



FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
*Excelência no Cuidar*

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

**Versão resumida**

**São José dos Campos-SP  
2021**

---

## SUMÁRIO

1.	CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES .....	3
1.1.	Nome da Mantenedora .....	3
1.2.	Nome da IES .....	3
1.3.	Perfil e Missão da IES.....	3
1.4.	Histórico da IES.....	4
2.	CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO.....	4
2.1.	Nome do Curso .....	4
2.2.	Endereço de funcionamento do Curso .....	5
2.3.	Justificativa para a criação/existência do curso .....	5
2.4.	Turnos de funcionamento do Curso.....	6
2.5.	Carga horária total do curso.....	6
2.6.	Número de vagas.....	6
2.7.	Tempo mínimo e máximo para integralização.....	6
3.	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	6
3.1.	Objetivos do curso .....	6
3.2.	Perfil profissional do egresso.....	7
3.3.	Conteúdos Curriculares e Carga horária .....	8
3.4.	Metodologia .....	9
3.5.	Estágio Curricular Supervisionado .....	11
3.6.	Extensão.....	12
3.7.	Atividades Complementares .....	13
3.8.	Trabalho de Conclusão de Curso .....	14
3.9.	Atividades de Tutoria para disciplinas EAD.....	15
4.	INFRAESTRUTURA .....	17
4.1.	Espaço de trabalho para docentes em tempo integral .....	17
4.2.	Espaço de trabalho para o coordenador .....	17
4.3.	Sala coletiva de professores .....	17
4.4.	Salas de aula.....	17
4.5.	Acesso dos alunos aos equipamentos de informática .....	18
4.6.	Biblioteca .....	18
4.7.	Laboratórios didáticos de formação básica e específica .....	19
4.7.1.	<b>Laboratórios didáticos de formação básica e específica do Curso de Nutrição .....</b>	<b>20</b>
5.	EMENTAS.....	22
5.1.	Matriz Curricular de 2020 - Curso de Nutrição .....	22
5.2.	Matriz Curricular 2020 - Curso de Nutrição – ELETIVAS .....	26

---

## **1. CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES**

### **1.1. Nome da Mantenedora**

A Fundação Valeparaibana de Ensino, com sede à Praça Cândido Dias Castejón nº 116, CEP 12.245-720, em São José dos Campos/São Paulo, é entidade jurídica de direito privado, comunitária e sem finalidade lucrativa, que não possui sócios de qualquer natureza, instituída por escritura pública de 24 de agosto de 1963, lavrada nas notas do Cartório do 1º Ofício da Comarca, fls. 93v/96v, do livro nº 275, Estatuto Registrado sob nº 202, no Registro de Hipotecas e Anexos da Comarca de São José dos Campos, com estrato publicado no DOE de 12 de setembro de 1978, página 70 e Cadastro Geral de contribuintes (CGC) 60.191.244/0001-20.

### **1.2. Nome da IES**

A Universidade do Vale do Paraíba, sediada na Av. Shishima Hifumi, 2911 – Urbanova – São José dos Campos no município de São José dos Campos/SP CEP 12244-000, teve seu início oficial em 1º de abril de 1992 por meio da Portaria Ministerial nº 510, publicada no Diário Oficial da União em 06 de abril de 1992, por recomendação do Conselho Federal de Educação através do Parecer nº 216/92.

### **1.3. Perfil e Missão da IES**

É missão da Universidade ter por finalidade a educação, obedecendo ao princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, sustentada pelo Estatuto da Fundação Valeparaibana de Ensino (FVE). A Univap tem como objetivos institucionais formar diplomados nas diferentes áreas de conhecimento, aptos para o exercício de atividades profissionais, para a sua ação contributiva à harmonia e ao desenvolvimento da comunidade na qual estiverem inseridos; incentivar a pesquisa científica, visando ao desenvolvimento da ciência e da tecnologia, a criação e difusão da cultura; estimular a criação cultural, o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo; promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber por meio do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação; suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional; buscar soluções para os problemas do mundo, em especial os nacionais e regionais; colocar a sua competência à disposição da comunidade, estabelecendo uma relação de interatividade; promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural, pesquisa científica e tecnológica, geradas na instituição e; fomentar a abrangência internacional das atividades fins da Universidade.

---

#### **1.4. Histórico da IES**

A Universidade do Vale do Paraíba (Univap) foi criada em 1º de abril de 1992 pela Portaria Ministerial nº. 510, publicada no Diário Oficial da União em 06 de abril de 1992, por recomendação do Conselho Federal de Educação pelo Parecer nº. 216/92 e é uma das mantidas da Fundação Valeparaibana de Ensino (FVE). A Univap nasceu da transformação das Faculdades Integradas de São José dos Campos, tendo como marco inicial a Faculdade de Direito do Vale do Paraíba (FD), criada em 02 de janeiro de 1954 (Parecer CFE 471/53). A IES é credenciada como Instituição Comunitária de Educação Superior pelo Governo Federal (Portaria nº 662, de 05/11/2014, publicada no DOU de 06/11/2014) e reconhecida pelo prazo de 10 (dez) anos por meio da Portaria 504 publicada no DOU em 12/04/2017. Possui Estatuto próprio, segundo a forma estabelecida pelo 10 MEC/CNE (Parecer 282/2002), sendo que recentemente procedeu à alteração estatutária para adaptação do seu Estatuto ao Novo Estatuto da Mantenedora, aprovado em 2011. Tais alterações foram aprovadas por seu colegiado máximo e pela Mantenedora em 17/10/2014. A Univap desenvolveu suas atividades em 2019 nos seus campi Centro e Urbanova, em São José dos Campos. O Campus Urbanova abriga quatro faculdades, o Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento (IP&D) e toda a administração da IES e o campus Centro abriga a Faculdade de Direito. A IES a partir de 1992, com a transformação das antigas Faculdades Integradas em Universidade, teve implementados cursos em diversas áreas de conhecimento, resultando no formato atual com cinco faculdades: Faculdade de Ciências da Saúde (FCS), Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e Comunicação (FCSAC), Faculdade de Educação e Artes (FEA), Faculdade de Engenharias, Arquitetura e Urbanismo (FEAU) e Faculdade de Direito (FD). Com vistas à pesquisa, inovação e desenvolvimento de tecnologias, a Univap instalou em 1996 o Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento (IP&D), atualmente oferecendo seis programas de estudos em mestrado e três em doutorado nas áreas 11 de Engenharia Biomédica, Física e Astronomia, Planejamento Urbano e Regional e Processamento de Materiais. Por meio da Coordenadoria de Pós-Graduação Lato Sensu e Educação Continuada (PósGrau), são oferecidos os cursos de pós-graduação nos níveis lato sensu, extensão e aperfeiçoamento.

## **2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO**

### **2.1. Nome do Curso**

Curso de Nutrição. Grau: Bacharelado em Nutrição.

---

## 2.2. Endereço de funcionamento do Curso

O curso de nutrição pertence a Faculdade de Ciências da Saúde sediada na Av. Shishima Hifumi, 2911 – Urbanova – São José dos Campos no município de São José dos Campos/SP CEP 12244-000, teve seu início oficial em 1º de abril de 1992 por meio da Portaria Ministerial nº 510, publicada no Diário Oficial da União em 06 de abril de 1992, por recomendação do Conselho Federal de Educação através do Parecer nº 216/92.

## 2.3. Justificativa para a criação/existência do curso

São José dos Campos, local do Curso de Nutrição/UNIVAP, é a principal cidade da Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte. A região é uma das mais industrializadas do Estado de São Paulo, com um polo industrial e tecnológico nacional, com ênfase em vários setores: Aeronáutica, Automobilística, Espacial e defesa, Química e farmacêutica, Óleo e energia, Alimentos e bebidas. Esta região caracteriza-se por uma grande concentração de atividades industriais e comerciais, existindo uma dinâmica evolutiva dos setores. Em levantamento recente do número de indústrias de médio (de 100 a 499 funcionários) e grande porte (mais de 500 funcionários), foram identificadas mais de 25mil somente no município de São José dos Campos. São mais 250 restaurantes, 227 escolas e creches, além de mais de 20 hotéis de médio e grande porte. A exploração turística sustenta a economia das outras cidades da região, como cidades do Vale Histórico (Banana, Areias), do Vale e região Serrana (Campos do Jordão e São Luís do Paraitinga) e da serra do Mar (Ubatuba e Ilhabela). É importante destacar que 98% dos 629.921 habitantes de São José dos Campos, estão na área urbana do município, valor que corresponde a cerca de 30% da população da região. A densidade demográfica é alta (572,96 habitantes/km<sup>2</sup>), a taxa de crescimento demográfico positiva, superior à média estadual (1,34% a.a.) e com alto componente migratório, o que resulta em população jovem. De acordo com o IBGE é a cidade com maior rede de influência na região, constituindo-se um nó para fluxos de negócios, lazer e saúde. A caracterização epidemiológica da saúde de São José dos Campos segue o padrão do Estado de São Paulo, a principal causa de óbito são as doenças cardiovasculares (26,1%), seguidas das neoplasias (19,6%) e doenças respiratórias (12,2%). O atendimento hospitalar é composto por dois circuitos principais, centrados nas cidades de São José dos Campos e Taubaté, com sub circuitos como o Litoral e Jacareí, além de Pindamonhangaba (na região Serrana), Guaratinguetá, Lorena e Cruzeiro. A cidade de São José dos Campos possui boa estrutura de equipamentos de saúde, centrada na média e alta complexidade. A organização da atenção primária não é uniforme na região. Seguindo a tendência nacional, a cobertura é inversa ao porte, correlação que pode ser influenciada pelo fato de a cidade de São José dos Campos não ter o programa efetivamente implantado. No ano de 2014 foram iniciadas 44 equipes de Saúde da Família, representando cobertura de 22% da população. Até o ano de 2019 não havia Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF).

