadêmico e contribuições tecnológicas.

No curso as disciplinas estruturantes fundamentam e preparam para as disciplinas específicas, na qual o ensino clínico facilita a consolidação dos conhecimentos para que nos dois últimos períodos, sejam consolidadas as habilidades e competências nos estágios curriculares, Estágio de Nutrição Social, Estágio de Gestão de Unidades de alimentação e Nutrição, o Estágio de Nutrição Clínica, proposta na estrutura curricular. Intrínseco a essas ações está: o ambiente como observatório, a reflexão, a problematização, o pensamento crítico e a ação/solução.

Nas práticas de pesquisa os alunos conhecem métodos usados na pesquisa, rigor científico, ética na experimentação, realizam levantamento de dados, analisam e processam os resultados obtidos e discute os mesmos.

Além das ações de investigação e extensão, a UNIT instituiu os Fóruns de

Desenvolvimento Regional com a finalidade de desenvolver ações de integração, envolvendo o corpo docente, discente e a população de cidades do interior do estado e da capital. Os fóruns realizam ações que permitem aos alunos desenvolver 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.

Além dessas ações, nos demais períodos, são eleitas as disciplinas que trabalharão as práticas investigativas e extensionistas (incluindo sua vertente cultural) e os estudantes são acompanhados em tais atividades no transcorrer do semestre.

6.11 Programas/ Projetos/ Atividades de Iniciação Científica

A Iniciação Científica é um instrumento que possibilita levar os estudantes, desde cedo, ao contato direto 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 do Campus Estância 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 e da Graduação, orientam os alunos no desenvolvimento dos seus Projetos de Pesquisa.

6.12 Interação Teoria e Prática - Princípios e Orientações quanto as 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, caracterizada 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. 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 devem ser identificados, apontados e 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 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 o espírito crítico em relação aos conhecimentos para que esses vivenciem a sua aplicabilidade no contexto social em que estão inseridos

O Curso de Nutrição Estância contempla áreas de conhecimento geral e específico, que são pilares na formação do Nutricionista, verificável na estrutura curricular, elaborada em consonância com as Diretrizes Curriculares, garantindo o ensino com conteúdos essenciais relacionados ao processo saúde-doença do indivíduo, família e comunidade.

6.13 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.

As atividades de estágio estão ligadas ao Eixo Estruturante de Práticas Profissionais (PPI) que compreende as unidades orientadas para o exercício e inserção dos estudantes em atividades inerentes a sua profissão, bem como promover a interação multiprofissional, culminando na apreensão de habilidades e competências do seu campo de atuação.

O estudante do curso de Nutrição deverá cumprir 680 horas de Estágio Supervisionado, no 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 (220h): 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. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista.

Estágio de Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (220h): 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 (240h): 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.

6.13.1 Estágio Supervisionado Extracurricular

O Estágio Supervisionado não obrigatório, destinado a alunos regularmente matriculados no Curso de Nutrição Campus Estância da Universidade Tiradentes, 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 norteadada 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 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.

6.14 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 o município, através: Secretaria Estadual de Saúde, Prefeitura Municipal de Estância, Secretaria Municipal de Saúde de Estância, Hospital e maternidade Amparo de Maria, Clínica Saúde Center 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 Estância em Unidades de Saúde da Família, 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, Clínicas de Saúde da Família, 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 nas seguintes unidades hospitalares: Hospital Regional Dr. Jessé de Andrade Fontes, conhecido como Hospital Regional de Estância, leva ao Centro Sul sergipano atendimento de urgência e emergência 24hs por dia. São beneficiados usuários do Sistema Único de Saúde (SUS) de Estância, mais 11 municípios do Estado, além de pacientes oriundos de cidades fronteiriças da Bahia e Alagoas. Possui ala cirúrgica, clínica, pediátrica, urgência e emergência Hospital e Maternidade Amparo de Maria é uma referência na região na prestação de serviço materno-infantil, na área de cirurgias ortopédicas eletivas e cirurgias de pequena complexidade e conta em sua estrutura de centro cirúrgico, clínica médicas, cirúrgica e pediatria. Enfermarias e apartamentos com leitos e pre-parto e obstetrícia.

6.15 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 de extensão, modificações significativas na realidade a qual se destina.

6.16 Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso é um componente curricular obrigatório e necessária 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 da instituição, 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 80 horas. Participam na elaboração, execução e realização do Trabalho de Conclusão de Curso, 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.

6.17 Sistemas de Avaliação

6.17.1 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 Estância

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 ao final das unidades programáticas, sendo 02 a 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 a Medida de Eficiência, obtida através da verificação processual do rendimento (individual ou em grupo) de investigação (pesquisa, iniciação científica), de extensão, trabalhos de campo, seminários, resenhas e fichamentos.

O sistema de avaliação adotado pelo curso 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. Seguem a seguir (entre outros) os diferentes meios de avaliação que poderão ser utilizados no processo de ensino-aprendizagem e que deverão constar do Plano Integrado de Trabalho do professor elaborado a cada semestre:

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 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 relacionadas aos critérios de avaliação ao que se refere à aprovação estão descritas no PPC do curso assim como no regulamento acadêmico que é de livre acesso do estudante através da página da Universidade.

6.17.2 Avaliação do processo ensino/aprendizagem

Os princípios defendidos no Projeto Pedagógico Institucional e pela prática acadêmica, ao que se refere a avaliação do processo ensino/aprendizagem concebida pela Universidade Tiradentes, 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.

As avaliações são efetuadas ao final de cada unidade programática (UP), em número de duas a cada período letivo. A composição das avaliações é expressa em notas e desenvolvida em cada unidade programática, abrangendo:

Prova Contextualizada (PC) - que aborda os conteúdos ministrados e as habilidades e competências adquiridas, verificados por meio de exame aplicado;

Medida de Eficiência (ME) - obtida através da verificação do rendimento do aluno em

atividades (individual ou em grupo) de investigação (pesquisa, iniciação científica), de extensão, trabalhos de campo, seminários, resenhas, fichamentos, entre outros. A aferição da Medida de Eficiência tem como princípio o acompanhamento do aluno em pelo menos duas atividades, previstas no plano de curso de cada unidade de aprendizagem (disciplina).

A apuração da nota da disciplina nas unidades programáticas (UP1 e UP2) é expressa em índices que variam de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos considerando-se:

- PC equivalente a 8,0 (oito) pontos e a ME a 2,0 (dois) pontos.

- A nota de cada UP será obtida pela soma das notas aferidas na PC e na ME.

A média para aprovação em cada disciplina será de no mínimo 6,0 (seis) pontos.

Para aprovação, o aluno deverá obter média igual ou superior a 6,0 (seis), resultante da média aritmética das unidades, além de no mínimo, 75% de frequência. Para os estágios curriculares e para os cursos que tenham Trabalho de Conclusão de Curso – TCC os critérios para aprovação estão descritos nos respectivos regulamentos.

No primeiro semestre de 2014, foi adotado pela Universidade Tiradentes a prova final no processo de avaliação, que tem por objetivo, permitir que os estudantes quando necessário, se debrucem ainda mais sobre o conteúdo do semestre e aprendam o suficiente para a construção da sua carreira profissional.

O benefício da prova final é concedido somente aos estudantes que cumprirem a frequência mínima exigida de 75% e obtiverem média entre 4,0 (quatro pontos) e 5,9 (cinco pontos e nove décimos).

A Prova Final valerá de 0,00 (zero) a 10,0 (dez) pontos.

A Prova Final abrangerá todo o conteúdo da disciplina abordado no semestre letivo.

A média para aprovação na Prova Final será de no mínimo 6,0 (seis) pontos, calculada de acordo com a média aritmética:

Desse modo, o sistema de avaliação do processo ensino-aprendizagem busca conciliar a concepção de formação, cujo caráter processual e contínuo, busca contemplar, dentre outras habilidades, a participação, a produção individual e coletiva, a associação prática/teoria, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais, o PPI e as Normas Acadêmicas Institucionais.

6.17.3 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 Bacharelado em Nutrição 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 se encontram previstas e implementadas as ações decorrentes dos processos de avaliação do curso conforme descrição:

- Ações voltadas à política de monitoria;
- Participação dos alunos no Programa de Nivelamento e Formação Complementar;
- Divulgação do Núcleo de Apoio Psicossocial e Pedagógico - NAPPS, para alunos e docentes;
- Formação continuada de professores do curso no Programa de Capacitação Docente;
- Participação de professores e alunos no processo de avaliação interna;
- Atualização e ampliação do acervo bibliográfico do curso e intensificação de sua utilização;
- 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.

6.17.4 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:

1. Domínio de conteúdo;
2. Prática docente (didática);
3. Cumprimento do conteúdo programático;
4. Pontualidade;
5. Assiduidade;
6. 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:

1. Elaboração do Plano de Curso;
2. Cumprimento do conteúdo programático;
3. Pontualidade e assiduidade (sala de aula e reuniões);
4. Utilização de recursos didáticos e multimídia;
5. Escrituração do diário de classe e entrega dos diários eletrônicos;
6. Pontualidade na entrega dos trabalhos acadêmicos;
7. Atividades de pesquisa;
8. Atividades de extensão;
9. Participação em eventos;
10. Atendimento às solicitações do curso;
11. 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.

6.18 Participação dos corpos docente e discente no processo

A participação dos corpos docente e discente no Projeto do Curso é obtida 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 vem imbuída da concepção de que a 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 Vice-Presidência Acadêmica, Vice-Presidência 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 Superintendência Acadêmica, Pró - Reitoria Administrativo - Financeiro e demais representantes de órgãos que se relacionam direta e indiretamente com as atividades acadêmicas, com o objetivo de desenvolver integradamente 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.

6.19 Núcleo Docente Estruturante - NDE

Em conformidade com as orientações da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES) em sua Resolução n. 1 de 17/06/2010, o Curso de Nutrição da UNIT conta com 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 é constituído por 05 (cinco) docentes do curso, dos quais 80% possuem titulação obtida em programas de pós-graduação stricto sensu e 100% possui tempo integral e ou parcial na IES. A nomeação é 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 que compõem o NDE do curso de Nutrição são contratados em regime de tempo parcial ou integral, abaixo a composição:

Docente	Regime de Trabalho	Titulação
Hugo José Xavier Santos	Integral	Doutor
Alaíde Guilherme dos Santos	Parcial	Mestre

Tatiana Maria Palmeira Santos	Integral	Doutora
Thais Trindade de Brito Ribeiro	Parcial	Doutor
Isabelle Andrade Brito	Parcial	Mestre

Quadro 1 – Composição do NDE do Curso de Nutrição Estância

6.20 Colegiado de 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 referendada pela Reitoria, conta ainda com representantes do corpo discente, regularmente matriculados no Curso. Todos os membros do Colegiado possuem um mandato de 01 (um) ano, podendo ser reconduzido, 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 na 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
- IV. NDE, pelos demais docentes e discentes quanto aos assuntos de interesse do Curso;
- V. Propor e validar alterações na estrutura curricular do curso observando os indicadores de qualidade determinados pelo MEC e pela instituição, quando for o caso;
- VI. Analisar e aprovar os Planos de Ensino e Aprendizagem, propondo alterações, quando necessário, encaminhadas pelo NDE;
- VII. Analisar e aprovar o desenvolvimento e aperfeiçoamento de metodologias próprias para o ensino das disciplinas do curso;
- VIII. 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;

IX. 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 Diretoria de Graduação;

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

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

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

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

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

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

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

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

Atualmente o corpo docente e discente do curso é representado pelos seguintes membros:

DOCENTES TITULARES:
Hugo José Xavier Santos – Presidente
Tatiana Maria Palmeira dos Santos
Alaide Guilherme dos Santos
Heriberto Alves dos Anjos
DOCENTES SUPLENTE:
Talita Kizzy Barreto Barbosa
Marcus Vinicius Santos do Nascimento
REPRESENTANTES DISCENTES TITULAR:
Marta Terezinha da Silva Cardoso Matos – 1181178794
REPRESENTANTES DISCENTES SUPLENTE:
Alexandra Lino Oliveira Ramos- 1181128371

Quadro 2 – Composição do Colegiado de Curso de Nutrição Estância

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

7.1 Corpo Docente

O corpo docente do Curso de Nutrição é constituído por profissionais dotados de experiência e conhecimento na área que leciona e a sua seleção leva 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 que 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 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 é composto por profissionais qualificados e

entre outras atividades, são os responsáveis por 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 ao perfil proposto de formação do egresso.

DOCENTES	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Alaide Guilherme dos Santos	Mestre	Parcial
Hugo Jose Xavier Santos	Doutor	Integral
Isabel Cristina Barreto Silva	Doutora	Integral
Isabelle Brito de Andrade	Mestre	Parcial
Kathia Cilene Santos Nascimento	Mestre	Horista
Tatiana Maria Palmeira dos Santos	Doutora	Integral
Thais Trindade de Brito Ribeiro	Doutor	Parcial

Quadro 3 – Corpo Docente do Curso de Nutrição Estância

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

Quadro 4– Titulação do Corpo Docente do Curso de Nutrição Estância

REGIME DE TRABALHO	QUANTITATIVO	%
Horista	00	00%
Parcial	06	87,71%
Integral	01	14,28%
TOTAL	07	

Quadro 5– Regime de trabalho do Corpo Docente do Curso de Nutrição Estância

7.2 Atividades de tutoria

As atividades de tutoria do curso de Nutrição 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, 2004).

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 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, 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 à 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 notificará 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 Campus Estância 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 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 à 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, 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 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 a 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.

Nome	Titulação	Regime de trabalho	Formação
Ivanildo Araujo Nunes	Mestre	Parcial	Graduação em Letras pela Universidade Tiradentes, Especialista em Gestão Escolar pela Faculdade São Luis de França, Especialista em Libras pela Universidade Candido Mendes e Mestre em Cinema e Narrativas Sociais pela Universidade Federal de Sergipe.
Lucio Madureira Vieira dos Santos	Especialista	Integrala	Possui graduação em Ciências Contábeis pela Universidade Tiradentes – UNIT (2004) e graduação em Direito pela Faculdade de Sergipe - FASER / ESTÁCIO (2013) e Pós Graduado em Metodologia de Ensino Superior na UFS (2006)

Quadro 6– Corpo de Professores-Tutores do Curso de Nutrição Estância

7.6 Equipe Multidisciplinar

Para garantir a experiência de aprendizagem do aluno da graduação de Nutrição 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 Sagah, 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 Corpo Técnico – Administrativo e Pedagógico

Selecionado a partir de critérios coerentes com as atividades profissionais que irão desempenhar, o corpo administrativo e pedagógico do curso são selecionados, considerando os conhecimentos específicos e necessários à atuação, com vistas ao bom andamento dos trabalhos acadêmicos. Desse modo, vislumbra-se nesses profissionais a formação, experiência e atuação compatível com a função.

O quadro funcional que dá assistência às atividades administrativas ao curso de Nutrição é composto por:

7.7.1 Coordenador do Curso

O Coordenador desenvolve suas atividades em tempo integral, dedicadas a 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.

7.7.1.1 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.

7.7.1.2 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. Implementar 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.

7.7.1.3 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 Atividades 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.

- Diretora do D.A.A.F

A diretora do Departamento de Assuntos Acadêmicos e Financeiros, Angela Sanches Peres Leal. Possui graduação em Licenciatura Plena em Educação Física, pela Universidade Estadual de São Paulo – UNESP (1995), Especialização em Gestão de Marketing pela Universidade Tiradentes (2004). É colaboradora desde 1998 da Universidade Tiradentes. Possui experiência em Gestão Acadêmica, Comissão de Processo Seletivo, Projetos de extensão, Controle orçamentário, processos de recursos humanos.

- Diretora do Campus Estância

Adriana Rocha Fontes, graduada em Pedagogia pela Universidade Tiradentes (2002). Doutora e Mestre em Educação pela Universidade Tiradentes (2012). Especialista em Magistério do Ensino Superior pela IBPEX (2003), Psicopedagogia Institucional e Clínica pela Universidade Tiradentes (2005), Direito Educacional pela Faculdade Pio Décimo (2008) e Tecnologias Educacionais pela PUC/RJ (2011).

8. FORMAS DE ATUALIZAÇÃO E REFLEXÃO

A Universidade Tiradentes através da Vice-Presidência 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 Pós-Graduados.

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, constituindo-se numa exigência não apenas da instituição como também da sociedade contemporânea com vistas ao desenvolvimento de competências, habilidades e valores

necessários à prática docente.

Nesse contexto, a Vice-Presidência 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 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 da 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 oferecidos 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 estimulam a participação dos discentes nas diferentes atividades que dizem respeito à vida acadêmica, como o envolvimento dos alunos nas atividades promovidas pela coordenação do curso como, por exemplo, os projetos de extensão no planejamento, execução e avaliação.

A participação política dos discentes na instância do Curso de Nutrição também é valorizada e se dá de forma efetiva nas atividades acadêmicas realizadas. Os discentes são 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.

São 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.

Na reunião de planejamento, que acontece no final de cada semestre letivo, o

Coordenador convoca todos os professores do Curso para discutir, entre outros pontos, a atuação dos docentes em sala de aula; avaliações realizadas via Internet pelos alunos; mecanismos de aperfeiçoamento da atuação do docente em sala de aula (planejamento da prática ensino-aprendizagem); atualização dos conteúdos programáticos; elaboração do plano de ação do curso; avaliação do mercado profissional; além de avaliar o Projeto Pedagógico do Curso.

A Coordenação do Curso de Nutrição Estância procura adotar elementos e procedimentos que aproximem educadores e educandos das realidades geográficas locais, regionais e nacionais, 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 Saúde, 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 a Diretoria de Pesquisa e Diretoria de 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, propõem 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 tem a possibilidade ainda de ingressarem nos programas stricto sensu, a exemplo do 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.

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 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 na 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 na 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 as questões de igualdade de oportunidades de acesso e permanência na Educação Superior bem como contemple 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 fotocopiadora 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 computador; acervo bibliográfico dos conteúdos básicos em braile. 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.

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 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 objetivos 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 tirando dúvidas referentes a 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 Diretoria de Graduação, onde os alunos submetem-se a provas escritas das disciplinas que foram divulgadas 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 extracurriculares.

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 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;
- Programa de Apoio Institucional à Pós-Graduação Stricto Sensu, que concede bolsas a discentes de mestrado e doutorado, contribuindo para a manutenção de padrões de excelência e eficiência dos Programas de Pós-graduação;

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 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 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.

9.9 Programa de Integração de Calouros

A UNIT empreende sua política de apoio e acompanhamento ao discente, oferecendo condições favoráveis à continuidade dos estudos independentemente de sua condição física ou socioeconômica. Para tal, oferta a todos os alunos ingressantes nos cursos de graduação da instituição o Programa de Integração de Calouros em auxílio ao discente em sua trajetória universitária, tal proposta tem como finalidade o enriquecimento do perfil do aluno nas mais variadas áreas do conhecimento, essenciais para a formação geral do indivíduo e a integração e generalização de conhecimentos e saberes por meio de disciplinas relacionadas aos cursos ofertados pela instituição.

O Programa de Integração de Calouros tem como objetivo principal oferecer um acolhimento especial aos ingressantes, viabilizando sua rápida e efetiva integração ao meio acadêmico.

Através do Programa de Apoio Pedagógico e Integração de Calouros os cursos desenvolvem ações diversificadas que visam um acolhimento integral dos estudantes, entre as atividades ocorrem visitas aos espaços distintos da instituição, bem como aos laboratórios dos cursos e ainda atividades culturais.

10. TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICS NO PROCESSO ENSINO 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 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 parainserção 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 permite 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.

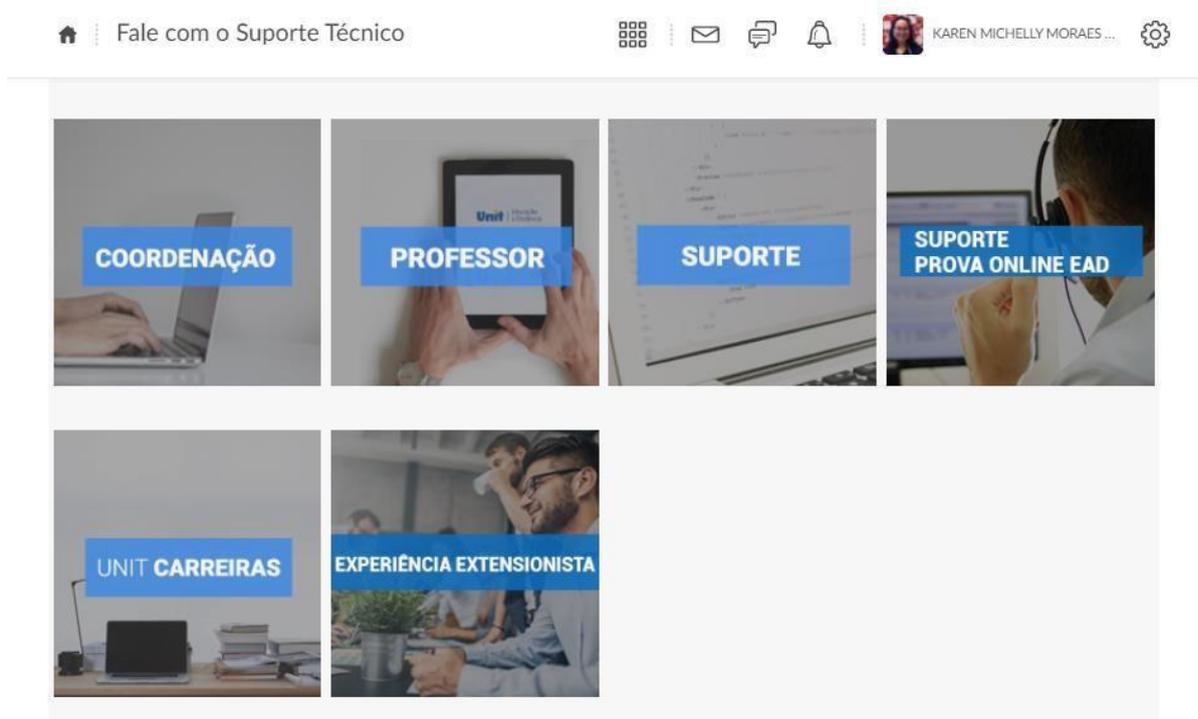


Figura 22 – Imagem de acesso às categorias de interação no Fale Conosco

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.

Central de Ajuda

Olá KAREN, como posso te ajudar?

Digite uma palavra ou frase

ONDE ESTOU: /INICIO/

Editar Curso

COMO ESTUDAR NA UNIT EAD

- A equipe EaD
- Como Imprimir e Utilizar a Unidade de Aprendizagem?
- Como estudar a distância?
- Como ter sucesso nos estudos?
- Guia do estudante EAD (.pdf)
- Espaços de Interação da disciplina
- Outros Tutoriais
- O que é importante verificar no "Conheça sua Disciplina" no AVA?

CONHEÇA OS ESPAÇOS DA UNIT EAD

- Quais são os espaços de aprendizagem?
- O polo de apoio presencial
- Como usar o AVA?
- Requisitos Técnicos do Computador para usar o AVA
- Como usar Magister?

INFORMAÇÕES ACADÊMICAS E SERVIÇOS

- A UNIT EAD
- A metodologia EaD
- Sistemática de Avaliação On-line e Semipresencial
- Processo de Renovação de Matrícula
- Guia de Recuperação
- Guia do Estudante EaD 2020
- Guia do Estudante Avaliação EAD

DÚVIDAS MAIS FREQUENTES

- A UNIT EAD
- A metodologia EaD
- Como Imprimir e Utilizar a Unidade de Aprendizagem?
- Como estudar a distância?
- Como usar Magister?
- Sistemática de Avaliação On-line e Semipresencial
- Espaços de Interação da disciplina
- Guia de Recuperação
- Outros Tutoriais
- O que é importante verificar no "Conheça sua Disciplina" no AVA?

Figura 12 – Categorias disponíveis de tutoriais na Central de Ajuda.

10.6 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.

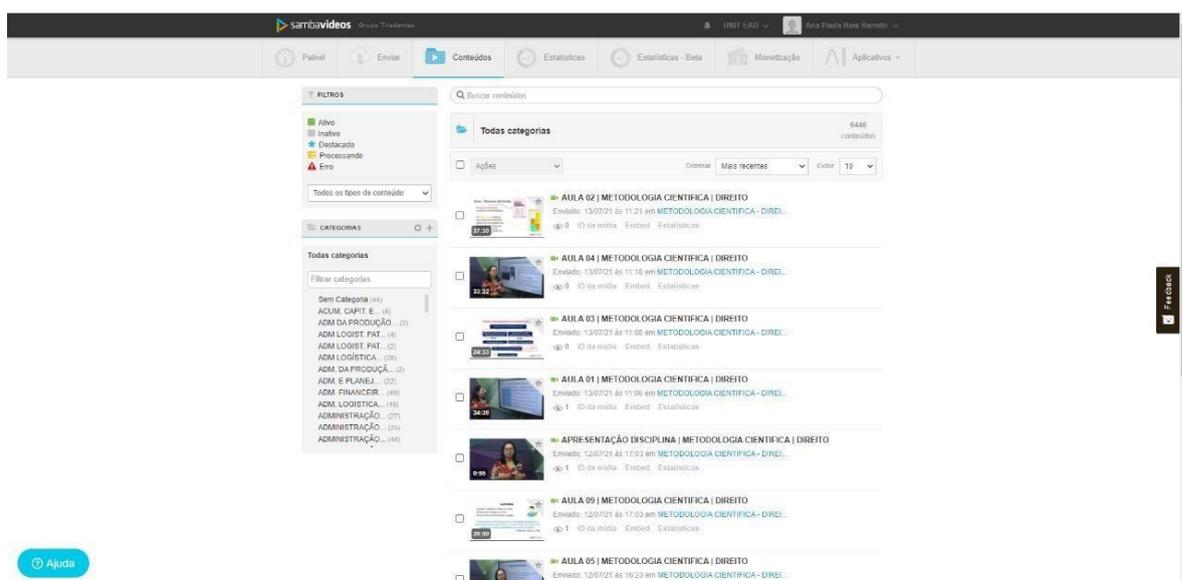


Figura 24 – Pannel de upload de vídeos no Sambatech

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.

