

UNIÃO DAS FACULDADES FASIPE LTDA

Mantenedora

FACULDADE FASIPE MATO GROSSO

Mantida

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Modalidade Bacharelado



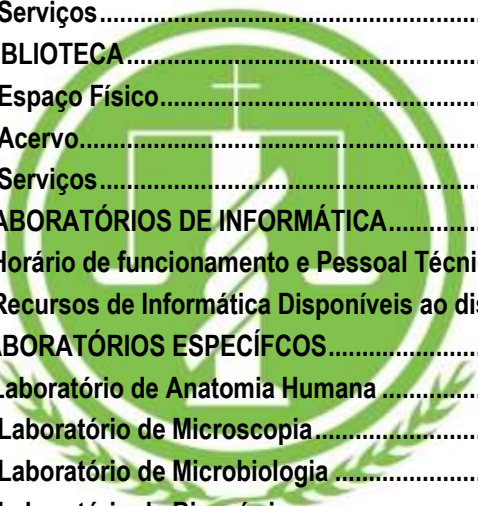
Nutrição

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO GERAL DO CURSO	5
1. DADOS INSTITUCIONAIS	5
1.1. Mantenedora.....	5
1.2. Mantida	5
2. BREVE HISTÓRICO INSTITUCIONAL	5
2.1 Missão, Valores, Objetivos, Metas da Instituição e Área de Atuação	7
2.1.1 Missão e Valores.....	7
2.1.2 Objetivos	8
2.1.2.1 Objetivo Geral	8
2.1.2.2 Objetivos Específicos.....	8
3. CARACTERIZAÇÃO GERAL DO CURSO	10
3.1. Denominação	10
3.2. Vagas	10
3.3. Dimensionamento das Turmas.....	10
3.4. Regime de Matrícula	10
3.5. Turno de funcionamento.....	10
3.6. Duração do Curso.....	10
3.7. Base Legal.....	10
ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO	12
1. PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO.....	12
1.1. Contexto Econômico e Social do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO.....	12
1.1.1. Caracterização Regional da Área de Inserção da Instituição	12
1.1.2. Pirâmide Populacional	15
1.1.3. Índice de Desenvolvimento Humano Municipal - IDHM	16
1.1.4. População no Ensino Médio Regional.....	16
1.1.5. Quantidade de Vagas Ofertadas na Educação Superior.....	17
1.1.6. Taxas Bruta e Líquida de Matriculados na Educação Superior.....	19
1.1.7. Metas do PNE.....	20
1.1.8. Demanda pelo Curso	21
1.1.9 Atendimento à Resolução CNS Nº 350/2005	25
1.2. Políticas Institucionais no Âmbito do Curso.....	30
1.3. Concepção do Curso.....	32
1.4. Objetivos do Curso.....	33
1.4.1. Objetivo Geral	33
1.4.2. Objetivos Específicos.....	33
1.5. Perfil Profissional do Egresso, Acompanhamento ao Egresso, Competências e Habilidades..	34
1.5.1. Perfil do Egresso	34
1.5.1.1. Acompanhamento ao Egresso	35
1.5.2. Competências e Habilidades	37
1.5.2.1. Competências e Habilidades Gerais	37
1.5.2.2. Competências e Habilidades Específicas.....	38
1.6. Perspectivas / Possibilidades de Inserção Profissional do Egresso.....	40
1.7. Responsabilidade Social e Desenvolvimento Econômico.....	41

1.8. Estrutura Curricular.....	42
1.8.1. Conteúdos Curriculares	45
1.8.2. Matriz Curricular – 60/30 horas.....	49
1.8.3. Ementário e Bibliografia - Matriz Curricular	52
1.9. Estágio supervisionado	76
1.9.1. Estágio não obrigatório.....	82
1.10. Trabalho de Conclusão de Curso.....	82
1.11. Atividades Complementares e Extra Classe	99
1.12. Oferta dos Componentes Curriculares Optativos	103
1.13. Metodologia de Ensino-Aprendizagem.....	105
1.14. Mecanismos de Avaliação	109
1.14.1. Avaliação do Ensino-Aprendizagem	109
1.14.2. Procedimentos de Acompanhamento e de Avaliação dos Processos de Ensino- Aprendizagem	111
1.14.3. Auto Avaliação do Curso	118
1.14.4 Participação dos discentes no acompanhamento e na avaliação do PPC.....	120
1.15. Incentivo à Investigação Científica e à Extensão	121
1.15.1. Investigação Científica no Curso de Graduação em NUTRIÇÃO	121
1.15.2. Extensão no Curso de Graduação em NUTRIÇÃO	122
1.16. Formas de Acesso.....	124
1.17. Tecnologias de informação e comunicação – TICs e Inovações no processo ensino- aprendizagem.....	129
1.17.1 Inovações tecnológicas significativas.....	131
2. ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA.....	137
2.1. Núcleo Docente Estruturante	137
2.2. Coordenadoria de Curso.....	138
2.2.1. Titulação Acadêmica	138
2.2.2. Experiência Profissional, no Magistério Superior e de Gestão Acadêmica.....	139
2.2.3. Regime de Trabalho.....	139
2.2.4 Atuação do (a) coordenador (a).....	139
2.2.5 Plano de Ação da Coordenação de Curso.....	140
2.2.6 Indicadores de Desempenho - Coordenação de Curso.....	143
2.3. Composição e Funcionamento do Colegiado de Curso.....	143
2.3.1. Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Docente e Experiência Docente	144
2.4. Atendimento ao Discente.....	147
2.4.1 Ações de Acolhimento e Permanência.....	147
2.4.2 Acessibilidade Metodológica e Instrumental	148
2.4.3. Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Discente.....	148
2.4.4. Mecanismos de Nivelamento	148
2.4.5. Atendimento Extraclasse	149
2.4.6. Monitoria.....	149
2.4.7. Participação em Centros Acadêmicos - Representação Estudantil.....	149
2.4.8. Intermediação E Acompanhamento De Estágios Não Obrigatórios Remunerados	150
2.4.9. Outras Ações Inovadoras	150

2.4.10. Ações de estímulo à produção discente e à Participação em eventos (graduação e pós-graduação)	150
2.4.11 Ouvidoria	151
2.4.12 Programas de Apoio Financeiro.....	151
CORPO DOCENTE DO CURSO	153
1. FORMAÇÃO ACADÊMICA E PROFISSIONAL.....	153
1.1. Titulação Acadêmica	153
1.2. Experiência Profissional e no Magistério Superior	153
2. CONDIÇÕES DE TRABALHO	154
2.1. Regime de Trabalho.....	154
2.2. Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica	154
INFRAESTRUTURA DO CURSO	156
1. INSTALAÇÕES GERAIS	156
1.1. Espaço Físico.....	158
1.2 Condições de Acesso para Portadores de Necessidades Especiais.....	160
1.3. Equipamentos	161
1.4. Serviços.....	162
2. BIBLIOTECA.....	163
2.1. Espaço Físico.....	163
2.2. Acervo.....	164
2.3. Serviços.....	167
3. LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA.....	169
3.1 Horário de funcionamento e Pessoal Técnico-Administrativo.....	169
3.2 Recursos de Informática Disponíveis ao discente	170
4 LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS.....	170
4.1 Laboratório de Anatomia Humana	171
4.2. Laboratório de Microscopia.....	172
4.3. Laboratório de Microbiologia	172
4.4. Laboratório de Bioquímica	172
4.5. Laboratório de Laboratório Técnica Dietética.....	172
Laboratório de Técnica Dietética	172
4.6. Clínica de Nutrição	173
4.7. Clínica de Parasitologia	173
5. COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA	173



Nutrição

APRESENTAÇÃO GERAL DO CURSO

1. DADOS INSTITUCIONAIS

1.1. Mantenedora

NOME	UNIÃO DAS FACULDADES FASIPE LTDA
CNPJ	17.517.109/0001-01
MUNICÍPIO	Cuiabá
ESTADO	Mato Grosso

1.2. Mantida

NOME	Faculdade Fasipe Mato Grosso
ENDEREÇO	Rua Amazonas, Quadra 133, Lote 01
MUNICÍPIO	Cuiabá
ESTADO	Mato Grosso
TELEFONE / FAX	(65) 3648-3900
SITE	www.fasipe.com.br
PORTARIA DE CREDENCIAMENTO	Credenciada pela Portaria nº 1099 de 27 de novembro de 2015, publicada no Diário Oficial da União.

2. BREVE HISTÓRICO INSTITUCIONAL

A Faculdade Fasipe Mato Grosso é uma Instituição de Ensino Superior que vem se consolidando no Estado do Mato Grosso, a partir de seu trabalho na formação de profissionais de diferentes áreas com o perfil exigido pelo mercado de trabalho neste início de século. Isto porque, no período da informação e da globalização, é consenso o fato de que o desenvolvimento de um país está subordinado à qualidade da sua educação.

No Brasil, o conhecimento é a maior expectativa para se construir e consolidar uma sociedade mais justa e democrática. Cabe ao ensino superior preparar profissionais dando sustentação para que o país se fortaleça em todos os aspectos da natureza humana, oferecendo condições de acesso a um conhecimento cultural, científico e tecnológico que lhes assegurem condições para fazer frente às exigências do mundo contemporâneo. Neste sentido a Faculdade Fasipe Mato Grosso se propõe a colaborar com este propósito.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso com limite territorial de atuação circunscrito ao município de Cuiabá, no Estado do Mato Grosso, é um estabelecimento isolado de ensino superior mantido pela União das Faculdades Fasipe LTDA, com natureza jurídica, segundo o cadastro nacional, denominada de Sociedade Empresaria Limitada (Código 206-2), sob número de inscrição CNPJ 17.517.109/0001-01. A Faculdade Fasipe Mato Grosso, localizada na Rua Jornalista Amaro de Figueiredo Falcão, 133 – CPA I. Cuiabá – MT, foi credenciada pela Portaria nº 1099 de 27 de

novembro de 2015, DOU n. 234 de 30 de novembro de 2015, seção 1, pag. 19. A Faculdade Fasipe Mato Grosso, com seus respectivos Cursos, é designada pela sigla FFMT e tem autonomia limitada em suas atribuições e competências de acordo com a Lei nº. 9.394/96 – LDB e Decretos n.º 5.773/2006 e 5.786/2006.

A disposição de criar e instalar a Faculdade Fasipe Mato Grosso, partiu de um professor idealizador, o Profº. Deivison Benedito Campos Pinto, que empenhado no desenvolvimento de um projeto de educação superior de qualidade, visa colaborar para o crescimento regional do centro-sul do Mato Grosso.

Atenta às exigências de um mundo em constante transformação, a faculdade oferta cursos nas diversas áreas do conhecimento. Todos com a infraestrutura adequada para promover a integração entre ensino, extensão e o incentivo a investigação científica, visando formar as lideranças acadêmicas, culturais, técnicas e políticas para a região norte de Mato Grosso tornando possível o acesso ao ensino superior ao maior número de pessoas, contribuindo para a transformação do meio social e consequentemente para a melhoria da qualidade de vida da população.

Os cursos oferecidos na Faculdade Fasipe Mato Grosso contemplam formação teórica, científica e instrumental para que os futuros profissionais aprofundem-se na teoria, na iniciação científica e no exercício de atividades específicas da carreira escolhida, tendo ainda como premissa, de que a compreensão dos fenômenos culturais, sociais, históricos, políticos e econômicos sujeita-se à pluralidade de abordagens. Neste sentido, a proposta metodológica dos cursos procura contemplar as diferentes abordagens teóricas de cada área, na crença de que se devem demonstrar ao acadêmico as vertentes pelas quais é possível a análise dos fenômenos presentes em cada uma das áreas do conhecimento contempladas nesta IES.

Assim cabe aos profissionais que atuam nos cursos da Faculdade Fasipe Mato Grosso, contemplar em seu fazer pedagógico cotidiano a ideia de que o processo educativo não se restringe a relação docente/discente, uma vez que abrange as relações mais amplas entre o indivíduo e o meio humano, social, físico, ecológico, cultural, político e econômico.

Neste Sentido na perspectiva de poder colaborar com a educação superior do município de Cuiabá e da centro-sul de Mato Grosso a FFMT oferta os seguintes cursos de graduação:

CURSOS	CC	CPC	ENADE	PORTARIAS
ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS	3	-	-	Modalidade bacharelado. Autorizado pela portaria nº 1010, de 11 de dezembro de 2015, publicada no Diário Oficial da União.

BIOMEDICINA	3	-	-	Modalidade bacharelado. Autorizado pela portaria nº 1010, de 11 de dezembro de 2015, publicada no Diário Oficial da União.
ENFERMAGEM	3	-	-	Modalidade bacharelado. Autorizado pela portaria nº 1010, de 11 de dezembro de 2015, publicada no Diário Oficial da União.
FISIOTERAPIA	3	-	-	Modalidade tecnólogo. Autorizado pela portaria nº 1009, de 11 de dezembro de 2015, publicada no Diário Oficial da União.
NUTRIÇÃO	3	-	-	Modalidade bacharelado. Autorizado pela portaria nº 1010, de 11 de dezembro de 2015, publicada no Diário Oficial da União.
ODONTOLOGIA	4	-	-	Modalidade bacharelado. Autorizado pela portaria nº 1096, de 24 de outubro de 2017, publicada no Diário Oficial da União.

Legenda: CC = Conceito de Curso; CPC = Conceito Preliminar de Curso; ENADE = Conceito ENADE; SC = Sem Conceito. - Fonte: e-MEC, 2019

Apresenta ainda como indicadores institucionais os seguintes índices:

CI - Conceito Institucional:	4	2014
------------------------------	---	------

Fonte: e-MEC, 2019

Neste contexto a Faculdade Fasipe Mato Grosso está compromissada em oferecer cursos de graduação com ênfase no desenvolvimento local e regional, destacando em cada um dos currículos eixos articuladores que se interpenetram na intenção de contribuir na efetivação do papel social do ensino superior, ancorado no tripé: o ensino como promotor da emancipação do sujeito, o incentivo a investigação científica, bem como oportunizar as diversas modalidades de atividades de extensão.

2.1 Missão, Valores, Objetivos, Metas da Instituição e Área de Atuação

2.1.1 Missão e Valores

A Faculdade Fasipe Mato Grosso tem como missão **“promover o ensino, a investigação científica e a extensão em nível superior, visando ao pleno desenvolvimento do aluno, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho profissional, cumprindo sua responsabilidade social na região onde está inserida”**.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso tem por **valores**:

- I. Senso de justiça: Desenvolvimento de senso de justiça e de solidariedade, e de sua prática;
- II. Inovação e criatividade e Empreendedorismo: formar profissionais qualificados para o mercado;
- III. Qualidade: O ensino visando criar as melhores e mais apropriadas oportunidades para que os indivíduos se desenvolvam;

- IV. Pluralismo - respeito pelas diferentes linhas de pensamentos dentro do meio acadêmico e comunidade, a convivência entre contrários;
- V. Responsabilidade Social: Formar o cidadão integrado no contexto social;

2.1.2 Objetivos

2.1.2.1 Objetivo Geral

A **Faculdade Fasipe Mato Grosso** tem por objetivo desenvolver as funções de ensino, investigação científica e extensão, **com ênfase para o ensino**, mediante a oferta de cursos e programas de educação superior, nas áreas do conhecimento humano em que for autorizada a atuar.

2.1.2.2 Objetivos Específicos

- Ministrando cursos de graduação sintonizados com a realidade regional, atento às inovações tecnológicas e com as exigências do mercado de trabalho;
- Desenvolver práticas investigativas a partir da identificação de problemas locais e regionais, envolvendo professores e alunos em projetos que possam contribuir para o desenvolvimento regional;
- Desenvolver programas de extensão, a partir de sondagem das necessidades da comunidade e que fortaleçam a capacidade técnica-profissional principalmente, nas áreas pertinentes aos cursos;
- Desenvolver formas de aproximação da comunidade acadêmica em relação aos conteúdos teóricos de conhecimento reelaborados no âmbito da Instituição, abrindo as suas portas ao público interessado no que se pensa e se faz;
- Parcerias através de convênios, acordos de colaboração recíproca, intercâmbio com Instituições similares ou afins, nacionais e internacionais;
- Estimular a realização e a participação de sua comunidade acadêmica em Congressos, Encontros, Seminários, Simpósios e eventos congregadores do pensamento científico;
- Estimular, apoiar e subsidiar à publicação de materiais técnico-científicos e culturais de autoria de docentes da Instituição;
- Estimular o empreendedorismo, a inovação, a sustentabilidade, o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo;
- Promover permanentemente a inclusão social, a acessibilidade de alunos, colaboradores e da comunidade;

- Estabelecer uma política de desenvolvimento de recursos humanos que considere a essencialidade dos corpos docente e técnico-administrativo;
- Disponibilizar a infraestrutura física e acadêmica para o desenvolvimento dos cursos previstos neste PDI;
- Promover a avaliação contínua dos cursos a serem implantados, bem como das demais dimensões de avaliação, no âmbito do Projeto de Auto Avaliação;
- Promover ações e programas de incentivo a inserção e permanência no ensino superior;
- Promover políticas de acompanhamento dos egressos;
- Garantir a sua sustentabilidade financeira;
- Promover uma gestão institucional para o funcionamento da Faculdade, considerando os aspectos de autonomia e representatividade de seus órgãos de gestão e colegiados; participação de professores e estudantes;
- Promover a educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana e indígena e direitos humanos;
- Implementar as políticas de educação ambiental no âmbito do desenvolvimento das atividades acadêmicas e administrativas;
- Oferecer apoio ao corpo discente, incluindo ações nos âmbitos social, acadêmico e cultural;

O conjunto destes objetivos e finalidades acabam por permitir que a Faculdade Fasipe Mato Grosso, possa cumprir sua missão institucional, bem como servem de parâmetros para a construção do Projeto Pedagógico de Curso – PPC, dos cursos de graduação da IES, fato que está devidamente efetuado na construção do presente documento o PPC do curso de NUTRIÇÃO – Bacharelado.

Cabe mencionar ainda que na perspectiva de promover o interesse permanente pela busca de aperfeiçoamento e atualização profissional, bem como para complementação do que aprendeu durante a graduação, a Faculdade Fasipe Mato Grosso, ofertará cursos de pós graduação “lato sensu”.

Desta forma a Faculdade Fasipe Mato Grosso vem se consolidando na região centro-sul de Mato Grosso como uma instituição que está cada vez mais focada na busca por uma educação superior de qualidade.

3. CARACTERIZAÇÃO GERAL DO CURSO

3.1. Denominação

Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, modalidade bacharelado.

3.2. Vagas

150 vagas anuais.

3.3. Dimensionamento das Turmas

Turmas de 50 alunos, sendo que, nas atividades práticas, as turmas terão as dimensões recomendadas pelo professor, com aprovação do Colegiado de Curso, sempre respeitado o limite máximo de 25 alunos por turma prática.

3.4. Regime de Matrícula

Semestral.

3.5. Turno de funcionamento

Matutino e Noturno.

3.6. Duração do Curso

O Curso de Graduação em NUTRIÇÃO terá a duração de 3.210 horas/relógio, a serem integralizadas no prazo mínimo de 8 e no máximo de 14 semestres letivos.

3.7. Base Legal

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da FASIPE, observados os preceitos da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996), foi concebido com base na Resolução CNE/CES nº 05/2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, bem como a Resolução CFN Nº 334/2004 e CFN Nº 541/2014, que trata do código de ética do nutricionista.

O PPC de NUTRIÇÃO atende a Resolução CNE/CES nº 04/2009, que dispõe sobre carga e sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.



Nutrição

Atende ainda ao disposto no Decreto nº 5.626/2005, que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre o Ensino da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, e ao Decreto nº 5.296/2004, que dispõe sobre as condições de acesso para portadores de necessidades especiais; na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e no Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002, que estabelecem as políticas de educação ambiental; na Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana; e na Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Bem como a lei nº 12.764, que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

O PPC de NUTRIÇÃO está em consonância com o Projeto Pedagógico Institucional – PPI e com o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI da FASIPE.



Nutrição

1. PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

1.1. Contexto Econômico e Social do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO

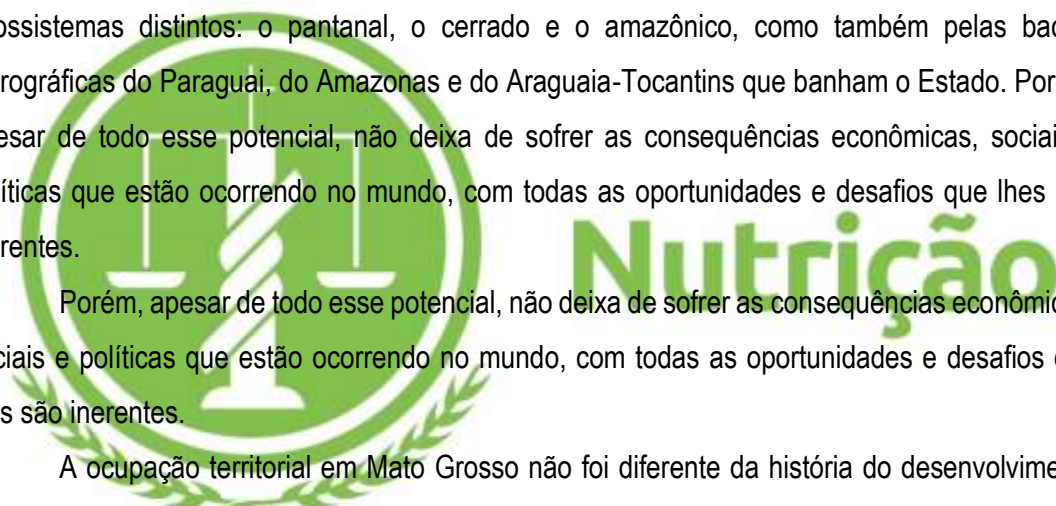
1.1.1. Caracterização Regional da Área de Inserção da Instituição

A Faculdade Fasipe Mato Grosso está localizada na Região Centro-Oeste do país, no Estado do Mato Grosso, tendo seu limite territorial circunscrito ao município de Cuiabá.

O **Estado de Mato Grosso** ocupa estratégica posição geopolítica em relação às Américas, é o centro da América do Sul e Portal da Amazônia. Com uma população de 3.224.357 habitantes (Estimativa/IBGE, 2014), é o terceiro estado brasileiro em dimensão territorial, com a área de 903.378 km², representando 10,55% do território nacional. Composto por 141 municípios, Mato Grosso destaca-se pela diversidade de seus recursos naturais caracterizados por três ecossistemas distintos: o pantanal, o cerrado e o amazônico, como também pelas bacias hidrográficas do Paraguai, do Amazonas e do Araguaia-Tocantins que banham o Estado. Porém, apesar de todo esse potencial, não deixa de sofrer as consequências econômicas, sociais e políticas que estão ocorrendo no mundo, com todas as oportunidades e desafios que lhes são inerentes.

Porém, apesar de todo esse potencial, não deixa de sofrer as consequências econômicas, sociais e políticas que estão ocorrendo no mundo, com todas as oportunidades e desafios que lhes são inerentes.

A ocupação territorial em Mato Grosso não foi diferente da história do desenvolvimento brasileiro. O ouro e as pedras preciosas deram origem à exploração de grande parte do território nacional, e conseqüentemente dos sertões mato-grossenses. O trabalho de exploração estabeleceu pilares fundamentais na história de Mato Grosso, mas a atividade agropecuária desenvolveu-se paralelamente, pois tinha a função de abastecer a população. O Presidente Getúlio Vargas na sua política de “ocupação de espaços vazios” lança a iniciativa denominada “marcha para o oeste”. A agricultura foi a base dessa política de colonização e povoamento, que se acelerou a partir da década de 60. A abertura das BRs 163 e 364 teve o propósito de facilitar o grande fluxo migratório para o Estado, interligando Mato Grosso a outras regiões. Goianos, mineiros e nordestinos, predominantemente, desbravavam o sertão mato-grossense em busca de diamantes, pastagens e outras fontes de vida; enquanto que a “marcha para o norte” trouxe os gaúchos, catarinenses e paranaenses, que colonizaram o norte do Estado. Nesta região predominou a extração da madeira e do ouro.



O crescimento populacional em Mato Grosso, portanto, tem sido muito influenciado pelo processo migratório. No período de 1970 a 1980, a população cresceu 90,13% e a migração quase 156%. Ainda em 1980, portanto após a separação do Estado, os dados do Censo Demográfico apontavam um crescimento de quase 85% de pessoas que haviam migrado há menos de 10 anos.

Entre 1991 e 2000, a população de Mato Grosso cresceu a uma taxa média anual de 2,38%. No Brasil, esta taxa foi de 1,02% no mesmo período. Na década, a taxa de urbanização da UF passou de 73,26% para 79,37%. Entre 2000 e 2010, a população de Mato Grosso cresceu a uma taxa média anual de 1,94%. No Brasil, esta taxa foi de 1,01% no mesmo período. Nesta década, a taxa de urbanização da UF passou de 79,37% para 81,80%. Em 2010 viviam, na UF, 3.035.122 pessoas.

População Total, por Gênero, Rural/Urbana - Mato Grosso

População	População (1991)	% do Total (1991)	População (2000)	% do Total (2000)	População (2010)	% do Total (2010)
População total	2.027.231	100,00	2.504.353	100,00	3.035.122	100,00
Homens	1.049.228	51,76	1.287.187	51,40	1.549.536	51,05
Mulheres	978.003	48,24	1.217.166	48,60	1.485.586	48,95
Urbana	1.485.110	73,26	1.987.726	79,37	2.482.801	81,80
Rural	542.121	26,74	516.627	20,63	552.321	18,20

Fonte: PNUD, Ipea e FJP

Além do crescimento populacional Mato Grosso pode ser considerado como o celeiro do mundo sendo o maior produtor nacional de grãos e recordista em rebanho bovino.

Nos últimos anos os investimentos em infraestrutura e logística acabaram por atrair mais empresas para o estado de Mato Grosso. O setor industrial está se instalando para processar o grande volume de matéria prima e isso tem agregado valor à produção, gerado emprego e renda, acabando por fortalecer as cadeias produtivas e colocar Mato Grosso como um dos maiores índices de crescimento econômico do Brasil nos últimos anos.

Junto com o crescimento populacional, cresceram também os problemas sociais e econômicos de Mato Grosso. Apesar dos avanços, ainda há um longo caminho a percorrer para se chegar a um indicador ideal na área social. A garantia de emprego e renda, educação, segurança, saúde e lazer, saneamento e habitação é condição básica para o exercício da cidadania e da justiça. Porém, enquanto os índices das outras áreas vêm aumentando de forma significativa, a violência é o fator que tem afetado toda a sociedade de forma mais contundente; é uma questão que urge por soluções práticas, rápidas e eficazes.

Desta forma, fomentar e difundir a educação superior no estado é condição salutar para o desenvolvimento das pessoas e conseqüentemente da região onde estas pessoas estão inseridas.

O **município de Cuiabá**, localizado na mesorregião Centro-Sul Mato-Grossense, integra a microrregião Cuiabá. A microrregião, com uma área de 28.135,446 km², é composta por 05 (cinco) municípios, a saber: Chapada dos Guimarães, Cuiabá, Nossa Senhora do Livramento, Santo Antônio do Leverger e Várzea Grande. A microrregião Cuiabá possui população de 551.098 habitantes no último Censo (IBGE, 2010), sendo que a população estimada em 2018 chega a 607.153 pessoas (IBGE, 2018).

O processo de urbanização, iniciado no final dos anos 30 do século passado, intensificou-se na década de 60, quando Cuiabá passou à condição de polo de apoio à ocupação da Amazônia meridional brasileira, sendo chamada de “Portal da Amazônia”. A população aumentou consideravelmente, ocorrendo a conurbação com o município vizinho de Várzea Grande.

O município é cercado por três grandes biomas: a Amazônia, o Cerrado e o Pantanal; está próximo da chapada dos Guimarães e ainda é considerado a porta de entrada da floresta amazônica. A vegetação predominante no município é a do cerrado, desde suas variantes mais arbustivas até as matas mais densas à beira dos cursos d'água.

A economia de Cuiabá, hoje, está concentrada no comércio e na indústria. No comércio, a representatividade é varejista, constituída por casas de gêneros alimentícios, vestuário, eletrodomésticos, de objetos e artigos diversos. O setor industrial é representado, basicamente, pela agroindústria. Muitas indústrias, principalmente aquelas que devem ser mantidas longe das áreas populosas, estão instaladas no Distrito Industrial de Cuiabá, criado em 1978. Na agricultura, cultivam-se lavouras de subsistência e hortifrutigranjeiros.

O município, com um produto interno bruto de 12,4 bilhões de reais em 2011, de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, respondeu por 17,4% do total do produto interno bruto estadual, ocupando a primeira posição no ranking mas ainda estando a baixo de Campo Grande e Goiânia. Contudo, possui um PIB per capita de R\$23.690,82, correspondendo como a 10º maior entre as capitais do país e a melhor entre as capitais do Centro-Oeste (com exceção do Distrito Federal).

Ainda, Cuiabá é um importante centro educacional de nível médio e superior do estado do Mato Grosso.

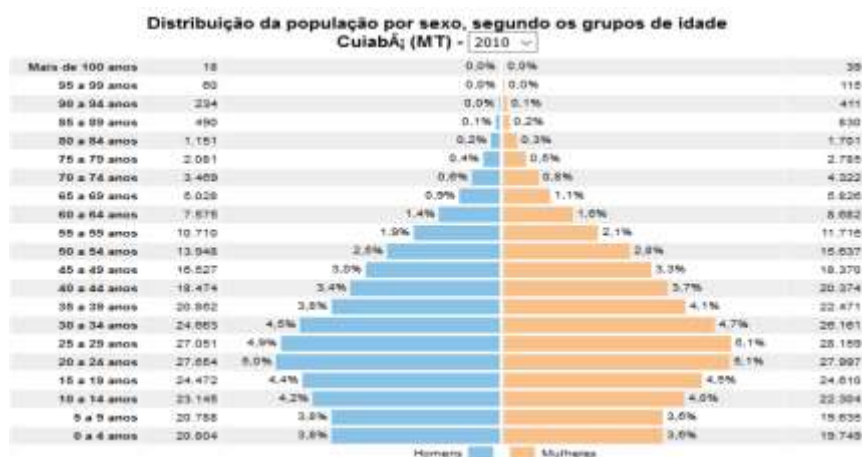
1.1.2. Pirâmide Populacional

Atualmente, Cuiabá possui uma população de 551.098 habitantes e densidade demográfica de 166,93 hab./km² (IBGE, 2010). No quadro a seguir é apresentada a distribuição da população do município de Cuiabá, segundo faixas etárias (em anos) e sexo.

POPULAÇÃO RESIDENTE POR FAIXA ETÁRIA E SEXO, 2010			
FAIXA ETÁRIA	MASCULINO	FEMININO	TOTAL
Mais de 100 anos	18	39	57
95 a 99 anos	60	115	175
90 a 94 anos	234	411	645
85 a 89 anos	490	830	1.320
80 a 84 anos	1.151	1.701	2.852
75 a 79 anos	2.081	2.785	4.866
70 a 74 anos	3.469	4.322	7.791
65 a 69 anos	5.028	5.826	10.854
60 a 64 anos	7.575	8.682	16.257
55 a 59 anos	10.710	11.716	22.426
50 a 54 anos	13.948	15.637	29.585
45 a 49 anos	16.527	18.370	34.897
40 a 44 anos	18.474	20.374	38.848
35 a 39 anos	20.862	22.471	43.333
30 a 34 anos	24.663	26.161	50.824
25 a 29 anos	27.051	28.159	55.210
20 a 24 anos	27.654	27.997	55.651
15 a 19 anos	24.472	24.610	49.082
10 a 14 anos	23.145	22.304	45.449
5 a 9 anos	20.788	19.635	40.423
0 a 4 anos	20.804	19.749	40.553
TOTAL	269.204	281.894	551.098

Fonte: IBGE, 2010.

Por meio da pirâmide populacional do município de Cuiabá (2010), observa-se que a população municipal possui uma estrutura jovem, com uma pirâmide populacional de ápice estreito.



1.1.3. Índice de Desenvolvimento Humano Municipal - IDHM

O Índice de Desenvolvimento Humano (IDHM) de Cuiabá é 0,785, em 2010, o que situa esse município na faixa de Desenvolvimento Humano Alto (IDHM entre 0,700 e 0,799). A dimensão que mais contribui para o IDHM do município é Longevidade, com índice de 0,834, seguida de Renda, com índice de 0,800, e de Educação, com índice de 0,726.

O IDHM passou de 0,692 em 2000 para 0,785 em 2010 - uma taxa de crescimento de 13,44%. O hiato de desenvolvimento humano, ou seja, a distância entre o IDHM do município e o limite máximo do índice, que é 1, foi reduzido em 69,81% entre 2000 e 2010. Nesse período, a dimensão cujo índice mais cresceu em termos absolutos foi Educação (com crescimento de 0,149), seguida por Longevidade e por Renda.

O IDHM passou de 0,569 em 1991 para 0,692 em 2000 - uma taxa de crescimento de 21,62%. O hiato de desenvolvimento humano foi reduzido em 71,46% entre 1991 e 2000. Nesse período, a dimensão cujo índice mais cresceu em termos absolutos foi Educação (com crescimento de 0,205), seguida por Renda e por Longevidade.

De 1991 a 2010, o IDHM do município passou de 0,569, em 1991, para 0,785, em 2010, enquanto o IDHM da Unidade Federativa (UF) passou de 0,449 para 0,725. Isso implica em uma taxa de crescimento de 37,96% para o município e 61% para a UF; e em uma taxa de redução do hiato de desenvolvimento humano de 49,88% para o município e 53,85% para a UF. No município, a dimensão cujo índice mais cresceu em termos absolutos foi Educação (com crescimento de 0,354), seguida por Longevidade e por Renda. Na UF, por sua vez, a dimensão cujo índice mais cresceu em termos absolutos foi Educação (com crescimento de 0,358), seguida por Longevidade e por Renda.

Cuiabá ocupa a 92ª posição entre os 5.565 municípios brasileiros segundo o IDHM. Nesse ranking, o maior IDHM é 0,862 (São Caetano do Sul) e o menor é 0,418 (Melgaço).

1.1.4. População no Ensino Médio Regional

A universalização progressiva do ensino médio constitui exigência da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. A necessária expansão deste nível de ensino foi claramente planejada nas metas do Plano Nacional de Educação (PNE), aprovado pela Lei nº 10.172/2001, e no novo PNE, aprovado pela Lei nº 13.005/2014, sendo evidenciada na região de inserção da Faculdade Fasipe Mato Grosso.

Na região de inserção da Faculdade Fasipe Mato Grosso, o ensino médio apresentou crescimento nas últimas décadas, o que pode ser associado à melhoria do ensino fundamental, à ampliação do acesso ao ensino médio e a uma maior demanda pela educação superior.

De acordo com dados do IBGE (2018), foram registradas, no Município de Cuiabá, 25.161 matrículas iniciais no ensino médio, o que confirma a existência de demanda potencial para a formação superior na localidade.

América do Sul e Portal da Amazônia. Com uma população de 2.504.353 habitantes, é o terceiro estado brasileiro em dimensão territorial, com a área de 901.420 km², representando 10,55% do território nacional. Composto por 139 municípios, Mato Grosso destaca-se pela diversidade de seus recursos naturais caracterizados por três ecossistemas distintos: o pantanal, o cerrado e o amazônico, como também pelas bacias hidrográficas do Paraguai, do Amazonas e do Araguaia-Tocantins que banham o Estado. Porém, apesar de todo esse potencial, não deixa de sofrer as consequências econômicas, sociais e políticas que estão ocorrendo no mundo, com todas as oportunidades e desafios que lhes são inerentes.

1.1.5. Quantidade de Vagas Ofertadas na Educação Superior

No campo da educação superior, segundo dados do Cadastro e-MEC (2019), estão presentes no município de Cuiabá 27 (vinte e sete) instituições de ensino superior que ofertam mais de 401 cursos de graduação presenciais:

Instituição(IES)
CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIC
FACULDADE AUM
Faculdade Cândido Rondon (FCR)
Faculdade Crepaldi (Crepaldi)
FACULDADE CUIABÁ (FAUC)
Faculdade de Ensino de Pesquisa do Cooperativismo (FEPCOOP)
Faculdade de Ensino Superior Pelegrino Cipriani (FASPEC)
FACULDADE DE MATO GROSSO (FAMAT)
FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAI MATO GROSSO (FATEC SENAI MT)
Faculdade do Instituto Panamericano (FACIPAN)
Faculdade EduCareMT (EDUCARE)
Faculdade Estácio de Cuiabá (ESTÁCIO CUIABÁ)
Faculdade Faipe
Faculdade Fasipe Cuiabá (FFC)
Faculdade Fasipe Mato Grosso (FFMT)
Faculdade Invest de Ciências e Tecnologia (INVEST)
Faculdade Poliensino - FP
FACULDADES EVANGÉLICAS INTEGRADAS CANTARES DE SALOMÃO (FEICS)
Faculdades Impactos Brasil (FACIB)
Faculdades Metropolitanas de Cuiabá (FAMEC)
Faculdade Uninassau Cuiabá (Nassau Cuiabá)
INSTITUTO CUIABÁ DE ENSINO E CULTURA (ICEC)
INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DE CUIABÁ
INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DE MATO GROSSO (IESMT)
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO (IFMT)
UNIVERSIDADE DE CUIABÁ (UNIC/UNIME)
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO (UFMT)

Sendo ofertados diversos cursos: bacharelados e licenciaturas em Administração, Agronomia, Arquitetura e Urbanismo, Biblioteconomia, Biomedicina, Ciência da Computação, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ciências Contábeis, Ciências Econômicas, Ciências Naturais e Matemática (Programa de Formação Inicial de Professores), Ciências Sociais, Comunicação Social – Jornalismo, Comunicação Social – Publicidade e Propaganda, Comunicação Social – Radialismo, Direito, NUTRIÇÃO, Engenharia Ambiental, Engenharia Civil, Engenharia de Alimentos, Engenharia de Computação, Engenharia de Controle e Automação, Engenharia de Produção, Engenharia Elétrica, Engenharia Florestal, Engenharia Mecânica, Engenharia Sanitária, Estatística, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Geografia, Geologia, Jornalismo, Medicina, Medicina Veterinária, Nutrição, Odontologia, Psicologia, Publicidade e Propaganda, Saúde Coletiva, Secretariado Executivo, Serviço Social, Teologia, Turismo, Zootecnia, Ciências Biológicas, Educação Física, Filosofia, Física, História, Letras, Matemática, Música, Pedagogia e Química; além de cursos superiores de tecnologia em Agroindústria, Agronegócio, Análise e Desenvolvimento de Sistemas, Automação Industrial, Comércio Exterior, Construção de Edifícios, Controle de Obras, Design de Interiores, Design de Moda, Estética e Cosmética, Eventos, Gastronomia, Geoprocessamento, Gestão Ambiental, Gestão Comercial, Gestão da Produção Industrial, Gestão de Recursos Humanos, Gestão Desportiva e de Lazer, Gestão Empreendedora, Gestão Financeira, Gestão Hospitalar, Gestão Mercadológica, Gestão Pública, Hotelaria, Jogos Digitais, Laticínios, Logística, Marketing, Negócios Imobiliários, Pilotagem Profissional de Aeronaves, Processamento de Carnes, Processos Escolares, Processos Gerenciais, Produção Publicitária, Radiologia, Redes de Computadores, Segurança da Informação, Segurança no Trabalho, Sistema de Informação e Sistemas para Internet.

No entanto, no município de Cuiabá apenas 4 (quatro) instituições ofertam o curso de Graduação em NUTRIÇÃO, totalizando 990 vagas anuais, sendo que, uma IES possui a oferta de dois do curso, mas um ainda não iniciaram as atividades do curso, assim, no momento sendo ofertado apenas 1.050 vagas.

Código IES	Instituição(IES)	Sigla	Vagas Autorizadas	Data início funcionamento
780	UNIVERSIDADE DE CUIABÁ	UNIC/UNIME	280	31/01/2005
780	UNIVERSIDADE DE CUIABÁ	UNIC/UNIME	400	Não iniciado
18114	Faculdade Fasipe Mato Grosso	FFMT	150	11/12/2015
1996	INSTITUTO CUIABÁ DE ENSINO E CULTURA	ICEC	100	04/04/2016
1	UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO	UFMT	60	01/03/1978

Desta forma levando em consideração o contingente populacional da região centro sul de Mato Grosso, justifica-se a necessidade social e eminente do curso de Bacharelado em NUTRIÇÃO, demonstrando assim a importância e potencial do mesmo dentro desta grande região.

1.1.6. Taxas Bruta e Líquida de Matriculados na Educação Superior

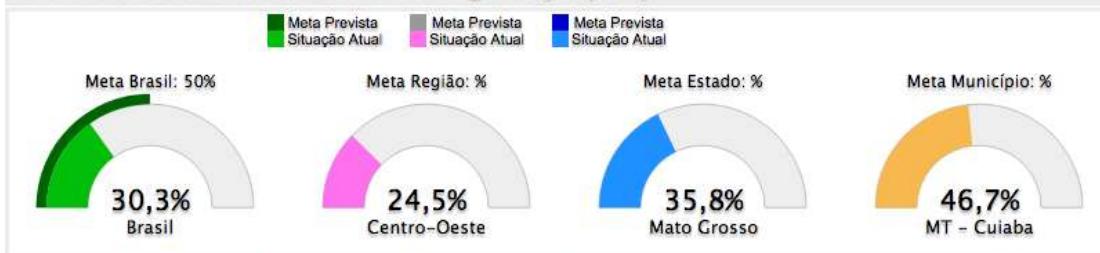
A taxa de escolarização líquida e a taxa de escolarização bruta calculadas para o município de Cuiabá demonstram claramente as necessidades do setor de ensino superior em relação aos jovens que residem na região.

Cuiabá teve, no ano de 2010, uma taxa de escolarização líquida estimada em 12,37%. Significa que apenas 01 (um) em cada 08 (oito) jovens com idade entre 18 e 24 anos está matriculado em um curso superior. Frise-se que a meta estabelecida pelo PNE para o país era de chegar a uma taxa de escolarização no ensino superior de 30% até 2010; e no projeto de lei do novo PNE a meta é de 33%.

A taxa de escolarização bruta, que mede, percentualmente, o total de matrículas no ensino superior em relação à população na faixa etária teoricamente adequada para frequentar esse nível de ensino, foi estimada, para o ano de 2010 no município de Cuiabá, em 51,65%. Contudo, não se pode desconsiderar que o ensino superior privado atende outras faixas etárias, notadamente dos 25 aos 39 anos, formada por indivíduos que trabalham e buscam por meio da educação novas oportunidades de inserção no mercado de trabalho.

Cuiabá teve uma taxa de escolarização líquida estimada em 30%. A taxa de escolarização bruta, que mede, percentualmente, o total de matrículas no ensino superior em relação à população na faixa etária teoricamente adequada para frequentar esse nível de ensino, foi estimada no município de Cuiabá, em 46,7%.

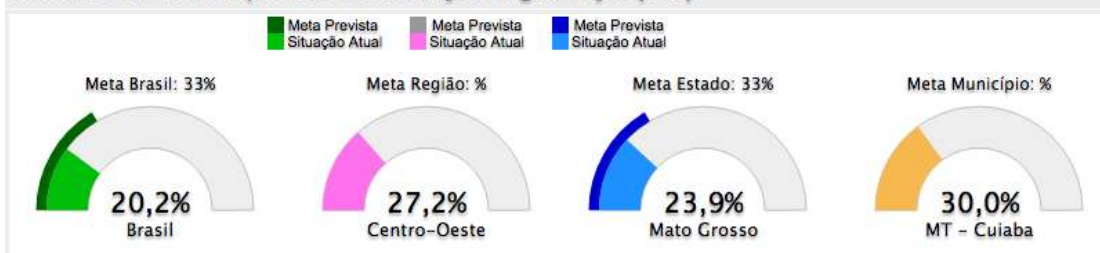
Indicador 12A: Taxa bruta de matrículas na graduação (TBM)



Fonte: Estado, Região e Brasil - IBGE/Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) - 2013

Fonte: Município e Mesorregião - IBGE/Censo Populacional - 2010

Indicador 12B: Taxa líquida de escolarização na graduação (TLE)



Fonte: Estado, Região e Brasil - IBGE/Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) - 2013

Fonte: Município e Mesorregião - IBGE/Censo Populacional - 2010

Considerando, portanto, as características socioeconômicas, a presença de contingente expressivo de jovem no município e o desenvolvimento de Cuiabá, a ampliação das possibilidades de formação superior torna-se uma tarefa prioritária para a região, que exige, cada vez mais, a qualificação de profissionais que estejam preparados para um novo mercado de trabalho que se forma.

Embora haja uma oferta razoável de cursos de graduação, esta ainda não é suficiente para atender às necessidades de Cuiabá.

Inserida neste contexto, a Faculdade Fasipe Mato Grosso tem como proposta para o quinquênio 2019/2023 promover a formação de pessoas qualificadas para o mercado de trabalho regional e ampliar as possibilidades de acesso ao ensino superior, mediante a oferta de cursos de graduação e pós-graduação, de forma a atender uma demanda local.

1.1.7. Metas do PNE

Dentre os objetivos do Plano Nacional de Educação (PNE) para o decênio 2001/2010 (Lei nº 10.172/2001) estavam: a elevação global do nível de escolaridade da população; a melhoria da qualidade do ensino em todos os níveis; a redução das desigualdades sociais e regionais quanto ao acesso e a permanência. Uma das metas do PNE era a oferta da educação superior para, pelo menos, 30% da faixa etária de 18 a 24 anos até 2010.

No novo PNE (decênio 2014/2024), aprovado pela Lei nº 13.005/2014, encontram-se as seguintes diretrizes e metas:

- Diretrizes: melhoria da qualidade do ensino; formação para o trabalho; promoção humanística, científica e tecnológica do País.

- Metas: aumentar a taxa bruta de matrícula na educação superior para 50% e a taxa líquida para 33% da população de 18 a 24 anos, assegurando a qualidade da oferta.

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da Faculdade Fasipe Mato Grosso está alinhado com os objetivos e as metas do Plano Nacional de Educação (Lei nº 13.005/2014), no que tange aos seguintes aspectos:

- Aumentar a oferta de vagas no ensino superior no Município de Cuiabá, contribuindo para elevação da taxa líquida de matrículas nesse nível de ensino, que está distante da meta estabelecida no projeto de lei do novo PNE;

- Contribuir para a redução das desigualdades regionais na oferta de educação superior, visto que em Cuiabá onde se situa a Faculdade Fasipe Mato Grosso, possui uma população estimada em 2019 (IBGE), de 612.547 habitantes para 43.091 vagas ofertadas em cursos de graduação;

- Interiorizar e diversificar, regionalmente, o sistema de ensino superior, mediante a oferta um curso de grande importância, que visa a contribuir para o desenvolvimento da região, promovendo a inclusão social e o fortalecimento da cidadania;

- Assegurar a necessária flexibilidade e diversidade nos programas de estudos oferecidos pela Faculdade Fasipe Mato Grosso de forma a melhor atender às necessidades diferenciais e às peculiaridades regionais;

- Facilitar a inclusão na educação superior, através de programas de compensação de deficiências de formação anterior, permitindo-lhes, desta forma, competir em igualdade de condições com os demais estudantes;

- Institucionalizar um sistema de avaliação interna e externa, que promova a melhoria da qualidade do ensino, da extensão e da gestão acadêmica.

1.1.8. Demanda pelo Curso

Nos últimos vinte anos, o Brasil assistiu a um notável processo de crescimento de seu ensino superior. Entretanto, cabe apontar um paradoxo. O crescimento evidente e notável do ensino superior brasileiro, em termos absolutos revela-se insuficiente quando confrontado, em termos relativos, à dimensão e às expectativas da população brasileira.

Os grandes e recorrentes desafios são o da expansão da matrícula com democratização do acesso e da diferenciação da oferta de modo a garantir o atendimento das demandas da

economia e da sociedade, a excelência da formação oferecida e uma equação adequada de financiamento da expansão, principalmente na formação de algumas carreiras, especialmente na área da saúde, onde se situa o curso de NUTRIÇÃO proposto.

A formação de nutricionistas preparados para atuar com excelência no mercado de trabalho é uma necessidade social urgente. Assim, a FFMT através do seu Projeto Pedagógico de Curso privilegia uma metodologia de ensino, que seja capaz não só de antecipar as tendências, mas, também, formar profissionais familiarizados com as mais diversas tecnologias para atuarem como cidadãos conscientes dos aspectos sociais e de saúde da população.

Entretanto, é fundamental que o curso de graduação em NUTRIÇÃO seja capaz de formar profissionais com perfis distintos dos seus próprios, de acordo com as diretrizes curriculares atuais e mais comprometidos com as populações mais carentes, que são maioria no País e não tem fácil acesso a tratamentos mais sofisticados.

A necessidade da transformação das práticas de saúde tem demandado o redirecionamento da formação dos profissionais de saúde, de forma a atender os indicadores desejados no exercício das atividades referentes à complexidade de sua atuação. Essa demanda inclui, ainda, o resgate do exercício da prática profissional de forma ética, vinculada ao exercício da cidadania, baseada na compreensão de que as condições de vida determinam as condições de saúde de uma dada população.

Em relação à alimentação e nutrição, e conseqüentemente, à formação do profissional Nutricionista, reconhece-se que a transição nutricional no Brasil caracteriza-se pela diminuição da prevalência de doenças infecciosas e transmissíveis, da desnutrição e carências nutricionais específicas e aumento de doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT) relacionadas à alimentação e nutrição, como a obesidade, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares, diabetes mellitus e alguns tipos de câncer, em todas as faixas da população, com destaque para famílias de menor poder socioeconômico. Não se pode também ignorar que as estatísticas registram um importante aumento no número de idosos nas últimas décadas, o que a princípio pode revelar indicadores positivos de melhoria da expectativa de vida da população. No entanto, se reconhece que existem desigualdades nas formas de viver e morrer da população o que ocasiona novas demandas e desafios às políticas públicas.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso acredita que, a atenção primária em saúde pode se constituir em medida de alta relevância para o desenvolvimento social do país quando realizada no momento adequado, possibilitando evitar a referência de casos ou a procura direta aos níveis de média e alta complexidade do sistema de saúde. Desta forma, fortalecer e qualificar o

cuidado nutricional no âmbito da atenção primária nos parece ser uma solução para diminuir a reincidências dos casos de enfermidade associados aos problemas de alimentação.