---

Dentro deste contexto, é evidente a demanda de se investir na formação de nutricionista generalista que seja capaz de atuar em todas as áreas do conhecimento em que a nutrição e a alimentação se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, visando a segurança alimentar e nutricional.

#### **2.4. Turnos de funcionamento do Curso**

Matutino.

#### **2.5. Carga horária total do curso**

O Curso de Nutrição da UNIVAP segue, como fundamento legal para a formação do nutricionista, o Parecer CNE/CES nº 5 de 7/11/2001. Este Parecer aponta que a carga horária mínima para o curso de nutrição deve ser de 3200 horas e a matriz do curso de Nutrição da Univap apresenta 3270 horas são distribuídas em 8 semestres, com 20 semanas por semestre.

#### **2.6. Número de vagas**

Oferta anual de 40 vagas matutino.

#### **2.7. Tempo mínimo e máximo para integralização**

O Parecer CNE/CES nº 5 de 7/11/2001 prevê um tempo mínimo de integralização de quatro anos para o curso de Nutrição, portanto a matriz do curso de Nutrição da Univap apresenta um limite de integralização mínimo de 4 (quatro) anos e máximo de 8 (oito) anos.

### **3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA**

#### **3.1. Objetivos do curso**

O Curso de Nutrição da Univap tem como proposta formar um nutricionista humano, crítico, qualificado e integrado com as necessidades do sistema de saúde local, regional e nacional, e que durante sua formação acadêmica, busque os conhecimentos requeridos para o exercício das competências e habilidades gerais e específicas necessárias à prática cotidiana do nutricionista, voltadas ao cuidado integral, de forma ética e humanística, conforme o previsto nas Diretrizes Curriculares Nacionais (CNE/CSE, 2001). Desta forma o Curso de Nutrição da UNIVAP tem como objetivo formar profissionais com conhecimentos,

---

competências e habilidades para o pleno exercício profissional, com vistas a: Atenção à saúde; Comunicação; Liderança; Administração e gerenciamento; Educação permanente. Como objetivos específicos: aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética; contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais; desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação; atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional; atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária; atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional; avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos; planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas; realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população; atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde; reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência; entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema; desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição; atuar em marketing de alimentação e nutrição; exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência; desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana; integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes Multiprofissionais.

### **3.2. Perfil profissional do egresso**

O curso de nutrição busca uma formação interprofissional com base nos princípios éticos e humanísticos, tecnicamente habilitados para atuarem nas áreas de alimentação coletiva, nutrição clínica, esportes e exercício físico, saúde coletiva, produção, indústria e comércio de alimentos e área de ensino, pesquisa e extensão; visando a integralidade da atenção e do cuidado à saúde tanto do indivíduo como de grupos populacionais, sadios e enfermos, nos diferentes ciclos da vida, voltada para o trabalho em equipe, buscando a promoção, prevenção, manutenção, recuperação e reabilitação da saúde. A matriz curricular é articulada com as necessidades locais e regionais e atualizada periodicamente com a finalidade de atender as novas demandas apresentadas pelo mundo do trabalho. O PPC sustenta-se na preocupação de antecipar-se às práticas emergentes do mercado profissional buscando incentivar a participação em eventos científicos que a Universidade oferece, ligas acadêmicas, disciplinas eletivas e atividades complementares. As competências

e habilidades específicas, desenvolvidas ao longo de todo o Curso, com base no perfil profissional previsto pelas Diretrizes Curriculares Nacionais, devem permitir que o egresso do Curso de Nutrição da UNIVAP tenha um posicionamento crítico frente às demandas sociais, assumindo uma participação ativa na defesa do direito à saúde e do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada (DHANA) em qualquer cenário de atuação do nutricionista.

### 3.3. Conteúdos Curriculares e Carga horária

CONTEÚDO CURRICULAR	HORAS
Alimentação, Cultura e Sociedade	75
Aproximação à Prática Profissional I	60
Aproximação à Prática Profissional II	60
Atividades Complementares I	30
Atividades Complementares II	30
Avanços da Nutrição	45
Cenários da Nutrição	45
Ciência dos Alimentos I	75
Ciência dos Alimentos II	75
Ciência dos Alimentos III	60
Do Átomo à Célula I	75
Do Átomo à Célula II	75
Do Tecido aos Sistemas I	105
Do Tecido aos Sistemas II	105
Estágio Curricular de Nutrição I	195
Estágio Curricular de Nutrição II	195
Estágio Curricular de Nutrição III	195
Estágio Curricular de Nutrição IV	195
Gestão de Alimentação Coletiva I	75
Gestão de Alimentação Coletiva II	60
Indivíduo, Sociedade e Trabalho I	75
Indivíduo, Sociedade e Trabalho II	75
Indivíduo, Sociedade e Trabalho III	45
Indivíduo, Sociedade e Trabalho IV	75
Indivíduo, Sociedade e Trabalho V	30
Indivíduo, Sociedade e Trabalho VI	30
Língua Portuguesa I*	30
Língua Portuguesa II*	30
Matemática Básica I*	30
Matemática Básica II*	30
Mecanismos do Adoecimento	105
Metodologia Científica I*	30
Nutrição em Saúde Coletiva I	45
Nutrição em Saúde Coletiva II	75
Nutrição nos Ciclos da Vida I	75
Nutrição nos Ciclos da Vida II	75
Nutrição nos Ciclos da Vida III	135
Nutrição nos Ciclos da Vida IV	135



Procedimentos e Técnicas Culinárias I	60
Procedimentos e Técnicas Culinárias II	75
Trabalho de Conclusão de Curso FCS I	50
Trabalho de Conclusão de Curso FCS II	50
Trabalho de Conclusão de Curso FCS III	50

\*Disciplinas oferecidas na modalidade EAD

### 3.4. Metodologia

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. O Curso de Nutrição da Univap segue uma filosofia interdisciplinar, e baseia-se nos pilares da educação contemporânea que serão, para cada educando, os pilares do conhecimento: Aprender a Conhecer, a fazer e a ser. Aprender a conhecer garante o aprender e constitui o passaporte para a educação permanente, na medida que fornece bases para continuar aprendendo ao longo da vida. Neste sentido, os docentes visam orientar os estudantes a conhecerem as ferramentas que eles utilizarão ao longo de toda sua vida em sua busca pelo conhecimento. Desde o início do curso o discente é incentivado e direcionado a conhecer novas metodologias de pesquisa, ensino e extensão, e se depara com problemas práticos relacionados a saúde pública em uma abordagem interdisciplinar. Aprender a Fazer garante o desenvolvimento de habilidades e o estímulo ao surgimento de novas aptidões tornam-se processos essenciais, na medida em que criam as condições necessárias para enfrentar as novas situações que se colocam. Privilegiar a aplicação da teoria na prática e enriquecer a vivência da ciência na tecnologia e, destas no social, passa a ter uma significação especial no desenvolvimento da sociedade contemporânea. Aprender a Ser garante formação de um profissional da saúde que deve estar comprometida com o desenvolvimento total do indivíduo. Aprender a ser supõe a preparação do educando para elaborar pensamentos autônomos e críticos e para formular os seus próprios juízos de valor, de modo a decidir por si mesmo, frente a diferentes circunstâncias da vida. Supõe ainda exercitar a liberdade de pensamento, discernimento, sentimento e imaginação, para desenvolver os seus talentos e permanecer, tanto quanto possível, dono do seu próprio destino. O curso contempla atividades teóricas e práticas por meio de unidades curriculares 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, promovem assim o efetivo desenvolvimento do perfil do egresso. Como elemento dinamizador no desenvolvimento de atividades que promovam e agreguem competências, estão previstas também, atividades práticas supervisionadas, como parte integrante das metodologias ativas e participativas que promovem a acessibilidade metodológica tem em vista a sua diversidade, são atividades presenciais e/ou não desenvolvidas sob a orientação e avaliação docente e realizadas pelos discentes, dentro

---

e fora da sala de aula individualmente ou em equipe, durante o desenvolvimento dos componentes curriculares dos cursos. Compreendida como um conjunto de processos utilizados para alcançar um determinado fim, as opções metodológicas no curso de Nutrição, se respaldam em concepções e princípios pedagógicos com vistas à aprendizagem significativa dos estudantes, além de promover acessibilidade metodológica àqueles de que dela necessitam. Os docentes promovem atividades que propiciam a construção de novos conhecimentos, por meio, de práticas pedagógicas inovadoras, que promovem o desenvolvimento de competências, habilidades, atitudes e valores e desta forma contribuem para autonomia do discente. Estas atividades contemplam as metodologias ativas de ensino dentre elas rodas de conversa, fóruns, debates, dinâmicas que trabalham com problemas, mapas conceituais, portfólios, aulas práticas, seminários, simulação, estudos de caso e atividades de investigação e extensão, e o desenvolvimento de atividades práticas supervisionadas. Vale ressaltar que a UNIVAP dispõe também de ambientes de ensino apropriados para além da sala de aula como Laboratórios didáticos de formação básica e específica, Laboratórios de ensino para a área de saúde, Laboratório de habilidades para atividades de saúde, Laboratório de simulação do ambiente hospitalar, todos estes equipados para atividades práticas e como diferencial a Clínica-Escola (Centro de Práticas Supervisionadas) que permite a antecipação das atividades práticas no primeiro ano do curso. Além de visitas técnicas que promovem a interação do estudante na profissão e desenvolvimento do senso de responsabilidade e comprometimento com a sociedade e diminuem a abstração que os conteúdos teóricos podem, por vezes, proporcionar. Ressalta-se também que o corpo docente passa por um processo de educação continuada no que diz respeito à capacitação e treinamentos voltados para prática pedagógica em sala de aula. A UNIVAP oferece ainda, palestras e oficinas na semana de planejamento e aperfeiçoamento docente com frequência semestral. A Universidade conta com uma Rede de Comunicação de Dados (RCD-Univap) interligando a grande maioria dos computadores. Um conjunto de enlaces à Internet que totalizam uma banda de 64 Mbps, permitem acesso de qualidade à Teia Global por todos os computadores ligados à RCD-Univap. A Univap possui servidores que disponibilizam serviços padrões de rede (Intranet, correio eletrônico, páginas, arquivos entre outros) que estão instalados no *Campus* Urbanova e acessíveis a todos os computadores ligados à RCD-Univap. A Faculdade de Ciências da Saúde conta com novas metodologias de ensino-aprendizagem com o uso de ferramentas tecnológicas e com o aperfeiçoamento dos espaços educacionais já existentes. As tecnologias de informação e comunicação adotadas no processo de ensino aprendizagem permitem a execução do Projeto Pedagógico do Curso, uma vez que garantem a acessibilidade digital e comunicacional e promovem a interatividade entre docentes, discentes e tutores. Os discentes e docentes contam ainda com acesso ao sistema Aluno on-line e Docente on-line por meio do portal Univap. O Aluno on-line permite ao acadêmico acompanhar os Plano de Ensino do professor, suas notas e frequências, o que garante livre acesso a informação acadêmica. O Docente on-line permite o preenchimento do plano didático pedagógico, notas e frequências das disciplinas e acompanhamento dos estudantes pelos docentes. O Controle Acadêmico é feito pelo Sistema *Lyceum*, neste sistema encontram-se todas as informações referentes aos discentes, docentes e matrizes curriculares dos cursos oferecidos na FCS. O

Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA) da Univap é mais um canal de comunicação e interação entre estudantes e professores, possibilitando a construção de conhecimento e troca de saberes por meio da aprendizagem colaborativa. Por meio do AVEA, os estudantes são instruídos sobre as atividades a serem realizadas, as datas e formatos de entrega, além disso, poderão compartilhar material didático disponibilizado no formato de imagens, áudio e vídeo. O AVEA permite adicionar material como livro, arquivo, pasta, links disponíveis na internet e link para vídeos. Possui recursos para envolver os estudantes ativamente na aprendizagem como: Atividades, Base de dados, Chat, Escolha, Fórum, Glossário, Laboratório de avaliação, Lição, Pesquisa, Pesquisa de avaliação, Questionário, SCORM, Tarefa e Wiki. Permite ainda realizar videoaulas ao vivo por meio do BigBlueBotton. Tendo em vista o período de pandemia da Covid19 no início de 2020, o AVEA também foi aprimorado para dar apoio aos docentes com relação à produção de videoaula por meio de outras ferramentas de gravação e criação de Webconferências tais como ActivePresenter, Youtube e Plataforma ZOOM. Outras ferramentas como Google Apps for Education, Kahoot, entre outros complementam o uso de inovações tecnológicas no ambiente ensino aprendizagem bem como garantem uma maior interatividade docente/discente e discente/discente. A Univap Virtual, é o departamento responsável pelo gerenciamento do AVEA; pela criação, cópia, alteração ou exclusão de disciplinas no AVEA; pelo suporte e capacitação dos docentes (semestralmente, desde nível básico ao avançado), suporte aos estudantes; e avaliação periódica do AVEA que permite ações de melhoria contínua. A matriz curricular do curso de nutrição contempla quatro unidades curriculares na modalidade à distância, o que corresponde a 150 horas (4,5%) da carga horária total do curso. As atividades de tutoria atendem às demandas didático-pedagógicas da estrutura curricular, possui mediação pedagógica junto aos discentes por meio do Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem e, momentos presenciais também são disponibilizados com frequência semanal. Os docentes tutores são atribuídos de acordo com a sua formação e qualificação em nível de mestrado ou doutorado, além de possuir experiência/formação no ensino à distância, visando o domínio do conteúdo, de recursos e dos materiais didáticos e o acompanhamento dos discentes no processo formativo. As unidades curriculares do EAD assim como as presenciais são avaliadas semestralmente por discentes que cursaram a UC com vista às ações corretivas e de aperfeiçoamento. São realizadas reuniões bimestrais com docentes que são “padrinhos/madrinhas” da turma de forma a atender as demandas dos discentes e verificar se há sugestões, considerações ou reclamações no que concerne à infraestrutura, corpo docente, e outros aspectos que ele deseja abordar. As informações constantes no relatório que o docente irá preencher será entregue ao Coordenador do Curso, para que sejam tomadas providências cabíveis, caso seja constatado alguma insatisfação por parte dos estudantes.

### **3.5. Estágio Curricular Supervisionado**

As atividades da prática profissional são desenvolvidas ao longo de todo curso desde o primeiro ano, contudo, O Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição da UNIVAP, é ofertado

nos 7º e 8º períodos e é um componente curricular obrigatório, requisito para a obtenção do Grau de nutricionista. Essas unidades curriculares encontram-se em conformidade com o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) vigente, e está estruturado conforme a Lei Federal Nº 11.788/2008, com a Resolução CNE/CES nº 5/2001 (Diretrizes Curriculares Nacionais) e demais documentos normativos institucionais. O Estágio em nutrição constitui-se do exercício profissional nas três áreas de atuação profissional do nutricionista: nutrição clínica, gestão de serviços/unidades de alimentação e nutrição social. As atividades de estágio compreendem a inserção dos estudantes em atividades inerentes a sua profissão, unidades orientadas para o exercício profissional e permite que o estudante possa enriquecer, e (re)construir novas ferramentas de ação, interação e aprendizagem significativa em espaços de trabalho do nutricionista. A integração do ensino ao mundo do trabalho considera para tal as competências previstas no perfil do egresso em como a interação multiprofissional, culminando na apreensão de competências do seu campo de atuação. O objetivo é exercitar o trabalho em equipe e a atenção integral, articulando ações de saúde no território com diferentes equipamentos da Rede, tanto de saúde como de educação, esporte, cultura, ação social, comunitários, entre outros. Durante o estágio são organizadas reuniões da equipe de estudantes e docentes para planejamento e discussões dos casos com a equipe de saúde, com estudantes e professores de outros cursos, com outros profissionais dos diferentes equipamentos envolvidos e com lideranças comunitárias. O estágio em nutrição é direcionado para atividades que possibilitem o intercâmbio entre prática e teoria, tendo como princípios filosóficos a integralidade do cuidado, a transdisciplinaridade e a inclusão pelo uso de metodologias de ensino e aprendizagem que favoreçam o desenvolvimento de uma visão crítica, ética, ampla e global da prática profissional. Tem por finalidade consolidar e ampliar as competências e habilidades profissionais, desenvolvidas ao longo da graduação, no âmbito cognitivo e procedimental, sempre de acordo com as necessidades de cada indivíduo e/ou grupo, nas diferentes áreas de atuação.

### **3.6. Extensão**

Na UNIVAP a articulação entre ensino, pesquisa e extensão é concebida como princípio institucional e pedagógico indispensáveis para formação profissional. O desenvolvimento das atividades acadêmicas associadas tem por objetivo possibilitar ao estudante os meios adequados para ampliar os conhecimentos para a sua formação, além de despertar e fomentar suas habilidades e aptidões para produção de conhecimento. Há incentivo ao corpo docente para que se desenvolvam práticas pedagógicas, interdisciplinares e extraclasses que não se restrinjam à 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”. A atividade de extensão do curso de nutrição se dá principalmente nos módulos que compõem o eixo social. Neste módulo o estudante realiza o reconhecimento do território, diagnóstico e, pautado nisto, a ações que serão desenvolvidas com a comunidade. Estas ações são desenvolvidas na atenção

primária a saúde nas práticas relacionadas às atividades das Equipes da Saúde da Família. Os alunos vivenciam a priorização da promoção à saúde e da prevenção de doenças, o cuidado integrado a outras áreas da saúde e o exercício de atividades educativas e de reabilitação. Em diversos momentos do curso os alunos realizam atividades educativas, em que se ressaltam os princípios norteadores da saúde em uma abordagem familiar, vínculo, integralidade, trabalho multiprofissional e co-responsabilização do cuidado. Todas as ações e práticas na rede de atenção são intensificadas no último ano de formação, por meio dos estágios curriculares. Uma outra atividade extensionista da universidade é o Projeto Rondon, vinculado à Secretaria de Ensino, Logística, Mobilização, Ciência e Tecnologia do Departamento de Ensino e Cooperação sob a coordenação do Ministério da Defesa, que permite aos universitários das Instituições de Ensino Superior Brasileiras (IESs) brasileiras, na condição de voluntários e durante as férias acadêmicas, atuarem em ações socioeducativas em municípios do Brasil. O Projeto Rondon é uma ferramenta extensionista que as IES (privadas e públicas) podem lançar mão para desenvolver projetos práticos de acordo com as temáticas do edital público do Ministério da Defesa às IES brasileiras. Cabe ressaltar que para além da característica da UNIVAP de atender a comunidade com atividades extensionistas que já é um ponto forte da Instituição, houve a necessidade de curricularizar a extensão a partir da Resolução CNE/CES nº 07/2018, que estabelece no mínimo 10% da carga horária total do curso destinada às atividades de extensão. É importante destacar que a UNIVAP, por meio das ações da FCS, bem como ações promovidas por outros departamentos (por exemplo, atendimento jurídico gratuito, oficinas de formação profissional - realizadas em carretas pedagógica, suporte a questões ambientais da região, dentre outras), recebeu pela primeira vez em 2013 o selo Instituição Socialmente Responsável – ABMES (Associação Brasileira de Mantenedoras de Ensino Superior).