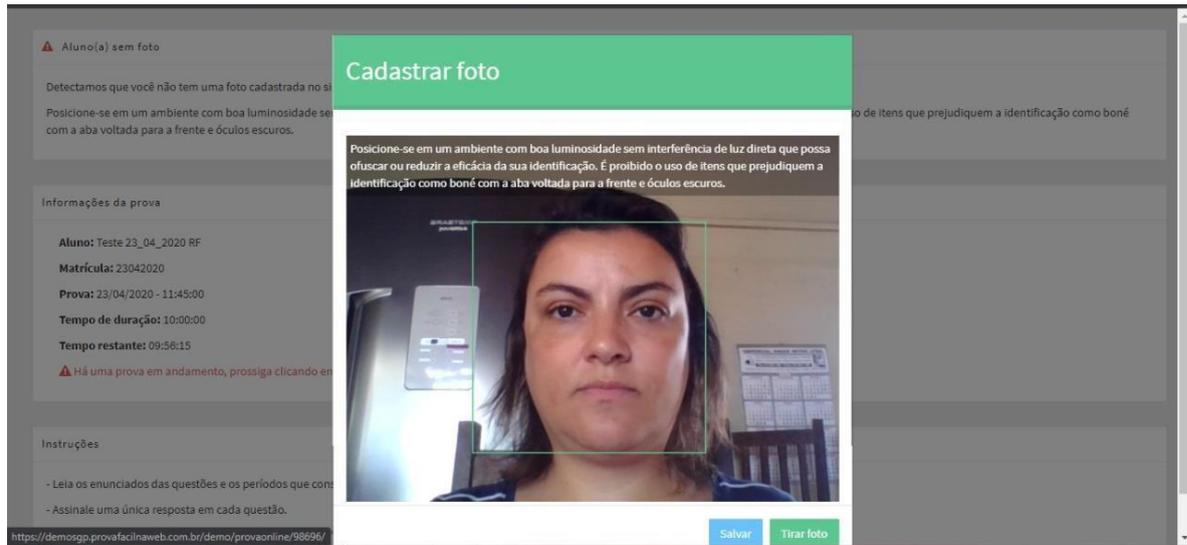


Figura 25 – Imagem com a ferramenta de reconhecimento facial habilitada (visão aluno)

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 e que contemplem disciplinas on-line seguindo rigoroso processo e garantindo segurança ao processo avaliativo.

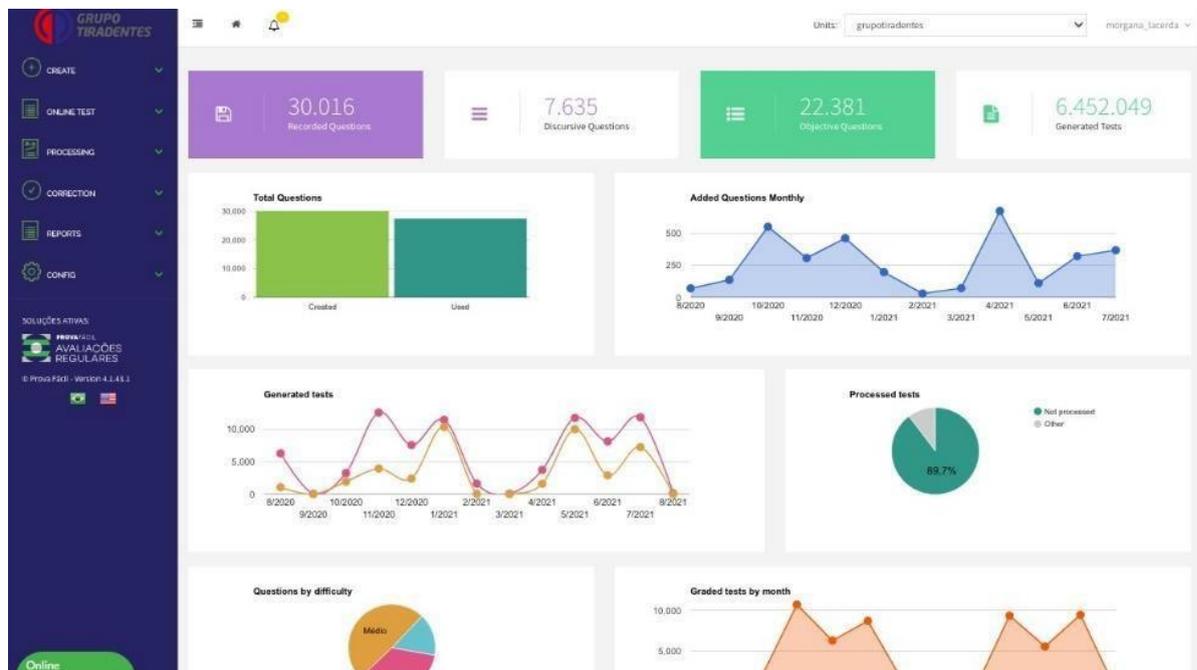


Figura 26 – Dashboard da Starline sobre os resultados da Avaliação Presencial

10.9 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.

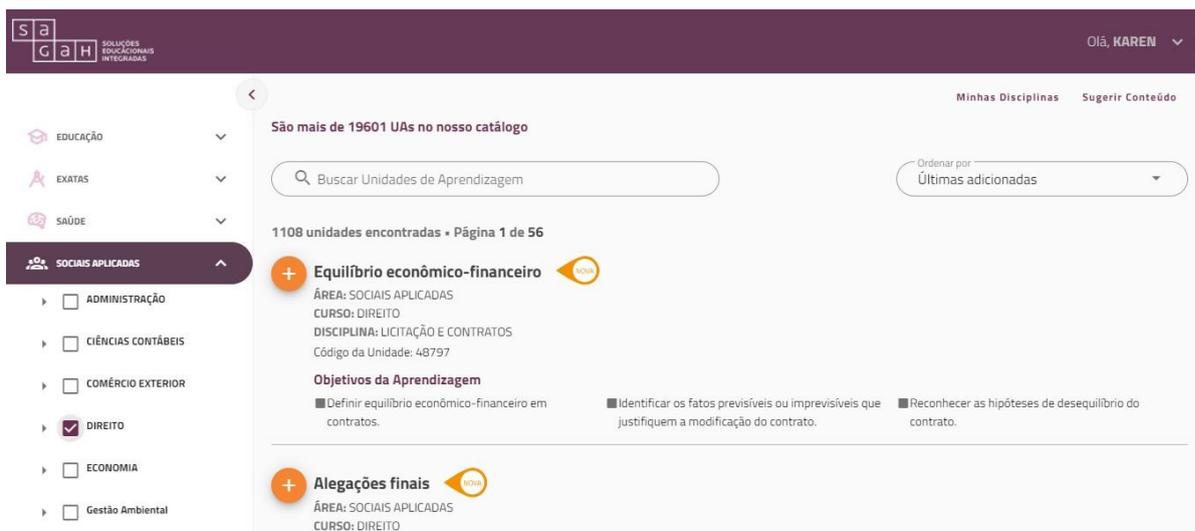


Figura 27 – Página inicial do Catálogo Sagah

10.10 Biblioteca Virtual

Outra ferramenta que os alunos e professores possuirão é o acesso à biblioteca on- line, 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, é realizada semestralmente a atualização do Projeto Pedagógico do Curso, pela Coordenação, o NDE, o Colegiado e o 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 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.

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 é resultado do esforço coletivo do Corpo Docente e Núcleo Docente Estruturante, sob a supervisão do Colegiado e Coordenação do Curso, tendo em vista a integração horizontal e vertical do currículo, no âmbito de cada período e entre os mesmos, considerando a inter e transdisciplinaridade como paradigma 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 são construídas a partir do perfil desejado do profissional, em face das novas demandas sociais do século XXI, das constantes mudanças e produção do conhecimento, das Diretrizes Curriculares Nacionais, do PDI, do PPI e das características sociais e culturais.

Os planos de ensino das disciplinas são detalhados no Plano Integrado de Trabalho - PIT do professor, analisados pelo Núcleo Docente Estruturante – NDE e Coordenação do curso e posteriormente encaminhados a Pró-Reitoria de Graduação que emite parecer pedagógico. Após esse processo, são amplamente divulgados no Portal Magister e pelos docentes nas suas respectivas disciplinas.

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 link 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 ainda 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 28 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.

ASSINATURAS

NUTRIÇÃO EM PAUTA NUTRIÇÃO BRASIL

ARQUIVOS BRASILEIROS DE ENDOCRINOLOGIA & METABOLOGIA ARCHIVOS

LATINOAMERICANOS DE NUTRICION

ADVANCE JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

ANALES VENEZOLANOS DE NUTRICIÓN
REVISTA BRASILEIRA DE SAÚDE MATERNO INFANTIL REVISTA CHILENA DE
NUTRICIÓN
JOURNAL OF NUTRITION
JOURNAL AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY JOURNAL OF NUTRITIONAL
SCIENCE
ON LINE
ALIMENTOS E NUTRIÇÃO
ANNALS: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY BRAZILIAN ARCHIVES OF
BIOLOGY AND TECHNOLOGY CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
CURRENT OPINION IN CLINICAL NUTRITION & METABOLIC CARE CIÊNCIA E
AGROTECNOLOGIA
CIENCIA E SAÚDE
CINERGIS: REVISTA DO DEPARTAMENTO DE ED. FÍSICA E SAÚDE DEMETRA:
ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO & SAÚDE
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE
FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS
FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART A: CHEMISTRY, ANALYSIS,
CONTROL, EXPOSURE & RISK ASSESSMENT
FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS: PART B: SURVEILLANCE
COMMUNICATIONS
FOOD & AGRICULTURAL IMMUNOLOGY FOOD & BIOPROCESS TECHNOLOGY
FOOD & BIOPRODUCTS PROCESSING: TRANSACTIONS OF THE INSTITUTION OF
CHEMICAL ENGINEERS PART C
FOOD BIOTECHNOLOGY
FOOD & CHEMICAL TOXICOLOGY FOOD CHEMISTRY
FOOD CONTROL
FOODWAYS: HISTORY & CULTURE OF HUMAN NOURISHMENT FOOD & HEALTH
IN EUROPE
FOOD HYDROCOLLOIDS FOOD MICROBIOLOGY FOOD & NUTRITION
FOOD & NUTRITION RESEARCH FOOD POLICY
FOOD QUALITY & PREFERENCE FOOD RESEARCH INTERNATIONAL FOOD
REVIEWS INTERNATIONAL FOOD & NUTRITION RESEARCH FRONTIERS IN
NUTRITION GASTRONOMICA

INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTROLOGY INTERNATIONAL JOURNAL OF
FOOD MICROBIOLOGY JOURNAL FOR THE INTEGRATED STUDY OF DIETARY
HABITS JOURNAL OF ANTIMICROBIAL CHEMOTHERAPY
JOURNAL OF NUTRITIONAL SCIENCE AND VITAMINOLOGY JOURNAL OF THE
INTERNATIONAL SOCIETY OF SPORTS NUTRITION MOVIMIENTO HUMANO Y
SALUD (MHSALUD)
NUTRITION AND METABOLISM NUTRIÇÃO PROFISSIONAL NUTRINEWS
PERSPECTIVAS ONLINE : BIOLÓGICAS E SAÚDE REVISTA BRASILEIRA DE
NUTRIÇÃO ESPORTIVA
REVISTA BRASILEIRA DE OBESIDADE, NUTRIÇÃO E EMAGRECIMENTO - RBONE
REVISTA BRASILEIRA DE PESQUISA EM ALIMENTOS
REVISTA ALIMENTOS E NUTRIÇÃO / BRAZILIAN JOURNAL OF FOOD AND
NUTRITION
REVISTA CUBANA DE ALIMENTACION Y NUTRICION REVISTA DE NUTRIÇÃO
SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL UNIVERSITAS: CIÊNCIAS DA SAÚDE

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. A EBSCO é uma gerenciadora de bases de dados e engloba conteúdos em todas as áreas do conhecimento. São disponibiliza, também, através de assinatura junto à Coordenação do Portal de Periódicos da CAPES.

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, possuem estreita relação com o Plano de Curso garantindo assim a coerência e integração de ações é construído com base no contexto real considerando as necessidades e possibilidades dos alunos, flexível e aberto, permitindo os ajustes sempre que necessário, mantém visibilidade para o processo e acompanha 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

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.

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

Quadro 7- Composição da área da Universidade Tiradentes

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:

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
Incubadora	200,42
Instalações Esportivas	8.350,22
ITP – Instituto de Tecnologia e Pesquisa	2.014,67
Minishopping	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

Quadro 8 - Quadro Geral de Edificações da Universidade Tiradentes (Unidade Farolândia – Sede)

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

As demais Unidades, em dimensões variadas segue 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:

Edificações	Área Construída (m²)
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
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

Quadro 9 - Quadro Geral de Edificações das demais Unidades que compõe a Universidade Tiradentes
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.

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
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

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos/pessoas	Área Construída (m²)
Aracaju Centro			
Blocos A, B, C, D			
- Almoxarifado	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 Vídeo		-	28,88
Blocos E, F			
- Coordenação (EaD)	1	6	33,00
- 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

Quadro 10 - Quadro Geral das Instalações Administrativas

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

Esses espaços disponibilizam as condições necessárias ao desenvolvimento das funções administrativas dos cursos, bem como ao atendimento aos alunos e professores. As dependências são arejadas e apresentam boa iluminação natural e artificial, sendo todas elas climatizadas.

12.2.1 Auditório/Sala de Conferência

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.

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

Quadro 11 - Quadro Geral dos Auditórios

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

12.2.2 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 (m ²)
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

Quadro 12 - Quadro Geral das funções administrativas do Curso

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

12.2.3 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 e 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 Estância, o mini shopping conta com uma área de 896,73 m².



12.2.4 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.

Tipo	Área m ²	Existentes	Bloco	Campus
Sala de aula	189,00	03	A	Estância
Sala de aula	567,00	09	B	Estância
Sala de aula	567,00	09	C	Estância
Sala de aula	126,00	02	D	Estância
Total de salas de aula				23

Quadro 13 - Quadro Geral de Salas de Aulas

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:

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos	Área Construída (m ²)
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

Quadro 14 - Quadro Geral de Espaços Didáticos-pedagógicos Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

12.5.5 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 do Campus Estância:

Unidade	Quantidade	Capacidade de Alunos	Área Construída (m ²)
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 Obstetria	1	10	31,15
- Lab. Habilidades Técnicas	3	90	189,00

Quadro 15 - Quadro Geral de Laboratórios para Ensino e Pesquisa
Cadernos de Infraestrutura – Departamento de Infraestrutura e Material - DIM (2017)

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.

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, Medicina e Nutrição.

12.3 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.

12.4 Infraestrutura de Segurança

O setor de Segurança do Trabalho 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	DESENVOLVIMENTO	SETORES ENVOLVIDOS
EPI – Equipamento de Proteção Individual	<p>O empregado que irá executar atividades em áreas de risco, quando contratado, passa por um treinamento em que o mesmo será informado quanto aos riscos que estará exposto e dos equipamentos de proteção a serem usados.</p> <p>Será fornecido 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 referentes aos mesmos. “No ato da entrega dos EPI's os empregados recebem orientações específicas para cada equipamento quanto ao uso e manutenção”.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>SESMT – Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho</p> <p>DIM – Departamento de Infraestrutura de Manutenção</p> <p>DRH – Diretoria de Recursos Humanos</p> <p>Coordenadores</p>

Equipamento de Combate a Incêndio	<p>Os extintores e hidrantes em toda a Instituição foram dimensionados para as diversas áreas e setores, sendo feita um redimensionamento quando a mudança de layout ou construção de novas instalações.</p> <p>Os extintores obedecem a um cronograma de recarga dentro das datas de vencimentos e testes hidrostáticos.</p> <p>São realizados treinamentos específicos (teoria e prática) de princípio e combate a incêndio, utilizando os extintores vencidos que estão indo para recarga.</p> <p>Os extintores são identificados por número de ordem e posto. Os hidrantes são testados semestralmente quanto ao estado de conservação das mangueiras, bicos, bomba de incêndio e a vazão da água se atende à necessidade.</p>	SESMT DIM Empresa responsável pela manutenção o DRH
Equipamento de Medição Ambiental	<p>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.</p> <p>Dos equipamentos temos 01 Decibelímetro, Luxímetro e um Termômetro de Globo (IBUTG).</p> <p>Os equipamentos são usados também na confecção do PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, no PPA – Programa de Proteção Auditiva.</p>	SESMT DRH DIM Coordenadores
Treinamento	<p>Os treinamentos seguem um cronograma, em que são divididos por área, dando prioridade às atividades de maior risco de acidente.</p> <p>Os treinamentos são ministrados no setor de trabalho, na sala de treinamento do DRH, nos auditórios etc.</p> <p>São utilizados nos treinamentos efeitos visuais como retroprojeto, datashow, slides etc.</p> <p>O SESMT, convidado pelos coordenadores da área da saúde, realiza treinamento sobre Biosegurança em laboratórios para os alunos dos cursos de: Fisioterapia, Farmácia, Nutrição, 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.</p> <p>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.</p>	SESMT DRH Coordenadores

Sinalização	<p>As sinalizações da Instituição dividem-se em:</p> <p>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.</p> <p>Verticais – São vistas em toda área externa do Campus como placas de indicação de estacionamento, quebra mola, faixa de pedestre, placas de velocidade etc.</p> <p>Placas e Cartazes Indicativos e Educativos – São placas que indicam condição de risco, de perigo, de higiene, de material contaminante etc.</p>	SESMTDIM DRH Gráfica PROAD
Serviços Terceirizados	<p>Toda contratação de prestadores de serviços (empregados) que envolvam construção, manutenção, reparos e mudanças no ambiente físico e equipamentos da Instituição, deverá ser comunicado ao SESMT antes que estas iniciem suas atividades.</p> <p>O SESMT solicitará a 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.</p>	SESMTDIM DRH
Dos Programas de Segurança do Trabalho	<p>A Instituição dispõe de programas de segurança que possibilitam a realização de suas atividades, evitando riscos de acidentes. Onde temos:</p> <p>PPRA – Programa de Prevenção a Riscos Ambientais;</p> <p>PCMSO – Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional;</p> <p>PGRSS – Programa de Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde;</p> <p>Programa Qualidade de vida no Trabalho – Programa de reeducação postural e ginástica laboral;</p> <p>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.</p>	SESMTDRH DIM Coordenadores CIPA Colaboradores

Acidente do Trabalho	<p>Todos os 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.</p> <p>A emissão da CAT – Comunicação de Acidente do Trabalho, será preenchida a parte medica no ato do atendimento e em seguida complementar a outra parte, onde pode ser preenchida no próprio setormédico ou encaminhada ao setor de Segurança do Trabalho.</p>	SESMTDRH Coordenadores Colaboradores
Inspeções	<p>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 pela consequência da exposição aos agentes/riscos contidos nos setores.</p> <p>As inspeções periódicas de Segurança serão realizadas nos horários relativos a execução das atividades desenvolvidas pelos setores para avaliar a eficiência das ações aplicadas pelo SESMT.</p> <p>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.</p>	SESMTDRH Coordenadores DIM

12.5 Laboratório didáticos de formação básica

No curso de Nutrição os laboratórios de formação básica como Anatomofisiologia geral, Parasitologia, Citologia e Histologia, 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
Anatomofisiologia – D08	30 alunos	63m ²	1° e 2°
Histologia e Embriologia, Parasitologia – D09	30 alunos	63m ²	1° 2°, 3° e 4°
Bioquímica da Nutrição D10	30 alunos	63m ²	1° e 3°
Microbiologia dos alimentos, Bromatologia, Avaliação E Semiologia Nutricional I e II– D11	30 alunos	63m ²	2°

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.

Materiais permanentes e manequins anatômicos

DESCRIÇÃO	UNIDADE
Agitador magnético Fisatom	02
Agitador orbital Fanem	01
Autoclave Quimis	01
B53 – Referência completa do corpo humano 3B Scientific com 39 peças	01
Balança Shimadzu	01
Balança Welmy	01
Banho Maria Kacil	02
Bioplus Bio 2000	01

Cartões de parede:	-- 02
V2001 – Esqueleto humano V2006 – Orgãos internos	01
Centrífuga Combate (CELM)	02
Destilador Quimis	01
Espectrofotômetro Coleman 35D	01
Estrutura física: Bancada com pia; Oxigênio; Acabamento:	--
Revestimento em branco;	04
Piso antiaderente.	
Estufa 502 Fanem	01
Estufa de secagem Quimis	01
Manequim articulação do joelho	01
Manequim cintura pélvica	01
Manequim coração	01
Manequim laringe	01
Manequim mão	01
Manequim massa encefálica	03
Manequim olhos	02
Manequim pavilhão auditivo	02
Manequim pé	01
Manequim rim	01
Microscópio ótico	
Q99 – Suporte móvel especial	01
Seladora Metalúrgica FAVA	01
Vortéx Biomixer	01
W42512 - Cabeça com pescoço	01
W43020 – Modelo para introdução de tubos nasogástricos	01
W47005 – Mão e pulso (músculos, ossos, nervos)	01
W47008 – Pé e tornozelo (músculos, ossos, nervos)	02
Balanças digital	01
Balança Infantil	01
Réguas (medir tamanho)	02

Adipometros	08
Fitas inelásticas	08
Estadiometros fixos	02
Estadiometro portátil	02

12.5 Laboratórios de ensino para saúde

Os laboratórios de ensino disponibilizados pela Universidade Tiradentes do Curso de Nutrição Estância 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 Anatomofisiologia I, Histologia e Embriologia, Biologia Celular, Bioquímica da Nutrição, Bromatologia, Microbiologia dos alimentos, Parasitologia, Avaliação Nutricional. Estes laboratórios foram projetados e adequados de modo compatíveis com a formação dos estudantes levando-se em conta a relação aluno/equipamento ou material área. Localizam-se no bloco D 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.

12.6.1 Laboratórios Específicos

Os laboratórios utilizados pelo curso de Nutrição Bacharelado estão disponíveis para as disciplinas do curso que envolve 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.

12.6.2 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 Estância 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 refrigerado, utensílios); estações de gás e de lixo; produção, aprendizagem e hall.

MATERIAL DO LABORATÓRIO

PRODUTOS DE COZINHA	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 300 w	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 desossa 6 polegadas	4
Faca de mesa aço inox	5
Faca do chefe 8 polegadas	4
Faca elétrica	2
Faca especial p/ alimento congelado	4
Faca para legumes	8
Faca peixeira 6 polegadas	4
Forma p/ pão 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/ chá	6
Luva térmica	4
Luvras de borracha ante-derrapante med.	4
Mamadeira plástica c/bico 125ml	3
Mamadeira plástica c/bico 160ml	3
Mamadeira plástica 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 1/1 grama	4
Batedeira doméstica	4
Depurador de ar p/ fogão 4 bocas 60cm	4
Fogao 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

12.7 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.



Estúdios de gravação do CCS

O CCS realiza trabalhos de comunicação audiovisual como: gravações de CD 's, spots e vídeos para a sociedade.

12.8 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.

12.9 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

12.10 Comitê de Ética em Pesquisa (CEP)

A UNIT-SE conta com Comitê de Ética regulamentado pelos órgãos competentes - Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP). Este comitê se constitui uma instância colegiada interdisciplinar, multidisciplinar, independente normativa, de caráter consultivo e deliberativo. Tal comitê foi criado para defender os interesses dos sujeitos em sua integridade e dignidade, contribuindo no desenvolvimento da pesquisa dentro dos padrões éticos.

O Comitê de Ética em Pesquisa é responsável pela avaliação e acompanhamento dos aspectos éticos de todas as pesquisas que envolvem seres humanos (pesquisa que, individual ou coletiva, envolva o ser humano, de forma direta ou indireta, em sua totalidade ou partes dele, incluindo o manejo de informações ou materiais).

13. BIBLIOTECA

13.1 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:

Especificação	Área(m²)
Jornais	80,00
Referência	129,51
Monografias	140,30
Reprografia	12,00
Sala deAula(Sala01)	78,46
Sala deAula(Sala02)	82,22
Mini -auditório (Sala03)	95,48
Saladejogos	68,75
ÁreadeAcervo	1.179,00
Gerênciaadministrativa	40,50
ÁreadeProcessamento Técnico	75,00
PesquisaInternet	156,01
Áreaparaperiódicos	298,80
Recepção	83,11
GaleriadeArte	104,80
ÁreadeLeitura	2.761,37
Circulação	1.130,38
Restauração	53,35
Aquisição	49,00
EmpréstimodeCD-Rom	25,46
Foyer	233,21
Áreadebanheiros	162,03
Lanchonetes	146,01
CabinesIndividuaisdeLeitura	31,22
Cabines deVídeo em Grupo	52,41
CabinesIndividuaisdeVídeo	15,61
SaladePesquisadosProfessores	107,01
Total	7.391,00

Quadro 37 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Central
Fonte:Unit/DIM

Especificação	Área(m²)
Recepção	19,07
Referência	32,62
Acervo	219,92
ÁreadeLeitura	75,84
Periódicos	25,50
Reprografia	12,65
Monografias	16,85

Quadro 48 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Setorial I
Fonte:Unit/DIM

Especificação	Área(m²)
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
Salade Leitura	53,00
Sanitários	31,00
Total	578,4

Quadro 19 - Distribuição da área física construída da Biblioteca Setorial II
Fonte:Unit/DIM

Especificação	Área(m²)
Acervo	39,19
Coletivo	43,31
Individual	22,00
Total	104,50

Quadro 5 – Distribuição da área física construída da biblioteca Setorial III.
Fonte:Unit/DIM

Especificação	Área(m²)
Acervo	66,06
Coletivo	-----
Individual	23,45
Total	89,51

Quadro 21 – Distribuição da área física construída da biblioteca Setorial IV.
Fonte:Unit/DIM

13.2 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.

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

Quadro 62 - Distribuição das instalações e mobílias para estudos
Fonte:Unit/DIM

13.3 Acessibilidade Informacional – Biblioteca Inclusiva

O programa de inclusão e acessibilidade tem como missão garantir, de modo sistêmico, a inclusão informacional, comunicacional e pedagógica de toda a comunidade, além de promover o acesso aberto e fácil às bibliotecas físicas e digitais do Sistema Integrado de Biblioteca (SIB), a partir do atendimento qualificado e oferta de serviços, equipamentos e softwares adequados às pessoas com deficiência, de acordo com Plano Institucional de Acessibilidade.

