

**UNIÃO DAS FACULDADES FASIPE LTDA**

Mantenedora

**FACULDADE FASIPE MATO GROSSO**

Mantida

# **PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

Modalidade Bacharelado

**CUIABÁ / MATO GROSSO**

## SUMÁRIO

<b>APRESENTAÇÃO GERAL DO CURSO</b> .....	6
<b>1. DADOS INSTITUCIONAIS</b> .....	6
1.1. Mantenedora.....	6
1.2. Mantida .....	6
<b>2. BREVE HISTÓRICO INSTITUCIONAL</b> .....	6
2.1 Missão, Valores, Objetivos, Metas da Instituição e Área de Atuação .....	8
2.1.1 Missão e Valores.....	8
2.1.2 Objetivos.....	9
2.1.2.1 Objetivo Geral .....	9
2.1.2.2 Objetivos Específicos.....	9
<b>3. CARACTERIZAÇÃO GERAL DO CURSO</b> .....	11
3.1. Denominação .....	11
3.2. Vagas .....	11
3.3. Dimensionamento das Turmas.....	11
3.4. Regime de Matrícula .....	11
3.5. Turno de funcionamento .....	11
3.6. Duração do Curso.....	11
3.7. Base Legal .....	11
<b>ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO</b> .....	13
<b>1. PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO</b> .....	13
1.1. Contexto Econômico e Social do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO .....	13
1.1.1. Caracterização Regional da Área de Inserção da Instituição .....	13
1.1.2. Pirâmide Populacional.....	16
1.1.3. Índice de Desenvolvimento Humano Municipal - IDHM.....	17
1.1.4. População no Ensino Médio Regional .....	18
1.1.5. Quantidade de Vagas Ofertadas na Educação Superior .....	19
1.1.6. Taxas Bruta e Líquida de Matriculados na Educação Superior .....	20
1.1.7. Metas do PNE .....	22
1.1.8. Demanda pelo Curso .....	24
1.1.9 Atendimento à Resolução CNS Nº 350/2005.....	27
1.2. Políticas Institucionais no Âmbito do Curso .....	32
1.2.1. Política de Ensino .....	34
1.2.1.1. Política de Ensino de Graduação e a Proposta para Promoção da Autonomia Acadêmica na Implantação e Consolidação do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição .....	35
1.2.1.2. Investigação Científica no Curso de Graduação em Nutrição .....	36
1.2.1.3. Extensão no Curso de Graduação em Nutrição .....	37
1.2.1. Relações e parcerias com a comunidade e instituições .....	39
1.2.2. Inclusão social e educação inclusiva (Política de Acessibilidade) .....	39
1.2.3. Políticas de Educação Ambiental.....	42

1.2.4. Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena .....	44
1.2.5. Educação em Direitos Humanos .....	44
1.3. Concepção do Curso .....	45
1.4. Objetivos do Curso .....	46
1.4.1. Objetivo Geral .....	46
1.4.2. Objetivos Específicos.....	47
1.5. Perfil Profissional do Egresso, Acompanhamento ao Egresso, Competências e Habilidades.....	48
1.5.1. Perfil do Egresso .....	48
1.5.1.1. Acompanhamento ao Egresso .....	49
1.5.2. Competências e Habilidades .....	50
1.5.2.1. Competências e Habilidades Gerais .....	50
1.5.2.2. Competências e Habilidades Específicas .....	52
1.6. Perspectivas / Possibilidades de Inserção Profissional do Egresso .....	53
1.7. Responsabilidade Social e Desenvolvimento Econômico .....	54
1.8. Estrutura Curricular .....	56
1.8.1. Conteúdos Curriculares .....	58
1.8.2. Matriz Curricular .....	62
1.8.3. Ementário e Bibliografia - Matriz Curricular .....	66
1.9. Estágio supervisionado.....	95
1.9.1. Estágio não obrigatório.....	101
1.10. Trabalho de Conclusão de Curso.....	102
1.11. Atividades Complementares e Extra Classe .....	116
1.12. Oferta dos Componentes Curriculares Optativos.....	121
1.13. Metodologia de Ensino-Aprendizagem .....	124
1.14. Mecanismos de Avaliação.....	128
1.14.1. Avaliação do Ensino-Aprendizagem .....	128
1.14.2. Procedimentos de Acompanhamento e de Avaliação dos Processos de Ensino-Aprendizagem .....	130
1.14.3. Auto Avaliação do Curso .....	137
1.14.4 Participação dos discentes no acompanhamento e na avaliação do PPC .....	139
1.15. Incentivo à Investigação Científica e à Extensão.....	140
1.15.1. Investigação Científica no Curso de Graduação em NUTRIÇÃO.....	140
1.15.2. Extensão no Curso de Graduação em NUTRIÇÃO.....	141
1.16. Formas de Acesso .....	151
1.17. Tecnologias de informação e comunicação – TICs e Inovações no processo ensino–aprendizagem.....	156
1.17.1 Inovações tecnológicas significativas .....	159
2. ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA.....	164
2.1. Núcleo Docente Estruturante.....	164
2.2. Coordenadoria de Curso .....	165

2.2.1. Titulação Acadêmica .....	165
2.2.2. Experiência Profissional, no Magistério Superior e de Gestão Acadêmica .....	166
2.2.3. Regime de Trabalho.....	166
2.2.4 Atuação do (a) coordenador (a).....	166
2.2.5 Plano de Ação da Coordenação de Curso.....	167
2.2.6 Indicadores de Desempenho - Coordenação de Curso.....	170
2.3. Composição e Funcionamento do Colegiado de Curso .....	170
2.3.1. Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Docente e Experiência Docente .....	171
2.4. Atendimento ao Discente .....	174
2.4.1 Ações de Acolhimento e Permanência .....	174
2.4.2 Acessibilidade Metodológica e Instrumental .....	175
2.4.3. Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Discente .....	175
2.4.4. Mecanismos de Nivelamento .....	175
2.4.5. Atendimento Extraclasse .....	176
2.4.6. Monitoria.....	176
2.4.7. Participação em Centros Acadêmicos - Representação Estudantil .....	176
2.4.8. Intermediação E Acompanhamento De Estágios Não Obrigatórios Remunerados .	177
2.4.9. Outras Ações Inovadoras.....	177
2.4.10. Ações de estímulo à produção discente e à Participação em eventos (graduação e pós-graduação).....	177
2.4.11 Ouvidoria .....	178
2.4.12 Programas de Apoio Financeiro.....	178
<b>CORPO DOCENTE DO CURSO .....</b>	<b>180</b>
<b>1. FORMAÇÃO ACADÊMICA E PROFISSIONAL.....</b>	<b>180</b>
1.1. Titulação Acadêmica .....	180
1.2. Experiência Profissional e no Magistério Superior.....	180
<b>2. CONDIÇÕES DE TRABALHO .....</b>	<b>181</b>
2.1. Regime de Trabalho.....	181
2.2. Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica .....	181
<b>INFRAESTRUTURA DO CURSO.....</b>	<b>183</b>
<b>1. INSTALAÇÕES GERAIS.....</b>	<b>183</b>
1.1. Espaço Físico.....	185
1.2 Condições de Acesso para Portadores de Necessidades Especiais .....	190
1.3. Equipamentos .....	191
1.4. Serviços.....	192
1.5. Plano de Avaliação Periódica dos Espaços .....	193
1.6. Plano de Expansão e Manutenção e Atualização dos Equipamentos e Softwares.....	194
<b>2. BIBLIOTECA.....</b>	<b>197</b>
2.1. Espaço Físico.....	197
2.2. Acervo.....	197
2.2.1 Bibliografia Básica.....	197
2.2.2 Bibliografia Complementar .....	198