Com o advento do SUS, a NUTRIÇÃO tenta trilhar outros rumos e vem levando em conta o ambiente em que os indivíduos vivem e reconhecendo a família como espaço singular, visando o empoderamento desses indivíduos ao oferecê-los o domínio sobre suas vidas para tomarem decisões mais acertadas acerca de sua saúde.

Assim, os cursos de graduação em NUTRIÇÃO precisam estar voltados às necessidades da população mantendo a relação com o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Objetivando esse processo formativo, as DCNs para os cursos de NUTRIÇÃO visam a formação de um nutricionista com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Desta forma, a área de inserção da FFMT constitui-se em um espaço social e econômico que demanda por uma intervenção qualificada para a geração de desenvolvimento e atendimento de saúde para a população, em todos os seus níveis sociais. Neste sentido, cada vez mais, um conjunto de profissionais bem qualificados está sendo solicitado no mercado de trabalho, para servir à sociedade.

O Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da Faculdade Fasipe Mato Grosso por oferecer uma formação generalista, humanista, crítica e reflexiva. Profissional qualificado para o exercício da NUTRIÇÃO, com base no rigor científico e intelectual e pautado em princípios éticos, na compreensão da realidade social, cultural e econômica do seu meio, dirigindo sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade, conforme determinado pela diretrizes curriculares nacionais da área.

A oferta do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da Faculdade Fasipe Mato Grosso leva em consideração a regulação pelo Estado; a necessidade de democratizar a educação superior; a necessidade de formar profissionais com perfil, número e distribuição adequados ao Sistema Único de Saúde e a necessidade de estabelecer um projeto pedagógico compatível com a proposta de Diretrizes Curriculares Nacionais da área.

Quanto ao atendimento das necessidades sociais estabelecidas na Resolução CNS nº 350/2005, cumpre destacar que o Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da Faculdade Fasipe Mato

Grosso utiliza da rede de serviços instalada e de recursos e equipamentos sociais existentes na região para fins de viabilização de alguns estágios curriculares, mediante a celebração de convênio com os responsáveis locais.

Neste sentido o Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da Faculdade Fasipe Mato Grosso está comprometida com a promoção do desenvolvimento regional, por meio do enfrentamento dos problemas de saúde da região e com a produção de conhecimentos voltados às necessidades da população e para o desenvolvimento tecnológico da região, seja por meio do incentivo à investigação científica por meio dos trabalhos de conclusão de curso, banners e comunicações, do material de trabalho utilizado nas atividades práticas, dos estágios, da extensão.

O compromisso com a educação permanente dos docentes e dos profissionais dos serviços de saúde em coerência com a construção do SUS, a IES ofertará cursos de pós-graduação *lato sensu* na área de Ciências da Saúde, e particularmente na área de NUTRIÇÃO.

No tocante à coerência do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação de NUTRIÇÃO da Faculdade Fasipe Mato Grosso com as necessidades sociais, conforme estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais da Área, deve-se ressaltar que o Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT tem como meta central capacitar o futuro egresso para atuar, com senso de responsabilidade social e compromisso com a cidadania, como promotor da saúde integral do ser humano.

Os conteúdos curriculares, assim como as competências e as habilidades a serem desenvolvidas e adquiridas no nível de graduação do Nutricionista, conferem-lhe e capacidade acadêmica e/ou profissional, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população conforme o quadro epidemiológico do país/região.

Na formação do Nutricionista contempla-se o sistema de saúde vigente no País, a atenção integral à saúde num sistema regionalizado e hierarquizado de referência e contra referência e o trabalho em equipe, preparando profissionais frente aos princípios, diretrizes e práticas do Sistema Único de Saúde (SUS), por meio da compreensão das relações de trabalho em saúde e sociedade e das necessidades sociais da saúde, assim, atende as necessidades sociais da saúde, e assegura a integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento.

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT está implantado em estrita consonância com os compromissos assumidos com os gestores locais do Sistema Único de Saúde (SUS), estando comprometido com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em NUTRIÇÃO.

Por fim, quanto à relevância social do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT, tal como preconizada na Resolução CNS nº 350/2005, essa pode ser verificada pela contribuição do curso para a superação dos desequilíbrios na oferta de profissionais de saúde atualmente existentes.

O Estado do Mato Grosso possui uma população de 3.305.531 habitantes (IBGE/2016). A atual disponibilidade de Nutricionista no Estado do Mato Grosso é verificada por meio de consulta dos dados do Conselho Federal de Nutricionistas são 1.711 Nutricionistas e 169 pessoas jurídicas registradas para atuar em uma população superior a 03 (três) milhões de habitantes, sendo que, de acordo com estatísticas do Conselho Federal de Nutricionistas existem 137267 profissionais da área de NUTRIÇÃO no Brasil.

Assim, embora as 150 vagas anuais a serem oferecidas no Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da Faculdade Fasipe Mato Grosso não sejam capazes de superar o déficit no número de profissionais da área, a oferta contribuirá para a elevação do número de profissionais que serão inseridos num futuro próximo no mercado de trabalho.

Por fim a superação da predominância da lógica de mercado na educação superior pela Faculdade Fasipe Mato Grosso é contornada pela preocupação em viabilizar o acesso da população mais carente ao ensino superior. Dessa forma, a FFMT desenvolve uma política de apoio aos alunos carentes, por meio de uma política de concessão de bolsas e bônus, facilitando o ingresso e a continuidade de estudos de seus alunos. Além disso, a FFMT está cadastrada no Programa de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior (FIES), permitindo que os seus alunos possam ser beneficiados com o financiamento concedido; e aderiu ao Programa Universidade para Todos (ProUni), viabilizando mais mecanismos de inserção e manutenção de alunos de baixa renda sem diploma de nível superior.

1.1.9 Atendimento à Resolução CNS Nº 350/2005

O Brasil tem um efetivo de dentistas entre os maiores do mundo, mas a distribuição interna é desigual. A fixação de profissionais no interior do País, nas regiões Nordeste e Norte e a formação voltada para atender o conjunto da população são os principais desafios.

Conforme contextualizado anteriormente, o Estado do Mato Grosso possui uma população de 3.305.531 habitantes.

No Estado do Mato Grosso existem 1.711 Nutricionistas e 169 pessoas jurídicas registradas, os quais estão registrados no Conselho Federal de Nutricionistas, e de acordo com Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) o total de Nutricionistas na cidade de Cuiabá são de 1119.

De acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), instituída por Portaria MTE nº 397/2002, entende-se por Nutricionista aqueles que “Prestam assistência ao paciente e/ou cliente; coordenam, planejam ações e auditam serviços de NUTRIÇÃO e/ou perfusão. Os nutricionistas implementam ações para a promoção da saúde junto à comunidade. Os perfusionistas realizam procedimentos de circulação extracorpórea em hospitais. Todos os profissionais desta família ocupacional podem realizar pesquisa.”

Quantos aos estabelecimentos de saúde, o Estado do Mato Grosso conta com um total de 5.434 estabelecimentos, distribuídos conforme se segue:

Central De Gestão Em Saúde: 156

Central De Notificação, Captação e Distribuição De Órgãos Estadual: 3

Central De Regulação De Serviços De Saúde: 6

Central De Regulação Do Acesso: 126

Central De Regulação Medica Das Urgências: 4

Centro De Apoio A Saúde da Família: 24

Centro De atenção Hemoterapia e ou Hematológica: 20

Centro De atenção Psicossocial: 42

Centro De Saúde/Unidade Básica: 781

Clinica/Centro De Especialidade: 839

Consultório Isolado: 2.182

Cooperativa Ou Empresa De Cessão De Trabalhadores Na Saúde: 9

Farmácia: 76

Hospital/Dia – Isolado: 3

Hospital Especializado: 13

Hospital Geral: 149

Laboratório Central De Saúde Publica Lacen: 2

Laboratório De Saúde Publica: 22

Policlínica: 27

Polo Academia Da Saúde: 31

Posto De Saúde: 188

Pronto Atendimento 27

Pronto Socorro Geral 8

serviço De atenção Domiciliar Isolado(Home Care): 19

Teles saúde: 2

Unidade De Apoio Diagnose E Terapia (SadT Isolado): 499



Nutrição

Unidade De atenção A Saúde Indígena: 102

Unidade De Vigilância Em Saúde: 9

Unidade Mista: 4

Unidade Móvel De Nível Pré-hospitalar Na Área De Urgência: 50

Unidade Móvel Terrestre: 11

A população do Estado conta com um total de 8.028 leitos, sendo 5.536 leitos SUS; o que resulta em uma relação de leitos SUS p/1.000 habitantes de 1,7.

TOTAL DE EQUIPAMENTOS POR GRUPO (Estado do Mato Grosso)

GRUPO	TOTAL	
	SUS	EXISTENTE
Equipamentos de Audiologia	166	376
Equipamentos de Diagnostico por Imagem	1053	2.471
Equipamentos de Infraestrutura	1.122	1.813
Equipamentos de Odontologia	4.886	12.334
Equipamentos para Manutenção da Vida	8.504	12.780
Equipamentos por Métodos Gráficos	461	844
Equipamentos por Métodos Óticos	473	1160
Outros Equipamentos	1.114	1.796
TOTAL	17.779	33.574

Fonte: Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (DATASUS, 2019)

Atualmente, o município de Cuiabá conta com os estabelecimentos na área de saúde relacionados no quadro a seguir.

TIPOS DE ESTABELECIMENTOS EM CUIABÁ, MATO GROSSO		
1	POSTO DE SAUDE	1
02	CENTRO DE SAUDE/UNIDADE BASICA	88
04	POLICLINICA	6
05	HOSPITAL GERAL	19
07	HOSPITAL ESPECIALIZADO	7
22	CONSULTORIO ISOLADO	1031
36	CLINICA/CENTRO DE ESPECIALIDADE	251
39	UNIDADE DE APOIO DIAGNOSE E TERAPIA (SADT ISOLADO)	151
40	UNIDADE MOVEL TERRESTRE	3
42	UNIDADE MOVEL DE NIVEL PRE-HOSPITALAR NA AREA DE URGENCIA	19
43	FARMACIA	2
60	COOPERATIVA OU EMPRESA DE CESSAO DE TRABALHADORES NA SAUDE	13
62	HOSPITAL/DIA - ISOLADO	2
68	CENTRAL DE GESTAO EM SAUDE	3
69	CENTRO DE ATENCAO HEMOTERAPIA E OU HEMATOLOGICA	3
70	CENTRO DE ATENCAO PSICOSSOCIAL	5

71	CENTRO DE APOIO A SAUDE DA FAMILIA	2
72	UNIDADE DE ATENCAO A SAUDE INDIGENA	3
73	PRONTO ATENDIMENTO	6
75	TELESSAUDE	1
76	CENTRAL DE REGULACAO MEDICA DAS URGENCIAS	1
77	SERVICO DE ATENCAO DOMICILIAR ISOLADO(HOME CARE)	6
80	LABORATORIO DE SAUDE PUBLICA	1
81	CENTRAL DE REGULACAO DO ACESSO	2
82	CENTRAL DE NOTIFICACAO,CAPTACAO E DISTRIB DE ORGAOS ESTADUAL	1
84	CENTRAL DE ABASTECIMENTO	1
85	CENTRO DE IMUNIZACAO	3
TOTAL		1631

Fonte: Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (DATASUS, 2019)

Neste contexto, a Faculdade Fasipe Mato Grosso, com base na Resolução CES/CNE nº 05/2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em NUTRIÇÃO, e na Lei nº 9.394/96 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), assim como nas recomendações do Código de Ética (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) do Conselho Federal de Nutricionistas, elaborou o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO visando formar o nutricionista com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Assim sendo, a construção do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT acontece em decorrência de necessidades da região, das novas demandas apresentadas pelo mundo do trabalho e da avaliação e crescimento da FFMT, gerado através de resultados positivos na formação de profissionais qualificados para o ensino superior.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso e o NDE do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO entendem sua importância para o Município e o seu Estado, e concebeu o curso voltado aos atendimentos do Sistema Único de Saúde - SUS.

Fundamentado na natureza do pluralismo de ideias, pelo princípio da universalidade do conhecimento e por todos os princípios regidos no Regimento Geral da Faculdade Fasipe Mato Grosso o curso de NUTRIÇÃO se fundamenta na natureza de um curso da área das ciências da saúde, como instrumento de produção de conhecimento à luz de princípios científicos e práticos para a formação de profissionais capacitados para a Região Centro-Oeste e todo o País. Principalmente, justificado nos indicadores de saúde do estado do Mato Grosso e da região

Centro-Oeste, apontam para uma necessidade de profissionais coerentes, humanos e resolutivos dentro dos princípios da saúde humana.

A atuação do curso de NUTRIÇÃO na FFMT assume fundamental importância na região quando amplia e integraliza atenção em saúde por meio do ensino acadêmico e oferta de serviços à comunidade.

A proposta pedagógica do curso de NUTRIÇÃO na FFMT se constitui em um eixo de criatividade e de controle das ações desenvolvidas na instituição, possibilitando a construção de uma identidade própria, baseada na reflexão e na seriedade - caminho necessário para a conquista da qualidade.

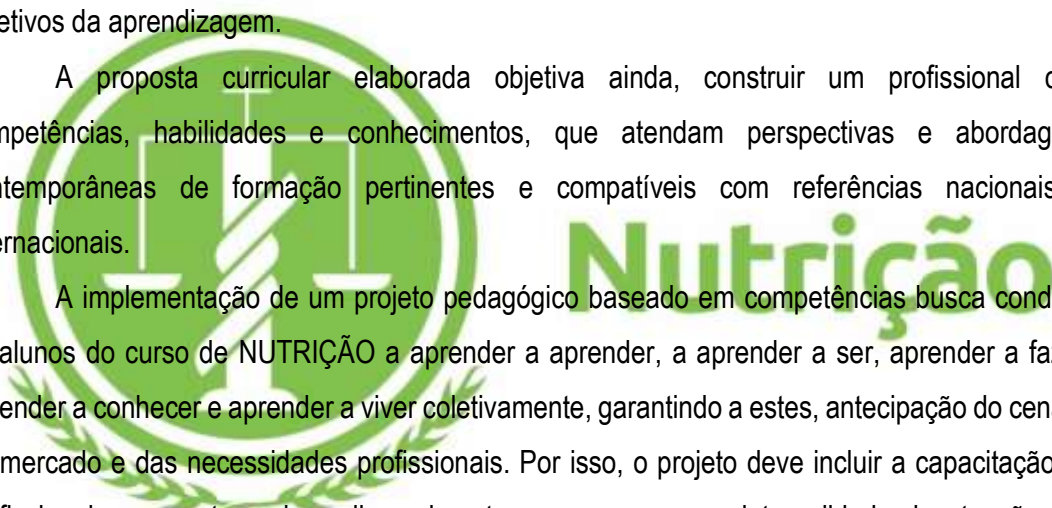
A importância política do Projeto Pedagógico do Curso de NUTRIÇÃO centra-se na possibilidade de uma maior integração dos componentes curriculares, na maior integração dos docentes entre si e com a comunidade e, conseqüentemente, uma maior aproximação com os objetivos da aprendizagem.

A proposta curricular elaborada objetiva ainda, construir um profissional com competências, habilidades e conhecimentos, que atendam perspectivas e abordagens contemporâneas de formação pertinentes e compatíveis com referências nacionais e internacionais.

A implementação de um projeto pedagógico baseado em competências busca conduzir os alunos do curso de NUTRIÇÃO a aprender a aprender, a aprender a ser, aprender a fazer, aprender a conhecer e aprender a viver coletivamente, garantindo a estes, antecipação do cenário de mercado e das necessidades profissionais. Por isso, o projeto deve incluir a capacitação de profissionais com autonomia e discernimento para assegurar a integralidade da atenção e a qualidade além da humanização do atendimento prestado aos indivíduos, famílias e comunidades.

Ademais, o Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT busca favorecer a interiorização e a fixação de profissionais, e está comprometido com a educação permanente dos docentes e dos profissionais dos serviços de saúde em coerência com a construção do SUS.

No tocante à coerência do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação de NUTRIÇÃO da FFMT com as necessidades sociais, conforme estabelece a Resolução CNS nº 350/2005, deve-se ressaltar que o Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT tem como meta central oferecer uma formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da



qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

1.2. Políticas Institucionais no Âmbito do Curso

A política de ensino, em sintonia com a política extensão e o incentivo a investigação científica da Faculdade Fasipe Mato Grosso, atua permanentemente no processo de aperfeiçoamento continuado de docentes, estimulando o aprimoramento da ação curricular, com base no desenvolvimento de novas metodologias e tecnologias de ensino, com vista à qualificação do curso em tela. A política de ensino, estabelecida no PDI, busca alcançar horizontes que indicam a promoção de ensino de qualidade, os avanços da ciência e dos processos de ensino-aprendizagem, com base em princípios de interdisciplinaridade e na articulação das áreas do saber, de acordo com a Missão da Faculdade Fasipe Mato Grosso.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso implantou as políticas previstas para o ensino na modalidade presencial, de forma coerente com as políticas constantes dos documentos oficiais (PDI e PPC).

O PDI da Faculdade Fasipe Mato Grosso possui as políticas institucionais e são desenvolvidas ações voltadas à valorização da diversidade, do meio ambiente, da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural, e ações afirmativas de defesa e promoção dos direitos humanos e da igualdade étnico-racial, de modo transversal aos cursos ofertados, ampliando as competências dos egressos e ofertando mecanismos de transmissão dos resultados para a comunidade.

As atividades de ensino, extensão e de gestão desenvolvidas na FFMT contemplam a responsabilidade social e o estímulo à cultura em seus valores, especialmente no que se refere à sua contribuição para a inclusão, o desenvolvimento econômico e social, a defesa do meio ambiente, da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural.

As políticas institucionais de ensino têm como pressuposto a formação profissional capaz de preparar para o mercado de trabalho, proporcionando condições para que os futuros egressos superem as exigências da empregabilidade, sejam estimulados ao empreendedorismo e à inovação e atuem de acordo com os valores da ética e com os princípios da cidadania.

A formação superior na Faculdade Fasipe Mato Grosso tem como objetivo proporcionar ao aluno um conhecimento dinâmico do mundo, capacitando-o para o exercício cidadão e profissional em tempos de rápidas e profundas mudanças.

As políticas institucionais visam a promover a compreensão dos alunos sobre o contexto econômico, social, político e cultural da sociedade.

As políticas institucionais para a graduação são operacionalizadas mediante o estímulo às práticas de auto estudo; ao encorajamento para o desenvolvimento de habilidades e competências adquiridas nos diversos cenários de ensino aprendizagem, inclusive as que se referem à experiência profissional considerada relevante para a área de formação; ao fortalecimento da articulação da teoria com a prática, valorizando as atividades de investigação (individual e coletiva), assim como a realização de estágios e a participação em atividades de extensão; à condução das avaliações periódicas que utilizem instrumentos variados e complementares que sirvam para orientar processos de revisão do projeto pedagógico do curso que oferece; e à promoção da discussão de questões relacionadas à ética profissional, social e política no curso que oferece.

No Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da Faculdade Fasipe Mato Grosso, as atividades de investigação científica estão voltadas para prevenção de patologias, a resolução de problemas e de demandas da comunidade na qual a Instituição está inserida. Assim, o Núcleo Docente Estruturante do Curso, incentivará a investigação científica para a qualificação do ensino através de eventos e da participação da comunidade acadêmica e não acadêmica.

No Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da Faculdade Fasipe Mato Grosso, as atividades de extensão são desenvolvidas visando a promover a sua articulação com a sociedade, transferindo para esta os conhecimentos desenvolvidos com as atividades de ensino e a investigação científica; e captando demandas e necessidades da sociedade para orientar a produção e o desenvolvimento de novos conhecimentos.

As prioridades de ações de responsabilidade social fazem com que a Faculdade Fasipe Mato Grosso cumpra a sua função social e se torne uma estrutura fundamental para melhoria na qualidade de vida no contexto local, regional e nacional.

A gestão da Faculdade Fasipe Mato Grosso, articulada à gestão do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, segue as políticas estabelecidas nos documentos oficiais, destacando-se Regimento Interno, PDI e PPC, documentos que norteiam o cumprimento das políticas de gestão da Instituição e preservam as autonomia dos diversos segmentos dentro da instituição.

São realizadas reuniões com a Direção e Coordenação para discutir assuntos de interesse do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO. O Conselho Administrativo Superior, órgão máximo de natureza normativa, consultiva e deliberativa da Instituição conta com a participação do Coordenador do Curso, membro do Colegiado do Curso e do Núcleo Docente Estruturante - NDE.

Assim, assuntos de interesse do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da Faculdade Fasipe Mato Grosso, tratados pelo NDE e pelo Colegiado do Curso serão, quando necessários regimentalmente, encaminhados à Direção e ao Conselho Administrativo Superior

1.3. Concepção do Curso

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT, observados os preceitos da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996), foi concebido com base na Resolução CNE/CES nº 05/2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO.

O PPC de NUTRIÇÃO atende a Resolução CNE/CES nº 04/2009, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Nutrição, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial.

Atende o que dispõe as determinações do Código de Ética (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) do Conselho Federal de Nutricionistas.

Atende ainda ao disposto no Decreto nº 5.626/2005, que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre o Ensino da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, e ao Decreto nº 5.296/2004, que dispõe sobre as condições de acesso para portadores de necessidades especiais; na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e no Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002, que estabelecem as políticas de educação ambiental; na Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, e na Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Bem como a lei nº 12.764, que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

O PPC de NUTRIÇÃO está em consonância com o Projeto Pedagógico Institucional – PPI e com o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI da FFMT.

O Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT tem por objetivo geral oferecer uma formação profissional dotado de formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Será um profissional adaptável e com suficiente autonomia intelectual e profissional, capacitado para continuar a buscar conhecimentos após a graduação e comprometido com as transformações sociais em qualquer nível de desenvolvimento dos programas de saúde, atendo

aos princípios da universalidade, integralidade, equidade, solidariedade e hierarquização que norteiam o sistema de saúde vigente no país.

1.4. Objetivos do Curso

1.4.1. Objetivo Geral

O Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe Mato Grosso tem por objetivo geral oferecer uma formação generalista, humanista, crítica, capacitando o egresso para atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais. Contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, o futuro profissional estará pautado em princípios éticos, e terá uma atitude reflexiva sobre a realidade econômica, política, social e cultural da região onde atuará.

O profissional nutricionista generalista deverá estar centrado nas necessidades assistenciais, visando garantir um atendimento livre de riscos à população, através do planejamento, coordenação, execução e avaliação da assistência à saúde, integrado numa equipe multiprofissional, assim, deverá estar centrado nas necessidades processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição.

Espera-se contribuir para a formação e a educação continuada dos Nutricionistas, melhorando a qualidade dos serviços prestados à população e reforçando o papel desses profissionais em estabelecimentos de saúde pertencentes ao Sistema Único de Saúde – SUS, sejam eles de natureza pública ou privada.

1.4.2. Objetivos Específicos

Ainda, a formação do Nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais, sobre a Atenção à saúde, Tomada de decisões, Comunicação, Liderança, Administração e gerenciamento e Educação permanente.

São objetivos específicos do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe Mato Grosso:

- Proporcionar uma formação generalista, humanista, crítica, desenvolvendo os conteúdos, as competências e habilidades fundamentais à formação do nutricionista;

- Assegurar a articulação entre o ensino, investigação científica e extensão, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;

- Articular atividades teóricas e práticas desde o início do curso, permeando toda a formação do nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;

- Educar para a cidadania e a participação plena na sociedade;

- Promover os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade na matriz curricular;

- Implementar metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;

- Desenvolver estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis à formação do nutricionista;

- Estimular as dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;

- Valorizar as dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade;

- Estimular a investigação científica e a extensão, visando à produção e a divulgação do conhecimento adequado à realidade social, assim como a adequação da formação oferecida às demandas da sociedade.

1.5. Perfil Profissional do Egresso, Acompanhamento ao Egresso, Competências e

Habilidades

1.5.1. Perfil do Egresso

O egresso do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe Mato Grosso pode ser apresentado com um profissional dotado de formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Será um profissional adaptável e com suficiente autonomia intelectual e profissional, capacitado para continuar a buscar conhecimentos após a graduação e comprometido com as transformações sociais em qualquer nível de desenvolvimento dos programas de saúde, atendo aos princípios da universalidade, integralidade, equidade, solidariedade e hierarquização que norteiam o sistema de saúde vigente no país.

O egresso da Faculdade Fasipe Mato Grosso será profissional com conhecimentos científicos, capacitação técnica e habilidades para definição, promoção e aplicação de políticas de saúde, participação no avanço da ciência e tecnologia, atuação em equipes multidisciplinares, em todos os níveis de atenção sanitária.

A capacitação profissional deve estar alicerçada no desenvolvimento de competências para o exercício do pensamento crítico e juízo profissional no processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição com compreensão da realidade social, cultural e econômica de seu meio.

O profissional deverá compreender as diferentes concepções da saúde e enfermidade, os princípios psicossociais e éticos das relações e os fundamentos do método científico; distinguir âmbito e prática profissional, inserindo sua atuação na transformação de realidades em benefício da sociedade, conferindo-lhe terminalidade e capacidade acadêmica e/ou profissional, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população conforme o quadro epidemiológico do país/região.

1.5.1.1. Acompanhamento ao Egresso

A **Faculdade Fasipe Mato Grosso**, ciente de sua responsabilidade na formação dos seus alunos egressos, conta com mecanismos de acompanhamento e programas voltados para a sua educação continuada.

Ao concluir o curso de graduação, o aluno forma um novo vínculo com a Instituição. Como graduado é convidado a continuar vinculado à Instituição para participar das atividades inerentes à sua nova condição de profissional. Em forma de rede virtual e em encontros específicos promovidos para tal fim pode:

- Receber correspondências informativas para participação em eventos acadêmicos, grupos de estudos, sugestão de leituras.
- Participar de cursos de atualização nas áreas de seu interesse.
- Obter informações sobre o profissional formado na **Faculdade Fasipe Mato**

Grosso;

- Possibilitar o conhecimento das novas instalações, cursos e atividades da Faculdade;
- Abrir espaços científicos e tecnológicos para o desenvolvimento de projetos, publicações e pesquisas pessoais e profissionais;
- Manter o acadêmico egresso informado e atualizado sobre realizações e inovações que ocorrem nos respectivos cursos, para que ele possa fazer ajustes e/ou novas habilitações e cursos de atualização.

A FFMT desenvolve um Programa de Acompanhamento dos Egressos, com o objetivo de manter uma linha permanente de estudos e análises sobre os egressos, a partir das informações coletadas, para avaliar a qualidade do ensino e adequação da formação do profissional às necessidades do mercado de trabalho.

Ha mecanismos para a promoção de um relacionamento contínuo entre a FFMT e seus egressos, e mecanismos para avaliar a adequação da formação do profissional para o mercado de trabalho.

No tocante à avaliação da adequação da formação do profissional para o mercado de trabalho, o Programa de Acompanhamento dos Egressos conta com mecanismos para conhecer a opinião dos egressos sobre a formação recebida, tanto curricular quanto ética, para saber o índice de ocupação entre eles, para estabelecer relação entre a ocupação e a formação profissional recebida. Os egressos são questionados sobre o curso realizado (pontos positivos e negativos), a atuação no mercado de trabalho, dificuldades encontradas na profissão, interesse em realizar outros cursos de graduação e pós-graduação. Além disso, é coletada a opinião dos empregadores dos egressos, sendo esta utilizada para revisar o plano e os programas.

O retorno dos egressos e de seus empregados sobre a formação recebida é fundamental para o aprimoramento da Faculdade Fasipe Mato Grosso. Os dados obtidos são analisados pelos Colegiados de Curso, que devem revisar o plano e programas do curso de forma a obter uma melhor adequação do Projeto Pedagógico do Curso às demandas da sociedade e do mundo do trabalho. Em seguida, os dados e as considerações dos NDEs e dos Colegiados de Curso são encaminhados à Comissão Própria de Avaliação e ao órgão colegiado superior, a quem compete adotar as medidas necessárias para correção de eventuais distorções identificadas.

No que se refere às atividades de atualização e formação continuada para os egressos, a FFMT ofertará cursos de pós-graduação lato sensu, visando à educação continuada para os egressos de seus cursos de graduação.

Além dos cursos de pós-graduação lato sensu a serem ofertados, a FFMT promove diversas ações no sentido de promover a atualização e aperfeiçoamento de seus egressos. Nesse sentido, são realizados seminários e outros eventos congêneres de interesse dos egressos. Além disso, são realizados cursos de curta duração, todos elaborados de forma inovadora e acordo com os interesses profissionais dos egressos.

É aplicada a avaliação do curso aos egressos da FFMT. A avaliação é elaborada pela Comissão Própria de Avaliação – CPA em conjunto com a Coordenação de Curso e é aplicada por este. Segue modelo de avaliação.

1.5.2. Competências e Habilidades

1.5.2.1. Competências e Habilidades Gerais

- A formação do nutricionista oferecida pelo Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe Mato Grosso, em consonância com a Resolução CNE/CES nº 05/2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, tem por objetivos gerais dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

- **Atenção à saúde:** os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

- **Tomada de decisões:** o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

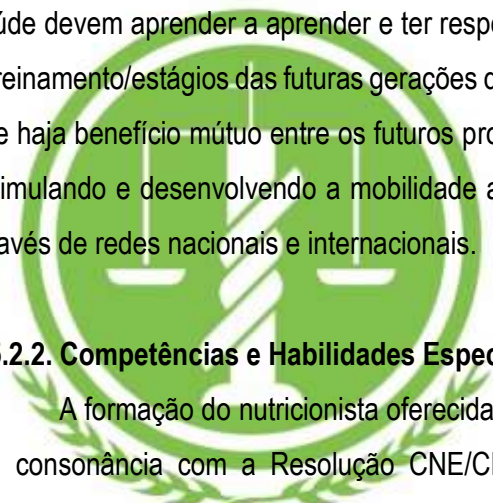
- **Comunicação:** os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-

verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

- • Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

- • Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;

- • Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.



Nutrição

1.5.2.2. Competências e Habilidades Específicas

A formação do nutricionista oferecida pelo Curso de Graduação em Nutrição da FASIFE, em consonância com a Resolução CNE/CES nº 05/2001, tem por objetivos gerais dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:

- 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;

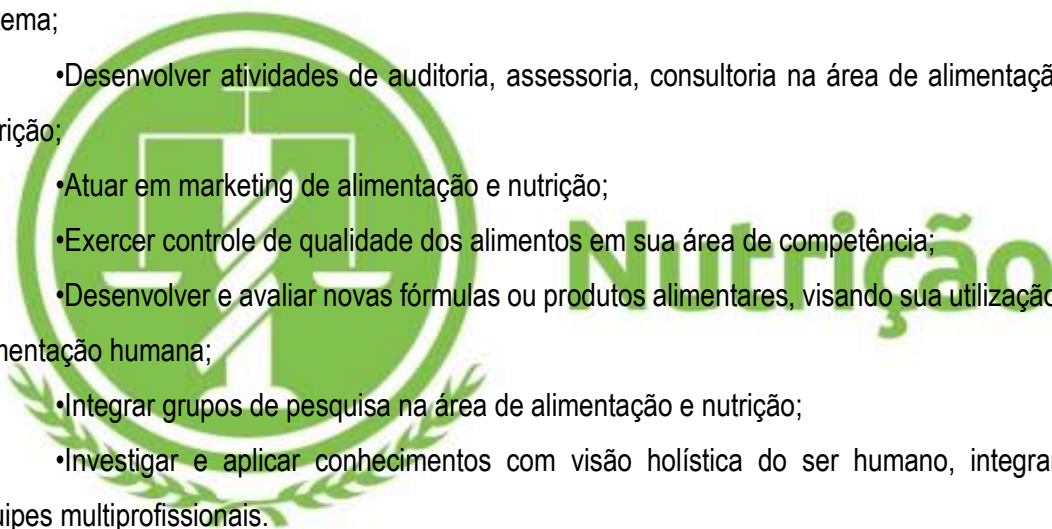
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;

- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Em síntese o Bacharel em Nutrição ou Nutricionista atua com a alimentação e a nutrição de indivíduos e comunidades. Trabalha na avaliação, diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional de indivíduos sadios e enfermos; no planejamento e na execução de atividades na área de alimentação, nutrição e saúde. Elabora cardápios balanceados e dietas alimentares, visando à segurança alimentar, nutricional e o direito humano à alimentação adequada. Em sua atividade gerencia o trabalho e os recursos materiais, de modo compatível com as políticas públicas de saúde. Atua na promoção, prevenção, recuperação e reabilitação da saúde do indivíduo e da comunidade, primando pelos princípios éticos e de segurança.



1.6. Perspectivas / Possibilidades de Inserção Profissional do Egresso

Com a formação recebida no Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe Mato Grosso, o egresso estará apto a atuar nas diversificadas opções profissionais que a graduação na área lhe oferece.

Com o mercado de trabalho em franca expansão, o nutricionista não se prendeu, apenas, ao setor da saúde como nos outros países. Das origens, na década de quarenta, aos dias atuais, a evolução da prática profissional em Nutrição no Brasil ocorreu sob condições específicas, relacionadas tanto ao processo social como ao setor da saúde.

De acordo com a Resolução CFN Nº 380º/2005, que dispõe sobre a definição da atuação e atribuições do nutricionista, o profissional em sua atuação em Alimentação Coletiva, é responsável pelo planejamento de cardápio e de compras, gerencia pessoas, faz gestão de materiais e equipamentos sendo atividades realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). O setor de alimentação, em franca expansão em Cuiabá e no Mato Grosso, aumentando assim a oferta de vagas em unidades de alimentação coletiva como serviços de alimentação autogestão, restaurantes comerciais e similares, hotelaria, serviços de buffet e de alimentos congelados.

Atua também em Nutrição Clínica - atividades de alimentação e nutrição realizadas nos hospitais e clínicas, nas instituições de longa permanência para idosos, nos ambulatórios e consultórios, nos bancos de leite humano, nos lactários, nas centrais de terapia nutricional como nas Unidades de Terapia Intensiva, fazendo parte da EMTN, que segundo a RDC- Anvisa 272/1998 preconiza : “ Por se tratar de procedimento realizado em pacientes sob cuidados especiais, e para garantir a vigilância constante do seu estado nutricional, A EMTN para NP deve ser constituída de pelo menos 01 (um) profissional de cada categoria, com treinamento específico para esta atividade, a saber: médico, farmacêutico, enfermeiro e nutricionista”. Nos serviços de atendimento domiciliar, realizando a avaliação, diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional de indivíduos sadios e enfermos, planejando e executando as atividades na área de alimentação, nutrição e saúde.

No município de Cuiabá, os egressos terão a possibilidade de trabalhar em hospitais, clínica de hemodiálise, centro de oncologia e clínicas de atendimento nutricional.

Ainda no exercício de suas atribuições, o nutricionista atua na Indústria de Alimentos, com atividades de desenvolvimento e produção de produtos relacionados à alimentação e à nutrição. Na saúde coletiva com atividades de alimentação e nutrição realizadas em políticas e programas de atenção básica e de vigilância sanitária.

No amplo de campo de trabalho do profissional nutricionista conforme a Resolução CFN nº 380/2005, o nutricionista pode desenvolver atividades de auditoria e assessoria em restaurantes, refeitórios e bares, academias e clubes desportivos e similares, em laboratórios de controle de qualidade de alimentos, unidades básicas de saúde, em empresas e laboratórios de pesquisa científica e tecnológica. Também pode atuar de forma autônoma, em empresa própria ou prestando consultoria.

1.7. Responsabilidade Social e Desenvolvimento Econômico

A formação superior é considerada primordial para a diminuição de desigualdades e promoção de justiça social, sendo estratégica para a produção de riqueza do país e desenvolvimento sustentável.

Fazer da Faculdade Fasipe Mato Grosso um espaço de maior inclusão e equidade social, como perspectiva de democratização e impacto no mercado de trabalho, na economia e na sociedade, requer definir políticas de equidade, possibilitar novos mecanismos de apoio aos estudantes e analisar criticamente a formação proposta.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso busca estabelecer uma relação direta com os setores da sociedade e o poder público, com vistas a uma atuação transformadora, voltada para os interesses, demandas sociais e necessidades do mercado de trabalho e da região.

O trabalho desenvolvido pela Faculdade Fasipe Mato Grosso na área educacional reflete o seu compromisso com a responsabilidade social. Considerada ferramenta de gestão, a responsabilidade social possibilita à IES obter melhoria de desempenho sendo socialmente responsável.

Assim sendo, a Faculdade Fasipe Mato Grosso tem como componentes da sua função social, entre outros: a preocupação quanto à qualidade da formação dos seus alunos e dos serviços prestados; a permanente promoção de valores éticos; a realização de programas de incentivos à comunidade acadêmica; e o estabelecimento de parcerias com instituições públicas (SUS) e privadas para a concepção, planejamento e execução das atividades educacionais.

O tema está presente nas atividades de ensino, investigação científica e extensão. Nas atividades de ensino são incluídas, sempre que pertinente, no conteúdo das disciplinas, temas de responsabilidade social, meio ambiente e saúde. Além disso, são realizados cursos e eventos diversos versando sobre as temáticas. As atividades de investigação científica estão voltadas para a resolução de problemas e de demandas da comunidade na qual a Instituição está inserida, fortalecendo o compromisso institucional com o desenvolvimento da região. Na extensão, a Faculdade Fasipe Mato Grosso desenvolve atividades sobre temas relevantes que têm impacto

de melhoria na sociedade quanto à saúde, inclusão social; desenvolvimento econômico e social; defesa do meio ambiente e memória cultural.

As políticas de inclusão social estabelecidas têm como objetivo principal proporcionar condições de acesso ao ensino superior a grupos historicamente discriminados, tendo como perspectiva básica, direitos e oportunidades iguais para todos os cidadãos.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso aderiu ao Programa Universidade para Todos - ProUni, viabilizando mecanismos de inserção e manutenção de alunos de baixa renda.

Além disso, a Faculdade Fasipe Mato Grosso promove ações institucionais no que se refere à diversidade, ao meio ambiente e saúde, à memória cultural, à produção artística e ao patrimônio cultural da região onde a IES está inserida, tais como: Festa da Banana, CONCIPE, Outubro Rosa, Novembro Azul, O Negro, Quarta Cultural, Semanas Acadêmicas, Fasipe nas empresas, Fasipe na Comunidade, Projeto de Ecoterapia e a FAMEDE que terá início nos próximos períodos letivos.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso também estabeleceu parcerias que possam incentivar o desenvolvimento econômico e social da região onde a IES está inserida, objetivando o desenvolvimento econômico regional, melhoria da infraestrutura urbana/local, melhoria das condições/qualidade de vida da população e projetos/ações de inovação social.

As investigações científicas realizadas no Curso de Graduação em NUTRIÇÃO envolvem as situações mais prevalentes na comunidade loco-regional. Além disso, visam contribuir para a melhoria dos seus indicadores de saúde.

1.8. Estrutura Curricular

O Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe Mato Grosso é na modalidade semestral, seguindo a estrutura organizacional da Instituição.

A carga horária total do curso é de 3.210 horas/relógio, em atendimento ao disposto na Resolução CNE/CES nº 02, de 6 de abril de 2009, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial e Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Graduação em Nutrição.

A estrutura curricular do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe Mato Grosso, em consonância com o disposto no artigo 6º da Resolução CNE/CES nº 05/2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, compreende os conteúdos essenciais relacionados com todo processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição.

A flexibilidade curricular é uma estratégia necessária para tornar o aprendizado mais significativo frente à diversidade e aos requerimentos, demandas e expectativas de desenvolvimento regional e nacional. Foi incorporada no curso por meio da(s): oferta de componentes curriculares optativos; previsão de atividades complementares, que serão desenvolvidas na área de interesse do discente; organização dos componentes curriculares por etapas; previsão de componentes curriculares teórico-práticos e práticos; metodologia proposta, que aproveita todas as possibilidades e cenários de aprendizado possíveis; das estratégias de acessibilidade metodológica; gestão do currículo (o órgão colegiado do curso e o NDE são os fóruns privilegiados de concepção e implantação da flexibilização); atividades de investigação científica e extensão (os conteúdos dos componentes curriculares não são a essência do curso, mas sim referência para novas buscas, novas descobertas, novos questionamentos, oferecendo aos discentes um sólido e crítico processo de formação, voltado ao contexto educacional, socioeconômico, ambiental e do mundo do trabalho).

No 6º, 7º e 8º semestres do curso ocorre a oferta de componentes curriculares optativos de livre escolha pelo aluno, dentro de uma lista previamente estabelecida pela Faculdade Fasipe Mato Grosso, que se volta à flexibilização da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição. A “Libras” é oferecida entre os componentes curriculares obrigatórios do curso, em atendimento ao disposto no Decreto nº 5.626/2005.

A organização dos componentes curriculares na matriz numa perspectiva interdisciplinar garantiu a integração horizontal e vertical de conteúdos. Considerou a necessária profundidade e complexidade crescente dos conteúdos, e a interação dos conhecimentos com as outras áreas ou unidades de ensino, incluindo temáticas transversais e de formação ética e cidadã, tais como: educação ambiental, direitos humanos, étnico-raciais e indígenas e aspectos sociais ou de responsabilidade social, éticos, econômicos e culturais. Assim, somente se justifica o desenvolvimento de um dado conteúdo quando este contribui diretamente para o desenvolvimento de uma competência profissional. Dessa forma, os componentes curriculares foram organizados ao longo dos semestres considerando os seus aspectos comuns em termos de bases científicas, tecnológicas e instrumentais. E a sequência das disciplinas possibilitou a interligação dos conteúdos e a interdisciplinaridade.

A implantação de outras práticas interdisciplinares contribuiu para a sua efetivação, tais como: (a) capacitações e reuniões de planejamento acadêmico dos docentes, visando a sincronização de atividades e programas e a coordenação comum das atividades pedagógicas; (b) discussão coletiva sobre os problemas do curso; (c) priorização da designação de docentes titulados, com experiência profissional e no magistério superior (capacidade para abordagem

interdisciplinar, apresentar exemplos contextualizados e promover compreensão da aplicação da interdisciplinaridade no contexto laboral); (d) desenvolvimento de avaliações e de projetos interdisciplinares etc. No desenvolvimento dessas práticas os docentes têm claras as interfaces dos componentes curriculares e as possíveis inter-relações, criando, a partir disso, novos conhecimentos de forma relacional e contextual.

Para garantir a acessibilidade metodológica, a metodologia de ensino-aprendizagem, os recursos pedagógicos e tecnológicos e as técnicas de ensino e avaliação foram definidos e implementados de acordo com as necessidades dos sujeitos da aprendizagem, com amparo do serviço específico de apoio psicopedagógico, da coordenação do curso, do NDE e do órgão colegiado de curso.

Os componentes curriculares possuem suas dimensões práticas. Foram organizados de modo a permitir a utilização de metodologias e práticas de ensino integradoras de conteúdos e de situações de prática, de modo que o futuro profissional compreenda e aprenda desde o início do curso as relações entre as diversas áreas de conhecimentos e a sua aplicação na complexidade da prática profissional. Considerou-se a necessidade de fortalecer a articulação da teoria com a prática. A metodologia implantada e prevista no PPC coaduna-se com práticas pedagógicas que estimulem a ação discente em uma relação teoria-prática. Além disso, a experiência profissional do corpo docente contribuiu na sua capacidade para apresentar exemplos contextualizados com relação a problemas práticos, e no desenvolvimento da interação entre conteúdo e prática. A contextualização e a atualização ocorrem no próprio processo de aprendizagem, aproveitando sempre as relações entre conteúdos e contextos para dar significado ao aprendido, sobretudo por metodologias que integrem a vivência e a prática profissional ao longo do processo formativo e que estimulem a autonomia intelectual.

Além disso, na estrutura curricular o NDE valorizou a articulação entre os componentes curriculares no percurso de formação como base fundamental para uma formação sólida (estágios, investigação científica, extensão, atividades complementares).

A estrutura curricular torna-se inovadora na medida em que seus protagonistas são os docentes e discentes. Seus papéis, atitudes e performance também são modificados para a ela se adaptar. Considerando isso, a fim de que a estrutura curricular seja implantada em sua plenitude, torna-se necessária sua constante avaliação, para a efetiva integração entre os diferentes componentes curriculares pelos docentes, discentes, NDE, CPA e órgão colegiado de curso. O planejamento, desenvolvimento e avaliação da estrutura curricular e da sua operacionalização, favorece ao corpo docente novos olhares sobre as concepções de ensinar e aprender. Aos discentes, induzem ao maior envolvimento, interconexão de conteúdos,

aprofundamento de conhecimentos e de correlações entre teoria e prática nas abordagens estudadas, desdobrando num processo de aprendizagem mais significativo.

1.8.1. Conteúdos Curriculares

Os conteúdos curriculares estabelecidos no Projeto Pedagógico do Curso de acordo com as DCNs, estão atualizados e possibilitam o efetivo desenvolvimento do perfil profissional do egresso, de acordo com as políticas institucionais implantadas.

Os conteúdos essenciais do Curso de Graduação em Nutrição estão relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição, contemplando as áreas: Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos.

Na área das Ciências Biológicas e da Saúde incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos, sendo que para o seu desenvolvimento, foram incluídos os seguintes componentes curriculares “Anatomia Humana, Citologia e Histologia, Química Geral, Embriologia e Genética, Fisiologia Humana, Microbiologia e Imunologia, Bioquímica Geral, Parasitologia Humana, Patologia Geral, Epidemiologia e Bioestatística, Toxicologia e Interação medicamentosa”.

Na área das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença.

Para o desenvolvimento dos conteúdos da área de Ciências Sociais, Humanas e Econômicas foram incluídos os seguintes componentes curriculares na matriz curricular “Homem, cultura e sociedade, Língua Portuguesa, Metodologia Científica, Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnico-Raciais, Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos, Educação Ambiental e Sustentabilidade, Psicologia Aplicada à Saúde, Trabalho de Iniciação Científica, Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação, Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, Inglês Instrumental”.

Na área das Ciências da Alimentação e Nutrição incluem-se os conteúdos referentes: a) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente; b) conhecimento dos processos

fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

Para o desenvolvimento dos conteúdos da área de Ciências da Alimentação e Nutrição foram incluídos os seguintes componentes curriculares “Introdução a Alimentação e Nutrição, Educação Nutricional, Nutrição Básica, Nutrição Humana, Fisiopatologia e Dietoterapia I, Técnica Dietética I, Avaliação Nutricional, Fisiopatologia e Dietoterapia II, Nutrição materno infantil e do Adolescente, Técnica Dietética II, Farmacologia Aplicada a Nutrição, Nutrição do Adulto e do Idoso, Nutrição Aplicada e Atividade Física, Nutrição e Fitoterapia, Nutrição Funcional e Estética, Nutrição em Hotelaria e Gastronomia, Tópicos Especiais em Nutrição I, Tópicos Especiais em Nutrição II, Tópicos Especiais em Nutrição III, Nutrição Experimental, Estágio Supervisionado – Nutrição Social I e II, Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I e II, Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I e II, Trabalho de Conclusão de Curso I e II, Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing em Nutrição, Ética e Orientação Profissional em Nutrição, Planejamento e Gestão em Saúde”.

Na área de Ciências dos Alimentos incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

Em relação aos conteúdos específicos e instrumentais da área de Ciências dos Alimentos, a matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição da FFMT contempla os seguintes componentes curriculares: “Microbiologia dos Alimentos, Tecnologia dos Alimentos, Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos”.

Os conteúdos curriculares, assim como as competências e as habilidades a serem assimilados e adquiridos no nível de graduação do nutricionista, conferem-lhe terminalidade e capacidade acadêmica e/ou profissional, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população conforme o quadro epidemiológico do país/região.

Na formação do nutricionista contempla-se o sistema de saúde vigente no país, a atenção integral à saúde num sistema regionalizado e hierarquizado de referência e contra referência e o trabalho em equipe, preparando profissionais frente aos princípios, diretrizes e práticas do Sistema Único de Saúde (SUS), por meio da compreensão das relações de trabalho em saúde e sociedade e das necessidades sociais da saúde.

O Curso de Graduação em Nutrição propiciará ao corpo discente um cenário de práticas e reflexões voltadas à aproximação e adequada integração dos conhecimentos das ciências básicas com os das ciências da alimentação e nutrição e dos alimentos, a proposta pedagógica contempla um vínculo entre o Curso de Graduação em Nutrição, as ciências humanas e sociais, os temas transversais, a saúde pública e as demandas da sociedade, refletindo o compromisso da proposta pedagógica com a formação humanizada.

Cumprir destacar que a carga horária prática prevista para as disciplinas desde o início do curso, junto com a dimensão prática das disciplinas de Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos, serão desenvolvidas em níveis de complexidade crescente, com aula prática em diferentes especialidades nutricionais, culminando com as demais disciplinas de estágio curricular supervisionado, inseridas a partir do sétimo período do curso.

Deve-se registrar que o estudo das políticas de educação ambiental, em atendimento à Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, e ao Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002, é assegurado pela inclusão da disciplina “Educação Ambiental e Sustentabilidade”. Além disso, está caracterizada a integração da educação ambiental às disciplinas do curso de modo transversal, contínuo e permanente, em atendimento às Políticas de Educação Ambiental, conforme disposto na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002). As disciplinas de Homem e sociedade, Introdução a Alimentação e Nutrição, Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnico-Raciais, Epidemiologia e Bioestatística, Parasitologia Humana, Patologia Geral, Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos, Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos, Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing em Nutrição, Ética e Orientação Profissional em Nutrição, Farmacologia Aplicada a Nutrição, Planejamento e Gestão em Saúde, Nutrição em Hotelaria e Gastronomia, Toxicologia e Interação medicamentosa, Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação, Nutrição Experimental, Estágio Supervisionado – Nutrição Social I e II, Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I e II, Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I e II, Trabalho de Conclusão de Curso I e II, também, abordam conteúdos de educação ambiental, de forma a garantir sua integração transversal, contínua e permanente ao longo do curso.