### **3.7. Atividades Complementares**

As Atividades Complementares da Faculdade de Ciências da Saúde estão em consonância com os Pareceres do Conselho Nacional de Educação – Câmara de Educação Superior, que tratam das diretrizes específicas dos cursos de graduação, estando previstas nos projetos pedagógicos dos cursos. As Atividades Complementares constituem ações que devem ser desenvolvidas ao longo do curso, criando mecanismos de aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo acadêmico, por meio de estudos e práticas independentes, presenciais ou à distância, integralizando a matriz curricular. As Atividades Complementares incluem a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mundo do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade, e contemplam três categorias: acadêmica-científica, pesquisa e extensão. O desenvolvimento de Atividades Complementares visa a garantir a interação teoria-prática, contemplando as especificidades do curso; contribuir para o desenvolvimento das habilidades e das competências inerentes ao exercício das atividades profissionais do graduando; capacitar o aluno ingressante para uma sólida compreensão da cultura e sociedade brasileira em

---

seus aspectos históricos, políticos, econômicos e sociais; motivar os alunos para a leitura e pesquisa, a partir de atividades dentro e fora da sala de aula, e capacitá-los ao trabalho autônomo, ao autoaprendizado e ao espírito crítico; à continuidade da respectiva formação acadêmica e estímulo aos estudos de pós-graduação. As Atividades Complementares possibilitam ao aluno ampliar seu currículo com experiências e vivências: acadêmicas, internas ou externas ao curso. As atividades são organizadas em: Atividades Fora da Universidade; Atividades de Extensão Comunitária/Acadêmica; Atividades de Iniciação Científica; Atividades de Monitoria; Atividades Especiais. As Atividades Complementares são de livre escolha do discente e são componentes curriculares obrigatórios, oferecidos durante dois períodos letivos ao longo do curso. A carga horária total da unidade curricular é de 60 h, integrando a parte flexível da matriz curricular do curso. Além disso, o estudante deve solicitar a validação da atividade realizada, mediante a apresentação do documento comprobatório, e posteriormente será realizado o registro das atividades de cada aluno. Cada atividade possui uma carga horária, e está descrita no Regulamento das Atividades Complementares.

### **3.8. Trabalho de Conclusão de Curso**

O Trabalho de Conclusão de Curso é um componente curricular obrigatório e necessário para integralização curricular. Deve ser desenvolvido, individualmente ou em grupo composto de, no máximo, 2 (dois) alunos, sob a orientação de um professor da UNIVAP que será denominado professor orientador. As coorientações são permitidas, inclusive por professores externos à UNIVAP. Após definir o tema e o orientador, o aluno deverá entregar, ao docente responsável pela disciplina de TCC (designado pelo Coordenador do Curso), o resumo do projeto proposto, mediante carta assinada pelo orientador. Os trabalhos de Graduação da Faculdade de Ciências da Saúde têm por objetivos: Possibilitar ao aluno o desenvolvimento de um trabalho de pesquisa ou de reflexão teórica sobre um tema relevante de seu curso; Familiarizar o aluno com as exigências metodológicas da elaboração de um trabalho científico; Consolidar os conhecimentos teóricos aprendidos pelo aluno nas disciplinas/módulos profissionalizantes; Possibilitar a experiência, com autonomia, do aprofundamento de um tema específico, além de estimular o espírito crítico e reflexivo; Estimular, dentro da Univap, a elaboração e produção de trabalhos científicos pelo corpo docente e discente. Deverá ser entregue sob a forma de artigo científico completo, a ser submetido ao Encontro de Iniciação Científica e Pós-Graduação (INIC/EPG) que acontece anualmente na Univap, e após aprovação pela Comissão Científica, deverá ser apresentado oralmente para uma banca composta pelo professor orientador e, no mínimo, dois professores convidados. A banca avaliará o artigo e a apresentação oral, cuja “Média Final” deverá ser igual ou superior a 7,0 (sete). A submissão e aprovação no Congresso permite que o trabalho seja disponibilizado nos anais do congresso da instituição e podem ser acessados na página [www.inicepg.univap.br](http://www.inicepg.univap.br). A carga horária total das unidades curriculares supracitadas é de 150 horas. O TCC deverá ser elaborado e concluído até o final do último período do Curso de Nutrição. O tema do Trabalho de Graduação é de livre escolha do acadêmico, sendo o aluno fortemente estimulado a desenvolver projetos de

---

pesquisa científica e reflexão sobre um tema relevante na área, com característica metodológica dentro de padrões científicos e respeitando os preceitos éticos. Todo e qualquer trabalho que envolva a utilização de animais de experimentação e/ou participantes, devem obrigatoriamente ser previamente avaliados e autorizados pela Comissão de Ética em Pesquisa.

### **3.9. Atividades de Tutoria para disciplinas EAD**

A carência na formação básica dos discentes ingressantes na universidade tem sido uma constatação frequente feita pelos docentes de diversos cursos das faculdades. Essa carência refere-se, principalmente, à Língua Portuguesa e à Matemática, o que dificulta o processo ensino-aprendizagem nos estudos acadêmicos. Dessa forma, torna-se necessária a execução de uma política de intervenção pedagógica direcionada aos Projetos de Nivelamento nessas disciplinas. Assim considerando, a Univap - Universidade do Vale do Paraíba - visando a um ensino de qualidade, propicia ao aluno ingressante ferramentas que o habilitem em leitura, interpretação, análise, produção de textos, assim como no aprofundamento no conhecimento da matemática, por meio de um trabalho integrado e interdisciplinar. Este projeto de nivelamento, ora denominado Projeto de Aprimoramento, não tem o objetivo de solucionar todos os problemas que o aluno vem acumulando em sua trajetória escolar, mas sim, proporcionar instrumentos que lhe permitam amenizar dificuldades e integrar-se ao ambiente acadêmico com uma maior capacitação. As disciplinas de aprimoramento são ofertadas na modalidade a distância (EAD) e fazem parte da matriz curricular dos cursos da Faculdade de Ciências da Saúde, devendo, assim, obrigatoriamente, serem cursadas ou seguir regras de aproveitamento como quaisquer outras disciplinas do currículo. Em especial, o aproveitamento das disciplinas de Aprimoramento pode ser alcançado mediante desempenho satisfatório nas questões de matemática e língua portuguesa, constantes no Vestibular, ou com desempenho satisfatório no ENEM, também nas respectivas áreas. As disciplinas do Programa de Aprimoramento Língua Portuguesa I e Matemática I são ofertadas no primeiro semestre letivo, enquanto que as disciplinas de Língua Portuguesa II e Matemática II são ofertadas no segundo semestre letivo do primeiro ano do curso. Os conteúdos referentes às disciplinas encontram-se no Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA), e podem ser acessados por meio do link <http://avea.univap.br/moodle/>. O Programa de Aprimoramento disponibiliza no início de cada período letivo uma aula presencial de abertura. Nesta aula, o coordenador do Aprimoramento apresenta aos discentes o corpo docente do Aprimoramento, os recursos existentes no Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA), bem como as diretrizes da disciplina. Nesta oportunidade, os discentes recebem orientações quanto às etapas do primeiro acesso e têm a possibilidade de contato e reconhecimento da organização do AVEA: planos de aula, avisos, calendários do semestre – informações que permanecem disponíveis no “Tópico Geral da Disciplina”. Em cada bimestre é ofertado um plantão de dúvidas presencial aos estudantes, momento em que os tutores atendem os alunos na resolução de problemas da disciplina de sua responsabilidade. Os plantões ocorrem aos sábados e também dias da semana previamente agendado com alunos que estarão

---

impossibilitados de assistir a aula no sábado programado. Estes encontros acontecem uma semana antes das avaliações bimestrais e fazem parte do Plano de Aula do Aprimoramento. No calendário e no Plano Didático o estudante consegue acompanhar o conteúdo a ser estudado, datas das avaliações, datas dos plantões presenciais, etc. No arquivo cálculo das notas é apresentado um exemplo fictício de como é calculada a nota da avaliação virtual, da avaliação presencial, a nota bimestral e a média do semestre na disciplina. Com o objetivo de os discentes permanecerem ativos na disciplina e obterem êxito em seu desempenho, semanalmente os tutores enviam uma mensagem aos estudantes que não acessam a disciplina a mais de uma semana. Nesse percurso, o uso das Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no Processo Ensino-Aprendizagem ocorre de forma natural, já que as atividades são desenvolvidas em vídeoaula, dispostas em plataforma do YouTube. A plataforma utilizada para o desenvolvimento das atividades é o Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem AVEA, pelo qual se disponibilizam as atividades online. Os professores tutores são devidamente graduados na área de tutoria e possuem os conhecimentos, habilidades e atitudes adequadas para a realização de suas atividades. Periodicamente incentiva-se a capacitação desses profissionais, tanto na forma de cursos presenciais na Semana de Aperfeiçoamento à Docência, quanto na forma de cursos na modalidade a distância, ministrados por outras Instituições. A cooperação e a reflexão sobre o conteúdo das disciplinas entre os tutores, discentes e docentes acontecem frequentemente e são também muito importantes. Para a autoavaliação do processo é feita uma Pesquisa de Avaliação com relação aos conteúdos das disciplinas, de maneira anônima, permitindo uma identificação das necessidades de melhoria em sua nova oferta. A equipe do Programa de Aprimoramento é multidisciplinar sendo constituída por profissionais de diferentes áreas do conhecimento. Desse modo, todo o trabalho é elaborado de maneira interdisciplinar, em consonância com o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e envolvendo os professores das áreas específicas dos conteúdos ministrados; os profissionais técnicos, que tratam da organização e padronização de recursos audiovisuais; e a coordenação do Curso Aprimoramento. Os materiais elaborados pelos Professores das Áreas Específicas do Conhecimento são submetidos a avaliações e adaptações feitas pelos profissionais da Univap Virtual, os quais verificam e adequam a linguagem e formatos, levando-se em conta o evento comunicativo: aluno / material de estudo / tutores. Todo o processo é desenvolvido em horários e espaço específicos, a partir de uma rotina sistematizada, de acordo com cronograma e calendário do ano letivo. Toda produção didática é realizada em consonância com a Univap Virtual, área responsável pelo desenvolvimento de sistemas de treinamento a distância para instituições educacionais e empresas, a qual fornece suporte como planejamento, projeto, desenvolvimento e assistência na elaboração de material didático em diferentes formatos: videoaulas, apostilas, exercícios. O material didático, descrito no PPC, disponibilizado aos discentes na página da disciplina no AVEA, é elaborado e validado pela equipe multidisciplinar do Aprimoramento e são construídos considerando a abrangência na aplicação dos conceitos e o aprofundamento teórico e prático. A bibliografia utilizada na confecção dos materiais é exposta em Referências Bibliográficas na Apostila e é devidamente selecionada da biblioteca da Faculdade, de acordo com às exigências da formação do discente. A interação, explicitada no PPC, que garante a mediação e a



---

articulação entre tutores, docentes e coordenador de curso, é realizada via Mensagens, no AVEA; via e-mail; e, de forma presencial, com reuniões semanais. As questões relevantes são devidamente documentadas e avaliações periódicas são realizadas para identificar e resolver problemas.