2.2.3 Livros .....	199
2.3. Serviços.....	204
3. LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA.....	205
3.1 Horário de funcionamento e Pessoal Técnico-Administrativo .....	206
3.2 Recursos de Informática Disponíveis ao discente .....	206
4 LABORATÓRIOS ESPECÍFCOS .....	207
4.1 Laboratório de Anatomia Humana .....	208
4.2. Laboratório de Microscopia .....	208
4.3. Laboratório de Microbiologia.....	209
4.4. Laboratório de Bioquímica.....	209
4.5. Laboratório de Laboratório Técnica Dietética .....	209
Laboratório de Técnica Dietética.....	209
4.6. Clínica de Nutrição .....	210
4.7. Clínica de Parasitologia.....	210
5. COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA .....	210

## APRESENTAÇÃO GERAL DO CURSO

---

### 1. DADOS INSTITUCIONAIS

#### 1.1. Mantenedora

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

#### 1.2. Mantida

<b>NOME</b>	Faculdade Fasipe Mato Grosso Mato Grosso
<b>ENDEREÇO</b>	Rua Amazonas, Quadra 133, Lote 01
<b>MUNICÍPIO</b>	Cuiabá
<b>ESTADO</b>	Mato Grosso
<b>TELEFONE / FAX</b>	(65) 3648-3900
<b>SITE</b>	<a href="http://www.fasipe.com.br">www.fasipe.com.br</a>
<b>PORTARIA DE CREDENCIAMENTO</b>	Credenciada pela Portaria nº 1099 de 27 de novembro de 2015, publicada no Diário Oficial da União em 30/11/2015.

### 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 conseqüentemente 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:

<b>CURSOS</b>	<b>CC</b>	<b>CPC</b>	<b>ENADE</b>	<b>PORTARIAS</b>
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**

- Ministrar 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**

Noturno.

#### **3.6. Duração do Curso**

O Curso de Graduação em NUTRIÇÃO terá a duração de 3.200 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 N° 334/2004 e CFN N° 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.

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.

## ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO

---

### 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 3.658.813 habitantes (Estimativa/IBGE, 2022), é o terceiro estado brasileiro em dimensão territorial com a área de 903.378 km<sup>2</sup>, 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 consequentemente 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/Urba - Mato Grosso**

População	População (1991)	% do Total (1991)	População (2000)	% do Total (2000)	População (2010)	% do Total (2010)
<b>População total</b>	2.027.231	100,00	2.504.353	100,00	3.035.122	100,00
<b>Homens</b>	1.049.228	51,76	1.287.187	51,40	1.549.536	51,05
<b>Mulheres</b>	978.003	48,24	1.217.166	48,60	1.485.586	48,95
<b>Urbana</b>	1.485.110	73,26	1.987.726	79,37	2.482.801	81,80
<b>Rural</b>	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.

A economia do Estado do Mato Grosso tem como principal atividade a agricultura, embora a pecuária e o extrativismo tenham bastante destaque. O Mato Grosso é o maior produtor de algodão e de soja do Brasil. É destaque também na produção de girassol. Os índices de produtividade no Estado superam a média nacional, chegando a alcançar os níveis de produtividade da produção norte-americana. Toda essa produtividade é resultado de uma agricultura moderna, mecanizada e de precisão. O rebanho bovino no Estado está entre os maiores do Brasil, competindo principalmente com seus vizinhos, da mesma região. A criação de suínos também é expressiva. O extrativismo, tanto vegetal como mineral, são de grande

importância para a economia do Estado. O extrativismo vegetal tem como principais produtos a madeira, a borracha e a castanha-do-pará. A madeira extraída na região tem alto valor comercial, como o jacarandá preto, angico, aroeira, peroba, canela, jequitibá, entre outras. O ouro, o calcário e o estanho são os principais produtos do extrativismo mineral. A indústria mato-grossense é voltada ao setor alimentício e principalmente metalúrgico. O turismo ecológico é um dos setores que mais cresce, graças à natureza exuberante de locais como o Pantanal e a Chapada dos Guimarães.

O estado do Mato Grosso é responsável por mais de 80% da produção de etanol de milho no país. O mesmo possui hoje, em 2023, 11 usinas instaladas nos municípios de: Lucas do Rio Verde, Sorriso, Sinop, Nova Mutum, Poconé, Nova Marilândia, São José do Rio Claro, Jaciara e Campos de Júlio. As estimativas da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) apontam para a safra 2022/23 um volume de 3,335 bilhões de litros de etanol de milho em Mato Grosso, reforçando que o biocombustível superou a produção de etanol derivada da cana-de-açúcar apenas três anos após a implantação da primeira usina exclusivamente de milho no estado (CANAL RURAL, 2023).

O Estado ocupa a 4ª colocação no ranking nacional dos maiores exportadores. As exportações cresceram 76,9% em relação ao mesmo período em 2021 (US\$ 3,8 bilhões). Em 2022, foram US\$ 6,7 bilhões em produtos básicos e industrializados enviados para o exterior, o que contribuiu para o saldo positivo da balança de exportação do país no último trimestre do ano passado, chegando a US\$ 14,3 bilhões (SEDEC, 2023).

O PIB per capita no ano de 2017 era de R\$ 41.408,12 (IBGE, 2017), ainda, o Estado de Mato Grosso foi o estado que mais aumentou o Produto Interno Bruto (PIB) de 2016 para 2017, com 12,1% a mais, conforme dados divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Em 2018, o estado teve PIB de R\$ 126,8 bilhões, o que representa 1,9% do Produto Interno Bruto do país. Do aumento de 12,1%, a agropecuária foi responsável por 45% desse volume.

Segundo a Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – Seplag, o PIB de Mato Grosso cresceu 4,5% no segundo trimestre de 2019, em relação ao mesmo período do ano anterior. O resultado foi superior ao apresentado pela economia brasileira, que registrou crescimento de 1,0% para igual período.

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 km<sup>2</sup>, 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 947.114 habitantes no último Censo (IBGE, 2022).

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.

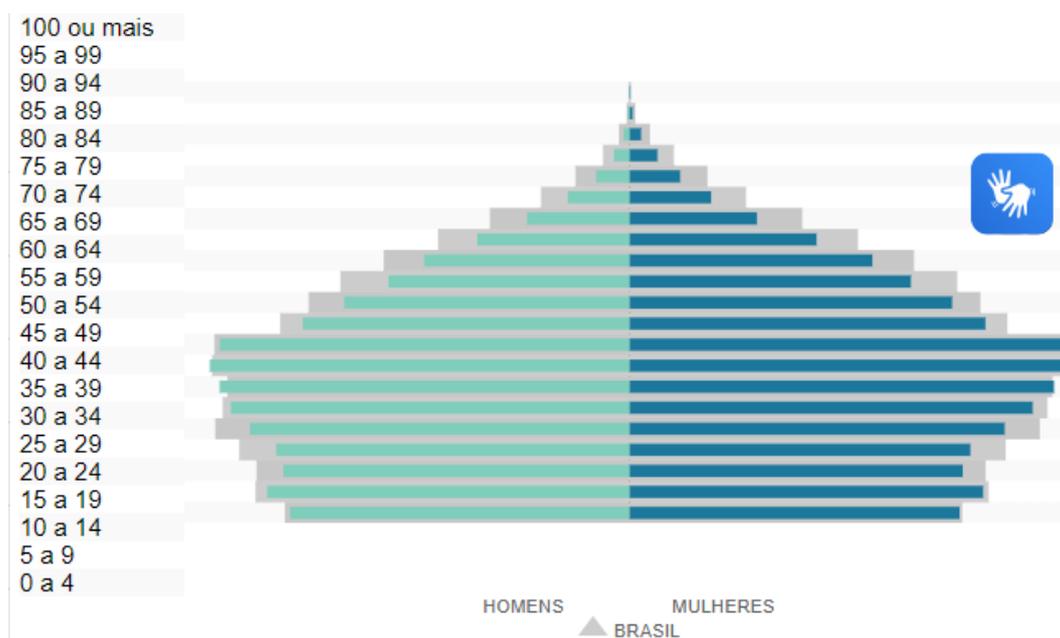
A economia de Cuiabá, hoje, está concentrada no comércio e na indústria. No comércio, a representatividade é varejista, constituída por casas de gêneros alimentícios, vestuário, eletrodomésticos, de objetos e artigos diversos. O setor industrial é representado, basicamente, pela agroindústria. Muitas 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 26,5,4 bilhões de reais em 2022, 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\$ 47.700,88, correspondendo como a 7º 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 650.877 habitantes (IBGE, 2022) e densidade demográfica de 150,41 hab./km<sup>2</sup> (IBGE, 2022). No quadro a seguir é apresentada a distribuição da população do município de Cuiabá, segundo faixas etárias (em anos) e sexo.