Por outro lado, no desenvolvimento de todos os componentes curriculares do Curso de Graduação em Nutrição, os estudos, as investigações científicas e as atividades de extensão deverão observar os princípios básicos da educação ambiental previstos no artigo 4º da Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999: o enfoque humanista, holístico, democrático e participativo; a concepção do meio ambiente em sua totalidade, considerando a interdependência entre o meio natural, o socioeconômico e o cultural, sob o enfoque da sustentabilidade; o pluralismo de ideias

e concepções pedagógicas e de acessibilidade, na perspectiva da inter, multi e transdisciplinaridade; a vinculação entre a ética, a educação, o trabalho na área do curso de Nutrição e as práticas sociais; a garantia de continuidade e permanência do processo educativo; a permanente avaliação crítica do processo educativo; a abordagem articulada das questões ambientais locais, regionais, nacionais e globais; o reconhecimento e o respeito à pluralidade e à diversidade individual e cultural.

Em atendimento à Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004, no componente curricular “Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnico-Raciais” são desenvolvidos temas objetivando a educação das relações étnico-raciais, o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes, assim como conteúdo da história e cultura afro-brasileira e indígena. Adicionalmente podem ser desenvolvidos temáticas nas disciplinas de Homem, cultura e sociedade, Introdução a Alimentação e Nutrição, Parasitologia Humana, Patologia Geral, Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos, Educação Ambiental e Sustentabilidade, Epidemiologia e Bioestatística, Avaliação Nutricional, Técnica Dietética II, Fisiopatologia e Dietoterapia II, Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos, Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing em Nutrição, Ética e Orientação Profissional em Nutrição, Planejamento e Gestão em Saúde, Nutrição em Hotelaria e Gastronomia.

Em atendimento à Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012, no componente curricular “Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos” são abordados os temas relacionados à educação em direitos humanos. Adicionalmente podem ser desenvolvidos temáticas nas disciplinas de Homem, cultura e sociedade, Introdução a Alimentação e Nutrição, Parasitologia Humana, Patologia Geral, Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnico-Raciais, Educação Ambiental e Sustentabilidade, Epidemiologia e Bioestatística, Avaliação Nutricional, Técnica Dietética II, Fisiopatologia e Dietoterapia II, Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos, Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing em Nutrição, Ética e Orientação Profissional em Nutrição, Planejamento e Gestão em Saúde, Nutrição em Hotelaria e Gastronomia.

Nos 6º, 7º e 8º semestres foram previstas disciplinas optativas de livre escolha pelo aluno, dentro de uma lista previamente estabelecida pela Faculdade Fasipe Mato Grosso, que se volta à flexibilização da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição.

A lista inclui os seguintes componentes curriculares: “Nutrição em Hotelaria e Gastronomia, Tópicos Especiais em Nutrição I, Toxicologia e Interação medicamentosa, Tópicos Especiais em Nutrição II, Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação,

Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, Tópicos Especiais em Nutrição III, Inglês Instrumental, e Nutrição Experimental”.

Esta lista poderá, à medida que o curso é implantado e tem seu desenvolvimento, pode ser ampliada ou modificada, tendo sempre por base as necessidades do mercado de trabalho e o perfil profissional que se deseja para o egresso.

A “Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS” será oferecida entre as disciplinas optativas do curso, em atendimento ao disposto no §2º do artigo 3º do Decreto nº 5.626/2005.

Os conteúdos curriculares do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe Mato Grosso promovem o desenvolvimento do perfil profissional do egresso, concebendo a atualização da área, adequação das cargas horárias, bibliografias, acessibilidade metodológica, abordando conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental, direitos humanos, relações étnico-raciais, ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, diferenciando o curso dentro da área profissional, inferindo contato com conhecimento recente e inovador.

1.8.2. Matriz Curricular – 60/30 horas

CURSO DE GRADUAÇÃO - NUTRICAÇÃO- BACHARELADO					
1º SEMESTRE					
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
		SEMANTAL			SEMESTRAL
		Teórica	Prática	Total	
	Anatomia Humana	2	1	3	60
	Citologia e Histologia	2	1	3	60
	Homem, cultura e sociedade	1,5		1,5	30
	Língua Portuguesa	1,5		1,5	30
	Química Geral	3		3	60
	Introdução a Alimentação e Nutrição	3		3	60
CARGA HORÁRIA		13	2	15	300
2º SEMESTRE					
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
		SEMANTAL			SEMESTRAL
		Teórica	Prática	Total	
	Embriologia e Genética	1,5		1,5	30
	Fisiologia Humana	3		3	60
	Metodologia Científica	1,5		1,5	30
	Microbiologia e Imunologia	3		3	60
	Educação Nutricional	3		3	60
	Nutrição Básica	3		3	60

CARGA HORÁRIA		15	0	15	300
3º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA				SEMESTRAL
	SEMANAL			SEMESTRAL	
	Teórica	Prática	Total		
Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos	3		3	60	
Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnico-Raciais	1,5		1,5	30	
Patologia geral	3		3	60	
Parasitologia Humana	1,5		1,5	30	
Bioquímica Geral	2	1	3	60	
Nutrição Humana	3		3	60	
CARGA HORÁRIA		14	1	15	300
4º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA				SEMESTRAL
	SEMANAL			SEMESTRAL	
	Teórica	Prática	Total		
Psicologia aplicada a Saúde	1,5		1,5	30	
Educação Ambiental e sustentabilidade	1,5		1,5	30	
Epidemiologia e Bioestatística	3		3	60	
Fisiopatologia e Dietoterapia I	3		3	60	
Técnica Dietética I	2	1	3	60	
Microbiologia dos Alimentos	2	1	3	60	
CARGA HORÁRIA		13	2	15	300
5º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA				SEMESTRAL
	SEMANAL			SEMESTRAL	
	Teórica	Prática	Total		
Nutrição materno infantil e do Adolescente	1,5		1,5	30	
Técnica Dietética II	2	1	3	60	
Fisiopatologia e Dietoterapia II	3		3	60	
Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos	1,5		1,5	30	
Avaliação Nutricional	2	1	3	60	
Tecnologia dos Alimentos	2	1	3	60	
CARGA HORÁRIA		10,5	3	13,5	300
6º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES		CARGA HORÁRIA			

		SEMANAL			SEMESTRAL
		Teórica	Prática	Total	
	Nutrição do Adulto e do Idoso	3		3	60
	Trabalho de Conclusão de Curso I	3		3	60
	Farmacologia Aplicada a Nutrição	3		3	60
	Ética e Orientação Profissional em Nutrição	1,5		1,5	30
	Administração, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing	3		3	60
	Optativa I	3		3	60
CARGA HORÁRIA		16,5	0	16,5	330
7º SEMESTRE					
	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			SEMESTRAL
		SEMANAL			
		Teórica	Prática	Total	
	Nutrição Aplicada e Atividade Física	1,5		1,5	30
	Optativa II	3		3	60
	Nutrição e Fitoterapia	1,5		1,5	30
	Trabalho de Conclusão de Curso II	3		3	60
CARGA HORÁRIA		9	0	9	180
	Estágio Supervisionado – Nutrição Social I				120
	Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I				120
	Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I				120
CARGA HORÁRIA		13,5	0	13,5	360
8º SEMESTRE					
	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			SEMESTRAL
		SEMANAL			
		Teórica	Prática	Total	
	Optativa III	3		3	60
	Nutrição Funcional e Estética	3		3	60
	Planejamento e Gestão em Saúde	3		3	60
	Trabalho de Conclusão de Curso III	3		3	60
CARGA HORÁRIA		12	0	12	240
	Estágio Supervisionado – Nutrição Social II	-	-	-	120
	Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição II	-	-	-	120
	Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica II	-	-	-	120
CARGA HORÁRIA		18	0	18	360
COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS I					
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			SEMESTRAL
		SEMANAL			

	Teórica	Prática	Total	
Tópicos Especiais em Nutrição II	3		3	60
Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	3		3	60
Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	3		3	60
Tópicos Especiais em Nutrição I	3		3	60
Toxicologia e Interação medicamentosa	3		3	60
Nutrição em Hotelaria e Gastronomia	3		3	60
Tópicos Especiais em Nutrição III	3		3	60
Inglês Instrumental	3		3	60
Nutrição Experimental	3		3	60
QUADRO RESUMO DA CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO				
COMPONENTES CURRICULARES	HORA RELÓGIO	%		
Componentes Curriculares	2250	70,09		
Estágio Supervisionado	720	22,43		
Atividades Complementares	240	7,48		
Carga Horária Total do Curso	3210	100		

1.8.3. Ementário e Bibliografia - Matriz Curricular

Conforme relatório apresentado pelo NDE, sistema de gestão da biblioteca (informatizado) e acervo físico devidamente tombado disponibilizado na biblioteca da Faculdade Fasipe Mato Grosso, pode-se evidenciar a existência de 3 títulos na bibliografia básica, uma média de 5 títulos na bibliografia complementar.

As bibliografias básicas possuem em média de 10 exemplares para cada título e a bibliografia complementar uma média de 02 exemplares, conforme pode ser evidenciado sistema de gestão da biblioteca (informatizado) e acervo físico devidamente tombado disponibilizado na biblioteca da Faculdade Fasipe Mato Grosso.

1º SEMESTRE

ANATOMIA HUMANA

Ementa:

Aspectos morfológicos dos órgãos e sistemas do corpo humano. Anatomia humana. Planos e eixos de construção do corpo humano. Osteologia, artrologia e miologia. Terminologia anatômica. Sistemas orgânicos do corpo humano: sistema esquelético; sistema articular; sistema muscular; sistema circulatório; sistema respiratório; sistema digestivo; sistema nervoso; sistema urinário; sistemas genitais (feminino e masculino); sistema endócrino.

Bibliografia Básica:

SOBOTTA, Johannes. Sobotta Atlas de Anatomia Humana . 22.ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2006.

DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia Humana Básica. São Paulo: Atheneu, 2004

NETTER, Frank H.. Atlas de anatomia humana. 2.ed. Porto Alegre. ARTMED EDITORA. 2001

Bibliografia Complementar

SPENCE, A. P. Anatomia Humana Básica. São Paulo: Manole, 2002.

MACHADO, Angelo B. M. Neuroanatomia Funcional. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. **Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia**. 8. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012.

MARQUES, Elaine Cristina Mendes. **Anatomia e Fisiologia Humana**. São Paulo: Martinari, 2011.

KAWAMOTO, Emilia. **Anatomia e fisiologia humana** 3. ed., atual. e ampl. São Paulo: EPU, 2009.

CITOLOGIA E HISTOLOGIA

Ementa:

Organização das células e tecidos. A célula e seus componentes. Métodos de estudo das células e tecidos. Tecido epitelial de revestimento e glandular (diferenciação e secreção celular). Tecido conjuntivo (ultra-estrutura de organelas). Tecido cartilaginoso. Tecidos musculares (citoesqueleto e movimentação celular). Tecido nervoso. Aparelho circulatório. Sangue. Órgãos linfáticos. Aparelho digestivo. Aparelho respiratório. Aparelhos genitais feminino e masculino. Desenvolvimento embrionário e fetal.

Bibliografia Básica:

GARTNER, L. P.; HIATT, J. Tratado de histologia. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

ALBERTS, B. et al. **Biologia molecular da célula**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.

JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 8. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

Bibliografia Complementar:

GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Tratado de Histologia em Cores. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

MOORE, K.L; PERSAUD, T.V.N. Embriologia Clínica. Elsevier. 2008.

EYNARD, Aldo R.; VALENTICH, Mirs A.; ROVASIO, Roberto A. Histologia e embriologia humanas. 4. ed. Porto Alegre-rs: Artmed, 2011.

HIB, Jose. **Di Fiore Histologia: texto e atlas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

JOHNSON, Alberts Bray Hopkin; ALBERTS, Bruce. **Fundamentos da biologia celular**. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artes Médicas, 2011.

HOMEM, CULTURA E SOCIEDADE

Ementa:

Origens históricas e científicas da Antropologia. Conceito e campo de ação. As diversas antropologias. A compreensão do homem em suas dimensões social e cultural, e sua relação com o processo saúde-doença. Fenomenologia do homem: vida humana; conhecimento; vontade; linguagem; cultura; trabalho. O papel mediador do universo simbólico na construção social do processo saúde-doença. O normal e o patológico. Processo saúde-doença na abordagem antropológica. A dimensão simbólica e cultural do processo da nutrição.

Bibliografia Básica:

MARCONI, Marina de Andrade; PRESOTTO, Zelia Maria Neves. Antropologia: uma introdução. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

HELMAN, Cecil G. Cultura, saúde e doença. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

MELLO, Luís Gonzaga de. Antropologia cultural. Petrópolis: Vozes, 2012.

Bibliografia Complementar:

LAPLANTINE, François. Aprender Antropologia. São Paulo: Brasiliense, 2009.

QUEIROZ, Marcos S. Saúde e Doença: Um Enfoque Antropológico. Bauru: EDUSC, 2003.

CHIN, James. Manual de Controle das Doenças Transmissíveis. Artmed. 2008. FREITAS, Carlos Machado de. Saúde, Ambiente e Sustentabilidade. Fiocruz. 2008.

PHILIPPI JUNIOR, Arlindo. Saneamento, Saúde e Ambiente. São Paulo: Manole, 2005.

CARVALHO, Anésio Rodrigues de; OLIVEIRA, Maria Vendramini Castrignano. Princípios Básicos do Saneamento do Meio. São Paulo: Senac, 2004.

LÍNGUA PORTUGUESA

Ementa:

A linguagem como objeto de análise e reflexão, como ferramenta indispensável de comunicação. Estudo assistemático da ortografia, acentuação, pontuação, verbos, concordância, adjetivos, advérbios e substantivos. Estudo, leitura, produção de textos dissertativos, artigos e interpretação Linguística textual: mecanismos de coesão e coerência. Diferentes linguagens orais e escritas, Exercício de Comunicação e Expressão; coesão e coerência textuais; os paradigmas da língua no texto; análise e compreensão do texto; técnicas de leitura e de redação. Produção de textos: produção de textos dissertativos centrados em temas relacionados à Nutrição. Interpretação de ideias.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, Maria Margarida de; HENRIQUES, Antonio. Língua portuguesa: noções básicas para cursos superiores. 9.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

TOMASI, Carolina; MEDEIROS, João Bosco. Redação de Artigos Científicos. Atlas, 2016.

FARACO, Carlos Alberto; MANDRYK, David. Língua portuguesa: prática de redação para estudantes universitários. 13.ed. Petropolis - RJ: Vozes, 2012.

Bibliografia Complementar:

FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação. 17.ed. São Paulo: Ática, 2010.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. Produção textual, análise de gêneros e compreensão. São Paulo - SP: Parábola, 2008.

BECHARA, Evanildo. **Moderna gramática portuguesa**. 37.ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2001.

MOYSÉS, Carlos Alberto. **Língua portuguesa**: atividades de leitura e produção de texto. 3.ed.rev.e atual. São Paulo: Saraiva, 2009.

BLIKSTEIN, Isidoro. **Técnicas de Comunicação Escrita**. 22. ed. São Paulo: Ática, 2006.

QUÍMICA GERAL

Ementa:

Teorias atômicas. Estrutura eletrônica. Tabela periódica. Ligações químicas. Interações químicas. Estequiometria e balanceamento de equações químicas. Equilíbrio químico. Cinética química. Termoquímica. Eletroquímica. Química das principais famílias da tabela periódica. Aulas práticas enfatizando alguns dos conteúdos teóricos ministrados.

Bibliografia Básica:

UCKO, David A. Química para as ciências da saúde. 2.ed. Manole, 1991.

RUSSELL, J. B. Química Geral. 2 ed. São Paulo: Makron Bos, 1994.

KOTZ, J. C. TREICHEL P. M. WEAVER, G. C. Química Geral e Reações químicas. 6 ed. São Paulo: CENGAGE Learning, 2009.

Bibliografia Complementar:

ZUBRICK, James W. **Manual de sobrevivência no laboratório de química orgânica**: guia de técnicas para o aluno. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005.

BARBOSA, Luiz Cláudio de Almeida. **Introdução à Química Orgânica**. 2 ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011.

INTRODUÇÃO à química geral. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

ATKINS, Peter; JONES, Loretta. **Princípios de química**: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 5. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2012.

CHANG, Raymond. **Química geral**: conceitos essenciais. 4. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2006.

INTRODUÇÃO A ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Ementa:

A Ciência da Nutrição. Definição de Nutrição / Alimentação. Leis da Alimentação. Importância, histórico e áreas de concentração da Ciência da Nutrição. Histórico da profissão e sua evolução no Brasil. Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição e o perfil profissional do Nutricionista. O profissional Nutricionista. Campos de atuação profissional. Mercado de trabalho. Organização profissional e papel do Nutricionista. Órgãos de classe. Noções sobre realidade atual e perspectivas da Nutrição no Estado e no Brasil.

Bibliografia Básica:

OLSON, James A. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. Manole. 2009.
TUCUNDUVA, Sonia. Nutrição Clínica. Manole. 2009.
GIBNEY, Frank. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010

Bibliografia Complementar:

FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2009.
MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos nutrição e dietoterapia. 13.ed. São Paulo: Roca, 2013.
CANDIDO, Cynthia Cavallini; GOMES, Clarissa Emilia Trigueiro; SANTOS, Eliane Cristina. **Nutrição: guia prático**. 5. ed. - São Paulo: Iátria, 2014.
ARAÚJO, Wilma Maria. Da Alimentação À Gastronomia - Col. Gastronomia e Hotelaria. UNB. 2005.
FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

2º SEMESTRE

EMBRIOLOGIA E GENÉTICA

Ementa:

Gametogênese. Fecundação. Clivagem. Nidação. Neurulação, Fechamento do corpo do embrião. Ectoderme, mesoderme e endoderme, e seus derivados. Placentação. Teratologia. Citogenética: cariótipo, principais tipos de variações cromossômicas, replicação, transcrição, processamento e tradução. Polimorfismo genético. Herança autossômica e sexual. Grupos genéticos sanguíneos. Princípios de imunogenética. Erros inatos do metabolismo. Hemoglobinopatias. Câncer.

Bibliografia Básica:

PIERCE, Benjamim. Genética: Um Enfoque Conceitual. Guanabara Koogan. 2011.
SADLER, T.W. LANGMAN Embriologia Médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
MOORE, K.L; PERSAUD, T.V.N. Embriologia Clínica. Elsevier. 2008.

Bibliografia Complementar:

GARCIA, Sonia Maria Lauer de. Embriologia. Artmed. 2012.
EYNARD, Aldo R.; VALENTICH, Mirs A.; ROVASIO, Roberto A. Histologia e embriologia humanas. 4. ed. Porto Alegre-rs: Artmed, 2011.
DUDEK, Ronald W. **Genética Humana Básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
BORGES-OSÓRIO, Maria Regina; ROBINSON, Wanyce Miriam. **Genética humana**. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013.
PIMENTEL, Márcia Mattos Gonçalves. **Genética essencial**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

FISIOLOGIA HUMANA

Ementa:

Aspectos gerais sobre o funcionamento dos sistemas do corpo humano. Fisiologia humana. Fisiologia celular. Meios intra e extracelular. Membrana plasmática. Fisiologia da membrana e do nervo. Atividades fisiológicas e controle pelo sistema nervoso. Fisiologia do músculo. Fisiologia cardiovascular. Fisiologia da digestão. Metabolismo. Sistema nervoso. Fisiologia endócrina.

Bibliografia Básica:

GUYTON, A. C. Fisiologia Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
Fox, Stuart Ira. Fisiologia Humana. 7ed. Manole. 2007.
GUYTON & HALL. Tratado de Fisiologia Médica. 12ª ed., Elsevier, 2011.

Bibliografia Complementar:

KAWAMOTO, Emilia. **Anatomia e fisiologia humana: enfermagem**. 3. ed., atual. e ampl. São Paulo: EPU, 2009.
CURI, Rui. Fisiologia Básica. Guanabara Koogan, 2017.
TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. **Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia**. 8. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012.
YUE, Anna. **Atlas de Fisiologia Humana**. Barueri, SP: Yendis, 2009.
MARQUES, Elaine Cristina Mendes. **Anatomia e Fisiologia Humana**. São Paulo: Martinari, 2011.

METODOLOGIA CIENTÍFICA

Ementa:

O processo histórico do conhecimento, da ciência e da pesquisa. Investigação acerca do conhecimento, em particular da ciência. Pesquisa científica: conceito, finalidades, tipos, métodos e técnicas de pesquisa. Procedimentos técnicos e metodológicos de preparação, execução e apresentação da pesquisa científica. Formas de elaboração dos trabalhos acadêmicos. Normas técnicas. Metodologias de pesquisa em Nutrição: noções epistemológicas e éticas. As abordagens qualitativas e quantitativas. Reflexão sobre os métodos de pesquisa: tradicionais, emergentes e de interface. A divulgação da pesquisa e a socialização do conhecimento.

Bibliografia Básica:

GIL, A. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. São Paulo: Atlas, 2010.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. De Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Atlas, 2007.

MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica. São Paulo: Atlas, 2010.

Bibliografia Complementar

ANDRADE, Maria Margarida. Introdução à metodologia do trabalho científico. São Paulo: Atlas, 2010.

SEVERINO, ANTONIO J. Metodologia do trabalho científico. 22. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cortez, 2008.

RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa. Petrópolis: Vozes, 1986.

KOCHE, José Carlos. Fundamentos de Metodologia Científica. Petrópolis: Vozes, 2013.

CARVALHO, Maria Cecília M. de. Construindo o saber: metodologia científica : fundamentos e técnicas. 21. ed. Campinas: Papirus, 2009.

MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA

Ementa

Microbiologia. Ecologia de microrganismos. Microbiota normal do corpo humano. Relações hospedeiro-parasita. Princípios da transmissão dos agentes infecciosos. Conceitos teórico-práticos dos principais microorganismos (bactérias, vírus e fungos) de interesse clínico para o homem, com ênfase na saúde humana (mecanismos de transmissão, patogenia e prevenção das doenças infecciosas). Genética microbiana. Morfologia e estrutura bacteriana. Fisiologia bacteriana. Antimicrobianos. Propriedades gerais dos vírus. Morfologia e fisiologia dos fungos. Aspectos gerais da resposta imunológica. Conceitos de imunidade inata e imunidade adquirida. Estudo das células e órgãos do sistema imune. Imunoglobulinas: estrutura, função e síntese da molécula. Ontogenia dos linfócitos. Moléculas envolvidas no reconhecimento dos antígenos. Receptor de linfócitos. Complexo principal de histocompatibilidade. Sub-populações de linfócitos. Citocinas e sua ação. Resposta imune humoral e celular. Regulação do sistema imune. Tolerância. Reações de hipersensibilidade. Autoimunidade / transplante / tumores. Vacinas.

Bibliografia Básica:

ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H. Imunologia Celular e Molecular. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

GLADWIN, Mark. Microbiologia Clínica: ridiculamente fácil. Artmed. 2010. +10ex

TRABULSI, Luiz Rachid; ALBERTHUM, Flavio (coord.). Microbiologia. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

Bibliografia Complementar:

IMUNOLOGIA: básica e aplicada. 2. ed. São Paulo: Segmento Farma, 2007.

PLAYFAIR, J. H. L.; CHAIN, B. M. **Imunologia básica:** guia ilustrado de conceitos fundamentais. 9. ed. Barueri - SP: Manole, 2013.

PEAKMAN, Mark; VERGANI, Diego. **Imunologia:** Básica e Clínica. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R; CASE CHRISTINE L.; CASE, Christine L. **Microbiologia.** 10. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012.

RIBEIRO, Mariangela Cagnoni; STELATO, Maria Magali. **Microbiologia prática:** aplicações de aprendizagem de microbiologia básica - bactérias, fungos e vírus. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Ementa:

A prática da educação para a saúde: educação / educação em saúde / promoção da saúde. Correntes pedagógicas e suas aplicações na saúde e na nutrição. O planejamento como instrumento de ação educativa na saúde. As práticas pedagógicas na perspectiva da promoção da saúde. Discussão de modelos e teorias aplicadas em educação nutricional. Barreiras e estratégias educativas em educação nutricional. Planejamento e desenvolvimento de atividades educativas em nutrição.

Bibliografia Básica:

PELICIONI, Maria Cecília Focesi; MIALHE, Fábio Luiz. **Educação e promoção da saúde:** teoria e prática. [Reimpr.]. São Paulo: Santos, 2015.

Morgad, Caroline Maria da Costa; Maldonado, Luciana Azevedo; Menezes, Maria de Fátima Garcia de. Diálogos e Práticas em Educação Alimentar e Nutricional. Rubio, 2012.

LINDEN, Sônia. Educação Alimentar e Nutricional. São Paulo: Varela, 2011.

Bibliografia Complementar:

PERES, Heloíse Ciquetto. Educação em Saúde: Desafios para Uma Prática Inovadora. Difusão. 2010.

LIMA, Eneide Maria Moreira de. **Políticas públicas de educação-saúde: reflexões, diálogos e práticas.** Campinas, SP: Alínea, 2009.

CHASSOT, Attico. **Educação consciência.** 2.ed. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2007.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria (Coord). **Mudanças alimentares e educação nutricional.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

GALISA, Mônica Santiago. **Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática.** São Paulo: Roca, 2015.

NUTRIÇÃO BÁSICA

Ementa:

Funções básicas dos Nutrientes e Guias Alimentares. Classificação dos Alimentos, suas funções e Guias alimentares. Áreas de atuação do profissional nutricionista.

Bibliografia Básica:

OLSON, James A. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. Manole. 2009.

TUCUNDUVA, Sonia. Nutrição Clínica. Manole. 2009.

GIBNEY, Frank. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010

Bibliografia Complementar:

FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2009.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos nutrição e dietoterapia. 13.ed. São Paulo: Roca, 2013.

CANDIDO, Cynthia Cavallini; GOMES, Clarissa Emilia Trigueiro; SANTOS, Eliane Cristina. **Nutrição: guia prático.** 5. ed. - São Paulo: Iátria, 2014.

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição. São Paulo: Manole, 2007.

CARUSO, Lúcia; GALANTE, Andréa Polo; ROSSI, Luciana. Avaliação Nutricional. São Paulo: Roca, 2009.

3º SEMESTRE

POLÍTICAS PÚBLICAS DE SAÚDE, SUS E DIREITOS HUMANOS

Ementa:

Cidadania, direitos humanos e justiça social. A Declaração dos Direitos Humanos. Nutrição e direitos humanos. Evolução das políticas de saúde no Brasil. A saúde na Constituição de 1988 e as Leis Orgânicas da Saúde. Estrutura e funcionamento do Sistema Único de Saúde. Modalidades de produção e distribuição dos serviços de saúde. Financiamento e gastos do setor saúde. Políticas e estratégias gerais de saúde no Brasil.

Bibliografia Básica:

AGUIAR, Zenaide Neto (Org.). SUS (Sistema Único de Saúde). São Paulo: Martinari, 2011.

ROCHA, Juan S. Yazlle (Ed). Manual de saúde pública & saúde coletiva no Brasil. São Paulo: Atheneu, 2012.

MAZZUOLI, Valerio de Oliveira. **Curso de direitos humanos.** Rio de Janeiro: Forense, São Paulo: Método, 2014.

Bibliografia complementar:

CARVALHO, Sergio Resende. Saúde Coletiva e Promoção da Saúde. São Paulo: Hucitec, 2010.

SOARES, Flávia Piovesan; PRADO, Inês Virgínia (Coord.). Direitos Humanos Atual. Forense, 2013.

MONDANI, Marco. Direitos humanos no Brasil.. 2. ed. - São Paulo: Contexto, 2013.

CASTILHO, Ricardo. **Direitos humanos.** 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

PINSKY, Jaime. **História da cidadania.** 6.ed. São Paulo: Contexto, 2013.

ANTROPOLOGIA, CULTURA AFRO BRASILEIRA E QUESTÕES ÉTNICO-RACIAIS

Ementa:

Estudo das relações socioculturais da Nutrição. Multiculturalismo. Configurações dos conceitos de etnia/raça, cor, classe social, diversidade e gênero no Brasil. Cultura afro-brasileira e indígena. O respeito

pelas várias etnias e a valorização da cultura afrodescendente. Práticas nutricionais que respeitem a saúde e a diversidade cultural, ambiental, cultural e econômica.

Bibliografia Básica:

BOAS, Franz. Antropologia Cultural. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010.

MELLO, Luís Gonzaga de. Antropologia cultural. Petrópolis: Vozes, 2012.

VEIGA, Cláudio Kieffer. Comunidades Africanas no Brasil: a exclusão social e a diversidade cultural do povo de terreiro e sua proteção pela OIT. Jurua, 2016.

Bibliografia Complementar:

MARIA NAZARETH SOARES FONSECA. (ORG.). Brasil afro-brasileiro. 3. ed. Belo Horizonte: Autentica, 2010.

LARAIA, Roque de Barros. Cultura - um conceito antropológico. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2011.

MARCONI, Marina de Andrade; PRESOTTO, Zelia Maria Neves. Antropologia: uma introdução.. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2014.

FONSECA, Maria N. S. Org. Brasil Afro Brasileiro. 3ª ed. Autentica, 2010.

MELO, Elisabete; BRAGA, Luciano. História da África e afro-brasileira: em busca de nossas origens. São Paulo: selo negro, 2010.

PATOLOGIA GERAL

Ementa:

Introdução aos processos patológicos gerais aplicados à nutrição. Repercussão dos estados patológicos no estado nutricional. Fisiopatologia das doenças carenciais (Deficiências de macro/micronutrientes), doenças infecciosas agudas/crônicas (AIDS, Febre Tifóide, Leptospirose, Tuberculose, Cólera), doenças do aparelho digestivo (boca; esôfago; estômago; intestinos; pâncreas; fígado; vias biliares), doenças renais e das vias urinárias, doenças pleuro-pulmonares, doenças crônico-degenerativas (Doenças Cardiovasculares, Neoplasias), doenças endócrino e metabólicas (Diabetes, Doenças da Tireóide, Gota, Fenilcetonúria), queimaduras e alergias alimentares.

Bibliografia Básica:

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo: patologia geral. 5.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

ROCHA, Arnaldo. Patologia: Processos gerais para o estudo das doenças. 2. ed. São Paulo - SP: Rideel, 2011.

KUMAR, Vinay. Robbins - Patologia Básica. Elsevier. 2013.

Bibliografia Complementar:

CANGUILHEM, Georges. O normal e o patológico. 7. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2011.

ROBBINS, patologia básica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

CAMARGO, João Lauro Viana de; OLIVEIRA, Deilson Elgui de. Patologia Geral: Abordagem Multidisciplinar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

ROCHA, Arnaldo. **Patologia:** processos gerais para o estudo das doenças. 2. ed. São Paulo: Rideel, 2011.

FARIA, José Lopes de. Patologia Geral: Fundamentos das Doenças com Aplicações Clínicas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

PARASITOLOGIA HUMANA

Ementa:

Parasitologia. Vida associada em geral. Parasitismo em geral e parasitismo em particular. Adaptação parasita-hospedeiro e influência ambiental. Distribuição geográfica de parasitas do homem. Parasitismo e doença parasitária. Resistência e imunidade. Cadeias epidemiológicas e profilaxia das endemias parasitárias. Sistemática zoológica. Protozoários, helmintos e artrópodes de importância médica.

Bibliografia Básica:

FILIPPIS, Thelma de; NEVES, David Pereira. Parasitologia Básica. São Paulo: Atheneu, 2010.

REY, Luis. Parasitologia. 4. ed. Rio de Janeiro-RJ: Guanabara Koogan, 2011.

REY, Luis. Bases da parasitologia médica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

Bibliografia Complementar:

NEVES, David Pereira. Parasitologia Dinâmica. São Paulo: Atheneu, 2009.

NEVES, David Pereira. Parasitologia Humana. São Paulo: Atheneu, 2005.

NEVES, David Pereira. **Atlas didático de parasitologia.** São Paulo: Atheneu, 2009.

CIMERMAN, Benjamin; CIMERMAN, Sérgio. **Parasitologia humana.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

CIMERMAN, Benjamin; FRANCO, Marco Antonio. **Atlas de Parasitologia Humana**: Com descrição e imagens de Artrópodes, Protozoários, Helmintos e Moluscos. 2.ed.il. São Paulo: Atheneu, 2011.

BIOQUÍMICA GERAL

Ementa:

Biomoléculas, carboidratos, lipídios, água e tampões, aminoácidos, peptídios, proteínas, porfirinas, ácidos nucleicos, vitaminas, enzimas, hormônios, bioenergética. Estrutura de biomoléculas. Conceito de pH. Sistemas “tampão”. Sistemas “tampão” fisiológicos. Noções básicas de estrutura de carboidratos. Noções básicas de estrutura e função de lipídeos e membranas biológicas. Estrutura e propriedades de aminoácidos, peptídeos e proteínas. Funções de proteínas. Propriedades de enzimas.

Bibliografia Básica:

VOET, Donald; VOET, Judith G. Bioquímica. 4. ed. Porto Alegre - RS: Artmed, 2013.

KOOLMAN, Jan; OLIVEIRA, Paulo luiz de (Trad). **Bioquímica**: texto e atlas . 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013.

LODI, Wilson Roberto Navega; RODRIGUES, Vanderlei. Bioquímica: do conceito básico à clínica. São Paulo: Sarvier, 2012.

Bibliografia Complementar:

BERG, Jeremy M.; TYMOCZHO, John L.; STRYER, Lubert. **Bioquímica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. I

LODI, Wilson Roberto Navega; RODRIGUES, Vanderlei. **Bioquímica**: do conceito básico à clínica . São Paulo: Sarvier, 2012.

CISTERNAS, José Raul; MONTE, Osmar; MONTOR, Wagner R. **Fundamentos Teóricos e Práticas em Bioquímica**. São Paulo: Atheneu, 2011.

CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. **Bioquímica, volume 3**: bioquímica metabólica. São Paulo: Thomson Learning, 2008.

ZANUTO, Ricardo... [et al.] . **Biologia e Bioquímica**: Bases aplicadas às Ciências da Saúde. São Paulo: Phorte, 2011.

NUTRIÇÃO HUMANA

Ementa:

Fundamentos da Nutrição e Alimentação humana. Conceitos básicos de dieta normal nos diferentes períodos fisiológicos. Alimentos e nutrientes (classificação, fontes alimentares e funções). Água: homeostase, necessidades e recomendações. Energia: balanço energético de combustão dos alimentos, nutrientes energéticos, estimativa de gastos energéticos para o metabolismo basal, atividade física e situações fisiológicas especiais. Carboidratos: classificação, digestão, absorção e metabolismo; índice glicêmico dos alimentos e carga glicêmica da dieta. Lipídeos: classificação, digestão, absorção e metabolismo; ácidos graxos essenciais: necessidades, situações de deficiências e recomendações. Proteínas: classificação, digestão, absorção e metabolismo; qualidade química e biológica; aminoácidos essenciais: padrão aminoacídico, digestibilidade, avaliação da qualidade e fatores que condicionam a qualidade da proteína da dieta. Recomendações nutricionais de energia, macro e micronutrientes: metodologia da estimativa das necessidades, recomendações para indivíduos e populações. Vitaminas lipossolúveis, vitaminas hidrossolúveis e minerais: classificação, metabolismo, biodisponibilidade, funções, fontes alimentares, avaliação do estado nutricional, situações de deficiência e toxicidade.

Bibliografia Básica:

GIBNEY, Frank. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. .

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição. São Paulo: Manole, 2007.

FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2009.

Bibliografia Complementar:

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos nutrição e dietoterapia. 13.ed. São Paulo: Roca, 2013.

CANDIDO, Cynthia Cavalini; GOMES, Clarissa Emilia Trigueiro; SANTOS, Eliane Cristina. **Nutrição**: guia prático. 5. ed. - São Paulo: Iátria, 2014.

CARUSO, Lúcia; GALANTE, Andréa Polo; ROSSI, Luciana. Avaliação Nutricional. São Paulo: Roca, 2009.

CARUSO, Lúcia; GALANTE, Andréa Polo; ROSSI, Luciana. Avaliação Nutricional. São Paulo: Roca, 2009

4º SEMESTRE

PSICOLOGIA APLICADA À SAÚDE

Ementa:

Psicologia e saúde. Estudos do comportamento, percepção, personalidade, desenvolvimento individual, formação do grupo social, comunicação e relacionamento. Princípios básicos de Psicologia. Noções de motivação, emoção e aprendizagem. Alimentação, cognição e afetividade. A relação entre alimentação e subjetividade. O doente e seu universo pessoal. Relação humana entre paciente X profissional.

Bibliografia Básica:

Straub, Richard O. *Psicologia da Saúde - Uma Abordagem Biopsicossocial*. 3ed. Artmed, 2014.
BOCK, Ana Mercedes Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. *Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia*. 14.ed. São Paulo: Saraiva, 2008.
ANDREOLI, Paola B. de Araujo; [et. al.]. *Psicologia hospitalar*. Barueri: Manole, 2013.

Bibliografia Complementar:

DAVIDOFF, L. L. *Introdução à psicologia*. São Paulo: LTC, 2000.
MYERS, David. *Psicologia*. 11º Ed.. Rio de Janeiro: LTC., 2017.
FERREIRA NETO, João Leite. **Psicologia, políticas públicas e o SUS**. São Paulo: Escuta, 2011. Belo Horizonte: Fapemig,
ANGERAMI - CAMON, Valdemar Augusto. **Psicologia da saúde: um novo significado para a prática clínica**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011.
PSICOLOGIA hospitalar. Barueri: Manole, 2013.

EDUCAÇÃO AMBIENTAL E SUSTENTABILIDADE

Ementa:

Introdução ao saneamento ambiental e desenvolvimento sustentável. Relações entre o meio ambiente, desenvolvimento e saúde. Promoção à saúde humana e meio ambiente. A saúde e a ecologia social. Preservação do meio ambiente e da vida: relações com a Nutrição. O papel do profissional nutricionista no contexto da ciência ambiental. Educação ambiental. Sustentabilidade e a Nutrição.

Bibliografia Básica:

PHILIPPI JUNIOR, Arlindo. *Saneamento, Saúde e Ambiente*. São Paulo: Manole, 2005.
SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. **ISO 14001. Sistemas de Gestão Ambiental: implantação objetiva e econômica**. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2006.
SOLURI & NETO. *SMS-Fundamentos em Segurança, Meio Ambiente e Saúde*. LTC, 2015.

Bibliografia Complementar:

FREITAS, Carlos Machado de. *Saúde, Ambiente e Sustentabilidade*. Fiocruz. 2008.
RAMOS NETO, Nelson Gularte. *Teoria da Decisão e Controle Judicial de Políticas Públicas Ambientais*. Jurua, 2018.
RICKLEFS, Robert E. *A Economia da natureza*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
SATO, Michèle Carvalho; MOURA, Isabel Cristina de. *Educação Ambiental: Pesquisa e Desafios*. Artmed, 2005.
DIAS, Genebaldo Freire. *Dinâmica e instrumentação para educação ambiental*. São Paulo, SP: Gaia, 2010.
CARVALHO, Isabel Cristina de Moura. *Educação ambiental: a formação do sujeito ecológico*. 6. ed. São Paulo, SP: Cortez, 2012.

EPIDEMIOLOGIA E BIOESTATÍSTICA

Ementa:

População e Amostra. Distribuição de Frequência. Medidas de Tendência Central. Medidas de Dispersão. Correlação e regressão. A informação para o planejamento e programação dos serviços de saúde. Conceitos e usos da epidemiologia. Causalidade. Formulação de hipóteses. História natural das doenças. Cadeia do processo infeccioso. Epidemiologia descritiva. Epidemiologia analítica. Vigilância epidemiológica. As bases da Epidemiologia, a aplicação de conceitos e métodos e a sua prática nos diferentes níveis de gestão, na organização dos serviços e na implantação de modelos de atenção à saúde, para atender as necessidades da população nos três níveis de atuação, promoção, prevenção e recuperação da saúde. Controle de danos, riscos e causas determinantes que afetam a saúde e os

princípios que norteiam o Sistema Único de Saúde (SUS). Planejamento, desenvolvimento e avaliação de inquérito de saúde e construção do perfil epidemiológico de uma dada população. O perfil epidemiológico da população no município e do Estado.

Bibliografia Básica:

Sidia M. Callegari-Jacques Bioestatística – princípios e aplicações. Artmed. 2003.

VIEIRA, Sonia. Introdução à bioestatística. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

SIQUEIRA, Arminda Souza. Estatística na Área de Saúde. Coopmed. 2011.

Bibliografia Complementar:

FRANCO, Laércio Joel; PASSOS, Afonso Dinis Costa. **Fundamentos de epidemiologia**. 2. ed. Barueri: Manole, 2011.

ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da. **Epidemiologia e saúde**. 7. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2013.

CAMPOS, Roseli. **Bioestatística**: coleta de dados, medidas e análise de resultados. São Paulo: Érica, 2014.

GLANTZ, Stanton A. **Princípios de bioestatística**. 7. ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2014.

ALMEIDA FILHO, Naomar de; BARRETO, Lima. **Epidemiologia e saúde**: fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I

Ementa:

Dietas hospitalares. Fisiopatologia e dietoterapia do esôfago. Fisiopatologia e dietoterapia do estômago. Fisiopatologia e dietoterapia do intestino. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades do pâncreas. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades do fígado. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades da vesícula biliar. Fisiopatologia e dietoterapia no controle de peso. Fisiopatologia e dietoterapia nas patologias do sistema endócrino. Fisiopatologia e dietoterapia nos transtornos alimentares. Fisiopatologia e dietoterapia nas anemias.

Bibliografia Básica:

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos nutrição e dietoterapia. 13.ed. São Paulo: Roca, 2013.

MISZPUTEN, Sender Jankiel. Guia de Gastroenterologia. 2. ed. São Paulo: Manole, 2007.

ROSSI, Luciana. **Tratado De Nutrição E Dietoterapia**. Guanabara Koogan. 2019.

Bibliografia Complementar:

ROSSI, Luciana; CARUSO, Lúcia; GALANTE, Andrea Polo. **Avaliação nutricional**: novas perspectivas. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

RIBEIRO, Sandra Maria Lima; MELO, Camila Maria de; TIRAPÉGUI, Julio. Avaliação Nutricional - Teoria e Prática. Guanabara Koogan, 2018.

WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. v.1 e 2.

DUARTE, Antonio Claudio G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.

CÂNDIDO, Cynthia Cavalini; CARELLE, Ana Claudia. **Técnicas dietéticas**. São Paulo: Érica, 2014.

TÉCNICA DIETÉTICA I

Ementa:

Fundamentos da Técnica Dietética. Conceituação de alimentos e seus derivados através da identificação das características físicas, químicas, biológicas, sensoriais e de digestibilidade dos alimentos. Estudo dos vários grupos de alimentos (gorduras, cereais e derivados, leite, ovos, hortaliças e frutas, carnes, aves e pescados, leguminosas, infusos e bebidas, massas, açúcares e doces, caldos, sopas e molhos). Sistematização dos procedimentos e das técnicas adequadas para aquisição, seleção, conservação, preparação, armazenamento e conservação dos alimentos. Análise dos processos de pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos. Pesos e medidas dos alimentos. Cálculo do valor nutritivo (total e porção), fator de correção, índice de conversão, índice de reidratação e custos. Redação de receitas e glossário de termos. Rótulos e embalagens de alimentos.

Bibliografia Básica

PICÓ, Yolanda. **Análise química de alimentos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

CAMARGO, Érika Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção. Técnica Dietética – Seleção e Preparo de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2010.

FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2009.

Bibliografia Complementar

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

DOMENE, Semiramis Martins Alvares. Técnica Dietética – Teoria e Aplicações. São Paulo: .

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2014.

CÂNDIDO, Cynthia Cavallini; CARELLE, Ana Claudia. **Técnicas dietéticas**. São Paulo: Érica, 2014.

MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

Ementa:

Microbiologia básica, importância dos microrganismos em alimentos, fontes de contaminação microbiana em alimentos, principais grupos de microrganismos presentes em alimentos, parâmetros intrínsecos e extrínsecos de crescimento. Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA's). Atuação da vigilância sanitária e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento no segmento de alimentos. Estratégias de fiscalização e educação em vigilância sanitária de alimentos. Legislação. Sistemas de qualidade na produção de alimentos. Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Operacionais Padrão (POP's), Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial (AQNS). Conceitos Básicos de Higiene e Requisitos de Higiene em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN's) Fundamentos e Métodos de higiene e desinfecção. Educação ambiental. A conservação dos alimentos.

Bibliografia Básica:

TRABULSI, Luiz Rachid; ALBERTHUM, Flavio (coord.). Microbiologia. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

FORSTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. - . Porto Alegre: Artmed, 2013.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 4.ed. São Paulo: Manole, 2011.

Bibliografia Complementar:

CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavallini. Manipulação e higiene dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014.

GLADWIN, Mark. Microbiologia Clínica: ridiculamente fácil. Artmed. 2010.

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE CHRISTINE L.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 10. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012.

RIBEIRO, Mariangela Cagnoni; STELATO, Maria Magali. **Microbiologia prática: aplicações de aprendizagem de microbiologia básica - bactérias, fungos e vírus**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.

GERMANO, Maria Izabel Simões; GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Manole, 2011.

5º SEMESTRE

NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL E DO ADOLESCENTE

Ementa:

Saúde da mulher e do neonatal. Grupo Materno-Infantil. Estudo do ciclo vital feminino e do processo reprodutivo. Fisiologia da gestação. Crescimento intra-uterino normal e patológico. Gravidez normal e patológica. Nutrição na gestação normal e patológica. Alimentação da gestante. Curva ponderal da gestante. Aleitamento materno: anatomia, fisiologia aspectos imunológicos, técnica de amamentação. Fisiologia da lactação. Alimentação da nutriz. Curva ponderal da criança. Crescimento e desenvolvimento. Requerimentos nutricionais na criança. Alimentação do lactente. Aleitamento natural. Recém-nascido de baixo peso. Alimentação no 1º ano de vida. O período pré-escolar e o escolar. Lactário. Avaliação nutricional. Planejamento dietético.

Bibliografia Básica:

GIBNEY, Frank. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. .

LIMA, Alexandre Esteves de Souza; NEGRÃO, Roberto José; PRADO, Camila Carbone; RIBEIRO, Antônio Fernando. Nutrição em Pediatria. São Paulo: Sarvier, 2011.

ROSSI, Luciana. **Tratado De Nutrição E Dietoterapia**. Guanabara Koogan. 2019.

Bibliografia Complementar:

CARDOSO, Ary Lopes; LOPES, Luiz Anderson; TADDEI, José Augusto de A. C. Tópicos Atuais em Nutrição Pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2004.

NAVANTINO; PEREIRA, Dorazil Alves. Nutrição do Recém-Nascido Pré-Termo. São Paulo: Medbo, 2008.

BARBOSA, Janine Maciel. **Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil**. Rio de Janeiro: MedBook, 2013.

PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Arlete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragioli. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri - SP: Manole, 2009.

REGO, Jose Dias. **Aleitamento materno**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2015.

TÉCNICA DIETÉTICA II

Ementa:

Histórico e evolução da alimentação. A evolução da culinária, da gastronomia e da dietética. Conceito de dietética, objetivos, estabelecimento de normas e conhecimento das variáveis para o planejamento dietético de indivíduos e/ou grupos populacionais. Adequação dietética para uma alimentação saudável, nos diferentes estados fisiológicos (gestante, nutriz, criança: lactente, pré-escolar e escolar, adolescente e adulto). Distribuição dos macro e micronutrientes e dos percentuais calóricos no dia/alimentar. Comportamento e hábitos alimentares. Influências culturais das culinárias internacional e regional brasileira. Guias e pirâmides alimentares. Definição de metodologias, indicadores e instrumentos para o planejamento de dietas. O uso e avaliação de dietas para nível domiciliar e institucional.

Bibliografia Básica:

CAMARGO, Érika Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção. Técnica Dietética – Seleção e Preparo de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção. **Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratórios**. 2. ed. - São Paulo: Atheneu, 2012.

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição. São Paulo: Manole, 2007.

Bibliografia Complementar:

DOMENE, Semiramis Martins Alvares. Técnica Dietética – Teoria e Aplicações. São Paulo: LAB, 2011.

FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PICÓ, Yolanda. **Análise química de alimentos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2009.

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II

Ementa:

Nutrição enteral. Nutrição parenteral. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças cardiovasculares. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças renais. Fisiopatologia e dietoterapia doenças ósseas. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças pulmonares. Nutrientes imunomoduladores. Fisiopatologia e dietoterapia no paciente imunodeprimido. Fisiopatologia e dietoterapia no pacientes queimados. Fisiopatologia e dietoterapia no câncer.

Bibliografia Básica:

MAHAN, Kathleen; ESCOTT STUMP, Silvia. Krause: alimentos nutrição e dietoterapia. 13. ed. São Paulo: Roca, 2013.

RIBEIRO, Sandra Maria Lima; MELO, Camila Maria de; TIRAPEGUI, Julio. Avaliação Nutricional - Teoria e Prática. Guanabara Koogan, 2018.

ROSSI, Luciana. **Tratado De Nutrição E Dietoterapia**. Guanabara Koogan. 2019.

Bibliografia Complementar:

WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. v.1 e 2.

DUARTE, Antonio Claudio G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.

MISZPUTEN, Sender Jankiel. Guia de Gastroenterologia. 2. ed. São Paulo: Manole, 2007.
ROSSI, Luciana; CARUSO, Lúcia; GALANTE, Andrea Polo. **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.
CÂNDIDO, Cynthia Cavallini; CARELLE, Ana Claudia. **Técnicas dietéticas**. São Paulo: Érica, 2014.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS

Ementa:

Inocuidade de alimentos. Aspectos epidemiológicos das doenças veiculadas por alimentos. Controle higiênico, sanitário e tecnológico de alimentos. Higienização de instalações, equipamentos e utensílios. Sistemas de gerenciamento e controle de qualidade de alimentos. Boas práticas para manipulação e preparação de alimentos. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Procedimentos Operacionais Padronizados (Pops). Treinamento de manipuladores de alimentos. Legislação sanitária dos alimentos. Atuação da Vigilância Sanitária.