Acessibilidade comunicacional e informacional se dá através dos recursos que a Biblioteca Inclusiva disponibiliza: espaço, software, equipamentos e acervo para deficientes visuais. Em parceria com o Núcleo de Apoio Pedagógico e Psicossocial, e presta os seguintes serviços:

- ✓ Orientação aos usuários no uso adequado das fontes de informação e recursos tecnológicos;
- ✓ Impressão do conteúdo em Braille, serviço prestado pela Central de Serviços compartilhados na Biblioteca Sede da Rede de Bibliotecas;
- ✓ Acervo digital acessível e falado; (Bases de dados)
- ✓ Disponibiliza computador, com softwares específicos para os usuários;
- ✓ Espaço de estudo;
- ✓ Impressão (texto em fonte maior para baixa visão, etc.) e cópias ampliadas.
- ✓ Lupa

Equipamentos instalados na Biblioteca Sede da Unit SE da Rede, para serviços compartilhados de impressão em Braille:

- ✓ Impressora Braille Columbia
- ✓ Máquina de escrever Braille Standard Perkins (Central de Serviços – SIB)
- ✓ Scanner com voz-Alladin Voice 3.1

Para acesso a estes serviços foram instalados, os seguintes softwares e equipamentos:

- ✓ 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;
- ✓ Teclado Linha Braille Edge 40

- ✓ Lupa Candy 5 HD II;
- ✓ Capacitar os colaboradores em Libras para o atendimento aos produtos e serviços.

Todas as Bibliotecas da rede contam com o acervo da biblioteca virtual Dorinateca, que disponibiliza livros para download nos formatos Braille, Falado e Digital Acessível DAISY para pessoas com deficiência visual. Desta forma, 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 facilidade (www.dorinateca.org.br).

O Sistema de Bibliotecas integra à Rede Nacional de Leitura Inclusiva, mobilizada pela Fundação Dorina Nowill, de São Paulo, que conta hoje com a participação de todos os estados brasileiros. Instalada no dia 14 de outubro de 2015, reúne diversas organizações e pessoas comprometidas em ampliar as oportunidades de acesso ao livro e à leitura.

13.4 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.

13.5 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 a 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.

13.6 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.

13.7 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.

13.8 Horário de funcionamento das Bibliotecas

O horário de funcionamento das Bibliotecas Central e Setoriais está discriminado na tabela abaixo.

Campi	Biblioteca	Horário de funcionamento
Aracaju–Farolândia	Biblioteca Central	De 2ª a 6ª das 07 às 21h; aos sábados, das 07 às 13h.
Aracaju–Centro	Biblioteca do Centro	De 2ª a 6ª das 07 às 22h; aos sábados, das 08 às 13h.
Estância	Biblioteca de Estância	De 2ª a 6ª das 09 às 22h; aos sábados das 09 às 13h.
Itabaiana	Biblioteca de Itabaiana	De 2ª a 6ª das 13 às 22h; aos sábados das 09 às 13h.
Propriá	Biblioteca de Propriá	De 2ª a 6ª das 13 às 22h; aos sábados das 09 às 13h.

Quadro 7 – Horário de funcionamento das bibliotecas

13.9 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.

BIBLIOTECAS DE SISTEMA INTEGRADA DE BIBLIOTECA/SIB	
Identificação	Qualificação Acadêmica
Direção do Sistema de Bibliotecas Marcos Wandir Nery Lobão	Doutorado em Engenharia Industrial – UFBA (2012)

Bibliotecária do SIB Delvania Rodrigues dos Santos Macedo	Graduação em Biblioteconomia - CRB/51425
Bibliotecário do SIB Francisco Santana Neto	Graduação em Biblioteconomia - CRB:1780/5

BIBLIOTECA FAROLÂNDIA	Qualificação Acadêmica
Gislene Maria da Silva Dias	Graduado em Biblioteconomia-CRB/51410

BIBLIOTECA ESTÂNCIA	Qualificação Acadêmica
Karolinne de Santana Boto	Graduado em Biblioteconomia-CRB/51/5-P

Quadro 24 8 – Quadro do Pessoal Técnico Administrativos das bibliotecas
Fonte:UNIT/Biblioteca

13.10 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 de facilitar e estimular a pesquisa do usuário, que pode consultar materiais disponíveis nos outros campi.

13.11 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 (es), tradutor (es), título, número de edição, editor, local e data de publicação, número de páginas, ISBN e ISSN. Quanto à classificação do acervo, é utilizada a tabela CDU – Classificação Decimal Universal que é a representação temática do documento 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 organizar o conhecimento de modo que o mesmo seja dividido por áreas para facilitar que o usuário encontre o documento, 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.

13.12 Acervo Total da Biblioteca

O quadro abaixo mostra o quantitativo de livros e multimeios (vídeos e CD ROM), classificados por área do conhecimento, disponível nas Bibliotecas da Universidade Tiradentes.

SIB - SISTEMA INTEGRADO DE BIBLIOTECAS					
BIBLIOTECA SEDE - FAROLÂNDIA					
ACERVO IMPRESSO POR ÁREA DO CONHECIMENTO	Livros impressos		Periódicos impressos		Bases de Dados
	Títulos	Exemplares	Nacionais	Estrangeiros	
Existentes em 2021					
1 - Ciências Exatas e da Terra	4209	18058	166	52	1
2 - Ciências Biológicas	574	3389	17	5	2
3 - Engenharias	1696	8480	88	14	2
4 - Ciências da Saúde	2704	12655	256	39	3
5 - Ciências Agrárias	586	1532	39	1	1
6 - Ciências Sociais Aplicadas	24874	75386	1306	65	2
7 - Ciências Humanas	8158	21470	332	32	1
8 - Lingüística, Letras e Artes	4100	16360	114	19	1
9 - Outros	341	1322	181	5	2
Total	47240	158652	2499	232	15

Adquirido no 1º semestre de 2022					
1 - Ciências Exatas e da Terra	0	2	1	0	
2 - Ciências Biológicas					
3 - Engenharias	0	10			

4 - Ciências da Saúde	2	5			
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas	7	10	1	0	
7 - Ciências Humanas	1	2			
8 - Linguística, Letras e Artes					
9 - Outros			1	0	
Total	10	29	3	0	
TOTAL GERAL:	47250	158681	2502	232	15
Fonte: Pergamum JAN./2022					
UNIT-SE-BIBLIOTECA CENTRO					
ACERVO POR ÁREA DO CONHECIMENTO	Livros impressos		Periódicos impressos		Bases de Dados
	Títulos	Exemplares	Título	Estrangeiros	
Existentes em 2021					
1 - Ciências Exatas e da Terra	411	1302	2	0	1
2 - Ciências Biológicas	23	95			2
3 - Engenharias	4	43	3		2
4 - Ciências da Saúde	933	3433	92	39	3
5 - Ciências Agrárias	1	2			1
6 - Ciências Sociais Aplicadas	2928	8924	56		2
7 - Ciências Humanas	2769	7290	49		1
8 - Linguística, Letras e Artes	2560	4317	5	5	1
9 - Outros	114	514	16	0	2
Total	9743	25920	223	44	15
Adquirido no 1º semestre de 2022					
1 - Ciências Exatas e da Terra					
4 - Ciências da Saúde			1	0	
6 - Ciências Sociais Aplicadas	1	3			
7 - Ciências Humanas	0	1			
8 - Linguística, Letras e Artes	8	0			
9 - Outros					

Total	9	4	1		
TOTAL GERAL:	9752	25424	225	44	15
Fonte: Pergamum JAN./2022					
UNIT SE - Biblioteca ESTÂNCIA					
ACERVO IMPRESSO POR ÁREA DO CONHECIMENTO	Livros impressos		Periódicos impressos		Bases de Dados
	Títulos	Exemplares	Título	Estrangeiros	
Existentes em 2021					
1 - Ciências Exatas e da Terra	347	1498	5	0	1
2 - Ciências Biológicas	62	444			2
3 - Engenharias	10	105	4	0	2
4 - Ciências da Saúde	292	1841	5	1	3
5 - Ciências Agrárias	9	27			1
6 - Ciências Sociais Aplicadas	6397	18618	311	16	2
7 - Ciências Humanas	3662	9803	102	7	1
8 - Linguística, Letras e Artes	953	2569	9	4	1
9 - Outros	159	798	25	1	2
Total	11891	35703	461	29	15
Adquirido no 1º semestre de 2022					
1 - Ciências Exatas e da Terra					
2 - Ciências Biológicas					
3 - Engenharias					
4 - Ciências da Saúde					
5 - Ciências Agrárias					
6 - Ciências Sociais Aplicadas	1	2			
7 - Ciências Humanas					
8 - Linguística, Letras e Artes					
9 - Outros					
Total	1	2			
TOTAL GERAL:	11892	35705			15
Fonte: Pergamum JAN./2022					

UNIT-SE -BIBLIOTECA ITABAIANA					
ACERVO IMPRESSO POR ÁREA DO CONHECIMENTO	Livros impressos		Periódicos impressos		Bases de Dados
	Títulos	Exemplares	Título	Estrangeiros	
Existentes em 2021					
1 - Ciências Exatas e da Terra	212	877	2	0	1
2 - Ciências Biológicas	37	205			2
3 - Engenharias	4	55	3	0	2
4 - Ciências da Saúde	151	897	1	0	3
5 - Ciências Agrárias	2	5	2	0	1
6 - Ciências Sociais Aplicadas	2811	10633	199	6	2
7 - Ciências Humanas	981	3936	60	1	1
8 - Linguística, Letras e Artes	808	2234	14	5	1
9 - Outros	95	551	32	1	2
Total	5101	19393	313	13	15
Adquirido no 1º semestre de 2022					
1 - Ciências Exatas e da Terra					
2 - Ciências Biológicas					
4 - Ciências da Saúde					
6 - Ciências Sociais Aplicadas	1	3			
7 - Ciências Humanas					
8 - Linguística, Letras e Artes					
9 - Outros					
Total	1	3			
TOTAL GERAL:	5102	19396	313	13	15
Fonte: Pergamum JAN./2022					
UNIT-SE -BIBLIOTECA PRÓPRIÁ					
ACERVO IMPRESSO POR ÁREA DO CONHECIMENTO	Livros impressos		Periódicos impressos		Bases de Dados
	Títulos	Exemplares	Título	Estrangeiros	
Existentes em 2021					

1 - Ciências Exatas e da Terra	416	1716	4		1
2 - Ciências Biológicas	14	68			2
3 - Engenharias	5	56	1	0	2
4 - Ciências da Saúde	34	156	1		3
5 - Ciências Agrárias	1	1	2	0	1
6 - Ciências Sociais Aplicadas	2363	11466	127	4	2
7 - Ciências Humanas	980	4597	30	0	1
8 - Linguística, Letras e Artes	648	2075	9	1	1
9 - Outros	82	548	23		2
Total	4543	20683	197	6	15
Adquirido no 1º semestre de 2022					
1 - Ciências Exatas e da Terra					
2 - Ciências Biológicas					
3 - Engenharias					
4 - Ciências da Saúde					
6 - Ciências Sociais Aplicadas	1	2			
7 - Ciências Humanas					
8 - Linguística, Letras e Artes					
9 - Outros					
Total	1	2	0		
TOTAL GERAL:	4544	20685	197	6	15
Fonte: Pergamum JAN./2022					
UNIT-SE -BIBLIOTECA MEDICINA					
ACERVO IMPRESSO POR ÁREA DO CONHECIMENTO	Livros		Periódicos		Bases de Dados
	Títulos	Exemplares	Título	Estrangeiros	
Existentes em 2021					
1 - Ciências Exatas e da Terra	15	50	6	0	1
2 - Ciências Biológicas	45	142			2
3 - Engenharias	1	20	1	1	2
4 - Ciências da Saúde	912	2359	46	3	3

6 - Ciências Sociais Aplicadas	44	140	3	0	2
7 - Ciências Humanas	41	126	4	1	1
8 - Linguística, Letras e Artes	10	44			1
9 - Outros	18	74	9	0	2
Total	1086	2955	69	5	15
Adquirido no 1º semestre de 2022					
4 - Ciências da Saúde					
8 - Linguística, Letras e Artes	1	0			
Total	1	0			
TOTAL GERAL:	1087	2955	69	5	15
Fonte: Pergamum JAN. /2022					
UNIT-SE -BIBLIOTECA SCRICTO SENSU					
ACERVO IMPRESSO POR ÁREA DO CONHECIMENTO	Livros		Periódicos		Bases de Dados
	Títulos	Exemplares	Título	Estrangeiros	
Existentes em 2021					
1 - Ciências Exatas e da Terra	143	272			1
2 - Ciências Biológicas	7	10			2
3 - Engenharias	310	434			2
4 - Ciências da Saúde	37	151			3
5 - Ciências Agrárias	2	2			0
6 - Ciências Sociais Aplicadas	849	2738	34		2
7 - Ciências Humanas	707	2382	28		1
8 - Linguística, Letras e Artes	50	175			1
9 - Outros	29	116	10		2
Total	2134	6280	72		15
TOTAL GERAL:	2134	6280	72		15
Fonte: Pergamum JAN. /2022					

Quadro 25 – Quadro do Acervo Bibliográfico da UNIT/SE

14. PLANOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

14.1 1º Período

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	METODOLOGIA CIENTÍFICA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	H118840	04	1º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Finalidade da metodologia científica. Importância da metodologia no âmbito das ciências. Metodologia de estudos. O conhecimento e suas formas. Os métodos científicos. A pesquisa enquanto instrumento de ação reflexiva, crítica e ética. Tipos, níveis, etapas e planejamento da pesquisa científica. Procedimentos materiais e técnicos da pesquisa científica. Diretrizes básicas para elaboração de trabalhos didáticos, acadêmicos e científicos. Normas técnicas da ABNT para referências, citações e notas de rodapé. Projeto de Pesquisa.

OBJETIVO

Proporcionar ao aluno do curso superior condições suficientes para elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos e científicos, na relação teoria-prática e no desenvolvimento do raciocínio analítico, sistemático, crítico e reflexivo.

Compreender a importância da ciência, suas características e relevância social.

Entender o método científico, tipos, características e finalidades no âmbito da ciência.

Proporcionar conhecimentos teóricos e técnicos que possibilitem a elaboração de um projeto de pesquisa.

COMPETÊNCIAS

Elaborar e apresentar trabalhos acadêmicos e científicos de acordo com procedimentos metodológicos e Normas da ABNT;

Aplicar métodos e técnicas na pesquisa científica;

Utilizar o conhecimento científico;

Elaborar projetos de pesquisa;

Aplicar a linguagem científica;

Utilizar o raciocínio analítico, sistemático, crítico e reflexivo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I:

Metodologia Científica e técnicas de estudo: Finalidade e importância;
Organização dos estudos; Técnicas de sublinhar e esquema; Resumos e fichamento.
Trabalhos acadêmico - científicos: Pesquisa científica / Ética e Pesquisa;
Pesquisa bibliográfica e normas de referências, citações e notas de rodapé;
Artigo e Relatório Técnico-científica;
Monografia e Seminário.

Unidade II:

Conhecimento, Ciência e Método: O Conhecimento;
A Ciência; Métodos de abordagens;
Métodos de procedimentos.
Elaboração do Projeto de Pesquisa: Tema e problema de pesquisa;
Questões, hipóteses E objetivos da pesquisa;
Técnicas de coleta de dados;
Estrutura do projeto de pesquisa.

5 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

6 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 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

7 BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. **Metodologia científica**. 6. ed., 4. reimpr. São Paulo: Prentice Hall, 2009.

GONÇALVES, Hortência de Abreu. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. reimpr. São Paulo: Avercamp, 2008

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BASTOS, Cleverson Leite; KELLER, Vicente. **Aprendendo a aprender: introdução à metodologia científica**. reimpr. Petrópolis, RJ: Vozes, 2016. 112 p

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos**. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2017. 373 p

RODRIGUES, Auro de Jesus. **Metodologia científica**. 4. ed. Aracaju, SE: UNIT, 2011. 211 p

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed., rev. e atual., 12. reimpr. São Paulo, SP: Cortez, 2015. 304 p

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**. 17. ed. São Paulo: Cortez, 2009.

	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	ANATOMOFISIOLOGIA GERAL			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B114826	06	1º	120
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Introdução ao estudo da Anatomofisiologia. Nomenclatura, estudo descritivo e funcional dos sistemas orgânicos, com foco nos sistemas osteomioarticular, circulatório, Digestório,

Respiratório, Reprodutor, Endócrino e Nervoso.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

- Possibilitar oportunidades para o desenvolvimento de habilidades que permitam ao aluno a compreensão das múltiplas estruturas e funções mecânicas, físicas e bioquímicas do corpo humano saudável, bem como os mecanismos que o organismo utiliza para desempenhar as funções vitais.

COMPETÊNCIAS

Conhecer conceitos anatômicos e funcionais, as características morfo-funcionais gerais dos sistemas orgânicos além de termos direcionais e planos do corpo;

Compreender a importância da identificação das porções anatômicas para poder correlacioná-las com a fisiologia concomitante às práticas profissionais;

Desenvolver linguagem científica e pensamento sistemático, possibilitando o interesse à investigação.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I:

Introdução ao estudo da Anatomia Humana:

Ética no estudo da anatomia humana.

Definições, divisões e nomenclaturas anatômicas.

Posições anatômicas.

- Planos e eixos de divisão do corpo humano.

- Sistema tegumentar: camadas da pele e seus anexos: pelos, unhas, cabelos e receptores sensoriais.

Sistema Ósseo:

- Generalidades sobre ossos, fisiologia citológica esquelética, tipos de esqueleto, divisão, número de ossos, classificação, perióstio e nutrição.

- Ossos da cabeça: crânio e face.

- Ossos do tronco: coluna vertebral, costelas e esterno.

- Ossos do membro superior: cingulo superior, braço, antebraço e mão.

- Ossos do membro inferior: cingulo inferior, coxa, perna e pé. 3 Sistema Articular:

- Generalidades sobre articulações.
- Classificação Geral das articulações. 4 Sistema Neuromuscular:
- Componentes anatômicos e funções do tecido muscular.
- Classificação anatômica e fisiológica do tecido muscular.
- Fisiologia do músculo esquelético.

4.3.1- Excitação-contração do músculo esquelético

- Metabolismo oxidativo e glicolítico.

Fisiologia do músculo liso.

4.5.1- Excitação-contração do músculo liso 5 Sistema Digestório:

- Conceitos e divisões anatômicas do sistema digestório;
- Digestão: fenômenos químicos e mecânicos.
- Glândulas anexas ao sistema digestório.
- Princípios gerais da motilidade gastrointestinal.
- Digestão e assimilação de nutrientes.- Regulação hormonal das secreções.

UNIDADE II

Sistema Circulatório

- Conceitos e divisões; morfologia do coração; Fisiologia do músculo cardíaco (Excitação- contração do músculo cardíaco); sistema de condução do potencial de ação; tipos de circulação; tipos de vasos sanguíneos, linfáticos e linfonodos.
- Ação de bombeio do coração.
- Atividade elétrica cardíaca.

6.3.1- Princípios básicos do eletrocardiograma

- Regulação da atividade cardíaca (controle intrínseco e extrínseco).
- Regulação do fluxo sanguíneo.

Débito cardíaco, volume de ejeção e retorno venoso.

- Circulação arterial e hemodinâmica.
- Pressão arterial sistêmica, regulação a curto e longo prazo. 7 Sistema Urinário
- Conceitos e órgãos do sistema urinário; morfologia externa e interna dos rins; vias urinárias.
- Formação da urina: Filtração glomerular; Reabsorção tubular; secreção tubular; micção e diurese.

Controle fisiológico da filtração glomerular e do fluxo sanguíneo renal. 8 Sistema Respiratório

- Conceitos e divisões do Sistema Respiratório.

- Vias aéreas superiores e inferiores.
 - Mecânica ventilatória e músculos envolvidos na inspiração e expiração forçadas.
 - Diferenças de pressão (pleural, alveolar e transpulmonar).
 - Volumes e capacidades pulmonares.
- 8.6- Membrana alvéolo-capilar e mecanismo e transporte de gases. 9 Sistema Endócrino
- Localização e relações das glândulas.
 - Glândula hipófise e sua relação com o hipotálamo. 10 Sistema Reprodutor
 - Sistema Reprodutor Masculino.
 - Descrição dos órgãos internos e externos.
 - Formação do sêmen, hormônios testiculares e influência hipofisária.
 - Glândulas anexas: próstata, glândulas seminais e bulbouretrais.
 - Sistema Reprodutor Feminino.
 - Descrição dos órgãos internos e externos.
 - Escavações peritoniais.
 - Ciclo ovariano, ciclo uterino e influência hipofisária.

Sistema Nervoso

- Divisão morfológica e ontogenia do Sistema Nervoso.
- Medula e Arco reflexo.
- Sistema Nervoso Central e Vias nervosas: espinotalâmica e córticoespinhal.
- Sistema Nervoso Periférico: Sistema nervoso autônomo (SNA) e hipotálamo.
- Fisiologia da dor.
- Controle da temperatura corporal.
- Memória, linguagem e funções intelectuais do cérebro.

5 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

6 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 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

7 BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GUYTON, A. C. **Tratado de Fisiologia Médica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2011.

DÂNGELO, José Geraldo; FATTINI, Carlo Américo. **Anatomia humana: sistêmica e segmentar**. 3ª. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.

VAN DE GRAAFF, Kent M. **Anatomia humana**. Barueri, SP: Manole 2013.

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NETTER, Frank H. **Atlas de anatomia humana**. 6. ed., 3. tiragem. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, c2015. 531 p

GANONG, W.F. **Fisiologia médica**. Rio de Janeiro, RJ: AMGH, 2014.

TORTORA, Gerard J.,; DERRICKSON, Bryan. **Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia**. 10. ed. Porto Alegre, RS: ARTMED, 2017. 676 p

KAWAMOTO, Emilia Emi. **Anatomia e fisiologia humana**. 2. ed., rev. e ampl., 2. reimpr. São Paulo: EPU, 2008.

SILVERTHORN, Dee Unglaub. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 7. ed. Porto Alegre, RS: ARTMED, 2017. 930 p

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO E ÉTICA PROFISSIONAL			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B114958	04	1º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Conhecer e analisar, de forma crítica e participativa, o perfil epidemiológico e nutricional da população, bem como; as noções básicas sobre alimentação, as Leis da alimentação e os hábitos alimentares. Conhecer a formação de profissionais nutricionistas no contexto político-social além da prática do profissional nutricionista e suas áreas de atuação, seu contexto histórico, social, econômico e político nos dias atuais; e ter, Conceitos e terminologias. Desenvolver habilidades para reflexão e discussão sobre Nutrição e Alimentação Saudável conhecer a Ética Profissional e conhecer as entidades de classe e as leis que regulamentam a profissão.

OBJETIVOS

- Desenvolver habilidades e competências para conhecimento, reflexão e discussão sobre a nutrição e a ética profissional, através de uma visão crítica e problematizadora.
- Despertar nos alunos a consciência dos valores da ciência nutricional oportunizando o desenvolvimento das competências pertinentes à nutrição básica.
- Identificar os princípios éticos e os valores morais; Analisar o papel do profissional com relação à sociedade, na construção de uma prática ética; Identificar a responsabilidade moral e jurídica no exercício da profissão; Interpretar o código de ética como elemento norteador da escala de valores que permearão a vida profissional; Identificar áreas de sobreposição na formação profissional.

COMPETENCIAS

Conhecer e analisar, de forma crítica e participativa, o perfil epidemiológico e nutricional da população, bem como; as noções básicas sobre alimentação, as Leis da alimentação e os hábitos alimentares. Conhecer a formação de profissionais nutricionistas no contexto político-social além da prática do profissional nutricionista e suas áreas de atuação, seu contexto histórico, social, econômico e político nos dias atuais; e ter, Conceitos e terminologias. Desenvolver

habilidades para reflexão e discussão sobre Nutrição e Alimentação Saudável conhecer a Ética Profissional e conhecer as entidades de classe e as leis que regulamentam a profissão

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

A evolução da alimentação do homem ao longo dos séculos;
Histórico e contemporaneidade da Ciência da Nutrição;
Leis da alimentação. Hábitos alimentares;
O curso de Nutrição ao longo dos tempos;
A formação de profissionais nutricionistas no contexto político-social;
Prática do profissional nutricionista e suas áreas de atuação;
Noções básicas sobre alimentação, Conceitos e terminologias;
Nutrição e alimentação saudável.

UNIDADE II

A ciência da Nutrição no contexto atual; Atribuições do nutricionista por área.
Noções fundamentais de ética; Campos de atuação do profissional de nutrição.
Deveres essenciais do profissional. Legislação que regulamenta a profissão.

5 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

6 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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição humana**. 5. reimp., 2015. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2015. 345 p

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Organizadora). **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 2. reimpr., 2012. Barueri, SP: Manole, 2012. 387 p.

VALLS, Álvaro LM. **O que é ética**. 9ª ed. São Paulo: Brasiliense, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 380/ 2005**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação e dá outras providências. Disponível em <http://www.cfn.org.br/inicial/resolucoes.htm>

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS – 3ª região. **Manual de atribuições do nutricionista por área de atuação**. São Paulo, 2003. GOVERNO FEDERAL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Disponível em <http://www.mds.gov.br>

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Inserção Profissional dos nutricionistas no Brasil**. Brasília – DF. CFN, 2006. GOZZO, Débora. **Bioética e direitos fundamentais**. São Paulo Saraiva 2012 1

FRANÇA, Fernanda Stapenhorst. **Bioética e biossegurança aplicada**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017.

	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	QUÍMICA GERAL E ORGÂNICA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
B114761	02	1º	40 horas	
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Estrutura Atômica. Tabela Periódica e Propriedades. Ligações Químicas. Forças de Atração Intermoleculares. Átomo de Carbono. Cadeias Carbônicas. Funções Orgânicas. Nomenclatura. Isomeria.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Aplicar conceitos fundamentais sobre a Química Geral e Orgânica;
Compreender a estrutura atômica e a organização periódica dos elementos a fim de entender as propriedades periódicas dos elementos;
Aplicar conceitos de ligação química e forças intermoleculares na análise do comportamento das substâncias;
Desenvolver trabalho em equipe;
Entender o comportamento átomo de carbono e dos compostos orgânicos;
Aplicar os conteúdos relacionados aos compostos orgânicos na área da saúde.