Por meio da pirâmide populacional do município de Cuiabá (2022), observa-se que a população municipal possui uma estrutura jovem, com uma pirâmide populacional de ápice estreito.

A população de Cuiabá aumentou 17,66% comparado ao Censo de 2010, no qual a população estimada era de 553.202 pessoas. Cuiabá continua sendo a cidade com o maior número de moradores em Mato Grosso. No Brasil, ocupa a 31ª colocação.

Pertence a microrregião de Cuiabá (que totaliza 947.114 habitantes, IBGE 2022) e mesorregião do Centro-Sul Mato-grossense.

### 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 CENSUEDU (2023), foram registradas, no Município de Cuiabá, 17.098 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 3.658.813 habitantes, é o terceiro estado brasileiro em dimensão territorial, com a área de 901.420 km<sup>2</sup>, 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 (2023), estão presentes no município de Cuiabá 25 (vinte e cinco) instituições de ensino superior que ofertam mais de 50 cursos de graduação presenciais:

<b>Código IES</b>	<b>Instituição(IES)</b>
1233	Centro Universitário UNIC
19816	Faculdade Alfa do Brasil
1941	Faculdade Católica de Cuiabá
21215	Faculdade de Ensino de Pesquisa do Cooperativismo
19635	Faculdade de Ensino Superior Pelegrino Cipriani
24074	Faculdade de Gestão, Educação e de Saúde
12946	Faculdade de Mato Grosso
10116	Faculdade de Tecnologia Senai Mato Grosso
22650	Faculdade do Centro Educacional Interdisciplinar do Brasil
19349	Faculdade do Instituto Panamericano
19866	Faculdade EduCareMT
14869	Faculdade Faipe
18073	Faculdade Fasipe Cuiabá
18114	Faculdade Fasipe Mato Grosso
25552	Faculdade Fasipe Pantanal
22775	Faculdade Garça Branca Pantanal
24437	Faculdade Méritos
13643	Faculdades Evangélicas Integradas Cantares de Salomão
23890	Faculdades Integradas de Saúde e Educação do Brasil
24259	Faculdade Unificada de Ensino Superior
21681	Faculdade Univest de Educação
1996	Instituto Cuiabá de Ensino e Cultura
3648	Instituto de Ensino Superior de Cuiabá
780	Universidade de Cuiabá
1	Universidade Federal de Mato Grosso

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, Enfermagem, 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.

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 2013, uma taxa de escolarização líquida estimada em 30%. Significa que apenas 01 (um) em cada 04 (quatro) 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% até 2024.

Tem-se ainda como metas do PNE para o município, em relação ao ensino superior, o de elevar a taxa bruta de matrícula na educação superior para 50% (cinquenta por cento) e a taxa líquida para 33% (trinta e três por cento) da população de 18 (dezoito) a 24 (vinte e quatro) anos, assegurada a qualidade da oferta e expansão para, pelo menos, 40% (quarenta por cento) das novas matrículas, no segmento público.

Conforme o PNE em movimento, a Taxa Bruta de matrículas na graduação (TBM) no Brasil é em 2020 foi de 48,6% e a de Cuiabá, em 2013, foi de 46,7%, tendo como meta para o Brasil 50% e Cuiabá 50%, até 2024. Já, a Taxa Líquida de escolarização na graduação (TLE), em 2020, foi de 23,8% no Brasil e de 30% em Cuiabá (2013), tendo como meta para o Brasil 33% e Cuiabá 33%, até 2024.

As taxas bruta e líquida calculadas para o município de Cuiabá demonstram claramente as necessidades do setor de ensino superior em relação aos jovens que residem na região e a necessidade de ampliação da cobertura educacional.

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 2013 no município de Cuiabá, em 46,70%. 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.

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 considerável de cursos de graduação, estes ainda não são suficientes para atender às necessidades de Cuiabá.

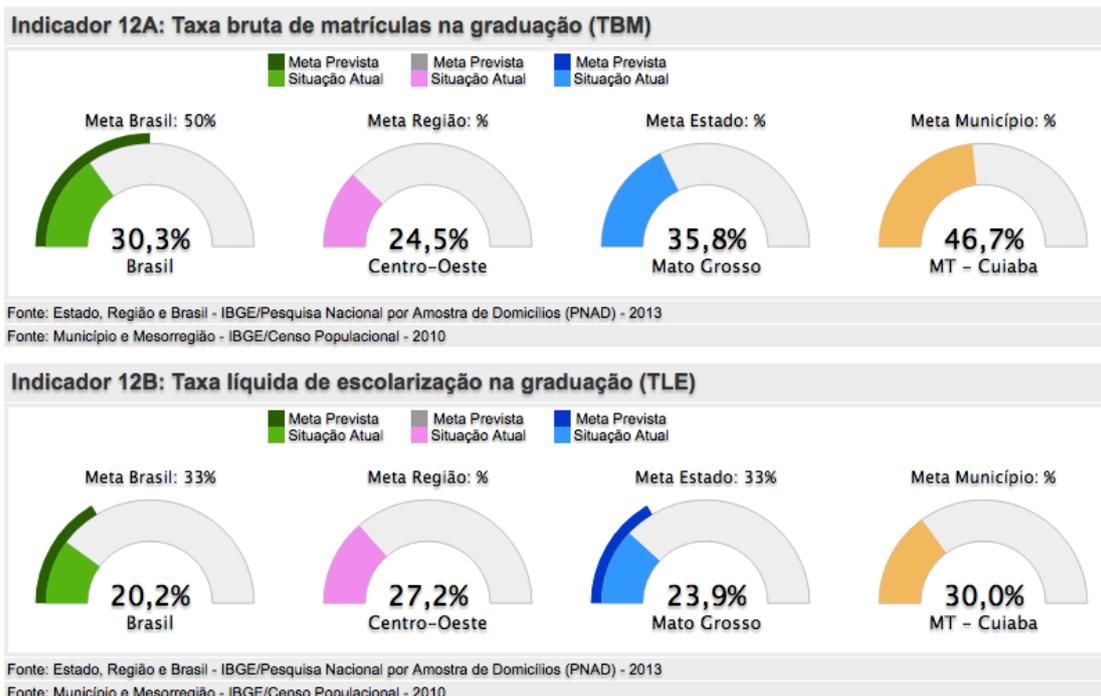
A taxa de escolarização líquida e a taxa de escolarização bruta calculadas para o município de Cuiabá demonstram claramente as necessidades do setor de ensino superior em relação aos jovens que residem na região.

