

Projeto Pedagógico Bacharelado em Nutrição

1. OFERTA DO CURSO

REGIME ESCOLAR

Seriado Semestral

CARGA HORÁRIA

3247 horas

DURAÇÃO MÍNIMA

8 semestres

MODALIDADE

- **Educação a Distância - EaD**

- **Semipresencial:** aulas a distância por meio de Ambiente Virtual de Aprendizagem e mediação de professores-tutores e tutores presenciais; encontro presencial obrigatório para avaliação individual da aprendizagem do aluno, também conta com aulas presenciais com encontros semanais, obrigatórios para discussões e troca de experiências em sala de aula sobre conteúdos e casos reais e realização de atividades práticas observando o limite máximo de 30% (trinta por cento) da carga horária total do curso, com complementação de atividades realizadas em Ambiente Virtual de Aprendizagem.

ATOS AUTORIZATIVOS DO CURSO E ÚLTIMOS RESULTADOS DE AVALIAÇÕES REALIZADAS PELO MEC

O curso de Nutrição na modalidade EAD Semipresencial da FMU deu se início em 2020 no Campus Liberdade, através da Resolução CONSUNEPE nº 127 de 13 dezembro de 2019. Os atos autorizativos do curso e os últimos resultados de avaliações realizadas pelo MEC podem ser observados no Anexo A.

2. APRESENTAÇÃO E DIFERENCIAIS DO CURSO

O curso de Nutrição propicia aos estudantes a integração entre a teoria e a prática desde o início do curso, evidenciada em disciplinas de caráter prático profissional desde o primeiro semestre, sustentado por um modelo pedagógico inovador que estimula o “aprender fazendo”; a experiência prática é desenvolvida em uma infraestrutura moderna e atualizada com espaços

acadêmicos habilitados especificamente para atender às necessidades do curso, como laboratórios multidisciplinares, laboratórios de estrutura e função humana, laboratórios de simulação e habilidades, cozinha pedagógica, laboratórios de informática, bem como um ambiente virtual de aprendizagem (AVA) com simuladores e laboratórios virtuais. A matriz curricular integrada e interdisciplinar, com disciplinas organizadas em eixos de integração, propicia um aprendizado transversal, contínuo e flexível. É possível ampliar a experiência profissional e o *networking* nacional e internacional, por meio dos programas desenvolvido pelo núcleo de carreiras, ligas acadêmicas e incentivos à intercâmbios. Os estudantes desenvolvem suas competências sociais e de pesquisa participando de programas de iniciação científica e projetos de extensão, bem como pela disciplina Programa de Integração Saúde Comunidade que agrega os diferentes cursos da área da saúde e promove ao aluno vivência prática na comunidade, interna e externa, de forma interprofissional. Além disso, a ampla rede de parcerias com Empresas e/ou Instituições de Saúde, Públicas ou Privadas, que são referências no mercado da região nas áreas de atuação profissional, oportunizam ao estudante o desenvolvimento das competências profissionais nos cenários reais de prática e visibilidade para o mercado de trabalho. O Curso de Nutrição possibilita ao estudante a experiência prática nos laboratórios de Simulação Complexa, Enfermarias Simuladas, Laboratório de Habilidades Humanas e Cozinha Pedagógica de nossa Instituição. Esta prática favorece o desenvolvimento real de competências e habilidades, exigidas para o Nutricionista moderno e atuante que busca excelência na sua formação. Além disso é possível ampliar as suas experiências práticas e vivenciar a atuação do nutricionista nas suas 3 grandes áreas, Nutrição Clínica, Nutrição em Alimentação Coletiva e Nutrição em Saúde Coletiva, através dos Estágios Supervisionados, que conta com mais de 80 parcerias e convênios com hospitais, restaurantes, consultórios, clube esportivo, escolas e empresas. O ambulatório de Nutrição das Clínicas Integradas da Escola de Ciências da Saúde, que oferece atendimento para a comunidade, proporciona condições para a formação de excelentes profissionais e a oportunidade de desenvolver projetos interdisciplinares e de educação nutricional.