COMPETÊNCIAS

Aptidão para investigar de forma crítica e reflexiva princípios químicos;
Capacidade de compreender o comportamento de diferentes substâncias a partir da sua estrutura molecular;
Habilidade para desenvolver trabalhos em equipe, respeitando os princípios éticos e morais;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Átomo e partículas subatômicas.
Organização periódica dos elementos.
Moléculas e íons.
Propriedades periódicas
Ligações químicas.
Forças intermoleculares.

UNIDADE II

Átomo de Carbono, Hibridização.
Cadeias Carbônicas.
Funções Orgânicas.

Nomenclatura.

Isomeria.

5 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

6 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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ATKINS, P. W.; JONES, Loretta. **Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente**. 5. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2014. xxii, 922 p

BROWN, T. L., BURSTEN, B. E., LEMAY, H. E., BURDGE, J. R. **Química: a ciência central**. 9ª Ed., 5. reimpr. São Paulo : Prentice Hall, 2010.

KOTZ, J. C., TREICHIEL Jr. P. **Química Geral e Reações Químicas**. São Paulo: Thomson, 2 volumes, 2010

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GARCIA, Fernando.(Org). **Química orgânica: estrutura e propriedades**. Porto Alegre : Bookman, 2015.

MCMURRY, John. **Química orgânica: combo. 3.** São Paulo Cengage Learning 2016

BRUICE, P. Y. **Química Orgânica.** 4ª Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2014.

VOLLHARDT, K. Peter C.; SCHORE, Neil E. **Química orgânica: estrutura e função.** 6. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2013. 1384 p

SOLOMONS, T. W. Graham. **Química orgânica.** 10. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2015. 2.v

	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B114940	02	1º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

A História da alimentação no Brasil, na região nordeste do país e na formação étnica e social. Alimentação e nutrição no mundo contemporâneo Alimentação como marcador de identidade nacional. Alimentação como patrimônio cultural. Comportamento alimentar. Identidade, cultura e história dos afro-brasileiros. Prática na produção e pesquisa de pratos adotados e reproduzidos pela comunidade sergipana.

OBJETIVOS

- Contextualizar o histórico da alimentação, desde a pré-história até os dias atuais, valorizando o alimento e a gastronomia como identidade cultural nas diferentes regiões.

Reconhecer a importância da história da alimentação

Conhecer os principais conceitos relacionados à alimentação.

Caracterizar os hábitos e costumes alimentares de cada época associado aos acontecimentos históricos.

Promover o desenvolvimento da ação reflexiva de análise das influências históricas, étnicas e sócio-culturais relacionadas à alimentação.

Ressaltar a importância da gastronomia como identidade cultural.

Contextualizar os principais movimentos e tendências gastronômicas no Brasil e no mundo contemporâneo;

Reconhecer os principais alimentos produzidos no Brasil e no Estado.

Intensificar as peculiaridades da culinária regional brasileira, com enfoque especial para a

gastronomia local.

COMPETÊNCIAS

Relacionar os principais aspectos históricos e sócio-culturais da alimentação.

Conhecer os marcos históricos que influenciaram no comportamento alimentar no mundo atual.

Identificar os principais elementos que valorizem a gastronomia local para uma alimentação saudável

Mensurar os impactos históricos que são determinantes no processo saúde-doença. Relacionar as influências étnicas e a diversidade cultural no padrão alimentar brasileiro

Expor de forma criativa os principais alimentos e suas receitas considerando o contexto histórico-cultural.

- Interpretar os fatos históricos da culinária nacional como patrimônio cultural.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Alimentação e História

A importância da História da Alimentação na Formação do Nutricionista

Principais conceitos relacionados a alimentação (Alimentação, COMIDA, DHAA, SAN, Soberania Alimentar e Gastronomia)

Principais Marcos Históricos da Alimentação.

Principais Movimentos e Tendências Gastronômicas no Brasil e no Mundo Evolução histórica da gastronomia da pré-história à atualidade.

Comportamento alimentar.

Alimentação e nutrição no mundo contemporâneo

Alimentação como patrimônio cultural.

UNIDADE II: Nós somos o que comemos

Aspectos históricos da formação brasileira e sua diversidade étnico-cultural dos hábitos alimentares

Alimentação, identidade e cultura; Alimentação como patrimônio cultural;

Gastronomia regional brasileira

Alimentação como marcador de identidade nacional.

Identidade, cultura e história dos afro-brasileiros.

Importância nutricional do uso do feijão com arroz.

Seminário Final.

5 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

6 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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. 2. reimp. São Paulo, SP: Global, 2016. 954 p

NÓBREGA, Fernando José de. **O que você quer saber sobre nutrição: perguntas e respostas comentadas**. 2.ed. São Paulo: Manole, 2014.

MCWILLIAMS, Margaret. **Alimentos: um guia completo para profissionais**. 10. São Paulo Manole 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SANT'ANNA, Lina Cláudia. **Alimentação e nutrição para o cuidado**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2019. 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.

EWALD FILHO, Rubens; LEBERT, Nilu. **O cinema vai à mesa: histórias e receitas.** 5. reimpr. São Paulo, SP: Melhoramentos, 2011. 191 p

FERNANDES, Carlota. **Viagem gastronômica através do Brasil.** 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.

14.2 2º Período

	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	FUNDAMENTOS ANTROPOLÓGICOS E SOCIOLOGICOS			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	H113341	04	2º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1 EMENTA

O surgimento da Antropologia e da Sociologia como Ciências. Seus idealizadores e principais teóricos. Análise antropológica e sociológica do processo identitário do homem cultural e social. O homem e a organização da sociedade. A perspectiva da Antropologia e da Sociologia na contemporaneidade mundial e brasileira. Saberes e fazeres antropológicos e sociológicos nas distintas áreas de atuação.

2 OBJETIVO

-Preparar os alunos para a busca de resoluções criativas a partir do conhecimento acumulado, com a sustentação por meio de argumentos coerentes e consistentes.

Proporcionar subsídios teóricos que possibilitem interpretações de fenômenos antropológicos e sociológicos calcadas em conceitos científicos.

Compreender os mecanismos existentes na sociedade que controlam as ações dos indivíduos.

Propiciar o desenvolvimento do espírito científico e atento aos problemas que envolvem a função social dos diversos ramos da formação profissional;

Refletir os diversos saberes e contribuições da Sociologia e da Antropologia, visando contribuir para resolução de problemas sociais.

3 COMPETÊNCIAS

Compreender a trajetória da Antropologia e da Sociologia;

Identificar o nascimento da Antropologia e da sociologia como ciência e seus principais teóricos;

Entender os mecanismos existentes na sociedade que controlam as ações dos indivíduos;

Entender e ampliar subsídios teóricos que possibilitem interpretações de fenômenos antropológicos e sociológicos calcadas em conceitos científicos;

Desenvolver um espírito científico e atento aos problemas que envolvem a função social da carreira que escolheram.

4 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I:

A institucionalização da Antropologia e da Sociologia;

O conhecimento antropológico e sociológico como base para a compreensão da sociedade;

Princípios que norteiam o ensino da Antropologia e da Sociologia: a ruptura com o senso comum;

A trajetória da Antropologia e da Sociologia e seus principais teóricos;

O homem como ser cultural e social

A relação indivíduo e sociedade;

Estrutura societal, grupos sociais e organizações;

Disparidades sociais;

O homem e suas instituições sociais; Dinâmica Econômica e trabalho.

Unidade II:

A Antropologia e a Sociologia no conhecimento das realidades sociais;

A Antropologia e a Sociologia em suas especificidades;

A composição populacional como problema social;

Movimentos sociais como fruto do comportamento coletivo;

Globalização e diversidade cultural;

A mudança cultural e a mudança social;

Educação;

Direito;

Saúde;

Comunicação e tecnologias.

5 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

6 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 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

7 BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

COSTA, Cristina. **Sociologia: introdução à ciência da sociedade**. 4. ed. São Paulo, SP: Moderna, 2016. 488 p

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 27. reimpr. Rio de Janeiro, RJ: J. Zahar, 2015. 117 p

BARRETO, Raylane Andreza Dias Navarro. **Fundamentos antropológicos e sociológicos**. Aracaju, SE: Atlas, 2012. 184 p

8 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MARCONI, Maria de Andrade. **Antropologia: uma introdução**. 7. Ed. São Paulo: Atlas, 2008. DAMATTA, Roberto. **Relativizando: uma introdução à antropologia social**. Rio de Janeiro, RJ: Rocco, 2010. 285 p

MORIN, Edgar; UNESCO. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. 2. ed. rev. 4.

reimp. São Paulo, SP: UNESCO, 2017. 102 p

MARCONI, Marina de Andrade; PRESOTTO, Zelia Maria Neves. **Antropologia: uma introdução**. 7. ed., 7. reimpr. São Paulo, SP: Atlas, 2015. 331 p.

LAPLANTINE, François. **Aprender antropologia**. 29. reimpr. São Paulo, SP: Brasiliense, 2009.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	BROMATOLOGIA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B111606	04	2º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1 EMENTA

Estudo dos princípios fundamentais da Bromatologia. Determinação da composição química dos alimentos. Estudo das principais alterações que podem sofrer os alimentos. Princípios gerais de controle de qualidade alimentar. Introduzir a legislação bromatológica.

2 OBJETIVO

Aplicar os principais métodos físico-químicos na análise de alimentos e entender os mecanismos das reações das alterações dos nutrientes dos alimentos.

3 COMPETENCIAS

Compreender os princípios de ciência da Nutrição e da Bromatologia;

Entender os procedimentos analíticos de cada alimento;

Compreender a importância do conhecimento da composição química dos alimentos, bem como de cada nutriente que compõe o alimento.

Entender os aspectos relacionados ao controle de qualidade de alimentos.

Identificar e aplicar na prática clínica dos conhecimentos e das técnicas de higiene e segurança alimentar aprendidas.

4 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS E MÉTODOS DE DETERMINAÇÃO

1. Introdução a Bromatologia Definição

Objetivo e importância Alimentos

Conceitos gerais Classificação dos alimentos Composição química

Água

Definição, importância e estrutura química.

Atividade de água: importância na conservação dos alimentos, isoterma de adsorção, histerese.

Métodos de determinação de umidade em alimentos

Carboidratos

Definição, importância e estruturas químicas.

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

Proteínas

Definição, importância e estruturas químicas. Propriedades funcionais das proteínas

Ponto isoelétrico Reação de Maillard

Métodos de determinação de proteínas

Lipídios

Definição, importância e estruturas químicas.

Gorduras trans, saturadas e insaturadas dos alimentos e sua repercussão na saúde humana.

Substitutos da gordura

Reações de oxidações dos lipídios: Auto-oxidação, fotoxidação e reação por lipoxigenase

Métodos de determinação de lipídios em alimentos

Vitaminas

Definição, importância e estruturas químicas. Reação de escurecimento enzimático

Métodos de determinação de vitaminas em alimentos

Minerais

Principais minerais dos alimentos Análise de cinzas dos alimentos

UNIDADE II – CONTROLE DE QUALIDADE ALIMENTAR

Tabela de composição química

Análise crítica da tabela de composição dos alimentos Como montar uma tabela de composição dos alimentos

Introdução ao controle de qualidade Aspectos gerais sobre controle de qualidade Análise de perigos e pontos críticos de controle Boas práticas de fabricação
Análise sensorial de alimentos
Métodos de análise sensorial de alimentos
Embalagens de alimentos
Especificações para material de embalagem de alimentos Nova Lei dos rótulos
Alimentos Funcionais e Nutracêuticos Alimentação funcional
5.. Interação Fármaco-Alimento Fármaco-nutriente
Nutriente-fármaco
6.Alergia alimentar, Alimentos transgênico

5 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

6 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 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

BIBLIOGRÁFICAS BÁSICA

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de alimentos**. 2. ed., rev. 6. reimp. São Paulo, SP: E. Blücher, 2015.

NICHELE, Priscila Gharib. **Bromatologia**. Porto Alegre SAGAH 2018.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed., rev., atual. 1. reimpr. Barueri, SP: Manole, 2013. 1034 p

8 BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

CECCHI, Heloisa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed., rev., 6. reimpr. Campinas, SP: UNICAMP, 2015. 206 p

ANDRADE, É. C. B. de. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. São Paulo: Varela, 2006.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole, 2015.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 5.ed. São Paulo: Manole, 2016

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115288	04	2º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1 EMENTA

Introduzir os fenômenos bioquímicos, promovendo um maior conhecimento acerca das moléculas, suas características, bem como seu metabolismo.

2 OBJETIVOS

Desenvolver o conhecimento a cerca da bioquímica das biomoléculas e os processos metabólicos. Correlacionar estrutura, função e metabolismo das biomoléculas. Integrar o metabolismo dos macronutrientes, sua regulação e correlações com os aspectos nutricionais.

3 COMPETENCIAS

Reconhecer as propriedades gerais das biomoléculas;

Conhecer as principais vias metabólicas das biomoléculas, como carboidrato, proteína e

lipídeos;

Identificar as formas de regulação das vias metabólicas;

Compreender a integração do metabolismo dos macronutrientes;

Correlacionar os aspectos das alterações metabólicas e nutricionais.

Reconhecer as propriedades gerais das biomoléculas

4 CONTEUDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I:

Aula inaugural: fornecer aos alunos embalagens de alimentos e, consultando unicamente as tabelas de composição dos alimentos presentes nas embalagens, planejar diferentes tipos de refeições, com valores calóricos definidos ou composição estipulada de cada macronutriente.

A partir destes exercícios serão destacados quatro itens fundamentais que deverão ser explorados na continuidade do curso: proteína, carboidrato, lipídio e caloria.

Fundamentação química, física e molecular da bioquímica;

Oxidações biológicas e Introdução à Bioenergética;

Fisiologia do trato gastrointestinal relacionando os metabolismos: proteínas, carboidratos e gorduras;

Estrutura e Metabolismo de carboidratos: Produção e consumo de ATP; principais vias metabólicas; (Glicólise e Fermentação; Vias Tributárias; Ciclo de Krebs; Cadeia Respiratória/Fosforilação Oxidativa; Metabolismo de Glicogênio e Gliconeogênese; Via das Pentoses-Fosfato);

UNIDADE II

Estrutura e Metabolismo das proteínas: Aspectos básicos e principais vias metabólicas; (Aminoácidos: conceito, propriedades, classificação; Metabolismo de aminoácidos: síntese, degradação e excreção; Síntese de peptídeos e proteínas; Estrutura protéica; Funções de peptídeos e proteínas; Enzimas);

Estrutura e Metabolismo dos lipídeos: Aspectos básicos e principais vias metabólicas (Conceito, propriedades e classificação; Lipólise, Lipogênese; Cetogênese e Cetólise; Eicosanóides: síntese e efeitos biológicos; Biossíntese de ácidos biliares; Metabolismo das lipoproteínas);

Integração Metabólica: estabelecimento das relações metabólicas entre as biomoléculas;

Estudo das patologias causadas por distúrbios químicos e metabólicos: Casos clínicos de

diabetes, obesidade, cardiopatia e outros foram utilizados para introduzir os tópicos bioquímicos referentes àquelas patologias.

5 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

6 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 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

7 BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org). **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. São Paulo: Manole, 2012, p. 387 (Guias de nutrição e alimentação).

CAMPBELL, M. K. **Bioquímica**. 5. ed. V. I. Rio Grande do Sul: Artes Médicas, 2007.

PALERMO, Jane Rizzo. **Bioquímica da nutrição**. São Paulo. Atheneu, p. 182, 2014

8 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SOUZA, Luciana de. **Nutrição funcional e fitoterapia**. Porto Alegre SER - SAGAH 2017 1 recurso online ISBN 9788595021297.

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**. 27. ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2007

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	BIOESTATÍSTICA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B108486	02	2º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

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; Modelos probabilísticos e aplicações. Noções sobre técnicas estatísticas extensivamente usadas na área da saúde.

2 OBJETIVOS

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 COMPETENCIAS

Utilizar técnicas estatísticas possibilitando reconhecer métodos adequados na investigação científica da área de saúde.

Compreender informações coletadas e encontradas no cotidiano do profissional da saúde, através de interpretação estatística.

Construir representações gráficas e tabelas a partir de dados estatísticos.

Elaborar relatórios resultantes da aplicação de estatística descritiva e inferencial a partir de artigos científicos de Biomedicina e de pesquisa em Sistemas de Informações de Saúde

4 CONTEUDO PROGRAMATICO

UNIDADE I: Estatística descritiva Introdução à bioestatística Classificação das variáveis

Conceito de amostra, população e amostragem. Apuração tabular dos dados

Tipos de gráficos (qualitativos e quantitativos)

Medidas de tendência central – média, mediana, moda e ponto médio

Utilização de bases computacionais para geração e apuração de dados (Epi-info e excel, entre outros)

Medidas de variação

UNIDADE II: Estatística descritiva e inferencial; Teste de hipótese, comparação entre médias e análise de variância

Medidas de dispersão – amplitude, variância, desvio padrão, coeficiente de variação de Pearson

Noções de probabilidade

Distribuição normal (Curva de Gauss) Correlação e regressão

Medidas de risco de estudos epidemiológicos

Utilização de bases computacionais para geração e apuração de dados (Epi-info e excel, entre outros)

Teste de hipótese

Comparação entre duas médias independentes Comparação entre variâncias (Teste de Fischer)

Comparação entre duas médias dependentes ANOVA

Utilização de bases computacionais para geração e apuração de dados (Epi-info e excel, entre outros)

5 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

6 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 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

7 BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CALLEGARI-JACQUES, **Bioestatística: princípios e aplicações**. Porto Alegre: Artmed, 2008. GLANTZ, Stanton A. **Princípios de bioestatística**. 7. ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2014.

ALMEIDA FILHO, Naomar de; ROUQUAYROL, Maria Zélia. **Introdução à epidemiologia**. ed., rev. e ampl. 10. reimp. Rio de Janeiro, RJ: MEDSI, 2017. 282 p

8 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PARENTI, Tatiana Marques da Silva. **Bioestatística**. Porto Alegre SER - SAGAH 2018. CRESPO, Antônio Arnot. **Estatística fácil**. 19. ed., atual., 12. tiragem. São Paulo, SP: Saraiva, 2015. 218 p

DANIEL. W. **Biostatistics: a foundation for analysis in the Health Sciences**. 7th ed. New York: John Wiley & Sons, 2010.

NAZARETH, H. S. **Curso básico de estatística**. 12 ed. São Paulo: Ática, 2001.

VIEIRA, Sônia. **Introdução à bioestatística**. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, c2016. xii, 245 p

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115296	02	2º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

1 EMENTA

A qualidade sanitária dos alimentos, com ênfase nos perigos biológicos, nos microrganismos importantes em alimentos e os fatores envolvidos no desenvolvimento microbiano. Tópicos em microbiologia. Principais grupos de microrganismos de importância em alimentos. As vias de contaminação microbiana dos diversos grupos de alimentos. Microbiologia e epidemiologia de doenças transmitidas por alimentos. A intervenção do nutricionista em nível individual e coletivo. A aplicação das Boas Práticas de Fabricação e do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle na prevenção das doenças transmitidas por alimentos.

2 OBJETIVOS

Desenvolver no aluno habilidades teóricas, práticas, críticas e reflexivas para compreender e identificar os processos microbiológicos alimentares, que incluem os diferentes tipos de microrganismos, seu crescimento e reprodução, observando suas relações com diversas doenças e os alimentos.

3 COMPETENCIAS

Reconhecer a importância do estudo da Microbiologia e de sua aplicação no contexto científico e profissional.

Conhecer os principais agentes patogênicos abordando tópicos como espécies de interesse para a alimentação, características morfo-fisiológicas, fatores de virulência, diagnóstico laboratorial, patogenia, epidemiologia, profilaxia.

Identificar os microrganismos que constituem a microbiota normal;

Adquirir senso crítico para perceber as interações dos microrganismos com o organismo humano, o alimento e o ambiente, dimensionando os riscos de transmissão de doenças e o conjunto de medidas para preveni-la.

4 CONTEUDO PROGRAMATICO

UNIDADE I

Importância da Microbiologia dos Alimentos na Formação Profissional do Nutricionista;

Tópicos em Microbiologia: Bactérias, fungos e vírus que contaminam os alimentos;

Vias de contaminação microbiana dos diversos grupos de alimentos; Coleta de amostras para as análises microbiológicas: planos de amostragem e procedimentos de coleta;

Principais grupos de microrganismos de importância em alimentos: benéficos, deteriorantes e

patogênicos;

Fatores Intrínsecos e Extrínsecos que contribuem na contaminação dos alimentos e na proliferação microbiana.

UNIDADE II

Epidemiologia das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs);

Principais Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs);

Sistemas de controle da qualidade APPCC e BPF.

5 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

6 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 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

7 BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TTORTORA, Gerard J. FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 12. ed., reimpr. Porto Alegre, RS: ARTMED, 2017.

TRABULSI, L.R. & ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre, RS:

ARTMED, 2013

8 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LEVINSON, Warren; JAWETZ, Ernest. **Microbiologia médica e imunologia**. 13. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2016. 787 p.

ROSSI, Flávia; ANDREAZZI, Denise B. **Resistência bacteriana: interpretando o antibiograma**. São Paulo: Atheneu, 2005. 118 p.

SILVA, Carlos Henrique Pessoa de Menezes et al. **Bacteriologia e micologia: para o laboratório clínico**. Rio de Janeiro: Revinter, 2006. 498 p.

BURTON, Gwendolyn R. W.; ENGELKIRK, Paul G. **Microbiologia para as ciências da saúde**. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 426 p.

VERMELHO, Alane Beatriz et al. (...). **Práticas de microbiologia**. 5. reimp. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2015.

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO I			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115300	02	2º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Discute as características de textos literários, jornalísticos, técnico-científicos e científicos na área de alimentação e nutrição. Apresenta técnicas para leitura, análise crítica e interpretação, de forma a capacitar o aluno para que estabeleça relação entre as diferentes seções do texto, seu conteúdo e os problemas nutricionais de que tratam. Fornece elementos para a produção de textos sobre nutrição a partir da organização e consolidação de ideias advindas da análise de diferentes concepções e abordagens metodológicas.

OBJETIVOS

Desenvolver habilidades e competências para conhecimento, reflexão e discussão sobre a nutrição, através da integração das disciplinas para o desenvolvimento de uma visão crítica e

problematizadora.

COMPETENCIAS

Despertar nos alunos a consciência dos valores e da relação com a formação profissional, humana, cidadã e sua inserção político-social buscando a formação integral e o desenvolvimento de um profissional com uma visão crítica e reflexiva de princípios éticos, mercadológicos e humanos ligados à profissão.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Características de textos literários, jornalísticos, técnico-científicos e científicos na área de alimentação e nutrição;

Técnicas para leitura, análise crítica e interpretação;

Técnicas para citação de referências bibliográficas;

Elementos para a produção de textos sobre nutrição a partir da organização e consolidação de ideias advindas da análise de diferentes concepções e abordagens metodológicas;

UNIDADE II

Principais campos de atuação do nutricionista: Saúde Coletiva e Nutrição Clínica

Análise de forma integrada os conteúdos programáticos das áreas de nutrição.

Formação de profissionais nutricionistas no contexto político-social.

Visita a locais com profissionais da Nutrição das diferentes áreas e levantamento sobre a atividade realizada

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GARCIA RWD e MANCUSO AMC (Orgs). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2011, 411p.

GALISA, Mônica Santiago. **Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática**. Rio de Janeiro Roca 2014.

SARTI, Flavia Mori (Organizadora). **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2017

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MANCUSO, Ana Maria Cervato. **Guia de segurança alimentar e nutricional**. São Paulo: Manole, 2015.

ROCKETT, Fernanda. **Educação nutricional**. Porto Alegre SER - SAGAH 2017 1 recurso online ISBN 9788595020177.

SOUZA, Rudson Edson Gomes de. **Saúde e nutrição**. São Paulo: Cengage Learning, 2015.

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional: na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2014.

GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. **Planejamento alimentar: educação nutricional nas diversas fases da vida**. São Paulo Erica 2014 1 recurso online ISBN 9788536521213

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	CITOLOGIA E HISTOLOGIA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B114834	04	2º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Citologia - morfologia da célula: características, composição química e funções das principais organelas. Divisão celular. Introdução à histologia. Estudo e relações histológicas e histofisiológicas dos tecidos epitelial, conjuntivo, adiposo, cartilaginoso, ósseo, muscular e nervoso. Inter-relações morfofuncionais e princípios gerais de interdependência tecidual. Noções do desenvolvimento embrionário humano desde a formação dos gametas até a organogênese.

OBJETIVOS

Conhecer a morfologia da célula em relação as suas características, composição química e funções das principais organelas;

Entender como acontece a divisão celular;

Identificar as estruturas teciduais, órgãos e sistemas do corpo humano, observando suas relações morfo-funcionais.

Desenvolver a capacidade investigativa dentro dos princípios teóricos, considerando os procedimentos metodológicos da iniciação científica.

Estabelecer a importância do reconhecimento das fases da divisão celular;

Conhecer as diferentes técnicas histológicas para identificação do tecido.

COMPETÊNCIAS

Capacidade de resolver situações-problema através da seleção e organização.

Capacidade de interpretação de dados e informações.

Capacidade de tomada de decisões.

Confrontar opiniões e pontos de vista sobre as literaturas indicadas das temáticas definidas para o estudo.

Construir argumentos utilizando-se de informações e conhecimentos disponíveis em situações concretas.

Capacidade de desenvolver pensamento crítico e auto-crítico.
Desenvolver a capacidade de trabalhar em equipe.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: CITOLOGIA

1 A célula.

Como unidade morfológica. Os procariontes.

Os eucariontes.

Composição química.

Membrana, estrutura e fisiologia. Citoplasma e organelas.

Divisão celular. Mitose.

Meiose.

Núcleo interfásico.

Os cromossomos: estrutura, funções, tipos. DNA – duplicação.

RNA – transcrição.

Código genético, tradução da informação genética.