Bibliografia Básica:

GERMANO, Maria Izabel Simões; GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Manole, 2011.
CARVALHO, Anésio Rodrigues de; OLIVEIRA, Maria Vendramini Castrignano. Princípios Básicos do Saneamento do Meio. São Paulo: Senac, 2004.
SOLURI & NETO. SMS-Fundamentos em Segurança, Meio Ambiente e Saúde. LTC, 2015.

Bibliografia Complementar:

CHIN, James. Manual de Controle das Doenças Transmissíveis. Artmed. 2008
FREITAS, Carlos Machado de. Saúde, Ambiente e Sustentabilidade. Fiocruz. 2008.
LOPES, Thiago Henrique; CASTRO NETO, Nelson de; MARCOS, Emanuelle N. Fogaça; SCHEIDT, Mario Henrique. **Higiene e manipulação de alimentos**. Curitiba, PR: Livro Técnico, 2012.
CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavallini. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014.
SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. **ISO 14001. Sistemas de Gestão Ambiental: implantação objetiva e econômica**. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2006.
RAMOS NETO, Nelson Gularte. Teoria da Decisão e Controle Judicial de Políticas Públicas Ambientais. Juruá, 2018.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Ementa:

Contextualização dos determinantes do processo saúde-doença a partir da análise do estado nutricional de indivíduos e/ou grupos populacionais. Análise dos estudos dos fatores determinantes do estado nutricional. Indicadores sociais, econômicos e culturais; indicadores demográficos; indicadores dietéticos; indicadores antropométricos; indicadores clínicos; indicadores bioquímicos. Processo de crescimento e desenvolvimento. Semiologia nutricional. Métodos e técnicas para avaliação nutricional. Conceito, objetivos, métodos e técnicas dos inquéritos dietéticos. Validade e precisão dos inquéritos dietéticos. Aplicação das recomendações nutricionais em indivíduos e/ou grupos populacionais.

Bibliografia Básica:

CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade (Orgs.). Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica. São Paulo: Rubio, 2011.
CARUSO, Lúcia; GALANTE, Andréa Polo; ROSSI, Luciana. Avaliação Nutricional. São Paulo: Roca, 2009.
RIBEIRO, Sandra Maria Lima; MELO, Camila Maria de; TIRAPEGUI, Julio. Avaliação Nutricional - Teoria e Prática. Guanabara Koogan, 2018.

Bibliografia Complementar:

DUARTE, Antônio Cláudio Goulart. Avaliação Nutricional – Aspectos Clínicos e Laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2006.
PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2006.
SAMPAIO, Lilian Ramos. **Avaliação nutricional**. Salvador, BA: EDUFBA, 2012.
ISOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elisabeth; OLIVEIRA, Aparecida de (Editor). **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2014.

TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Ementa:

Conceito de Tecnologia de Alimentos. Situação da indústria de alimentos. Operações unitárias. Conservação de alimentos pelo calor (branqueamento; pasteurização; esterilização), pelo controle e umidade (concentração, secagem, desidratação), pelo frio (refrigeração, congelamento). Uso de aditivos. Materiais de embalagem. Industrialização de frutas, hortaliças, do leite, de carnes, de lipídeos.

Bibliografia Básica:

FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2009.

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava; GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento. Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. .

Bibliografia Complementar:

OETTERER, Marília; D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara Regitano; SPOTO, Marta. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Manole, 2006.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2006.

ORDÓÑEZ, Juan A. Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal. Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

DAMODARAM, Srinivasan; KIRK L, Parkin; OWEN R, Fennema. **Química de alimentos de Fennema**. 4.ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010.

6º SEMESTRE

NUTRIÇÃO DO ADULTO E DO IDOSO

Ementa:

Saúde do adulto e do idoso. Características biológicas do processo de crescimento e características psicossociais do desenvolvimento humano. O processo de saúde-doença do adulto e do idoso como produto da interação entre fatores individuais e sociais. Principais requerimentos nutricionais em adultos e idosos. Aspectos nutricionais relacionados ao processo de envelhecimento. Recomendações e necessidades diárias. Problemas de saúde do adulto e idoso. Ações básicas de saúde do adulto e idoso. Avaliação nutricional. Planejamento dietético.

Bibliografia Básica:

BUSNELLO, Fernanda Michielin. Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.

CUPPARI, Lilian. Nutrição Clínica no Adulto. São Paulo: Manole, 2005.

GIBNEY, Frank. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. .

Bibliografia Complementar:

MIRANDA, Daniela Elias Goulart de Andrade et al. **Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

BON, Avany Maria Xavier; LEUNG, Maria do Carmo Azevedo et al. **Atendimento nutricional: uma visão prática : adultos e idosos** . São Paulo: M. Books do Brasil Editora, 2013.

DAL BOSCO, Simone Morelo (Org). **Nutrição da mulher: uma abordagem nutricional da saúde à doença** . São Paulo: Editora Metha, 2010.

MAGNONI, Daniel; OLIVEIRA, Patrícia Amante de; CUKIER, Celso. **Nutrição na terceira idade**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2010.

TADDEI, José Augusto; LANG, Regina Maria Ferreira; LONGO-SILVA, Giovana; TOLONI, Maysa Helena de Aguiar (Editor). **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

TRABALHO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Ementa:

Estudo e pesquisa à aplicação dos conteúdos do curso de Nutrição, com intuito de promover de forma motivacional a iniciação científica no acadêmico e fundamentação teórica.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico. São Paulo, Atlas, 2009.
LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo, Atlas, 2009
KOCHE, José Carlos. Fundamentos de Metodologia Científica. Petrópolis: Vozes, 2013.

Bibliografia Complementar:

RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 40ª ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2012. .
GIL, A. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. São Paulo: Atlas, 2010.
LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. De Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Atlas, 2007.
MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica. São Paulo: Atlas, 2010.
SEVERINO, ANTONIO J. Metodologia do trabalho científico. 22. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cortez, 2008.

FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

Ementa:

Histórico, conceitos e subdivisões da farmacologia. Vias de administração de fármacos. Absorção, distribuição, biotransformação e excreção de fármacos. Farmacologia molecular. Fatores que influenciam a ação de fármacos. Ações recíprocas de drogas. Tipos de antagonismo. Adrenérgicos e antiadrenérgicos. Colinérgicos, anticolinérgicos e anticolinesterásicos. Farmacologia da sinapse neuromuscular. Hipnóticos e hipnoanalésicos. Psicofarmacologia. Antiinflamatórios esteroidais e não esteroidais. Anticonvulsivantes e antiparkinsonianos. Estimulantes do sistema nervoso central. Anestésicos locais e anestésicos gerais. Histamina, anti-histamínicos. Fármacos que atuam no sistema respiratório. Fármacos que atuam no sistema cardiovascular. Diuréticos. Fármacos que atuam no sistema digestivo. Ocitócitos e relaxamentos uterinos. Hormônios. Quimioterápicos e antibióticos.

Bibliografia Básica:

SILVA, P. Farmacologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010
Susan Ford. Farmacologia Clínica. 11.ed. Guanabara, 2019.
GOLAN, David E. Princípios de Farmacologia. Guanabara Koogan. 2009.

Bibliografia Complementar:

FONSECA, Almir Lourenço Da. **As Bases farmacológicas da terapêuticas de Goodman e Gilman**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012.
HACKER, Miles; BACHMANN, Kenneth; MESSER, William. **Farmacologia: Princípios e Prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
PINTO, João F (Coord). **Nutraceuticos e alimentos funcionais**. Lisboa: Lidel, 2010.
CARELLE, Ana Cláudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavallini. **Nutrição e farmacologia**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014.
KATZUNG, Bertram G.; MASTERS, Susan B.; TREVOR, Anthony J. (Org.). **Farmacologia básica e clínica**. Porto Alegre, RS: AMGH, 2014.

ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL EM NUTRIÇÃO

Ementa:

Conceitos básicos de ética. Bioética e a prática em Nutrição. Instrumentos éticos e legais que respaldam o exercício profissional do Nutricionista. Entidades de classe e órgãos governamentais de saúde. Conselho Federal de Nutricionistas e Conselhos Regionais de Nutricionistas. Código de Ética dos Nutricionistas (Resolução CFN nº 334/2004). Legislação profissional. Resoluções do Conselho Federal de Nutrição. Responsabilidade profissional do Nutricionista. Legislação e política de vigilância sanitária aplicável.

Bibliografia Básica:

SÁ, Antônio Lopes de. Ética Profissional. São Paulo: Atlas, 2009.
Jonsen, Ibert R.; Siegler, Mark; Winslade, William J. Ética Clínica: Abordagem Prática Para Decisões Éticas na Medicina Clínica. Artmed, 2012.
SIQUEIRA BATISTA, R. Bioética para os Profissionais de Saúde. Fiocruz, 2009

Bibliografia Complementar:

NALINI, José Renato. Ética geral e profissional. 11ª ed. São Paulo: RT. 2014. .
PINSKY, Jaime. **História da cidadania**. 6.ed. São Paulo: Contexto, 2013.
BARSANO, Paulo Roberto. **Ética e cidadania organizacional**: guia prático e didático. São Paulo: Érica, 2012.
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Código de Ética dos Nutricionistas. Brasília: Conselho Federal de Nutricionistas, 2018. Disponível em : < <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf>>

ANSELM, Reiner; KORTNER, Ulrich H. J. (Org.). **A polêmica da biomedicina**: uma avaliação pelo prisma da responsabilidade cristã. São Paulo: Loyola, 2007.

ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E MARKETING

Ementa:

Identificação, finalidade, tipos e características de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), para coletividade sadia e enferma. Posição da UAN em uma instituição e sua relação com as demais unidades. Organização da UAN. Planejamento físico e funcional da UAN: dimensionamento de áreas e equipamentos específicos para recebimento e armazenamento de alimentos, para a produção e distribuição de refeições. Planejamento de recursos humanos, materiais e financeiros. Dimensionamento e administração de pessoal. Planejamento de cardápios e de compras. Marketing para a UAN.

Bibliografia Básica:

TRIDA, Vanessa Camargo; FERREIRA, Fabio Moreira. **Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação. Como Elaborar Um Manual de Boas Práticas**. Yendis, 2014.

MAXIMIANO, Antonio César Amaru. **Introdução à Administração**. São Paulo: Atlas, 2011.

PINTO, Ana Maria de Souza; ABREU, Edeli Simione de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um Modo de Fazer**. São Paulo: Metha, 2011.

Bibliografia Complementar:

ANDRADE, Rui Otavio Bernardes de; AMBONI, Nério. **Teoria geral da administração**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

SILVEIRA, Cláudio. **Inteligência nos negócios**: como usar a inteligência competitiva para tomar decisões e construir um futuro de sucesso. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2006.

HISRICH, Robert D. **Empreendedorismo**. Bookman, 2009.

SILVA, Erika Madeira Moreira da. **Marketing para quem entende de nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes (Et al). **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007.

OPTATIVA I

Ementa:

Disciplina escolhida pelo aluno entre aquelas constantes da lista previamente estipulada pela FFMT, conforme apresentado no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I

Ementa:

Projeto de pesquisa. Problema de pesquisa e problematização. Objetivos geral e específicos. Tipos de pesquisa: bibliográfica; documental e empírica. Coleta de dados. Instrumentos de coleta de dados. Relatório de pesquisa.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. São Paulo, Atlas, 2009.

LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo, Atlas, 2009

KOCHE, José Carlos. **Fundamentos de Metodologia Científica**. Petrópolis: Vozes, 2013.

Bibliografia Complementar:

RUDIO, Franz Victor. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 40ª ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2012. .

GIL, A. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2010.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. **De Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Atlas, 2007.

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. São Paulo: Atlas, 2010.

SEVERINO, ANTONIO J. **Metodologia do trabalho científico**. 22. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cortez, 2008.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO I - NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ementa:

Estágio realizado em hospitais e/ou clínicas credenciadas, no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas dessas instituições, acompanhamento de pacientes, estudo e discussão de casos clínicos bem como elabora e desenvolve projetos de pesquisa pertinentes à área.

Bibliografia Básica:

BUSNELLO, Fernanda Michielin. Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.

CARDOSO, Marly Augusto; SCAGLIUSI, Fernanda Raeza. Nutrição e Dietética. 2.ed. Guanabara Koogan, 2019.

GIBNEY, Frank. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. **Bibliografia**

Complementar:

CARDOSO, Ary Lopes; LOPES, Luiz Anderson; TADDEI, José Augusto de A. C. Tópicos Atuais em Nutrição Pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2004.

NAVANTINO; PEREIRA, Dorazil Alves. Nutrição do Recém-Nascido Pré-Termo. São Paulo: Medbo, 2008.

BARBOSA, Janine Maciel. **Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil**. Rio de Janeiro: MedBook, 2013.

MIRANDA, Daniela Elias Goulart de Andrade et al. **Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

DAL BOSCO, Simone Morelo (Org). **Nutrição da mulher: uma abordagem nutricional da saúde à doença**. São Paulo: Editora Metha, 2010.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO I – NUTRIÇÃO SOCIAL

Ementa:

Estágio realizado em programas de atenção básica e de vigilância sanitária, no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas, acompanhamento da população atendida, estudo e discussão de casos bem como elabora e desenvolve projetos de pesquisa pertinentes à área.

Bibliografia Básica:

AGUIAR, Zenaide Neto (Org.). SUS (Sistema Único de Saúde). São Paulo: Martinari, 2011.

LANG, Regina Maria Ferreira; TADDEI, José Augusto. Nutrição em Saúde Pública. São Paulo: Rubio, 2011.

LOPES, Mário. Políticas de Saúde Pública. São Paulo: Atheneu, 2010.

Bibliografia Complementar:

TADDEI, José Augusto; LANG, Regina Maria Ferreira; LONGO-SILVA, Giovana; TOLONI, Maysa Helena de Aguiar (Editor). **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

ROCHA, Juan S. Yazlle (Ed). Manual de saúde pública & saúde coletiva no Brasil. São Paulo: Atheneu, 2012.

MAZZUOLI, Valerio de Oliveira. **Curso de direitos humanos**. Rio de Janeiro: Forense, São Paulo: Método, 2014.

CARVALHO, Sergio Resende. Saúde Coletiva e Promoção da Saúde. São Paulo: Hucitec, 2010.

PRIORE, Sílvia Eloiza. **Nutrição social**. Viçosa: UFV, 2014.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO I - UNIDADES DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

Ementa:

Estágio realizado em unidades de alimentação e nutrição, tais como indústrias de alimentos, cozinhas hospitalares, restaurantes e lanchonetes e etc., no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas, atividades administrativas e técnicas relacionadas à profissão (planejamento, organização, controle e avaliação de uma unidade de alimentação e nutrição).

Bibliografia Básica:

SANTOS JUNIOR, CleverJucene. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios/ guia técnico de elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

Vários Autores. Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

PINTO, Ana Maria de Souza; ABREU, Edeli Simone de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um Modo de Fazer. São Paulo: Metha, 2011.

Bibliografia Complementar:

GERMANO, Maria Izabel Simões; GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Manole, 2011.
CARVALHO, Anésio Rodrigues de; OLIVEIRA, Maria Vendramini Castrignano. Princípios Básicos do Saneamento do Meio. São Paulo: Senac, 2004.
SOLURI & NETO. SMS-Fundamentos em Segurança, Meio Ambiente e Saúde. LTC, 2015.
TRIDA, Vanessa Camargo; FERREIRA, Fabio Moreira. **Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação. Como Elaborar Um Manual de Boas Práticas.** Yendis, 2014.
TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes (Et al). **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2007.

NUTRIÇÃO APLICADA A ATIVIDADE FÍSICA

Ementa:

Nutrição na prática esportiva. Alterações fisiológicas que ocorrem em indivíduos que realizam atividade física intensiva e constante. Metabolismo dos micro e macronutrientes e sua relação com o condicionamento físico. Balanço hidroeletrolítico durante o repouso e o exercício. Métodos de avaliação do estado nutricional de indivíduos que realizam atividade física. Necessidades nutricionais de indivíduos que executam atividade física intensa (trabalho ou esporte).

Suplementação nutricional na atividade física. Planejamento de intervenção nutricional para as modalidades desportivas, observando os diferentes momentos da competição. Prescrição dietética. Importância da atuação do profissional nutricionista junto à equipe interdisciplinar de saúde em fábricas, clubes desportivos e escolas.

Bibliografia Básica:

GUERRA, Isabela; BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen. Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. São Paulo: Manole, 2010.

TIRAPÉGUI, Julio. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. 2ed. Atheneu. 2012.

ZANUTO, Ricardo. Nutrição e Suplementação Esportiva. São Paulo: Phorte, 2015.

Bibliografia Complementar:

CLARK, Nancy. **Guia de nutrição desportiva: alimentação para uma vida ativa**. 5. ed. - Porto Alegre, RS: Artmed, 2015.

BROUNS, F. **Fundamentos de nutrição para os esportes**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

SOUZA, Irani Gomes dos Santos (Org.). **Nutrição: clínica, esportiva, saúde coletiva e unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Martinari, 2015.

VOLPE, Stella Lucia; SABELAWSKI, SaraBernier; MOHR, Christopher R. Nutrição para Praticantes de Atividades Física com Necessidades Dietéticas Especiais.. São Paulo: Roca, 2009

MCARDLE, Wiliam D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. **Nutrição para o esporte e o exercício**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

OPTATIVA II

Ementa:

Disciplina escolhida pelo aluno entre aquelas constantes da lista previamente estipulada pela FFMT, conforme apresentado no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

EMENTA

Realização da monografia, sob orientação de um professor do Curso de Graduação em Direito. Apresentação oral e defesa do Trabalho de Conclusão de Curso.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico. São Paulo, Atlas, 2009.

LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo, Atlas, 2009

KOCHE, José Carlos. Fundamentos de Metodologia Científica. Petrópolis: Vozes, 2013.

Bibliografia Complementar:

RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 40ª ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2012. .
GIL, A. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. São Paulo: Atlas, 2010.
LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. De Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Atlas, 2007.
MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica. São Paulo: Atlas, 2010.
SEVERINO, ANTONIO J. Metodologia do trabalho científico. 22. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cortez, 2008.

NUTRIÇÃO E FITOTERAPIA

Ementa:

Apresenta histórico e aspectos gerais em Fitoterapia. Políticas Públicas de Plantas Medicinais e Fitoterápicos. Plantas medicinais e fitoterapia na Atenção Básica. Noções de processamento de plantas medicinais e outras preparações obtidas a partir de plantas medicinais. Uso correto e seguro de plantas medicinais no âmbito de atuação do nutricionista.

Bibliografia Básica:

BORRELL CARRIÓ, Francisco. Entrevista clínica: habilidades de comunicação para profissionais de saúde. Porto alegre: Artmed, 2012.
HOFFMANN, David. O guia completo das plantas medicinais: ervas de A a Z para tratar doenças, restabelecer a saúde e o bem-estar. 1. ed. São Paulo, SP: Cultrix, 2017.
COSTA, Eronita de Aquino. Nutrição e fitoterapia: tratamento alternativo através das plantas. 3. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

Bibliografia Complementar:

PICÓ, Yolanda. **Análise química de alimentos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.
FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2009.
PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
GERMANO, Maria Izabel Simões; GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Manole, 2011.
LOPES, Thiago Henrique; CASTRO NETO, Nelson de; MARCOS, Emanuelle N. Fogaça; SCHEIDT, Mario Henrique. **Higiene e manipulação de alimentos**. Curitiba, PR: Livro Técnico, 2012.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I

Ementa

Projeto de pesquisa. Problema de pesquisa e problematização. Objetivos geral e específicos. Tipos de pesquisa: bibliográfica; documental e empírica. Coleta de dados. Instrumentos de coleta de dados. Relatório de pesquisa.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico. São Paulo, Atlas, 2009.
LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo, Atlas, 2009
KOCHE, José Carlos. Fundamentos de Metodologia Científica. Petrópolis: Vozes, 2013.

Bibliografia Complementar:

RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 40ª ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2012. .
GIL, A. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. São Paulo: Atlas, 2010.
LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. De Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Atlas, 2007.
MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica. São Paulo: Atlas, 2010.
SEVERINO, ANTONIO J. Metodologia do trabalho científico. 22. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cortez, 2008.

8º SEMESTRE

ESTÁGIO SUPERVISIONADO II – NUTRIÇÃO SOCIAL

Ementa:

Estágio realizado em programas de atenção básica e de vigilância sanitária, no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas, acompanhamento da população atendida, estudo e discussão de casos bem como elabora e desenvolve projetos de pesquisa pertinentes à área.

Bibliografia Básica:

AGUIAR, Zenaide Neto (Org.). SUS (Sistema Único de Saúde). São Paulo: Martinari, 2011. .
LANG, Regina Maria Ferreira; TADDEI, José Augusto. Nutrição em Saúde Pública. São Paulo: Rubio, 2011.

LOPES, Mário. Políticas de Saúde Pública. São Paulo: Atheneu, 2010.

Bibliografia Complementar:

TADDEI, José Augusto; LANG, Regina Maria Ferreira; LONGO-SILVA, Giovana; TOLONI, Maysa Helena de Aguiar (Editor). **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

ROCHA, Juan S. Yazlle (Ed). Manual de saúde pública & saúde coletiva no Brasil. São Paulo: Atheneu, 2012.

MAZZUOLI, Valerio de Oliveira. **Curso de direitos humanos**. Rio de Janeiro: Forense, São Paulo: Método, 2014.

CARVALHO, Sergio Resende. Saúde Coletiva e Promoção da Saúde. São Paulo: Hucitec, 2010.

PRIORE, Sílvia Eloiza. **Nutrição social**. Viçosa: UFV, 2014.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO II - NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ementa:

Estágio realizado em hospitais e/ou clínicas credenciadas, no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas dessas instituições, acompanhamento de pacientes, estudo e discussão de casos clínicos bem como elabora e desenvolve projetos de pesquisa pertinentes à área.

Bibliografia Básica:

BUSNELLO, Fernanda Michielin. Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.

CARDOSO, Marly Augusto; SCAGLIUSI, Fernanda Raeza. Nutrição e Dietética. 2.ed. Guanabara Koogan, 2019.

GIBNEY, Frank. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. **Bibliografia Complementar:**

CARDOSO, Ary Lopes; LOPES, Luiz Anderson; TADDEI, José Augusto de A. C. Tópicos Atuais em Nutrição Pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2004.

NAVANTINO; PEREIRA, Dorazil Alves. Nutrição do Recém-Nascido Pré-Termo. São Paulo: Medbo, 2008.

BARBOSA, Janine Maciel. **Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil**. Rio de Janeiro: MedBook, 2013.

MIRANDA, Daniela Elias Goulart de Andrade et al. **Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

DAL BOSCO, Simone Morelo (Org). **Nutrição da mulher: uma abordagem nutricional da saúde à doença**. São Paulo: Editora Metha, 2010.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO II - UNIDADES DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

Ementa:

Estágio realizado em unidades de alimentação e nutrição, tais como indústrias de alimentos, cozinhas hospitalares, restaurantes e lanchonetes e etc., no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas, atividades administrativas e técnicas relacionadas à profissão (planejamento, organização, controle e avaliação de uma unidade de alimentação e nutrição).

Bibliografia Básica:

SANTOS JUNIOR, CleverJucene. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios/ guia técnico de elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

Vários Autores. Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

PINTO, Ana Maria de Souza; ABREU, Edeli Simone de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um Modo de Fazer. São Paulo: Metha, 2011.

Bibliografia Complementar:

GERMANO, Maria Izabel Simões; GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Manole, 2011.

CARVALHO, Anésio Rodrigues de; OLIVEIRA, Maria Vendramini Castrignano. Princípios Básicos do Saneamento do Meio. São Paulo: Senac, 2004.

SOLURI & NETO. SMS-Fundamentos em Segurança, Meio Ambiente e Saúde. LTC, 2015.

TRIDA, Vanessa Camargo; FERREIRA, Fabio Moreira. **Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação. Como Elaborar Um Manual de Boas Práticas**. Yendis, 2014.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes (Et al). **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007.

OPTATIVA III

Ementa:

Disciplina escolhida pelo aluno entre aquelas constantes da lista previamente estipulada pela FFMT, conforme apresentado no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

NUTRIÇÃO FUNCIONAL E ESTÉTICA

Ementa:

Atuação da nutrição em estética. Pele e nutrição. Avaliação clínico-nutricional. Dietética em estética. Obesidade e síndrome da desarmonia corporal: celulite, adiposidade localizada, flacidez e estrias. Abordagem terapêutico-nutricional para obesidade.

Bibliografia Básica:

MAIO, M. Tratado de medicina estética. 2.ed. São Paulo: Roca, 2011.

GUIRRO, Elaine Caldeira de Oliveira; GUIRRO, Rinaldo Roberto de J. **Fisioterapia dermatofuncional: fundamentos, recursos, patologias**. 3. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2010.

BORGES, Fábio dos Santos. **Dermato-funcional: modalidades terapêuticas nas disfunções estéticas**. São Paulo: Phorte, 2006.

Bibliografia Complementar:

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos nutrição e dietoterapia. 13.ed. São Paulo: Roca, 2013.

SOUZA, Irani Gomes dos Santos (Org.). **Nutrição: clínica, esportiva, saúde coletiva e unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Martinari, 2015.

AZULAY, Rubem David; AZULAY, David Rubem; AZULAY-ABULAFIA, Luna. **Dermatologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

BUSNELLO, Fernanda Michielin. **Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento**. São Paulo: Atheneu, 2007.

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

PLANEJAMENTO E GESTÃO EM SAÚDE

Ementa:

O planejamento como instrumento de ação educativa na saúde. As práticas pedagógicas na perspectiva da promoção da saúde. A proposição de ações educativas articulando ensino-serviço-comunidade.

Bibliografia Básica:

VECINA NETO, Gonzalo. **Gestão em Saúde**. Guanabara Koogan. 2011.

RABELLO, Luciola Santos. **Promoção da Saúde**. Fiocruz. 2011.

PERES, Heloíse Ciquetto. **Educação em Saúde: Desafios para Uma Prática Inovadora**. Difusão. 2010.

Bibliografia Complementar:

PELICIONI, Maria Cecília Focesi; MIALHE, Fábio Luiz. **Educação e promoção da saúde: teoria e prática**. [Reimpr.]. São Paulo: Santos, 2015.

BURMESTER, Haino; HERMINI, Alexandre Henrique; FERNANDES, Jorge Alberto Lopes. **Gestão de materiais e equipamentos hospitalares**. São Paulo: Saraiva, 2013.

CHRISTENSEN, Clayton M. **Inovação na gestão da saúde: soluções disruptivas para reduzir custos e aumentar qualidade**. Rio Grande do Sul: Bookman, 2009.

LIMA, Eneide Maria Moreira de. **Políticas públicas de educação-saúde: reflexões, diálogos e práticas**. Campinas, SP: Alínea, 2009.

HARADA, Maria de Jesus Castro Sousa (Org). **Promoção da saúde: fundamentos e práticas**. São Caetano do Sul - SP: Yendis, 2012.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO III

EMENTA

Elaboração do artigo científico e submissão para publicação como parte final do Trabalho de conclusão de curso.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico. São Paulo, Atlas, 2009.

LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo, Atlas, 2009

KOCHE, José Carlos. Fundamentos de Metodologia Científica. Petrópolis: Vozes, 2013.

Bibliografia Complementar:

RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 40ª ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2012. .

GIL, A. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. São Paulo: Atlas, 2010.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. De Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Atlas, 2007.

MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica. São Paulo: Atlas, 2010.

SEVERINO, ANTONIO J. Metodologia do trabalho científico. 22. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cortez, 2008.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

NUTRIÇÃO EM HOTELARIA E GASTRONOMIA

Ementa:

Gastronomia e hotelaria no mercado de turismo. Setor de Alimentos e Bebidas (A&B) em hotelaria. Restaurante e bar em hotelaria. Eventos gastronômicos em hotelaria. Nutricionista em hotelaria e gastronomia. Gastronomia no Brasil e no mundo. Planejamento e execução de cardápios em gastronomia. Etiqueta à mesa. Hotelaria e gastronomia hospitalar.

Bibliografia Básica:

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. Florianópolis: EDUCS, 2010.

TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. 2. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.

Eleuterio, Helio. Fundamentos de Gastronomia - Série Eixos - Turismo, Hospitalidade e Lazer. São Paulo: Érica, 2013.

Bibliografia Complementar:

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília, DF: EdUNB, 2005.

MARQUES, J. Albano. **Manual de cozinha e copa**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho (Org). **Alquimia dos alimentos**. 3. ed. rev. e ampl. Brasília, DF: Editora SENAC-DF, 2014.

MONTEIRO, Renata Zambon. **Cozinhas profissionais**. São Paulo: Senac Nacional, 2013.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2017.

TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO I

Ementa:

Assuntos teóricos e práticos relacionados a atualização sobre Nutrição, trabalhando com temas emergentes, cenários e tendências. Revisão geral de conteúdo das disciplinas já vista pelos acadêmicos no decorrer do curso. Ementa variável, refletindo as tendências relativas a procedimentos e técnicas não abordadas nas disciplinas obrigatórias do curso bem como assuntos que complementam os conteúdos apresentados em outras disciplinas ou que, não tenham sido apresentados no decorrer do curso e sejam de expressiva relevância para a formação do aluno.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

TOXICOLOGIA E INTERAÇÃO MEDICAMENTOSA

Ementa:

Agentes tóxicos, toxicidade e intoxicação. Tipos de toxidez. Avaliações estatísticas. Processos toxicocinéticos e toxicodinâmicos. Mutagênese. Carcinogênese. Embriofetotoxidez. Tóxicos naturais. Toxicologia dos medicamentos. Interação medicamento-medamento. Toxicologia dos alimentos.

Interação alimento-medicamento. Toxicologia industrial, ambiental e social. Métodos analíticos (técnicas químicas e instrumentais, testes de triagem, monitoramento de fármacos de baixo índice terapêutico).

Bibliografia Básica:

KATZUNG, Bertram G. Farmacologia Básica e Clínica. Artmed. 2014.

BATISTUZZO, José Antônio; CAMARGO, Marcia Maria de Almeida; OGA, Seizi. Fundamentos de Toxicologia. São Paulo: Atheneu, 2008.

Kent R. Olson. Manual de Toxicologia Clínica. 6ed. Macgraw-hill. 2014.

Bibliografia Complementar:

SILVA, P. Farmacologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010

Susan Ford. Farmacologia Clínica. 11.ed. Guanabara, 2019.

GOLAN, David E. Princípios de Farmacologia. Guanabara Koogan. 2009.

OGA, Seizi; CAMARGO, Márcia Maria de Almeida; BATISTUZZO, José Antonio de Oliveira. **Fundamentos de toxicologia**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2014.

MOREAU, Regina Lucia de Moraes; SIQUEIRA, Maria Elisa Pereira Bastos De. **Toxicologia analítica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO II

Ementa:

Assuntos teóricos e práticos relacionados a atualização sobre Nutrição, trabalhando com temas emergentes, cenários e tendências. Revisão geral de conteúdo das disciplinas já vista pelos acadêmicos no decorrer do curso. Ementa variável, refletindo as tendências relativas a procedimentos e técnicas não abordadas nas disciplinas obrigatórias do curso bem como assuntos que complementam os conteúdos apresentados em outras disciplinas ou que, não tenham sido apresentados no decorrer do curso e sejam de expressiva relevância para a formação do aluno.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

Bibliografia Complementar:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

ERGONOMIA E SEGURANÇA DO TRABALHO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Ementa

Inovações tecnológicas e princípios da ergonomia em Serviços de Alimentação. Estudo da ergonomia e da segurança do trabalho relativo à legislação, acidentes de trabalho, diferentes graus de risco, primeiros socorros, equipamentos e materiais de segurança, CIPA, combate a incêndios. Doenças profissionais e doenças do trabalho, educação ambiental, benefícios do trabalhador e seguridade social.

Bibliografia Básica

SZNELWAR, LAERTE IDAL. Introdução à Ergonomia – Da prática à teoria. Blucher. 2009.

GUÉRIN, F.; LAVILLE, A.; DANIELLOU, F.; DURAFFROURG, J.; KERGUELEN, A. Compreender o trabalho para transformá-lo: a prática da ergonomia. São Paulo: Edgard Blucher, 2001.

MORAES, Anamaria de; MONT'ALNETTER, Frank H.. Atlas de anatomia humana. AO, Cláudia. Ergonomia: conceitos e aplicações. 4ªed. Rio de Janeiro: 2AB, 2010.

Bibliografia Complementar

MORAES, Anamaria de; MONT'ALVÃO, Cláudia. **Ergonomia**: conceitos e aplicações . 4. ed., rev., atual. e ampl. Rio de Janeiro: 2 AB, 2009.

ALMEIDA, Maria de Fátima da Costa. **Boas práticas de laboratório**. 2. ed. São Caetano do Sul - SP: Difusão Editora, Rio de Janeiro: Senac, 2013.

COUTO, Hudson de Araújo. **Como instituir a ergonomia na empresa**: a prática dos comitês de ergonomia. 2. ed. Belo Horizonte: ERGO, 2011.

EQUIPE ATLAS. **Segurança e medicina do trabalho**: Atlas. 2013. Sao Paulo: Manuais de legislação atlas, 2013.

BARRETTO, Carla. Segurança do Trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição. Rubio, 2016.

LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS (ok)

Ementa:

Vocabulário básico da LIBRAS. Dicionário da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Expressão corporal e facial. Alfabeto manual. Sinais. Convenções da LIBRAS. Parâmetros da Língua Brasileira de Sinais. Estrutura gramatical da LIBRAS. Princípios linguísticos. Diálogos e narrativas na LIBRAS.

Bibliografia Básica:

GESSER, Audrei. O ouvinte e a surdez – sobre ensinar e aprender a libras. Parábola, 2012.

PEREIRA, Maria Cristina da Cunha. Libras: Conhecimento Além dos Sinais. Pearson, 2011.

Quadros, Ronice Müller de. Língua de sinais – instrumento de avaliação. Penso, 2011.

Referências Complementares:

QUADROS, Ronice Müller de. Educação de Surdos: a aquisição da linguagem. Artmed, 1997.

LEVY, Cilmara Cristina Alves da Costa; SIMONETTI, Patricia. **O surdo em si maior**. São Paulo: Roca, 1999.

QUADROS, Ronice Muller De; KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2011.

SLOWSKI, Vilma Geni. Educação Bilíngue para Surdos - Concepções e Implicações Práticas. Juruá. 2010.

CASTRO, Alberto Rainha de; CARVALHO, Ilza Silva De. **Comunicação por Língua Brasileira de Sinais..** 4. ed. Guará-DF: Senac, 2011.

TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO III

Ementa:

Assuntos teóricos e práticos relacionados a atualização sobre Nutrição, trabalhando com temas emergentes, cenários e tendências. Revisão geral de conteúdo das disciplinas já vista pelos acadêmicos no decorrer do curso. Ementa variável, refletindo as tendências relativas a procedimentos e técnicas não abordadas nas disciplinas obrigatórias do curso bem como assuntos que complementam os conteúdos apresentados em outras disciplinas ou que, não tenham sido apresentados no decorrer do curso e sejam de expressiva relevância para a formação do aluno.

Bibliografia Básica:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

Referências Complementares:

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

INGLÊS INSTRUMENTAL

Ementa:

Revisão geral da estrutura básica da língua. Leitura e atividades escritas sobre compreensão de textos técnicos relacionados com a Farmácia, tanto para a verificação de informações específicas quanto para a verificação da idéia principal do texto sem a preocupação com o conhecimento isolado de cada palavra. Estratégias de leitura de textos autênticos retirados das próprias fontes de informação relacionadas com o assunto do curso, tais como: fazer previsões do conteúdo do texto a partir da análise de títulos, gráficos e ilustrações e do acionamento do conhecimento prévio do assunto pelo aluno, concentrar a atenção no vocabulário cognato e inferir o significado do vocabulário desconhecido a partir do contexto. Exploração e pesquisa dos termos técnicos, termos não-técnicos característicos da linguagem técnica, falsos cognatos, verbos e expressões idiomáticas.

Bibliografia Básica:

LIMA, Denilson. **Gramática de Uso da Língua Inglesa: A Gramática do Inglês na Ponta da Língua**. LTC, 2015.

Rejani, Márcia. Inglês Instrumental - Comunicação e Processos Para Hospedagem - Série Eixos. São Paulo: Érica, 2014.

THOMPSON, Marco Aurelio Da Silva. Inglês Instrumental – Estratégias de leitura para informática e internet. Érica, 2018.

Referências Complementares:

MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura. Modulo I e II. São Paulo: Textonovo, 2000.

MARTINEZ, Ron. Como dizer tudo em inglês: avançado. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. **Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental**. 2. ed. Sao Paulo: Disal, 2005.

SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. **Dicionário de inglês corporativo**. Sao Paulo: Disal, 2006.

MARTINEZ, Ron; MARTINEZ, Ron. **Como dizer tudo em inglês**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Ementa:

Introdução à Nutrição Experimental. Biotério e animais de laboratório. Dietas experimentais. Métodos biológicos de avaliação da qualidade nutricional de proteínas. Cálculo do Escore Químico (Cômputo Químico). Pesquisa experimental.

Bibliografia Básica:

DAMODARAM, Srinivasan; KIRK L, Parkin; OWEN R, Fennema. Química de alimentos de Fennema. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

PELUZIO, Maria do Carmo G. Nutrição Experimental: Teoria e Prática. Rubio. 2014.

PALERMO, Jane Rizzo. Bioquímica da Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2008.

Referências Complementares:

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2006.

IBRAHIM, Tereza. **Nutrição experimental**. São Paulo: Rubio, 2012.

WENZEL, Guido Edgar. **Radicais livres, antioxidantes nutracêuticos**: fenólicos e polifenólicos vegetais . São Leopoldo, RS: Ed. UNISINOS, 2012.

PREBIÓTICOS e probióticos: atualização e prospecção. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

WENZEL, Guido Edgar. **Carboidratos nutracêuticos e/ou prebióticos**. São Leopoldo, RS: Ed. UNISINOS, 2012.

1.9. Estágio supervisionado

O Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe Mato Grosso está institucionalizado e contempla carga horária adequada em consonância as DCNs, considera a orientação da relação supervisor/discente compatível com as atividades a serem desenvolvidas, coordenação e supervisão, contemplando a existência de convênios, estratégias para a gestão da integração entre o ensino e o mundo do trabalho. Ainda, O Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe Mato Grosso considera as competências previstas no perfil profissional do egresso.

O Estágio Supervisionado é componente curricular obrigatório do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe Mato Grosso que visa proporcionar ao aluno formação prática, com desenvolvimento das competências e habilidades necessárias à atuação profissional.

É concebido para propiciar ao aluno a participação em situações simuladas e reais de vida e trabalho, vinculadas à sua área de formação. É a fase de treinamento, que permite ao aluno, por meio da vivência prática das atividades relacionadas ao campo de atuação profissional da nutrição, complementar sua formação acadêmica.

De acordo com o Regulamento do Estágio Supervisionado, os objetivos do Estágio Supervisionado são:

I – oportunizar contato com a realidade profissional, através da observação e desenvolvimento de atividades em grau crescente de complexidade, desafiando o aluno a compreender a prática profissional e lidar com suas múltiplas dimensões;

II – auxiliar o aluno a posicionar-se como profissional e a confrontar criticamente o que é ensinado com o que é praticado, seja do ponto de vista técnico-científico, seja em termos éticos, induzindo mudanças no ensino e na própria prática;

III – integrar teoria e prática, possibilitando ao aluno, através da vivência, adquirir uma visão sólida da profissão;

IV – viabilizar ao aluno experiências de planejamento e gestão nas diferentes áreas da profissão;

V – proporcionar a investigação científica e tecnológica em Nutrição.

A proposta de Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe Mato Grosso pauta-se, em especial, nas exigências da Resolução CNE/CES nº 05/2001 que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. De acordo com a Resolução CNE/CES nº 05/2001, a carga horária do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto.

Adicionalmente, o Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe Mato Grosso ajusta-se aos dispositivos da Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes.

No Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe Mato Grosso, o Estágio Supervisionado, a ser realizado nos 7º e 8º semestres do curso, totaliza 720 horas/relatório, correspondendo a 22,22% da carga horária total do curso. Será realizado sob supervisão docente e contará com a participação de Nutricionistas dos locais credenciados.

Conforme o Regulamento do Estágio Supervisionado, o Estágio Supervisionado obedece a seguinte organização:

I – “Estágio Supervisionado – Nutrição Social I” e “Estágio Supervisionado – Nutrição Social II” ocorre no 7º e 8º semestre, respectivamente, do Curso de Graduação em Nutrição, com 240 horas realizadas em programas de atenção básica e de vigilância sanitária;

II – “Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I e Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica II” ocorre no 7º e 8º semestre do Curso de Graduação em Nutrição, com 240 horas realizadas em hospitais e/ou clínicas credenciadas;

III – “Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I e Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição II” ocorre no 7º e 8º semestre do Curso de Graduação em Nutrição, com 240 horas realizadas em unidades de alimentação e nutrição, tais como indústrias de alimentos, cozinhas hospitalares, restaurantes e lanchonetes e etc.

O Estágio Supervisionado poderá ser realizado na Faculdade Fasipe Mato Grosso e/ou fora dela, em instituição/empresa credenciada, com orientação docente e supervisão local, devendo apresentar programação previamente definida em razão do processo de formação.

Os campos de estágio devem manifestar interesse em absorver os estagiários mediante convênio e/ou acordo de cooperação e/ou parceria, permitindo a supervisão de estágio por um professor do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe Mato Grosso e oferecendo ao aluno condições reais de aprendizagem e interação teórico-prático-profissional.

A Coordenação de Estágio será exercida por um docente Nutricionista, responsável pelos componentes curriculares de Estágio Supervisionado. O Coordenador de Estágio será indicado pela Diretoria da Faculdade Fasipe Mato Grosso, ouvido o Colegiado de Curso.

A supervisão dos estágios será exercida pelos professores responsáveis pelos componentes curriculares, contando com a participação de Nutricionistas dos locais credenciados.

Os alunos estagiários serão aqueles regularmente matriculados nos componentes curriculares de Estágio Supervisionado.

A avaliação do desempenho do estagiário será feita pelos supervisores de estágio, de forma contínua e sistemática durante o desenvolvimento do Estágio Supervisionado.

Nos componentes curriculares de Estágio Supervisionado o aluno será considerado aprovado quando cumprir o total de horas nos campos de estágio e atividades estabelecidas; cumprir as atividades estabelecidas pelo supervisor de estágio; e alcançar nota mínima 7,0 (sete) nos estágios. No caso de reprovação, por qualquer motivo, o aluno deve renovar sua matrícula para os componentes curriculares de Estágio Supervisionado para o período letivo seguinte.

A seguir é apresentado o Regulamento do Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT.

REGULAMENTO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Dispõe sobre o Regulamento de Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FACULDADE FASIPE MATO GROSSO.

Capítulo I – Das Disposições Gerais

Art. 1º. Este Regulamento dispõe sobre o Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE MATO GROSSO.

Capítulo II – Do Estágio Supervisionado

Art. 2º. O Estágio Supervisionado é componente curricular obrigatório do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE MATO GROSSO que visa proporcionar ao aluno formação prática, com desenvolvimento das competências e habilidades necessárias à atuação profissional.

Art. 3º. É concebido para propiciar ao aluno a participação em situações simuladas e reais de vida e trabalho, vinculadas à sua área de formação. É a fase de treinamento, que permite ao aluno, por meio da vivência prática das atividades relacionadas ao campo de atuação profissional do nutricionista, complementar sua formação acadêmica.

Art. 4º. Os objetivos do Estágio Supervisionado são:

I – oportunizar contato com a realidade profissional, através da observação e desenvolvimento de atividades em grau crescente de complexidade, desafiando o aluno a compreender a prática profissional e lidar com suas múltiplas dimensões;

II – auxiliar o aluno a posicionar-se como profissional e a confrontar criticamente o que é ensinado com o que é praticado, seja do ponto de vista técnico-científico, seja em termos éticos, induzindo mudanças no ensino e na própria prática;

III – integrar teoria e prática, possibilitando ao aluno, através da vivência, adquirir uma visão sólida da profissão;

IV – viabilizar ao aluno experiências de planejamento e gestão nas diferentes áreas da profissão;

V – proporcionar a investigação científica e tecnológica em Nutrição.

Capítulo III – Da Carga Horária a ser Integralizada

Art. 5º. O aluno deve desenvolver durante o ciclo acadêmico com uma programação que totalize a carga horária mínima de 360 horas a ser cumprida conforme determinado na matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 6º. O Estágio Supervisionado é desenvolvido através dos componentes curriculares de “Estágio Supervisionado – Nutrição Social I”; “Estágio Supervisionado – Nutrição Social II”; “Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I”; “Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica II”; “Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I”; Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição II”.

Art. 7º. O Estágio Supervisionado obedece a seguinte organização:

I – “Estágio Supervisionado – Nutrição Social I” e “Estágio Supervisionado – Nutrição Social II” ocorrem no 7º e 8º semestre, respectivamente, do Curso de Graduação em Nutrição, totalizando 240 horas realizadas em programas de atenção básica e de vigilância sanitária. Sendo cumpridas 120 horas em cada um dos semestre citados. Para a integralização das 120 horas, os acadêmicos devem cumprir 20 horas semanais durante seis semanas, nos campos de estágio aos quais forem designados.

II – “Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I” e “Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica II” ocorrem no 7º e 8º semestre do Curso de Graduação em Nutrição, com 240 horas realizadas em hospitais e/ou clínicas credenciadas. Sendo cumpridas 120 horas em cada um dos semestre citados. Para a integralização das 120 horas, os acadêmicos devem cumprir 20 horas semanais durante seis semanas, nos campos de estágio aos quais forem designados.

III – “Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I”; Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição II” ocorrem no 7º e 8º semestre do Curso de Graduação em Nutrição, 240 horas realizadas em unidades de alimentação e nutrição, tais como indústrias de alimentos, cozinhas hospitalares, restaurantes e lanchonetes e etc. Sendo cumpridas 120 horas em cada um dos semestre citados. Para a integralização das 120 horas, os acadêmicos devem cumprir 20 horas semanais durante seis semanas, nos campos de estágio aos quais forem designados.

Capítulo IV – Dos Campos de Estágio

Art. 8º. O Estágio Supervisionado pode ser realizado na FACULDADE FASIFE MATO GROSSO e/ou fora dela, em instituição/empresa credenciada, com orientação docente e supervisão local, devendo apresentar programação previamente definida em razão do processo de formação.

Art. 9º. Os campos de estágio devem manifestar interesse em absorver os estagiários mediante convênio e/ou acordo de cooperação e/ou parceria, permitindo a supervisão de estágio por um professor do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE MATO GROSSO e oferecendo ao aluno condições reais de aprendizagem e interação teórico-prático-profissional.

Art. 10. Só é permitida mudança do local de estágio com a expressa autorização da Coordenação de Estágio, após justificativa escrita encaminhada pelo estagiário.

Art. 11. O aluno candidato aos Estágios Supervisionados I e II pode propor um local campo de estágio para avaliação da Coordenação de Estágio.

Art. 12. A distribuição dos campos de estágio, devidamente credenciados, é realizada pela Coordenação de Estágio.

Parágrafo Único. Caso exista mais de um candidato para a mesma vaga, no mesmo período, é feito sorteio entre os pretendentes ou o mesmo participará de uma seleção prevista pelo local de estágio.

Capítulo V – Da Organização do Estágio Supervisionado

Art. 13. A Coordenação de Estágio é exercida por um docente nutricionista, responsável pelos componentes curriculares de Estágio Supervisionado.

Parágrafo Único. O Coordenador de Estágio é indicado pela Diretoria da FACULDADE FASIFE MATO GROSSO, ouvido o Colegiado de Curso.

Art. 14. São atribuições da Coordenação de Estágio:

- I – coordenar, acompanhar e orientar o desenvolvimento das atividades do Estágio Supervisionado;
- II – responsabilizar-se pelas rotinas administrativas referentes aos convênios e/ou acordos de cooperação e/ou parcerias;
- III – indicar campos de estágio;
- IV – organizar, divulgar e acompanhar os prazos e os cronogramas estabelecidos;
- V – analisar as propostas de estágio apresentadas pelos alunos;
- VI – analisar situações especiais e proceder aos encaminhamentos necessários.

Art. 15. A supervisão dos “Estágios Supervisionados I e II” é exercida pelos professores responsáveis pelos componentes curriculares, contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados.

Art. 16. São atribuições dos supervisores de estágio:

- I – manter contato com o profissional nutricionista do campo de estágio;
- II – solicitar relatórios parciais dos estagiários;
- III – promover reuniões sistemáticas com os estagiários;
- IV – avaliar o desempenho do estagiário.

Art. 17. Os alunos estagiários são aqueles regularmente matriculados nos componentes curriculares de Estágio Supervisionado.

Art. 18. São atribuições dos estagiários do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE MATO GROSSO:

- I – informar-se das normas e regulamentos técnico-administrativos do campo de estágio e cumpri-los exemplarmente;
- II – ser assíduo, pontual e cumprir integralmente o total de horas previstas em campo para cada um dos estágios;
- III – estar devidamente uniformizado conforme as normas do local, zelar pela boa aparência pessoal e usar crachá de identificação da FACULDADE FASIFE MATO GROSSO, a ser fornecido pela Coordenação de Estágio, nos locais de estágio;
- IV – observar este Regulamento e comportar-se no local de estágio de acordo com os princípios éticos condizentes com a profissão;
- V – registrar todas as atividades desenvolvidas e elaborar portfólio de atividades realizadas em cada um dos estágios.

Capítulo VI – Da Avaliação

Art. 19. A avaliação do desempenho do estagiário é feita pelos supervisores de estágio, de forma contínua e sistemática durante o desenvolvimento do Estágio Supervisionado.

Art. 20. Nos componentes curriculares de Estágio Supervisionado o aluno é considerado aprovado quando:

I – cumprir o total de horas nos campos de estágio e atividades estabelecidas;

II – cumprir as atividades estabelecidas pelo supervisor de estágio;

III – alcançar nota mínima 7,0 (sete) nos estágios.

Art. 21. No caso de reprovação, por qualquer motivo, o aluno deve renovar sua matrícula para o componente curricular de Estágio Supervisionado para o período letivo seguinte.

Capítulo VII – Das Disposições Finais

Art. 22. As situações omissas ou de interpretação duvidosas surgidas da aplicação das normas deste Regulamento, deverão ser dirimidas pelo Coordenador do Curso de Graduação em Nutrição, ouvido o Colegiado de Curso.