3. PÚBLICO ALVO E ÁREAS DE ATUAÇÃO

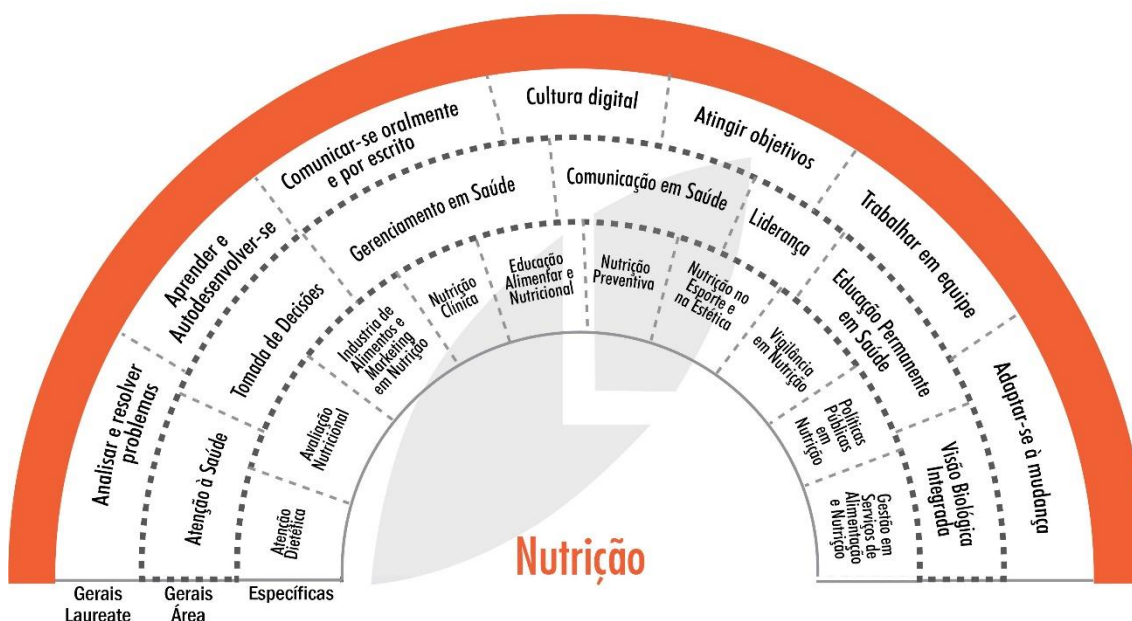
O curso se destina a pessoas interessadas a desenvolver, ampliar ou formalizar competências profissionais na área de Nutrição. O mercado tem se comportado de maneira positiva na absorção de egressos do curso, que podem ocupar posições de trabalho nos setores público e privado, nas áreas de consultoria, docência, vigilância sanitária, nutrição em alimentação coletiva - gestão de unidades de alimentação e nutrição (UAM), nutrição clínica – assistência nutricional e dietoterápica hospitalar, ambulatorial, em nível de consultórios e em domicílio, nutrição esportiva e na atividade física – assistência nutricional e dietoterápica para atletas e desportistas, atuando em clínicas, consultórios, hospitais, hotéis, SPAs, indústria, restaurantes, centro esportivos, centros de reabilitação, instituições de ensino.

4. OBJETIVO GERAL DO CURSO

Formar profissionais aptos a atuar de forma generalista, crítica, ética, como cidadão com espírito de solidariedade; detentor de adequada fundamentação teórica, como base para uma ação competente, que inclua o conhecimento profundo nas grandes áreas de atuação e em todos os níveis de atenção à saúde, com base no rigor científico e intelectual, capacitando-o para atuação profissional em Nutrição, tanto nos aspectos técnicos-científicos, quanto na formulação de políticas, e de se tornar agente transformador da realidade presente, na busca de melhoria da qualidade de vida; comprometido com os resultados de sua atuação, pautando sua conduta profissional por critérios humanísticos, compromisso com a cidadania e rigor científico, bem como por referenciais éticos legais; consciente de sua responsabilidade como educador, nos vários contextos de atuação profissional; apto a atuar multi e interdisciplinarmente, adaptável à dinâmica do mercado de trabalho e às situações de mudança contínua do mesmo; preparado para desenvolver ideias inovadoras e ações estratégicas, capazes de ampliar e aperfeiçoar sua área de atuação.

5. COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS DO EGRESSO

As seguintes competências expressam o perfil profissional do egresso do curso:



6. MATRIZ CURRICULAR

Curso: Nutrição				Modalidade do Componente Curricular
CICLOS	Período/Série	Disciplina	CH Total	Semipresencial

1º	1º Período	Estrutura e Função Humana	132	Online	
		Processos Biológicos	132	Online	
		Prática Dietética I	66	Presencial	
		Desenvolvimento Humano e Social	88	Online	
TOTAL:			418		
2º	2º Período	Sistemas Digestório e Endócrino	66	Online	
		Mecanismos de Agressão e Defesa	66	Online	
		Bioquímica dos Alimentos	66	Online	
		Prática Dietética II	66	Presencial	
		Estilo de Vida, Saúde e Meio Ambiente	88	Online	
TOTAL:			352		
3º	3º Período	Bromatologia e Tecnologia dos Alimentos	66	Presencial	
		Controle Higiênico e Sanitário dos Alimentos	66	Online	
		Prática Dietética III	66	Presencial	
		Técnicas Dietéticas e Gastronômicas	66	Presencial	
		Optativa I	66	Online	
TOTAL:			330		
4º	4º Período	Interação Droga Nutriente	66	Online	
		Nutrição Materna e Infantil	66	Presencial	
		Nutrição na Infância e na Adolescência	99	Presencial	
		Função e Disfunção dos Processos Nutricionais	66	Online	
		Metodologia Científica	88	Online	
TOTAL:			385		
5º	5º Período	Ética e Profissionalismo em Nutrição	33	Online	
		Nutrição no Adulto e no Idoso	99	Presencial	
		Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	33	Presencial	
		Nutrição na Atividade Física	66	Online	
		Saúde Coletiva	88	Online	
	TOTAL:			319	
	6º Período	6º Período	Programa de Integração Saúde Comunidade	66	Online
Práticas em Serviços de Alimentação e Nutrição			99	Presencial	

		Nutrição Comunitária e Social	33	Presencial
		Nutrição em Estética	33	Online
		Bioestatística e Epidemiologia	88	Online
	TOTAL:		319	
6	7º Período	Estágio Supervisionado em Nutrição I	220	Presencial
		Estágio Supervisionado em Nutrição II	220	Presencial
		Educação e Comunicação em Saúde	44	Online
	TOTAL:		484	
	8º Período	Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências da Saúde	66	Online
		Estágio Supervisionado em Nutrição III	220	Presencial
		Optativa II	66	Online
		Gestão de Clínicas e Consultórios	88	Online
		Atividades Complementares	200	Online
	TOTAL:		640	
TOTAL:		3247		

7. EMENTÁRIO

DESENVOLVIMENTO HUMANO E SOCIAL

Apresenta as transformações do ser humano e das relações de trabalho nas diferentes configurações geográficas e na evolução tecnológica e discute o ser humano no mercado de trabalho sob a perspectiva da cidadania e sustentabilidade.

ESTRUTURA E FUNÇÃO HUMANA

Abordagem dos aspectos da estrutura dos órgãos que compõem o corpo humano e de seus mecanismos de regulação, integrando o conhecimento da morfologia e fisiologia do organismo normal. Estudo do aparelho locomotor, nervoso, cardiovascular, respiratório, digestório, urinário, genital feminino, genital masculino, bem como os tecidos fundamentais.

PROCESSOS BIOLÓGICOS

Abordagem sobre a organização, estrutura e função dos seres vivos de forma integrada, com ênfase nos componentes celulares e moleculares. Discussão sobre a dinâmica das principais vias metabólicas bioquímicas e a transmissão das informações genéticas.

PRÁTICA DIETÉTICA I

Estudo da história da nutrição e da alimentação humana, definindo a importância da Nutrição, seus campos de atuação e mercado de trabalho. Introdução à alimentação saudável e hábitos alimentares, por meio do reconhecimento de alimentos, grupos alimentares e nutrientes.

ESTILO DE VIDA, SAÚDE E MEIO AMBIENTE

Trata do conceito de saúde pública e saúde global e dos determinantes e condicionantes em saúde. Aborda as organizações e funções da saúde pública e global, bem como a importância da promoção e da proteção da saúde e prevenção de doenças.

SISTEMAS DIGESTÓRIO E ENDÓCRINO

Abordagem do desenvolvimento intrauterino do sistema digestório e das glândulas endócrinas, da estrutura macro e microscópica e da função dos órgãos que o compõem, promovendo uma linha de raciocínio para o entendimento de possíveis alterações da homeostasia destes sistemas.