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%.



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 2024/2028 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 2022 (IBGE), de 650.877 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 3.658.813 habitantes (IBGE/2022). 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 158.803 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 1.119.

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  
 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
<b>TOTAL</b>	<b>17.779</b>	<b>33.574</b>

Fonte: Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (DATASUS, 2022)

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
<b>TOTAL</b>		<b>1631</b>

Fonte: Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (DATASUS, 2022)

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 Acadêmica e Coordenação para discutir assuntos de interesse do Curso de Graduação em Nutrição.

O Conselho Superior, órgão máximo de natureza normativa, consultiva e deliberativa da Instituição conta com a participação da Coordenadora 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 Acadêmica e ao Conselho Superior.

### **1.2.1. Política de Ensino**

A Faculdade Fasipe Mato Grosso ao definir os termos da sua política para o ensino superior toma como ponto de partida a compreensão de que está se insere em um contexto multifacetário, marcado por transformações econômicas, sociais e culturais. À luz desse entendimento e das orientações formuladas no interior da política educacional brasileira, a Faculdade Fasipe Mato Grosso elegeu como sua função primeira empreender um processo educativo que contribua para o pleno desenvolvimento do aluno, seu preparo para o exercício da cidadania e sua formação profissional. Almeja, dessa forma, formar pessoas de visão transcendente aos aspectos técnicos da sua área de atuação, capazes de aplicar o conhecimento produzido, mas também de criticá-lo e oferecer soluções práticas diante das mudanças que se apresentam.

Nesse sentido, abandona a formação estritamente técnica e de caráter “enciclopédico”, baseada em procedimentos e métodos de ensino que privilegiam a memorização e a apreensão acrítica de conceitos e valores, para se estruturar em torno de uma proposta avançada, tendo por base inovações de caráter pedagógico que buscam a formação de consciências criativas e não repetidoras de conteúdos. A ação do ensino é fundamentada na construção de um processo de socialização do conhecimento. O ensino deve permitir um crescimento progressivo do conhecimento, dinâmico como um processo estrutural de construção. Deve-se priorizar a articulação entre teoria e prática através de ações propostas tanto em nível curricular e em atividades complementares, quanto pelo envolvimento dos docentes e a integração das diversas áreas do conhecimento.

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 atuarem todas as áreas do conhecimento que 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 reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural. Os objetivos do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Fasipe Mato Grosso estão devidamente implementados em consonância com o perfil do egresso, a estrutura curricular, o contexto educacional considerando as características locais e regionais e as novas práticas emergentes no campo do conhecimento relacionado ao curso.

#### **1.2.1.1. Política de Ensino de Graduação e a Proposta para Promoção da Autonomia Acadêmica na Implantação e Consolidação do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição**

A delimitação da autonomia acadêmica da Faculdade Fasipe Mato Grosso está contida no seu Regimento e Estatuto, que dispõe que a Instituição possui sua autonomia limitada pela legislação de ensino superior vigente. As atribuições deliberativas e normativas dos órgãos colegiados da Faculdade Fasipe Mato Grosso são compatíveis com a autonomia acadêmica na implantação dos projetos pedagógicos dos cursos da IES.

Compete ao Conselho Superior, órgão máximo de natureza normativa, consultiva e deliberativa que conta com a participação de todos os segmentos da comunidade acadêmica (inclusive representantes docentes e discentes), deliberar sobre a criação, organização, modificação, suspensão ou extinção de cursos de graduação, pós-graduação e sequenciais, suas vagas, planos curriculares, aprovar projetos pedagógicos dos cursos e questões sobre sua aplicabilidade, na forma da legislação vigente.

Portanto, observadas as limitações de autonomia da Instituição, o ensino de graduação deve estar em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais, buscando formar profissionais capazes de incorporar uma sociedade mais humanitária, atuando sobre grupos populacionais e/ou indivíduos no atendimento de suas necessidades. Para tanto, é necessário considerar o egresso como agente transformador do processo social, com formação humanística, crítica e reflexiva, com competência técnica, científica e política, baseada em princípios éticos e na compreensão da realidade social, cultural e econômica do seu meio, dirigindo sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade.

Assim, as Diretrizes Curriculares Nacionais, definidas pelo Conselho Nacional de Educação, representam orientações para a elaboração dos Projetos Pedagógicos de Cursos – PPCs. As propostas de formação são construídas a partir das competências básicas e devem ser pautadas na organização de conhecimentos e habilidades, na capacidade de relacionar a teoria com a prática e na preparação para o trabalho e a cidadania. Focada nessas premissas norteadoras, a política de ensino da faculdade estará pautada nas seguintes diretrizes:

- Estímulo a formação generalista, interdisciplinar e pluralista, respeitada a especificidade do conhecimento;
- Incentivo a sólida formação geral, necessária para que o egresso possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento;
- Fortalecimento da articulação da teoria com a prática, valorizando a investigação científica individual e coletiva, assim como os estágios, as atividades complementares e a participação em atividades de extensão;
- Articulação entre o ensino, a investigação científica e a extensão;
- Avaliação periódica das atividades desenvolvidas;
- Acompanhamento dos egressos.

#### **1.2.1.2. Investigação Científica no Curso de Graduação em Nutrição**

A Faculdade Fasipe Mato Grosso 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 Faculdade Fasipe Mato Grosso 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 investigação científica;
- 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 Faculdade Fasipe Mato Grosso, envolvendo professores e alunos.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso, com vistas ao desenvolvimento da investigação científica, envia 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, Extensão e Pós-Graduação que tem por finalidade estimular e promover as atividades de investigação científica e extensão na Faculdade Fasipe Mato Grosso, dando-lhes o necessário suporte.

Para executar as atividades de investigação científica a Faculdade Fasipe Mato Grosso pode alocar recursos próprios de seu orçamento anual e/ou fazer uso da captação de recursos de outras fontes.

### **1.2.1.3. Extensão no Curso de Graduação em Nutrição**

A extensão na educação superior brasileira é a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da iniciação científica, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a iniciação científica.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso 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. Estruturam a concepção e a prática extensão na Faculdade Fasipe Mato Grosso:

- A contribuição na formação integral do estudante, estimulando sua formação como cidadão crítico e responsável;
- O estabelecimento de diálogo construtivo e transformador com os demais setores da sociedade brasileira e internacional, respeitando e promovendo a interculturalidade;
- A promoção de iniciativas que expressem o compromisso social da Instituição com todas as áreas, em especial, as de comunicação, cultura, direitos humanos e justiça, educação, meio ambiente, saúde, tecnologia e produção, e trabalho, em consonância com as políticas ligadas às diretrizes para a educação ambiental, educação étnico-racial, direitos humanos e educação indígena;

- A promoção da reflexão ética quanto à dimensão social do ensino e da iniciação científica;
- O incentivo à atuação da comunidade acadêmica e técnica na contribuição ao enfrentamento das questões da sociedade brasileira, inclusive por meio do desenvolvimento econômico, social e cultural;

- O apoio em princípios éticos que expressem o compromisso social da IES;
- A atuação na produção e na construção de conhecimentos, atualizados e coerentes, voltados para o desenvolvimento social, equitativo, sustentável, com a realidade brasileira.