Art. 23. Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE MATO GROSSO.

1.9.1. Estágio não obrigatório

“O estágio não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória” (Art. 2º § 2º Lei nº.11.788/08).

A Faculdade Fasipe Mato Grosso estimula a aplicação de conhecimentos adquiridos durante a vida acadêmica e por essa razão tem seus dispositivos amparados na Lei nº. 11.788/08, que altera a redação do art. 428 da Constituição das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº. 5452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, revoga as Leis nº. 6.494, de 07 de dezembro de 1977, e 8.859, de 20 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº. 9394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº. 2.164-41, de 24 de agosto de 2001.

O acadêmico, por ter o espaço para a realização dessa experiência, em contrapartida transfere para as instituições públicas e/ou privadas, ancorado em bases científicas e tecnológicas, um conjunto de saberes que poderá contribuir para o desenvolvimento destas nas mais variadas áreas.

1.10. Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da Faculdade Fasipe Mato Grosso, é considerado componente curricular obrigatório.

O Trabalho de Conclusão Curso (TCC) está devidamente regulamentado e institucionalizado sendo concebido para propiciar ao aluno a oportunidade de realizar um exercício pedagógico concentrado, realizado em momento mais próximo do final do Curso de Graduação, por meio do qual o aluno é instado a exibir as competências e habilidades obtidas ao longo de sua formação, devendo evidenciar uma capacidade de reflexão autônoma e crítica e, na perspectiva de uma educação continuada, abrir pistas possíveis e futuras de investigação.

De acordo com o Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT, entende-se como Trabalho de Conclusão de Curso, a pesquisa, relatada sob a forma de artigo na área de NUTRIÇÃO, desenvolvida pelo aluno, sob orientação docente.

A realização do Trabalho de Conclusão de Curso envolve momentos de orientação e elaboração de um projeto de pesquisa; assim como o desenvolvimento dessa pesquisa e sua validação perante banca examinadora, assegurada a necessária publicidade para uma efetiva divulgação dos resultados obtidos. Esses momentos estão previstos na matriz curricular do Curso, devendo ser efetivados nos 9º e 10º semestres do Curso de Graduação. O processo de realização do Trabalho de Conclusão de Curso importa orientação teórico-metodológica ao aluno, a ser prestada nos 9º e 10º semestres do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, pelo professor orientador.

Estão aptos a orientar o Trabalho de Conclusão de Curso quaisquer professores do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT, respeitadas as afinidades temáticas das suas respectivas linhas de pesquisa e a existência de carga horária disponível para a orientação.

Em síntese compreende etapas sucessivas, como:

- a) escolha do tema, pelo aluno, sob a orientação docente;
- b) elaboração do projeto de pesquisa;
- c) deliberação sobre o projeto de pesquisa;
- d) pesquisa bibliográfica e de campo sobre o tema escolhido;
- e) relatórios parciais e relatório final;
- f) elaboração da versão preliminar do Trabalho de Conclusão de Curso, para discussão e análise com o professor orientador;
- g) elaboração do texto final do Trabalho de Conclusão de Curso;
- h) apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso, em 03 (três) vias, para julgamento de banca examinadora.

O aluno matriculado nas disciplinas “Trabalho de Conclusão de Curso I” e “Trabalho de Conclusão de Curso II” tem, entre outros, os seguintes deveres específicos:

I – frequentar as reuniões convocadas pelo Coordenador de Curso ou pelo seu professor orientador;

II – manter contato com o seu professor orientador, para discussão do Trabalho de Conclusão de Curso em desenvolvimento;

III – cumprir o calendário divulgado pela Coordenadoria de Curso, para entrega de projetos, relatórios parciais ou Trabalho de Conclusão de Curso;

IV – elaborar a versão final do Trabalho de Conclusão de Curso, obedecendo as normas e instruções deste Regulamento e outras, aprovadas pelos órgãos colegiados e executivos da FFMT;

V – comparecer em dia, hora e local determinado pela Coordenadoria de Curso para apresentar e defender a versão final do seu Trabalho de Conclusão de Curso, perante banca examinadora.

Todos os professores do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT poderão ser indicados para participar de bancas em sua área de interesse, observada a disponibilidade de suas respectivas cargas horárias. Poderão ainda integrar o corpo de avaliadores professores de outros cursos da FFMT, desde que comprovado pelo orientador o reconhecido interesse de sua presença para a discussão e avaliação do trabalho, aprovada a indicação pelo professor indicado para o acompanhamento do Trabalho de Conclusão de Curso.

Compete ao Coordenador do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO a elaboração do Calendário de Atividades relativas ao Trabalho de Conclusão de Curso, devendo o mesmo ser publicado e distribuído aos alunos no início de cada semestre letivo.

A estrutura formal do Trabalho de Conclusão de Curso deve seguir os critérios estabelecidos de acordo com as normas técnicas da ABNT sobre o assunto, podendo haver alterações, que devem ser aprovadas pelo professor orientador.

O resultado final será colhido da média aritmética das notas individuais dos professores presentes à banca. Para aprovação, as notas dos membros da banca, deverão ser iguais ou maiores que 7,0 (sete).

A seguir apresenta-se o Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso do Colegiado do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT.

REGULAMENTO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1 Este Regulamento normatiza as atividades relativas ao Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição, integrante do currículo pleno ministrado, indispensável à colação de grau, no âmbito da Faculdade Fasipe Mato Grosso

Art. 2 O Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, da Faculdade Fasipe Mato Grosso, consiste na **elaboração individual de uma monografia e artigo científico**, com observância de exigências metodológicas, padrões científicos e requisitos técnicos de confecção e apresentação que revelem o domínio do tema escolhido e a capacidade de sistematização e aplicação dos conhecimentos adquiridos pelo acadêmico, bem como promover a interação entre faculdade/graduação/organizações/comunidade, favorecendo assim o desenvolvimento de atitude crítica mediante processo de iniciação científica.

CAPÍTULO II

DAS ATRIBUIÇÕES DA COORDENAÇÃO DE CURSO

Art. 3 **Compete à Coordenação do Curso:**

§ 1º designar os professores orientadores;

§ 2º convocar, se necessárias, reuniões com os professores orientadores e orientandos, buscando cumprir e fazer cumprir este Regulamento;

§ 3º elaborar e divulgar calendário fixando prazos para entrega de documentos, projetos, artigo, bem como a designação das bancas examinadoras e demais procedimentos que se fizerem necessários, buscando cumprir e fazer cumprir este regulamento;

§ 4º analisar, em grau de recurso, as decisões e avaliações dos professores orientadores;

§ 5º tomar, em primeira instância, todas as demais decisões e medidas necessárias ao efetivo cumprimento deste Regulamento;

§ 6º das decisões da Coordenação de Curso, cabe recurso em última instância, ao Conselho Superior da Faculdade Fasipe Mato Grosso

CAPÍTULO III

DAS ATRIBUIÇÕES DOS PROFESSORES ORIENTADORES

Art. 4 **O Trabalho de Conclusão de Curso, na forma de monografia, será desenvolvido sob a orientação de professor da Instituição**, lotado em qualquer colegiado de curso da Faculdade Fasipe Mato Grosso

Parágrafo Único: O artigo é atividade de natureza acadêmica e pressupõe a alocação de parte do tempo de ensino dos professores à atividade de orientação.

Art. 5 O professor orientador será designado pela coordenação de curso.

Parágrafo primeiro: Caso a coordenação de curso opte, o orientador poderá ser escolhido pelo acadêmico, dentre a relação de professores e suas respectivas linhas de investigação científica disponibilizada pelas Coordenações de Cursos.

Parágrafo segundo: Ocorrendo à hipótese de o acadêmico não encontrar professor que se disponha a assumir a sua orientação, a indicação do seu orientador será feita pelo Coordenador de Curso.

Art. 6 Cada professor poderá orientar, **no máximo, 06 (seis) acadêmicos**, por etapa.

Parágrafo Único: Havendo disponibilidade de horário por parte do professor/orientador, a Coordenação de Curso poderá autorizar mais acadêmicos.

Art. 7 A troca de professor orientador só é permitida quando outro docente assumir formalmente a orientação, após a anuência expressa do professor substituído e aprovação do Coordenador de Curso, tendo como prazo limite para esta eventual modificação **até 60 dias após o início do nono semestre do curso**. Modificações somente em casos excepcionais aprovados pela coordenação do curso.

Art. 8 Caso o **professor decline de dar continuidade ao trabalho de orientação** a algum discente, deve fazê-lo **com justificativa por escrito**, podendo ser consideradas como razão para tal: ausências aos encontros destinados à orientação; a não entrega das atividades solicitadas nos prazos estipulados; o não retorno corrigido dos textos e análises dos alunos; entre outras razões.

Parágrafo Único: É da competência do Coordenador de Curso a solução de casos especiais, podendo ele, se entender necessário, encaminhá-los para apreciação do Colegiado de Curso e em ultimo grau para decisão pelo Conselho Superior

Art. 9 O professor orientador tem, entre outros, os seguintes deveres específicos:

§ 1º cumprir este regulamento;

§ 2º cumprir os prazos e as regras estipulados pela Instituição

§ 3º frequentar as reuniões convocadas pela Coordenação de Curso;

§ 4º atender e orientar os acadêmicos na elaboração e execução do trabalho, mantendo rigor científico necessário para uma investigação científica acadêmica;

§ 5º indicar temas de estudo, sugestão de leituras e referências bibliográficas adequadas à pesquisa que está sendo realizada;

§ 6º avaliar o desempenho do aluno durante a realização da pesquisa a partir do preenchimento da ficha de acompanhamento, visando garantir o bom desempenho do aluno na realização da sua pesquisa;

§ 7º participar das defesas para as quais estiver designado;

§ 8º participar da Banca Examinadora do seu orientando, na condição de Presidente;

§ 9º assinar, juntamente com os demais membros das bancas examinadoras, as fichas de avaliação da monografia e as atas finais das sessões de defesa;

§ 10º realizar a avaliação da monografia de maneira técnica e isenta.

§ 11º elaborar parecer sobre o Artigo Científico e encaminhar o referido trabalho à Revista Científica do Grupo Fasipe.

CAPÍTULO IV

DAS ATRIBUIÇÕES DOS ACADÊMICOS

Art. 10 É considerado acadêmico em fase de realização de Trabalho de Conclusão de Curso, todo aquele **regularmente matriculado** na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I) – 6º (sexto) semestre, Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II) – 7º (sétimo) e Trabalho de Conclusão de Curso III (TCC III) – 8º (oitavo) semestre.

Art. 11 O acadêmico em fase de realização do Trabalho de Conclusão de Curso tem, entre outros, os seguintes deveres específicos:

§ 1º cumprir este regulamento;

§ 2º cumprir o calendário divulgado pela Coordenação de Curso para entrega de declarações, documentos, projetos, relatórios, fichas, Monografia, Artigos e outros;

§ 3º escolher professor orientador dentre a relação de professores disponibilizada pelas Coordenações de Cursos (respeitando a disponibilidade dos mesmos);

§ 4º escolher professor orientador **até no máximo 30 dias após o início do oitavo semestre do curso**, e entregar um formulário próprio (**modelo em anexo**) oficializando o convite de orientação e protocolando o mesmo junto a coordenação de curso;

§ 5º freqüentar as reuniões convocadas pelo Coordenador de Curso ou pelo seu orientador;

§ 6º **manter contatos, no mínimo, quinzenais**, com o professor orientador, para discussão e aprimoramento de sua pesquisa, devendo justificar eventuais faltas;

§ 7º os encontros não-presenciais: contato telefônico, correio eletrônico, salas de conversação eletrônica, entre outros, para orientação compõem a documentação do desenvolvimento do trabalho. Assim, esses contatos devem ser arquivados e registrados como momentos oficiais de orientação;

§ 8º **será reprovado** nas disciplinas de que se refere o artigo 11, o aluno que não comparecer a, no mínimo, 75% dos encontros marcados pelo professor;

§ 9º entregar junto à coordenação de curso, a **Ficha de Acompanhamento e Frequência** devidamente assinada pelo orientador e pelo acadêmico;

§ 10º assegurar que seu estudo tenha o rigor científico necessário para uma pesquisa

acadêmica;

§ 11º selecionar temas de estudo e referências bibliográficas adequadas à pesquisa que está sendo realizada. Cabe ressaltar que todos os textos elaborados pelo aluno devem estar devidamente referenciados de acordo com as normas técnicas da ABNT e que os trabalhos plagiados, terão as punições cabíveis;

§ 12º entregar à Coordenação do Curso, **ao término da primeira etapa do Trabalho de Conclusão de Curso**, o projeto de monografia em 03 (três) vias impressas e protocolo digital definido por edital;

§ 13º elaborar o seu trabalho monográfico, de acordo com o presente Regulamento, as instruções do seu orientador e principalmente com o **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FFMT**;

§ 14º entregar à Coordenação do Curso, **ao término da segunda etapa do Trabalho de Conclusão**, 03 (três) cópias de seu trabalho, devidamente assinadas e vistadas pelo orientador, cópia em arquivo digital e demais documentos solicitados pela coordenação de curso, definidos por edital;

§ 15º entregar à Coordenação do Curso, **ao término da terceira etapa do Trabalho de Conclusão**, para avaliação, 02 (duas) cópias impressas de seu trabalho (artigo), encadernado em espiral, devidamente acompanhado pelo termo de liberação, vistado pelo orientador, e cópia em arquivo digital e demais documentos solicitados pela coordenação de curso, via edital;

§ 16º comparecer em dia, hora e local determinados pelo Coordenador de Curso para apresentar as etapas dos trabalhos à Banca Examinadora/ Protocolos e Apresentação Visual, sob pena de reprovação;

§ 17º **após a defesa pública da primeira etapa**, entregar 01 (uma) cópia encadernada da versão final encadernada, assinada pelo orientador;

§ 18º **após a defesa pública da segunda etapa**, entregar 01 (uma) cópia encadernada da versão final em capa dura, assinada pelo orientador e demais membros da banca avaliadora, juntamente com protocolo digital na versão pdf;

§ 18º **após a aprovação na terceira etapa**, entregar 01 (uma) cópia versão digital, devidamente acompanhado pela liberação dos pareceristas, juntamente com protocolo digital na versão pdf;

Parágrafo Único: A responsabilidade pela elaboração da pesquisa é integralmente do acadêmico, o que não exime o professor orientador de desempenhar adequadamente, dentro das normas definidas neste Regulamento, as atribuições decorrentes da sua atividade de orientação.

CAPÍTULO V

DAS ETAPAS DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 11 A elaboração do **Trabalho de Conclusão de Curso** compreende 3 (três) etapas, a serem realizadas em três semestres subsequentes, a saber:

§ 1º **Trabalho de Conclusão de Curso I** – 6º (sexto) semestre - a **primeira etapa** inclui a entrega do termo de aceitação de orientação, protocolo do projeto de monografia, considerando: introdução, fundamentação teórica/revisão de literatura e métodos de pesquisa; defesa perante banca examinadora e entrega de uma versão ajustada à coordenação (cronograma a ser divulgado);

§ 2º **Trabalho de Conclusão de Curso II** – 7º (sétimo) semestre - a **segunda etapa** inclui a conclusão da atividade mediante a entrega da monografia, compreendendo: introdução, fundamentação teórica/revisão de literatura, métodos de pesquisa, análise e discussão dos dados e conclusão; defesa perante banca examinadora e entrega da versão definitiva junto à coordenação impressa em capa dura e digital, conforme cronograma a ser divulgado por edital;

§ 3º **Trabalho de Conclusão de Curso III** – 8º (oitavo) semestre - a **terceira etapa** inclui a transformação da monografia em artigo científico, seguindo **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FFMT**; envio do artigo científico à Revista Científica da Fasipe e apresentação visual em banner, definida em Calendário Acadêmico.

§ 4º o Trabalho de Conclusão de Curso está estruturado em três etapas, com matrícula em cada uma delas e validade somente para o período letivo correspondente. **A matrícula na segunda etapa está condicionada à aprovação na primeira etapa; e a matrícula na terceira etapa está condicionada à aprovação na segunda etapa;**

§ 5º o acadêmico que não cumprir as etapas descritas acima não obterá o mínimo necessário à aprovação: 7,0 (sete) pontos.

CAPÍTULO VI

DO PROJETO DE MONOGRAFIA – TCC I

Art. 13 A estrutura formal do projeto deve seguir os critérios técnicos estabelecidos no **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FFMT**. Sendo que a estrutura do **projeto de monografia** compõe-se de:

- I. capa;
- II. folha de rosto;
- III. sumário;
- IV. Objeto (tema, delimitação do tema)
- V. Introdução/Justificativa/Problemática/Hipóteses;/Objetivos: Gerais e Específicos;

- VI. Fundamentação Teórica/Revisão de Literatura (embasamento teórico);
- VII. Metodologia (tipo de pesquisa/método/população/amostra/coleta de dados/instrumento de coleta de dados/instrumentos de análise de dados);
- VIII. Cronograma de Atividades;
- IX. Referências

Art. 14 O **projeto de monografia** deverá ser entregue à Coordenação do Curso em 03 (três) vias impressas e protocolo digital em pdf, controle de frequência de orientação e demais documentos solicitadas pela coordenação de curso, conforme edital a ser divulgado.

§ 1º o projeto será avaliado mediante os seguintes critérios: somatório da nota de participação, presença e cumprimento do protocolo com valor de 0,0 a 3,0 e média da banca de qualificação do TCC I, com peso de 0,0 a 7,0, atribuídas por todos os membros da banca. Para aprovação, o somatório final deverá obter o conceito final mínimo de 7,0 (sete) pontos;

§ 2º o projeto será apresentado pelo acadêmico perante Banca Avaliadora, composta pelo professor orientador, que a preside, e por outros dois membros, mediante indicação do Coordenador do Curso.

§ 3º O acadêmico terá até dez minutos para apresentar o projeto perante Banca Avaliadora, a Banca Examinadora até dez minutos para fazer sua arguição, dispondo o discente, ainda, de outros até dez minutos para responder a banca examinadora.

§ 4º **aprovado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I**, o acadêmico deverá entregar 01 via encadernada, contendo as modificações propostas pela Banca Avaliadora mediante anuência do professor orientador;

§ 5º **reprovado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I**, o acadêmico poderá efetuar a matrícula **em regime especial** ou **matrícula no curso e na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I**, no próximo semestre letivo, mantendo ou não, a seu critério o mesmo tema e/ou o mesmo orientador.

§ 6º O acadêmico não poderá cursar **Trabalho de Conclusão de Curso I** e **Trabalho de Conclusão de Curso II** simultaneamente em nenhuma hipótese.

Art. 15 Serão reprovados os acadêmicos que:

§ 1º **não** apresentarem o controle de frequência de orientação, devidamente assinado pelo professor orientador, tanto no primeiro quanto no segundo bimestre;

§ 2º **não** comparecerem e/ou apresentarem o Projeto de Monografia na data e horário fixados;

§ 3º **não** obtiverem o conceito final mínimo de 7,0 (sete) pontos na disciplina de **Trabalho de Conclusão de Curso I**;

§ 4º tiverem constatado por algum dos professores, membros da banca, **plágio total ou**

parcial;

§ 5º **não** comparecerem a no mínimo, 75% dos encontros marcados pelo professor orientador;

§ 6º **deixarem de cumprir** as normativas estabelecidas no presente regulamento

Art. 16 Aprovado o projeto de Monografia, a mudança de tema só é permitida mediante a elaboração de um novo projeto e preenchimento dos seguintes requisitos:

§ 1º ocorrer a mudança dentro de um prazo não superior a **15 dias**, contados da data de início do período letivo seguinte;

§ 2º haver a anuência do professor orientador e do Coordenador de Curso;

§ 3º existir a concordância do professor orientador em continuar com a orientação, ou a concordância expressa de outro docente em substituí-lo;

§ 4º pequenas mudanças que não comprometam as linhas básicas do projeto são permitidas a qualquer tempo, desde que com autorização do orientador;

CAPÍTULO VII

DA MONOGRAFIA – TCC II

Art. 17 A estrutura da monografia **compõe-se de:**

I Capa

II Folha de rosto;

III Termo ou folha de aprovação

IV Sumário;

V - Resumo

VI Introdução/Justificativa/Problemática/Hipóteses;/Objetivos: Gerais e Específicos, **podendo todos esses itens estarem englobados na introdução, sem títulos.**

VII Revisão de Literatura/Fundamentação Teórica;

VIII Metodologia (método/ tipo de pesquisa /população/amostra/coleta de dados/instrumento de coleta de dados);

IX Análise e Interpretação dos Dados;

X Considerações finais (ou conclusão e recomendações);

XI Referências XII Glossário (quando for o caso)

XIII Apêndices (quando for o caso)

XIV Anexos (quando for o caso)

Parágrafo único: Na **pesquisa puramente bibliográfica**, os itens XIII, XIV, XV poderão ser substituídos pelos capítulos com a apresentação dos resultados, sendo a metodologia (item XIV) podendo ser apresentada na introdução da monografia.

Art. 18 A monografia deve ser apresentada preenchendo os seguintes requisitos:

§ 1º Cumprir rigorosamente os critérios técnicos estabelecidos no **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FFMT**.

§ 2º O corpo do trabalho (introdução, desenvolvimento e conclusão ou considerações finais) com o mínimo de **30 (trinta) laudas**, não contabilizando capa e referências e máximo de **50 (cinquenta) laudas**, não contabilizando capa e referências de texto.

§ 3º Trabalhos que **extrapolem o limite de tamanho** estabelecido no inciso 2º deste artigo são consideradas excepcionais e necessitam, para apresentação, de aprovação da coordenação.

§ 4º Trabalhos que **não atinjam o limite de tamanho** estabelecido no inciso 2º, bem como aquelas que não preencherem os requisitos elencados no presente regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso, **não poderão ser apresentadas**.

CAPÍTULO VIII

DO ARTIGO CIENTÍFICO – TCC III

Art. 19 A estrutura do Artigo **compõe-se de:**

I Resumo e abstract,

II Introdução (Contextualização /Problemática /Hipóteses /Objetivos /Justificativas /Principais Resultados, **escrito em texto corrido**),

III Fundamentação Teórica/Revisão de Literatura,

IV metodologia (método/ tipo de pesquisa/ população/amostra/coleta de dados/instrumento de coleta de dados),

V Análise e Interpretação dos Dados,

VI Considerações finais (ou conclusão e recomendações) e

VII Referências.

Parágrafo único: Na **pesquisa puramente bibliográfica**, o item V (Análise e Interpretação de Dados) deverá ser substituído pelo capítulo de Considerações finais (ou conclusão e recomendações) com a apresentação dos resultados da pesquisa.

Art. 20 O Artigo Científico deve ser apresentado preenchendo os seguintes requisitos:

§ 1º Cumprir rigorosamente os critérios técnicos estabelecidos no **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FFMT**.

§ 2º O trabalho deverá ter entre **08 (oito) a 15 (quinze) laudas**, desconsiderando as referências.

§ 3º Trabalhos que **extrapolem o limite de tamanho** estabelecido no inciso 2º deste artigo são consideradas excepcionais e necessitam de aprovação da coordenação.

§ 4º Trabalhos que **não atinjam o limite de tamanho** estabelecido no inciso 2º, bem como aquelas que não preencherem os requisitos elencados no presente regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso, **não poderão ser aprovados.**

CAPÍTULO IX

RECOMENDAÇÕES À AVALIAÇÃO DO PROJETO, MONOGRAFIA E ARTIGO

Art. 21 A versão final do projeto, monografia e artigo deverá ser submetida à apreciação do orientador, que a **recomendará ou não** à avaliação por banca examinadora/envio à Revista Científica da Fasipe. Para que possa ser submetida à banca/envio, o TCC deve ter a recomendação do professor orientador. **A não recomendação** poderá ocorrer, entre outros, no caso:

§ 1º de não comparecimento aos encontros de orientação;

§ 2º de não submissão do Trabalho de Conclusão de Curso ao professor durante suas fases de elaboração;

§ 3º do não cumprimento das exigências mínimas referentes a conhecimento do tema, metodologia científica e estruturação do trabalho;

§ 4º de plágio ou fraude;

§ 5º de não cumprimento do presente regulamento de monografia;

Art. 22 A não recomendação por plágio ou fraude, ou por não submissão do trabalho em sua fase de elaboração implicará reprovação, que deverá ser indicada pelo orientador e validada pela Coordenação do Curso. Nessa condição, o aluno deverá matricular-se novamente na etapa e desenvolver outro trabalho.

Art. 23 No caso de não recomendação por não comparecimento ao mínimo de encontros de orientação previstos ou por não cumprimento das exigências mínimas para elaboração do trabalho, o professor deverá indicar a condição de desistente. Nessa condição, o aluno deverá realizar nova matrícula na etapa, podendo desenvolver a atividade com base no trabalho já existente.

Art. 24 O professor orientador deverá justificar por escrito os motivos para a não recomendação à banca e comunicar sua decisão ao aluno.

Art. 25 Fica facultado ao aluno solicitar avaliação por banca examinadora apesar da não recomendação do orientador, **quando ela ocorrer somente por** não cumprimento das exigências mínimas referentes a conhecimento do tema, metodologia científica e estruturação do trabalho (**§ 3º do artigo 21**). Para tal, o aluno deverá formalizar seu pedido por escrito à Coordenação do Curso, justificando-o, respeitados os prazos para protocolo.

CAPÍTULO X DA BANCA EXAMINADORA

Art. 26 Somente será marcada a defesa da versão final do trabalho de conclusão do curso I e II com a apresentação de parecer favorável do professor orientador (Modelo em anexo), que deverá ser entregue a coordenação de curso, juntamente com 03 (três) vias impressas e cópia digital;

Parágrafo Único: o parecer favorável do orientador para que o aluno possa inscrever-se no processo de arguição e defesa **não é garantia de que o trabalho será aprovado.**

Art. 27 A versão final do trabalho de conclusão de curso I e II é defendida pelo acadêmico perante Banca Examinadora, composta pelo professor orientador, que a preside, e por outros dois membros, mediante indicação do Coordenador do Curso.

§ 1º pode fazer parte da Banca Examinadora um membro escolhido entre os professores de outras coordenações com interesse na área de abrangência da pesquisa.

§ 2º quando da designação da Banca Examinadora, deve, também, ser indicado um membro suplente, encarregado de substituir qualquer dos titulares, em caso de impedimento.

Art. 28 A versão final do Trabalho de Conclusão de Curso III – Artigo Científico será enviado ao Orientador e mais 1 (um) professor convidado, para realização do Parecer de Aprovação. Havendo considerações e correções, o trabalho deverá ser enviado ao Orientador para aprovação final; após aprovação final, o Artigo deverá ser encaminhado à Coordenação de Curso, (via digital) e à Revista Científica da Fasipe, **através do orientador**, e apresentado, de forma visual, em banner, pelo acadêmico, com data definida em Calendário Acadêmico.

Art. 29 A Comissão Examinadora somente pode executar seus trabalhos com os três membros presentes.

§ 1º não comparecendo algum dos professores designados para a Banca Examinadora, deve ser comunicado, formalmente, à Coordenação do Curso. Neste caso o suplente será convocado para a realização dos trabalhos de banca examinadora.

§ 2º não havendo comparecimento dos três membros da Banca Examinadora, deve ser marcada nova data para defesa, sem prejuízo do cumprimento da determinação presente no parágrafo anterior.

Art. 30 Todos os professores da Faculdade podem ser convocados para participarem das Bancas Examinadoras, em suas respectivas áreas de atuação, mediante indicação do Coordenador do Curso.

Parágrafo Único: Deve, sempre que possível, ser mantida a equidade no número de indicações de cada professor, para compor as Bancas Examinadoras, procurando, ainda, evitar-se a designação de qualquer docente para um número superior a dez Comissões Examinadoras.

CAPÍTULO XI

DA DEFESA/APROVAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 31 As sessões de defesa dos trabalhos de conclusão de curso **são públicas**.

Parágrafo Único: Não é permitido, aos membros das Bancas Examinadoras tornarem público os conteúdos, bem como os resultados dos trabalhos, antes de suas defesas.

Art. 32 O Coordenador do Curso **deve elaborar calendário fixando prazos** para entrega dos trabalhos, designação das Bancas Examinadoras e realização das defesas.

§ 1º quando o trabalho for entregue com atraso, a relevância do motivo deve ser avaliada pelo coordenador do Curso.

Art. 33 Após a data limite para entrega das cópias finais dos trabalhos de conclusão de curso, o Coordenador de Curso divulga a composição das Bancas Examinadoras, os horários e as salas destinadas as suas defesas.

Art. 34 Os membros das Bancas Examinadoras, a contar da data de sua designação, têm o prazo de 07 dias para procederem à leitura dos trabalhos.

Art. 35 Na defesa do TCC I o acadêmico tem até 10 minutos para apresentar seu trabalho, a Banca Examinadora até dez minutos para fazer sua arguição, dispondo o discente, ainda, de outros 10 minutos para responder a banca examinadora.

Art. 36 A atribuição das notas do TCC I dá-se após o encerramento da etapa de arguição, obedecendo ao sistema de notas individuais por examinador, levando em consideração o conteúdo do texto, a sua exposição oral e a defesa na arguição, e as normas presente neste regulamento pela Banca Examinadora.

§ 1º utiliza-se, para atribuição das notas, fichas de avaliação individuais, onde o professor põe suas notas para cada item a ser considerado (Modelo em anexo).

§ 2º a nota final da banca de projeto de monografia (TCC I) é o resultado do somatório da nota de Participação/Presença/Cumprimento dos Protocolos, com valor de 0,0 a 3,0 pontos, atribuídas pelo professor da disciplina, somadas a média da banca de qualificação do TCC I, com peso de 0,0 a 7,0 pontos, atribuídas por todos os membros da Comissão Examinadora, **e não receber nota inferior a quatro inteiros de qualquer um dos membros** dessa Comissão.

Parágrafo único: para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão I, o somatório final entre as notas deverá obter o conceito final mínimo de 7,0 (sete) pontos, **devendo a nota ser apresentada imediatamente após a finalização da banca examinadora.**

Art. 37 Na defesa do Trabalho de Conclusão de Curso II o acadêmico tem até 20 minutos para apresentar seu trabalho, a Banca Examinadora até dez minutos para fazer sua arguição, dispondo o discente, ainda, de outros 10 minutos para responder a banca examinadora.

Art. 38 A atribuição das notas do TCC II dá-se após o encerramento da etapa de arguição, obedecendo ao sistema de notas individuais por examinador, levando em consideração o conteúdo do texto, a sua exposição oral e a defesa na arguição, e as normas presente neste regulamento pela Banca Examinadora.

§ 1º utiliza-se, para atribuição das notas, fichas de avaliação individuais, onde o professor apõe suas notas para cada item a ser considerado (Modelo em anexo).

§ 2º a nota final do acadêmico é o resultado da média aritmética das notas atribuídas pelos membros da Comissão Examinadora.

§ 3º para aprovação, o acadêmico deve obter nota igual ou superior a (7,0) sete inteiros na média aritmética das notas individuais atribuídas pelos membros das Bancas Examinadoras **e não receber nota inferior a quatro inteiros de qualquer um dos membros** dessa Comissão.

Parágrafo único: para aprovação, o acadêmico deve obter nota igual ou superior a (7,0) sete inteiros na média aritmética das notas individuais atribuídas pelos membros das Bancas Examinadoras **e não receber nota inferior a quatro inteiros de qualquer um dos membros** dessa Comissão, **devendo a nota ser apresentada imediatamente após a finalização da banca examinadora.**

Art. 39 Na avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso III – Artigo Científico, deve-se obter parecer favorável em 3 fases, constituídas como: 1ª fase – Parecer do Orientador e Membro Parecerista; 2ª fase – Protocolo de envio à Revista Científica da Fasipe, e 3ª fase – Parecer da Exposição Visual (Banner).

Art. 40 Para avaliação da 1ª (primeira) fase – Parecer do Orientador e Membro Parecerista, obedecendo ao sistema de notas individuais por examinador, levando em consideração o conteúdo do texto e estruturação do artigo de acordo com o **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FFMT.**

§ 1º utiliza-se, para atribuição das notas, fichas de pareceres individuais, onde o professor apõe suas notas para cada item a ser considerado (Modelo em anexo).

§ 2º a nota final do acadêmico é o resultado da média aritmética das notas atribuídas pelos membros pareceristas.

§ 3º para aprovação, o trabalho deve obter nota igual ou superior a (7,0) sete inteiros na média aritmética das notas individuais atribuídas pelos membros pareceristas **e não receber nota inferior a quatro inteiros de qualquer um dos membros** dessa Comissão.

Art. 41 Para avaliação da 2ª (segunda) fase – Protocolo de envio à Revista Científica da Fasipe, deverá o orientador enviar o trabalho para o endereço eletrônico da Revista Científica da Fasipe, em cópia para o e-mail da Coordenação do Curso e Acadêmico, o Artigo Final após as considerações e correções.

Art. 42 Para avaliação da 3ª (terceira) fase – Parecer da Exposição Visual (Banner), obedecendo ao sistema de notas individuais por examinador, levando em consideração o conteúdo do texto e estruturação da apresentação visual (banner) de acordo com o **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FFMT.**

§ 1º utiliza-se, para atribuição das notas, fichas de pareceres individuais, onde o professor apõe suas notas para cada item a ser considerado (Modelo em anexo).

§ 2º a nota final do acadêmico é o resultado da média aritmética das notas atribuídas pelos membros pareceristas.

§ 3º para aprovação da 3ª etapa, o trabalho deve obter nota igual ou superior a (7,0) sete inteiros na média aritmética das notas individuais atribuídas pelos membros pareceristas **e não receber nota inferior a quatro inteiros de qualquer um dos membros** dessa Comissão.

Parágrafo único: Para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão III, o trabalho deve obter nota igual ou superior a (7,0) sete inteiros na média aritmética das notas individuais atribuídas na 1ª e 3ª fase juntamente com o **Protocolo de envio à Revista Científica** da Fasipe.

Art. 43 A Banca Examinadora, **pode reunir-se antes da sessão de defesa pública, juntamente com o acadêmico e**, se constatado o plágio por qualquer um dos membros da banca, **reprovar o trabalho** e sugerir ao acadêmico que refaça trabalho de conclusão de curso.

§ 1º o acadêmico fica ciente de que deverá efetuar novamente sua matrícula na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso III;

Art. 44 Serão reprovados os acadêmicos que:

§ 1º **não** apresentarem parecer favorável do professor orientador/membros pareceristas, para entrega e apresentação de Artigo;

§ 2º **não** comparecerem à exposição da 3ª fase - apresentação visual (Banner), em local e data marcada;

§ 3º **não** obtiverem o conceito final mínimo de 7,0 (sete) pontos nas etapas avaliativas;

§ 4º tiverem constatado por algum dos professores, membros pareceristas, **plágio total ou parcial** do trabalho de conclusão de curso;

§ 5º **não** efetuarem a entrega de documentos, declarações, **Protocolo de envio à Revista Científica da FASIPE**, ou demais documentos solicitados pela coordenação de curso e por este regulamento;

§ 6º apresentarem TCC elaborado **sem orientação** de professor da FFMT;

§ 7º **não** comparecer a, no mínimo, 75% dos encontros marcados pelo professor orientador;

§ 8º **deixarem de cumprir** as normativas estabelecidas no presente regulamento;

§ 9º **não efetuarem** as correções propostas pela banca examinadora, cuja fiscalização ficará sob a responsabilidade de seu orientador;

Art. 45 A avaliação final, assinada por todos os membros da banca examinadora (TCC I e TCC II) e membro pareceristas (TCC III), **deve ser registrada em Ata**, contando também com a assinatura do acadêmico. **Todos os trabalhos aprovados serão encaminhados para o repositório institucional para acesso como material de pesquisa.**

Art. 46 Não há recuperação de conceito/nota ou revisão de deliberação conferida ao TCC, **sendo sua reprovação**, nos casos em que houver, **definitiva.**

§ 1º **se reprovado**, fica a critério do acadêmico continuar ou não com o mesmo tema do TCC e com o mesmo orientador.

§ 2º **optando por mudança de tema**, deve o acadêmico reiniciar todo o processo para elaboração do TCC;

Art. 47 Ao acadêmico, **cujo o TCC haja sido reprovada**, somente será permitida uma nova defesa:

§ 1º **mediante matrícula em regime especial**, tendo como período mínimo para nova defesa 30 (quarenta e cinco) dias, após a reprovação;

§ 2º **mediante matrícula no curso e na disciplina de TCC** no próximo semestre letivo;

Art. 48 O estudante concluinte poderá recorrer da nota final, visando a questionar **apenas aspectos formais** do procedimento de avaliação junto a Coordenação de Curso, **no prazo máximo de 24 horas**, a partir da audiência de defesa TCC.

Parágrafo Único: É da competência do Coordenador de Curso a solução de casos especiais, podendo ele, se entender necessário, encaminhá-los para apreciação do Colegiado de Curso e/ou Conselho Superior

CAPÍTULO XII

DA ENTREGA DA VERSÃO DEFINITIVA

Art. 49 O aluno que obtiver **nota igual ou superior a 7,0 (sete)** deverá entregar a coordenação de Curso, **01 (uma) cópia do TCC II, em via encadernada em capa dura** contendo as

modificações propostas pela Banca Examinadora, quando houver, bem como **01 (uma) cópia digital** definido por edital **no prazo de 10 (dez) dias a contar da data da aprovação** pela Banca Examinadora.

§ 1º a via encadernada em “**capa dura**” deverá ser na **cor Verde** para o Curso de Nutrição com **letras douradas**.

§ 2º o aluno que não entregar a **versão final em capa dura do Artigo**, ficará com a nota da disciplina de Artigo II suspensa até o cumprimento da obrigação, **não podendo colar grau**.

§ 3º o aluno **somente poderá efetuar a entrega da versão final** da Monografia com a assinatura de seu orientador, o qual será responsável por verificar a realização ou não das considerações e correções propostas pela banca examinadora.

§ 4º o aluno que **não efetuar as correções propostas pela banca examinadora**, não poderá efetuar a entrega da versão final da Monografia.

Art. 50 As cópias das Monografias aprovadas pela banca examinadora serão encaminhadas para **encaminhados para o repositório institucional para acesso como material de pesquisa**.

CAPÍTULO XIII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 51 Este regulamento somente poderá ser alterado mediante voto da maioria absoluta dos membros do Colegiado de Curso;

Art. 52 Os casos não previstos e/ou omissos nesse Regulamento serão decididos pela Coordenação de Curso, pelo Colegiado de curso e/ou pelo Conselho Superior da FFMT.

Art. 53 Compete ao Colegiado de curso dirimir dúvidas acerca da interpretação deste regulamento, bem como, suprir as lacunas, expedindo atos complementares que se fizerem necessários.

Art. 54 Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo colegiado competente.

Art. 55 Revogam-se as disposições em contrário.

1.11. Atividades Complementares e Extra Classe

As Atividades Complementares são componentes curriculares obrigatórios, enriquecedores e implementadores do perfil do formando. Possibilitam o reconhecimento, por avaliação de habilidades, conhecimento e competência do aluno, inclusive adquirida fora do ambiente acadêmico, incluindo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mercado do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade.

As Atividades Complementares são concebidas para propiciar ao aluno a oportunidade de realizar, em prolongamento às demais atividades do currículo, uma parte de sua trajetória de forma autônoma e particular, com conteúdos diversos que lhe permitam enriquecer o conhecimento propiciado pelo Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT.

De acordo com o Regulamento das Atividades Complementares do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT, entende-se como Atividade Complementar toda e qualquer atividade, não compreendida nas atividades previstas no desenvolvimento regular dos componentes curriculares, obrigatórios ou optativos, da matriz curricular do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, desde que adequada à formação acadêmica e ao aprimoramento pessoal e profissional do futuro profissional.

Consideram-se Atividades Complementares aquelas promovidas pela FFMT, ou por qualquer outra instituição devidamente credenciada, classificadas nas seguintes modalidades:

- I – Grupo 1: Atividades vinculadas ao ensino;
- II – Grupo 2: Atividades vinculadas à investigação científica;
- III – Grupo 3: Atividades vinculadas à extensão.

O aluno deve desenvolver durante o ciclo acadêmico uma programação que totalize a carga horária mínima de 300 horas/relógio a ser cumprida, conforme determinado na matriz curricular do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO. A totalização das horas destinadas às Atividades Complementares é indispensável à colação de grau.

As Atividades Complementares podem ser desenvolvidas em qualquer semestre ou período letivo, inclusive no período de férias, dentro ou fora do turno regular das aulas, sem prejuízo, no entanto, de qualquer das atividades de ensino ministrado no Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, que são prioritárias.

A escolha e a validação das Atividades Complementares devem objetivar a flexibilização curricular, propiciando ao aluno a ampliação epistemológica, a diversificação temática e o aprofundamento interdisciplinar como parte do processo de individualização da sua formação acadêmica.

A validação das Atividades Complementares será requerida pelo aluno, instruindo o pedido com a comprovação de frequência, comparecimento ou participação nos eventos extracurriculares.

O processo de requerimento, comprovação e validação das Atividades Complementares ficará registrado no CPE e na secretaria da FFMT.

A seguir é apresentado o Regulamento das Atividades Complementares do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT.

REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Dispõe sobre as Atividades Complementares do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT.

Art. 1º - Este Regulamento dispõe sobre as Atividades Complementares do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT.

Art. 2º - O objetivo das atividades complementares visa atender as normas baixadas pelo Conselho Nacional de Educação, a fim de propiciar ao aluno a aquisição de experiências diversificadas inerentes e indispensáveis ao seu futuro profissional, buscando aproximá-lo da realidade escola/mercado de trabalho.

Parágrafo único - As Atividades Complementares, como componentes curriculares obrigatórios, abrangendo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, interdisciplinares, de permanente contextualização e atualização, devem possibilitar ao aluno vivências acadêmicas compatíveis com as relações do mercado de trabalho. Atividades complementares terão carga horária total de **300 horas/relógio**, devendo, preferencialmente, o seu cumprimento ser distribuído ao longo do curso.

DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 3º - As Atividades Complementares são obrigatórias para a integralização curricular do Curso de NUTRIÇÃO. Estando sua carga horária inserida na estrutura curricular do respectivo curso.

Parágrafo único - Os alunos que ingressarem no curso constante do “caput” deste artigo por meio de transferência ou aproveitamento estudos ficam sujeitos ao cumprimento da carga horária de atividades complementares, podendo solicitar à coordenação o cômputo da carga horária atribuída pela instituição de origem.

Art. 4º - As Atividades Complementares aceitas para integralização curricular são aquelas previstas no Quadro Anexo 1, e classificam-se em 3 (três) grupos, a saber:

- ✓ **Grupo I – Atividades de Ensino**
- ✓ **Grupo II – Atividades de Investigação Científica**
- ✓ **Grupo III – Atividades de Extensão**

Art. 5º - O aproveitamento de carga horária referente às Atividades Complementares será aferido mediante comprovação de participação e aprovação, conforme o caso, após análise da coordenação.

Art. 6º - As atividades complementares devem ser desenvolvidas no decorrer do curso, entre o primeiro e décimo semestre, sem prejuízo da frequência e aproveitamento nas atividades do curso.

Art. 7º - O aproveitamento das atividades complementares estará sujeito à análise e aprovação da Coordenação, mediante registrado em fichas e prontuário do aluno.

Parágrafo único – O registro das atividades deverá ser realizado no CPE – Centro de Planejamento e Extensão mediante recibo.

Art. 8º - O certificado de comprovação de participação em eventos deverá ser expedido em papel timbrado da Instituição ou órgão promotor, com assinatura da responsável e respectiva carga horária do evento.

Art. 9º - A realização das atividades complementares, mesmo fora da IES, é de responsabilidade do acadêmico.

Art. 10º - As Atividades Complementares receberão registro de carga horária de acordo com a Tabela inserida no Quadro Anexo, observado o limite máximo por evento, nela fixado.

§ 1º – Fica estabelecido que os certificados, atestados, declarações emitidas por instituições que fixarem parceria com a FFMT, terão totalização de cem por cento de sua carga horária.

§ 2º – Fica estabelecido que os certificados, atestados, declarações emitidas por instituições que não fixarem parceria com a FFMT, terão totalização de trinta e três por cento, ou seja, um terço de sua carga horária.

§ 3º – À Coordenação poderá aceitar atividades não previstas no Quadro anexo, mediante requerimento acompanhado de prova documental, após análise e autorização prévia, com pontuação compatível com o evento.

§ 4º - Um certificado não pode ser utilizado mais de uma vez.

Art. 11º - A solicitação e protocolo das respectivas atividades complementares são de única e exclusiva responsabilidade do acadêmico.

Parágrafo único – Não serão computadas as atividades ocorridas no período em que o acadêmico estiver com sua matrícula trancada ou cancelada.

Art. 12º - Não serão consideradas atividades complementares:

- a) Atividades profissionais, ainda que exclusivamente estejam voltadas ao ensino;
- b) Atividades incompatíveis, não interdisciplinares ou não correlatas ao curso;
- c) Atividades realizadas em períodos anteriores ao ingresso no curso;
- d) Atividades desenvolvidas nas disciplinas do curso computadas para a integralização da carga horária prevista na matriz curricular.

Art. 13º - Os documentos comprobatórios originais com as respectivas cópias das Atividades Complementares realizadas, deverão ser apresentados ao CPE – Centro de Planejamento e Extensão para a inclusão das respectivas horas no sistema acadêmico, ficando a cópia destes arquivada na pasta do acadêmico na secretaria acadêmica e o original com o aluno.

Art. 14º - Os casos omissos são resolvidos pela Direção Acadêmica, ouvida a Coordenação de Curso.

Art. 15º - Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

1.12. Oferta dos Componentes Curriculares Optativos

O Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT, visando a flexibilização da matriz curricular do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, além das atividades complementares promove a oferta de disciplinas optativas. Segue o regulamento:

REGULAMENTO DA OFERTA DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS

Dispõe sobre a oferta das disciplinas optativas do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT.

Capítulo I – Das Disposições Gerais

Art. 1º. Este Regulamento dispõe sobre a oferta das disciplinas optativas do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT.

Capítulo II – Das Disciplinas Optativas

Art. 2º. As disciplinas optativas são de livre escolha pelo aluno, dentro de uma lista previamente estipulada pela FFMT e se voltam à flexibilização da matriz curricular do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO.

Art. 3º. As disciplinas optativas do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO são as relacionadas no quadro a seguir.

COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS I					
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
		SEMANAL			SEMESTRAL
		Teórica	Prática	Total	
	Tópicos Especiais em Nutrição I	1,5	0	1,5	30
	Toxicologia e Interação medicamentosa	1,5	0	1,5	30
	Nutrição em Hotelaria e Gastronomia	1,5	0	1,5	30
COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS II					
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
		SEMANAL			SEMESTRAL
		Teórica	Prática	Total	
	Tópicos Especiais em Nutrição II	1,5	0	1,5	30
	Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	1,5	0	1,5	30
	Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	1,5	0	1,5	30
COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS III					

SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
		SEMANTAL			SEMESTRAL
		Teórica	Prática	Total	
	Tópicos Especiais em Nutrição III	1,5	0	1,5	30
	Inglês Instrumental	1,5	0	1,5	30
	Nutrição Experimental	1,5	0	1,5	30

§1º. A lista de disciplinas optativas poderá, à medida que o curso for sendo implantado, ser ampliada ou modificada, tendo sempre por base as necessidades do mercado de trabalho e o perfil profissional que se deseja para o egresso.

§2º. A disciplina “Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS” será oferecida entre as disciplinas optativas do curso, em atendimento ao disposto no §2º do artigo 3º do Decreto nº 5.626/2005, não podendo ser retirada da lista de disciplinas optativas oferecidas.

Art. 4º. As disciplinas optativas serão oferecidas na modalidade presencial.

Capítulo III – Da Carga Horária a ser integralizada

Art. 5º. Os alunos do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO devem integralizar, ao total, 90 horas/aula em componentes curriculares optativos.

Parágrafo Único. A carga horária a ser integralizada está distribuída no 6º, 7º e 8º semestre do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, conforme quadro a seguir.

CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS			
SEMESTRE	DISCIPLINAS OPTATIVAS A MATRIZ CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	
		SEMANTAL	SEMESTRAL
6º	Optativa I	1,5	30
7º	Optativa II	1,5	30
8º	Optativa III	1,5	30

Art. 6º. No 6º semestre do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO o aluno deverá matricular-se em 01 (uma) das disciplinas optativas que serão oferecidas neste semestre, integralizando 30 horas/aula.

Art. 7º. No 7º semestre do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, o aluno deverá matricular-se em mais 01 (uma) das disciplinas optativas que serão oferecidas neste semestre, integralizando 30 horas/aula.

Art. 8º. No 8º semestre do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, o aluno deverá matricular-se em mais 01 (uma) das disciplinas optativas que serão oferecidas neste semestre, integralizando 30 horas/aula.

Capítulo IV – Do Processo de Seleção e Matrícula nas Disciplinas Optativas

Art. 9º. Para o 6º semestre do curso, previamente ao início do período de matrícula semestral na FFMT, o Colegiado de Curso apresentará aos acadêmicos a relação de disciplinas Optativas, entre

aquelas da lista apresentada no artigo 3º deste Regulamento, a serem disponibilizadas para matrícula dos alunos do curso, devendo cada aluno matricular-se em 01 (um) das disciplinas oferecidas

Parágrafo Único. A escolha da disciplina optativa a ser cursada será condicionada a escolha da turma podendo ser a mesma por votação e/ou maioria simples.

Art. 10º. Para o 7º semestre do curso, previamente ao início do período de matrícula semestral na FFMT, o Colegiado de Curso apresentará aos acadêmicos a relação de disciplinas Optativas, entre aquelas da lista apresentada no artigo 3º deste Regulamento, a serem disponibilizadas para matrícula dos alunos do curso, devendo cada aluno matricular-se em 01 (um) das disciplinas oferecidas

Parágrafo Único. A escolha da disciplina optativa a ser cursada será condicionada a escolha da turma podendo ser a mesma por votação e/ou maioria simples.