## **4. INFRAESTRUTURA**

### **4.1. Espaço de trabalho para docentes em tempo integral**

Todos os docentes em tempo integral possuem salas individuais com chave e computador próprio para exercício de seu trabalho com acesso à impressora, telefone, ponto de rede de internet, intranet e wifi. As salas estão localizadas nos blocos 4,7, 9 e IP&D e garantem a privacidade do desempenho do trabalho dos docentes assim como o uso de recursos, atendimento a discentes e orientandos, e para a guarda de material e equipamentos pessoais, com segurança.

### **4.2. Espaço de trabalho para o coordenador**

A sala de coordenação do curso Nutrição, está localizada no 1º andar do bloco 7. O coordenador possui sala própria com chave e computador individual para exercício de seu trabalho com acesso à impressora, telefone, ponto de rede de internet, intranet, sistema Lyceum e wifi. A sala permite a privacidade do desempenho de seu trabalho, assim como o atendimento a indivíduos ou grupos e para a guarda de material e equipamentos pessoais com segurança.

### **4.3. Sala coletiva de professores**

A sala coletiva de professores fica localizada no Bloco 7 no 2º andar e possui área de 42,86 m<sup>2</sup>. Este espaço contém mobiliários necessários para desenvolvimento das atividades dos docentes. Esta sala possui ainda, iluminação natural e artificial e ventiladores. Com relação aos recursos de tecnologia da informação e comunicação, os docentes possuem apoio técnico-administrativo próprio de cada curso, um telefone na sala coletiva e têm disponíveis três computadores com acesso à internet, portal acadêmico, pacote office e impressora ligada à rede, acesso ao wifi e ponto de internet para uso de notebooks. As portas são largas e de fácil acesso por meio de rampas dimensionadas para utilização por Pessoas com Deficiência (PcD). Fica localizado a 15m dos banheiros (masculino e feminino), que são totalmente adaptados e acessíveis. A secretaria do curso fornece todo o suporte necessário aos professores.

### **4.4. Salas de aula**

As salas de aulas do curso de Nutrição estão localizadas nos blocos 6, 7 e 9, e eventualmente são utilizados os auditórios do bloco 9 e CEPLADE. Todas as salas seguem o mesmo padrão de mobiliário e

---

tecnologia da informação e comunicação com televisão ou Datashow, tela de projeção, computador. Todas as salas possuem iluminação natural e artificial. A área das salas de aula varia de 60 a 90m<sup>2</sup> que garante a flexibilidade relacionada às configurações espaciais permitindo distintas disposições das carteiras para utilização de metodologias ativas de ensino-aprendizagem e que atendem confortavelmente ao número de vagas oferecidas. Todos estes espaços são bem arejados, conservados, com acústica e ventilação adequadas e oferecem acessibilidade plena aos discentes e docentes. Os auditórios localizados no bloco 9 possuem área de 152,2 m<sup>2</sup> e contam com equipamento fixo de multimídia, sistema de som e espaço para acomodar 150 pessoas confortavelmente sentadas em cadeira estofada.

#### **4.5. Acesso dos alunos aos equipamentos de informática**

O curso de Nutrição conta com cerca de 109 computadores distribuídos pela instituição ligados em rede. Em um local de aproximadamente 2.437 m<sup>2</sup> encontra-se a Biblioteca Central, que é dividida em três ambientes: sala de acervo bibliográfico; sala multimídia com 30 computadores (Desktop) e cinco notebooks que podem ser retirados para empréstimo, todos conectados à internet, seja por cabo ou por “wireless”; e uma sala de leitura para 100 pessoas sentadas com sala de vídeo e DVD, 10 boxes individuais e três computadores para consulta do acervo. Além dos computadores disponíveis na Biblioteca Central, há também os computadores, conectados à internet, disponíveis no Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento – IP&D, localizado no Campus Urbanova da Univap. Estes computadores podem ser utilizados por estudantes e professores, inclusive para o desenvolvimento de trabalhos científicos. Os estudantes do curso de nutrição podem utilizar ainda os laboratórios de informática localizados no bloco 6. São quatro salas padronizadas climatizadas com ar condicionado e possuem um total de 74 computadores com Windows 7, teclado e mouse, televisão de 60 polegadas ou datashow Epson Power Lite S27, caixas de som e tela de projeção. No Centro de Práticas Supervisionadas (CPS) da Faculdade de Ciências da Saúde, os estudantes utilizam computadores com acesso à internet e impressora para o atendimento clínico do curso de Nutrição. No ambulatório de nutrição cada consultório possui um computador, teclado e mouse conectados na internet, além de um computador para recepção do curso, onde são agendados os pacientes. A Universidade do Vale do Paraíba possui página na internet [www.univap.br](http://www.univap.br) e o curso de nutrição possui correio eletrônico [xxxx@univap.br](mailto:xxxx@univap.br). A rede sem fio é disponibilizada a todos os docentes e discentes.

#### **4.6. Biblioteca**

O acervo relacionado à bibliografia básica do curso de Nutrição está localizado no bloco 5, é tombado e está informatizado por meio do Sistema Pergamum que realiza o sistema de gestão da biblioteca ligado a 106 instituições, com aproximadamente 750 bibliotecas que trabalham de forma cooperativa. O catálogo está disponível online no seguinte link: <http://biblioteca.univap.br>. A expansão do acervo biblioteca ocorre por meio de verificação frequente da bibliografia constante dos Planos de Ensino e na avaliação da demanda por

---

parte dos estudantes e docentes, visando atender satisfatoriamente a proposta pedagógica dos cursos sendo atualizado constantemente. O Sistema de Bibliotecas da Univap (SIBI) acessa ao conteúdo completo do Portal de Periódicos Capes, este acesso se dá pelo fato de a Univap estar classificada como “Unidades de pesquisa com pós-graduação, avaliadas pela CAPES com nota 4 (quatro) ou superior”. Tem todo o acervo disponível de forma eletrônica remota, e está plenamente interligado com as principais redes de comunicação e sistemas de informação de todo o mundo. O acesso pode ser efetuado pelos alunos a qualquer hora do dia. A Univap possui bibliotecas em todos os seus campi, todas elas interligadas. Com relação aos títulos virtuais, o acesso físico se dá desde que a publicação virtual tenha autorização de impressão. Algumas publicações não são editadas em papel, apenas virtualmente. A Biblioteca Central possui instalações e recursos tecnológicos que atendem à demanda e há oferta ininterrupta de wifi em todos os campi da Univap, bem como de ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem por meio do software Dosvox nos equipamentos das Bibliotecas e a oferta de documentos em opção MP3. O acervo possui exemplares do conteúdo completo do Portal de Periódicos Capes que suplementam o conteúdo administrado nas UC. O acervo é gerenciado de forma a detectar demandas, entretanto as atualizações e pedidos de compras é realizado por meio das coordenações de curso, uma vez que as bibliotecas não têm recursos orçamentários e os recursos são destinados pelas Faculdades.

#### **4.7. Laboratórios didáticos de formação básica e específica**

A Faculdade de Ciências da Saúde tem suas atividades laboratoriais desenvolvidas nos Blocos 4, 7 e 9. No bloco 4, encontram-se diversos laboratórios associados à formação básica estudantil. No bloco 7, encontra-se o Centro de Práticas Supervisionadas-CPS, que presta atendimento à comunidade, além disso, encontram também o laboratório de Anatomia Humana, o Laboratório de Simulação Realística, e o laboratório de educação alimentar e nutricional. No bloco 9, está localizado o Núcleo de Nutrição e Gastronomia. A UNIVAP possui, no IPeD, um Biotério de Experimentação, que dá suporte às atividades de iniciação científica e produção de docentes e discentes, seguindo os princípios éticos, normas de biossegurança e a Diretriz Brasileira para o cuidado e a utilização de animais para fins científicos e didáticos – DBCA – do Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal – CONCEA. O Biotério da Univap possui área construída de aproximadamente 70m<sup>2</sup>, apresentando áreas de higienização, armazenagem, experimentação, sala de animais, escritório e vestiários, abrigando, principalmente, camundongos, ratos e cobaias.

A tabela abaixo descreve a localização e os equipamentos presentes nos laboratórios de formação básica e específica utilizados pelo curso de Medicina Veterinária.