As atividades extensionistas têm como finalidade:

I – estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais, regionais e locais;

II – difundir as conquistas e benefícios resultantes do conhecimento, da criação artístico-cultural e da iniciação científica e tecnológica, geradas na faculdade;

III – prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de interação.

De acordo com o Regimento da Faculdade Fasipe Mato Grosso, 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 Faculdade Fasipe Mato Grosso, 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 / Projetos 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 Faculdade Fasipe Mato Grosso.

A extensão deve ser desenvolvida em todos os cursos da Faculdade Fasipe Mato Grosso, 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, Extensão e PósGraduação que tem por finalidade estimular e promover as atividades de investigação científica e extensão na Faculdade Fasipe Mato Grosso, dando-lhes o necessário suporte. Para executar as atividades de extensão a Faculdade Fasipe Mato Grosso pode alocar recursos próprios de seu orçamento anual e/ou fazer uso da captação de recursos de outras fontes.

Nas atividades de extensão a Instituição cumprirá as exigências da Resolução CNE/CES nº 07, de 18 de dezembro de 2018. Assim sendo, as atividades de extensão compõem, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos ofertados. Ainda, a extensão está sujeita à contínua autoavaliação crítica, que se volte para o aperfeiçoamento de suas características essenciais de articulação com o ensino, a iniciação científica, a formação do estudante, a qualificação do docente, a relação com a sociedade, a participação dos parceiros e a outras dimensões acadêmicas institucionais.

### **1.2.1. Relações e parcerias com a comunidade e instituições**

A Instituição desenvolve parcerias com a comunidade social, mediante convênios, acordos e contratos, para a implantação e desenvolvimento de:

- ✓ Estágios curriculares e extracurriculares para os alunos de cursos;
- ✓ Práticas investigativas, serviços e cursos de extensão;
- ✓ Atividades complementares;
- ✓ Parcerias para a interação teoria-prática;
- ✓ Atividades culturais, sociais, desportivas e científicas;
- ✓ Realização de congressos, seminários, simpósios e eventos similares, para interação entre a comunidade acadêmica e comunidade social;
- ✓ Projetos comunitários.

### **1.2.2. Inclusão social e educação inclusiva (Política de Acessibilidade)**

A instituição assume que as diferenças humanas são diversas e que, como consequência desse pressuposto, a aprendizagem deve ser adaptada às necessidades do educando, em vez de o educando se adaptar ao processo de aprendizagem. Uma pedagogia centrada no educando atende aos objetivos institucionais e está apto a lidar com as diferenças, beneficiando a sociedade como um todo.

A experiência tem demonstrado que tal pedagogia pode reduzir consideravelmente a taxa de desistência e repetência e ao mesmo tempo garantir índices médios mais altos de rendimento escolar. Uma pedagogia que tenha como foco o educando pode impedir o desperdício de recursos e o enfraquecimento de esperanças, tão frequentemente presentes nos programas de educação de baixa qualidade, calcada na mentalidade educacional de que “um tamanho serve a todos”.

A inclusão e a participação são essenciais à dignidade humana e ao pleno exercício da cidadania. Dentro do campo da educação, isso se reflete no desenvolvimento de estratégias que procuram promover a genuína equalização de oportunidades. A educação inclusiva proporciona um ambiente favorável à aquisição de igualdade de oportunidades e participação total dos portadores de necessidades especiais no processo de aprendizagem. O sucesso delas requer um esforço claro, não somente por parte dos professores e dos profissionais da educação, mas também por parte dos colegas, pais, famílias e voluntários.

A educação inclusiva deve responder às necessidades diversas do educando, acomodando diferentes estilos e ritmos de aprendizagem e assegurando uma educação de qualidade para todos, por meio de metodologias de ensino apropriadas, arranjos organizacionais, uso de recursos diversificados e parceria com as organizações especializadas.

Atenta à sua responsabilidade social e aos indicadores e padrões de qualidade estabelecidos pelo Ministério da Educação nos manuais de avaliação institucional e das condições de ensino a IES adota as seguintes políticas para os portadores de necessidades especiais:

**I. Para alunos com deficiência auditiva, a Instituição poderá proporcionar, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso:**

a) intérpretes de língua de sinais/ língua portuguesa, 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; b) flexibilidade na correção das provas escritas, valorizando o conteúdo semântico; c) aprendizado da língua portuguesa, principalmente, na modalidade escrita, para o uso de vocabulário pertinente às matérias do curso em que o estudante estiver matriculado.

**II. Para alunos com deficiência física, a IES poderá oferecer:**

a) eliminação de barreiras arquitetônicas para circulação do estudante, permitindo o acesso aos espaços de uso coletivo; b) reserva de vagas em estacionamentos nas proximidades das unidades de serviços; c) rampas com corrimãos ou colocação de elevadores, facilitando a circulação de cadeira de rodas; d) portas e banheiros com espaço suficiente para permitir o acesso de cadeira de rodas; e) barras de apoio nas paredes dos banheiros; f) lavabos e bebedouros em altura acessível aos usuários de cadeira de rodas; g) espaços adequados às necessidades

especiais nas salas de aulas, laboratórios gerais e específicos dos cursos e biblioteca; h) recursos informatizados (equipamentos e softwares); i) piso tátil.

**III. Para os professores e pessoal técnico, será disponibilizado programa de capacitação para a educação inclusiva, constando, especialmente, da oferta de:**

a) informações sobre os portadores de necessidades especiais; b) cursos, seminários ou eventos similares, ministrados por especialistas; c) cursos para o entendimento da linguagem dos sinais; d) recursos informatizados (equipamentos e softwares); e) piso tátil.

**IV. Para a comunidade social dispor-se-á de:**

a) campanhas de sensibilização e de motivação para a aceitação das diferenças; b) parcerias com as corporações profissionais e com as entidades de classe (sindicatos, associações, federações, confederações etc.) com o objetivo de promover ações integradas Escola/ Empresa/ Sociedade civil organizada para o reconhecimento dos direitos dos portadores de necessidades especiais como direitos humanos universais; c) integração Escola/Empresas para a oferta de estágios profissionais com adequadas condições de atuação para os portadores de necessidades especiais; d) recursos informatizados (equipamentos e softwares); e) piso tátil.

A instituição possui implantando o Núcleo de Acessibilidade e Inclusão que tem por finalidade inserir na realidade acadêmica/institucional a pessoa com deficiência, no que concerne a participação deste em quaisquer atividades ofertadas pela Instituição, de forma a permitir acessibilidade dentro das dependências da Faculdade Fasipe Mato Grosso. “Acessibilidade” significa incluir a pessoa com deficiência na participação de atividades como o uso de produtos, serviços e informações, compreendidos dentro dos seguintes tipos: atitudinal, arquitetônica, comunicacional, instrumental, metodológica e programática.

Conselho Superior, instituição comprometida com o processo de inclusão social, preocupa-se em proporcionar a acessibilidade às pessoas com mobilidade reduzida (permanente ou temporária) e à pessoa com deficiência, que apresente completo ou parcial comprometimento de suas capacidades motoras, visuais, auditivas ou quaisquer outras que necessitem de auxílio na busca por condições igualitárias, bem como aos portadores do Transtorno do Espectro Autista (TEA).

Considerando a legislação vigente em relação à pessoa com deficiência, a Política de Acessibilidade na instituição, possui como objetivo geral o de implementar uma política de acessibilidade e inclusão, promovendo ações para garantia do acesso à pessoa com deficiência motora, visual, auditiva, intelectual, cognitiva e TEA no convívio acadêmico/institucional.