Art. 11º. Para o 8º semestre do curso, previamente ao início do período de matrícula semestral na FFMT, o Colegiado de Curso apresentará aos acadêmicos a relação de disciplinas Optativas, entre aquelas da lista apresentada no artigo 3º deste Regulamento, a serem disponibilizadas para matrícula dos alunos do curso, devendo cada aluno matricular-se em 01 (um) das disciplinas oferecidas

Parágrafo Único. A escolha da disciplina optativa a ser cursada será condicionada a escolha da turma podendo ser a mesma por votação e/ou maioria simples.

Capítulo V – Das Disposições Finais

Art. 12. As situações omissas ou de interpretação duvidosas surgidas da aplicação das normas deste Regulamento, deverão ser dirimidas pelo Coordenador do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, ouvido o Colegiado de Curso.

Art. 13. Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT.

1.13. Metodologia de Ensino-Aprendizagem

A FFMT utiliza, no desenvolvimento de seus cursos, observadas as especificidades de cada projeto pedagógico, metodologias ativas e interativas, centradas no aluno, voltadas para o seu desenvolvimento intelectual e profissional, com ênfase nas 04 (quatro) aprendizagens fundamentais, que constituem os pilares do conhecimento: “aprender a conhecer”, “aprender a fazer”, “aprender a viver juntos” e “aprender a ser”.

A aprendizagem é entendida como processo de construção de conhecimentos, competências e habilidades em interação com a realidade e com os demais indivíduos, no qual são colocadas em uso capacidades pessoais. Dessa forma, é abandonada a relação na qual o

aluno coloca-se no processo de ensino-aprendizagem numa posição de expectador, limitando-se apenas a captar o conhecimento transmitido pelo professor.

Nessa perspectiva, os alunos passam à condição de sujeitos ativos de sua própria aprendizagem, adquirindo conhecimentos de forma significativa pelo contato com metodologias de ensino voltadas para a criação e construção de conhecimentos, competências e habilidades.

O professor passa, então, a desempenhar o papel de facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem, garantindo situações que estimulem a participação ativa do aluno no ato de aprender e auxiliando a formação de conhecimentos, competências e habilidades.

Assim, os métodos e técnicas de ensino-aprendizagem são cuidadosamente selecionados e planejados pelo corpo docente da FFMT, observando-se a necessidade de propiciar situações que:

- a) viabilizem posicionamentos críticos;
- b) proponham problemas e questões, como pontos de partida para discussões;
- c) definam a relevância de um problema por sua capacidade de propiciar o pensar, não se reduzindo, assim, à aplicação mecânica de fórmulas feitas;
- d) provoquem a necessidade de busca de informação;
- e) enfatizem a manipulação do conhecimento, não a sua aquisição;
- f) otimizem a argumentação e a contra-argumentação para a comprovação de pontos de vista;
- g) dissolvam receitas prontas, criando oportunidades para tentativas e erros;
- h) desmistifiquem o erro, desencadeando a preocupação com a provisoriidade do conhecimento, a necessidade de formulação de argumentações mais sólidas;
- i) tratem o conhecimento como um processo, tendo em vista que ele deve ser retomado, superado e transformado em novos conhecimentos.

A adoção desses critérios neutraliza a preocupação em repassar conhecimentos a serem apenas copiados e reproduzidos, estimulando e facilitando a busca do conhecimento de forma autônoma, assim como o desenvolvimento de competências e habilidades requeridas ao perfil do egresso.

No Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT, os professores utilizarão diversos métodos e técnicas no desenvolvimento de seus componentes curriculares, observando sempre as vantagens e as limitações de cada um.

Recomenda-se que no planejamento acadêmico dos componentes curriculares seja assegurado o envolvimento do aluno em atividades, individuais e de equipe, que incluem, entre outros:

- I - aulas teóricas, teórico-práticas e práticas, conferências e palestras;
- II - exercícios e práticas em laboratórios específicos do curso;
- III - projetos de investigação científica desenvolvidos por docentes do curso;
- IV - consultas supervisionadas em bibliotecas para identificação crítica de fontes relevantes;
- V - práticas de simulação, aplicação e avaliação de estratégias, técnicas, recursos e instrumentos da área de NUTRIÇÃO;
- VI - estudo de casos e trabalho em equipe - estratégia de ensino eficaz que possibilita aplicar conhecimentos e avaliar as necessidades de aprendizagem. Aprimora as habilidades de resolução de problemas. Permite avaliar o aluno de forma crítica. Melhora a interação do grupo através do diálogo em sala de aula e enriquece o ambiente de aprendizagem. Promove o pensamento crítico e aumenta a capacidade crítica;
- VII - programas on-line e (web sites) - possibilita ao aluno mudar positivamente; permite a transição para um ambiente de prática baseada em evidência; ensino criativo; promove aprendizagem ativa; é um ambiente de ensino agradável de bom; amplia e diversifica as formas de comunicação entre discentes e docentes; permite a aquisição de novos conteúdos e facilita o aprendizado e a investigação orientada; exige do estudante, acessar, analisar e sintetizar as informações sobre um problema; melhora a aprendizagem clínica; aumenta a compreensão das informações; aumenta o raciocínio; possibilita a prática baseada em evidências; é uma abordagem inovadora de ensino; possibilita a construção de múltiplas perspectivas; possibilita a crítica e o aprender a pensar em colaboração, com o debate e a resolução de problemas;
- VIII - visitas documentadas através de relatórios a instituições e locais onde estejam sendo desenvolvidos trabalhos com a participação de profissionais da área;
- IX - projetos de extensão e eventos de divulgação do conhecimento, passíveis de avaliação e aprovados pela Instituição;
- X - práticas didáticas na forma de monitorias, dramatização, filmes, painel integrativo, portfólio, demonstrações e exercícios, como parte de disciplinas ou integradas a outras atividades acadêmicas;
- XI - práticas integrativas voltadas para o desenvolvimento de competências e habilidades em situações de complexidade variada, representativas do efetivo exercício profissional, sob a forma de estágio.

A metodologia de ensino está comprometida com a garantia de condições de igualdade na permanência e na terminalidade dos estudos no Curso de Graduação em NUTRIÇÃO

(acessibilidade plena). Destaca-se que será dedicada atenção especial à acessibilidade metodológica e pedagógica, atitudinal, nas comunicações e digital:

- Acessibilidade metodológica e pedagógica é referente às barreiras nas formas de organização do espaço pedagógico, incluindo metodologias de ensino. Será estimulado o uso entre os docentes, de ferramentas informatizadas que permitam o acesso dos alunos aos textos e outros materiais didáticos em mídias eletrônicas. Estará garantida a ausência de barreiras nas metodologias e técnicas de estudo. Os professores promoverão processos de diversificação curricular, flexibilização do tempo e utilização de recursos para viabilizar a aprendizagem de estudantes com deficiência, como por exemplo: pranchas de comunicação, texto impresso e ampliado, softwares ampliadores de comunicação alternativa, leitores de tela, entre outros recursos;

- Acessibilidade atitudinal refere-se à percepção do outro sem preconceitos, estigmas, estereótipos e discriminações. Todos os demais tipos de acessibilidade estão relacionados a essa, pois é a atitude da pessoa que impulsiona a remoção de barreiras. Existe por parte dos gestores da Faculdade Fasipe Mato Grosso, o interesse em implementar ações e projetos relacionados à acessibilidade em toda a sua amplitude;

- Acessibilidade nas comunicações refere-se à eliminação de barreiras na comunicação interpessoal (face a face, língua de sinais), escrita (jornal, revista, livro, carta, apostila etc., incluindo textos em Braille, grafia ampliada, uso do computador portátil, site institucional em linguagem acessível em todos os módulos) e virtual (acessibilidade digital);

- Acessibilidade digital refere-se ao direito de eliminação de barreiras na disponibilidade de comunicação, de acesso físico, de tecnologias assistivas (recursos que contribuem para proporcionar habilidades funcionais de pessoas com deficiência, promovendo independência e inclusão) compreendendo equipamentos e programas adequados, de conteúdo e apresentação da informação em formatos alternativos.

A opção pela utilização, nos componentes curriculares teóricos, como regra geral, da técnica de aula expositiva nas suas formas participativa e dialógica, sendo, entretanto, livre a utilização, por parte do professor, de todas as demais técnicas.

No caso da técnica de aula expositiva nas suas formas participativa e dialógica, a atuação do professor não se restringe à mera transmissão de conhecimentos, sendo-lhes destinada a tarefa mais importante de desenvolver no aluno o hábito de trazer para debate questões que ultrapassem os rígidos limites teóricos, levando-os, assim, a repensar o conhecimento.

Também como opção metodológica para os diversos componentes curriculares que compõem a matriz curricular do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT, pode-se citar a

utilização mecanismos diversos voltados para o aprofundamento e o aperfeiçoamento do conhecimento, assim como para o desenvolvimento de competências e habilidades.

1.14. Mecanismos de Avaliação

1.14.1. Avaliação do Ensino-Aprendizagem

A avaliação é parte da dinâmica do processo ensino-aprendizagem, e, portanto, não tem como fim apenas conferir nota, mas, acompanhar e recuperar o aprendizado.

Sob essa perspectiva, a avaliação é um procedimento integrado ao desenvolvimento do processo de construção do conhecimento pautado no diálogo. Sob essa ótica, avaliar implica no acompanhamento contínuo e contextualizado das experiências de aprendizagem apresentadas e, principalmente, o estabelecimento de estratégias educativas que sejam capazes de possibilitar a recuperação do acadêmico no processo, respeitando a sua individualidade e, minimizando as desigualdades da sua formação. Assim, a avaliação das disciplinas será de natureza diagnóstica, formativa e somativa.

O processo de avaliação está disciplinado no Regimento da FFMT, no Título IV – Do Regime Escolar, envolvendo normas sobre a avaliação e o rendimento acadêmico.



TÍTULO IV DO REGIME ESCOLAR

CAPÍTULO V

Da Avaliação do Desempenho Escolar

Art. 68. A avaliação da aprendizagem e do desempenho escolar é feita por disciplina, incidindo sobre a frequência discente, que é obrigatória, e o aproveitamento das atividades e dos conteúdos ministrados em cada uma delas.

Art. 69. A frequência às aulas e participação nas demais atividades escolares são direitos dos alunos aos serviços educacionais prestados pela instituição e são permitidas apenas aos alunos regularmente matriculados, nos termos do contrato de prestação de serviços assinado entre as partes.

§ 1º É considerado reprovado na disciplina o aluno que não tenha obtido frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e demais atividades programadas, após as avaliações regulares ou processo de recuperação.

§ 2º A verificação da frequência dos alunos às atividades acadêmicas ficará a cargo do professor da disciplina, mediante registros específicos.

§ 3º É dado tratamento excepcional para alunos amparados por legislação específica, no caso de dependências e adaptações ou gestação, sendo-lhes atribuídas nesses casos, como compensação das ausências às aulas, exercícios domiciliares supervisionados, com acompanhamento docente, segundo normas estabelecidas pelo Conselho Administrativo Superior.

Art. 70. O desempenho acadêmico é avaliado através do acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtidos nas provas escritas ou trabalhos de avaliação de conhecimento teóricos e/ ou práticos, nos exercícios de classe ou domiciliares, nas outras atividades escolares, provas parciais e possíveis exames.

Parágrafo único. Compete ao professor da disciplina elaborar o seu processo de avaliação, previsto no plano de ensino, atribuindo nota e registrando resultados.

Art. 71. No decorrer do semestre serão desenvolvidas no mínimo 03 (três) avaliações por disciplina, para efeito do cálculo da média parcial para os cursos anuais.

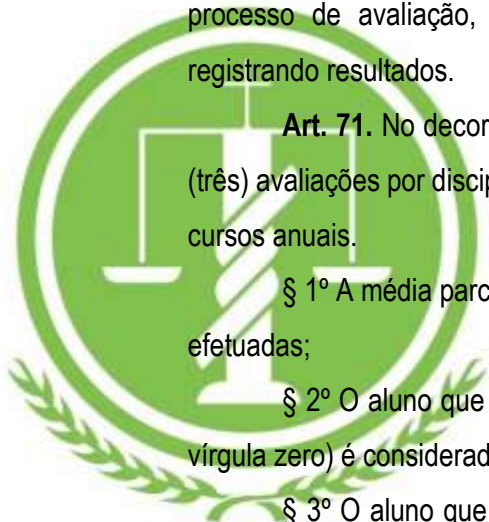
§ 1º A média parcial é calculada pela média aritmética das avaliações efetuadas;

§ 2º O aluno que alcançar a média parcial maior ou igual a 7,0 (sete vírgula zero) é considerado aprovado.

§ 3º O aluno que não alcançar a média parcial para aprovação será considerado em exame final, devendo ter média parcial mínima igual a 3,0 (três vírgula zero), ciente de que atividade(s) prática(s), disciplina(s) prática(s), estágio supervisionado, TCC e outras que possuam regulamento próprio e/ou definidas em plano de ensino não terão aplicação de Exame Final.

§ 4º É concedida a possibilidade de realizar prova substitutiva ao aluno que deixar de realizar prova/atividade de aproveitamento escolar no período estabelecido no calendário acadêmico, excluindo atividades práticas, estágio supervisionado, TCC e outras que possuam regulamento próprio.

§ 5º. A prova substitutiva é realizada mediante requerimento do aluno e em prazo estabelecido pelo Calendário Acadêmico, sendo que nota alcançada substituirá a média da disciplina.



Nutrição

§ 6º O aluno com frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) e média parcial maior ou igual a 3,0 (três vírgula zero) e menor que 7,0 (sete vírgula zero) está em exame final.

§ 7º O aluno em exame precisa alcançar média final, maior ou igual a 5,0 (cinco vírgula zero), mediante a seguinte fórmula:

I - Média parcial mínima igual a 3,0 (três vírgula zero);

II - Obter média final 5,0 (cinco) com a realização de outra avaliação denominada de Prova Final, que é calculada pela seguinte fórmula: $MF = MP + PF / 2$ ou seja: a Média Final é igual à Média Parcial mais a Prova Final dividido por dois.

§ 8º O aluno que obtiver média parcial menor que 3,0 (três vírgula zero) ou média final menor que 5,0 (cinco vírgula zero) é considerado reprovado.

Art. 72. Atendida a exigência do mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) de frequência às aulas e demais atividades programadas, o aluno é considerado aprovado na disciplina quando obtiver média final igual ou superior a 7,0 (sete vírgula zero) e no caso de exame 5,0 (cinco vírgula zero)

Art. 73. O aluno que tenha extraordinário aproveitamento nos estudos, demonstrado por meio de provas e outros instrumentos de avaliação específicos, disciplinados pelo Colegiado de Curso, aplicados por banca examinadora especial, pode ter abreviada a duração de seu curso, de acordo com a legislação e normas vigentes.

§ 1º As disciplinas práticas, de projetos ou de caráter experimental, em função da não aplicabilidade de provas escritas, terão sua forma de avaliação definida em norma específica aprovada pelo Conselho Administrativo Superior.

Art. 74. A Faculdade poderá oferecer cursos, disciplinas ou atividades programadas em horários especiais, com metodologia adequada para os alunos em dependências ou adaptação, ou para alunos reprovados, como forma de recuperação, em períodos especiais e na forma que se compatibilizem com as suas atividades regulares, aprovadas pelo Conselho Administrativo Superior, conforme o § 3º do art. 44 deste Regimento

1.14.2. Procedimentos de Acompanhamento e de Avaliação dos Processos de Ensino-Aprendizagem

A avaliação como um processo, não se limita a aplicação de prova todo dia, mas sim um acompanhamento contínuo do professor em relação ao rendimento, desenvolvimento e apropriação do conhecimento do aluno, em uma ação conjunta no qual se mostram e contribuem para o progresso na aprendizagem.

O processo de avaliação do rendimento acadêmico deve ser promovido de acordo com os objetivos e critérios de cada disciplina, especificados nos planos de ensino, e inclui a frequência e o aproveitamento acadêmico, devendo estar em conformidade com critérios e formas de avaliação propostos no Regimento da Faculdade Fasipe Mato Grosso, devendo ser um processo contínuo que contribua para a melhoria da qualidade de ensino, devendo estar em conformidade com critérios e formas de avaliação propostos no Regimento da FFMT.

A avaliação do rendimento acadêmico deverá ser um processo contínuo. Assim propõe-se a superação de uma avaliação somente classificatória, na perspectiva de que cada pessoa envolvida no processo de ensino-aprendizagem atue com vistas a uma avaliação inovadora e formativa e que contribua para a melhoria da qualidade do ensino. Dessa forma, nas disciplinas serão realizadas avaliações de caráter diagnóstico, com vistas a perceber, por comparação das avaliações precedentes, a obtenção de novos conhecimentos, competências e habilidades por parte do aluno.

Os instrumentos de avaliação, como provas, trabalhos, resolução de problemas, de casos, além das manifestações espontâneas e/ou estimuladas dos alunos, servem para aferir o grau de apropriação e entendimento do conteúdo ministrado. Em componentes curriculares de formação profissional, necessariamente, serão desenvolvidas atividades práticas, seja por meio de casos teóricos, cujos resultados serão discutidos e avaliados pelos respectivos professores, em sala de aula.

Neste contexto, serão considerados instrumentos de avaliação: avaliação prática, avaliação teórica, seminários, atividades de prática de investigação científica, relatórios, análises de artigos científicos, entre outras atividades que cumpram com a proposta de verificar as relações de ensino-aprendizagem.

Os procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem refletem os princípios filosóficos, pedagógicos, políticos e sociais que orientam a relação educativa definidos no PPI, objetivando o crescimento e o desenvolvimento pleno e a autonomia do discente de forma contínua e efetiva. As informações são sistematizadas e disponibilizadas aos estudantes, com mecanismos que garantam sua natureza formativa.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso em constante avaliação do processo ensino-aprendizagem, organizou o sistema de avaliação da instituição pautando-se especificamente na

aprendizagem do discente. Assim, o sistema de avaliação institucional consiste em 3 (três) avaliações por semestre, de maneira que, a média final do acadêmico é composta por três notas, a serem distribuídas: N1 – Prova (peso de 0,0 a 7,0) + Trabalho (peso de 0,0 a 3,0); N2 – Prova Integrada; e N3 – Prova (peso de 0,0 a 7,0) + Trabalho (peso de 0,0 a 3,0).

Desta maneira, o sistema de avaliação da aprendizagem utilizado varia de disciplina para disciplina, e a composição da nota semestral é realizada através de provas escritas, exposição e apresentação de trabalhos, participação em atividades de campo e seus respectivos relatórios, além de outras atividades pertinentes, realizadas em sala de aula.

Nessa Perspectiva, a FFMT oferece orientação acadêmica no que diz respeito à vida escolar e à aprendizagem. O apoio pedagógico ao discente é realizado pelos coordenadores, pelos membros do Núcleo Docente Estruturante e pelos professores do curso em que o aluno estiver matriculado. Os professores possuem carga horária reservada para atendimento extraclasse de alunos.

Ainda, conforme o Manual do Aluno no que tange a avaliação do desempenho acadêmico e frequência, tem-se que, a avaliação é parte da dinâmica do processo ensino-aprendizagem, e, portanto, não tem como fim apenas conferir nota, mas, acompanhar e recuperar o aprendizado. Assim, a avaliação das disciplinas será de natureza diagnóstica, formativa e somativa.

A avaliação do desempenho acadêmico é feita por disciplina/turma, incidindo sobre frequência e o aproveitamento.

a) Frequência

A frequência às aulas e participação nas demais atividades escolares são direitos dos alunos aos serviços educacionais prestados pela instituição e são permitidas apenas aos alunos regularmente matriculados, nos termos do contrato de prestação de serviços assinado entre as partes.

É considerado reprovado na disciplina o aluno que não tenha obtido frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e demais atividades programadas, após as avaliações regulares ou processo de recuperação.

A verificação da frequência dos alunos às atividades acadêmicas ficará a cargo do professor da disciplina, mediante registros específicos.

É dado tratamento excepcional para alunos amparados por legislação específica, no caso de dependências e adaptações ou gestação, sendo-lhes atribuídos, nesses casos, como compensação das ausências às aulas, exercícios domiciliares supervisionados, com

acompanhamento docente, segundo normas estabelecidas pelo Conselho Administrativo Superior.

A ausência coletiva às aulas, por parte de uma turma, implica na atribuição de faltas a todos os acadêmicos e não impede que o professor considere lecionado o conteúdo programático planejado para o período em que ausência se verificar, comunicando este fato à Coordenação do Curso.

b) Avaliação de Desempenho

O desempenho acadêmico é avaliado através do acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtidos nas provas escritas ou trabalhos de avaliação de conhecimento teóricos e/ou práticos, nos exercícios de classe ou domiciliares, nas outras atividades escolares, provas parciais e possíveis exames.

Parágrafo único. Compete ao professor da disciplina elaborar o seu processo de avaliação, previsto no plano de ensino, atribuindo nota e registrando resultados.

No decorrer do semestre, serão desenvolvidas no mínimo 03 (três) avaliações por disciplina, – N1: TRABALHO + PROVA, N2: PROVA INTEGRADA –PI + N3: TRABALHO + PROVA;

§ 1º A média é calculada pela média aritmética das avaliações efetuadas;

§ 2º O aluno que alcançar a média maior ou igual a 7,0 (sete vírgula zero) é considerado aprovado.

§ 3º O aluno que não alcançar a média para aprovação será considerado em exame final, devendo ter média parcial mínima igual a 3,0 (três vírgula zero).

Atendida a exigência do mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) de frequência às aulas e demais atividades programadas, o aluno é considerado aprovado na disciplina quando obtiver média igual ou superior a 7,0 (sete vírgula zero) e média final no caso de exame 5,0 (cinco vírgula zero)

O aluno que obtiver média menor que 3,0 (três vírgula zero) ou não possuir o mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) de frequência às aulas e demais atividades programadas, será considerado reprovado automaticamente.

Cabe informar que Disciplinas Práticas, Estágio Supervisionado, Monografia - Trabalho de Conclusão de Curso, Seminários, Disciplinas Aplicadas, Tópicos Gerais e Especiais poderão ter avaliação de desempenho verificada por critérios próprios os quais estarão definidos por regimentos próprios, bem como pelo plano de ensino da disciplina.

As avaliações previstas podem ser explicitadas da seguinte maneira:

N1 - A N1 caracteriza-se como uma prática pedagógica componente da sistemática de verificação do rendimento do aluno, sendo composta por um trabalho e uma avaliação (prova) de cada uma das disciplinas cursadas pelo aluno no semestre em que está matriculado, sendo realizada isoladamente.

N2 – PROVA INTEGRADA – PI - A prova integrada de caráter interdisciplinar é uma prática pedagógica componente da sistemática de verificação do rendimento acadêmico, sendo composta no mínimo por 40 (quarenta) questões objetivas, envolvendo questões de conhecimentos gerais/atualidades bem como questões interdisciplinares e questões específicas de todas as disciplinas cursadas pelo aluno no semestre em que está matriculado.

N3 - A N3 caracteriza-se como uma prática pedagógica componente da sistemática de verificação do rendimento do aluno, sendo composta por um trabalho e uma avaliação (prova) de cada uma das disciplinas cursadas pelo aluno no semestre em que está matriculado, sendo realizada isoladamente.

Atividades – Trabalhos - O professor tem a autonomia de solicitar aos alunos atividades que venham a enriquecer o aprendizado, contribuindo para o bom andamento da disciplina, distribuídas conforme estabelecido no plano de ensino de cada disciplina que fará parte da composição da avaliação N1 e/ou N3.

Simulado - O simulado tem o objetivo de propiciar aos acadêmicos a oportunidade de conhecer e vivenciar a sistemática da profissão que escolheu, agregando conhecimentos, incentivando-os a aperfeiçoarem seus estudos, além de mantê-los atualizados com questões pontuais discutidas no mercado, sendo esta avaliação realizada na perspectiva de treinamento, motivo pelo qual deve ser vista como uma capacitação dos acadêmicos para o ingresso ao mercado de trabalho. O Simulado tem caráter obrigatório, não havendo possibilidade de realização em outro momento ou segunda chamada. O mesmo possui regulamentação própria. O simulado fará parte da composição da avaliação N3, a qual ficará da seguinte forma: N3: Trabalho + PROVA + SIMULADO = NOTA

Vista de Prova - A Faculdade Fasipe Mato Grosso estimula os docentes a realizarem vista de prova na aula seguinte a avaliação. Por meio da vista de prova, o docente realiza a devolução da avaliação do discente já corrigida e realiza uma discussão, explicando cada questão e sanando dúvidas.

Este processo é importante na aprendizagem do discente e na avaliação do processo de avaliação do docente. É importante para o discente, pois, o feedback da avaliação permite que ele detecte as causas dos erros e aprenda com eles, bem como, o docente pode direcionar estratégias para superar as limitações ou dificuldades.

Ainda, é importante para o docente, pois, permite que saiba com facilidade que objetivos não foram atingidos e que tipos de erros foram os mais frequentes – para a turma ou para um aluno específico. Permite que o docente reflita sobre questões em que muitos alunos erraram ou que levaram a um mesmo tipo de erro que podem ter problemas de enunciado e compreensão; questões que os alunos com mais dificuldades acertam, mas que os demais erram; questões que a maioria dos alunos erram podendo evidenciar problemas ou com a questão ou com o ensino; um elevado número de questões sem respostas pode evidenciar problemas de tempo ou de falta de compreensão.

Em síntese, permite para o discente e para o docente que detecte com facilidade: a relação entre o item de prova e os objetivos do ensino; o tipo de habilidade intelectual envolvida – e, conseqüentemente, o provável tipo de erro que o aluno pode ter cometido.

Prova Substitutiva - A prova substitutiva caracteriza-se como a oportunidade concedida ao aluno que deixar de realizar prova de aproveitamento escolar no período estabelecido no calendário acadêmico e/ou que pretender a melhoria das médias por disciplina e que atender às condições estabelecidas.

Prova de Exame - A Prova de Exame é composta pelo número mínimo de 10 (dez) questões, podendo as mesmas serem tanto objetivas quanto dissertativas, contemplando o conteúdo ministrado no semestre todo. Não há a necessidade de solicitação da mesma, no entanto é de inteira responsabilidade do aluno verificar se está aprovado ou não na disciplina, bem como se está apto ou não, a realizar a Prova de Exame. O aluno poderá realizar a Prova de Exame desde que:

I - possua média semestral mínima igual a 3,0 (três vírgula zero);

II - possua frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento);

O aluno em exame, para ser aprovado, precisa alcançar média final, maior ou igual a 5,0 (cinco vírgula zero), mediante a seguinte fórmula deve: $MF = MS + PE / 2$, ou seja: Média Final = Média Semestral + Prova Exame dividida por dois.

Exemplos:

• Caso o aluno tenha Média Semestral 6,0 terá a necessidade de alcançar na Prova de Exame 4,0, pois $MF = 6,0 + 4,0 / 2 = 5,0$.

• Caso o aluno tenha Média Semestral 5,0 terá a necessidade de alcançar na Prova de Exame 5,0, pois $MF = 5,0 + 5,0 / 2 = 5,0$.

O aluno que obtiver média final menor que 5,0 (cinco vírgula zero) no exame é considerado reprovado.

Publicação de Frequências e Notas - Os acadêmicos devem tomar conhecimento da publicação das frequências e notas de avaliação periódicas oficiais (N1, N2, N3, substitutivas, finais), no portal do aluno, mediante login e senha, para eventual pedido de revisão das avaliações em tempo hábil.

Assim, o desempenho acadêmico no processo de ensino e aprendizagem poderá ser verificado:

- A FFMT possibilita o desenvolvimento e a autonomia do discente de forma contínua e efetiva, por meio da disponibilização dos ementários e bibliografias básicas e complementares de todos os componentes curriculares dos cursos a serem ofertados, objetivos da aprendizagem, habilidades e competências a serem desenvolvidas, metodologias de aprendizagem, os critérios de avaliação e afins no site institucional.
- Ainda, para os procedimentos de acompanhamento e de avaliação para os processos de ensino-aprendizagem a FFMT disponibiliza informações sistematizadas do desempenho de seus alunos, assim, disponibiliza relatório individualizado do estudante com avaliação de rendimento de cada componente curricular cursado por meio de acesso ao portal acadêmico.

c) **MentorWeb**

No que tange a parte prática, para verificação do andamento e acompanhamento do seu progresso, o aluno pode acessar as disciplinas de cada período letivo cursado, manter suas informações sempre atualizadas e organizadas, consultar notas e faltas por meio do Mentor Mobile, app para acessar as suas informações acadêmicas, quando e onde quiser, por meio de um Smartphone ou Tablet, bem como pode acessar por meio de desktop remotamente sem ter a necessidade de estar presencialmente dentro da instituição, por meio do Portal do aluno.

Ainda, o sistema possibilita que o aluno mantenha um contato direto com o professor, por meio, de mensagem, reafirmando a política de atendimento ao discente.

O professor também possui um espaço próprio para lançamento e acompanhamento em tempo real das avaliações e avanço do aluno no decorrer do semestre, chamado Portal do Professor. Neste, o professor, também, possui ferramentas para contato direto com o aluno, por meio de mensagem, bem como, disponibilizar material didático e afins.

O coordenador de curso por meio do sistema **MentorWeb**, pode acompanhar a evolução de todas as turmas, lançamentos de notas e frequência por parte dos docentes, disciplinas com maior ou menor índice de notas, aprovações, de exames e/ou reprovações por meio de relatórios emitidos pelo sistema.

Ainda, o sistema permite que o coordenador acompanhe como está o desempenho acadêmico com a emissão de diversos outros relatórios como: Alunos Aprovados/Reprovados, Listagem de Notas, Mapa de Notas, Média das Avaliações, Alunos sem Nota, Pontos faltantes para Aprovação, Alunos por limite de Notas, Histórico Escolar, Histórico Escolar Comparativo, Extrato de Notas, Atividades Extracurriculares, Conferência de Nota, Acompanhamento de Atividades Complementares.

O coordenador também consegue acompanhar os lançamentos realizados pelos professores e emitir relatório específico de notas de qualquer professor.

Nota-se que todas estas medidas atendem à concepção do curso que está definida no PPC. Ademais, nota-se, ainda que há claras evidências de que estes procedimentos possibilitam o desenvolvimento do discente ao longo do ciclo pelo qual deve-se integralizar a estrutura curricular, bem como concretizar a sua autonomia perante o curso. Também se evidencia que, como decorrência dos procedimentos de acompanhamento e de avaliação, a IES se compromete a disponibilizar à comunidade acadêmica, em especial aos discentes, as informações sistematizadas referentes ao processo avaliativo.

1.14.3. Auto Avaliação do Curso

O Projeto Pedagógico do Curso contempla o previsto na Lei nº 10.861/2004 para a auto avaliação e fundamenta-se nas Diretrizes Curriculares Nacionais e no PDI da Faculdade Fasipe Mato Grosso.

Em atendimento ao inciso VIII do artigo 3º da Lei do SINAES, a explicitação do projeto de auto avaliação do curso consolida um sistema de avaliação regular, que permite o aproveitamento dos seus resultados para o aperfeiçoamento do curso.

A auto avaliação é entendida como parte do processo de aprendizagem, uma forma contínua de acompanhamento de todas as atividades que envolvem o Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT, viabilizando o conhecimento das fragilidades e deficiências que por ventura possam existir, e a possibilidade de adotar as providências necessárias para saná-las.

Dentro desse princípio, a auto avaliação abará todos os agentes envolvidos nos diferentes serviços e funções que dão suporte ao processo de formação profissional, sendo elemento central da FFMT.

A auto avaliação do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT tem como objetivo geral rever e aperfeiçoar o Projeto Pedagógico de Curso, promovendo a permanente melhoria das atividades relacionadas ao ensino, à investigação científica e à extensão.

A auto avaliação a ser empreendida será focada, sobretudo, em 04 (quatro) itens: a garantia da infraestrutura necessária para o desempenho das atividades; a aplicabilidade e eficiência do Projeto Pedagógico de Curso; a adequação dos materiais didáticos elaborados e a atuação dos docentes.

As questões relativas ao conjunto dos componentes curriculares do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT (e dos demais processos pedagógicos que compõem as atividades acadêmicas) serão analisadas tendo-se em conta a percepção do aluno e do professor sobre o seu lugar no processo de ensino-aprendizagem. Na auto avaliação é importante considerar como os alunos e professores percebem o curso como um todo e, também, a sua inserção nesse processo.

Assim, a auto avaliação do curso levará em conta a multidimensionalidade do processo educacional que supera o limite da teoria, promovendo o diagnóstico constante para avaliação da efetividade do Projeto Pedagógico de Curso e compreensão do processo de construção/apropriação do conhecimento/desenvolvimento de competências dos alunos através das suas produções, vivências e ações na sua trajetória de formação profissional.

A auto avaliação será contínua e sistemática de forma a contribuir para o fortalecimento do curso e seu constante aperfeiçoamento.

São considerados relevantes os indicadores oriundos de dados originados das demandas da sociedade, do mercado de trabalho, das avaliações do curso pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais – INEP, do ENADE, do CPC, do Projeto Auto Avaliação da FFMT e das atividades de investigação científica e extensão. Os resultados da avaliação externa, quando estiverem disponíveis, serão incorporados aos resultados da auto avaliação do curso em tela, com o objetivo de melhor avaliar os pontos fortes e os pontos fracos do curso.

Todo o processo de auto avaliação do projeto do curso será monitorado pelo Colegiado de Curso e implantado de acordo com as seguintes diretrizes:

- a) a auto avaliação deve estar em sintonia com Projeto de Auto Avaliação da FFMT;
- b) a auto avaliação do curso constitui uma atividade sistemática e que deve ter reflexo imediato na prática curricular;
- c) o processo de auto avaliação deve envolver a participação dos professores e dos alunos do curso;
- d) cabe ao Coordenador de Curso operacionalizar o processo de auto avaliação junto aos professores, com apoio do Núcleo Docente Estruturante do curso, com a produção de relatórios conclusivos.

A análise dos relatórios conclusivos de auto avaliação será realizada pelo Coordenador de Curso, juntamente com o Núcleo Docente Estruturante, e encaminhado para o Colegiado de Curso para fins de adoção das medidas indicadas. Os resultados das análises do processo serão levados ao conhecimento dos alunos e professores envolvidos, por meio de comunicação oral ou escrita.

Soma-se a auto avaliação do curso, a avaliação institucional conduzida pela Comissão Própria de Avaliação –CPA, conforme orientações do Ministério da Educação. A auto avaliação do curso se articulará com a avaliação institucional, uma vez que ambas visam à consecução de objetivos comuns, relacionados à qualidade do curso e do crescimento institucional com vistas a ajustes e correções imediatas, viabilizando a implementação de novas atividades pedagógicas relevantes ao processo ensino-aprendizagem.

Em atendimento ao disposto no artigo 11 da Lei nº 10.861/2004, a FFMT constituiu a CPA, responsável por desenvolver e executar as atividades de auto avaliação institucional no âmbito da FFMT.

A CPA é, portanto, o órgão responsável pela implantação e desenvolvimento da auto avaliação da FFMT. Possui autonomia em relação aos órgãos colegiados existentes na Instituição.

Na sua composição, a CPA conta com a participação de representantes de todos os segmentos da comunidade acadêmica (docente, discente e técnico-administrativo) e, também, da sociedade civil organizada. Nos termos do inciso I, §2º do artigo 7º da Portaria MEC nº 2.051/2004 é vedada a existência de maioria absoluta por parte de qualquer um dos segmentos representados. A composição da CPA é paritária, ou seja, é constituída pelo mesmo número de representantes de cada segmento que a compõe: representação do corpo docente; representação do corpo discente; representação do corpo técnico-administrativo e representação da sociedade civil organizada.

As definições quanto à quantidade de membros, forma de composição, duração do mandato, dinâmica de funcionamento e modo de organização da CPA são objeto de regulamentação própria, aprovada pelo Conselho Superior.

Os representantes são escolhidos entre pessoas capazes de assumir a responsabilidade pelo desenvolvimento de todas as ações previstas no processo avaliativo. Para assegurar sua legitimidade junto à comunidade acadêmica, no processo de escolha dos seus membros são consultados os agentes participantes do processo.

1.14.4 Participação dos discentes no acompanhamento e na avaliação do PPC

O planejamento, acompanhamento e execução da avaliação do PPC são coordenados pelo Colegiado de Curso, órgão responsável pela coordenação didática do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO que conta com representação discente e com o apoio do Núcleo Docente Estruturante - NDE.

Os dados e informações registrados em relatórios e nas atas das reuniões colegiadas são levados ao conhecimento da Comissão da Própria de Avaliação - CPA para subsidiar a auto avaliação institucional.

A participação dos discentes é verificada em todas as etapas do acompanhamento e da avaliação do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO .

O planejamento do acompanhamento e da avaliação é discutido com a comunidade acadêmica (docentes, discentes e técnico-administrativos), uma vez que a auto avaliação requer o envolvimento de toda a comunidade na construção da proposta avaliativa (inclusive discentes).

Na etapa de desenvolvimento da avaliação do PPC, os discentes participam preenchendo os instrumentos de avaliação.

Os resultados da avaliação do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO são organizados, discutidos com o corpo discente e divulgados para a comunidade acadêmica, conforme previsto no Projeto de Auto avaliação Institucionalizado.

1.15. Incentivo à Investigação Científica e à Extensão

1.15.1. Investigação Científica no Curso de Graduação em NUTRIÇÃO

A FFMT desenvolve atividades de investigação científica nas suas áreas de atuação acadêmica, desenvolvendo ações que proporcionam contribuições teóricas e práticas ao ensino e à extensão.

As atividades de investigação científica estão voltadas para a resolução de problemas e de demandas da comunidade na qual está inserida e alinhada a um modelo de desenvolvimento que privilegia, além do crescimento da economia, a promoção da qualidade de vida.

De acordo com o seu Regimento, a FFMT incentiva a investigação científica por todos os meios ao seu alcance, principalmente através:

- I – do cultivo da atividade científica e do estímulo ao pensar crítico em qualquer atividade didático-pedagógica;
- II – da manutenção de serviços de apoio indispensáveis, tais como, biblioteca, documentação e divulgação científica;
- III – da formação de pessoal em cursos de pós-graduação;

IV – da concessão de bolsas de estudos ou de auxílios para a execução de determinados projetos;

V – da realização de convênios com entidades patrocinadoras de pesquisa;

VI – do intercâmbio com instituições científicas;

VII – da programação de eventos científicos e participação em congressos, simpósios, seminários e encontros.

A investigação científica deve ser desenvolvida em todos os cursos da FFMT, envolvendo professores e alunos.

A FFMT, com vistas ao desenvolvimento da investigação científica, envida esforços no sentido da fixação de professores, inclusive através de mecanismos de estímulo financeiro aos professores-pesquisadores, tornando-os disponíveis a essa atividade, sem prejuízo dos seus trabalhos no campo do ensino.

As atividades de investigação científica são coordenadas pelo Núcleo de Pesquisa e Extensão que tem por finalidade estimular e promover as atividades de investigação científica e extensão na FFMT, dando-lhes o necessário suporte.

Para executar as atividades de investigação científica a FFMT pode alocar recursos próprios de seu orçamento anual e/ou fazer uso da captação de recursos de outras fontes.

1.15.2. Extensão no Curso de Graduação em NUTRIÇÃO

A FFMT desenvolve atividades de extensão, compreendendo atividades que visam promover a articulação entre a Instituição e a comunidade, permitindo, de um lado, a transferência para sociedade dos conhecimentos desenvolvidos com as atividades de ensino e investigação científica, assim como, a captação das demandas e necessidades da sociedade, pela Instituição, permitindo orientar a produção e o desenvolvimento de novos conhecimentos.

As atividades extensionistas têm como objetivos:

- Articular o ensino e a investigação científica com as demandas da sociedade, buscando o compromisso da comunidade acadêmica com interesses e necessidades da sociedade organizada, em todos os níveis (sindicatos, órgãos públicos, empresas, categorias profissionais, organizações populares e outros organismos);
- Estabelecer mecanismos de integração entre o saber acadêmico e o saber popular, visando uma produção de conhecimento resultante do confronto com a realidade, com permanente interação entre teoria e prática;

- Democratizar o conhecimento acadêmico e a participação efetiva da sociedade na vida da instituição de ensino superior;
- Incentivar a prática acadêmica que contribua para o desenvolvimento da consciência social e política, formando profissionais-cidadãos;
- Participar criticamente das propostas que visem o desenvolvimento regional, econômico, social e cultural;
- Contribuir para reformulações nas concepções e práticas curriculares;
- Favorecer a reformulação do conceito de “sala de aula”, que deixa de ser o lugar privilegiado para o ato de aprender, adquirindo uma estrutura ágil e dinâmica, caracterizada pela interação recíproca de professores, alunos e sociedade, ocorrendo em qualquer espaço e momento, dentro e fora dos muros da instituição de ensino superior.

De acordo com o Regimento da FFMT, os programas de extensão, articulados com o ensino e investigação científica, são desenvolvidos sob a forma de atividades permanentes em projetos. As atividades de extensão, no âmbito da FFMT, são realizadas sob a forma de:

Cursos de Extensão: são cursos ministrados que têm como requisito algum nível de escolaridade, como parte do processo de educação continuada, e que não se caracterizam como atividades regulares do ensino de graduação;

Eventos: compreendem ações de interesse técnico, social, científico, esportivo e artístico como ciclo de estudos, palestras, conferências, congressos, encontros, feira, festival, fórum, jornada, mesa redonda, reunião, seminários e outros.

Programas de Ação Contínua: compreendem o conjunto de atividades implementadas continuamente, que têm como objetivos o desenvolvimento da comunidade, a integração social e a integração com instituições de ensino;

Prestação de Serviços: compreende a realização de consultorias, assessoria, e outras atividades não incluídas nas modalidades anteriores e que utilizam recursos humanos e materiais da FFMT.

A extensão deve ser desenvolvida em todos os cursos da FFMT, envolvendo professores e alunos. Deve traduzir-se em ações concretas que rompam com o elitismo e atendam às necessidades da população.

As atividades de extensão são coordenadas pelo Núcleo de Pesquisa e Extensão que tem por finalidade estimular e promover as atividades de investigação científica e extensão na FFMT, dando-lhes o necessário suporte.

Para executar as atividades de extensão a FFMT pode alocar recursos próprios de seu orçamento anual e/ou fazer uso da captação de recursos de outras fontes.

1.16. Formas de Acesso

As formas de acesso estão disciplinadas no Regimento da FFMT, no Título IV – Do Regime Escolar, envolvendo normas sobre o processo seletivo e a matrícula.

DO REGIME ESCOLAR

CAPÍTULO II

Do Processo Seletivo

Art. 56. O processo seletivo, para ingresso nos cursos de graduação ou outros, realizado pela instituição ou em convênio com instituições congêneres, destina-se a avaliar a formação recebida pelo candidato em estudos anteriores e classificá-lo, dentro do limite das vagas oferecidas, para o curso de sua opção.

§ 1º O número de vagas anuais, autorizado ou aprovado pelo órgão competente, para cada curso de graduação, encontra-se disposto no Anexo I deste Regimento.

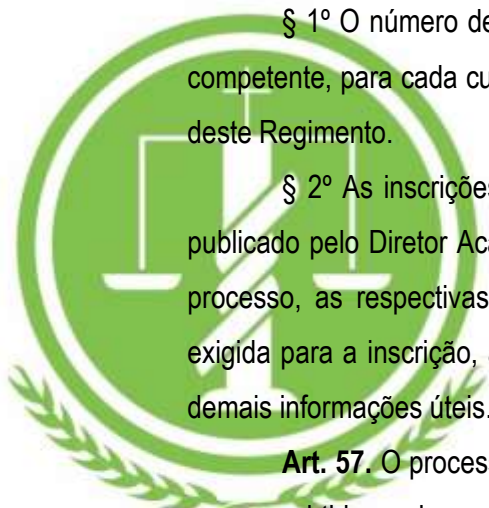
§ 2º As inscrições para o processo seletivo, são abertas em Edital, publicado pelo Diretor Acadêmico, no qual constem as normas que regem o processo, as respectivas vagas, os prazos de inscrição, a documentação exigida para a inscrição, a relação de provas, os critérios de classificação e demais informações úteis.

Art. 57. O processo seletivo abrange a avaliação dos conhecimentos comuns obtidos pelos candidatos nas diversas formas de escolaridade do ensino fundamental e médio, sem ultrapassar este nível de complexidade, a serem avaliados em prova escrita, aprovada pela Comissão Permanente de processo seletivo.

§ 1º Nos termos das normas aprovadas pelo Conselho Administrativo Superior, o concurso ou processo seletivo é de caráter classificatório.

§ 2º A classificação faz-se pela ordem decrescente dos resultados obtidos, quando for o caso, excluídos os candidatos que não obtiveram os critérios ou níveis mínimos estabelecidos, quando fixados no Edital.

§ 3º A classificação obtida é válida para a matrícula no período letivo para o qual se realiza a seleção, podendo tornar-se nulos seus efeitos se o candidato classificado deixar de requerê-la ou, em fazendo, não apresentar a



documentação exigida completa, dentro dos prazos fixados, de acordo com as normas específicas publicadas no Edital.

§ 4º Poderão ser considerados para critério de ingresso na Faculdade os resultados obtidos através do Exame Nacional do Ensino Médio - ENEM.

§ 5º Na hipótese de restarem vagas não preenchidas, poderão ser recebidas alunos transferidos de outro curso ou instituição ou portadores de diploma de curso superior de graduação, ou alunos remanescentes de outra opção do mesmo concurso, nos termos da legislação e do próprio Edital.

§ 6º É facultada à instituição, a realização de novo concurso ou processo seletivo, se necessário, para preenchimento das vagas remanescentes, assim como, aproveitar candidatos aprovados em processo seletivo de outra IES.

CAPÍTULO III

Da Matrícula

Art. 58. A matrícula inicial, ato formal de ingresso no curso e de vinculação à Faculdade, realiza-se na Secretaria Acadêmica, em prazos estabelecidos por ato da Diretoria Acadêmica, instruído o requerimento com a seguinte documentação, a ser conferida com o original:

I - Certidão ou diploma do ensino médio ou equivalente, e o respectivo histórico escolar;

II - Prova de quitação com o Serviço Militar e Eleitoral, quando for o caso;

III - Comprovante de pagamento ou de isenção da primeira parcela da mensalidade e de assinatura do respectivo contrato de prestação dos serviços;

IV - Carteira de Identidade;

V - C.P.F;

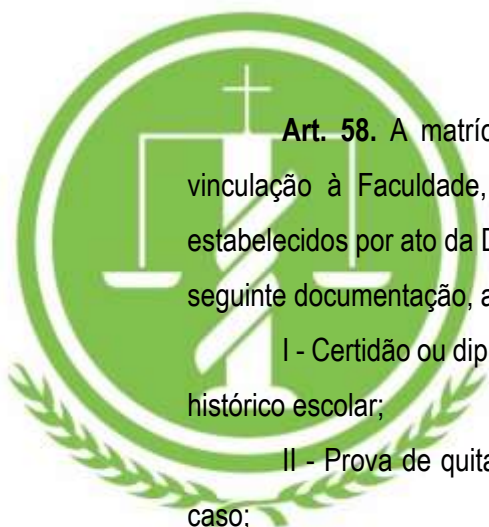
VI- Certidão de nascimento ou casamento;

VII- Título de Eleitor;

VIII- Comprovante de residência;

IX- Duas fotos 3x4 (três por quatro).

§ 1º No caso de diplomado em outro curso superior de graduação, é exigida a apresentação do diploma respectivo, dispensando-se a apresentação do certificado ou diploma do 2º (segundo) grau, ensino médio ou equivalente, bem como o respectivo histórico escolar.



Nutrição

§ 2º No ato da matrícula, obriga-se o aluno a fornecer dados pessoais que não constem nos documentos previstos nesse artigo e que interessem ao controle acadêmico e administrativo da Faculdade.

Art. 59. A matrícula é feita por semestre ou disciplina, no seu respectivo curso, quando regimentalmente reconhecido o direito deste ato, de acordo com a oferta de disciplinas, aprovado pelo Conselho Administrativo Superior.

Art. 60. A matrícula é renovada semestralmente, mediante requerimento pessoal do interessado e assinatura do contrato entre as partes, de acordo com as normas aprovadas pelo Conselho Administrativo Superior, nos prazos estabelecidos no Calendário Escolar.

§ 1º A não renovação ou não confirmação da matrícula, independente de justificativa, nos prazos e critérios fixados pela Diretoria, implicará, em abandono de curso e desvinculação do aluno da Faculdade, podendo a mesma utilizar-se de sua vaga.

§ 2º É pré-requisito para a renovação e suplementares da matrícula a inexistência de débitos junto ao Departamento Financeiro e órgãos de apoio da Faculdade.

§ 3º A Faculdade, quando da ocorrência de vagas, poderá abrir matrículas nas disciplinas de seus cursos, sob forma sequencial ou não a alunos não regulares que demonstrem capacidade de cursá-las com proveito, mediante processo seletivo prévio.

§ 4º Excetuam-se do permitido no *caput* deste artigo os alunos matriculados no primeiro período letivo do curso.

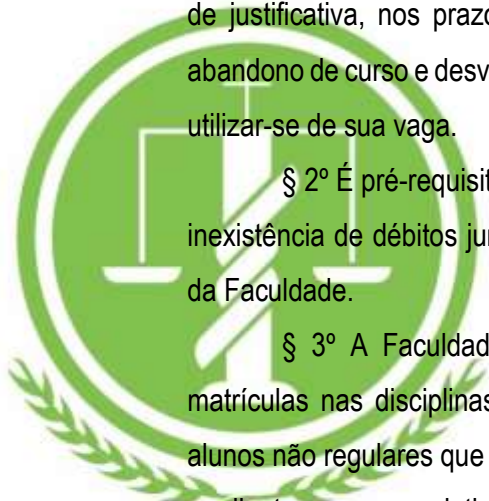
§ 5º Para os cursos em regime semestral:

I - O aluno só poderá se matricular no último ano do curso, ou seja, nos dois últimos semestres se ele não tiver nenhuma disciplina em pendência;

II - O Colegiado de Curso, ao elaborar o Plano Político Pedagógico, definirá os requisitos pedagógicos da sequência das disciplinas.

Art. 61. Para os cursos semestrais, na matrícula para as disciplinas do período seguinte, fica sempre resguardado o respeito aos requisitos pedagógicos do conhecimento.