MECANISMOS DE AGRESSÃO E DEFESA

Estudo de aspectos da Imunologia, Microbiologia e Parasitologia. Exploração dos mecanismos de virulência dos organismos patogênicos (bactérias, fungos, vírus e parasitas) e sua interação com o sistema imune na manutenção da saúde e no processo de doença.

BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS

Estudo dos aspectos bioquímicos e funcionais dos nutrientes e dos compostos bioativos dos alimentos, bem como de sua relação nos processos metabólicos de indivíduos saudáveis. Comparação do metabolismo dos nutrientes entre indivíduos saudáveis e com doenças crônicas não transmissíveis.

PRÁTICA DIETÉTICA II

Estudo dos alimentos, seus nutrientes e suas propriedades funcionais. Avaliação do estado nutricional com base na antropometria, bem como, a determinação das necessidades de energia, macro e micronutrientes, com base nas recomendações nutricionais, para indivíduos saudáveis.

CONTROLE HIGIÊNICO E SANITÁRIO DOS ALIMENTOS

Fundamentação teórica e experimental das medidas necessárias para o controle higiênico, sanitário e a segurança alimentar, com foco na prevenção de Doenças Transmitidas pelos Alimentos, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e na utilização das ferramentas legais para a produção de alimentos seguros.

BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Caracterização de noções de química analítica e quantitativa, na determinação da composição química, elaboração da informação nutricional, padrões de identidade e qualidade de produtos alimentícios, segundo legislação. Aborda critérios de seleção de ingredientes, matérias primas, processamentos, métodos de conservação de alimentos, análise sensorial, aspectos éticos e de promoção à saúde.

PRÁTICA DIETÉTICA III

Estudo de métodos de avaliação dietética. Planejamento e elaboração de planos dietéticos e orientação nutricional para adultos e idosos saudáveis, considerando as recomendações nutricionais específicas, as dimensões biopsicossociais, culturais e os hábitos alimentares desses indivíduos, bem como os aspectos sensoriais dos alimentos e/ou preparações. Aborda as dietas modificadas em consistência.

TÉCNICAS DIETÉTICAS E GASTRONÔMICAS

Aplicação de conhecimentos teóricos e práticos do estudo experimental de alimentos, técnicas de seleção, pré-preparo, preparo e armazenamento de preparações culinárias, bem como, a aplicação dessas técnicas na confecção de cardápios, com características diversas, de acordo com as mais recentes normas de controle higiênico sanitário.

METODOLOGIA CIENTÍFICA

A disciplina discute o conhecimento e o método científico. O enfoque recai nas etapas de pesquisa científica e nas normas e apresentação de trabalhos acadêmicos. Versa ainda sobre os gêneros textuais científicos e aspectos éticos na pesquisa.

FUNÇÃO E DISFUNÇÃO DOS PROCESSOS NUTRICIONAIS

Caracterização da fisiopatologia das principais alterações dos processos bioquímicos e fisiológicos, bem como, a relação destas com a nutrição, aliando o papel dos macro e micronutrientes na prevenção e ou no tratamento das patologias.

INTERAÇÃO DROGA NUTRIENTE

Estudo de conceitos básicos de farmacocinética e de farmacodinâmica, relacionados à biodisponibilidade do medicamento e à interação entre drogas e nutrientes, visando eventuais intervenções.

NUTRIÇÃO MATERNA E INFANTIL

Estudo dos mecanismos fisiológicos/fisiopatológicos, que afetam o estado nutricional da gestante, nutriz e crianças até 2 anos, identificando aspectos da avaliação e do diagnóstico nutricional, bem como o planejamento dietético/dietoterápico e condutas nutricionais, com base na gastronomia sustentável e na educação alimentar e nutricional, visando prevenção, manutenção e/ou recuperação da saúde.

NUTRIÇÃO NA INFÂNCIA E NA ADOLESCÊNCIA

Estudo dos mecanismos fisiológicos/fisiopatológicos, que afetam o estado nutricional de crianças e adolescentes, identificando aspectos da avaliação e do diagnóstico nutricional, bem como o planejamento dietético/dietoterápico e condutas nutricionais, com base na gastronomia sustentável e na educação alimentar e nutricional, visando prevenção, manutenção e/ou recuperação da saúde.

SAÚDE COLETIVA

Aborda as políticas de saúde, os sistemas de saúde no Brasil e as características das modalidades de atenção à saúde. Discute os desafios num contexto de mudanças demográfica e epidemiológica, as crescentes demandas de saúde e as novas expectativas das populações. Apresenta uma visão global de prevenção de doenças, promoção e recuperação da saúde e melhoria da qualidade de vida das populações.

ÉTICA E PROFISSIONALISMO EM NUTRIÇÃO

Análise de ferramentas, que sustentam a ética na prática profissional, contextualizando a observação em campo, da aplicação destas ferramentas. Apresenta temas relacionados à Bioética, na promoção, proteção e recuperação da saúde, dando ênfase na relação entre os documentos normativos, que sustentam o tema e os dilemas da vida real, enfatizando o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista.

NUTRIÇÃO NO ADULTO E NO IDOSO

Estudo dos mecanismos fisiopatológicos, que afetam o estado nutricional de adultos e idosos, identificando aspectos da avaliação e diagnóstico nutricional, bem como, o planejamento dietoterápico e condutas nutricionais, com base na gastronomia sustentável e na educação alimentar e nutricional, visando prevenção, manutenção e/ou recuperação da saúde.

TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL

Análise dos conceitos de terapia nutricional, indicações, vias de acesso, aplicação e complicações. Características das formulações enterais industrializadas, apresentando os conceitos e cálculos para administração.

NUTRIÇÃO NA ATIVIDADE FÍSICA

Estudo das bases da fisiologia e bioquímica no esporte e assistência nutricional básica (avaliação e prescrição nutricional e uso de suplementos). Atuação profissional, junto às equipes esportivas, clubes e academias.

BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA

Discute aspectos epidemiológicos de doenças e agravos no Brasil. Vigilância epidemiológica. Desenhos de estudo em Epidemiologia e Indicadores de saúde. Conceitos de estatística e bioestatística. Estatística descritiva. Medidas de dispersão. População e mostra.

PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO SAÚDE COMUNIDADE

Desenvolvimento do conhecimento de diferentes áreas de atenção em saúde e bem-estar e aprendizado em grupos interprofissionais, contribuindo para a formação integral do estudante. Exploração da integração teórico-prática na promoção de saúde, prevenção de doenças e melhoria da qualidade de vida a partir da prática colaborativa em instituições e comunidades.

PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Organização dos Serviços de Alimentação e Nutrição: processos administrativos, padrões de cardápios e normas de elaboração, programas governamentais associados à gestão, aplicação da legislação sanitária e trabalhista, planejamento físico e funcional, gestão de recursos humanos, materiais e financeiros.

NUTRIÇÃO COMUNITÁRIA E SOCIAL

Estudo das políticas e programas de saúde, da gestão das ações de alimentação e nutrição e na equipe multiprofissional no âmbito da atenção básica, com enfoque na consolidação do Direito Humano à Alimentação Adequada e garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, com promoção de práticas alimentares saudáveis e reconhecimento da alimentação como direito social e exercício da cidadania.

NUTRIÇÃO EM ESTÉTICA

Caracterização da utilização de conhecimentos de alimentação e nutrição como recurso de potencialização das qualidades físicas, por meio de alimentação funcional, uso de fitoterápicos, relacionados com a saúde e a estética.

EDUCAÇÃO E COMUNICAÇÃO EM SAÚDE

Concepção de educação em saúde, ações educativas para a promoção da saúde. Estilo de vida saudável e autocuidado. Educação em saúde nos diferentes contextos socioculturais. Princípios da comunicação interpessoal e interprofissional.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO I

Possibilita o exercício da prática profissional de forma supervisionada, conjugando conhecimentos teóricos e práticos, adquiridos ao longo do curso, com a vivência prática necessária, na área de atuação de Nutrição Social.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO II

Possibilita o exercício da prática profissional de forma supervisionada, conjugando conhecimentos teóricos e práticos adquiridos ao longo do curso, com a vivência prática necessária, na área de Serviços de Alimentação e Nutrição.

GESTÃO DE CLÍNICAS E CONSULTÓRIOS

Estudo do ambiente de negócios na saúde, regulamentação, princípios de marketing estratégico, empreendedorismo, operação de clínicas e consultórios, sustentabilidade, planejamento financeiro, gestão de pessoas e liderança, responsabilidade social e ética em saúde, saúde suplementar no Brasil, qualidade e segurança do paciente.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM CIÊNCIAS DA SAÚDE

Aborda as fases do desenvolvimento de investigação científica, passando pela revisão de literatura, análises das informações e elaboração de um projeto de pesquisa com foco na publicação científica. Prepara o estudante para analisar, selecionar e elaborar relatos científicos baseado em evidências e na ética profissional do profissional de ciências da saúde.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO III

Possibilita o exercício da prática profissional de forma supervisionada, conjugando conhecimentos teóricos e práticos adquiridos ao longo do curso, com a vivência prática necessária, na área de Nutrição Clínica Hospitalar.

OPTATIVA

A proposta curricular é marcada pela flexibilidade que se materializa na oferta de disciplinas Optativas, aumentando o leque de possibilidade de formação para os estudantes com disciplinas que visam agregar conhecimentos ao estudante e enriquecer o currículo permitindo a busca do conhecimento de acordo com o interesse individual.

ATIVIDADE COMPLEMENTAR

As Atividades Complementares constituem **práticas acadêmicas obrigatórias**, para os estudantes dos cursos de graduação, em conformidade com a legislação que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Superior e com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Tem o propósito de enriquecer

o processo de ensino-aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social e profissional e estão formalizadas na Instituição por meio de Regulamento próprio devidamente aprovado pelas instâncias superiores, estando disponível para consulta.

8. METODOLOGIA, SISTEMA DE AVALIAÇÃO E DE FREQUÊNCIA

Componente Curricular presencial

- **Metodologia:** O curso visa desenvolver os talentos e competências de seus estudantes para que se tornem profissionais éticos, críticos, empreendedores e comprometidos com o desenvolvimento social e ambiental. A aprendizagem é entendida como um processo ativo, por meio do qual conhecimentos, habilidades e atitudes são construídos pelo estudante a partir da relação que estabelece com o mundo e com as pessoas com quem se relaciona. As aulas são estruturadas de forma a garantir elementos didáticos significativos para a aprendizagem.
- **Avaliação e frequência:** A avaliação do desempenho escolar é realizada de forma continuada, por meio do uso de diferentes instrumentos de avaliação. Para aprovação, a Nota Final da disciplina deverá ser igual ou superior a 6,0 (seis), além da necessária frequência mínima de 75% da carga horária total da disciplina.

Componente Curricular online

- **Metodologia:** é disponibilizado um Ambiente Virtual de Aprendizagem (*Blackboard*), além de promover a familiarização dos estudantes com a modalidade a distância. No modelo *web-based*, o processo educativo é realizado com base na aprendizagem colaborativa e significativa, por meio das Tecnologias de Informação e Comunicação. O objetivo é proporcionar uma relação de aprendizagem que supere as dimensões de espaço/tempo e que desenvolva competências necessárias para a formação dos futuros profissionais, valorizando o seu papel ativo no processo.
- **Avaliação e frequência:** A avaliação do desempenho escolar é realizada no decorrer da disciplina, com entrega de atividades online e a realização de uma prova presencial, obrigatória, realizada na instituição ou polo de apoio presencial em que o estudante está devidamente matriculado. Para aprovação, a Nota Final da disciplina deverá ser igual ou superior a 6,0 (seis). Outro critério para aprovação é a frequência mínima de 75% da carga horária total da disciplina. A frequência é apurada a partir da completude das atividades propostas no Ambiente Virtual de Aprendizagem.

9. QUALIFICAÇÃO DOS DOCENTES

O corpo docente é constituído por professores especialistas, mestres e doutores e de reconhecida capacidade técnico-profissional, atendendo aos percentuais de titulação exigidos pela legislação.

No Anexo B, tem-se a relação dos professores que integram o corpo docente do curso.

10. INFRAESTRUTURA

Dentre os espaços mínimos apresentados nas sedes das Instituições encontram-se:

- Instalações administrativas para o corpo docente e tutorial e para o atendimento aos candidatos e estudantes;
- Sala(s) de aula para atender às necessidades didático-pedagógicas dos cursos ou encontros de integração;
- Recursos de Informática para o desenvolvimento de atividades diversas, com acesso à internet;
- Áreas de convivência;
- Biblioteca: a consulta às bibliografias básica e complementar são garantidas na sua totalidade em bases de acesso virtuais disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem, página da biblioteca, área do aluno e acervos físicos. A IES e os polos contam com espaços de estudos. Desta forma, procura-se assegurar uma evidente relação entre o acervo com o Projeto Pedagógico do Curso, assim como manter uma constante atualização das indicações bibliográficas das disciplinas que compõem a estrutura curricular de cada curso. O acesso à informação é facilitado por serviços especializados, bem como pela disponibilização de computadores nas bibliotecas com acesso à Internet para execução de pesquisa e acesso à bases de periódicos indexados e portais de livros eletrônicos. As consultas aos acervos local e online estão disponíveis por meio da página da biblioteca no endereço: <https://portal.fmu.br/biblioteca/>
- Laboratórios didáticos especializados e profissionais: de acordo com o(s) curso(s) ofertado(s), deverão constar laboratórios didáticos específicos em consonância com a proposta pedagógica do curso.
- Conheça os locais de oferta do curso, para todas as modalidades, no site institucional: <https://portal.fmu.br/graduacao/cursos/nutricao-novo/>

ANEXO A – ATOS AUTORIZATIVOS DO CURSO E ÚLTIMOS RESULTADOS DE AVALIAÇÕES REALIZADAS PELO MEC

Modalidade/Local de Oferta	Ato Autorizativo - Criação	Último Ato Autorizativo (Reconhecimento ou Renovação de Reconhecimento)	Conceito de Curso (CC)	ENADE	Conceito Preliminar de Curso (CPC)
EAD Semipresencial /Liberdade	Resolução CONSUNEPE no. 127 de 13 dezembro de 2019	-	-	-	-

ANEXO B – RELAÇÃO DOS PROFESSORES QUE INTEGRAM O CORPO DOCENTE DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Nome do Docente	Titulação	Regime de Trabalho
AMANDA FELIPPE PADOVEZE	Doutor	Tempo Integral
ANA CAROLINA LAVIO ROCHA	Mestre	Tempo Parcial
ANDREA ROCHA FILGUEIRAS	Doutor	Tempo Parcial
CAMILA LONGHI MACARRAO	Mestre	Tempo Parcial
CAROLINE MENDES	Doutor	Horista
CHARLOTTE CESTY BORDA DE SAENZ	Doutor	Tempo Integral
CRISTIANE ZAGO ZACARI	Mestre	Tempo Integral
DANIEL MANZONI DE ALMEIDA	Doutor	Tempo Integral
DEBORA MARIA GOMES CUNHA	Mestre	Horista
EDELI SIMIONI DE ABREU	Doutor	Tempo Parcial
FLAVIA PEREIRA CARNAUBA	Mestre	Tempo Integral
GARDENIA PINHEIRO GOMES	Mestre	Horista
GESIANE RIBEIRO LEAO FERRAZ	Doutor	Tempo Integral
JOSE AUGUSTO GASPAROTTO SATTLER	Doutor	Horista
LEANDRO GONCALVES	Doutor	Horista
LEONARDO BRITO LOPES E SILVA	Mestre	Horista
MARCILEI ELIZA CAVICCHIOLI BUIM	Doutor	Horista
MARIA VALDA BARBOSA DOS SANTOS	Mestre	Horista
MARIANA LINDENBERG ALVARENGA	Mestre	Tempo Parcial
MAURICIO ANTONIO DA LUZ JUNIOR	Mestre	Horista
MICHELLE BUSCARILLI DE MORAES	Doutor	Horista
NATHALIA CRUZ DE VICTO	Doutor	Horista
PAULA MORCELLI DE CASTRO	Mestre	Tempo Parcial
REGIANE MIRANDA FERREIRA OLER	Doutor	Tempo Integral
ROGERIA MARIA VENTURA	Doutor	Tempo Integral
SANDRA GANGNUSS CARMONA	Mestre	Horista
SANDRA TOMAZ	Mestre	Horista
SUELI PATRICIA HARUMI MIYAGI DE CARA	Doutor	Tempo Integral
THATIANE AMARAL RUSSO	Mestre	Horista
VANESSA DA SILVA FERREIRA	Mestre	Horista
VIVIANE BELLUCCI PIRES DE ALMEIDA	Mestre	Tempo Parcial
VIVIANE CRISTINA LONGUINI DE MENEZES	Mestre	Horista
WELLINGTON DOUGLAS ROCHA RODRIGUES	Mestre	Tempo Integral