Já quanto aos objetivos específicos tem-se que:

I - Implementar a política de acessibilidade e inclusão para as pessoas com deficiência na Faculdade Fasipe Mato Grosso baseados nas orientações legais previstas nos instrumentos normativos do Ensino Superior, Lei 13.146/2015 e demais legislação pertinente;

II - Auxiliar na redução de barreiras estruturais, programáticas, pedagógicas e de comunicações, de acordo com as normas da ABNT – NRB 9050;

III – Promover ações que favoreçam a redução das desigualdades sociais, discriminação de pessoas e manifestação de preconceito, facilitando o convívio com a diferença e a diversidade e promovendo processo educativo inclusivo, garantindo acessibilidade e inclusão plena;

IV – Sugerir e fomentar a aquisição de tecnologia assistiva e comunicação alternativa;

V – Apoiar a comunidade de pessoas com deficiência da Faculdade Fasipe Mato Grosso e comunidade nas demandas relacionadas ao processo educativo inclusivo, contribuindo e promovendo com palestras e simpósios a acessibilidade atitudinal;

VI – Buscar a garantia da segurança e da integridade física das pessoas com deficiência. Os cursos, programas de educação superior e os projetos de extensão da IES na cidade do Cuiabá e na circunvizinhança, ampliam a responsabilidade social institucional.

Assim, a instituição contribui, ainda, para a redução das desigualdades sociais e regionais ao gerarem novos empregos, diretos e indiretos.

### **1.2.3. Políticas de Educação Ambiental**

O Programa de Educação Ambiental da instituição foi pensado para ser desenvolvido como um instrumento estratégico de gestão e educação. Estratégico por dois grandes motivos: primeiro, por sua transversalidade, incluindo e integrando as contribuições dos diversos atores da comunidade acadêmica e da sociedade; e, segundo, pelo aprofundamento das questões próprias da área, ambas voltadas para o aperfeiçoamento da educação ambiental na Instituição.

As atividades de educação ambiental não podem se limitar a organizar conteúdo específico da área ou a elaborar estratégias de disseminação da informação de qualidade, ainda que sejam componentes indispensáveis de um programa de educação ambiental. O que se deseja desta Política é que seja instrumento de transformação, de instauração de novas lógicas e da inauguração de um ciclo virtuoso na forma como construímos o ambiente em que vivemos.

Nos processos de Educação Ambiental descobrimos muito cedo a importância do conhecimento da realidade socioeconômica e dos processos naturais, mas descobrimos também que é o afeto o elemento essencial capaz de gerar compromisso com a dinâmica da sociedade e com sua emancipação para alcançar lógicas sustentáveis. Assim, a Política Ambiental não como um fim em si mesmo, mas como estimulante começo de um novo tempo que deve ser

acompanhado e aperfeiçoado constantemente através de processos transversais de comunicação e de avaliação coletivos, que fortaleçam a criticidade, a autonomia e o envolvimento de todos os setores da Instituição, na condição inalienável de atores e autores em busca da sustentabilidade.

O objetivo desta Política é realizar, orientar e fortalecer ações de educação ambiental na sua rica e complexa diversidade, bem como subsidiar todo e qualquer futuro projeto, ação ou programa que venha a ser criado e implantado na Instituição. Em sintonia com a Política Nacional de Educação Ambiental, esta Política está pautada nos princípios e diretrizes da educação ambiental que orientam uma execução com ênfase na comunicação, transversalização e avaliação, considerados eixos estruturantes para a elaboração de ações, programas e projetos de educação ambiental.

Os princípios básicos para a Educação Ambiental na instituição, dentre outros são:

I - a equidade social, envolvendo os diversos grupos sociais que compõem a comunidade acadêmica da IES, de forma justa, participativa e democrática nos processos educativos;

II - a vinculação entre a ética, a educação, o trabalho e as práticas sociais;

III - a solidariedade e a cooperação entre os indivíduos na troca de saberes em busca da preservação de todas as formas de vida e do ambiente que integram;

IV - a corresponsabilidade e o compromisso individual e coletivo no desenvolvimento de processos de ensino e aprendizagem voltados à sustentabilidade;

V - os enfoques humanísticos, holísticos, democráticos e participativos;

VI - o respeito e a valorização à diversidade, ao conhecimento tradicional e à identidade cultural;

VII - a reflexão crítica sobre a relação entre indivíduos, sociedade e ambiente;

VIII - a contextualização do meio ambiente considerando as especificidades locais, regionais, territoriais, nacionais e globais e a interdependência entre o meio natural, o socioeconômico e o cultural, sob o enfoque da sustentabilidade;

IX - a sustentabilidade como garantia ao atendimento das necessidades das gerações atuais, sem comprometimento das gerações futuras, valorizadas no processo educativo;

X – a dialógica, como abordagem para a construção do conhecimento, mantendo uma relação horizontal entre educador e educando, com vistas à transformação socioambiental;

XI - o pluralismo de ideias e concepções pedagógicas, na perspectiva da multi, inter, transdisciplinaridade e até mesmo a transinstitucionalidade.

#### **1.2.4. Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena**

Educar significa, dentre outros aspectos, reconhecer a realidade exterior ao ambiente escolar. Significa admitir que os modelos econômico e social aos quais estamos atrelados interferem nas concepções de homem e de mundo e nas relações interpessoais. Portanto, a prática docente deve trazer em seu bojo inúmeras questões não só de ordem metodológica, mas antes disso, questões ideológicas e sociais. Nesse caso, a identificação de práticas de discriminação racial no contexto da educação representa a necessidade de uma análise ampla da questão e a urgência em desvelar o discurso pedagógico que mesmo indicado a linha da igualdade, sustenta ações que lhe são contraditórias.

Essa abordagem, por ser diferenciada, vem contribuir para a identificação das formas pejorativas de construção das imagens e autoimagens de negros e negras, o que certamente exerce influência nas formas de relacionamento interpessoal e intergrupar. A existência de um currículo monocultural, que ignora a identidade cultural do povo negro e perpetua uma espécie de escravidão mental, é a revelação de uma das principais falácias em que está alicerçada a educação brasileira. Assim sendo, podemos afirmar a existência de um não racismo de ocasião, explicitado em ações equivocadas que, por serem pontuais, não representam provocações suficientes na luta pela conquista de espaços travada há tempos pela comunidade negra.

Se por um lado há um notável avanço na implementação de políticas públicas de caráter étnicoracial no Brasil, não podemos perder de vista as inúmeras dificuldades enfrentadas para a operacionalização de tais medidas legais. A esse respeito, consideramos o contexto da formação docente que – seja em nível universitário ou no espaço das redes de ensino - geralmente indica um silenciamento a respeito das questões relativas à diversidade étnico-racial e à afirmação da cultura afrobrasileira. Tal lacuna emperra as possibilidades de abordagem pedagógica da questão racial, assim como o enfrentamento de situações de racismo na escola.

É por tratar tais questões como fundamentais que a instituição contempla a Educação e Relações Étnico-raciais nos conteúdos curriculares de seus cursos, como forma de contribuir para desvelar o discurso pedagógico, buscando levantar e analisar as representações sociais sobre os negros na sociedade brasileira e seus reflexos no contexto escolar.

#### **1.2.5. Educação em Direitos Humanos**

As discussões sobre a Educação em Direitos Humanos eclodiram na década de 1980, no seio dos movimentos sociais que não só lutavam por educação, mas também por outros direitos sociais como saúde, moradia, luta pela terra e outros direitos de natureza similar. O Plano Nacional

de Educação em Direitos Humanos (2006) incorpora o princípio do empedramento dos grupos sociais, entendido como um conhecimento experimentado sobre os mecanismos que podem melhor defender e garantir os Direitos Humanos.