Parágrafo único. Para os cursos com dois turnos, havendo vagas, será permitida a recuperação de disciplinas em turno oposto.



Nutrição

Art. 62. É concedido o trancamento da matrícula a alunos que cumpriram todas as disciplinas do 1º (primeiro) ano ou do primeiro semestre letivo, desde que quitadas às obrigações estipuladas no contrato celebrado entre as partes, nos limites permitidos na lei.

§ 1º O trancamento de matrícula é concedido, se requerido nos prazos estabelecidos até o final do respectivo período letivo, ou excepcionalmente, por período superior, desde que no seu total, não ultrapasse a metade da duração do curso em que se encontre matriculado o requerente.

§ 2º O aluno que interrompeu seus estudos, por trancamento, cancelamento de matrícula ou abandono de curso, poderá retornar à Faculdade, na qualidade de aluno reprovado, nos termos do seu Plano de Estudos aprovado pela Diretoria Acadêmica.

§ 3º É concedido também o cancelamento de matrícula mediante requerimento pessoal, desde que quitadas às obrigações estipuladas no contrato celebrado entre as partes, nos limites permitidos na lei.

CAPÍTULO IV

Da Transferência e do Aproveitamento de Estudos

Art. 63. Os já portadores de diplomas de curso de graduação, no processo de adaptação com vistas à complementação das disciplinas necessárias para integralizar o currículo pleno, poderão cursar as disciplinas em falta para completar o novo curso, em horário ou períodos especiais, nos termos da Portaria nº 005\2009.

Art. 64. É concedida matrícula a aluno transferido de curso superior de Faculdade ou instituição congênere nacional ou estrangeira, na estrita conformidade das vagas existentes mediante processo seletivo no curso de interesse, se requerida nos prazos fixados no edital próprio, de acordo com as normas aprovadas pelo Conselho Administrativo Superior.

§ 1º As transferências "*ex officio*", que se opera independentemente de época e disponibilidade de vaga, sendo assegurada aos servidores públicos federais e seus dependentes transferidos no interesse da Administração, na forma da legislação específica (Lei nº 9.536/97) e art. 49, parágrafo único da Lei nº 9.394/96.dar-se-ão na forma da lei.

§ 2º O requerimento de matrícula por transferência é instruído com documentação constante no Edital próprio publicado pelo Diretor Acadêmico,



Nutrição

além do histórico escolar do curso de origem, programas e cargas horárias das disciplinas nele cursadas com aprovação, atestado de regularidade acadêmica, regularização do curso e guia de transferência.

§ 3º A documentação pertinente à transferência, necessariamente original, tramitará diretamente entre as instituições, por via postal ou oficial.

Art. 65. O aluno transferido de outras IES e/ou de outros cursos desta IES, estará sujeito às adaptações curriculares que se fizerem necessárias, sendo aproveitados os estudos realizados com aprovação no curso de origem, se equivalentes, nos termos das normas internas e da legislação educacional vigente; em especial a correspondência de carga horária e conteúdos ministrados, levando em consideração os seguintes pontos:

I. Será reconhecida a equivalência, quando a abrangência do conteúdo da disciplina de origem compreender no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) à disciplina ministrada no curso desta Faculdade, bem como a carga horária da disciplina de origem compreender no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária desta Faculdade, podendo o aluno ser submetido à Complementação de Estudos.

II. Quando o conteúdo e/ou carga horária forem inferiores a 75% da disciplina do que o acadêmico requereu aproveitamento, o mesmo deverá cursá-la integralmente.

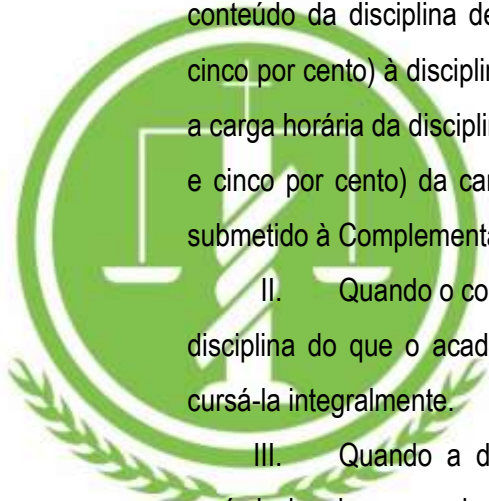
III. Quando a disciplina a ser aproveitada tiver sido cursada no período igual ou superior a 05 (cinco) anos, a mesma deverá ser cursada integralmente.

IV. O aluno que não apresentar documentação comprobatória devidamente regularizada será considerado reprovado na disciplina, devendo a mesma ser cursada integralmente.

V. A análise do processo de aproveitamento de estudos da disciplina será feita pelo professor e/ou Coordenação de Curso, deve emitir parecer final.

VI. O aproveitamento de estudos é concedido a requerimento do interessado e as adaptações ao currículo em vigor são determinadas nos termos de um Plano de Estudo de Adaptação elaborado de acordo com as normas aprovadas pela Portaria nº005\2009.

Art. 66. Em qualquer época, a requerimento do interessado, nos termos permitidos em lei, a Faculdade concede transferência aos alunos nela



matriculados, considerando que esta não poderá ser negada, quer seja em virtude de inadimplência, quer seja em virtude de processo disciplinar em trâmite ou ainda em função de o aluno estar frequentando o primeiro ou o último período de curso em conformidade com a Lei nº. 9.870/99 e o Parecer CNE/CES nº.365/2003 (Parecer CNE/CES nº 282/2002).

§ 1º O deferimento do pedido de transferência implica no encerramento das obrigações da instituição previstas no contrato celebrado entre as partes, resguardado o direito e ações judiciais cabíveis para cobrança de débitos financeiros do aluno, na forma da lei.

Art. 67. O aproveitamento de estudos para os casos de alunos ingressantes na Faculdade é regulado pelo disposto neste Regimento e demais critérios definidos pelo Conselho Administrativo Superior.

1.17. Tecnologias de informação e comunicação – TICs e Inovações no processo ensino-aprendizagem

As tecnologias de informação e comunicação adotadas no processo de ensino-aprendizagem possibilitam a execução do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO.

Na Faculdade Fasipe Mato Grosso há um conjunto de tecnologias de informação e comunicação disponíveis para a comunidade acadêmica, estando assegurado o acesso a materiais ou recursos didáticos a qualquer hora e lugar, propiciando experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso.

Para o processo ensino-aprendizagem os equipamentos são disponibilizados, principalmente, em salas de aula, laboratórios de informática / laboratórios didáticos e biblioteca. Além disso, a IES incorpora de maneira crescente os avanços tecnológicos às atividades acadêmicas. Para tanto, é destinado percentual de sua receita anual para a aquisição de equipamentos, microcomputadores e softwares para atividades práticas. Diversas dependências comuns da IES disponibilizam serviço de wireless aos estudantes.

As tecnologias de informação e comunicação implantadas no processo de ensino-aprendizagem e previstas no Projeto Pedagógico do Curso incluem, especialmente, o uso da imagem e a informática como elementos principais. É estimulado o uso, entre os professores, de ferramentas informatizadas que permitam o acesso dos alunos aos textos e outros materiais didáticos em mídias eletrônicas. As aulas com slides/datashow possibilitam ao docente utilizar imagens com boa qualidade, além de enriquecer os conteúdos abordados com a apresentação de

esquemas, animações, simulações etc.

Os docentes utilizam também as linguagens dos modernos meios de comunicação, TV/DVD e da música/som etc. A integração de dados, imagens e sons, a universalização e o rápido acesso à informação e a possibilidade de comunicação autêntica reduzem as barreiras de espaço e de tempo e criam um contexto mais propício à aprendizagem.

No Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, são utilizados (as):

- A internet, como ferramenta de busca e consulta para trabalhos acadêmicos e em projetos de aprendizagem. Sua utilização permite superar as barreiras físicas e o acesso limitado aos recursos de informação existentes. Os docentes propõem pesquisas e atividades para os alunos. Os alunos utilizam as ferramentas de busca (como Periódicos Capes, Google, Google Acadêmico, Yahoo, enciclopédia online, demais banco de dados etc.) para elaborar e apresentar um produto seu, estruturado e elaborado a partir dos materiais encontrados;

- Os pacotes de aplicativos, que incluem processador de textos, planilha eletrônica, apresentação de slides e gerenciador de bancos de dados. Esses pacotes de ferramentas são utilizados pelos docentes, na Instituição, para preparar aulas e elaborar provas, e pelos alunos, nos laboratórios de informática e na biblioteca, numa extensão da sala de aula. O processador de textos facilita ao aluno novas formas de apropriação da escrita, onde o reescrever é parte do escrever. As planilhas permitem lidar com dados numéricos em diversos componentes curriculares. Além de cálculos numéricos, financeiros e estatísticos, as planilhas também possuem recursos de geração de gráficos, que podem ser usados para a percepção dos valores nelas embutidos quanto para sua exportação e uso em processadores de texto, slides ou blogs;

- Os jogos e simulações, propiciando vivências significativas, cruzando dados para pesquisas e fornecendo material para discussões e levantamento de hipóteses;

- Redes sociais e suas ferramentas;

- TV digital e interativa;

- Programas específicos de computadores (softwares);

- Demais ferramentas, de acordo com o previsto nos planos de ensino.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso incentiva, também, a participação do Corpo Docente em eventos que abordem temas relacionados à incorporação de novas tecnologias ao processo de ensino-aprendizagem, domínio das TICs e acessibilidade comunicacional e digital, para que disseminem este tipo conhecimento, promovendo as inovações no âmbito dos cursos.

A acessibilidade comunicacional caracteriza-se pela ausência de barreiras na comunicação interpessoal, na comunicação escrita e na comunicação virtual (acessibilidade no meio digital). Para garantir essa dimensão de acessibilidade, encontra-se prevista a utilização de

textos em Braille, textos com letras ampliadas para quem tem baixa visão, uso do computador com leitor de tela etc., nos termos dos dispositivos legais vigentes. São exemplos de programas e aplicativos utilizados para deficientes visual ou oral:

- VLIBRAS, um sistema para microcomputadores da linha PC que se comunica com o usuário através de síntese de voz, viabilizando, deste modo, o uso de computadores por portadores de necessidades especiais visuais, que adquirem assim, um alto grau de independência no estudo e no trabalho.

- PRODEAF MÓVEL - o aplicativo ProDeaf Móvel, tradutor do Português para a Língua Brasileira de Sinais, está disponível gratuitamente para Surdos e Ouvintes. Esta ferramenta de bolso pode-se traduzir automaticamente pequenas frases. Também é possível escrever as frases (ex.: "Eu vou a praia amanhã") e as mesmas terão a sua tradução interpretada. Possui um dicionário de Libras para navegar entre milhares de palavras em Português e ver sua tradução sem necessidade de conexão com a Internet. O usuário pode selecionar palavras e ver sua representação em Libras, interpretada pelo personagem animado em tecnologia 3D. O aplicativo está disponível para download gratuito em aparelhos com Android (via Google Play), iOS (iPhone/iPad/iPod) e Windows Phone 8 (via Windows Phone Store). Para baixar o ProDeaf Móvel, deve-se acessar diretamente do smartphone ou tablet o link <http://prodeaf.net/instalar>.

1.17.1 Inovações tecnológicas significativas

A estrutura de TI da **Faculdade Fasipe Mato Grosso** está em franca expansão a fim de atender cada vez melhor as necessidades de sua equipe e de seus alunos, seu Centro de Tecnologia da Informação conta hoje com servidores novos, modernos que atendem com tranquilidade as necessidades atuais:

a - Rede computadores - Administrativa

A rede de computadores da FFMT funciona 24x7, contamos com 03 (três) servidores físicos, 39 computadores, 03 (três) links de internet, portal do aluno, professor que podem ser acessados de qualquer dispositivo com conexão à internet.

Total de computadores da rede administrativa da instituição

- 16 – SAA (comercial, secretaria, financiamentos, tesouraria, cobrança e CPE);
- 03 – Direção Acadêmica, financeira e administrativa;
- 12 – Coordenação de cursos;
- 03 – Biblioteca;
- 01 – TI;
- 04 – Fasiclin;

TOTAL: 39 computadores.

b - Servidores

01 – Servidor de Banco de dados, aplicação e web:

Gerencia o sistema de informação de controle acadêmico, biblioteca, portal do professor e portal do aluno da instituição, os serviços de portal do aluno, professor são on-line e podem ser acessados 24x7 de qualquer dispositivo que possua conexão com a internet.

01 – Servidor de Backup

Servidor realiza backup dos sistemas de informação e arquivos, a instituição trabalha com 3 níveis de backup, o primeiro realizado no próprio servidor de abrigo a aplicação, o segundo no servidor específico de backup e o terceiro em nuvem utilizando o google drive como armazenamento.

01 – Servidor de arquivos e Dominio

Gerencia todo o sistema de arquivos e usuários

01 – Servidor CloudServer

Servidor on-line que armazena o repositório institucional, funciona 24x7 on-line.

01 – Firewall

1 firewall de borda de rede que controlam o acesso a rede administrativa da instituição e a rede dos laboratórios de informática para aulas práticas.

c - Equipamentos Coordenação de Curso

As coordenações possuem computadores com conexão à internet através de dois links e política de firewall de FailOver (se um link parar de funcionar a navegação é automaticamente redirecionada para o outro), acesso ao servidor de arquivos da instituição com uma pasta de uso exclusivo de cada curso e outra compartilhada entre todos os cursos além de acesso ao portal do aluno, professor que funcionam 24x7.

Temos 1 projetor multimídia a disposição de cada coordenação, e a sala dos professores existem 2 computadores com acesso à internet para uso exclusivo dos professores.

d - Rede Computadores Laboratórios

A rede de computadores dos laboratórios de informática possui uma estrutura separada da rede administrativa, hoje dispomos de 02 (dois) laboratórios de informática e o NPD na biblioteca:

LAB-01: 20 computadores;

LAB-02: 30 computadores;

NPD: 10 computadores;

TOTAL: 60 computadores.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso, possui a política de troca de um laboratório por ano, compramos computadores Dell de última geração visando melhor atender nossos alunos.

Os laboratórios possuem conexão com a internet através de 2 (dois) links e estão conectados a um servidor de gerenciamento de pastas compartilhadas para facilitar a troca de informações entre os alunos e o professor durante a aula.

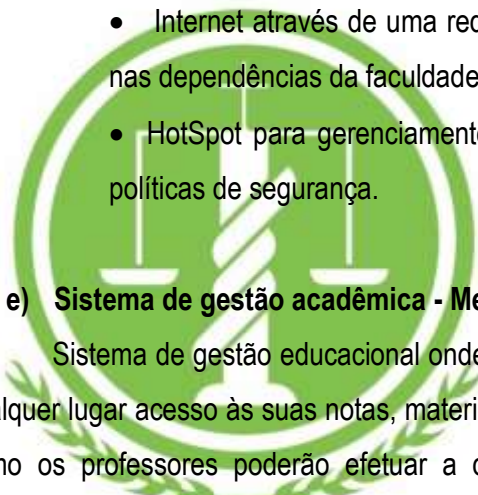
Tratando ainda da parte tecnológica a Faculdade Fasipe Mato Grosso apresenta:

- Servidor de e-mails com domínio próprio, onde fica hospedado em nuvens, tornando-a cada vez mais seguro o armazenamento de informações.
- Internet através de uma rede sem fio *Wi-Fi com 01 link específico para acesso nas dependências da faculdade.*
- HotSpot para gerenciamento de internet Wireless com restrições de acesso e políticas de segurança.

e) **Sistema de gestão acadêmica - MentorWeb**

Sistema de gestão educacional onde pelo portal o acadêmico tem a qualquer hora e em qualquer lugar acesso às suas notas, materiais e conteúdo para as aulas e outros serviços, bem como os professores poderão efetuar a digitação on-line das notas, livro de chamadas e disponibilizar aos alunos materiais de apoio para as aulas. Tendo como principais funcionalidades:

- Controle de cursos ofertados, inclusive com conteúdo a distância, independentemente de sua duração, como graduação, pós-graduação (Lato Sensu e Stricto Sensu), extensão, sequenciais etc;
- Plano de Oferta de Vagas em regimes seriados e/ou por disciplina, com respectivos docentes disponíveis, com impressão automática de pautas das turmas e diários de classe;
- Entrada de notas e faltas pelo setor de registro acadêmico ou diretamente pelos docentes;
- Controle de ingresso por processo seletivo, portador de diploma, transferência externa oriunda de outra IES ou por Ex Ofício etc;
- Emissão, por habilitação cursada, de histórico, certificados, declarações e diplomas;
- Emissão de extrato de notas, fichas individuais dos alunos e atas de resultados finais;
- Controle de transferências, trancamentos, cancelamentos e jubilações de alunos ou



Nutrição

disciplinas;

- Emissão de dados para censo do MEC;
- Controle de pagamentos e recebimentos através de boletos bancários ou arquivo de remessa e retorno bancário, bolsas e percentual de inadimplência;
- Emissão automática de cartas de cobrança e registro de devedores;
- Acordo financeiro e controle de pagamentos com cheques pré-datados ou nota promissória;
- Abertura e fechamento de vários caixas, simultaneamente;
- Auditoria e monitoramento das ações feitas pelos usuários;
- Gráficos de rendimento por aluno, turma e docente;
- Fácil administração do processo seletivo da IES, com oferta de cursos e vagas, elaboração de gabaritos, inscrição e classificação de candidatos, com total integração com os módulos Acadêmico e Tesouraria;
- Controle da disponibilidade e alocação dos docentes, através do módulo Quadro de Horários;
- Controle do FIES e financiamentos próprios;
- Controle do registro e expedição de diplomas;
- Controle de acesso via Biometria.
- Controle de Atividades Complementares;

Ainda oferece o Mentor Mobile, o app para acessar as suas informações acadêmicas, quando e onde quiser, por meio de um Smartphone ou Tablet. O aluno pode navegar entre as disciplinas de cada período letivo, manter suas informações sempre atualizadas e organizadas, consultar notas e faltas por meio de uma plataforma simples e de fácil utilização e o professor realizar controle de frequência, troca de mensagens e conteúdo para suas turmas e disciplinas.

f) Site da IES

O *Web Site* da **Faculdade Fasipe Mato Grosso** poderá ser acessado pela url www.fasipe.com.br, onde terá acesso as informações acadêmicas;

g) Sistema de Gestão da FASICLIN – GESFASICLIN – A SER IMPLANTANDO

Com a experiência em outra unidade, a Faculdade Fasipe Mato Grosso pretende implantar o Sistema de Gestão Fasiclin, que se dará da seguinte maneira:

O Sistema de Gestão da FASICLIN – GESFASICLIN, tem por objetivo otimizar o processo de agendamentos realizado pelas clínicas, evitando a perda de dados, promovendo controle de atendimentos, facilitando a análise do crescimento de cada clínica podendo assim planejar sua expansão. O sistema é um diferencial na tomada de decisão, pois estabelece um acompanhamento evolutivo de cada clínica e também de toda a rede SAP, visando a melhoria da qualidade de atendimento para o público que demanda dos serviços de cada clínica.

O sistema possui as seguintes funcionalidades:

Cadastros de: coordenadores, cursos, clínicas, professores, alunos, procedimentos (atendimentos), pacientes e de usuários.

Possui um cadastro de agendamento, onde é informado o paciente, procedimento, data e horário, o aluno que irá realizar o atendimento e no momento de finalizar o atendimento é necessário informar o professor que acompanhou o aluno durante o agendamento. Também é possível informar se o agendamento já foi pago.

Entre os controles do sistema, temos o cadastro de datas bloqueadas, aonde é informado os dias em que não haverá atendimento nas clínicas, evitando que sejam agendados pacientes em dias que não terá atendimento ao público. Outro controle é o bloqueio de agendamentos nos mesmos horários para o mesmo aluno e/ou paciente, evitando assim choques de agendamentos.

O sistema GESFASICLIN também possui o controle de anamneses, onde o paciente passa para a triagem das clínicas. Essa anamnese está padronizada com o modelo nacional de NUTRIÇÃO (ANVISA).

Na parte gerencial, o sistema oferece relatórios com totalizadores e gráficos de atendimento (Figura 01) que podem ser filtrados por período, auxiliando na validação das clínicas, verificando em quais épocas do ano que possuem mais atendimentos. O sistema oferece gráficos de comparação de idades (Figura 02), mostrando a faixa etária dos pacientes atendidos. Possui histórico médico do paciente e o histórico de atendimento do aluno e do professor podendo assim saber qual professor acompanhou qual procedimento realizado por um determinado aluno.

O sistema atende as clínicas de NUTRIÇÃO, biomedicina, Nutrição, psicologia, fisioterapia e odontologia. Sendo possível adequação a novas clínicas.

Os benefícios do uso deste sistema são:

- Otimização do processo de atendimento, evitando a perda e/ou o esquecimento de agendamentos;
- Controle de agendamentos, evitando o conflito de horários de atendimento;
- Preservação de dados, como o de pacientes e atendimentos, criando um histórico médico de atendimento;

- Relatórios para acompanhamento dos desenvolvimentos das clínicas, totalizadores de atendimento, histórico médico de pacientes, histórico de atendimento de alunos e professores;
- Auxílio na tomada de decisão, para melhorias, correção de processos e desenvolvimentos de novos atendimentos;

O plano de expansão desse sistema é o desenvolvimento do controle de esterilização. Um sistema onde será realizado todo o controle de entrega e retirada de kits de instrumentos para a esterilização.

h) Repositório institucional

O RI tem como objetivo reunir num único local virtual o conjunto da produção científica e acadêmica da FFMT, contribuindo para ampliar a visibilidade da Instituição e dos seus docentes e discentes.



Nutrição

2. ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA

2.1. Núcleo Docente Estruturante

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) constitui-se de um grupo de docentes do curso, com atribuições acadêmicas de acompanhar o processo de concepção, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, em colaboração com o Colegiado de Curso.

A FFMT, em atendimento ao disposto na Resolução CONAES nº 01/2010, por meio do seu órgão colegiado superior, normatizou o funcionamento do NDE, definindo suas atribuições e os critérios de constituição, atendidos, no mínimo, os seguintes:

- ser constituído por um mínimo de 05 (cinco) professores pertencentes ao corpo docente do curso;

- ter, pelo menos, 60% de seus membros com titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu*;

- ter todos os membros em regime de trabalho de tempo parcial ou integral, sendo pelo menos 20% em tempo integral;

- assegurar estratégia de renovação parcial dos integrantes do NDE de modo a assegurar continuidade no processo de acompanhamento do curso.

São atribuições do NDE do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT:

- I – construir e acompanhar o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT;

- II – contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT;

- III – zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes na matriz curricular;

- IV – indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de investigação científica e extensão, oriundas das necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de NUTRIÇÃO;

- V – acompanhar os resultados no ensino-aprendizagem do Projeto Pedagógico de Curso;

- VI – revisar ementas e conteúdos programáticos;

- VII – indicar cursos a serem ofertados como forma de nivelar o aluno ingressante ou reforçar o aprendizado;

- VIII – propor ações em prol de melhores resultados no ENADE e no CPC;

- IX – atender aos discentes do curso.

Em sua composição, o Núcleo Docente Estruturante do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT conta com o Coordenador de Curso e com 04 (quatro) professores, totalizando 05 (cinco) membros.

No quadro a seguir é apresentada a relação nominal dos professores que compõem o Núcleo Docente Estruturante, seguida da titulação máxima e do regime de trabalho.

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO		
PROFESSOR	TITULAÇÃO MÁXIMA	REGIME DE TRABALHO
Adriana Delmondes de Oliveira Godoy	Mestrado	Integral
Ana Paula Alves de Souza	Doutora	Parcial
Mohana Epaminondas Barros*	Mestrado	Integral
Eudes Thiago Pereira Ávila	Mestrado	Parcial
Suellem Regina Chamberlem	Mestrado	Parcial

(*) Coordenador do Curso

Conforme pode ser observado no quadro apresentado, 100% dos docentes possuem titulação acadêmica em programas de pós-graduação *stricto sensu* reconhecidos pela CAPES ou revalidada por universidades brasileiras com atribuição legal para essa revalidação.

Todos os professores do Núcleo Docente Estruturante têm previsão de contratação em regime de tempo parcial ou integral, sendo 40% no regime de tempo integral.

A FFMT investiu na composição de um Núcleo Docente Estruturante com professores que possuem uma dedicação preferencial, cujo resultado é a construção de uma carreira assentada em valores acadêmicos, ou seja, titulação e produção científica. Isso, com certeza, contribui para a estabilidade docente e o estímulo à permanência dos integrantes do Núcleo Docente Estruturante até, pelo menos, o reconhecimento do curso. Neste sentido, a FFMT compromete-se a estabelecer uma relação duradoura e perene entre si e o corpo docente, sem as altas taxas de rotatividade que dificultam a elaboração, com efetiva participação docente, de uma identidade institucional.

2.2. Coordenadoria de Curso

2.2.1. Titulação Acadêmica

A Coordenadora do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT é a professora Mohana Epaminondas Barros.

A professora Mohana Epaminondas Barros possui graduação em NUTRIÇÃO pela Universidade Federal de Mato Grosso, UFMT, (2020). Especialização em Pós-Graduação em Nutrição na Prática Esportiva, (2021); Especialização em Pós-Graduação em Nutrição e Educação Nutricional (2021); Especialização em Curso de Especialização Lato Sensu em Nutrição Esportiva (2022) e Mestrado em Educação Física pela Universidade Federal de Mato Grosso, UFMT (2021).

2.2.2. Experiência Profissional, no Magistério Superior e de Gestão Acadêmica

A professora Mohana Epaminondas Barros possui experiência profissional, de magistério superior e de gestão acadêmica, somadas, maior a 4 anos. A experiência profissional da professora Bruna Almeida Siqueira de Faria é de 2 anos. No magistério superior, possui experiência de 1 ano. Na gestão acadêmica, o tempo de experiência é 1 ano.

2.2.3. Regime de Trabalho

A professora Mohana Epaminondas Barros foi contratada em regime de tempo integral, com 40 horas de atividades semanais, estando prevista carga horária para coordenação, administração e condução do curso.

O regime de trabalho do coordenador do curso de NUTRIÇÃO da Faculdade Fasipe Mato Grosso permite o atendimento da demanda existente, contemplando a gestão do curso, relação docentes, discentes, e representatividade nos colegiados superiores, por meio de um plano de ação documentado e compartilhado, com indicadores disponíveis e públicos com relação ao desempenho da coordenação, proporcionando a administração da potencialidade do corpo docente do seu curso, favorecendo a integração e a melhoria contínua.

2.2.4 Atuação do (a) coordenador (a)

A Coordenadoria do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO tem como propósito ser mais que uma mediadora entre alunos e professores. A Coordenação em sua atuação tem a função de reconhecer as necessidades da área em que atua e tomar decisões que possam beneficiar a comunidade acadêmica. Atendendo as exigências legais do MEC, tem como propósito gerenciar e executar o PPC, acompanhar o trabalho dos docentes, sendo membro do NDE está comprometida com a missão, a crença e os valores da Faculdade Fasipe Mato Grosso. Está atenta às mudanças impostas pelo mercado de trabalho a fim de sugerir adequação e modernização do PPC do curso. A Coordenadoria atua como gestora de equipes e processos, pensando e agindo estrategicamente, colaborando com o desenvolvimento dos alunos e o crescimento da Faculdade Fasipe Mato Grosso.

Com relação à consolidação do PPC, a Coordenadoria do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO junto com o NDE acompanhando o desenvolvimento do projeto do Curso. A relação interdisciplinar e o desenvolvimento do trabalho conjunto dos docentes são alcançados mediante

apoio e acompanhamento pedagógico da Coordenadoria do Curso e do NDE. Portanto, a Coordenadoria de Curso é articuladora e proponente das políticas e práticas pedagógicas, juntamente com o seu Colegiado, discutindo com os professores a importância de cada conteúdo no contexto curricular; articulando a integração entre os corpos docente e discente; acompanhando e avaliando os resultados das estratégias pedagógicas e redefinindo novas orientações, com base nos resultados da autoavaliação; estuda e reformula as matrizes curriculares, aprovando programas, acompanhando a execução dos planos de ensino; avaliando a produtividade do processo de ensino–aprendizagem. Com postura ética e de responsabilidade social, lidera mudanças transformadoras para o curso.

A responsabilidade da Coordenadoria aumenta significativamente a partir da utilização dos resultados do ENADE, IDD e CPC pelo MEC para a adoção das medidas necessárias para superar os pontos fracos que possam existir.

A Coordenadora do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO possui carga horária disponível para atendimento aos alunos, docentes e realização de reuniões com o Colegiado de Curso e o NDE. Quando necessário encaminha alunos e professores para o atendimento psicopedagógico. Monitora as atividades acadêmicas para que tenham o sucesso esperado. Organiza atividades de nivelamento para os alunos com dificuldades de aprendizagem e se mantém atualizado com relação à legislação educacional e a referente ao exercício profissional. Dialoga com direção da IES para informá-la sobre as necessidades do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, solicitando medidas saneadoras quando necessário.

2.2.5 Plano de Ação da Coordenação de Curso

PLANO DE AÇÃO DA COORDENAÇÃO DO CURSO

INTRODUÇÃO

A ação do coordenador de curso superior predomina-se em um trabalho onde a participação e integração da tríade- aluno-professor-coordenador, aliada a uma dinâmica ativa e coerente constituiu-se num resultado cujas linhas norteadoras corroborarão para um desenvolvimento eficaz em todo fazer pedagógico da instituição.

JUSTIFICATIVA:

A dinâmica do processo didático e do conhecimento que se ensina, aprende e (re) constrói na IES, solicita do Coordenador Pedagógico que incentive e promova o hábito de estudos, leituras e discussões coletivas de textos, tanto os que trazem subsídios aos conteúdos específicos, quanto os que ampliam e aprofundam bases, encaminhamentos e concepções do ato educativo

de ensinar e aprender, que caracteriza a especificidade da escola e do conhecimento que deve ser garantido. Sendo assim, a função e/ou a “missão” do coordenador, requer dele, então uma ampla e bem apoiada visão dos fundamentos, princípios e conceitos do processo de ensino-aprendizagem.

Propiciando o desenvolvimento da integralização dos conteúdos curriculares do curso, visando melhor e mais eficiente desempenho do trabalho didático-pedagógico e, obviamente, a melhoria da qualidade do processo de ensino-aprendizagem, tem o presente plano a função de orientar e avaliar todas as atividades do corpo docente, dinamizando, facilitando e esclarecendo a atuação da coordenação, junto ao corpo administrativo, docente e discente da faculdade.

Este plano é flexível de acordo com as necessidades reais do curso e de toda a comunidade acadêmica nele envolvida.

OBJETIVO GERAL:

O trabalho do Coordenador visa traduzir o novo processo pedagógico em curso na sociedade, promover necessárias articulações para construir alternativas que ponham a educação a serviço do desenvolvimento de relações verdadeiramente democráticas, oferecendo a comunidade acadêmica um ensino com qualidade, no intuito de formar cidadãos críticos e democráticos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Elaborar o plano de ação pedagógica;
- Promover e participar das reuniões de professores e de alunos;
- Prestar assistência técnico-pedagógica de forma direta ao corpo docente e, indiretamente, ao corpo discente;
- Estudar, pesquisar e selecionar assuntos didáticos e incentivar troca de experiências entre docentes;
- Orientar e acompanhar no preenchimento dos diários de classe;
- Identificar constantemente quais as prioridades das turmas e docentes para prestar-lhes um melhor atendimento;
- Visitar as salas de aula para detectar problemas existentes e procurar solucioná-los;
- Detectar constantemente as deficiências na aprendizagem;

- Acompanhar o desenvolvimento dos planos, a fim de que haja um trabalho interdisciplinar, onde possamos atender com eficiência toda a comunidade acadêmica da instituição;
- Avaliar a execução dos planos de ensino;

ATIVIDADES:

- Elaboração do planejamento semestral;
- Participação nas reuniões administrativas;
- Reuniões para elaboração dos planos de ensino:
- Orientação em conjunto e individual;
- Auxílio e vistoria nas avaliações;
- Participação nas reuniões de Professores;
- Orientação, acompanhamento e auxílio aos alunos;
- Reuniões pedagógicas;
- Observação e assistência contínua;
- Diálogos individuais;
- Estudos, pesquisas e seleção de conteúdos;
- Orientação e acompanhamento no preenchimento dos diários de classe;
- Identificação das prioridades de cada turma;

METODOLOGIA DE TRABALHO:

O método de trabalho é simples, dinâmico, democrático, cooperador e de acordo com as necessidades apresentadas, colaborando com os professores na procura de meios e fins para melhor aprendizagem e formando um trinômio indispensável: aluno-professor-coordenador, e procurando a Filosofia Educacional como forma de organização para atingir os objetivos e procurando obter adesão e colaboração de todos os elementos, desenvolvendo assim, um verdadeiro trabalho de equipe.

PERÍODO DE EXECUÇÃO:

Após autorização do curso pelo órgão competente

CONCLUSÃO:

O alcance dos objetivos deste plano, a melhoria do processo ensino-aprendizagem e o processo dos alunos não dependem somente da atuação do coordenador, mas também, do apoio

da Direção da Instituição, da aceitação e esmero dos docentes, do desempenho dos demais funcionários da IES e do interesse dos discentes. Portanto, precisar-se-á angariar a confiança de todos como fruto do bom desempenho do trabalho proposto, para que possamos trabalhar sob um clima completamente harmonioso, proporcionando assim, maior intercâmbio entre faculdade-comunidade. Tão-somente assim teremos êxito nesta grande batalha.

AVALIAÇÃO:

A avaliação consiste num trabalho progressivo e cooperativo entre a direção, coordenação pedagógica e o corpo docente, integrados na diagnose dos problemas que interferem no processo ensino-aprendizagem, para dar-lhe solução adequada.

- Esta avaliação contínua e progressiva será feita através de;
- Análise do plano elaborado, para verificar se os objetivos foram alcançados;
- Observação diretas e indiretas de todas as atividades desenvolvidas;
- Visitas, Conversas, Fichas de acompanhamento; Levantamentos estatísticos;
- Reflexão e conclusão, Análise dos dados coletados.
-

2.2.6 Indicadores de Desempenho - Coordenação de Curso

Compreendendo as funções a serem desempenhadas pela Coordenadora do Curso, tem-se que competirá ao coordenador do curso elaborar e apresentar um plano de ação demonstrando e comprovando os indicadores de desempenho da coordenação, devendo este plano ser devidamente compartilhado e disponibilizado publicamente. Não obstante, competirá ao coordenador de curso o planejamento da administração do corpo docente do seu curso, favorecendo a integração e a melhoria contínua.

Para tanto, é realizado uma avaliação específica para avaliar as funções do coordenador, além da avaliação a ser realizada pela Comissão Própria de Avaliação que é mais ampla. Dessa forma, a Faculdade Fasipe Mato Grosso apresenta um questionário para essa avaliação.

2.3. Composição e Funcionamento do Colegiado de Curso

A coordenação didática de cada curso está a cargo de um Colegiado de Curso, constituído por todos os docentes que ministram disciplinas da matriz curricular do curso, pelo Coordenador do Curso e um representante do corpo discente. O representante do corpo discente deve ser aluno do curso, indicado por seus pares para mandato de 02 (dois) anos, com direito a recondução.

O Colegiado de Curso é presidido pelo Coordenador de Curso, designado pelo Diretor, dentre os professores do curso. Em suas faltas ou impedimentos, o Coordenador de Curso será substituído por professor de disciplinas profissionalizantes do curso, designado pelo Diretor.

De acordo com o Regimento da Faculdade Fasipe Mato Grosso, compete ao Colegiado de Curso:

I – fixar o perfil do curso e as diretrizes gerais das disciplinas, com suas ementas e respectivos programas;

II – elaborar o currículo do curso e suas alterações com a indicação das disciplinas e respectiva carga horária, de acordo com as diretrizes curriculares emanadas do poder Público;

III – promover a avaliação do curso;

IV – decidir sobre aproveitamento de estudos e de adaptações, mediante requerimento dos interessados;

V – colaborar com os demais órgãos acadêmicos no âmbito de sua atuação;

VI – exercer outras atribuições de sua competência ou que lhe forem delegadas pelos demais órgãos colegiados.

O Colegiado de Curso reúne-se, no mínimo, 02 (duas) vezes por semestre, e, extraordinariamente, por convocação do Coordenador do Curso, ou por convocação de 2/3 (dois terços) de seus membros, devendo constar da convocação a pauta dos assuntos e serem tratados.

As reuniões ordinárias e extraordinárias do Colegiado do Curso ocorrem de acordo com a periodicidade estabelecida no Regimento da FFMT. As atas das reuniões registram os assuntos nelas tratados e as decisões adotadas.

2.3.1. Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Docente e Experiência Docente

A FFMT possui o Núcleo de Apoio Psicopedagógico e experiência docente, o qual caracteriza-se como um órgão de apoio didático- pedagógico, constituindo-se um instrumento de acompanhamento, orientação, supervisão e avaliação das práticas pedagógicas docentes dos cursos da área da saúde da instituição. Tem como objetivos, entre outros :

Apoiar os professores, de forma coletiva ou individualizada, nos processos de planejamento, desenvolvimento e avaliação das atividades docentes, de forma espontânea

Promover oficinas pedagógicas e/ou cursos, de acordo com as demandas apresentadas pelos docentes.

Promover espaços coletivos de reflexão sobre a docência universitária, realizados periodicamente.

O Núcleo de Apoio Psicopedagógico é coordenado por um profissional com formação na

área de Pedagogia/Psicologia.

2.3.2. Gestão do Curso e os Processos de Avaliação Interna e Externa

A gestão dos cursos da FFMT é planejada levando em consideração a autoavaliação institucional e o resultado das avaliações externas, como insumos para aprimoramento contínuo do planejamento do curso, devendo haver apropriação dos resultados pela comunidade acadêmica e delineamento do processo avaliativo periódico do curso.

A autoavaliação é entendida como parte do processo de aprendizagem, uma forma contínua de acompanhamento de todas as atividades que envolvem o Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT, viabilizando o conhecimento das fragilidades e deficiências que por ventura possam existir, e a possibilidade de adotar as providências necessárias para saná-las.

Dentro desse princípio, a autoavaliação abará todos os agentes envolvidos nos diferentes serviços e funções que dão suporte ao processo de formação profissional, sendo elemento central da FFMT.

A autoavaliação do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT tem como objetivo geral rever e aperfeiçoar o Projeto Pedagógico de Curso, promovendo a permanente melhoria das atividades relacionadas ao ensino, à investigação científica e à extensão.

A autoavaliação a ser empreendida será focada, sobretudo, em 04 (quatro) itens: a garantia da infraestrutura necessária para o desempenho das atividades; a aplicabilidade e eficiência do Projeto Pedagógico de Curso; a adequação dos materiais didáticos elaborados e a atuação dos docentes.

As questões relativas ao conjunto dos componentes curriculares do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT (e dos demais processos pedagógicos que compõem as atividades acadêmicas) serão analisadas tendo-se em conta a percepção do aluno e do professor sobre o seu lugar no processo de ensino-aprendizagem. Na autoavaliação é importante considerar como os alunos e professores percebem o curso como um todo e, também, a sua inserção nesse processo.

Assim, a autoavaliação do curso levará em conta a multidimensionalidade do processo educacional que supera o limite da teoria, promovendo o diagnóstico constante para avaliação da efetividade do Projeto Pedagógico de Curso e compreensão do processo de construção/apropriação do conhecimento/desenvolvimento de competências dos alunos através das suas produções, vivências e ações na sua trajetória de formação profissional.

A autoavaliação será realizada no curso:

a) por meio de questionários aplicados aos alunos e professores sobre o desempenho destes;

b) em seminários sobre o processo de ensino-aprendizagem e materiais didáticos, realizados no início dos semestres, com a participação de alunos e de professores, para a discussão de formas e critérios;

c) por meio de pesquisas para levantamento do perfil do aluno, contendo estudo sobre procedência, expectativas quanto ao curso e à profissão;

d) por meio de questionários aplicados aos alunos e professores sobre a infraestrutura disponível sobre o curso.

A autoavaliação será contínua e sistemática de forma a contribuir para o fortalecimento do curso e seu constante aperfeiçoamento.

São considerados relevantes os indicadores oriundos de dados originados das demandas da sociedade, do mercado de trabalho, das avaliações do curso pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais – INEP, do ENADE, do CPC, do Projeto Autoavaliação da FFMT e das atividades de investigação científica e extensão. Os resultados da avaliação externa, quando estiverem disponíveis, serão incorporados aos resultados da autoavaliação do curso em tela, com o objetivo de melhor avaliar os pontos fortes e os pontos fracos do curso.

Todo o processo de autoavaliação do projeto do curso será monitorado pelo Colegiado de Curso e implantado de acordo com as seguintes diretrizes:

a) a autoavaliação deve estar em sintonia com Projeto de Autoavaliação da FFMT;

b) a autoavaliação do curso constitui uma atividade sistemática e que deve ter reflexo imediato na prática curricular;

c) o processo de autoavaliação deve envolver a participação dos professores e dos alunos do curso;

d) cabe ao Coordenador de Curso operacionalizar o processo de autoavaliação junto aos professores, com apoio do Núcleo Docente Estruturante do curso, com a produção de relatórios conclusivos.

A análise dos relatórios conclusivos de autoavaliação será realizada pelo Coordenador de Curso, juntamente com o Núcleo Docente Estruturante, e encaminhado para o Colegiado de Curso para fins de adoção das medidas indicadas. Os resultados das análises do processo serão levados ao conhecimento dos alunos e professores envolvidos, por meio de comunicação oral ou escrita.

Soma-se a autoavaliação do curso, a avaliação institucional conduzida pela Comissão Própria de Avaliação – CPA, conforme orientações do Ministério da Educação. A autoavaliação do curso se articulará com a avaliação institucional, uma vez que ambas visam à consecução de

objetivos comuns, relacionados à qualidade do curso e do crescimento institucional com vistas a ajustes e correções imediatas, viabilizando a implementação de novas atividades pedagógicas relevantes ao processo ensino-aprendizagem.

Enfim o processo de avaliação é uma forma de prestação de contas à sociedade das atividades desenvolvidas pela Faculdade Fasipe Mato Grosso, que atua comprometida com a responsabilidade social.

2.4. Atendimento ao Discente

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, em consonância com as políticas institucionais estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional, estabelece a política de atendimento aos estudantes, por meio de programas de apoio extraclasse e psicopedagógico, de atividades de nivelamento e extracurriculares não computadas como atividades complementares, ouvidoria, bolsas, apoio à participação em eventos, valorização do egresso e apoio à participação em eventos culturais e esportivos. A Faculdade FFMT disponibiliza aos estudantes o acesso a dados e registros acadêmicos.

2.4.1 Ações de Acolhimento e Permanência

Considerando a importância de promover a integração e assimilação da cultura e da vida acadêmica dos alunos ingressantes, assim como a necessidade de integrar esses alunos no ambiente acadêmico apresentando o curso e as políticas institucionais, foi implantado o Programa de Acolhimento ao Ingressante e Permanência com a finalidade de acompanhar o acesso e a trajetória acadêmica dos estudantes ingressantes e favorecer a sua permanência.

O Programa de Acolhimento ao Ingressante e Permanência tem como objetivos: desenvolver ações que propiciem um diálogo intercultural na comunidade acadêmica; oferecer acolhimento, informações, socialização, solidariedade e conscientização aos alunos ingressantes; integrar o aluno ingressante no ambiente acadêmico, promovendo o contato com professores e alunos veteranos e com as informações sobre o funcionamento da Faculdade Fasipe Mato Grosso, dos cursos, dos projetos de extensão, investigação científica e dos programas de formação continuada; desenvolver ações de inclusão (bolsas; financiamentos; apoio psicopedagógico e em acessibilidade; nivelamento etc.) que visam a incluir os discentes nas atividades institucionais, objetivando oportunidades iguais de acesso e permanência, considerando-se não só a existência de deficiências, mas também diferenças de classe social, gênero, idade e origem étnica.

2.4.2 Acessibilidade Metodológica e Instrumental

O Núcleo de Apoio Psicopedagógico é órgão de apoio psicopedagógico e em acessibilidade. Atua para eliminar barreiras nos instrumentos, utensílios e ferramentas de aprendizagem utilizadas nas atividades de ensino, investigação científica e extensão que são desenvolvidas no curso. Orienta a metodologia de ensino-aprendizagem, os recursos pedagógicos e tecnológicos e as técnicas de ensino e avaliação; que são definidos de acordo com as necessidades dos sujeitos da aprendizagem. Quanto a esses aspectos, realiza atendimento de apoio aos discentes e docentes de forma contínua.

Sempre que necessário serão utilizados os recursos de tecnologia assistiva incorporados em teclados de computador e mouses adaptados, pranchas de comunicação aumentativa e alternativa, entre outros disponibilizados pela Faculdade Fasipe Mato Grosso.

2.4.3. Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Discente

A FFMT possui o Núcleo de Apoio Psicopedagógico para atender, mediar e solucionar situações que possam surgir no decorrer da vida acadêmica do corpo discente.

O Núcleo de Apoio Psicopedagógico tem por objetivo oferecer acompanhamento psicopedagógico aos discentes e subsídios para melhoria do desempenho de alunos que apresentem dificuldades. Contribui para o desenvolvimento da capacidade de aprendizagem em geral, recuperando as motivações, promovendo a integridade psicológica dos alunos, realizando a orientação e os serviços de aconselhamento e assegurando sua adaptação, especialmente, dos ingressantes.

O Núcleo de Apoio Psicopedagógico é coordenado por um profissional com formação na área de Pedagogia/Psicologia. O atendimento é caracterizado por orientações individuais a alunos encaminhados pelos professores, Coordenadores de Curso ou àqueles que procuram o serviço espontaneamente.

2.4.4. Mecanismos de Nivelamento

Com o objetivo de recuperar as deficiências de formação dos ingressantes, a FFMT oferece cursos de nivelamento em Língua Portuguesa e Matemática. Os cursos de nivelamento são oferecidos a todos os alunos do primeiro semestre, logo nas primeiras semanas de aula. São realizados aos sábados, sem nenhum custo adicional aos alunos.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso oferece suporte ao desenvolvimento de cursos de nivelamento compatíveis com as prioridades de cada curso. Dessa forma, outros conteúdos

podem ser apresentados para nivelamento dos alunos de acordo com as necessidades detectadas pelas Coordenadorias dos Cursos, por indicação dos professores.

2.4.5. Atendimento Extraclasse

O atendimento extraclasse aos alunos é realizado pelo Coordenador de Curso, pelos membros do Núcleo Docente Estruturante e pelos professores com jornada semanal específica para atendimento ao aluno, assim como pelo Serviço de Atendimento Psicopedagógico ao Discente. Esse atendimento é personalizado e individual, mediante a prática de “portas abertas” onde cada aluno pode, sem prévia marcação, apresentar suas dúvidas.

2.4.6. Monitoria

A FFMT oferece vagas de monitoria, viabilizando a articulação do processo ensino-aprendizagem e como forma de estimular a participação dos alunos nos projetos desenvolvidos pela Instituição. Tem por objetivo incentivar os alunos que demonstrem aptidão pela carreira acadêmica, assegurando a cooperação do corpo discente com o corpo docente nas atividades do ensino.

2.4.7. Participação em Centros Acadêmicos - Representação Estudantil

A FFMT estimula a organização e participação estudantil em todos os órgãos colegiados da Instituição.

O corpo discente tem como órgão de representação o Diretório Acadêmico, regido por Estatuto próprio, por ele elaborado e aprovado conforme a legislação vigente.

A representação tem por objetivo promover a cooperação da comunidade acadêmica e o aprimoramento da FFMT.

Compete ao Diretório Acadêmico indicar os representantes discentes, com direito a voz e voto, nos órgãos colegiados da FFMT, vedada à acumulação.

CAPÍTULO II

Seção I

Dos Órgãos de Representação Estudantil

Art. 84. O Corpo Discente da Faculdade Fasipe Mato Grosso poderá ter como órgão de representação estudantil o Diretório Central de Estudantes, e o Diretório Acadêmico, para cada curso, regidos por estatutos próprios, por eles elaborados e aprovados, na forma da lei.

§ 1º Compete ao Diretório Central de Estudantes e aos Diretórios Acadêmicos, regularmente constituídos, indicar os representantes discentes, com direito a voz e voto, nos órgãos colegiados da Faculdade, vedada a acumulação de cargos.

§ 2º Aplicam-se aos representantes estudantis nos órgãos colegiados as seguintes disposições:

I - São elegíveis os alunos regularmente matriculados;

II - Os mandatos tem duração definida em estatuto próprio; e

III - O exercício da representação não exime o estudante do cumprimento de suas obrigações escolares, inclusive com relação à frequência às aulas e atividades.

§ 3º Na ausência de Diretório Central de Estudantes e/ou Diretório Acadêmico, a representação estudantil poderá ser feita por indicação do Colegiado de Alunos.

2.4.8. Intermediação E Acompanhamento De Estágios Não Obrigatórios Remunerados

A Instituição por meio de parceria com CIEE e outros parceiros e operacionaliza estágios não obrigatórios no curso. O coordenador do curso, divulga oportunidades de estágio não obrigatório remunerado, e promove contato permanente com ambientes profissionais (campos de estágio) e os agentes de integração para captação de vagas, atuando na integração entre ensino e mundo do trabalho.

2.4.9. Outras Ações Inovadoras

A Faculdade Fasipe Mato Grosso fomenta a participação discente em projetos de extensão, artísticos, culturais e de responsabilidade social e ambiental, abertos à comunidade acadêmica e à população em geral.

2.4.10. Ações de estímulo à produção discente e à Participação em eventos (graduação e pós-graduação)

A FFMT realiza e incentiva a participação dos alunos em eventos (congressos, seminários, palestras, viagens de estudo e visitas técnicas), campanhas etc., em nível regional, estadual e nacional nas áreas dos cursos ministrados pela Instituição e envolvendo temas transversais (ética, cidadania, solidariedade, justiça social, inclusão social, meio ambiente e sustentabilidade ambiental, direitos humanos, relações étnico-raciais, história e cultura afro-brasileira e indígena, cultura etc.), objetivando integrá-los com professores e pesquisadores de outras instituições de ensino superior do país.