#### 4.7.1. Laboratórios didáticos de formação básica e específica do Curso de Nutrição

LABORATÓRIO	ÁREA	DESCRIÇÃO	LOCALIZAÇÃO
Biologia	80 m <sup>2</sup>	Destina-se às aulas de Biologia Celular e Molecular e Genética. Atende a 40 alunos por aula prática e possui quadro branco, computador, câmera de microscópio, microscópicos, centrífugas, geladeiras, estufa de incubação, armários, TV Smart 55", sistema de áudio e vídeo A Version e equipamentos de emergência (chuveiro e lavatório p/ olho).	Bloco 4 - Piso 1
Bioquímica	80 m <sup>2</sup>	Destina-se às aulas práticas de Química Geral, Bioquímica e Fisiologia. Atende a 40 alunos por aula prática e possui quadro branco, banho-maria, cuba para eletroforese, destilador de água, espectrofotômetro, estufa de esterilização e secagem, fotômetro de chama, geladeira, pHmetro de bancada e equipamentos de emergência (chuveiro e lavatório p/ olho).	Bloco 4 - Piso 2
Fisiologia e Farmacologia	80 m <sup>2</sup>	Destina-se a realização de aulas práticas das disciplinas Fisiologia e Bioquímica. Atende a 40 alunos por aula prática e possui quadro branco e bancadas, comunicando-se internamente com o Laboratório de Bioquímica.	Bloco 4 - Piso 2
Histologia e Patologia	80 m <sup>2</sup>	Destina-se às aulas de Histologia, Patologia, Citologia e Embriologia. Atende a 60 alunos por aula prática e possui quadro branco, lâminas histológicas, microcomputador, microscópios, monitores, sistema Videopresentation para apresentação de aulas práticas, sistema wifi e bancadas.	Bloco 4 - Piso 2
Microbiologia e Imunologia	80 m <sup>2</sup>	Destina-se a realização de aulas práticas das disciplinas de Microbiologia Imunologia e Parasitologia. Atende a 40 alunos por aula prática e possui autoclaves, fluxo laminar, estufa de incubação, estufa de secagem e esterilização, geladeiras, Banho-Maria, lavador de pipetas, contador de colônias, microcomputador, microscópios, computador, câmera de microscópio, centrífugas, armários, televisão e sistema de áudio e vídeo A Version. Possui também laminários de parasitologia, biologia e imunologia além de amostra de parasitas. Comunica-se internamente com o Laboratório de Biologia e possui equipamentos de emergência (chuveiro e lavatório p/ olho).	Bloco 4 - Piso 1
Laboratório de Química Geral	90 m <sup>2</sup>	Destina-se às aulas práticas de química geral, química orgânica, química analítica, físico-química e bromatologia. Possui almoxarifado, sala de pesquisador e está equipado com bancadas específicas para o desenvolvimento de ensaios químicos. Dentre os principais equipamentos citam-se capelas de exaustão, estufa, geladeira, destilador de água, mufla, agitadores magnéticos, reatores e mantas de	Bloco 10 – Piso Térreo

		aquecimento, entre outros. Destaca-se a variedade de vidrarias específicas para o desenvolvimento das aulas práticas, proporcionando aos alunos um amplo conhecimento das técnicas utilizadas.	
Laboratório de Anatomia	160 m <sup>2</sup>	Destina-se às aulas práticas das disciplinas de Anatomia Humana. Possui almoxarifado, sala de preparo, sala de professores, bancadas em aço inox, diversas peças anatômicas conservadas em formol e modelos anatômicos em material emborrachado ou sintético.	Bloco 7 – Piso 2
Laboratório de Simulação Realística		Constitui-se em um laboratório multidisciplinar. Possui uma sala de aula equipada com 30 carteiras, TV 50”, Wifi, mesa com cadeira, computador, maca, quadro branco móvel, ar-condicionado e paredes em Dry Wall com visor de vidro.	Bloco 7 – Piso 1
Laboratório de Educação e Saúde I	87m <sup>2</sup>	Constitui-se em um laboratório multidisciplinar e destina-se a aulas práticas dos cursos da Faculdade de Ciências da Saúde. Possui 03 leitos hospitalares, com comando manual em manivelas que permite alteração de decúbito, 03 mesas de cabeceira em formica com porta e gaveta, painel de gazes em sistema de rede com saída para Oxigênio e ar medicinal, fluxômetros para ambos os gazes, iluminação individual para cabeceira, 02 Suporte para frasco de soro, cadeiras em aço inoxidável (uma para cada leito), 01 mesa ginecológica com comando manual em pintura eletrostática, 03 escada de 2 dois degraus com piso emborrachado; bancadas com tampo de granito e armário em fórmica, pia com lavatório (duas cubas) e torneira com comando manual.	
Laboratório de educação e saúde II		Constitui-se em um laboratório multidisciplinar e destina-se a aulas práticas dos cursos da Faculdade de Ciências da Saúde. Possui 1 balcão com tampo de granito com 4 gavetas, 11 macas, 5 escadinhas, 2 banquetas, 1 pias com 2 cubas, 2 torneiras, 1 suporte para sabonete, 1 suporte para papel toalha.	
Laboratório de Educação Alimentar e Nutricional	44 m <sup>2</sup>	Destina-se as atividades de educação alimentar e Nutricional. Possui um fogão, uma geladeira, mesa com 4 cadeiras, um sofá, armário em aço inoxidável. Bancadas, pia e utensílios de cozinha.	
Núcleo de Nutrição e Gastronomia	139 m <sup>2</sup>	Destina-se as atividades de preparo de alimentos em todas as disciplinas que houver este tipo de prática prevista. Está equipado com fogões industriais 4 bocas, geladeira, microondas, fritadeira à gás, chapa à gás, forno combinado, forno, mesas de apoio em inox, mesas de granito, estantes prateleiras e coifas.	
Centro de prática supervisionada – consultórios de Nutrição.	52 m <sup>2</sup>	O ambulatório de Nutrição, composto por 3 consultórios, está regularmente habilitado conforme o Certificado de Licenciamento Integrado. Destina-se aos atendimentos nutricionais para todas as idades e	

		condições de saúde. Além de serviços realizados nos consultórios, são realizadas atividades de educação alimentar em nutricional (EAN).	
--	--	---	--

Todos os laboratórios contam com a presença de um técnico, normas de biossegurança para execução das atividades, iluminação natural e artificial, bancadas com banquetas e exatores. O técnico responsável verifica periodicamente o estoque de materiais para uso em aulas práticas, a adequação dos equipamentos e a rotina da limpeza.

## 5. EMENTAS

### 5.1. Matriz Curricular de 2020 - Curso de Nutrição

<b>Disciplina: Alimentação, Cultura e Sociedade</b>
<b>Ementa:</b> Compreensão da história, cultura e significados da alimentação humana no Brasil e no mundo. Reflexão sobre as implicações que a organização dos sistemas alimentares e o ambiente alimentar tem para saúde dos indivíduos no contexto das sociedades contemporâneas. Análise crítica da alimentação brasileira na atualidade. Estudo de saberes e práticas para garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável.
<b>Disciplina: Aproximação à Prática Profissional I</b>
<b>Ementa:</b> Atividades práticas, sob orientação, que permitam a aplicação, vivência e consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes necessárias à prática profissional do nutricionista em ações de segurança alimentar e nutricional para indivíduos ou grupos dos diferentes ciclos da vida.
<b>Disciplina: Aproximação à Prática Profissional II</b>
<b>Ementa:</b> Atividades práticas, sob orientação, que permitam a aplicação, vivência e consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes necessárias à prática profissional do nutricionista em ações de segurança alimentar e nutricional para indivíduos ou grupos dos diferentes ciclos da vida.
<b>Disciplina: Atividades Complementares I</b>
<b>Ementa:</b> As Atividades Complementares devem possibilitar o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências do acadêmico, inclusive adquiridas fora do ambiente escolar, incluindo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mundo do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade.
<b>Disciplina: Atividades Complementares II</b>
<b>Ementa:</b> As Atividades Complementares devem possibilitar o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências do acadêmico, inclusive adquiridas fora do ambiente escolar, incluindo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mundo do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade.
<b>Disciplina: Avanços da Nutrição</b>
<b>Ementa:</b> Conceitos sobre genômica nutricional: modulação da expressão gênica por nutrientes e compostos bioativos dos alimentos; impacto de polimorfismos gênicos na resposta à alimentação; aspectos genômicos da relação entre nutrição e doenças crônicas não-transmissíveis. Conceitos sobre fitoterapia: atuação dos fitoterápicos nos diferentes sistemas no organismo; noções de toxicidade de plantas medicinais, efeitos colaterais e interações medicamentosas. Nutraceuticos e alimentos funcionais: conceito, legislação e benefícios a saúde. Prebióticos, probióticos e simbióticos. Nutrição Comportamental: abordagem nutricional com foco no indivíduo e em sua relação com a comida.
<b>Disciplina: Cenários da Nutrição</b>
<b>Ementa:</b> Estudo da história do curso de Nutrição. Discussão sobre o código de ética profissional. Definição, compreensão e análise das áreas de atuação do nutricionista e os cenários de prática (Nutrição em Alimentação