UNIDADE II: HISTOLOGIA

Tecido epitelial

Epitélio de revestimento

Epitélio glandular

1.3 Neuroepitélio

Tecido conjuntivo

Conjuntivo frouxo

2.2 Conjuntivo denso

2.3. Conjuntivo adiposo

Tecido cartilaginoso

Cartilagem hialina

Cartilagem elástica

Cartilagem fibrosa

Tecido ósseo

Ossificação intramembranosa

Ossificação endocondral

Tecido muscular

Músculo esquelético

Músculo cardíaco

Músculo liso

Tecido Nervoso

61. Neurônios e Neurógliã

6.2. Sistema nervoso.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JUNQUEIRA, L.C. CARNEIRO, J. **Histologia básica**, 12.ed., Rio de Janeiro, Ed. Guanabara Koogan, 2013.

KIERSZENBAUM, Abraham L.; TRES, Laura L. **Histologia e biologia celular: uma introdução à patologia**. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2016. 734 p

BORGES, Lysandro Pinto. **Histologia, embriologia e citologia**. São Paulo: Livronovo, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARA

ARESTRUP, B. J. **Histologia essencial**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012.

ABRAHAMSOHN, Paulo. **Histologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

GARTNER, Leslie P.; HIATT, James L. **Atlas colorido de histologia**. 6. ed. 2. reimp. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017. 494 p

HIB, José. Di Fiore. **Histologia: texto e atlas**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara, c2003. 513 p

ALBERTS, Bruce. **Fundamentos da biologia celular**. 4. Porto Alegre ArtMed 2017.

14.3 3º Período

	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	FILOSOFIA E CIDADANIA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	H113465	04	3º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Evolução do Conhecimento: conhecimento filosófico, grandeza do conhecimento, as relações homem-mundo, o homem cidadão. Filosofia, ideologia e educação: processo de ideologização, escola e sociedade, ciência e valores, educação e transformação; Ética e cidadania: ética e moral, compromisso ético, a construção da cidadania, pluradimensionalidade humana; Ação educativa e cidadania: ética e labor, ética e trabalho, ética e ação, integralidade do homem na sociedade.

OBJETIVOS

GERAL

Desenvolver uma postura reflexiva e crítica que inspire e motive comportamentos de cidadãos comprometidos com a construção de uma sociedade balizada por valores éticos.

ESPECÍFICOS

UNIDADE I

Desenvolver uma ampla compreensão do processo de desenvolvimento do conhecimento

humano, da sua origem a construção de diferentes leituras de mundo: entre elas a interpretação filosófica, até chegar a ciência contemporânea.

UNIDADE II

Refletir sobre cidadania como valor e como exigência na construção de uma sociedade sustentável, em que a educação assume um papel fundamental.

Desenvolver uma postura reflexiva e crítica que inspire e motive comportamentos de cidadãos comprometidos com a construção de uma sociedade balizada por valores éticos.

COMPETÊNCIAS

Identificar o significado e a importância da filosofia no conjunto dos conhecimentos construídos pela humanidade e a necessidade de se desenvolver uma postura reflexiva e crítica diante da realidade do mundo e da vida contemporânea;

Perceber a sutileza dos processos de ideologização que movem e manipulam os pensamentos, os comportamentos e os movimentos históricos do mundo contemporâneo;

Identificar a ética como uma postura filosófica na construção de um novo homem e de uma nova sociedade;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Aspectos Filosóficos, Ideológicos e Educacionais
A Era do Conhecimento

Conhecimento filosófico As relações homem-mundo A sociedade aprendente

A Condição Humana

Filosofia, Ideologia e Educação

Processo de ideologização Escola e Sociedade Ciência e valores Educação e Transformação

UNIDADE II: Ética, Cidadania e Sociedade I Ética e Cidadania

Ética e Moral

O compromisso ético

A construção da cidadania

A Pluridimensionalidade Humana Ação Educativa e Cidadania Educação, ética e labor

Ética e trabalho Ética e Ação

A Integralidade do homem na Sociedade

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia é desenvolvida através de aulas expositivas, seguidas de debates: questionamento, contextualização e reflexão. Atividades envolvendo a produção de textos (artigos, resenhas, resumos), elaboração de um projeto de pesquisa. Realização de seminário. Uso de recursos como: textos, jornais, revistas, transparências, filmes, trabalhos extra-classe, associando sempre, teoria e prática. Realização de proposta de projeto de pesquisa na área.

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Será desenvolvida por intermédio de prova individual e contextualizada com questões objetivas e subjetivas realizadas de modo presencial e por atividades de grupo e individual

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALVES, Rubem. **Filosofia da Ciência**. Editora Loyola. São Paulo.2009.

CHAUÍ, Marilena de Souza; GUIZZO, João; MINEY, José Roberto. **Convite à filosofia**. 14. ed. São Paulo, SP: Ática, 2015.

JOHANN, Jorge Renato; BARRETO, Osório Alves; SILVA, Uverland Barros da; UNIVERSIDADE TIRADENTES (UNIT). **Filosofia e cidadania**. 4. ed. Aracaju, SE: UNIT, 2012

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BUFFA, Ester; ARROYO, Miguel González; NOSELLA, Paolo. **Educação e cidadania: quem educa o cidadão?**. 8. ed. São Paulo, SP: Cortez, 2000. 94 p.

CAPRA, Fritjof. **O Ponto de Mutação**. São Paulo: Cultrix, 2014. 447p.

GALLO, Sílvio. (Org.). **Ética e cidadania: caminhos da filosofia : (elementos para o ensino de filosofia)**. 12. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2004.

APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da ciência: filosofia e prática da pesquisa**. São Paulo: Cengage Learning, 2006. 209 p.

MARCONDES, Danilo. **Iniciação a História da Filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenste**. 16reimp. Rio de Janeiro. Editora Zahar. 2014, 303 p

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	AVALIAÇÃO E SEMIOLOGIANUTRICIONAL I			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
B115318	04	3º	80 horas	
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Introdução ao estudo da avaliação nutricional do indivíduo. Determinantes do estado nutricional. Métodos e técnicas da avaliação direta e indireta do estado nutricional. Planejamento e execução de um diagnóstico da situação alimentar e do estado nutricional do indivíduo e população. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, de consumo alimentar. Aulas práticas de avaliação nutricional e bioquímica.

OBJETIVOS

Diagnosticar o estado nutricional do indivíduo e da população, através dos indicadores antropométricos mais utilizados;

Avaliar a dieta consumida, bem como os hábitos e preferências alimentares do indivíduo e da população, por meio dos inquéritos dietéticos qualitativo e quantitativo

Diagnosticar o estado nutricional através do método bioquímico.

Reconhecer a importância de métodos e procedimentos no cuidado nutricional prestado ao enfermo em ambulatórios e enfermarias

Identificar técnicas de abordagem ao paciente no leito e no consultório/ambulatório

Conhecer as bases da semiologia e propedêutica médica Identificar e aplicar a semiologia nutricional através do exame físico e exame clínico nutricional Revisar métodos antropométricos e bioquímicos de avaliação nutricional, identificando aqueles aplicados ao enfermo

Diagnosticar o estado nutricional de indivíduos em diversas situações clínicas. Reconhecer e aplicar a semiologia nutricional em todo o processo do cuidado nutricional

COMPETÊNCIAS

Integrar e relacionar os parâmetros de avaliação nutricional no que tange aos aspectos ligados a nutrição;

Identificar o método de avaliação nutricional adequado em diversas situações clínicas e de

acordo com a faixa etária;

Emitir o diagnóstico nutricional de acordo com a composição corporal;

Calcular o peso corporal ideal, gasto energético basal e total de indivíduos, empregando as equações pertinentes;

Manusear as diversas tabelas existentes;

Identificar as pregas cutâneas e circunferência utilizada na avaliação antropométrica;

Aplicar as técnicas de avaliação corporal nas pessoas de uma população sadia e enferma.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Introdução a avaliação nutricional

- Conceitos básicos em avaliação nutricional: Nutrição, Estado nutricional; Avaliação nutricional

- Semiologia nutricional: Introdução à disciplina Iniciação à semiologia, Técnicas de abordagem do paciente no leito e no consultório/ambulatorio, Elaboração de protocolo de atendimento do nutricionista.

3- Indicadores dietéticos: Recordatório alimentar; Registro alimentar; Frequência alimentar; Registros alimentares.

UNIDADE II: Avaliação do estado nutricional nas diversas fases da vida

4 - Avaliação do estado nutricional da gestante: Medidas antropométricas, Ganho de peso gestacional, Curva do IMC da gestante, Métodos para determinar gasto energético, Dietéticos, Semiologia nutricional, Bioquímicos.

5- Avaliação do estado nutricional infantil: Classificação do recém nascido em relação ao peso e a idade gestacional de nascimento; Classificação do RN conforme idade gestacional; Classificação do RN conforme peso ao nascimento; Antropométricos; Índices antropométricos (p/i;p/a;a/i,imc/i), gráficos de crescimento; Bioquímicos; Dietéticos; Semiologia nutricional; Métodos para determinar gasto energético.

6 - Avaliação do estado nutricional do adolescente: Medidas antropométricas; Índice de massa corporal; Classificação do estado nutricional (percentil); Curvas de crescimento (OMS e CDC); Bioquímicos; Diagnóstico nutricional; Dietéticos; Métodos para determinar gasto energético
Atividades práticas

Técnica de aferição do peso Técnica de aferição da altura

Técnica da aferição das circunferências Técnica de aferição das dobras cutâneas

Avaliação do estado nutricional de crianças da primeira infância e segunda Infância Avaliação do estado nutricional de adolescentes

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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).

SANTOS, Eliane Cristina dos. **Deficiências nutricionais: técnicas de avaliação, prevenção de doenças e diagnóstico**. São Paulo Erica 2015

ROSSI, Luciana (Organizadora). **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. 2. ed. 2. reimp. São Paulo, SP: Roca, 2017. xii, 399 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VASCONCELOS, Maria Josemere de Oliveira Borba (Org. et al.). **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro, RJ: Medbook, 2011.

ACCIOLY, Elizabeth; SAUNDERS, Cláudia; LACERDA, Elisa Maria de Aquino. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan: Cultura Médica, 2012.

MAHAN, Kathleen; ESCOTT-STIMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed., 8. tiragem. São Paulo, SP: Elsevier/Campus., 2013.. 1228 p

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed., rev e atual. São Paulo, SP: Atheneu, 2009. 2 v

FISBERG, Regina Mara; SLATER, Betzabeth; MARCHIONI, Dirce Maria Lobo; MARTINI, Lígia Araújo. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas**. 2. reimpr. Barueri, SP: Manole, 2011. xvi, 334 p.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	NUTRIÇÃO MATERNO INFANTO JUVENIL			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115342	04	3º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Abordagem dos aspectos relacionados ao papel do nutricionista no cuidado nutricional tais como avaliação nutricional, determinação das necessidades nutricionais na gestação, no lactente, no primeiro ano de vida, no pré-escolar e escolar além dos aspectos nutricionais do aleitamento materno.

OBJETIVOS

Identificar o papel do nutricionista nos diversos níveis de atenção à saúde;

Reconhecer a importância da avaliação nutricional na determinação das necessidades nutricionais da gestante, criança ou adolescente saudável;

Planejar e prescrever dietas considerando os princípios nutricionais e os aspectos específicos de cada etapa da vida;

Identificar os parâmetros que permitam avaliar a eficiência e a eficácia da atenção dietética prestada a gestante, criança ou adolescente sadio.

COMPETÊNCIAS

Calcular estimativas de necessidades energéticas de acordo com a faixa etária em população sadia;

Manusear as diversas tabelas de composição alimentar existentes;

Propor uma dieta adequada para as diferentes faixas etárias

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Aleitamento materno

Nutrição no processo de crescimento e desenvolvimento Nutrição na gestação

Nutrição na lactação

UNIDADE II

Nutrição no lactente Fórmulas lácteas

Nutrição no primeiro ano de vida Nutrição no pré-escolar e escolar Nutrição na adolescência

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FULGINITI, Helena Simões Dutra de Oliveira. (org). **Nutrição materno-infantil**. Porto Alegre:SER - SAGAH, 2016."

COSTA, Aline do Amaral, Z. et al. **Cuidado integral ao recém-nascido e à criança**. Rio de Janeiro: Grupo A, 2020.

RUBENS, F.; FALCÃO, M.C. **Nutrição do recém-nascido**. São Paulo: Atheneu, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. São Paulo, SP: Rubio, 2010. 628 p

WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência**. Barueri: Manole, 2009.

FEFERBAUM, Rubens. **Nutrição do recém-nascido**. São Paulo: Atheneu, c2003. 602p

BARBOSA, Janine Maciel (Organizadora). **Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil**. Riode Janeiro, RJ: Medbook, 2013.

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dosalimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2013. 669 p.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	TÉCNICA E DIETÉTICA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115326	04	3º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

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 por pessoa/dia, segundo recomendações nutricionais. Equivalência de alimentos.

OBJETIVO:

Avaliação de porções alimentares definidas no Guia alimentar para a população brasileira. Estudo qualitativo e quantitativo da seleção, armazenamento, pré preparo, preparo, cocção, manutenção, distribuição e consumo dos alimentos, ressaltando as transformações químicas, físicas e organolépticas de cada etapa sistematizada no fluxograma dos procedimentos a que estes são submetidos. Noções de pesos, medidas e equivalência, per capita, fator de correção e fator de cocção.

COMPETÊNCIAS

Monitorar o pré-preparo, preparo e distribuição de refeições ou preparações culinárias a serem executados de acordo com os preceitos da Dietética e da Legislação sanitária.

Utilizar a técnica dietética na execução das várias preparações culinárias.

Aplicar os procedimentos preconizados de higiene pessoal, dos utensílios e equipamentos na elaboração dos alimentos.

Utilizar os equipamentos industriais de grande porte (fogões, maquinários, aparelhos de refrigeração e congelamento, fornos de última geração etc.) destinados às operações de pré-preparo e cocção de alimentos em larga escala.

Elaborar fichas técnicas de receitas nutricionais das preparações culinárias.

Estabelecer o per capita e porcionamento dos alimentos componentes do cardápio.

Calcular quantidades de alimentos e insumos a serem utilizados.

Adotar postura ética, princípios de relacionamento humano e cidadania e linguagem adequada na comunicação com clientes/ pacientes e grupo de trabalho.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Elaboração de ficha técnica de preparo (FTP)

Técnicas básicas empregadas no processamento de alimentos: pré-preparo (limpeza, subdivisão, união) e preparo (métodos de cocção)

Indicadores no preparo dos alimentos: fator de correção (FC), fator de conversão, indicador de reidratação (IR), fator térmico (FT) ou fator de cocção (FCc)

Definição de pesos e medidas: per capita, medidas caseiras, equivalência, rendimento e porções.
Objetivos da técnica dietética: nutricionais, sensoriais, higiênico-sanitários, econômicos e digestivos.

Sistemas de alimentos- frutas e hortaliças- "in natura" e processado: conceito, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, modificações e interações dos nutrientes, com sua repercussão no valor nutritivo; componentes funcionais; substâncias anti-nutricionais, tóxicas e protetoras.

Sistemas de alimentos- cereais- "in natura" e processado: conceito, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, modificações e interações dos nutrientes, com sua repercussão no valor nutritivo; propriedades funcionais e organolépticas; substâncias anti-nutricionais, tóxicas e protetoras.

Sistemas de alimentos-leguminosas- "in natura" e processado: conceito, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, modificações e interações dos nutrientes, com sua repercussão no valor nutritivo; componentes funcionais; substâncias anti-nutricionais, tóxicas e protetoras.

UNIDADE II:

Sistemas de alimentos- leite- "in natura" e processado: conceito, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, modificações e interações dos nutrientes, com sua repercussão no valor nutritivo; componentes funcionais; substâncias anti-nutricionais, tóxicas e protetoras.

Sistemas de alimentos- ovos- "in natura" e processado: conceito, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, modificações e interações dos nutrientes, com sua repercussão no valor nutritivo; componentes funcionais; substâncias anti-nutricionais, tóxicas e protetoras.

Sistemas de alimentos- carne- "in natura" e processado: conceito, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade; alterações, modificações e interações dos nutrientes, com sua repercussão no valor nutritivo; componentes funcionais; substâncias anti-nutricionais, tóxicas e protetoras.

Avaliação qualitativa e quantitativa na seleção, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, manutenção, distribuição e consumo.

Principais transformações físicas, químicas e sensoriais durante as diferentes etapas do processamento dos alimentos.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição e dietética**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 2. ed. São Paulo, SP: Roca, c2010. 279 p.

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição humana**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2015. (Nutrição e Metabolismo).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 3.ed. São Paulo: Manole, 2014.

PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2009. 131 p

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. 3. reimp. Rio

deJaneiro, RJ: Guanabara Koogan, 2015.

MAHAN, Kathleen; ESCOTT-STIMP, Sylvia. Krause. **Alimentos, nutrição e dietoterapia.** 13.ed., 8. tiragem. São Paulo, SP: Elsevier/Campus., 2013. 1228 p. ISBN 9788535255126

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	SAÚDE COLETIVA APLICADA ANUTRIÇÃO			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115334	04	3º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

O histórico das políticas públicas de saúde no país, mudanças de conceito e modelos assistenciais de saúde. Importância das ações do profissional nutricionista nas políticas de saúde e nutrição para a coletividade no âmbito da atenção básica. As condições e as propostas de intervenção no campo da saúde e nutrição em coletividades. Os distúrbios nutricionais da população brasileira, histórico, causas e consequências. Transição nutricional no Brasil e no mundo. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil, seu contexto histórico, social e político. Desenvolvimento histórico das estruturas sociais e das conjunturas das políticas públicas de alimentação e nutrição. Nutrição na promoção da saúde e prevenção de doenças. Segurança e soberania alimentar e nutricional. Ações intersetoriais e da iniciativa privada e as propostas de intervenção nos campos da saúde e nutrição de coletividades. Pesquisa em Nutrição: Diagnóstico Nutricional coletivo e divulgação de informações no campo da alimentação e nutrição.

OBJETIVO

Permitir ao graduando reconhecer e discutir de forma crítica o histórico das políticas públicas de saúde no país, mudanças de conceito e modelos assistenciais de saúde;

Possibilitar o reconhecimento, a discussão e consolidação da importância das ações do profissional nutricionista nas políticas de saúde e nutrição para a coletividade no âmbito da atenção básica;

Promover a reflexão crítica sobre as condições e propostas de intervenção no campo da saúde e nutrição em coletividades.

COMPETÊNCIAS

Apresentar os principais distúrbios nutricionais na população brasileira, histórico e evolução até os dias atuais, permitindo o reconhecimento de suas causas e consequências para a saúde pública;

Apresentar as políticas de alimentação e nutrição no Brasil, seu contexto histórico, social e político.

Permitir a discussão de temas da atualidade promovendo reflexão crítica sobre as condições e as propostas de intervenção nos campos da saúde e nutrição de coletividades.

Promover discussões sobre as políticas públicas de alimentação e nutrição planejadas e desenvolvidas no Brasil, considerando o contexto histórico, político econômico e social;

Proporcionar a análise crítica sobre a realidade da produção, distribuição e acesso aos alimentos no país;

Estimular a capacidade investigativa e crítica do futuro profissional;

Estimular a capacidade criativa do futuro profissional sobre estratégias de intervenção no campo de saúde e nutrição para a coletividade

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Nutrição e Saúde Coletiva: Conceito; Atribuições do nutricionista na Saúde Coletiva; Políticas de Saúde no Brasil: Histórico; Conceito de saúde; Modelos assistenciais de saúde

Sistema Único de Saúde: Concepção; Princípios; Diretrizes e sua Legislação

Atenção Primária à Saúde; Conceito; Princípios e diretrizes; Organização e Estratégia de saúde da família

Inserção do Nutricionista no SUS: Núcleos de Apoio à Saúde da Família; Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica

Transição Nutricional: Conceito; Histórico e Importância do nutricionista

UNIDADE II

Distúrbios associados às carências: Desnutrição; Bócio; Beriberi; Hipovitaminose A; Anemia ferropriva e suas Políticas Públicas

-Distúrbios associados aos excessos: Sobrepeso e obesidade; Diabetes; Hipertensão arterial e suas Políticas Públicas

Segurança Alimentar e Nutricional – SAN: Conceito; Histórico; Direito Humano a Alimentação

Adequada – DHAA. Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN
Soberania Alimentar; Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEANs
Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil: Histórico; Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN. Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN. Política Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Programa Bolsa Família – PBF. Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Programa Saúde na Escola – PSE. Estratégia Nacional para Alimentação Complementar Saudável – ENPACS. Políticas Públicas e Aleitamento Materno. Restaurantes populares, hortas comunitárias. PAA; PRONAF. Mesa Brasil, Cozinha Brasil
Pesquisa em Nutrição: Diagnóstico Nutricional coletivo. Divulgação de informações no campo da alimentação e nutrição

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo (organizador). **Nutrição em saúde pública**. 2.

ed.Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2017.

KAC, Gilberto (Organizador). **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2009. 579p

CAMPOS, Gastão Wagner de Souza (Organizador). **Tratado de saúde coletiva**. 2. ed. 7. reimp. São Paulo, SP: HUCITEC, 2017. 968 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CUPPARI, LILIAN, **Nutrição Nas Doenças Crônicas Não Transmissíveis**. 2013 Ed. 1ª. Editora Manole.

ALMEIDA FILHO, Naomar de; BARRETO, Mauricio L. **Epidemiologia e saúde: fundamentos, métodos, aplicações**. 6. reimp. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2019.

FISBERG RM, SLATER B, MARCHIONI DML, MARTINI LA. **Inquéritos Alimentares - Métodos e Bases Científicos**. Barueri, Manole, 2005 ASSIS, M M , Desafios Do Planejamento Na Construção Do Sus. 2011. Ed. 1ª. EDUFBA

SOUZA, Rudson Edson Gomes de. **Saúde e nutrição**. São Paulo: Cengage Learning, 2015.

BERTOLLI, F, C. História Da Saúde Pública No Brasil, 2011. 1ª Ed. Ática.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	PRÁTICAS DE PESQUISA NA ÁREA DASAÚDE			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115148	04	3º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA:

Pesquisa sobre tema vinculado à área de formação. Desenvolvimento de pesquisa bibliográfica e/ou documental. Produção de texto acadêmico, atendendo às normas da ABNT.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Geral

Estimular a aquisição de habilidades básicas em pesquisa, por meio de práticas que possibilitem ao discente participar ativamente do processo de aprendizagem, favorecendo a construção e socialização de conhecimentos e saberes para a sua formação profissional.

Específicos

UNIDADE I

Despertar no discente o interesse pela pesquisa;

Contribuir para a aquisição de habilidades investigativas básicas;

Incentivar práticas de estudos independentes que contribuam para o desenvolvimento da autonomia intelectual e acadêmica;

Apresentar as fases da pesquisa científica.

UNIDADE II

Oferecer ao aluno as condições para a elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos;

Proporcionar conhecimentos teóricos e técnicos para a elaboração de um projeto de pesquisa.

COMPETÊNCIAS

Selecionar informações, utilizando métodos, instrumentos e tecnologia adequados;

Realizar uma pesquisa, considerando cada etapa;

Elaborar fichamentos, esquemas e resumos;

Confrontar opiniões e pontos de vista dos diversos especialistas de acordo com o tema selecionado para estudo;

Respeitar os princípios éticos acerca da autoria e produção do conhecimento;

Apresentar atitudes e comportamentos necessários para o trabalho em equipe;

Produzir um projeto de pesquisa, de acordo com princípios e normas metodológicas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Pesquisa Científica

Base conceitual sobre pesquisa;

Fases da pesquisa científica;

Seleção e delimitação do tema;

Características da pesquisa: quanto à natureza, quanto aos meios, quanto aos objetivos, quanto à abordagem, quanto à obtenção de informações.

UNIDADE II: Projeto de Pesquisa

Estudo e construção do Projeto de Pesquisa;

Elementos textuais: o problema a ser abordado, a(s) hipótese(s), quando couber (em), bem como o(s) objetivo(s) a ser (em) atingido(s) e a(s) justificativa(s), referencial teórico que o embasa, a metodologia a ser utilizada, assim como os recursos e o cronograma necessários à sua consecução.

Identificar, quando for o caso, os impactos gerados pela pesquisa: ambiental, social, tecnológico, científico e econômico.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Aulas expositivas e dialogadas, sendo desenvolvidas de acordo com os conteúdos a serem trabalhados, com orientação individual/coletiva, estudo de texto, discussões, estudo dirigido e trabalho em equipe.

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será processual e contínua por meio da utilização de diferentes instrumentos avaliativos, de verificação do rendimento do aluno que ficaram expressos e descritos no Memorial de Avaliação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação.** 9 ed.. São Paulo: Atlas, 2010

BOAVENTURA, E. **Como ordenar as ideias.** 9 ed. São Paulo: Ática, 2007. RODRIGUES, A. J. **Metodologia Científica.** 2 ed. Aracaju: Unit, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da ciência filosofia e prática da pesquisa.** 1 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2006.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 6. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2017. xvi, 173 p

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos.** 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2017. 373 p.

MAGALHÃES, G. **Introdução à metodologia da pesquisa: caminhos da ciência e tecnologia.** São Paulo: Ática, 2005.

MEDEIROS, João Bosco. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas.**

12. ed., 2. impr. São Paulo, SP: Atlas, 2014. 331 p

14.4 4º Período

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	PARASITOLOGIA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B112475	04	4º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Estudo dos protozoários e helmintos intestinais, helmintos do sangue e dos tecidos e platelmintos que parasitam o homem, dos artrópodes parasitas e vetores de parasitas, principalmente daqueles que afetam o homem.

OBJETIVOS

Conhecer a relação existente entre o parasito e hospedeiro, bem como os principais parasitos humanos, vias de infecção e veiculadoras.