Para tanto, a FFMT divulga agenda de eventos relacionados às áreas dos cursos implantados e de temas transversais, e oferece auxílio financeiro e/ou logístico para alunos que participarem na condição de expositores ou para publicação em anais de eventos. Além disso, organiza, semestralmente, eventos para a socialização, pelos alunos e pelos professores, quando for o caso, dos conteúdos e resultados tratados nos eventos de que participou.

A FFMT realiza, regularmente, atividades dessa natureza envolvendo toda a comunidade interna e membros da comunidade externa (participação em eventos na IES).

Destarte, a FFMT disponibiliza apoio financeiro e/ou logístico para publicação em encontros e periódicos nacionais e internacionais.

2.4.11 Ouvidoria

A Ouvidoria da **Faculdade Fasipe Mato Grosso** será um instrumento de comunicação entre a comunidade acadêmica ou externa e as instâncias administrativas da Instituição, visando agilizar a administração e aperfeiçoar a democracia. Possui como objetivos:

- Assegurar a participação da comunidade na **Faculdade Fasipe Mato Grosso**, para promover a melhoria das atividades desenvolvidas;
- Reunir informações sobre diversos aspectos da **Faculdade Fasipe Mato Grosso**, com o fim de subsidiar o planejamento institucional.

Desta forma a Ouvidoria tem por objetivo facilitar o encaminhamento das demandas da comunidade aos canais administrativos competentes, visando contribuir para a solução de problemas e, melhoria dos serviços prestados. A Ouvidoria recebe, analisa, encaminha e responde ao cidadão/usuário suas demandas e garantirá o direito à informação.

A Ouvidoria atua ouvindo as reclamações, denúncias, elogios, solicitações, sugestões ou esclarecendo as dúvidas sobre os serviços prestados. Receberá, analisará e encaminhará as manifestações aos setores responsáveis; acompanhará as providências adotadas, cobrando soluções e mantendo o cidadão/usuário informado; e responderá com clareza as manifestações no menor prazo possível.

2.4.12 Programas de Apoio Financeiro

A Faculdade Fasipe Mato Grosso, por meio de várias ações, facilitará a continuidade de estudos de seus alunos mediante um plano de incentivos financeiros, que abrangerá uma política de concessão de bolsas de estudos e descontos diversos. Todos os descontos e benefícios concedidos pela Instituição serão vinculados ao desempenho acadêmico do aluno e seguirão regras próprias para cada caso.

a) Programa Universidade para Todos (Prouni) - A Faculdade Fasipe Mato Grosso está vinculada junto ao Prouni - Programa Universidade para Todos, criado pela MP nº 213/2004 e institucionalizado pela Lei nº 11.096, de 13 de janeiro de 2005. Tem como finalidade a concessão de bolsas de estudos integrais e parciais a estudantes de baixa renda, em cursos de graduação e

seqüenciais de formação específica, em instituições privadas de educação superior, oferecendo, em contrapartida, isenção de alguns tributos àquelas que aderirem ao programa.

b) Fundo de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior (FIES) - A Faculdade Fasipe Mato Grosso mediante seu cadastro no Ministério da Educação permite que os alunos possam ser beneficiados com o Fundo de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior (FIES), programa do Ministério da Educação destinado a financiar a graduação no ensino superior de estudantes que não têm condições de arcar integralmente com os custos de sua formação. Os alunos devem estar regularmente matriculados em instituições não gratuitas, cadastradas no programa e com avaliação positiva nos processos conduzidos pelo Ministério da Educação.

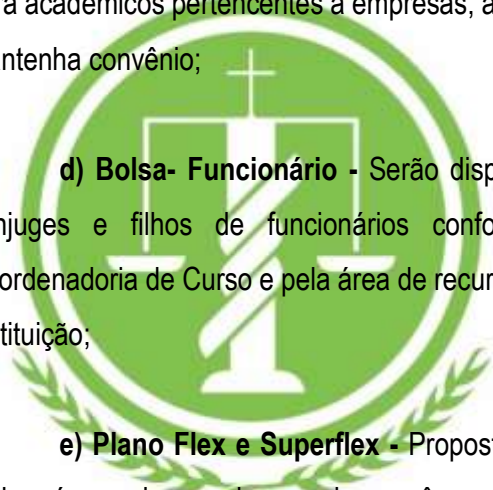
c) Bolsa-Convênio - A Faculdade Fasipe Mato Grosso possui convênios de descontos para acadêmicos pertencentes a empresas, associações ou entidades, com as quais a Instituição mantenha convênio;

d) Bolsa- Funcionário - Serão disponibilizadas bolsas de até 50% para funcionários, cônjuges e filhos de funcionários conforme critérios de avaliação estabelecidos pela Coordenadoria de Curso e pela área de recursos humanos da Instituição, para os funcionários da Instituição;

e) Plano Flex e Superflex - Proposta de parcelamento do valor da semestralidade em maior número de parcelas sem juros e ônus ao acadêmico.

f) Bolsa Segunda Graduação – Proposta que disponibiliza bolsas de até 50% para acadêmicos que já possuem uma formação acadêmica;

g) Top Líder - Proposta de incentivar a captação de novos acadêmicos, que permite até 100% de isenção da semestralidade do acadêmico.



CORPO DOCENTE DO CURSO

1. FORMAÇÃO ACADÊMICA E PROFISSIONAL

1.1. Titulação Acadêmica

O corpo docente do Curso de Graduação em Nutrição é integrado por 12 professores, sendo 02 (dois) doutores, 09 (nove) mestres e 1 (um) especialistas.

CORPO DOCENTE DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO		
TITULAÇÃO	QUANTIDADE	PERCENTUAL
Doutorado	02	16,66%
Mestrado	09	75%
Especialização	01	8,33%
TOTAL	12	100,00

O percentual dos docentes do curso com titulação obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu* é igual a 91,66%. O percentual de doutores do curso igual a 16,66%.

A formação dos professores, na graduação ou na pós-graduação, e a experiência profissional são adequadas aos componentes curriculares que ministram.

No quadro a seguir é apresentada a relação nominal dos professores, seguida da titulação máxima e regime de trabalho.

	NOME COMPLETO	CPF	GRADUADO	TITULAÇÃO MÁXIMA	REGIME DE TRABALHO
1.	Adriana Delmondes de Oliveira	706936841-00	Enfermagem	Mestrado	Integral
2.	Ana Paula Alves de Souza	012.167.201-85	Nutrição	Doutorado	Parcial
3.	Chaiane Aline da Rosa Santos	046.914.671-06	Nutrição	Mestrado	Parcial
4.	Cristiane Slusarski	947.606.241-04	Nutrição	Especialização	Parcial
5.	Eudes Thiago Pereira Ávila	893.751.061-87	Nutrição	Mestrado	Parcial
6.	Jonatha Edson de Paula Lima	039.780.089-47	Ciências Biológicas	Doutorado	Parcial
7.	Josiane do Espírito Santo Santana	013.316.261-37	Ciências Biológicas	Mestrado	Parcial
8.	Lays Andrade de Oliveira	036.283.751-18	Enfermagem	Mestrado	Parcial
9.	Michell Charles de Souza Costa	029.355.301-25	Biomedicina	Mestrado	Parcial
10.	Mohana Epaminondas Barros	031.182.251-73	Nutrição	Mestrado	Integral
11.	Suellem Regina Chamberlem	966.490.891-68	Nutrição	Mestrado	Parcial
12.	Wellington Cavalcanti da Silva	933.895.157-04	Direito	Mestrado	Parcial

1.2. Experiência Profissional e no Magistério Superior

No que se refere à experiência a FFMT, ao selecionar os professores para o Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, assumiu como compromisso priorizar a contratação de profissionais com experiência profissional e no magistério superior.

No que se refere à experiência profissional (excluída as atividades no magistério superior) 100% dos professores do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO têm, pelo menos, dois (02) anos de experiência de trabalho profissional.

No que se refere à experiência no magistério superior 81,81% dos professores do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO têm, pelo menos, três (03) anos de experiência de magistério

superior. A experiência profissional possibilita ao professor uma abordagem mais prática dos conteúdos curriculares ministrados em sala de aula. Segue abaixo detalhamento:

	NOME COMPLETO	CPF	TEMPO DE MAGISTÉRIO SUPERIOR	TEMPO DE EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL
1.	Adriana Delmondes de Oliveira	706936841-00	4 anos	7 anos
2.	Ana Paula Alves de Souza	012.167.201-85	5 anos	13 anos
3.	Chaiane Aline da Rosa Santos	046.914.671-06	3 anos	6 anos
4.	Cristiane Slusarski	947.606.241-04	5 anos	17 anos
5.	Eudes Thiago Pereira Ávila	893.751.061-87	5 anos	10 anos
6.	Jonatha Edson de Paula Lima	039.780.089-47	7 anos	5 anos
7.	Josiane do Espirito Santo Santana	013.316.261-37	4 meses	07 anos
8.	Lays Andrade de Oliveira	036.283.751-18	5 anos	7 anos
9.	Michell Charlls de Souza Costa	029.355.301-25	4 anos	10 anos
10.	Mohana Epaminondas Barros	031.182.251-73	1 ano	2 anos
11.	Suellem Regina Chamberlem	966.490.891-68	5 anos	17 anos
12.	Wellington Cavalcanti da Silva	933.895.157-04	10 anos	23 anos

2. CONDIÇÕES DE TRABALHO

2.1. Regime de Trabalho

O corpo docente do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO é composto por 11 professores. Destes, 2 (18,2%) possui regime de trabalho integral, 8 (72,72%) parcial e 1 (9,1%) são horistas. Assim sendo, 91,73% do corpo docente possui regime de trabalho parcial ou integral.

	NOME COMPLETO	CPF	REGIME DE TRABALHO
1.	Adriana Delmondes de Oliveira	706936841-00	Integral
2.	Ana Paula Alves de Souza	012.167.201-85	Parcial
3.	Chaiane Aline da Rosa Santos	046.914.671-06	Parcial
4.	Cristiane Slusarski	947.606.241-04	Parcial
5.	Eudes Thiago Pereira Ávila	893.751.061-87	Parcial
6.	Jonatha Edson de Paula Lima	039.780.089-47	Parcial
7.	Josiane do Espirito Santo Santana	013.316.261-37	Horista
8.	Lays Andrade de Oliveira	036.283.751-18	Parcial
9.	Michell Charlls de Souza Costa	029.355.301-25	Parcial
10.	Mohana Epaminondas Barros	031.182.251-73	Integral
11.	Suellem Regina Chamberlem	966.490.891-68	Parcial
12.	Wellington Cavalcanti da Silva	933.895.157-04	Parcial

O corpo docente do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO possui carga horária semanal no ensino de graduação e em atividades complementares compatível a este nível de ensino.

2.2. Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica

Os professores do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FFMT apresentaram nos últimos 03 (três) anos produção científica, cultural, artística ou tecnológica.

A FFMT ação tecnológica, inclusive com participação de alunos. As atividades são desenvolvidas promovendo ações que proporcionam contribuições teóricas e práticas às atividades de ensino e extensão.

As atividades de investigação científica estão voltadas para a resolução de problemas e de demandas da comunidade na qual está inserida e alinhada a um modelo de desenvolvimento que privilegia, além do crescimento da economia, a promoção da qualidade de vida.

De acordo com o seu Regimento, a FFMT incentiva a investigação científica por todos os meios ao seu alcance, principalmente através:

I – do cultivo da atividade científica e do estímulo ao pensar crítico em qualquer atividade didático-pedagógica;

II – da manutenção de serviços de apoio indispensáveis, tais como, biblioteca, documentação e divulgação científica;

III – da formação de pessoal em cursos de pós-graduação;

IV – da concessão de bolsas de estudos ou de auxílios para a execução de determinados projetos;

V – da realização de convênios com entidades patrocinadoras de pesquisa;

VI - da programação de eventos científicos e participação em congressos, simpósios, seminários e encontros.



	NOME COMPLETO	CPF	PUBLICAÇÕES
1.	Adriana Delmondes de Oliveira	706936841-00	33
2.	Ana Paula Alves de Souza	012.167.201-85	25
3.	Chaiane Aline da Rosa Santos	046.914.671-06	21
4.	Cristiane Slusarski	947.606.241-04	6
5.	Eudes Thiago Pereira Ávila	893.751.061-87	25
6.	Jonatha Edson de Paula Lima	039.780.089-47	5
7.	Josiane do Espirito Santo Santana	013.316.261-37	15
8.	Lays Andrade de Oliveira	036.283.751-18	3
9.	Michell Charles de Souza Costa	029.355.301-25	6
10.	Mohana Epaminondas Barros	031.182.251-73	5
11.	Suellem Regina Chamberlem	966.490.891-68	27
12.	Wellington Cavalcanti da Silva	933.895.157-04	3

INFRAESTRUTURA DO CURSO

1. INSTALAÇÕES GERAIS

A **Faculdade Fasipe Mato Grosso** é mantida pela União das Faculdades Fasipe LTDA, com natureza jurídica, segundo o cadastro nacional, denominada de Sociedade Empresaria Limitada (Código 206-2), sob número de inscrição CNPJ 17.517.109/0001-01. A Faculdade Fasipe Mato Grosso, localizada na Rua Jornalista Amaro de Figueiredo Falcão, 133, Cuiabá – MT e foi Credenciada pela Portaria nº 1099 de 27 de novembro de 2015, publicada no Diário Oficial da União.

IDENTIFICAÇÃO	QTDADE	AREA (M2)
SAA – Serviço de Atendimento ao Acadêmico Área - Administrativa <ul style="list-style-type: none">• Recepção Compartilhada• Secretaria Acadêmica• FIES/PROUNI• Departamento Financeiro /Tesouraria• Centro de Planejamento e Extensão – CPE• Cobrança• RH• Financeiro Direção <ul style="list-style-type: none">• Recepção• Direção Geral• Direção Acadêmica• Direção Administrativa	1	Média 196,31
Comercial	1	Média 55
Sala de Aula	66	Média 3624,79
Sala dos professores	1	49,54
Sala dos coordenadores <ul style="list-style-type: none">• Recepção• 10 salas	10	Média 125,94
Sala NAP	1	9,64
Sala NDE	1	9,64
Sala CPA	1	15,75
Recepção NAP, NDE e CPA	1	13,35
Gabinetes de Trabalho	3	Média 16,88
Biblioteca <ul style="list-style-type: none">• Recepção• Acervo• Estudos Individual• Estudos em grupo• Área coletiva	1	Média 504,66

IDENTIFICAÇÃO	QTDADE	AREA (M2)
Biblioteca – Núcleo Digital - A biblioteca possui uma área de 42,21 m2 e equipado com 10 microcomputadores	1	42,21
Sala de Reprografia	1	18,09
Sala de CTI	1	14,07
Auditório	2	534,18
Lanchonete/Cantina	1	23,24
Área de Convivência e Infra-Estrutura para o Desenvolvimento de Atividades Culturais	1	736,21
Área de Circulação e Espaço de Convivência	-	3.314,02
Sanitários Feminino Masculino PDC	15	Média 235,76
Sanitários docentes	1	3,65
SAMP – Sala Multipedagógica	1	35,73
CEN - Clínica Escola de Nutrição da FASIPE	1	Média 33,56
FASICILIN Laboratório Bioquímica e Química Laboratório de Recursos Laboratório Lavagem e Esterilização Laboratório Microbiologia Imunologia Administração de laboratórios Laboratório Parasitologia Laboratório Raio X I Laboratório Raio X II Laboratório Imagenologia Laboratório Parasitologia Laboratório Microscopia Laboratório Hematologia Laboratório de Coleta Laboratório Microscopia Laboratório Semiologia Laboratório Anatomia Dental Laboratório Anatomia Laboratório Técnica Dietética	1	Média 951,68
Laboratório Engenharia Civil	2	122,74
Laboratório de Informática <ul style="list-style-type: none"> • Laboratório 1 - área de 46,00 m2 e equipado com 20 microcomputadores, impressora e demais periféricos; • Laboratório 2 - área de 46,00 m2 e equipado com 30 microcomputadores, impressora e demais periféricos; 	2	92
TOTAL		18.283

Fonte: Diretoria Administrativa 2019

1.1. Espaço Físico

As instalações físicas compreendem salas de aulas; instalações administrativas; salas para docentes e Coordenadores de Curso; auditório; área de convivência e infraestrutura para o desenvolvimento de atividades de recreação e culturais; infraestrutura de alimentação e serviços; biblioteca; laboratórios de informática e laboratórios específicos.

As instalações físicas foram dimensionadas visando aproveitar bem o espaço, de forma a atender plenamente a todas as exigências legais e educacionais.

As instalações prediais apresentam-se em bom estado de conservação. Além disso, o espaço físico é adequado ao número de usuários e para cada tipo de atividade.

a) Salas de Aula

As salas de aula são bem dimensionadas, dotadas de isolamento acústico, iluminação, climatização, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade necessárias para o desenvolvimento das atividades programadas.

b) Instalações Administrativas

As instalações administrativas são bem dimensionadas, dotadas de isolamento acústico, iluminação, ventilação, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade necessárias para o exercício das atividades planejadas. A FFMT possui instalações compatíveis com sua estrutura organizacional e necessidade administrativa.

c) Instalações para Docentes

As instalações para docentes (salas de professores e de reuniões) estão equipadas segundo a finalidade e atendem, plenamente, aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, conservação e comodidade necessária à atividade proposta. Todas as instalações para docentes estão equipadas com microcomputadores conectados à Internet.

São disponibilizados gabinetes de trabalho para o Coordenador de Curso e para os integrantes do NDE, professores de tempo integral e professores de tempo parcial, todos equipados com microcomputadores conectados à Internet.

d) Instalações para os Coordenadores de Curso

As salas para os Coordenadores de Curso são bem dimensionadas, dotadas de isolamento acústico, iluminação, ventilação, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade.

e) Auditório

A FFMT dispõe auditório que oferece condições adequadas em termos de dimensão, acústica, iluminação, climatização, limpeza e mobiliário. Dispõe de recursos audiovisuais para realização de seminários, palestras e outros eventos.

f) Áreas de Convivência e Infraestrutura para o Desenvolvimento de Atividades Esportivas, de Recreação e Culturais

Há área de convivência e infraestrutura para o desenvolvimento de atividades esportivas, de recreação e culturais.

g) Infraestrutura de Alimentação e de Outros Serviços

Há infraestrutura de alimentação e de outros serviços

h) Instalações Sanitárias

As instalações sanitárias são de fácil acesso e compatíveis com o número dos usuários projetado. Estão adaptadas aos portadores de necessidades especiais. O sistema de limpeza é realizado permanentemente por prestadores de serviço contratados pela Instituição.

i) Biblioteca

A biblioteca conta com instalações que incorporam concepções arquitetônicas, tecnológicas e de acessibilidade específicas para suas atividades, atendendo plenamente aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, segurança, conservação e comodidade necessária à atividade proposta.

j) Laboratórios de Informática

A FFMT possui laboratórios de informática instalado, equipados com microcomputadores e impressoras.

k) Laboratórios Específicos

Estão disponíveis nas instalações na FFMT os laboratórios específicos dos cursos em funcionamento.



Nutrição

1.2 Condições de Acesso para Portadores de Necessidades Especiais

A **Faculdade Fasipe Mato Grosso** considerando a necessidade de assegurar aos portadores de deficiência física e sensorial condições básicas de acesso ao ensino superior, de mobilidade e de utilização de equipamentos e instalações, adota como referência a Norma Brasil 9050, da Associação Brasileira de Normas Técnicas, que trata da Acessibilidade de Pessoas Portadoras de Deficiências e Edificações, Espaço, Mobiliário e Equipamentos Urbanos e os Decretos 5.296/04 e 5.773/06.

Nesse sentido, para os alunos portadores de deficiência física, a **Faculdade Fasipe Mato Grosso** apresenta as seguintes condições de acessibilidade: livre circulação dos estudantes nos espaços de uso coletivo (eliminação de barreiras arquitetônicas); vagas reservadas no estacionamento; rampas com corrimãos, facilitando a circulação de cadeira de rodas; portas e banheiros adaptados com espaço suficiente para permitir o acesso de cadeira de rodas; barras de apoio nas paredes dos banheiros; lavabos, bebedouros em altura acessível aos usuários de cadeira de rodas.

Em relação aos alunos portadores de deficiência visual, a **Faculdade Fasipe Mato Grosso** está comprometida, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso, a proporcionar sala de apoio contendo: máquina de datilografia braille, impressora braille acoplada a computador, sistema de síntese de voz; gravador e fotocopiadora que amplie textos; acervo bibliográfico em fitas de áudio; software de ampliação de tela; equipamento para ampliação de textos para atendimento a aluno com visão subnormal; lupas, régua de leitura; scanner acoplado a computador; acervo bibliográfico dos conteúdos básicos em braille.

Em relação aos alunos portadores de deficiência auditiva, a **Faculdade Fasipe Mato Grosso** está igualmente comprometida, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso, a proporcionar intérpretes de língua de sinais, especialmente quando da realização de provas ou sua revisão, complementando a avaliação expressa em texto escrito ou quando este não tenha expressado o real conhecimento do aluno; flexibilidade na correção das provas escritas, valorizando o conteúdo semântico; aprendizado da língua portuguesa, principalmente, na modalidade escrita, (para o uso de vocabulário pertinente às matérias do curso em que o estudante estiver matriculado); materiais de informações aos professores para que se esclareça a especificidade linguística dos surdos.

A **Faculdade Fasipe Mato Grosso** colocará à disposição das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida ajudas técnicas que permitam o acesso às atividades escolares e administrativas em igualdade de condições com as demais pessoas.

A Instituição promoverá parcerias com as corporações profissionais e com as entidades

de classe (sindicatos, associações, federações, confederações etc.) com o objetivo de ações integradas Instituição/Empresa/Comunidade para o reconhecimento dos direitos dos portadores de necessidades especiais.

Ainda, como metas estabelecidas no PDI propõe a consolidação do Núcleo de acessibilidade.

Bem como estão inseridos conforme a Lei nº 12.764, que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, sancionada em dezembro de 2012, faz com que os autistas passem a ser considerados oficialmente pessoas com deficiência, tendo direito a todas as políticas de inclusão do país, entre elas, as de educação.

Em atendimento ao Decreto nº 5.626/2005, a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS será inserida como componente curricular obrigatório nos cursos de formação de professores para o exercício do magistério e no curso de Fonoaudiologia, caso a FFMT venha a oferecê-lo. Nos demais cursos de educação superior e na educação profissional, a LIBRAS é oferecida como componente curricular optativo.

A FFMT, em conformidade com o Decreto nº 5.626/2005, garante às pessoas surdas acesso à comunicação, à informação e à educação nos processos seletivos, nas atividades e nos conteúdos curriculares desenvolvidos.

A FFMT coloca à disposição de professores, alunos, funcionários portadores de deficiência ou com mobilidade reduzida ajudas técnicas que permitam o acesso às atividades acadêmicas e administrativas em igualdade de condições com as demais pessoas.

1.3. Equipamentos

a) Acesso a Equipamentos de Informática

Aos professores é oferecido acesso aos equipamentos de informática para o desenvolvimento de investigação científica e a preparação de materiais necessários ao desempenho de suas atividades acadêmicas. Na sala dos professores há microcomputadores e impressoras instaladas. Além disso, o corpo docente pode fazer uso dos equipamentos de informática disponibilizados na biblioteca e nos laboratórios de informática.

Os alunos podem acessar os equipamentos de informática na biblioteca e nos laboratórios de informática. Na biblioteca, há microcomputadores interligados em rede de comunicação científica (Internet). Os laboratórios de informática estão equipados com microcomputadores, impressora e *no-break*. Todos os equipamentos encontram-se interligados em rede e com acesso à Internet, sendo número de equipamentos:

	Máquinas Computadores	Sistema operacional	Notebook	Impressora	TV	Quadro Branco
Laboratório 1	20	Windows	0	0	0	1
Laboratório 2	30	Windows	0	0	0	1
Biblioteca Digital	10	Windows	0	0	0	0
Total	60					

Fonte: CTI

A comunidade acadêmica tem acesso livre aos laboratórios de informática no horário de funcionamento, exceto quando estiver reservado para a realização de aulas práticas por algum professor da Instituição. O espaço físico é adequado ao número de usuários, às atividades programadas e ao público ao qual se destina. Todos os espaços físicos da infra-estrutura da IES estão adaptados aos portadores de necessidades especiais.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso investe na expansão e na atualização dos recursos de informática, na aquisição de recursos multimídia e na utilização de ferramentas de tecnologia da informação. Para tanto, é destinado percentual de sua receita anual para a aquisição de equipamentos, microcomputadores e softwares utilizados em atividades práticas e laboratórios dos cursos oferecidos.

a) Existência da Rede de Comunicação Científica (Internet)

A FFMT possui seus equipamentos interligados em rede de comunicação científica (Internet), e o acesso aos equipamentos de informática está disponível em quantidade suficiente para o desenvolvimento das atividades.

c) Recursos Audiovisuais e Multimídia

A FFMT disponibiliza recursos tecnológicos e de áudio visual que podem ser utilizados por professores e alunos, mediante agendamento prévio com funcionário responsável pelos equipamentos, que está encarregado de instalar os equipamentos no horário e sala agenda, assim como, desinstalá-los após o uso.

1.4. Serviços

a) Manutenção e Conservação das Instalações Físicas

A manutenção e a conservação das instalações físicas, dependendo de sua amplitude, são executadas por funcionários da Instituição ou por empresas especializadas previamente contratadas.

As políticas de manutenção e conservação definidas consistem em:

a) manter instalações limpas, higienizadas e adequadas ao uso da comunidade acadêmica;

b) proceder a reparos imediatos, sempre que necessários, mantendo as condições dos espaços e instalações próprias para o uso;

c) executar procedimentos de revisão periódica nas áreas elétrica, hidráulica e de construção da Instituição.

b) Manutenção e Conservação dos Equipamentos

A manutenção e a conservação dos equipamentos, dependendo de sua amplitude, são executadas por funcionários da Instituição ou por empresas especializadas previamente contratadas.

As políticas de manutenção e conservação consistem em:

a) manter equipamentos em funcionamento e adequados ao uso da comunidade acadêmica;

b) proceder a reparos imediatos, sempre que necessários, mantendo as condições dos equipamentos para o uso;

c) executar procedimentos de revisão periódica nos equipamentos da Instituição.

2. BIBLIOTECA

2.1. Espaço Físico

As instalações da biblioteca são dotadas de isolamento acústico, iluminação, ventilação, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade.

a) Instalações para o Acervo

O acervo encontra-se organizado em estantes próprias de ferro, com livre acesso do usuário. Está instalado em local com iluminação natural e artificial adequada e as condições para armazenagem, preservação e a disponibilização atendem aos padrões exigidos. Há extintor de incêndio e sinalização bem distribuída e ar condicionado.

b) Instalações para Estudos Individuais

As instalações para estudos individuais são adequadas no que se refere ao espaço físico, acústica, iluminação, ventilação e mobiliário.



Nutrição

c) Instalações para Estudos em Grupos

As instalações para estudos em grupo são adequadas no que se refere ao espaço físico, acústica, iluminação, ventilação e mobiliário. Os cursos oferecidos pela FFMT contam com salas suficientes para atender às necessidades dos alunos.

2.2. Acervo

a) Livros

Para compor o acervo dos cursos no período de vigência do Plano de Desenvolvimento Institucional, a Faculdade Fasipe Mato Grosso possui títulos indicados na bibliografia básica e complementar das disciplinas que integram a matriz curricular.

Os componentes curriculares do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO possuem títulos indicados para a bibliografia básica, com no mínimo três títulos por unidade curricular, disponibilizados na biblioteca em proporção adequada de exemplares por vagas anuais pretendidas/autorizadas de todos os cursos que efetivamente utilizam o acervo, devidamente tombados junto ao patrimônio da Faculdade Fasipe Mato Grosso .

Foram adquiridos títulos e exemplares em número suficiente para atender à proposta pedagógica do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO .

Quanto a bibliografia complementar dos componentes curriculares foram adquiridos o número de títulos e exemplares necessários para atender suficientemente a proposta pedagógica do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO. A bibliografia complementar está devidamente tombada junto ao patrimônio da Faculdade Fasipe Mato Grosso. A bibliografia complementar atua como um acervo complementar na formação dos alunos.

A atualização da bibliografia conta com a participação dos docentes responsáveis pelos componentes curriculares, Núcleo Docente Estruturante do Curso, bem como com a Coordenação do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO .

b) Periódicos

Para o Curso de Graduação em NUTRIÇÃO foram adquiridas/realizadas assinaturas/acesso de periódicos especializados, indexados e correntes, sob a forma impressa ou informatizada, de títulos distribuídos entre as principais áreas do curso. A maioria deles com acervo disponível em relação aos últimos 03 (três) anos.

Além das assinaturas de periódicos, a Faculdade Fasipe Mato Grosso viabiliza aos alunos o acesso aos periódicos disponíveis livremente no *site* da CAPES. No quadro a seguir é apresentada a relação de periódicos do curso.

PERIÓDICOS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO	
ISSN	ITEM
2316-297X	Revista SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL http://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/index
2179-4448	Revista Alimentos e Nutrição (Brazilian Journal of Food and Nutrition) http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/index
	Archivos Latinoamericanos de Nutrición (Espanhol) http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_serial&pid=0004-0622&nrm=iso&lng=pt
1981-6723	Brazilian Journal Of Food Technology = Revista Brasileira De Tecnologia De Alimentos. E-issn http://www.ital.sp.gov.br/bj/
1678-4464	Cadernos de Saúde Pública http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0102-311X&lng=pt&nrm=iso
2358-291X	Cadernos de Saúde Coletiva http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1414-462X&lng=pt&nrm=iso
2237-9622	Revista Epidemiologia e Serviços de Saúde http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=2237-9622&lng=pt&nrm=iso
0212-1611	Revista Nutrición Hospitalaria (Espanhol) http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_serial&pid=0212-1611&lng=pt&nrm=iso
1806-9967	Revista Brasileira de Fruticultura http://www.scielo.br/scielo.php/script_sci_serial/pid_0100-2945/Ing_pt/nrm_iso
1806-9304	Revista Brasileira De Saúde Materno Infantil = Brazilian Journal Of Mother And Child Health http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1519-3829&lng=en&nrm=iso
0718-2791	Revista De La Ciencia Del Suelo Y Nutrición Vegetal http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_serial&pid=0718-2791&lng=pt&nrm=iso
1519-7859	Revista Ação Ergonômica http://www.abergo.org.br/revista/index.php/ae/index
1678-9865	Revista de Nutrição http://www.scielo.br/scielo.php/script_sci_serial/pid_1415-5273/Ing_pt/nrm_iso
1981-2256	Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1809-9823&lng=pt&nrm=iso
1806-9339	Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetrícia http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0100-7203&lng=pt&nrm=iso
1678-4405	Brazilian Journal of Microbiology (Inglês) http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1517-8382&lng=pt&nrm=iso
2317-6326	ABCD. Arquivos Brasileiros de Cirurgia Digestiva http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0102-6720&lng=pt&nrm=iso
2359-4292	<i>Archives of Endocrinology and Metabolism - AE&M (Inglês)</i> http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=2359-3997&lng=pt&nrm=iso
2175-9790	Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences (Inglês) http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1984-8250&nrm=iso&rep=&lng=pt
1807-5726	Interface - Comunicação, Saúde, Educação http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci_serial&pid=1414-3283&nrm=iso&rep=&lng=pt
1678-4774	Jornal Brasileiro de Patologia e Medicina Laboratorial http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1676-2444&nrm=iso&rep=&lng=pt
2007-1523	Revista Mexicana de Trastornos Alimentarios (Espanhol) http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_serial&pid=2007-1523&nrm=iso&rep=&lng=pt
	Perspectivas en Nutrición Humana (Espanhol) http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_serial&pid=0124-4108&nrm=iso&rep=&lng=pt
1980-5470	Revista Brasileira de Educação Especial www.scielo.br/scielo.php?pid=1413-6538&script=sci_serial
2175-3598	Journal of Human Growth and Development http://www.journals.usp.br/jhgd/index
1980-0037	Revista Brasileira de Cineantropometria & Desempenho Humano https://periodicos.ufsc.br/index.php/rbcdh
1678-4219	Arquivos de Gastroenterologia http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0004-2803&lng=en&nrm=iso
2316-7874	Revista Nutrire http://nutrirejournal.biomedcentral.com/
1980-6183	Revista Pensar a Prática

	http://www.revistas.ufg.br/index.php/feff/index
1475-2891	Nutrition Journal (Inglês) http://nutritionj.biomedcentral.com/
2357-7894	Revista da Associação Brasileira de Nutrição – RASBRAN https://www.rasbran.com.br/rasbran/index
1983-9774	Boletim Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos. http://revistas.ufpr.br/alimentos/index
1981-9919	Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento http://www.rbone.com.br/index.php/rbone
1678-4758	História, Saúde : Manguinhos http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0104-5970&nrm=iso&rep=&Ing=en
1806-9061	Revista Brasileira de Ciência Avícola / Brazilian Journal of Poultry Science http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1516-635X&Ing=en&nrm=iso
	Revista da Sociedade Portuguesa de Ciências da Nutrição e Alimentos http://www.spcna.pt/publicacoes/?imc=7n
1806-9940	Revista Brasileira de Medicina do Esporte http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_issues&pid=1517-8692&Ing=pt&nrm=iso
1981-9730	Universitas: Ciências da Saúde http://www.publicacoesacademicas.uniceub.br/index.php/cienciasaude/index
1518-8191	Brazilian Journal of Biomechanics = Revista Brasileira de Biomecânica http://citrus.uspnet.usp.br/biomecan/ojs/index.php/rbb/index
1984-4905	Revista Neurociências http://www.revistaneurociencias.com.br/
PERIÓDICOS IMPRESSOS	
	Nutrição em Pauta
	Revista Bioética
	Acta Scientiarum
	Agitação
	Psicologia: Ciência e Profissão
	Revista Psique
	Saúde Coletiva

Além das assinaturas de periódicos, a FFMT viabiliza acesso aos periódicos disponíveis livremente no *site* da CAPES.

c) Informatização

A biblioteca está totalmente informatizada no que se refere à consulta ao acervo, aos recursos de pesquisa informatizada e ao empréstimo domiciliar. Todo o acervo está representado no sistema informatizado utilizado pela FFMT, inclusive com possibilidade de acesso remoto.

d) Base de Dados

A biblioteca disponibiliza sua base de dados do acervo para consulta local e possui microcomputadores com acesso à Internet para consulta a diversas bases de dados.

e) Multimídia

A biblioteca dispõe de acervo multimídia, incluindo CD-ROMs, DVDs e VHS. A biblioteca disponibiliza aos usuários equipamentos necessários para a utilização deste acervo.

f) Jornais e Revistas

A biblioteca conta com a assinatura corrente de jornais e revistas semanais.

g) Política de Aquisição, Expansão e Atualização

A Faculdade Fasipe Mato Grosso mantém uma política permanente de aquisição, expansão e atualização do acervo que estará baseada nas necessidades dos cursos oferecidos.

A política de aquisição, expansão e atualização do acervo será efetivada tendo por base a bibliografia básica e complementar indicada para os componentes curriculares que integram a matriz curricular dos cursos oferecidos pela Faculdade Fasipe Mato Grosso. A aquisição do material bibliográfico ocorrerá de forma contínua, com base nas solicitações de aquisição dos cursos e/ou identificação de necessidades por parte da biblioteca, e de acordo com o provimento de recursos financeiros.

Além disso, a biblioteca solicitará, semestralmente/anualmente, às Coordenadorias de Curso, professores e alunos, indicação de publicações e materiais especiais, para atualização do acervo.

O acervo também será atualizado por meio de consultas a catálogos de editoras, sites de livrarias e etc., com a finalidade de conhecer os novos lançamentos do mercado nas diversas áreas de especialidade do acervo. A seguir é apresentado o cronograma de aquisição e expansão do acervo bibliográfico para o período 2019/2023.

CRONOGRAMA DE AQUISIÇÃO E EXPANSÃO DO ACERVO						
ACERVO		QUANTIDADE				
		2019	2020	2021	2022	2023
LIVROS	TÍTULOS	798	1318	1828	2358	2898
	VOLUMES	5975	9226	12796	16506	20286
PERIÓDICOS FÍSICOS E ONLINE		243	275	300	330	360
DVDS, CDS, FITAS (Multimídia)		115	145	161	183	201
JORNAIS E REVISTAS		10	24	41	55	67

i) Repositório institucional

O RI tem como objetivo reunir num único local virtual o conjunto da produção científica e acadêmica da FFMT, contribuindo para ampliar a visibilidade da Instituição e dos seus docentes e discentes.

2.3. Serviços

a) Horário de Funcionamento

A biblioteca funciona de segunda a sexta-feira no horário das 07h30m às 11h30m – 13h30m às 22h30m, e no sábado no horário das 07h30m às 11h30m – 13h30m às 17h30m. O pessoal técnico-administrativo é composto por 01 bibliotecário e 02 auxiliares de nível médio.

b) Serviço e Condições de Acesso ao Acervo

A biblioteca tem a responsabilidade de fazer o processo técnico de toda obra nova, fazendo com que a informação chegue aos usuários de forma rápida e concisa, através dos meios de consulta que disponibiliza.

Oferece também os serviços de empréstimo domiciliar, renovações, devoluções, reservas, recebimento de multas, auxílio nas pesquisas, treinamento de usuários e funcionários, confecções de carteirinhas entre outros. Todo o acervo é classificado pela CDU o que visa obter melhores resultados nas buscas pelo assunto.

A consulta ao acervo é livre aos usuários internos e externos, que podem dirigir-se às estantes onde estão dispostas as obras, ou então, aos microcomputadores disponíveis na biblioteca, que permitem a busca *on-line* por autor, título, assunto e palavra-chave, utilizando os conectores lógicos. As consultas locais são atendidas no recinto da biblioteca, em sala própria ou no próprio salão de leitura, onde o usuário pode utilizar quantos volumes necessitar.

O empréstimo domiciliar somente é permitido aos usuários internos (alunos, professores e funcionários), podendo, ainda, ser retirados para empréstimos domiciliares quaisquer obras pertencentes ao acervo com exceção das obras de referências, periódicos e exemplares reservados para consulta local.

As reservas são feitas no balcão de empréstimo e podem ser efetivadas, também, nos terminais de consulta, via rede. Toda obra emprestada pode ser reservada e, quando devolvida, fica à disposição do usuário que reservou por 24 horas. Após o prazo, passa para outro usuário ou volta à estante.

O levantamento bibliográfico é realizado em base de dados, nacionais e estrangeiras. Pode ser solicitado por qualquer usuário da biblioteca através de preenchimento de formulário próprio.

c) Pessoal Técnico-Administrativo

O pessoal técnico-administrativo é composto por 01 bibliotecário e 02 auxiliares de nível médio.

Nome da Bibliotecário: Henrique da Cruz Monteiro - CPF: 03070487130

Identidade/Órgão Expedidor/UF: 1965948-2 SSP/MT

3. LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA

A Faculdade Fasipe Mato Grosso possui laboratórios de informática, equipados com microcomputadores e impressoras.

Todos os equipamentos estão conectados à rede da Faculdade Fasipe Mato Grosso e, conseqüentemente, com acesso a recursos compartilhados, tais como área de armazenamento, impressoras e conexão à Internet.

O acesso à Internet é livre para pesquisa acadêmica, não sendo permitido o acesso a *sites* de caráter pornográfico, bélico ou de alguma forma inadequado ao caráter acadêmico da Faculdade Fasipe Mato Grosso.

Os laboratórios de informática funcionam de segunda a sexta-feira no horário das 07h30m às 11h30m – 13h30m às 22h30m, sempre com a presença de um responsável qualificado, auxiliando os usuários em suas dúvidas com as bases de dados e ferramentas de pesquisas disponíveis.

NOME DO LABORATÓRIO	Laboratório de Informática 1-2 e Biblioteca Digital
TIPO	Aulas práticas de Informática, e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
FINALIDADE	Desenvolver as atividades das aulas práticas de Informática, e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis no Laboratório de Informática.
QUANTIDADE	03
ÁREA TOTAL (EM M²)	140
PRINCIPAIS RECURSOS	(60) máquinas, cadeiras e bancadas
ACESSO À INTERNET	Sim

Fonte: CTI

3.1 Horário de funcionamento e Pessoal Técnico-Administrativo

Os Laboratórios de Informática podem ser utilizados por alunos e professores dos cursos de Graduação e Cursos de Extensão.

O acesso à Internet é livre para pesquisa acadêmica, não sendo permitido o acesso a *sites* de caráter pornográfico, bélico ou de alguma forma inadequado ao caráter acadêmico da Faculdade Fasipe Mato Grosso.

Os laboratórios de informática funcionam de segunda a sexta-feira no horário das 07h30m às 11h30m – 13h30m às 22h30m, sempre com a presença de um responsável qualificado,

auxiliando os usuários em suas dúvidas com as bases de dados e ferramentas de pesquisas disponíveis.

O pessoal técnico-administrativo é composto por um técnico responsável pelas atividades nele realizadas, auxiliado por 1 assistente.

3.2 Recursos de Informática Disponíveis ao discente

Aos professores será oferecido acesso aos equipamentos de informática para o desenvolvimento de pesquisas e a preparação de materiais necessários ao desempenho de suas atividades acadêmicas. Na sala dos professores há microcomputadores e impressoras instaladas. Além disso, o corpo docente pode fazer uso dos equipamentos de informática disponibilizados na biblioteca e no laboratório de informática.

Os alunos poderão acessar os equipamentos de informática na biblioteca e no laboratório de informática. Os alunos terão acesso livre aos laboratórios de informática no horário de funcionamento, exceto quando estiverem reservados para a realização de aulas práticas por professor da Faculdade Fasipe Mato Grosso.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso possui seus equipamentos interligados em rede de comunicação científica (Internet), e o acesso aos equipamentos de informática está disponível em quantidade suficiente para o desenvolvimento das atividades.

4 LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS

Os laboratórios específicos apresentam equipamentos em quantidade que atendem às exigências da formação, assegurando a participação ativa dos alunos nas atividades práticas. Estes equipamentos estão em condições de uso. A FFMT adota mecanismos de manutenção, conservação e calibração que asseguram o funcionamento permanente e otimizado dos recursos disponibilizados.

Os materiais permanentes e de consumo estão disponíveis para atender ao planejamento das atividades práticas requeridas pela formação profissional.

A FFMT solicita do Coordenador de Curso e dos professores o planejamento e controle no uso dos ambientes/laboratórios que se destinam ao atendimento das atividades práticas requeridas pela formação dos alunos. Busca conciliar os serviços prestados pelas diferentes áreas de ensino com as atividades didático-pedagógicas práticas.

Os laboratórios são planejados com equipamentos de proteção contra acidentes (ventiladores, exaustores, capelas, extintores, elementos de proteção da rede elétrica); equipamentos de proteção coletiva - EPC, compatíveis com a finalidade de utilização dos

ambientes/laboratórios, e de proteção individual - EPI (máscaras, luvas, óculos, vestuário de proteção) adequados ao número de usuários.

As normas e procedimentos de segurança e proteção ambiental pertinentes estão divulgadas em locais estratégicos que permitem sua visibilidade, assegurando seu conhecimento e aplicação pela comunidade acadêmica, e as instalações e os equipamentos atendem às normas de segurança. Ademais, os professores do curso são estimulados a abordar aspectos de segurança e proteção ambiental no desenvolvimento dos componentes curriculares. Neste sentido pode se destacar que:

- **Laboratórios didáticos especializados: quantidade** - Encontram-se disponibilizados os laboratórios específicos para o Curso de Graduação em NUTRIÇÃO visando atender as necessidades das atividades práticas de formação do aluno, em consonância com a proposta do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO e com o número de alunos matriculados. As normas de funcionamento, utilização e segurança laboratorial estabelecem as principais medidas que se fazem necessárias para melhor utilização dos laboratórios. Todos os usuários dos laboratórios devem seguir cuidadosamente as regras e as normas de segurança implementadas.

- **Laboratórios didáticos especializados: qualidade** - Encontram-se disponibilizados os laboratórios específicos para o Curso de Graduação em NUTRIÇÃO com os equipamentos e os materiais necessários ao seu funcionamento. Os laboratórios foram montados com equipamentos modernos e infraestrutura adequada para possibilitar a realização de ensino prático de qualidade. As normas e procedimentos de segurança e a proteção ambiental pertinentes estão divulgadas em locais estratégicos da Instituição, que permitem sua visualização e facilitando seu conhecimento e aplicação pela comunidade acadêmica.

- **Laboratórios didáticos especializados: serviços** - O planejamento dos laboratórios obedece às exigências do projeto pedagógico do curso quanto ao apoio técnico, equipamentos, mobiliário e materiais de consumo. Os serviços destinados aos laboratórios atendem todas as atividades necessárias as aulas práticas que são desenvolvidas no Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, de acordo com a matriz curricular.

Segue relação dos laboratórios utilizados pelo curso de Graduação em NUTRIÇÃO, são eles:

4.1 Laboratório de Anatomia Humana

NOME DO LABORATÓRIO	Laboratório de Anatomia Humana
TIPO	Aulas práticas de “Bases Anatômicas de Órgãos e Sistemas” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
FINALIDADE	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Bases Anatômicas de Órgãos e Sistemas” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.

QUANTIDADE	01
ÁREA TOTAL (EM M²)	47,40
PRINCIPAIS RECURSOS	COLEÇÃO DE PEÇAS HUMANAS, ESQUELETO PADRÃO COM BASE MÓVEL, MODELO ANATÔMICO HUMANO EM PLÁSTICO, BANCADAS E QUADRO BRANCO.
ACESSO À INTERNET	Sim

4.2. Laboratório de Microscopia

NOME DO LABORATÓRIO	Laboratório de Microscopia
TIPO	Aulas práticas de “Bases Celulares dos Tecidos “e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
FINALIDADE	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Bases Celulares dos Tecidos “e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
QUANTIDADE	01
ÁREA TOTAL (EM M²)	46,55
PRINCIPAIS RECURSOS	MICROSCÓPIOS, CÂMERA PARA MICROSCÓPIO, LAMINÁRIOS, TV 32”; MARCADOR DE TEMPO (TIMER), BANCADAS E QUADRO BRANCO.
ACESSO À INTERNET	Sim

4.3. Laboratório de Microbiologia

NOME DO LABORATÓRIO	Laboratório de Microbiologia
TIPO	Aulas práticas de “Microbiologia e Imunologia” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
FINALIDADE	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Microbiologia e Imunologia” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
QUANTIDADE	01
ÁREA TOTAL (EM M²)	48,00
PRINCIPAIS RECURSOS	AUTOCLAVE HORIZONTAL, ESTUFA DE SECAGEM, ESTUFA BACTERIOLÓGICA, CENTRÍFUGA PARA TUBOS, BALANÇA ANALÍTICA, CAPELA DE EXAUSTÃO, CONTADOR DE COLÔNIAS, BANHO MARIA E LUPA DE MESA COM LÂMPADA FLUORESCENTE.
ACESSO À INTERNET	Sim

4.4. Laboratório de Bioquímica

NOME DO LABORATÓRIO	Laboratório de Bioquímica
TIPO	Aulas práticas de “Bioquímica” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
FINALIDADE	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Bioquímica” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
QUANTIDADE	01
ÁREA TOTAL (EM M²)	59,69
PRINCIPAIS RECURSOS	CAPELA DE EXAUSTÃO, BALANÇAS, BANHO MARIA, MANTAS AQUECEDORAS, ESPECTROFOTÔMETRO, FOTOMETRO DE CHAMA, LAVADOR DE PIPETAS, DESTILADOR DE ÁGUA, FORNO MULFA, GELADEIRA, AGITADOR DE TUBO E MEDIDORES DE PH.
ACESSO À INTERNET	Sim

4.5. Laboratório de Laboratório Técnica Dietética

NOME DO LABORATÓRIO	Laboratório de Técnica Dietética
TIPO	Aulas práticas de “Nutrição Humana” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.

FINALIDADE	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Nutrição Humana” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
QUANTIDADE	01
ÁREA TOTAL (EM M²)	59,69
PRINCIPAIS RECURSOS	FOGÕES, ARMÁRIOS, MICROONDAS, GELADEIRA, PIAS, DEPURADORES, TALHERES, COPOS, XICARAS, FACAS, PANEAS, FORMAS, QUADRO BRANCO DE VIDRO, PIA INDUSTRIAL, BANCADAS.
ACESSO À INTERNET	SIM

4.6. Clínica de Nutrição

NOME DO LABORATÓRIO	Clínica de Nutrição
TIPO	Aulas práticas de “Educação Nutricional” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
FINALIDADE	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Educação Nutricional” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
QUANTIDADE	01
ÁREA TOTAL (EM M²)	32.25
PRINCIPAIS RECURSOS	MESAS PARA ATENDIMENTO, CADEIRAS PARA ATENDIMENTO, CADEIRA LONGARINA COM TRÊS LUGARES, PIA PEQUENA, ADIPIOMETRO CLÍNICO PRIME, TRENA ANTROPOMETRICA, ESTADIOMETRO PORTATIL DE PISO, BALANÇA DIGITAL DE VIDRO, COMPUTADORES DE MESA, IMPRESSORA.
ACESSO À INTERNET	Sim

4.7. Clínica de Parasitologia

NOME DO LABORATÓRIO	Parasitologia
TIPO	Aulas práticas de “Parasitologia Humana” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
FINALIDADE	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Parasitologia Humana” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
QUANTIDADE	01
ÁREA TOTAL (EM M²)	46,55
PRINCIPAIS RECURSOS	PIAS, VASO SANITÁRIO, ESPURGO, EXAUSTOR, BANCADAS, BANQUETAS, QUADRO, ARMÁRIO, GELADEIRA, MICROSCOPIOS, BANHO MARIA, DEIONIZANTE, ESTUFA.
ACESSO À INTERNET	Sim

Além das estruturas apresentadas acima, o curso de NUTRIÇÃO, ainda, utiliza outras estruturas por meio de convênios.

5. COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA

Toda pesquisa envolvendo seres humanos na FFMT deverá ser submetida à apreciação do Comitê de Ética em Pesquisa indicado pelo SISNEP - Sistema Nacional de Informação sobre Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos.