



Projeto PEDAGÓGICO DE CURSO

Nutrição

Projeto Pedagógico Resumido

Bacharelado em Nutrição

1. OFERTA DO CURSO

REGIME ESCOLAR

Seriado Semestral/Crédito

CARGA HORÁRIA

3247 horas

DURAÇÃO MÍNIMA

8 semestres

MODALIDADE

Presencial: aulas presenciais, com uso predominante de metodologias ativas em sala de aula e/ou espaços de prática, além de disciplinas ofertadas a distância por meio de Ambiente Virtual de Aprendizagem, conforme matriz curricular específica. Esta modalidade poderá conter oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância - EAD na organização pedagógica e curricular, até o limite de 40% da carga horária total do curso, conforme determinado na Portaria MEC No. 2117, de 06 de dezembro de 2019 e publicada no Diário Oficial da União em 12 de dezembro de 2019.

EaD: aulas a distância por meio de Ambiente Virtual de Aprendizagem e mediação tutores; encontro presencial obrigatório para avaliação individual da aprendizagem do aluno; podendo ou não contar com aulas ou encontros presenciais, 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

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 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 desenvolvidos pelo setor 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, 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 50 parcerias e convênios com hospitais, restaurantes, consultórios, 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

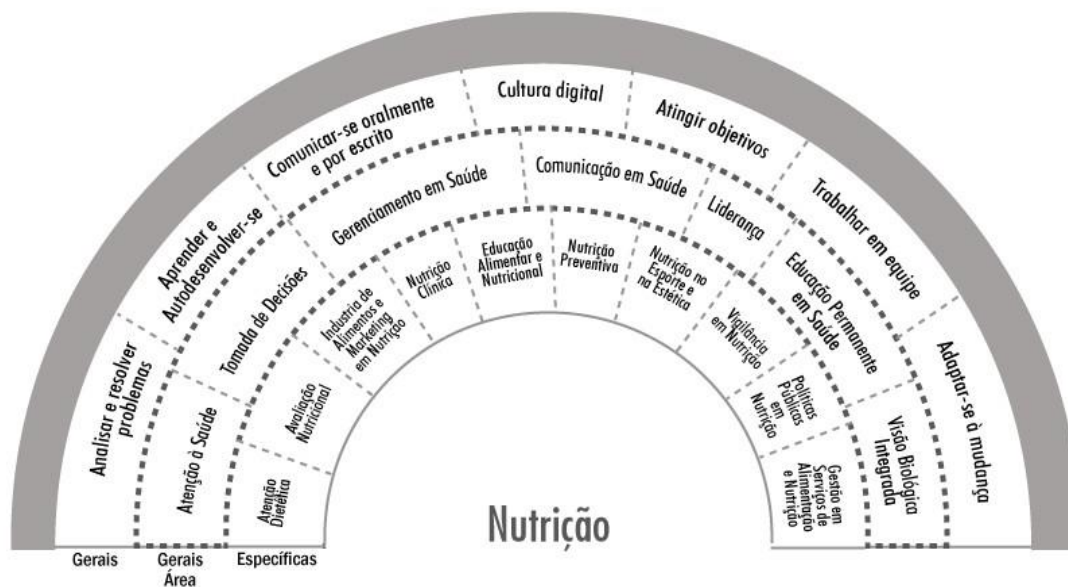
O curso se destina a pessoas interessadas a desenvolver, ampliar ou formalizar competências profissionais na área de Nutrição. O mercado tem se comportado de maneira positiva na absorção de egressos do curso, que podem ocupar posições de trabalho nos setores público e privado, nas áreas de consultoria, docência, vigilância sanitária, nutrição em alimentação coletiva - gestão de unidades de alimentação e nutrição (UAN), 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

Série	Disciplina	CH	Modalidade		
			Presencial	Híbrido/EAD	EAD
1	Estrutura e Função Humana	132	Presencial	Online	Online
1	Processos Biológicos	132	Online	Online	Online
1	Prática Dietética I	66	Presencial	Presencial	Online
1	Desenvolvimento Humano e Social	66	Online	Online	Online
		396			
2	Sistemas Digestório e Endócrino	66	Online	Online	Online
2	Mecanismos de Agressão e Defesa	66	Online	Online	Online
2	Bioquímica Metabólica	66	Presencial	Online	Online
2	Prática Dietética II	66	Presencial	Presencial	Online
2	Atividades Extensionistas – Módulo Preparatório	66	Extensão	Extensão	Extensão
2	Estilo de Vida, Saúde e Meio Ambiente	66	Online	Online	Online
		396			
3	Bromatologia e Tecnologia dos Alimentos	66	Online	Online	Online
3	Controle Higiênico e Sanitário dos Alimentos	66	Online	Online	Online

3	Prática Dietética III	66	Presencial	Presencial	Online
3	Técnica Dietéticas e Gastronômicas	66	Presencial	Presencial	Online
3	Atividades Extensionistas – Módulo Avançado Aplicado em Saúde	66	Extensão	Extensão	Extensão
3	Optativa I	66	Online	Online	Online
		396			
4	Interação Droga Nutriente	66	Online	Online	Online
4	Nutrição Materna e Infantil	66	Presencial	Presencial	Online
4	Nutrição na Infância e na Adolescência	99	Presencial	Presencial	Online
4	Função e Disfunção dos Processos Nutricionais	66	Presencial	Online	Online
4	Atividades Extensionistas – Vivência Aplicada em Saúde I	66	Extensão	Extensão	Extensão
4	Metodologia Científica	66	Online	Online	Online
		429			
5	Ética e Profissionalismo em Nutrição	33	Online	Online	Online
5	Nutrição no Adulto e no Idoso	99	Presencial	Presencial	Online
5	Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	33	Presencial	Presencial	Online
5	Nutrição na Atividade Física	66	Presencial	Online	Online
5	Atividades Extensionistas – Vivência Aplicada em Saúde II	66	Extensão	Extensão	Extensão
5	Saúde Coletiva	66	Online	Online	Online
		363			
6	Práticas em Serviços de Alimentação e Nutrição	99	Presencial	Presencial	Online
6	Nutrição Comunitária e Social	33	Presencial	Online	Online
6	Nutrição em Estética	33	Online	Online	Online
6	Atividades Extensionistas – Vivência Aplicada em Saúde III	42	Extensão	Extensão	Extensão
6	Bioestatística e Epidemiologia	66	Online	Online	Online
		273			
7	Estágio Supervisionado em Nutrição I	220	Presencial	Presencial	Online

7	Estágio Supervisionado em Nutrição II	220	Presencial	Presencial	Online
7	Atividades Extensionistas – Vivência Aplicada em Saúde IV	42	Extensão	Extensão	Extensão
7	Educação e Comunicação em Saúde	44	Online	Online	Online
		526			
8	Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências da Saúde	66	Online	Online	Online
8	Estágio Supervisionado em Nutrição III	220	Presencial	Presencial	Online
8	Optativa II	66	Online	Online	Online
8	Gestão de Clínicas e Consultórios	66	Online	Online	Online
8	Atividades Complementares	50	Presencial	Online	Online
		468			

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 METABÓLICA

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.

ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – MÓDULO PREPARATÓRIO

Aprender que a Responsabilidade Socioambiental articulada com os ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis da Agenda ONU 2030) envolve

uma mudança de comportamento tanto das pessoas quanto das organizações. Desenvolver o “pensamento social e sustentável” na atuação profissional.

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.

OPTATIVA I

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.

ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – MÓDULO AVANÇADO APLICADO EM SAÚDE

Compreender os elementos da Responsabilidade Socioambiental articulado com os ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis da Agenda ONU -2030) aplicado às carreiras profissionais; realizar levantamentos de questões socioambientais atuais em comunidades vulneráveis; construir projetos de intervenção social junto à estas comunidades.

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.

ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – VIVÊNCIA APLICADA EM SAÚDE I

Desenvolvimento do conhecimento de diferentes áreas profissionais e sociais, e aprendizado em grupos intra- e interprofissionais, contribuindo para a formação integral do estudante. Exploração da integração teórico-prática na promoção do bem social e da sustentabilidade a partir da prática colaborativa em instituições e comunidades.

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.

ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – VIVÊNCIA APLICADA EM SAÚDE II

Desenvolvimento do conhecimento de diferentes áreas profissionais e sociais, e aprendizado em grupos intra- e interprofissionais, contribuindo para a formação integral do estudante. Exploração da integração teórico-prática na promoção do bem social e da sustentabilidade a partir da prática colaborativa em instituições e comunidades.

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.

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.

ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – VIVÊNCIA APLICADA EM SAÚDE III

Desenvolvimento do conhecimento de diferentes áreas profissionais e sociais, e aprendizado em grupos intra- e interprofissionais, contribuindo para a formação integral do estudante. Exploração da integração teórico-prática na promoção do bem social e da sustentabilidade a partir da prática colaborativa em instituições e comunidades.

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.

ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – VIVÊNCIA APLICADA EM SAÚDE IV

Desenvolvimento do conhecimento de diferentes áreas profissionais e sociais, e aprendizado em grupos intra- e interprofissionais, contribuindo para a formação integral do estudante. Exploração da integração teórico-prática na promoção do bem social e da sustentabilidade a partir da prática colaborativa em instituições e comunidades.

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.

OPTATIVAS II

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, 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 atividades avaliativa 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	Ato Autorizativo - Criação	Último Ato Autorizativo (Reconhecimento ou Renovação de Reconhecimento)	Conceito de Curso (CC)	ENADE	Conceito Preliminar de Curso (CPC)
EAD	Resolução CONSUNEPE nº 127, de 13/12/2019	-	-	-	-
Presencial/Liberdade	Resolução CDEPE s/n, de 19/05/2006	Portaria Ministerial nº 948, de 30/08/2021, DOU nº 165, de 30/08/2021, Seção 1, p. 36	5	3	4
Presencial/Santo Amaro	Resolução CDEPE s/n, de 05/08/2008	Portaria Ministerial nº 109, de 04/02/2021, DOU nº 25, de 05/02/2021, Seção 1, p. 66	-	3	4

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

Professor	Titulação
Amanda Felipe Padoveze	Doutor
Americo Focesi Pelicioni	Mestre
Ana Carolina Lavio Rocha	Mestre
Andrea Licia De Almeida Oliveira	Doutor
Andrea Rocha Filgueiras	Doutor
Antonio De Olival Fernandes	Mestre
Camila Longhi Macarrao	Mestre
Cassia Regina Da Silva Neves Custodio	Doutor
Claudiane De Cassia Costa De Matos	Mestre
Cristiane Pasqua Prumes	Mestre
Edeli Simioni De Abreu	Doutor
Eliane Pires De Oliveira	Mestre
Emilia Cardoso Martinez	Mestre
Gardenia Pinheiro Gomes	Mestre
Glaucia Maria Madeiro Ferreira	Mestre
Indaia Cristina Batistuta Pereira Bertoni	Mestre
Janaina Quintas Antunes	Doutor
Jose Thiago Do Carmo Santos	Doutor
Jozelia Gomes Pacheco Ferreira	Doutor
Marco Cesar Santos	Mestre
Mariana Lindenberg Alvarenga	Mestre

Michelle Buscarilli De Moraes	Doutor
Mirtes Cristina Telles Perrechi	Mestre
Natalie Souza De Andrade	Doutor
Nathalia Ruder Borcari	Mestre
Paula Morcelli De Castro	Mestre
Pedro Serico Vaz Filho	Doutor
Renata Sposito Roxo Peinado	Mestre
Ronaldo Raemy Rangel	Doutor
Sandra Gangnuss Carmona	Mestre
Vanessa Aparecida Feijo De Souza	Doutor
Viviane Bellucci Pires De Almeida	Mestre
Wellington Douglas Rocha Rodrigues	Mestre