Coletiva; Nutrição Clínica; Nutrição em Esportes e Exercício Físico; Nutrição em Saúde Coletiva; Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos e Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão).
<b>Disciplina: Ciência dos Alimentos I</b>
<b>Ementa:</b> Conhecimento sobre composição, função e alterações dos alimentos durante o processamento e manipulação, metabolismo, deficiência, toxicidade e valores de referência.
<b>Disciplina: Ciência dos Alimentos II</b>
<b>Ementa:</b> Estudo sobre o processamento, técnicas de conservação de alimentos e de seus efeitos na qualidade sensorial, nutricional e microbiológica. Estudo de análises-físico químicas utilizadas na identificação da composição e no controle de qualidade dos alimentos.
<b>Disciplina: Ciência dos Alimentos III</b>
<b>Ementa:</b> Conceito sobre marketing nutricional, propaganda e publicidade na informação nutricional. Normas éticas para a publicidade de produtos alimentícios. Embalagem e rotulagem de alimentos. Desenvolvimento de novos produtos em alimentação.
<b>Disciplina: Do Átomo à Célula I</b>
<b>Ementa:</b> Estudo dos princípios da Biologia para compreensão da organização celular, incluindo os fundamentos bioquímicos, moleculares e genéticos que estruturam o organismo animal e regem seu metabolismo.
<b>Disciplina: Do Átomo à Célula II</b>
<b>Ementa:</b> Estudo dos princípios da Biologia para compreensão da organização celular, incluindo os fundamentos bioquímicos, moleculares e genéticos que estruturam o organismo animal e regem seu metabolismo.
<b>Disciplina: Do Tecido aos Sistemas I</b>
<b>Ementa:</b> Organização do corpo humano: planos e eixos, direções e sentidos e unidades estruturais. Embriologia. Osteologia. Artrologia. Miologia. Angiologia. Tecidos: Epitelial, Conjuntivo, Adiposo, Cartilaginoso, Ósseo, Muscular. Homeostasia e organização funcional do corpo humano. Transporte através de membrana e receptores. Potencial de ação. Contração muscular esquelética, lisa e cardíaca. Células do sangue. Sistema circulatório e coagulação.
<b>Disciplina: Do Tecido aos Sistemas II</b>
<b>Ementa:</b> Sistema nervoso, endócrino, respiratório, digestório, urinário, reprodutor e tegumentar.
<b>Disciplina: Estágio Curricular de Nutrição I</b>
<b>Ementa:</b> Atuação em serviços de nutrição clínica hospitalar por meio de desenvolvimento de atividades práticas, sob orientação, que permitam a aplicação, vivência e consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes necessárias à prática profissional do nutricionista clínico.
<b>Disciplina: Estágio Curricular de Nutrição II</b>
<b>Ementa:</b> Atuação em serviços de nutrição em unidades produtoras de alimento por meio de desenvolvimento de atividades práticas, sob orientação, que permitam a aplicação, vivência e consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes necessárias à prática profissional do nutricionista na promoção da saúde de coletividades sadias, utilizando/integrando fundamentos da administração geral e ciências da nutrição.
<b>Disciplina: Estágio Curricular de Nutrição III</b>
<b>Ementa:</b> Atuação em serviços de nutrição clínica ambulatorial por meio de desenvolvimento de atividades práticas, sob orientação, que permitam a aplicação, vivência e consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes necessárias à prática profissional do nutricionista clínico.
<b>Disciplina: Estágio Curricular de Nutrição IV</b>
<b>Ementa:</b> Atuação em serviços no campo da saúde coletiva na atenção primária a saúde por meio de desenvolvimento de atividades práticas, sob orientação, que permitam a aplicação, vivência e consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes necessárias à prática profissional do nutricionista na promoção, prevenção e reabilitação da saúde de indivíduos e coletividades.
<b>Disciplina: Gestão de Alimentação Coletiva I</b>
<b>Ementa:</b> Enfoque a atuação profissional que visa à promoção da saúde da coletividade sadia, utilizando e integrando os fundamentos da administração e das ciências da nutrição e dos alimentos. Introdução das teorias de administração visando subsidiar sua aplicação nas Unidades de Alimentação e Nutrição. Contemplação das etapas a serem cumpridas na produção de refeições coletivas buscando garantir a qualidade sanitária das refeições. Aplicação do

<p>conhecimento na dinâmica do planejamento físico-estrutural e organizacional das áreas. Fornecer conhecimentos básicos de controle de qualidade microbiológica à luz da legislação vigente, bem como caracterizar as doenças transmitidas por alimentos. Conhecimento para tomada de decisões preventivas e/ou corretivas para redução do risco biológico considerando toda a cadeia produtiva de alimentos.</p>
<p><b>Disciplina: Gestão de Alimentação Coletiva II</b></p>
<p><b>Ementa:</b> Identificar as etapas que compreendem a produção e distribuição de refeições coletivas. Conhecer várias modalidades de unidade de alimentação em nutrição (UAN) no mercado de alimentação coletiva. Identificar a política de compras, aplicar controle de estoque e custos, conhecer os princípios de gestão de pessoas, reconhecer e utilizar controles gerenciais: indicadores de desperdícios e sustentabilidade aplicados a UANs. Elaborar programas de educação alimentar e nutricional para aplicação em UANs.</p>
<p><b>Disciplina: Indivíduo, Sociedade e Trabalho I</b></p>
<p><b>Ementa:</b> Estudo de conceitos fundamentais da Sociologia. Compreensão dos processos de construção do indivíduo, enquanto cidadão. Reflexão sobre a formulação das: políticas públicas, políticas sociais e movimentos sociais. Compreensão do papel dos indivíduos e dos grupos na transformação da sociedade e na relação com o território. Discussão sobre a trajetória e marcos dos Direitos Humanos com ênfase no estudo das políticas de Educação Etno-Racial, História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena.</p>
<p><b>Disciplina: Indivíduo, Sociedade e Trabalho II</b></p>
<p><b>Ementa:</b> Compreensão do direito à saúde. Introdução à Saúde Coletiva. Estudo dos modelos explicativos sobre o processo saúde-doença-cuidado. Compreensão ampliada do processo saúde-doença-cuidado a partir da concepção biopsicossocial. Introdução ao Sistema de Saúde no Brasil com ênfase na organização em rede e linhas de cuidado. Aprofundamento sobre o Sistema de Saúde no Brasil: contexto sócio-histórico e desafios atuais. Compreensão sobre a saúde dos brasileiros: prioridades e diretrizes programáticas. Estudo das políticas de saúde. Compreensão do papel da Vigilância em Saúde. Introdução aos conceitos básicos de bioestatística e epidemiologia e a relação com a Saúde Coletiva. Estudo dos indicadores de saúde. Análise da transição epidemiológica e demográfica no Brasil.</p>
<p><b>Disciplina: Indivíduo, Sociedade e Trabalho III</b></p>
<p><b>Ementa:</b> Compreensão do papel profissional no exercício da cidadania partindo das diretrizes que fundamentam as Políticas de Educação em Direitos Humanos. Conhecimento integrado e multidimensional na ótica da sustentabilidade socioambiental. Estudo da vida em sociedade na perspectiva das relações interpessoais. Análise das influências políticas, sociais, econômicas, psicológicas, dentre outras, na relação entre sociedade, meio ambiente, natureza, cultura, ciência e tecnologia.</p>
<p><b>Disciplina: Indivíduo, Sociedade e Trabalho IV</b></p>
<p><b>Ementa:</b> Promover iniciativas com objetivo da transformação social reafirmando a ação extensionista como o mecanismo por meio do qual se estabelece a inter-relação da instituição de ensino superior com os outros setores da sociedade, propiciando o desenvolvimento social e regional, assim como o aprimoramento das políticas públicas. Colocar o estudante como protagonista do processo sua formação técnica na obtenção de competências necessárias à atuação profissional e à formação cidadã.</p>
<p><b>Disciplina: Indivíduo, Sociedade e Trabalho V</b></p>
<p><b>Ementa:</b> Articular o conhecimento teórico prático acumulado no processo de ensino e aprendidos do eixo social. Sistematizar, demonstrar, registrar e interpretar os conteúdos aprendidos com as ações desenvolvidas de forma interdisciplinar nos projetos de extensão.</p>
<p><b>Disciplina: Indivíduo, Sociedade e Trabalho VI</b></p>
<p><b>Ementa:</b> Fundamentar os conhecimentos e conceitos do processo saúde-doença na área das práticas integrativas e complementares em saúde. Diretrizes da Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares no SUS.</p>
<p><b>Disciplina: Língua Portuguesa I (EAD)</b></p>
<p><b>Ementa:</b> Princípios e normas básicas de comunicação escrita e leitora em Língua Portuguesa. Variantes. Linguísticas. Acordo Ortográfico. O uso correto de termos e palavras de acordo com a norma culta da Língua. O gênero jornalístico e pontuação.</p>
<p><b>Disciplina: Língua Portuguesa II (EAD)</b></p>
<p><b>Ementa:</b> Princípios e normas básicas de comunicação escrita e leitura em Língua Portuguesa. Frase: estrutura, coesão e coerência: concordância verbal e nominal; regência verbal, uso dos pronomes e regência verbal. O texto acadêmico.</p>



<b>Disciplina: Matemática Básica I (EAD)</b>
<b>Ementa:</b> Teoria dos conjuntos. Operações básicas de números racionais. Equações. Funções. Razão, proporção, regra de três simples e composta.
<b>Disciplina: Matemática Básica II (EAD)</b>
<b>Ementa:</b> Progressão aritmética e progressão geométrica. Análise combinatória. Geometria métrica plana. Trigonometria nos triângulos. Trigonometria no ciclo.
<b>Disciplina: Mecanismos do Adoecimento</b>
<b>Ementa:</b> Micro-organismos, parasitas e mecanismos de controle; Defesas orgânicas inatas, adquiridas e regulação farmacológica; Alterações e lesões teciduais reativas, proliferativas e controle por medicamentos; Distúrbios hemodinâmicos e ação farmacológica.
<b>Disciplina: Metodologia Científica I (EAD)</b>
<b>Ementa:</b> Método e processo de construção do conhecimento científico: o debate teórico-metodológico. Diretrizes teórico-metodológicas para a organização e elaboração de trabalhos acadêmico-científicos. O planejamento e o projeto de pesquisa. Modalidades, metodologias e técnicas de pesquisa. A pesquisa qualitativa nas Ciências Sociais. Ética na Pesquisa.
<b>Disciplina: Nutrição em Saúde Coletiva I</b>
<b>Ementa:</b> Estudo da Educação alimentar e nutricional: conceito, histórico e princípios. Definição de alimentação adequada e saudável. Introdução aos determinantes do comportamento alimentar. Levantamento e análise de abordagens individuais e coletivas para diferentes públicos-alvo de programas de Educação alimentar e nutricional. Planejamento, elaboração, aplicação e avaliação de programas de educação alimentar nutricional.
<b>Disciplina: Nutrição em Saúde Coletiva II</b>
<b>Ementa:</b> Noções sobre Seguridade Social no Brasil. História da política de saúde no Brasil. O Sistema Único de Saúde: princípios e diretrizes. Redes intersetoriais e municipais de saúde; modelos de atenção à saúde. Epidemiologia e sistema de vigilância alimentar e nutricional. Ações de Saúde Pública no campo da Nutrição.
<b>Disciplina: Nutrição nos Ciclos da Vida I</b>
<b>Ementa:</b> Avaliação da condição nutricional geral do indivíduo em diferentes faixas etárias e ciclos de vida. Indicadores demográficos, culturais e sócio-econômicos. Indicadores físicos e antropométricos. Indicadores dietéticos. Indicadores bioquímicos. Métodos integrados de avaliação nutricional. Conhecimento de medidas caseiras. Análise de composição nutricional de alimentos. Distribuição de calorias e macronutrientes na dieta. Etapas para planejamento e cálculo de dietas para diferentes ciclos da vida.
<b>Disciplina: Nutrição nos Ciclos da Vida II</b>
<b>Ementa:</b> Aspectos fisiológicos e nutricionais (necessidades, avaliação e planejamento) em gestante, nutriz, lactante, criança e adolescente. Doenças e alterações não fisiológicas da gestante, nutriz, lactante, criança e adolescente e as repercussões dessas alterações no estado nutricional.
<b>Disciplina: Nutrição nos Ciclos da Vida III</b>
<b>Ementa:</b> Aspectos fisiológicos e nutricionais; avaliação e diagnóstico nutricional; necessidades nutricionais e energéticas; planejamento alimentar; fisiopatologia e dietoterapia das patologias do adulto: diabetes, obesidade, síndrome metabólica, cardiovasculares, tireóide, renais e osteoarticulares, hepáticas, gástricas, intestinais, endócrinas, pulmonares, oncológicas, paciente crítico e paliativo. Terapia Nutricional; Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN); Dietas e Gastronomia Hospitalares.
<b>Disciplina: Nutrição nos Ciclos da Vida IV</b>
<b>Ementa:</b> Aspectos fisiológicos e nutricional no exercício e no envelhecimento. Processos bioquímicos no atleta e no envelhecimento. Conceitos e epidemiologia do envelhecimento. Processo de atendimento nutricional para o idoso. Políticas de Saúde voltadas ao idoso. Conceitos de nutrição e dietética e sua aplicação na performance e desempenho do atleta e os riscos para a saúde.
<b>Disciplina: Procedimentos e Técnicas Culinárias I</b>
<b>Ementa:</b> Estudos dos alimentos de origem vegetal. Aplicação de técnicas para pesos e medidas dos alimentos. Estudo Definição e aplicação de indicadores de qualidade dos alimentos. Estudo das transformações químicas, físicas, sanitárias e sensoriais decorrentes das etapas de pré-preparo e preparo dos alimentos, em escala doméstica ou institucional. Análise sensorial dos alimentos.

<b>Disciplina: Procedimentos e Técnicas Culinárias II</b>
<b>Ementa:</b> Estudo dos alimentos de origem animal. Aplicação de técnicas para pesos e medidas dos alimentos. Definição e aplicação de indicadores de qualidade dos alimentos. Estudo das transformações químicas, físicas, sanitárias e sensoriais decorrentes das etapas de pré-preparo e preparo dos alimentos, em escala doméstica ou institucional. Análise sensorial dos alimentos.
<b>Disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso FCS I</b>
<b>Ementa:</b> Conceito de um trabalho de conclusão de curso. Etapas para a elaboração e normatização de trabalhos acadêmicos. Temas e formação de grupos. Apresentação dos temas. Elaboração dos projetos de pesquisa. Submissão dos projetos ao Comitê de Ética e Pesquisa Envolvendo Seres Humanos.
<b>Disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso FCS II</b>
<b>Ementa:</b> Conceito e apresentação de um trabalho de conclusão de curso. Etapas para a elaboração e normatização de trabalhos acadêmicos. Apresentação e elaboração dos relatórios e artigos científicos. Submissão de artigos em congressos e simpósios.
<b>Disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso FCS III</b>
<b>Ementa:</b> Conceito e apresentação de um trabalho de conclusão de curso. Etapas para a elaboração e normatização de trabalhos acadêmicos. Apresentação e elaboração dos relatórios e artigos científicos. Submissão de artigos em congressos e simpósios.

## 5.2. Matriz Curricular 2020 - Curso de Nutrição – ELETIVAS

<b>Disciplina: Educação Ambiental</b>
<b>Ementa:</b> Definição de análise ambiental; Aproveitamento dos Recursos Naturais, Impactos no Meio Ambiente; Sistemas Ambientais; A Legislação Ambiental e Instrumentos: Estudos Ambientais; Análises físico - químicas da água; Técnicas Aplicadas ao Tratamento e Recuperação de Esgotos.
<b>Disciplina: Educação, Inclusão e Diversidade</b>
<b>Ementa:</b> Pressupostos éticos para a formação profissional. Pressupostos para cultura democrática e respeito à diversidade. O modo de produção capitalista. Desenvolvimento econômico e os impactos sociais e ambientais na sociedade contemporânea. Diretrizes para Educação em Direitos Humanos. Práticas Interdisciplinares. Formação Histórica e Cultural Brasileira. Relações Étnico-Raciais. Diversidade Sexual. Pessoa com Deficiência. Violência. Criança e Adolescente. Idosos. Redes sociais e movimentos sociais contemporâneos. Direitos e cidadania: direitos civis, políticos, sociais, econômicos, culturais e ambientais.
<b>Disciplina: LIBRAS - Língua Brasileira de Sinais</b>
<b>Ementa:</b> Fundamentação teórica do conhecimento da Língua Brasileira de Sinais e aplicação desse conhecimento na comunicação com pessoas com surdez por meios dos sinais. Aspectos clínicos, educacionais e sócio antropológicos da surdez. Características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe com apoio de recursos audiovisuais. Noções de variação. Praticar Libras: desenvolver a expressão visual-espacial. Documentos Internacionais e Legislação Nacional referente à Educação Especial/Educação de Surdos. Diretrizes Nacionais para a educação especial na educação básica. A Libras em contexto e Sistema de Transcrição para a Libras. Alfabeto manual. Sinais básicos da Libras.
<b>Disciplina: Medicina Legal</b>
<b>Ementa:</b> Definições e terminologia próprias da medicina legal. Importância e aplicabilidade no direito. Conhecimento dos atores e dos produtos da medicina legal. Conceitos de identificação, criminalística, instrumentos vulnerantes e as lesões que eles causam, sexologia criminal e seus exames, conceito de morte e conhecimento dos fenômenos cadavéricos (cronologicamente), asfixias mecânicas, toxicologia, psicopatologia e infelizmente forense e criminologia.
<b>Disciplina: Processos de Envelhecimento</b>
<b>Ementa:</b> Estuda o processo de envelhecimento humano e seus principais distúrbios fisiopatológicos para contribuir com a formação de profissionais de enfermagem comprometidos com o processo de

envelhecimento saudável e capazes de atuarem de maneira crítica e reflexiva e ética frente às demandas de serviços de saúde e sociais ocasionadas pelo processo de transição demográfica da população brasileira.

**Disciplina: Gerontologia Social**

**Ementa:** Conhecimentos básicos na área de Gerontologia, aspectos biológicos, sócio-econômicos e culturais do envelhecimento em nosso país, o trabalho interdisciplinar para a análise e melhoria do nível de atendimento à população idosa. Avaliação dos programas nas diferentes áreas de intervenção em Gerontologia Social, nos projetos implantados para idosos.

**Disciplina: Fundamentos da Medicina Tradicional Chinesa**

**Ementa:** Estudo da acupuntura e das bases fundamentais da medicina tradicional chinesa, anatomia e fisiologia energética, canais e fluxo energéticos. Caracterização de pontos energéticos, métodos e técnicas, mente e corpo – equilíbrio. Exame, avaliação e tratamentos. Neurofisiologia da acupuntura. Descrição de diversas técnicas e métodos relacionados ao tratamento: Auriculoterapia, moxaterapia, magnetoterapia e sua relação com aplicações nas patologias.

**Disciplina: Atenção em Saúde Mental**

**Ementa:** Desenvolvimento histórico-social das concepções de normalidade/loucura no mundo ocidental. Problematização do paradigma hegemônico das compreensões e intervenções no sofrimento psíquico. Reforma psiquiátrica. Noções fundamentais e gerais de psicopatologia: objeto de estudo, conceitos básicos, correntes epistemológicas. Semiologia e etiologia dos transtornos mentais. A multidisciplinaridade no seu conhecimento, diagnóstico, intervenção, prognósticos e encaminhamentos. Reflexões críticas sobre a patologização da vida. Políticas públicas destinadas a população em sofrimento psíquico. Princípio da Política Nacional de Saúde. Noção de Territorialidade. Demandas e Estratégias de Atendimento Atenção Básica em Saúde. Núcleo Saúde da Família. Rede de Atendimento Psicossocial. Centros de Atendimento Psicossocial.

**Disciplina: Marketing Estratégico**

**Ementa:** Abordagem do marketing estratégico com as respectivas teorias e aplicações às diferentes profissões da área da saúde nos serviços de instituições públicas e privadas. Condução do estudo do marketing estratégico sob perspectiva orientada para ações de atração, relacionamento e fidelização de pacientes com foco na ética profissional. Discussão de exemplos do marketing digital para a área da saúde.

**Disciplina: Gestão de Negócios**

**Ementa:** Gestão organizacional orientada para o segmento da saúde. Visão empreendedora com foco em atividades voltadas à saúde. O papel e a importância do comportamento empreendedor nas organizações. Composição e gerenciamento de equipes pautados em competências. Abordagem dos principais estilos de liderança e sua influência no trabalho em equipe. Discussão de práticas de responsabilidade social e sustentabilidade nas organizações de saúde. Fundamentos e Condicionantes do Plano De Negócio. Utilização da ferramenta de gerenciamento estratégico -Business Model Canvas.