COMPETÊNCIAS:

Compreender a importância dos fenômenos parasitológicos, da biologia e sistemática dos protozoários e helmintos;

Desenvolver o aspecto do pensar crítico, sistemático e analítico, possibilitando o interesse à investigação científica e a solução de problemas de ordem social;

Capacidade de conhecer os protozoários intestinais parasitas e comensais; protozoários de vida livre - potencialmente patogênicos, nematóides intestinais, do sangue e dos tecidos e platelmintos intestinais;

Conhecer os artrópodes parasitas e vetores de parasitas, sua biologia para o controle e profilaxia.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Introdução a Parasitologia, Protozoários e Ascarídeos

Generalidades em Parasitologia

Conceitos gerais em Parasitologia

Tipos de associação e relação entre os seres vivos Parasitismo e doenças parasitárias
Transmissão das doenças parasitárias
Vias de entrada mecanismos de penetração
Vias de saída e mecanismos de eliminação
Fontes de exposição à infecção, veículos e substratos vitais de eliminação Ações dos parasitas no hospedeiro
Períodos clínicos e parasitológicos
Protozoários intestinais parasitas e comensais Caracterização dos protozoários
Phylum Apicomplexa
Plasmodium
Toxoplasma gondii Phylum Sarcomastigophora
Tripanosoma cruzi
Complexo Leishmania
Protozoários cavitários (aparelho digestivo e genito-urinário): Giárdia lamblia e Trichomonas vaginalis
Amebas comensais e Entamoeba histolytica
Parasitas oportunistas: Isospora belli, Cryptosporidium parvum, Sarcocystis, Cyclospora cayetanensis e Babesia.
Helmintos intestinais
Generalidades e taxonomia
Ascarídeos
Trichurídeos

UNIDADE II: Helmintos intestinais, sanguíneos e teciduais; Principais artrópodes vetores

Helmintos intestinais
Enterobius vermicularis
Ancilostomídeos
Strongyloides stercoralis
Helmintos parasitas do sangue e tecidos
Schistosoma mansoni
Taenia e Hymenolepis
Filarídeos
Principais artrópodes vetores Classe Arachnidea

Classe Hexapoda

Ordem Siphonaptera

Ordem Anoplura

Ordem Hemíptera: Triatomíneos

Ordem Díptera: Culicídeos, Simulídeos e Psicodídeos Miíases

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- NEVES, David Pereira et al. **Parasitologia dinâmica**. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2009.
- REY, Luís. **Bases da parasitologia médica**. 3. ed. 8. reimp. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2018.
- FORD, Susan M. **Farmacologia clínica**. 11.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NEVES, David Pereira; BITTENCOURT NETO, João Batista (.). **Atlas didático de parasitologia**. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2009. 101 p

REY, L. **Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nas Américas e na África**. 3ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2008.

CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. **Nutrição e farmacologia**. São Paulo, SP: Érica, 2014.

FERREIRA, Marcelo Urbano. **Parasitologia contemporânea**. 2. reimp. Rio de Janeiro, RJ:Guanabara Koogan, 2017.

DE NUCCI, Gilberto. **Tratado de farmacologia clínica**. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2021

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	AVALIAÇÃO E SEMIOLOGIANUTRICIONAL II			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115350	04	4º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Introdução ao estudo da avaliação nutricional do indivíduo. Determinantes do estado nutricional. Métodos e técnicas da avaliação direta e indireta do estado nutricional. Planejamento e execução de um diagnóstico da situação alimentar e do estado nutricional do indivíduo e população. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, de consumo alimentar. Aulas práticas de avaliação nutricional e bioquímica.

OBJETIVOS

Diagnosticar o estado nutricional do indivíduo e da população, através dos indicadores antropométricos mais utilizados;

Avaliar a dieta consumida, bem como os hábitos e preferências alimentares do indivíduo e da população, por meio dos inquéritos dietéticos qualitativo e quantitativo

Diagnosticar o estado nutricional através do método bioquímico.

Reconhecer a importância de métodos e procedimentos no cuidado nutricional prestado ao enfermo em ambulatórios e enfermarias

Identificar técnicas de abordagem ao paciente no leito e no consultório/ambulatório

Conhecer as bases da semiologia e propedêutica médica

Identificar e aplicar a semiologia nutricional através do exame físico e exame clínico nutricional

Revisar métodos antropométricos e bioquímicos de avaliação nutricional, identificando aqueles aplicados ao enfermo

Diagnosticar o estado nutricional de indivíduos em diversas situações clínicas. Reconhecer e aplicar a semiologia nutricional em todo o processo do cuidado nutricional

COMPETÊNCIAS

Integrar e relacionar os parâmetros de avaliação nutricional no que tange aos aspectos ligados a nutrição;

Identificar o método de avaliação nutricional adequado em diversas situações clínicas e de acordo com a faixa etária;

Emitir o diagnóstico nutricional de acordo com a composição corporal;

Calcular o peso corporal ideal, gasto energético basal e total de indivíduos, empregando as equações pertinentes;

Manusear as diversas tabelas existentes;

Identificar as pregas cutâneas e circunferência utilizada na avaliação antropométrica;

Aplicar as técnicas de avaliação corporal nas pessoas de uma população sadia e enferma.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Introdução a avaliação nutricional

Avaliação nutricional subjetiva global

Semiologia nutricional: Semiologia Nutricional do Enfermo; Historia Clínica e avaliação nutricional subjetiva global Semiologia Nutricional do Enfermo; Exame Físico Avaliação Nutricional Enfermo; Métodos Antropométricos Avaliação Nutricional do Idoso Enfermo; Indicadores Bioquímicos Elaboração de protocolo de atendimento do nutricionista; Atendimento nutricional em ambulatórios Atendimento nutricional em enfermarias, Técnicas de abordagem do paciente no leito e no consultório/ambulatório; Elaboração de protocolo de atendimento do nutricionista.

Indicadores dietéticos: Recordatório alimentar; Registro alimentar; Frequência alimentar; Registros alimentares.

UNIDADE II: Avaliação do estado nutricional nas diversas fases da vida

Avaliação do estado nutricional do adulto: Medidas antropométricas, Avaliação Bioquímica, Avaliação Dietética, Classificação do estado nutricional.

Avaliação do estado nutricional do idoso: Medidas antropométricas, Bioquímicos, Avaliação Dietética, Diagnóstico nutricional.

Atividades práticas

Técnica de aferição do peso

Técnica de aferição da altura

Técnica da aferição das circunferências

Técnica de aferição das dobras cutâneas

Avaliação do estado nutricional de Adultos

Avaliação do estado nutricional de idosos

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional: na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2014.

ROSSI, Luciana (Org.). **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. 2. ed. 2. reimp. São Paulo, SP: Roca, 2017.

TIRAPEGUI, Julio; RIBEIRO, Sandra Maria Lima. **Avaliação nutricional: teoria e prática**. 5. reimp. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ROSA, Glorimar (Organizadora). **Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012. 214 p

SANTOS, Eliane Cristina dos. **Deficiências nutricionais: técnicas de avaliação, prevenção de doenças e diagnóstico**. São Paulo: Erica, 2015.

MAHAN, Kathleen; ESCOTT-STIMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13.ed., 8. tiragem. São Paulo, SP: Elsevier/Campus., 2013.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed., rev. atual. São Paulo, SP: Atheneu, 2009. 2 v

FISBERG, Regina Mara; SLATER, Betzabeth; MARCHIONI, Dirce Maria Lobo; MARTINI, Lígia Araújo. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas**. 2. reimpr. Barueri, SP: Manole, 2011. xvi, 334 p.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	NUTRIÇÃO DO ADOLESCENTE			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115377	02	4º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Processo de Adolescer: fatores relacionados a interfase da infância à idade adulta. Estatuto da Criança e do Adolescente. A política de saúde e nutrição para o Adolescente no Brasil. Relação profissional-paciente na assistência à saúde do adolescente: Postura profissional frente o processo

de desenvolvimento na adolescência. Bioética e ética na assistência a saúde do adolescente. Processo de crescimento e desenvolvimento: A dinâmica do processo em relação a saúde mental e física. A busca por identidade. A suscetibilidade da saúde do adolescente no contexto atual. Composição corporal: Mudanças na composição corporal durante a adolescência. Comportamento alimentar: Definição de comportamento alimentar. O comportamento no consumo alimentar do adolescente. Imagem corporal: Conceito de imagem corporal. Importância da imagem corporal na saúde e nutrição do adolescente. Métodos de avaliação de imagem corporal.

OBJETIVO

Aprofundar o conhecimento teórico para o cuidado à saúde e nutrição do adolescente. Conhecer a dinâmica do processo de saúde da infância à idade adulta no curso da vida.

Entender a importância da relação profissional-paciente e a bioética na assistência à saúde do adolescente.

Analisar os elementos do processo de crescimento e desenvolvimento na adolescência.

COMPETÊNCIAS

Conhecer as mudanças existentes na composição corporal durante a adolescência. Compreender as diferentes dimensões do comportamento alimentar na adolescência.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I:

Processo de Adolescer: fatores relacionados à interfase da infância à idade adulta. Estatuto da Criança e do Adolescente.

A política de saúde e nutrição para o Adolescente no Brasil. Relação profissional-paciente na assistência à saúde do adolescente: Postura profissional frente o processo de desenvolvimento na adolescência.

Bioética e ética na assistência a saúde do adolescente. Processo de crescimento e desenvolvimento:

UNIDADE II:

A dinâmica do processo em relação à saúde mental e física. A busca por identidade.

A suscetibilidade da saúde do adolescente no contexto atual. Composição corporal: Mudanças

na composição corporal durante a adolescência.

Comportamento alimentar: Definição de comportamento alimentar. O comportamento no consumo alimentar do adolescente.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos, como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ROSSI, Luciana (Organizadora). **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. 2. ed. 2. reimp. São Paulo, SP: Roca, c2017.

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional: na prática clínica : da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2014.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Coordenador). **Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento**. Barueri, SP: Manole, 2011. 521 p. (Guias de Nutrição e Alimentação).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SANTOS, Edemilson Pichek dos. **Cuidado integral à saúde do adolescente**. Porto Alegre: SAGAH, 2019.

PHILIPPI, Sonia, T. e Marle Alvarenga. **Transtornos Alimentares: Uma Visão Nutricional**. São Paulo: Editora Manole, 2004.

BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre SAGAH 2018.

CERVATO-MANCUSO, A. M.; GARCIA-DIEZ, R. W. (coord.). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro, RJ, Ed Guanabara Koogan, 2012. (Nutrição e metabolismo)

GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. **Planejamento alimentar: educação nutricional nas diversas fases da vida**. São Paulo Erica 2014.

	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
B115385	04	4º	80 horas	
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Conhecimentos básicos de administração geral 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. Modalidades de Serviços de Alimentação, suas características e necessidades técnico-administrativas específicas. Sistemas de planejamento de compras, recebimento e armazenamento de material. Recursos humanos e financeiros. Hábitos alimentares e saúde do trabalhador

OBJETIVO

Conhecer e saber como funcionam as Unidades de Alimentação; Administrar materiais, recursos financeiro e pessoal;
Aplicar os conhecimentos sobre saneamento e segurança na produção de alimentos; Controlar a qualidade nos Serviços de Alimentação.

COMPETÊNCIAS

Despertar o senso crítico dos alunos 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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Serviços de Alimentação:

Definições e os diversos tipos de serviços: indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, asilo, merenda escolar, cesta básica, catering

Autogestão, terceirização, refeição transportada e contrato

Legislação para atuação na área de alimentação coletiva

Hospitalidade, hospital X Alimentação Coletiva. Estruturas organizacionais:

Organogramas e documentos existentes na UAN

Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) Funções administrativas:

Planejamento, organização, direção e controle

Termos mais utilizados na UAN Planejamento físico

Dimensionamento físico – Equipamentos

Lay out de UANs- Planejamento de Cardápio:

Elaboração de cardápios

Tipos de cardápio

Cálculo da mão de obra

UNIDADE II

Gestão de materiais e financeiros:

Compras e abastecimento de gêneros alimentícios e outros materiais

Planejamento de recebimento e armazenamento

Controle de estoque

Impressos utilizados na UAN

Noções de custo

Licitação e auditoria

Gestão de recursos humanos e leis trabalhistas:

Legislação trabalhista, escala de serviço e controle de saúde

Administração de pessoal

Treinamento e avaliação do desempenho

Cálculo da mão de obra

Uniformes, EPIs e Segurança no trabalho/ergonomia Saneamento e segurança na produção de alimentos:

Legislação na área de alimentação

Coleta de amostras e seu acondicionamento

Controle da sobra limpa/suja e percentual de desperdício

Intoxicação alimentar

Controle de qualidade e avaliação do serviço:

Programa de qualidade e métodos para avaliação

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MUTTONI, Sandra. **Administração de serviços de alimentação**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápios: guia prático para a elaboração**. 4.ed. Rio de Janeiro: Roca, 2019.

SARTI, Flavia Mori (Organizadora). **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6. ed. rev. atual. Barueri: Manole, 2015.

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. **Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas**. 12. ed. Barueri, SP: Manole, 2015.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 5. ed., rev., atual. Barueri, SP: Manole, 2019.

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 6.ed. São Paulo, SP: Higiene Alimentar Publicações e Serviços Ltda., 2016..

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed., 5. reimpr. São Paulo, SP: Varela, 2013. 642 p.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO II			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115393	02	4º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Participação em campanhas educativas, enfocando a disponibilidade dos alimentos, hábitos alimentares, aspectos biopsicossociais em grupos específicos tais como: creches, escolas, asilos, orfanatos, dentre outros.

OBJETIVO

-Realizar o planejamento da intervenção educativa com base no diagnóstico do grupo;
Definir o conteúdo programático que será trabalhado, as informações técnicas necessárias e as estratégias (recursos e técnicas) adequadas para promover as mudanças pretendidas;
Desenvolver a intervenção educativa em alimentação e nutrição.
Avaliar, formativamente e somativamente, se os objetivos propostos foram atingidos, localizando as dificuldades e potencialidades principais.

COMPETÊNCIAS

Desenvolver habilidades e competências para intervenções alimentares e nutricionais de grupos específicos, realizando planejamento, desenvolvimento e avaliação de uma ação educativa com base na educação alimentar e nutricional crítica.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Escolha de um público-alvo; elaboração de diagnóstico nutricional; Participação em campanhas educativas, enfocando a disponibilidade dos alimentos.

UNIDADE II

Hábitos alimentares, aspectos biopsicossociais em grupos específicos.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Esta disciplina trabalha conjunta e de forma integrada com as disciplinas do 4º período do curso de nutrição. Nas disciplinas serão ministradas aulas expositivas dialogadas sobre avaliação nutricional e semiologia nutricional, nutrição na adolescência, parasitologia, gestão de unidade e alimentação e a educação alimentar e nutricional crítica e aspectos teóricos para o desenvolvimento da prática educativa no contexto dos grupos. Também nesta disciplina, será construída e problematizada a etapa diagnóstica da intervenção educativa junto aos alunos. Nos encontros, os acadêmicos deverão fazer intervenção, planejando, desenvolvendo e avaliando a prática de educação alimentar e nutricional nos grupos específicos, sob orientação de um professor nutricionista.

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Atividade de planejamento da atividade educativa: 25 pontos; - Desenvolvimento, execução e avaliação da atividade planejada: 25 pontos - Relatório final sobre a atividade desenvolvida: 40 pontos - Participação (criatividade, organização, responsabilidade, iniciativa, envolvimento) 10 pontos. Somativa: 100 pontos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GARCIA RWD e MANCUSO AMC (Orgs). **Mudanças alimentares e educação nutricional.** Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2012, 411p.

GALISA, Mônica Santiago. **Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática.** Rio de Janeiro Roca 2014.

MANCUSO, Ana Maria Cervato. **Guia de segurança alimentar e nutricional.** São Paulo: Manole, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SARTI, Flavia Mori (Organizadora). **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos.** Barueri, SP: Manole, 2017

SANT'ANNA, Lina Cláudia. **Alimentação e nutrição para o cuidado.** Porto Alegre: SER-SAGAH, 2019.

GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. **Planejamento alimentar: educação nutricional nas diversas fases da vida.** São Paulo Erica 2014.

TRECCO, Sonia (Organizadora). **Guia prático de educação nutricional.** Barueri, SP: Manole, 2016.

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional: na prática clínica: da gestação ao envelhecimento.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115369	04	4º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

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.

OBJETIVO

Utilizar as ferramentas da educação para a prática profissional promotora da saúde e estimuladora das práticas alimentares saudáveis, através de uma visão crítica da educação nutricional.

COMPETÊNCIAS

Contextualizar a educação nutricional no cenário das ações de educação em saúde. Conhecer o processo ensino-aprendizagem.

Conhecer os diferentes comportamentos alimentares da população.

Planejar e desenvolver ações voltadas à educação nutricional às diversas clientela.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Educação nutricional: definição, contexto histórico e aplicações;

Comportamentos e hábitos alimentares, consumo alimentar e sustentabilidade, formação dos hábitos alimentares;

Tendências pedagógicas e práticas educativas;

Comportamento Alimentar;

Correlação entre motivação e aprendizado;

A educação nutricional no campo de atuação do nutricionista; Educação em saúde uma nova abordagem;

Ação educativa em saúde: conceituação e prática;

Fundamentos do comportamento alimentar – antropologia e nutrição;

UNIDADE II

Aconselhamento nutricional;

Materiais e meios para Educação Nutricional; Planejamento de programas de educação nutricional; Educação Nutricional: Políticas e Programas;

Relato de Experiências de Programas de EN

Atividade de campo: elaboração e execução de projeto de educação nutricional na comunidade.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CERVATO-MANCUSO, A. M.; GARCIA-DIEZ, R. W. (coord.). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro, RJ, Ed Guanabara Koogan, 2012 (Nutrição e metabolismo)

PHILIPPI, S.T.; ALVARENGA M.; SCAGLIUSI, F. B. **Nutrição e transtornos alimentares:avaliação e tratamento**. 1.ed. São Paulo: Manole, 2011.

ROSSI, Luciana (Organizadora). **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. 2. ed. 2. reimp. SãoPaulo, SP: Roca, c2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. **Planejamento alimentar: educação nutricional nas diversas fases da vida.** São Paulo Erica 2014

ROCKETT, Fernanda. **Educação nutricional.** Porto Alegre SER - SAGAH 2017

NASCIMENTO. Andréa Gislene do (Org.). **Educação nutricional em pediatria.** São Paulo: Manole, 2018.

TRECCO, Sonia (Org.). **Guia prático de educação nutricional.** Barueri, SP: Manole, 2016.

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).

14.5 5º Período

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	PRÁTICAS EXTENSÃO NA ÁREA DASAÚDE			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115210	02	5º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Desenvolvimento de um projeto de extensão no contexto interdisciplinar na área da saúde

OBJETIVO

Instituir a prática cotidiana de extensão na área da saúde e possibilitar a associação direta dos conteúdos e metodologias desenvolvidas no ensino e nas práticas investigativas com as ações de interação e intervenção social.

Contribuir para a promoção de extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural, da pesquisa científica e tecnológica geradas nas instituições.

COMPETÊNCIAS

Entender a importância das práticas de extensão na formação universitária.

Perceber a relevância da extensão e dos meios necessários para o desenvolvimento de habilidades procedimentais e atitudinais.

Ressignificar saberes por meio de ações extensionistas que articulem teoria e prática numa perspectiva interdisciplinar.

Apropriar-se dos conhecimentos desenvolvidos na universidade para reconstrução de saberes.

Desenvolver a autonomia acadêmica por meio de atividades extensionistas orientadas que permitam um direcionamento na gestão do tempo de estudo.

Discutir os procedimentos a serem utilizados no projeto de extensão a ser elaborado.

Elaborar projeto de extensão interdisciplinar na área da saúde.

Desenvolver projeto de extensão aliando a teoria da sala de aula à prática na comunidade.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

UNIDADE I

Projeto de Extensão Interdisciplinar: planejamento.

UNIDADE II

Projeto de Extensão Interdisciplinar: execução.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As aulas de Práticas Extensionistas II serão desenvolvidas por meio de exposição oral dialogada e oficinas para elaboração de um projeto de extensão coletivo baseado numa temática interdisciplinar, bem como o desenvolvimento do referido projeto na comunidade

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Avaliação será processual, sendo que na primeira unidade as atividades contemplarão discussões e oficinas acerca de elaboração coletiva de projetos extensionistas. Na segunda unidade os alunos serão avaliados pelo desenvolvimento do projeto elaborado e apresentação de um relatório final.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CALDERÓN, Adolfo. **Educação Superior: Construindo a Extensão Universitária nas IES particulares**, São Paulo, 1ª Edição, Editora

SANTOS, D. M.; FREIRE, J.M.M.; SILVA, V.A. da (Orgs.). **Universidade além da sala de aula. Extensão Universitária, desenvolvimento local e cidadania**. São Cristóvão, Ed. UFS, 2006.

SOUZA, Rose Reis de. **“Petálas e Espinhos a Extensão Universitária no Brasil”**. São Paulo, Editora Livro Pronto, 2007

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GONÇALVES, Hortência de Abreu. **Manual de Projetos de Extensão Universitária**. São Paulo, Editora Avercamp, 2008.

NOGUEIRA, Maria das Dores Pimentel. **Políticas de extensão universitária brasileira**. Belo Horizonte, MG: UFMG, 2005.

FRANTZ, Walter,; SILVA, Enio Waldir da. **As funções sociais da universidade: o papel da extensão e a questão das comunitárias**. Ijuí, RS: UNIJUÍ, 2002. 248 p.

GONÇALVES, Hortência de Abreu. **Manual de projetos de extensão universitária**. São Paulo: Avercamp, 2008. 115 p.

CALDERON, Adolfo Ignácio; SAMPAIO, Helena (Org). **Extensão universitária: ação comunitária em universidades brasileiras**. São Paulo: Olho d'Água, 2002. 127 p.

POZZOBON, Maria Elizete; BUSATO, Maria Assunta (Org.). **Extensão universitária: reflexão e ação**. Chapecó, SC: Argos, 2009. 173 p

	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	DIETOTERAPIA INFANTIL			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115458	02	5°	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Abordagem dos aspectos relacionados ao papel do nutricionista no cuidado nutricional ao enfermo, prescrição e modificação da dieta, suporte nutricional; tratamento farmacológico e aspectos fisiopatológicos e dietoterápicos nas seguintes enfermidades: desnutrição, anemia, obesidade e magreza, doenças gastrintestinais, hepáticas, pancreáticas, biliares, cardiovasculares, respiratórias, diabetes mellitus, síndrome plurimetabólica, infecções, neonato de alto risco, erros inatos do metabolismo, gota, osteoporose, nefropatias, cirurgias, neoplasia e paciente crítico.

OBJETIVO

Identificar o papel do nutricionista nos diversos níveis de atenção à saúde;
Reconhecer a importância dos conhecimentos da nutrição clínica para o tratamento das enfermidades ou prevenção dos distúrbios da saúde nos grupos de risco;
Reconhecer a importância da avaliação nutricional na determinação das necessidades nutricionais do indivíduo enfermo;
Reconhecer a importância do conhecimento da interação entre os medicamentos-alimentos-estado nutricional;
Identificar os mecanismos fisiopatológicos nas diversas enfermidades;
Planejar e prescrever dietas considerando os princípios nutricionais e os aspectos específicos de cada enfermidade;
Identificar os parâmetros que permitam avaliar a eficiência e a eficácia da atenção dietética prestada ao enfermo.

COMPETÊNCIAS

Calcular estimativas de necessidades energéticas de acordo com a faixa etária em população sadia;
Manusear as diversas tabelas de composição alimentar existentes;Propor uma dieta adequada para as diferentes faixas etárias

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Introdução à disciplina.

Elaboração de Protocolo de atendimento nutricional em pediatriaFisiologia e dietoterapia na desnutrição intra-uterina

Fisiologia e dietoterapia na desnutrição infantil Fisiologia e dietoterapia na obesidade infantil

Fisiologia e dietoterapia no diabetes mellitus na criança

UNIDADE II

Fisiologia e dietoterapia nas enfermidades cardiovasculares Fisiologia e dietoterapia dos transtornos alimentares Fisiologia e dietoterapia no câncer infantil

Doença celíacaFibrose cística

Erros inatos do metabolismo

Nutrição enteral e parenteral em pediatria

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PEREIRA, D.A.; LEONE, C.R.; FILHO, N.A.; FILHO, O.T. **Nutrição do recém-nascido pré-termo**. Rio de Janeiro: Medbook, 2008.

GALISA, Mônica Santiago. **Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática**. Rio de Janeiro: Roca 2014

WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência**. Barueri: Manole, 2009

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VASCONCELOS, Maria Josemere de Oliveira Borba (Org. et al.). **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro, RJ: Medbook, 2011.

PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em**

medidascaseiras. 5. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2009.

SHILS, M.E. et al. (eds). **Nutrição moderna na saúde e na doença.** 2. ed. Barueri - SP: Manole, 2009.

MAHAN, Kathleen; ESCOTT-STIMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia.** 13.ed., 8. tiragem. São Paulo, SP: Elsevier/Campus., 2013.

ACCIOLY, Elizabeth; SAUNDERS, Cláudia; LACERDA, Elisa Maria de Aquino. **Nutrição em obstetrícia e pediatria.** 2. ed., 2. reimpr. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan: Cultura Médica, 2012. 657 p

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	EPIDEMIOLOGIA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115440	02	5º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Elementos de Epidemiologia. Processo saúde-doença na sua dimensão histórica e seus condicionantes sociais e ambientais. Modelos para representação da etiologia das doenças e classificação das medidas preventivas. Métodos em epidemiologia: variáveis, hipóteses. Tipos de estudo em epidemiologia. Indicadores de saúde e sistemas de informação. Epidemiologia das doenças transmissíveis. Epidemiologia das doenças e agravos não transmissíveis

OBJETIVO

Reconhecer a importância da epidemiologia para o estudo do processo saúde-doença na sociedade.

Identificar e relacionar as várias dimensões que envolvem o processo de saúde e de adoecimento individual e coletivo.

Analisar, criticamente, as teorias explicativas do processo saúde-doença, revestindo-a de historicidade.

Identificar as características fundamentais das relações do homem com o ambiente social, econômico, político, psíquico e físico que o circunda.

Identificar formas de intervenção e das consequências dessas interações na saúde do indivíduo e

da coletividade.

Reconhecer a importância da epidemiologia para a prática do profissional de saúde

Definir e identificar indicadores de saúde;

COMPETÊNCIAS

Interpretar indicadores disponíveis nos sistemas de informação em saúde, considerando a realidade do país, da região e do estado;

Definir variáveis para estudo, dada uma situação problema;

Identificar os diversos tipos de estudos em epidemiologia;

Analisar a situação de saúde da população

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Elementos de Epidemiologia

Conceito básico

Objetivos da Epidemiologia

Perspectiva histórica da epidemiologia

Dinâmica populacional Processo saúde-doença

Conceito de saúde e de doenças

História natural das doenças

Determinantes e condicionantes do processo saúde-doença: fatores sociais e ambientais

Modelos para representação da etiologia das doenças

Classificação das medidas preventivas Indicadores de saúde:

Morbidade: prevalência e incidência

Mortalidade: taxas de mortalidade (geral e por causas), coeficiente de mortalidade infantil, razões e curvas de mortalidade proporcional, esperança de vida

Métodos em epidemiologia:

Epidemiologia Descritiva (variáveis relativas a lugar, pessoa e tempo)

Epidemiologia Analítica (Tipos de estudo em epidemiologia)

UNIDADE II

Sistemas de informação em saúde Epidemiologia Nutricional; Epidemiologia das doenças transmissíveis

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da. **Epidemiologia & saúde**. 7.ed. 2. reimp. Rio de Janeiro, RJ: Medbook, 2014. 709 p

PEREIRA, Maurício Gomes. **Epidemiologia: teoria e prática**. 21. reimpr. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2018. xviii, 596 p.

ALMEIDA FILHO, Naomar de; ROUQUAYROL, Maria Zélia. **Introdução à epidemiologia**. 4. ed., rev. e ampl. 10. reimp. Rio de Janeiro, RJ: MEDSI, 2017. 282 p..

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MEDRONHO, Roberto A. (Et. al.). **Epidemiologia**. 2. ed. reimp. São Paulo, SP: Atheneu, 2015. 685 p

KAC, Gilberto (Organizador). **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2009. 579 p

FLETCHER, Robert H.; FLETCHER, Suzanne W.. **Epidemiologia clínica: elementos essenciais**. 4. ed., reimpr. Porto Alegre: Artes Médicas, 2007. 288 p.

MARTINS, Amanda de Ávila, B. et al. **Epidemiologia**. São Paulo: Grupo A, 2018.

GALLEGUILLOS, Tatiana Gabriela Brassea. **Epidemiologia: indicadores de saúde e análise de dados**. São Paulo, SP: Érica, c2014. 160 p. (A Série Eixos)

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	NUTRIÇÃO NO ADULTO E IDOSO			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115423	04	5º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Estudo de uma nutrição adequada para o adulto e idoso, visando prevenir patologias e a manutenção de uma saúde equilibrada.

OBJETIVO

Identificar propriedades, funções e fontes de nutrientes para o organismo do adulto e do idoso;
Reconhecer e aplicar a nutrição adequada através de dietas equilibradas para o adulto e idoso.

COMPETÊNCIAS

Calcular estimativas de necessidades energéticas de acordo com a faixa etária em população sadia;

Manusear as diversas tabelas de composição alimentar existentes; Propôr uma dieta adequada para as diferentes faixas etárias

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Definição de nutrição, alimentação, dieta, nutrientes, alimento
Nutrição na saúde dos indivíduos e o processo saúde e doença

Controle da ingestão alimentar, resposta metabólica à refeição, jejum e inanição
Interação entre

hormônios e nutriente

Necessidades nutricionais versus suplementação alimentar Suplementação alimentar em condições especiais Objetivos, conduta e prescrição nutricional

UNIDADE II

Necessidades nutricionais do adulto Propostas de dieta para o indivíduo adulto

Nutrição do adulto: adequação de dietas e suplementos alimentares Necessidades nutricionais do idoso

Nutrição e envelhecimento: aspectos fisiológicos do envelhecer Nutrição do idoso: adequação de dietas e suplementos alimentares

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos, como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

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 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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto**. 4.ed. São Paulo: Manole, 2019.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ Silvia. **Cardápio: Guia prático para elaboração**. 4. ed. Rio de Janeiro: Roca, 2019..

CUPPARI, Lilian. **Guia de nutrição: clínica no adulto**. 2. ed. reimp. Barueri, SP: Manole, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SHILS, M.E. et al. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. São Paulo: Editora Manole, 9. ed. Barueri, SP: Manole, 2003.

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2013.

PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2019.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Organizadora). **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2018.

VITOLO, Márcia Regina; VITOLO, Márcia Regina (Organizadora). **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. São Paulo, SP: Rubio, 2015.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	DIETOTERAPIA E FISIOPATOLOGIA I			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115407	06	5º	120 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Abordagem dos aspectos relacionados ao papel do nutricionista no cuidado nutricional ao enfermo, tais como avaliação nutricional, determinação das necessidades nutricionais, prescrição e modificação da dieta. Tratamento farmacológico e aspectos fisiopatológicos e dietoterápicos nas seguintes enfermidades: obesidade e magreza, hipo e hipertireoidismo, doenças cardiovasculares, diabetes mellitus, síndrome metabólica, desnutrição, anemia e doenças gastrintestinais.

OBJETIVO

Identificar o papel do nutricionista nos diversos níveis de atenção à saúde;
Reconhecer a importância dos conhecimentos da nutrição clínica para o tratamento das enfermidades ou prevenção dos distúrbios da saúde nos grupos de risco;
Reconhecer a importância da avaliação nutricional na determinação das necessidades nutricionais do indivíduo enfermo;
Reconhecer a importância do conhecimento da interação entre os medicamentos-alimentos-estado nutricional;
Planejar e prescrever dietas considerando os princípios nutricionais e os aspectos específicos de cada enfermidade;
Identificar os parâmetros que permitam avaliar a eficiência e a eficácia da atenção dietética prestada ao enfermo.

COMPETÊNCIAS

Conhecer e identificar os fatores fisiopatológicos que interferem no planejamento dietoterápico;
Prescrever e planejar dietas adequadas às necessidades nutricionais do indivíduo enfermo;
Vivência profissional através da observação das diversas áreas e campos de atuação do nutricionista clínico;
Estimular o estudante na direção da auto-aprendizagem e interesse contínuo na sua formação com a prática da nutrição baseada em evidências.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I:

Introdução à disciplina: Cálculos e modificações dietéticas

Dietoterapia e fisiopatologia da obesidade e magreza

Aspectos nutricionais da síndrome metabólica

Aspectos nutricionais nas enfermidades da tireóide: Hipotireoidismo e Hipertireoidismo

Dietoterapia e fisiopatologia nas dislipidemias e doenças isquêmicas

Dietoterapia e fisiopatologia na hipertensão e acidente vascular encefálico

Dietoterapia e fisiopatologia da insuficiência cardíaca

Dietoterapia no Diabetes meliitus

UNIDADE II:

Dietoterapia na desnutrição simples e estressada e nas anemias carenciais

Dietoterapia das enfermidades da boca, esôfago e estômago

Dietoterapia das enfermidades intestinais

Farmacologia e interações droga-nutriente no paciente crítico, nas patologias do trato gastrointestinal, glândulas anexas e anemias carenciais

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2013.

SHILS, M.E. et al. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. São Paulo: Editora Manole, 2 vols. 2122p. 2004

WAITZBERG, D. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 3ª. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. São Paulo: Malone, 2005

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Coordenador). **Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento**. Barueri, SP: Manole, 2011.

CUPPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis**. 1ª Ed. São Paulo: Editora Manole, 2009.

MUTTONI, Sandra. **Patologia da nutrição e dietoterapia**. Porto Alegre: SER - SAGAH 2017.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 3. ed. São Paulo, SP: Payá, 2016.

14.6 6º Período

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115547	04	6º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Estuda a importância da nutrição e sua essencialidade na atividade física para a qualidade de vida e para o desempenho físico e esportivo. Subsidiar conhecimento de nutrientes e de agentes otimizadores na atividade física. Atividade física em algumas situações especiais. Propiciar o planejamento e a orientação dietética do indivíduo desportista e do atleta profissional.

OBJETIVO

Aplicar aspectos relacionados à Bioquímica e Fisiologia da Nutrição Esportiva;
Conhecer as necessidades nutricionais de um atleta e/ou praticante de atividade física.
Identificar a composição dos suplementos nutricionais e substâncias ergogênicas

COMPETÊNCIAS

Elaborar estudo de caso de atletas e desportistas, levando em consideração seus objetivos e modalidade esportiva.

Observar o estado nutricional de desportistas e atletas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Importância da atividade física e nutrição na saúde e bem estar da população Bioenergética

Importância dos carboidratos no exercício Importância dos lipídios no exercício Importância das proteínas no exercício

Importância das vitaminas e minerais no exercício Antioxidantes

UNIDADE II

Hidratação

Avaliação Nutricional do atleta Gasto energético na Atividade Física. Avaliação Dietética de atletas Avaliação Bioquímica de atletas

Alimentação nas diferentes fases do treinamento Suplementos nutricionais

Recursos ergogênicos

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

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 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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. **Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano**. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, c2011.1061 p

GUYTON, Arthur C.; HALL, John E. **Tratado de fisiologia médica**. 11. ed., 5. tiragem. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, c2006. 1115 p.

DOUGLAS, C.R. **Tratado de fisiologia aplicada a nutrição**. São Paulo: Robe, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOUCHARD, Claude. **Atividade física e obesidade**. São Paulo, Editora Manole, 2003.

CLARK, Nancy. **Guia de nutrição desportiva: alimentação para uma vida ativa**. Traduzido por Alvaro Reischak de Oliveira. 2. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2002.

MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. **Nutrição para o esporte e o exercício**. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2021.

JEUKENDRUP, Asker. **Nutrição no esporte: diretrizes nutricionais e bioquímica e fisiologiadado exercício** 3. ed. São Paulo: Manole, 2021.

DUNFORD, Marie. **Fundamentos de Nutrição no Esporte e no Exercício**. Barueri, SP: EditoraManole, 2012.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	DIETOTERAPIA E FISIOPATOLOGIA II			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115520	06	6º	120 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Terapia Nutricional. Dietoterapia nas doenças pulmonares. Dietoterapia na pancreatite. Dietoterapia nas nefropatias agudas e crônicas. Dietoterapia nas hepatopatias. Dietoterapia no trauma, sepse e queimaduras. Dietoterapia nas enfermidades do sistema nervoso. Dietoterapia

na hiperuricemia e gota. Dietoterapia nas neoplasias. Terapia Nutricional no paciente crítico. Dietoterapia na infecção por HIV. Osteoporose

OBJETIVO

Oferecer ao aluno conhecimento e habilidade para utilizar o alimento como recurso terapêutico. Capacitar o aluno em técnicas e habilidades necessárias à realização de atendimentos nutricionais individuais em pacientes adultos em diversas situações clínicas, utilizando o conhecimento de mecanismos envolvidos na alteração do estado nutricional, das propriedades dos alimentos e do uso de dietas como recurso terapêutico.

COMPETÊNCIAS

Conhecer e identificar os fatores fisiopatológicos que interferem no planejamento dietoterápico; Prescrever e planejar dietas adequadas às necessidades nutricionais do indivíduo enfermo;

Vivência profissional através da observação das diversas áreas e campos de atuação do nutricionista clínico;

Estimular o estudante na direção da auto- aprendizagem e interesse contínuo na sua formação com a prática da nutrição baseada em evidências.

Capacitar a leitura e discussão na leitura de artigos científicos referentes aos assuntos da disciplina

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO I

UNIDADE I

Terapia Nutricional Enteral e Parenteral

Dietoterapia e fisiopatologia nas doenças pulmonares: fibrose cística, doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC)

Cuidados nutricionais e fisiopatologia nas hepatopatias: Insuficiência hepática, cirrose hepática, esteatose hepática, doenças da vesícula

Dietoterapia no pré e pós-operatório

Dietoterapia e fisiopatologia na pancreatite aguda e crônica

Dietoterapia e fisiopatologia nas nefropatias agudas e crônicas: Doenças glomerulares, nefrolitíase, insuficiência renal crônica e aguda, tratamentos substitutivos

UNIDADE II

Dietoterapia na hiperuricemia e gota

Dietoterapia e fisiopatologia dos distúrbios neurológico: AVE, Alzheimer e Parkinson.

Suporte nutricional e fisiopatologia no estresse metabólico: trauma, sepse e queimaduras

Dietoterapia das queimaduras graves

Dietoterapia e fisiopatologia na infecção por HIV

Dietoterapia e fisiopatologia nas neoplasias

Dietoterapia na Osteoporose

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim)

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 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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SHILS, Maurice E. (Ed., et al.). **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 2. ed. Barueri, SP:Manole, 2009. 2222 p.

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2013.

PEREIRA, Avany Fernandes (Organizadora). **Dietoterapia: uma abordagem prática**. 4.reimp.Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2015. 213 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed., rev e atual. São Paulo, SP: Atheneu, 2009. 2 v.

MUTTONI, Sandra. **Patologia da nutrição e dietoterapia**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017. MAHAN, Kathleen; ESCOTT-STIMP, Sylvia. Krause. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13.ed., 8. tiragem. São Paulo, SP: Elsevier/Campus., 2013. 1228 p

PINTO-E-SILVA, Maria Elisabeth Machado (Org.). **Técnica dietética aplicada à dietoterapia**. Barueri, SP: Manole, 2015.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 4. ed., rev., atual. Barueri, SP: Manole, 2013. 164 p.

	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	GESTÃO E EMPREENDEDORISMO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115512	02	6º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Conhecimentos básicos de princípios financeiros e sua aplicação em Unidades de Alimentação e Nutrição. Estudo dos parâmetros para planejamento físico e funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. 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.

OBJETIVO

Capacitar o aluno para a supervisão financeira e o planejamento físico de Unidades de Alimentação e Nutrição e para a introdução do empreendedorismo em Nutrição

COMPETÊNCIAS

Despertar o senso crítico dos alunos 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

Introduzir conceitos básicos sobre empreendedorismo em Nutrição

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Características das UAN em hospitais.

Introdução ao Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) Requisitos

Gerais para o Planejamento

Planejamento do Ambiente

UNIDADE II

Dimensionamento dos setores da UAN

Princípios financeiros aplicáveis a serviços de alimentação Empreendedorismo em Nutrição e Marketing

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim).

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 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.

BIBLIOGRAFIA 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 epráticas**. 12. ed. Barueri, SP: Manole, 2015

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LEMES JUNIOR, Antonio Barbosa. **Administrando micro e pequenas empresas : empreendedorismo & gestão**. 2.ed. Rio de Janeiro: GEN Atlas, 2019.

BESSANT, John; TIDD, Joe. **Inovação e empreendedorismo**. Porto Alegre, RS: Bookman, 2009.

CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. **Gestão em serviços de alimentação: liderança edesenvolvimento de recursos humanos para gastronomia**. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2016.

TAJRA, Sanmya Feitosa. **Empreendedorismo: conceitos e práticas inovadoras**. São Paulo:Erica, 2019.

DOLABELA, F. **Oficina do empreendedor**. 6.ed., São Paulo: Cultura, 2005.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115539	02	6º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

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.

OBJETIVO

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).

COMPETÊNCIAS

Conhecer dos principais processos envolvidos no processamento e na conservação de alimentos.

Conhecer as principais reações bioquímicas ocorridas nos alimentos durante a sua transformação.

Entender dos efeitos dos métodos de conservação no valor nutricional do alimento.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I- 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 **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.

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 - OUROS MÉTODOS DE 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. **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.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim).

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 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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- NESPOLO, Cássia Regina et al. **Práticas em tecnologia de alimentos**. reimp. Porto Alegre, RS:ARTMED, 2015.
- MELLO, Fernanda Robert, D. et al. **Tecnologia de Alimentos para Gastronomia**. 2.ed. PortoAlegre: Grupo A, 2018.
- CARELLE, Ana Claudia. **Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva**. SãoPaulo: Erica, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Organizadora). **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos danutrição**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2018.
- CAMPEBLL-PLATT, G. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2015.
- FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. PortoAlegre, RS: ARTMED, 2018.
- OLIVEIRA, Ana Flávia D. **Tópicos em ciências e tecnologia de alimentos: resultados de pesquisas acadêmicas** – vol. 5. Editora Blucher, 2020.
- EVANGELISTA, José,. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p..

	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO III			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115555	02	6º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Reflexão e discussão de textos literários, jornalísticos, técnico-científicos e científicos na área

de alimentação e nutrição. Apresenta técnicas para leitura, análise crítica e interpretação, de forma a capacitar o aluno para que estabeleça relação entre as diferentes seções do texto, seu conteúdo e os problemas nutricionais de que tratam. Fornece elementos para a produção de textos sobre nutrição a partir da organização e consolidação de ideias advindas da análise de diferentes concepções e abordagens metodológicas.

OBJETIVO

Despertar nos alunos a consciência dos valores e da relação com a formação profissional, humana, cidadã e sua inserção político-social buscando a formação integral e o desenvolvimento de um profissional com uma visão crítica e reflexiva de princípios éticos, mercadológicos e humanos ligados à profissão.

COMPETÊNCIAS

Apresentar ao aluno os principais campos de atuação do nutricionista, com ênfase na extensão e pesquisa..

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Principais campos de atuação do nutricionista: Saúde Coletiva, Gestão em Uan, Marketing e empreendedorismo em Nutrição Clínica

Base técnica e bibliográfica para atuação

UNIDADE II

Análise de forma integrada os conteúdos programáticos das áreas de nutrição.

Visita a locais com profissionais da Nutrição das diferentes áreas e levantamento sobre a atividade realizada

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para atingir os propósitos da disciplina serão desenvolvidas aulas com aplicação de metodologias ativas. Sendo privilegiado o processo de aprendizagem centrado no aluno com desenvolvimento de competências gerais e específicas para a formação profissional. Utilização de exercícios práticos e trabalhos individuais e em grupo, exibição de vídeos. como complemento dos procedimentos metodológicos. 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 (AVA não atende as disciplinas do currículo 2181, de Nutrição, o Google sim).

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 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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GARCIA RWD e MANCUSO AMC (Orgs). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2011, 411p.

SOUZA, Rudson Edson Gomes de. **Saúde e nutrição**. São Paulo: Cengage Learning, 2015.

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional: na prática clínica : da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TRECCO, Sonia (Org.). **Guia prático de educação nutricional**. Barueri, SP: Manole, 2016.

SANT'ANNA, Lina Cláudia. **Alimentação e nutrição para o cuidado**. Porto Alegre: SER -SAGAH, 2019.

MANCUSO, Ana Maria Cervato. **Guia de segurança alimentar e nutricional**. São Paulo:Manole, 2015.

ORDONEZ, Ana Manuela. **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. 2.ed. Porto Alegre:SER - SAGAH, 2017.

KAC, Gilberto (Organizador). **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2009. 579 p

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	ELETIVA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115261	04	6º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

14.7 7º Período

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115580	02	7º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

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.

OBJETIVO

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.

Conhecer os recursos e técnicas da revisão bibliográfica; - Capacitar a elaborar um projeto de pesquisa;

Discutir e escolher a metodologia que mais se adequa aos objetivos de cada projeto; Discutir a relevância e implicações sociais do trabalho científico;

Abordar questões específicas de interesse coletivo relacionadas com o desenvolvimento dos projetos propostos;.

COMPETÊNCIAS

Competência para identificar problemas de pesquisa;

Competência para elaborar a metodologia de pesquisa;

Conhecimento das normas técnicas da ABNT;

Habilidade técnica para elaborar e aplicar instrumentos de pesquisa;

Competência para realizar análise de dados;

Competência para elaborar uma conclusão de um artigo

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Recursos e técnicas da revisão bibliográfica

Projeto de Pesquisa a. Concepção do tema b. O título c. A introdução d. A metodologia e.

Cronograma f. Equipe técnica g. Referências e citação bibliográfica

Importância social do trabalho científico a. Aspectos históricos b. Ética na pesquisa

Seminários de projetos a. Projetos da Área de Alimentos e Nutrição b. Projetos da Área de AUAN c. Projetos da Área de Nutrição Clínica d. Projetos da Área de Nutrição Social.

UNIDADE II

Temas específicos relacionados aos projetos propostos

Definição de autoria a. Concepção b. Contribuição intelectual c. Orientação

Redação científica a. Monografia, Dissertações, Teses b. O artigo científico c. Como elaborarum resumo d. Apresentação dos resultados e. Aspectos da discussão

Como apresentar um trabalho científico a. Adequação ao tempo b. Linguagem científica c.

Relação com a banca examinadora d Preparação e utilização dos recursos áudio-visuais

Avaliação geral

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Metodologias ativas, Aulas expositivas; Estudos dirigidos; Seminários; Trabalhos

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. Provas; Seminários; Trabalhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

THOMAS JR, NELSON JK, SILVERMAN SJ. **Métodos de pesquisa em atividade física.** 5ª ed. Porto Alegre: Artmed Editora; 2007.

MEDEIROS, João Bosco. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas.** 12.ed., 2. impr. São Paulo, SP: Atlas, 2018. 331 p.

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.

BIBLIOGRAFIA 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. São Paulo: Blucher, 1993.

	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	ESTÁGIO DE GUAN			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
B115571	11	7º	220 horas	
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

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).

OBJETIVO

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.

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

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Observação do funcionamento da UAN para compreender o fluxo de operações;
Descrever o contrato da UAN, o estilo do cardápio, as instalações físicas e o tipo de público atendido;
Acompanhamento das atividades do nutricionista quanto ao planejamento de cardápios, de compras e controle do estoque e custos;
Planejar cardápios e compras;
Acompanhar e analisar o processo de requisição diária e controle de estoque;
Verificar as condições de armazenamento;
Participar no controle de resto-ingesta;
Calcular o custo da refeição;
Acompanhar atendimento às solicitações eventuais: coffee break, lanches, almoços festivos;

UNIDADE II

Acompanhamento das atividades do nutricionista quanto ao gerenciamento de pessoal e segurança no trabalho;
Verificar uniformes, EPI, exames médicos e laboratoriais de funcionários;
Planejar e executar treinamento de funcionários, elaboração de escalas, controle de frequência;
Verificar as condições dos equipamentos: estado de conservação e necessidade de manutenção, controle higiênico, consumo de energia, condições ergonômicas e condições de segurança;
Acompanhamento das atividades do nutricionista quanto ao controle de qualidade, utilização de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados;
Acompanhar e dar orientação técnica para as etapas de: higienização, pré-preparo, preparo e distribuição de refeições;
Avaliar perdas e rendimento no pré-preparo e preparo de alimentos;
Realizar análise sensorial dos alimentos e preparações;
Acompanhamento das atividades do nutricionista quanto ao atendimento ao cliente.
Acompanhar compromissos e contatos com o cliente: contatos comerciais, reuniões, visitas;
Acompanhar pesquisa de opinião;

Participar em projetos de educação nutricional e redução do desperdício

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Atividades práticas supervisionadas. Pesquisa bibliográfica.

Elaboração e operacionalização de proposta de intervenção – relatório final.

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Avaliação do supervisor e do professor orientador quanto à: pontualidade, assiduidade, interesse, participação, relacionamento e postura profissional - 5 pontos.

Avaliação intermediária – avaliação das atividades solicitadas a cada semana e discussão durante as visitas aos locais de estágio e encontros na UNIT – 2 pontos

Relatório final - 3 pontos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PIMENTA, Selma Garrido; LIMA, Maria Socorro Lucena. **Estágio e docência**. 7. ed. 3. reimp. São Paulo, SP: Cortez, 2015.

SOUZA, Eduardo Neves da Cruz, D. et al. **Gestão da qualidade em serviços de saúde**. Porto Alegre: SAGAH, 2019.

MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6. ed. rev. atual. Barueri: Manole, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed., 2. tiragem. São Paulo, SP: Érica, 2014.

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. **Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas**. 12. ed. Barueri, SP: Manole, 2015.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6. ed., rev., atual. Barueri, SP: Manole, 2019.

MUTTONI, Sandra. **Administração de serviços de alimentação**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017.

SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2014. 288 p.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO SOCIAL			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115563	11	7º	220 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

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.

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.

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;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: 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;

UNIDADE II: 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.

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.

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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.

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**. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed., rev., atual. 1. reimpr. Barueri, SP: Manole, 2013. 1034 p.

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**. PortoAlegre: SAGAH, 2019.

LAURENTI, Ruy (Et. al.). **Estatísticas de saúde**. 2. ed., rev. e atual. São Paulo, SP: E.P.U., 2010.

Bertolli Filho, Claudio. **História da saúde pública no Brasil**. São Paulo: Atica, 2011.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	FORMAÇÃO CIDADÃ			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115270	04	7º	80
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

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; Socio-diversidade, 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.

OBJETIVOS

Geral

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.

Específicos

Compreender a democracia a partir dos seus aspectos teóricos, apropriando-se do conceito de ética e cidadania como referência para analisar e interpretar diferentes manifestações da vida urbana e rural;

Avaliar a contribuição das tecnologias de informação e comunicação na sociedade contemporânea, refletindo sobre os avanços tecnológicos e as relações de trabalho, com vistas a aplicar estratégias para a melhoria da qualidade de vida;

Refletir sobre situações da vida em sociedade, de modo a entender a sociodiversidade e o multiculturalismo, tendo em vista a criação de estratégias de tolerância e respeito às diferenças;

Identificar as implicações da responsabilidade social no cenário das políticas públicas por meio da compreensão crítica de aspectos do cotidiano, visando à participação ativa na perspectiva do exercício da cidadania.

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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Meio ambiente, globalização e avanços tecnológicos

Globalização e política internacional

Vida urbana e rural

Processos migratórios

Meio ambiente

- Avanços tecnológicos
 - Ciência, tecnologia e sociedade
 - Tecnologias da informação e comunicação
- 2.4- Relações de Trabalho na Sociedade

Unidade II - Cultura, sociodiversidade, ética e cidadania

- Cultura e arte
- Tolerância, intolerância e violência
- Inclusão e exclusão social
- Relações de gênero
- Ética e cidadania
- Democracia
- Responsabilidade social: setor público, privado e terceiro setor
- Políticas públicas

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A disciplina utilizar-se-á de diversas mídias, tendo a prática como fio condutor do processo de aprendizagem a partir da pesquisa como princípio educativo. As atividades serão desenvolvidas por meio de conteúdos disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), visando à sinergia entre as estratégias de inovação no uso de tecnologias de informação e comunicação (TIC) e os objetivos da disciplina, com vistas a promover aprendizagem significativa e colaborativa. Nessa perspectiva, foram selecionadas estratégias de ensino capazes de garantir a ampliação e o aprofundamento de conhecimentos teórico-metodológicos e práticos, indispensáveis à identificação e à análise crítica da formação cidadã.

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

O processo de avaliação ocorrerá a partir das Avaliações 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 discursivas), com vistas a consolidar a aprendizagem interativa e colaborativa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANTUNES, Ricardo. **Adeus ao trabalho- ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade domundo do trabalho.** 16. ed. São Paulo, SP: Cortez, 2015.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico.** 27. reimpr. Rio de Janeiro, RJ: J. Zahar, 2015.

MORAES, Paulo Roberto. **Geografia Geral e do Brasil.** São Paulo: HARBRA, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LÉVY, Pierre. **Cibercultura.** 3. ed., 2. reimpr. São Paulo, SP: Ed. 34, 2014.

ROSA, André Henrique (Organizador). **Meio ambiente e sustentabilidade.** Porto Alegre, RS:Bookman, 2012.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal.** 22. ed. Rio de Janeiro, RJ: Record, 2012.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. **O espetáculo das raças: cientistas, instituições e questão racial no Brasil: 1870-1930.** 11. reimpr. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 2012.

PERIÓDICOS

URBANA: Revista Eletrônica do Centro Interdisciplinar de Estudos sobre aCidade [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>.

ACESSO VIRTUAL

Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ambiente e Sociedade. Disponível em: <http://www.anppas.org.br/novosite/index.php>

Secretaria Especial de Direitos Humanos. Disponível em: <http://www.sdh.gov.br/>

Núcleo de Estudos da Violência - Universidade de São Paulo. Disponível em: <http://nevusp.org/>

14.8 8º Período

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115601	02	8º	40 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

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.

OBJETIVO

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.

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

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Aspectos metodológicos da monografia e Desenvolvimento da Trabalho Monográfico

Metodologia da Pesquisa

1.1- Introdução ao estudo da monografia

1.2- Dissertação e tese

1.3- Formatação de trabalho científico

Elaboração do projeto de monografia

2.1- Organização de idéias na elaboração da monografia

2.2 Métodos científicos e técnicos de pesquisa

UNIDADE II: Desenvolvimento e elaboração do Trabalho Monográfico

2.4-Emprego de citações e notas de rodapé

2.5- Normas para indicação de referências

Execução do trabalho monográfico

3.1- Pesquisa na Internet

3.2- Utilização racional de artigos científicos

3.3- Utilização de multimeios

3.4- Técnicas de apresentação de trabalhos

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.

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do artigo final resultante das orientações, através de Seminários e apresentação determinará a nota final.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, P. A.; SILVA, Roberto da. **Metodologia científica**. 6. ed., 11. reimpr. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2014. 162 p.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos de Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 2010.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed., rev. e atual., 12. reimpr. São Paulo, SP: Cortez, 2015. 304 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GONÇALVES, Hortência de Abreu. **Manual de monografia, dissertação e tese**. 2. ed.

reimp. São Paulo, SP: Avercamp, 2010. 124 p.

FLICK, Uwe. **Introdução à pesquisa qualitativa: Uwe Flick; tradução [de] Joice Elias Costa.** 3.ed. Porto Alegre, RS: ARTMED, 2008.

POPE, Catherine. **Pesquisa qualitativa na atenção a saúde.** 3.ed. Porto Alegre: ArtMed, 2011.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação: o positivismo, a fenomenologia, o marxismo.** 16. reimpr. São Paulo: Atlas, 2008. 175 p.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde.** 14. ed. São Paulo, SP: HUCITEC, 2014. 407 p.

	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	B115598	12	8º	240 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos, de maneira a permitir ao aluno participar das análises, sugestões e orientações de condutas dietoterápicas a pacientes hospitalizados. Treinamento, em serviço, das atividades de atenção dietética individualizada em âmbito hospitalar e ambulatorial, nas diversas especialidades clínicas, à luz dos conhecimentos científicos pertinentes a cada caso. Integração do aluno com os pacientes e equipe interdisciplinar e multiprofissional. Modificações da dieta normal. Dietas hospitalares. Estudo da doença e do estado nutricional do paciente. Patologia e dietoterapia nas diversas doenças. Vias de alimentação, vias de acesso ao trato gastrointestinal, métodos de administração e classificação das fórmulas enterais. Dietas Parenterais.

OBJETIVO

. 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 e/ou extensão;

Ensinar 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;

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;

Identificar, aplicar e avaliar o tratamento dietoterápico adequado às características físicas, socioculturais e psicológicas dos pacientes;

Propor soluções para eventuais problemas encontrados

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

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 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;
Identificar, aplicar e avaliar o tratamento dietoterápico adequado às características físicas, socioculturais e psicológicas dos pacientes;
Propor soluções para eventuais problemas encontrados;
Realizar palestras e oficinas educativas;
Além disso, o professor/preceptor do estágio poderá selecionar atividades específicas ao estagiário, conforme as necessidades da instituição.

UNIDADE II: NAS UNIDADES HOSPITALARES

De acordo com a resolução nº 380 do Conselho Federal de Nutricionistas, compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição Clínica, prestar assistência dietética e promover educação nutricional a indivíduos, sadios ou enfermos, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e em consultórios de nutrição e dietética, visando à promoção, manutenção e recuperação da saúde. Para a realização das atribuições previamente descritas no âmbito de hospitais e clínicas, o estagiário deve desenvolver algumas atividades, sendo estas obrigatórias ou complementares.

Atividades obrigatórias:

- Definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos clientes/pacientes, segundo níveis de atendimento em Nutrição,
 - Elaborar o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos,
 - Manter ou recuperar o estado nutricional do indivíduo, visando minimizar os efeitos da doença, com melhor controle de infecção, melhor resposta a procedimentos cirúrgicos e redução do tempo de internação.
 - Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional, Prescrever dietas em diferentes condições clínicas e nutricionais, tendo como objetivo a recuperação ou a manutenção do estado nutricional;
 - Fazer estudos de casos,
 - Acompanhar a evolução clínico-nutricional;
- Realizar orientação nutricional, visando a alta hospitalar do paciente
- Determinar e dar a alta nutricional,

- Promover educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes, familiares ou responsáveis,
 - Orientar e supervisionar a distribuição e administração de dietas,
 - Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética,.
 - Promover educação nutricional com pacientes e acompanhantes/cuidadores;
- Apresentar um relatório final de atividades desenvolvidas

Atividades complementares:

- Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional do cliente/paciente,
- Prescrever suplementos nutricionais bem como alimentos para fins especiais, em conformidade com a legislação vigente, quando necessários à complementação da dieta,
- Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico,
- Participar do planejamento e execução de programas de treinamento e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista,

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Atividades práticas supervisionadas. Pesquisa bibliográfica.

Estudo de casos clínicos com proposta de intervenção Relatórios

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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PHILIPPI, S.T; ALVARENGA M; SCAGLIUSI F. B. **Nutrição e transtornos alimentares:avaliação e tratamento.** 1ª Ed. São Paulo: Manole, 2011.

WAITZBERG, D; DIAS, M. C. G. **Guia básico de terapia nutricional. Manual de boas práticas.**2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

WIDTH, Mary. **Nutrição clínica: manual de sobrevivência**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MAHAN, K.L.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 13. ed., 8.tiragem. São Paulo, SP: Elsevier/Campus, 2013.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. 2ª Ed. São Paulo: Malone, 2006.

CUPPARI, L; **Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis**. 1ª Ed. São Paulo: EditoraManole, 2013.

WAITZBERG, D. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 5ª. ed. São Paulo:Editora Atheneu,. 3200p 2017.

SHILS, M.E. et al. (eds). **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 2. ed. Barueri - SP: Manole,2009.

14.9 Optativas I

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	HISTÓRIA E CULTURA AFRO-RASILEIRA E AFRICANA			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	H119315	04	8º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Analisar os principais aspectos da história da África. O processo de colonização e independência. O negro no Brasil. Identificação e análise dos aspectos culturais relevantes da cultura afro-brasileira. Analisar a Lei 10.639/03 e sua implementação. Comunidades negras no Brasil.

OBJETIVO

Propiciar o conhecimento da história da África e a sua contribuição para a formação histórico-cultural do povo brasileiro.

COMPETÊNCIAS

Analisar os principais aspectos da história do continente africano desde a formação dos primeiros reinos ao processo de descolonização;

Identificar os aspectos geográficos do continente africano e suas influências no mundo;

Identificar e analisar aspectos da cultura afro-brasileira;

Compreender o processo de independência dos Estados africanos;

Identificar as principais ações do movimento negro organizado e a luta contra o racismo e a discriminação;

Analisar a Lei 10.639/03; Identificar e analisar aspectos organizacionais das comunidades negras brasileiras.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

UNIDADE I

Principais aspectos da história da África

Imaginário europeu sobre a África;

Quadro geográfico e suas influências;

Processo de colonização e independência.

Aspectos culturais do povo africano

O negro no Brasil.

UNIDADE II

Identificação e análise dos aspectos culturais relevantes da cultura afro-brasileira.

Leis 10639/2003 e 11645/2008 e sua implementação.

Comunidades negras no Brasil.

O negro no livro didático;

Políticas afirmativas

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Realização de exposição oral dialogada; estudo dirigido; debate; seminários temáticos; fóruns de discussão, trabalho individual e em grupo.

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO:

No processo de avaliação serão utilizadas provas escritas com questões contextualizadas;

Seminários; Estudos de Caso e Resenha Crítica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

HERNANDEZ, Leila Leite. **A África na sala de aula: visita à história contemporânea.** São Paulo: Selo Negro, 2008. 678 p

BENTO, Maria Aparecida Silva Bento. **Cidadania em preto e branco.** 2. ed. São Paulo: Ática, 1999.

SCHWARZ, Roberto. **Cultura e política.** 3. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2009. 191 p. 2

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

REIS, João José. **Rebelião escrava no Brasil: a história do levante dos malês em 1835.** ed. rev. e ampl. São Paulo: Companhia das Letras, [2017]. 665 p.

SILVA, Alberto da Costa. **A Manilha e o Libambo: A África e a escravidão de 1500 a 1700.** 6ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. 2002.

WEHLING, Arno. **Formação do Brasil colonial.** SP: Nova Fronteira, 2005 . MUNANGA, Kabengele. **Negritude: usos e sentidos,** 3.ed. Grupo Autêntica, 2019

LOPES, Nei ; MACEDO, José Rivair. **Dicionário de História da África: séculos VII a XVI.** São Paulo: Grupo Autêntica, 2017.

EBOOKS

Magnoli, Demétrio. **Uma Gota de Sangue: história do pensamento racial** Mattos, Regiane Augusto de. **História e Cultura Afro-Brasileira**

 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	H118815	04	8º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

Tratar os conceitos de etnia, raça, racialização, identidade, diversidade, Diferença. Compreender os grupos étnicos “minoritários” e processos de colonização e pós- colonização.

Políticas afirmativas para populações étnicas e políticas afirmativas específicas em educação. Populações étnicas e diáspora. Racismo, discriminação e perspectiva didático-pedagógica de educação anti-racista. História e cultura étnica na escola e itinerários pedagógicos. Etnia/Raça e a indissociabilidade de outras categorias da diferença. Cultura e hibridismo culturais. As etnociências na sala de aula. Movimentos Sociais e educação não formal. Pesquisas em educação no campo da educação e relações étnico-raciais.

OBJETIVO

Contribuir para mudança do ponto de referência do aluno para pensar o “outro”, o diferente, percebendo a complexidade de outras formações e práticas culturais.

COMPETÊNCIAS

Instrumentalização teórico-metodológica sobre a educação e as Relações Étnico-Raciais;

Compreender as diversas práticas culturais dentro de uma lógica própria.

Construir seus próprios parâmetros, a partir da percepção de que a nossa cultura é apenas uma das formas possíveis de perceber e interpretar o mundo e que todas as culturas são igualmente válidas e fazem sentido para seus participantes.

Promover ações afirmativas para os afrodescendentes e indígenas;

Produzir conhecimentos e material acadêmico como suporte para ações de educação afirmativa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

A historicidade dos grupos étnico-raciais no Brasil o Processos de colonização e pós-colonização.

A contribuição da matriz indígena na formação cultural do Brasil.

Importância da prática de um processo educacional voltado para a diversidade e pluralidade cultural da sociedade brasileira.

Implicações ideológicas e o respeito às particularidades dos diferentes grupos humanos.

UNIDADE II

Identidades culturais e relações étnico-raciais no Brasil Os movimentos sociais étnicos

Debates sobre os territórios étnicos no Brasil: Direito, Legalidade, Referências Culturais

Políticas Públicas de promoção à igualdade racial:

As ações afirmativas na educação brasileira

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Realização de exposição oral dialogada; estudo dirigido; debate; seminários temáticos; fóruns de discussão, trabalho individual e em grupo.

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO:

No processo de avaliação serão utilizadas provas escritas com questões contextualizadas; Seminários; Estudos de Caso e Resenha Crítica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

HERNANDEZ, Leila Leite. **A África na sala de aula: visita à história contemporânea.** São Paulo: Selo Negro, 2008. 678 p.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil.** 26. ed., 35. reimpr. São Paulo: Companhia das Letras, 2013. 220 p.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico.** 24. ed. Rio de Janeiro: J.Zahar, 2018. 117 p. (Coleção Antropologia Social).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **Identidade, etnia e estrutura social.** São Paulo: Pioneira, 1976. 118 p.

NUNES, Maria Thétis. **Sergipe colonial I.** São Cristovão, SE: UFS, 2006. 350 p.

GOMES, Nilma Lino. **Um olhar além das fronteiras: educação e relações raciais.** Belo Horizonte, MG: Autêntica, 2007.

LAFER, Celso. **A internacionalização dos direitos humanos : Constituição, racismo e relações internacionais.** São Paulo: Manole, 2005.

MUNANGA, Kabengele. **Negritude: usos e sentidos,** 3. ed. São Paulo: Grupo Autêntica, 2019.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	LIBRAS			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
H113457	04	8º	80 horas	
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - Cód. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

História da educação do surdo no Brasil: Políticas Públicas; Introdução dos aspectos clínicos, educacionais e sócio-antropológicos da surdez; noções lingüísticas em Libras; estrutura de Libras; aspectos comparativos de Libras e Língua Portuguesa; sistema de comunicação gestual; técnicas narrativas; interpretação e tradução.

OBJETIVO

- Clareza e coerência na utilização da Linguagem Brasileira de Sinais - LIBRAS.
- Domínio teórico e prático da Linguagem Brasileira de Sinais - LIBRAS.
- Raciocínio crítico e analítico sobre a cultura do surdo.
- Estabelecer com o aluno a comparação entre LIBRAS e Português, para que possa verificar as semelhanças e diferenças.
- Utilizar a LIBRAS sempre que se fizer necessário, para a compreensão dos conceitos e conteúdos curriculares

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I:

Breve Histórico da Educação do surdo no Brasil: introdução aos aspectos clínicos, educacionais e sócio-antropológicos da surdez.

Noções lingüísticas de Libras: Alfabeto manual ou dactilológico;

Sinal-de-Nome;

Características básicas da fonologia de Libras: configurações de mão, movimento, locação, orientação da mão, expressões não-manuais.

Praticar Libras: o alfabeto; expressões manuais e não manuais.

Sistematização do léxico:

Números;

Expressões socioculturais positivas: cumprimento, agradecimento, desculpas etc.;

Expressões socioculturais negativas: desagrado, impossibilidade etc.;

UNIDADE II:

Introdução à morfologia da Linguagem Brasileira de Sinais - Libras: nomes(substantivos e adjetivos), alguns verbos e alguns pronomes;

Praticar Libras: diálogos curtos com vocabulário básico;

Noções de tempo e de horas;

Aspectos sociolingüísticos: variação em Libras;

Noções da sintaxe da Linguagem Brasileira de Sinais - Libras: frases afirmativas e negativas;

Praticar Libras: diálogo e conversação com frases simples.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As aulas expositivas com utilização de recursos visuais, realização de seminários, estudo dirigido, pesquisa e trabalho em grupo.

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A nota de cada unidade programática, duas por semestre, será obtida pela realização de provas teóricas contextualizadas, seminários, estudos dirigidos, relatórios, trabalhos e avaliações práticas, quando possível, verificando o nível da aprendizagem, considerando as habilidades e competências.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

QUADROS, Ronice Muller. **O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa**. Brasília, DF: MEC, 2009.

MOURA, Maria Cecília de; VERGAMINI, Sabine Antoniali Arena; CAMPOS, Sandra Regina Leite de (Org.). **Educação para surdos: práticas e perspectivas**. São Paulo: Santos, 2008.

SOUZA, Regina Maria de. **Educação de surdos: pontos e contrapontos**. São Paulo: Summus, 2007. 207 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOTELHO, Paula. **Linguagem e letramento na educação dos surdos: ideologias e práticas pedagógicas**. 2. reimpr. Belo Horizonte: Autêntica, 2005. 158 p.(Coleção Trajetória).

CAPOVILLA, Fernando César. **Enciclopédia da língua de sinais brasileira: o mundo do**

surdoem libras. São Paulo: EDUSP, 2012.

CASTRO, Alberto Rainha de; CARVALHO, Ilza Silva de. **Comunicação por língua brasileira de sinais**. 3. ed. Brasília, DF: Senac Distrito Federal, 2011. 269 p.

PEREIRA, Maria Cristina da Cunha et al. **Libras: conhecimento além dos sinais**. 3. reimp. São Paulo, SP: Pearson, 2013. 127 p.

CORRÊA, Ygor. **Língua brasileira de sinais e tecnologias digitais**. Porto Alegre: Penso, 2019.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DASAÚDE			
	EMPREENDEDORISMO			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	H114127	04	8º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA:

Os novos desafios do cenário empresarial. Comportamento empreendedor. Características do empreendedor. Fases de criação de um negócio. O plano de negócios. Viabilidade mercadológica, técnica e econômico-financeira. Entidades e formas de apoio aos novos negócios. Aspectos legais, creditícios, informacionais e tecnológicos para formação de empresa.

OBJETIVO GERAL:

Propiciar a compreensão das características do sistema de empreendedorismo, seja ele corporativo ou de novos negócios, para o aproveitamento de oportunidades do mercado a fim de gerir com eficácia empresas de grande, micro e pequeno porte.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Unidade I:

Identificar as características de um empreendedor, compreender as mudanças necessárias no comportamento para tornar-se um empreendedor eficaz;

Entender as diferenças entre o gerente tradicional, empreendedor corporativo e o empreendedor de start-up.

Unidade II:

Aplicabilidade da visão empreendedora.

Desenvolver um plano de negócios para empresas de pequeno porte.

COMPETÊNCIAS:

Analisar o mercado e identificar oportunidades para empreender;

Articular competências gerais do curso para construção na implementação de um plano de negócios;

Selecionar ideias e pesquisar necessidades de mercado; Gerir pessoas e projetos;

Avaliar a viabilidade e manutenção de empreendimentos;

Utilizar as características e habilidades de liderança, objetivando o sucesso de um empreendimento;

Conhecer as principais características e atitudes empreendedoras; Compreender as variáveis presentes nas atividades empreendedoras; Identificar os objetivos e comportamentos da atividade empresarial; Conhecer o conceito, características, habilidades, papel e perfil de um líder; Elaborar apresentações e expor ideias em público;

Estruturar o processo de detecção e análise de oportunidades de negócio;

Definir critérios para avaliação do potencial de um novo negócio e dos recursos necessários para desenvolvê-lo e implementá-lo;

Elaborar projeções de faturamento, receitas e despesas;

Definir os procedimentos necessários à proteção da propriedade intelectual da ideia, design, produto ou tecnologia que suportam a ideia de negócio;

Testar a adequação do produto ou serviço ao mercado; Elaborar projetos e relatórios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I:

Empreendedorismo.

Conceito.

Teorias.

Educação Empreendedora.

Razões para disseminar a educação empreendedora.

Unidade II:

Visão panorâmica do Empreendedorismo. Teoria Empreendedora dos sonhos.

Plano de Negócios: Desenvolvimento do Plano de Negócios.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS:

A disciplina será trabalhada de forma a possibilitar a participação ativa e crítica dos alunos de acordo com os conteúdos a serem trabalhados, proporcionando sempre a intervenção, debates, no qual o professor atue como mediador da aprendizagem. Trabalhar-se-á numa perspectiva crítica utilizando-se de metodologias ativas.

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO:

O processo avaliativo será contínuo, ou seja, será mediante a aplicação de uma prova contextualizada, a medida de eficiência tem como princípio o acompanhamento dos alunos nas aulas através de suas participações no processo de ensino-aprendizagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BERNARDI, Luiz A. **Manual de Empreendedorismo e Gestão: Fundamentos, estratégias dinâmicas.** São Paulo, SP: Saraiva, 2012.

CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor.** 4ª ed. São Paulo, SP: Manole, 2015.

DORNELAS, José C. A. **Empreendedorismo transformando ideias em negócios.** 2ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Campus, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DEGEN, R. J. **O empreendedor: fundamentos da iniciativa empresarial ? guia para montar seu próprio negócio, vencer as dificuldades e administrar os riscos.** São Paulo, SP: Pearson Education do Brasil, 2004.

DRUCKER, P. F. **Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship): prática e princípios.** São Paulo, SP: Pioneira Thomson Learning, 2014.

MAXIMIANO, A. C. A. **Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios.** São Paulo, SP: Prentice ? Hall, 2013.

SALIN, César Simões Et Al. **Construindo Planos de Negócios: todos os passos necessários para planejar e desenvolver negócios de sucesso.** Rio de Janeiro, RJ: Campus, 2005.

SOUZA, Eda Castro Lucas De; GUIMARÃES, Tomás De Aquino (org.). **Empreendedorismo**

além do plano de negócios. São Paulo, SP: Atlas, 2006.

ACESSO VIRTUAL

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**. Bookman, 01/2009.

 UNIVERSIDADE TIRADENTES PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO	ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE			
	CRIATIVIDADE E INOVAÇÃO			
	CÓDIGO	CR	PERÍODO	CARGA HORÁRIA
	H121956	04	8º	80 horas
PLANO DE ENSINO E APRENDIZAGEM - CÓD. ACERVO ACADÊMICO 122.3				

EMENTA

A criatividade como um estímulo para o desenvolvimento pessoal e profissional. Criatividade e inovação em ambientes corporativos. Gestão de equipes para a criatividade e inovação.

OBJETIVO GERAL:

Apresentar e desenvolver conhecimentos relativos à criatividade e inovação com intuito de incentivar a autonomia e a atitude cidadã para o mundo do trabalho.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Unidade I:

Apresentar as questões conceituais entre criatividade e inovação, bem como, capacitá-lo no gerenciamento de equipes criativas.

Unidade II:

Identificar e potencializar talentos através das técnicas para a criatividade e inovação.

COMPETÊNCIAS:

Adquirir a capacidade para estabelecer relações conceituais entre Criatividade e Inovação. Desenvolver a percepção da sua capacidade e potencialidades criativas. Reconhecer a importância da ética e do papel dos gestores de projetos na formação de equipes criativas. Saber implantar e manter projetos criativos observando-se os conceitos científicos, técnicos e administrativos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I:

A exigência da criatividade e da inovação no mundo do trabalho: O indivíduo e a criatividade no mundo globalizado: habilidades e competências; A evolução do conceito de criatividade; Relações conceituais entre criatividade e inovação; Motivos e objetivos para treinar a criatividade pessoal; A personalidade criativa e comportamento criativo; Criatividade e subjetividade. O processo de inovação; Contextos criativos: estímulos e barreiras à criatividade e à inovação; Inovação tecnológica em ambientes corporativos como fator de crescimento dos Negócios.

Unidade II:

O desenvolvimento da criatividade: Noções de gerenciamento de projetos; O papel dos gestores de projetos e os aspectos da liderança na formação de equipes criativas; Criatividade e Inovação: aspectos éticos e legais; Estudo de caso; Processo criativo: identificação, preparação, incubação, iluminação, elaboração e verificação; Técnicas - exercícios para a abertura da mente; Técnicas - para a resolução de problemas; Técnicas para adquirir hábitos que favorecem a criatividade.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS:

Apresentação de vídeo-aula; acompanhamento dos alunos por meio de ambiente virtual de aprendizagem; atividades on-line, chats e fóruns de debates, objetivando a troca de conhecimento professor-aluno, bem como interação, assimilação dos conteúdos disponíveis nas diversas mídias (DVD, livro impresso, podcast), as quais também servirão de apoio para a realização das atividades on-line; utilização das bibliotecas para leitura complementar e pesquisas que abordam as temáticas em questão.

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO:

O processo avaliativo será contínuo, ou seja, será mediante a aplicação de uma prova contextualizada, a medida de eficiência tem como princípio o acompanhamento dos alunos nas aulas através de suas participações no processo de ensino-aprendizagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SÁENZ, Tirso W.; CAPOTE, Emilio García. **Ciência, inovação e gestão tecnológica**. Brasília, DF: SENAI, 2002.

PREDEBON, José. **Criatividade: abrindo o lado inovador da mente: um caminho para o exercício prático dessa potencialidade, esquecida ou reprimida**. 7ª ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010.

MASSARETO, Domenico. **Potencializando sua Criatividade**. São Paulo, SP: DVS Editora, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALENCAR, Eunice Soriano De; FLEITH, Denise De Souza. **Criatividade: múltiplas perspectivas**. 3ª ed. Brasília, DF: Editora da UnB, 2003.

CASTRO, Jorge Azevedo De. **Invento & Inovação Tecnológica: Produtos & Patentes na Construção**. São Paulo, SP: Annablume, 1999.

DRUCKER, Peter F. **Inovação e Espírito Empreendedor**. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2014.

GOSWAMI, Amit. **Criatividade para o século 21: uma visão quântica para a expansão do potencial criativo**. 2ª ed. São Paulo, SP: Aleph, 2014.

DE MASI, Domenico. **Criatividade e grupos criativos**. Rio de Janeiro, RJ: Sextante, 2003.

ACESSO VIRTUAL

CARRETEIRO, Ronald P. Série Gestão Estratégica - Inovação Tecnológica - Como Garantir a Modernidade do Negócio. Rio de Janeiro, RJ: Livros Técnicos e Científicos, 2009. ZOGBI, Edson. **Criatividade: O Comportamento Inovador como Padrão Natural de Viver e Trabalhar**. São Paulo, SP: Atlas, 2014.



UNIVERSIDADE TIRADENTES – UNIT
Av Murilo Dantas, 300 – Farolândia www.unit.br/ead
Aracaju - Sergipe