Trabalhar a dimensão ética da Educação em Direitos Humanos implica na promoção da educação para a cidadania ativa; construção de uma prática educativa dialógica, participante e democrática, compromissada com a construção de uma sociedade que tenha por base a afirmação da dignidade de toda pessoa humana. Os educadores, promotores e defensores de direitos, partem do princípio de que a defesa do direito é necessária à promoção da justiça. A Educação em Direitos Humanos não pode ficar indiferente à violação de direitos e ao sofrimento do povo. Os educadores a partir do momento que se propõem à tarefa de educar estão se assumindo como promotores e defensores de direitos.

É preciso desenvolver no profissional da educação, seja na sua formação inicial ou continuada, a compreensão da natureza singular do direito à educação como um Direito Humano, que promove o acesso a outros direitos e à importância do seu papel na garantia desses direitos. Portanto, estão inseridos nas estruturas curriculares dos cursos presenciais ofertados na IES, as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, conforme a determinação da Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012.

### **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.

### **1.5.2.2. Competências e Habilidades Específicas**

A formação do nutricionista oferecida pelo Curso de Graduação em Nutrição da FASIPE, 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 e Projeto de Equoterapia.

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 3.200 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 disciplina de “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 Étnico-Raciais, Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos, Educação Ambiental e Sustentabilidade, Psicologia Aplicada à Saúde, Trabalho de Conclusão de Curso, Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação, Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS e 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, II e III, Administração e Gestão de 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.

Cumpre 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, cultura e sociedade, Introdução a Alimentação e Nutrição, Antropologia, Cultura Afro

Brasileira e Questões Étnico-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, II e III, 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 Étnico-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 desenvolvidas 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

CURSO DE GRADUAÇÃO - NUTRIÇÃO - BACHARELADO	
1º SEMESTRE	
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	0	1,5	30
Introdução a Alimentação e Nutrição	3	0	3	60
Língua Portuguesa	1,5	0	1,5	30
Química Geral	2	1	3	60
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
Atividade Curricular Extensionista I	2		2	40
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>17</b>	<b>340</b>
<b>2º SEMESTRE</b>				
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			SEMESTRAL
	SEMANTAL			
	Teórica	Prática	Total	
Educação Nutricional	3	0	3	60
Embriologia e Genética	1,5	0	1,5	30
Fisiologia Humana	3	0	3	60
Metodologia Científica	1,5	0	1,5	30
Microbiologia e Imunologia	1,5	0	1,5	30
Nutrição Básica	3	0	3	60
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>13,5</b>	<b>0</b>	<b>13,5</b>	<b>270</b>
Atividade Curricular Extensionista II	2		2	40
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>15,5</b>	<b>0</b>	<b>15,5</b>	<b>310</b>
<b>3º SEMESTRE</b>				
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			SEMESTRAL
	SEMANTAL			
	Teórica	Prática	Total	
Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnico-Raciais	1,5	0	1,5	30
Bioquímica Geral	2	1	3	60
Nutrição Humana	3	0	3	60
Parasitologia Humana	1,5	0	1,5	30
Patologia Geral	3	0	3	60
Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos	1,5	0	1,5	30
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>12,5</b>	<b>1</b>	<b>13,5</b>	<b>270</b>
Atividade Curricular Extensionista III	2		2	40
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>14,5</b>	<b>1</b>	<b>15,5</b>	<b>310</b>
<b>4º SEMESTRE</b>				
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			SEMESTRAL
	SEMANTAL			
	Teórica	Prática	Total	
Educação Ambiental e Sustentabilidade	1,5	0	1,5	30
Epidemiologia e Bioestatística	1,5	0	1,5	30

Fisiopatologia e Dietoterapia I	2	1	3	60
Microbiologia dos Alimentos	2	1	3	60
Psicologia Aplicada à Saúde	1,5	0	1,5	30
Técnica Dietética I	2	1	3	60
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>10,5</b>	<b>3</b>	<b>13,5</b>	<b>270</b>
Atividade Curricular Extensionista IV	2		2	40
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>12,5</b>	<b>3</b>	<b>15,5</b>	<b>310</b>
<b>5º SEMESTRE</b>				
<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>SEMESTRAL</b>
	<b>SEMANAL</b>			
	<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Total</b>	
Avaliação Nutricional	2	1	3	60
Fisiopatologia e Dietoterapia II	3	0	3	60
Nutrição materno infantil e do Adolescente	1,5	0	1,5	30
Técnica Dietética II	2	1	3	60
Tecnologia dos Alimentos	2	1	3	60
Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos	1,5	0	1,5	30
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
Atividade Curricular Extensionista V	2		2	40
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>17</b>	<b>340</b>
<b>6º SEMESTRE</b>				
<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>SEMESTRAL</b>
	<b>SEMANAL</b>			
	<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Total</b>	
Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing em Nutrição	3	0	3	60
Ética e Orientação Profissional em Nutrição	1,5	0	1,5	30
Farmacologia Aplicada a Nutrição	3	0	3	60
Trabalho de Conclusão de Curso I	1,5	0	1,5	30
Nutrição do Adulto e do Idoso	3	0	3	60
Optativa/Eletiva I	1,5	0	1,5	30
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>13,5</b>	<b>0</b>	<b>13,5</b>	<b>270</b>
Atividade Curricular Extensionista VI	2		2	40
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>15,5</b>	<b>0</b>	<b>15,5</b>	<b>310</b>
<b>7º SEMESTRE</b>				
<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>SEMESTRAL</b>
	<b>SEMANAL</b>			
	<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Total</b>	
Nutrição Aplicada e Atividade Física	1,5	0	1,5	30
Nutrição e Fitoterapia	1,5	0	1,5	30
Optativa/Eletiva II	1,5	0	1,5	30
Trabalho de Conclusão de Curso II	1,5	0	1,5	30
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>120</b>

Atividade Curricular Extensionista VII	2		2	40
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>160</b>
Estágio Supervisionado – Nutrição Social I	0	6	6	120
Estágio Supervisionado –Unidades de Alimentação e Nutrição I	0	6	6	120
Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I	0	6	6	120
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>360</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>26</b>	<b>520</b>
<b>8º SEMESTRE</b>				
<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>SEMESTRAL</b>
	<b>SEMANAL</b>			
	<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Total</b>	
Nutrição Funcional e Estética	1,5	0	1,5	30
Optativa/Eletiva III	1,5	0	1,5	30
Planejamento e Gestão em Saúde	1,5	0	1,5	30
Trabalho de Conclusão de Curso III	1,5	0	1,5	30
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>120</b>
Atividade Curricular Extensionista VIII	2		2	40
<b>TOTAL</b>	<b>8</b>		<b>8</b>	<b>160</b>
Estágio Supervisionado – Nutrição Social II	0	6	6	120
Estágio Supervisionado –Unidades de Alimentação e Nutrição II	0	6	6	120
Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica II	0	6	6	120
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>360</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>26</b>	<b>520</b>
<b>OPTATIVA I</b>				
<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>SEMESTRAL</b>
	<b>SEMANAL</b>			
	<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Total</b>	
Nutrição em Hotelaria e Gastronomia	1,5	0	1,5	30
Tópicos Especiais em Nutrição I	1,5	0	1,5	30
Toxicologia e Interação medicamentosa	1,5	0	1,5	30
<b>OPTATIVA II</b>				
<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>SEMESTRAL</b>
	<b>SEMANAL</b>			
	<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Total</b>	
Tópicos Especiais em Nutrição II	1,5	0	1,5	30
Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	1,5	0	1,5	30
Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	1,5	0	1,5	30
<b>OPTATIVA III</b>				
<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>			

	SEMANAL			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
<b>QUADRO RESUMO DA CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>				
COMPONENTES CURRICULARES	HORA RELÓGIO		%	
Componentes Curriculares	1920		60	
Estágio Supervisionado	720		22,5	
Atividades Curricular Extensionistas	320		10	
Atividades Complementares	240		7,5	
<b>Carga Horária Total do Curso</b>	<b>3200</b>		<b>100</b>	

### 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**

NETTER, Frank H. **Atlas de anatomia humana**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150553>

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. **Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia**. 8. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713648>

**ANATOMIA clínica baseada em problemas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732031>

##### **Bibliografia Complementar**

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

MARQUES, E. C. M. **Anatomia e Fisiologia Humana**. São Paulo: Martinari, 2011.

LAROSA, Paulo Ricardo R. **Anatomia humana texto e atlas**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730082>  
KAWAMOTO, Emilia. **Anatomia e fisiologia humana: enfermagem**. 3. ed., atual. e ampl. São Paulo: EPU, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729154>  
GOULD, Douglas J. **Anatomia clínica para seu bolso**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2413-5>

## 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, Leslie P; HIATT, James L. **Tratado de histologia em cores**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595159003>  
JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchôa; CARNEIRO, José. **Histologia básica: texto e atlas**. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739283>  
JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2019.

### Bibliografia Complementar

PIRES, Carlos Eduardo de Barros Moreira. **Biologia celular estrutura e organização molecular**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520803>  
ABRAHAMSOHN, Paulo. **Histologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730105>  
MEDRADO, Leandro. **Citologia e histologia humana fundamentos de morfofisiologia celular e tecidual**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520834>  
**CITOLOGIA, histologia e genética**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023178>  
KARP, Gerald. **Biologia celular e molecular: conceitos e experimentos**. Barueri - SP: Manole, 2005.

## 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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental e Relações Étnico-Raciais.

### Bibliografia Básica:

MARCONI, Marina de Andrade. **Antropologia uma introdução**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597022681>  
HELMAN, Cecil G. **Cultura, saúde e doença**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536320496>  
LAPLANTINE, François. **Aprender Antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 2009.

### Bibliografia Complementar:

OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. **Introdução à Sociologia**. 2.ed. São Paulo: Ática, 2011.  
COSTA, Cristina. **Sociologia: introdução à ciência da sociedade**. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2010.  
QUEIROZ, Marcos S. **Saúde e Doença: Um Enfoque Antropológico**. Bauru: EDUSC, 2003.  
**SANEAMENTO, saúde e ambiente fundamentos para um desenvolvimento sustentável**. 2. ed. São

Paulo: Manole, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761337>  
OLIVEIRA, Carolina Bessa Ferreira de. **Fundamentos de sociologia e antropologia**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023826>

## **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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental e Relações Étnico-Raciais.

### **Bibliografia Básica:**

**INTRODUÇÃO à nutrição humana**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835>

**NUTRIÇÃO clínica estudos de casos comentados**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143>

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599>

### **Bibliografia Complementar:**

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos suporte para decisão nutricional**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449837>

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

BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817>

ROCKETT, Fernanda. **Educação nutricional**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177>

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

## **LÍNGUA PORTUGUESA**

### **Ementa:**

A linguagem como objeto de análise e reflexão, como ferramenta indispensável de comunicação. Estudo sistemático 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 a Nutrição. Interpretação de ideias.

### **Bibliografia Básica**

MEDEIROS, João Bosco. **Português instrumental para ler e produzir gêneros discursivos: preparação de exames vestibulares, ENEM e concursos; técnicas de elaboração de TCC**. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559771295>

**LINGUÍSTICA textual e ensino**. Porto Alegre: SAGAH, 2020. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581492670>

**FUNDAMENTOS da língua portuguesa**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595024076>

### **Bibliografia Complementar**

ANDRADE, Maria Margarida de. **Língua portuguesa noções básicas para cursos superiores**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2009. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522481576>

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

NADÓLSKIS, Hêndricas. **Normas de comunicação em língua portuguesa**. 27. ed. São Paulo: Saraiva Uni, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502202139>  
MARTINS, Dileta Silveira. **Português Instrumental**. 30. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020113>  
MEDEIROS, João Bosco. **Como escrever textos gêneros e sequências textuais**. São Paulo: Atlas, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597011135>

## **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**

RUSSELL, J. B. **Química Geral**. Vol. 1. 2 ed. São Paulo: Makron Books, 1994.  
ROSENBERG, Jerome L. **Química geral**. 9. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788565837316>  
VOET, Donald. **Bioquímica**. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710050>

### **Bibliografia Complementar**

NELSON, David Lehninger; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 7. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715345>  
MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo B. **Bioquímica básica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2782-2>  
BERG, Jeremy M.; TYMOCZHO, John L.; STRYER, Lubert. **Bioquímica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738224>  
CHANG, Raymond. **Química geral: conceitos essenciais**. 4. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2006.  
MORITA, T. **Manual de Soluções, Reagentes e Solventes**. São Paulo: Blucher, 2007.

## **ATIVIDADE EXTENSIONISTA I**

### **Ementa:**

Realização de atividades extensionistas na área do Curso de Bacharelado em Nutrição em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

### **Bibliografia Básica:**

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

### **Bibliografia Complementar:**

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

## **2º SEMESTRE**

## **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:**

PELIONI, Maria Cecília Focesi. **Educação e promoção da saúde teoria e prática**. 2. ed. Rio de Janeiro: Santos, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734745>  
MENEZES, Maria Fátima Garcia de; MORGADO, Caroline Maria Da Costa; MALDONADO, Luciana Azevedo. **Diálogos e práticas em educação alimentar e nutricional**. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.

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

**Bibliografia Complementar:**

**PIRÂMIDE dos alimentos fundamentos básicos da nutrição**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423>

GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. **Planejamento alimentar educação nutricional nas diversas fases da vida**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521213>

**GUIA técnico de nutrição e dietética**. São Paulo: Manole, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520453919>

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732512>

GALISA, Mônica Santiago. **Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática**. São Paulo: Roca, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2575-0>

## **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**

MOORE, K.L.; PERSAUD, T.V.N. **Embriologia Clínica**. 11. ed. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737289>

SADLER, T.W. **LANGMAN Embriologia Médica**. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737289>

BORGES-OSÓRIO, Maria Regina; ROBINSON, Wanyce Miriam. **Genética humana**. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788565852906>

**Bibliografia Complementar**

MOTTA, Paulo Armando. **Genética humana: aplicada a psicologia e toda a área biomédica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

MOORE, Keith L. **Embriologia básica**. 10. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595159020>

PIERCE, Benjamin A. **Genética um enfoque conceitual**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729338>

**LARSEN Embriologia humana**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151840>

**CONCEITOS de genética**. 9. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2010. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536322148>

## **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**

HALL, John E. **Tratado de fisiologia médica**. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158696>

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. **Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia**. 8. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713648>

MOURÃO JUNIOR, Carlos Alberto. **Fisiologia humana**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737401>

### **Bibliografia Complementar**

FOX, Stuart Ira. **Fisiologia Humana**. 7. ed. Barueri, SP: Manole, 2007. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449905>

SILVERTHON, Dee Unglaub. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 2.ed Barueri - SP: Manole, 2010.

AIRES, Margarida de Mello. **Fisiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734028>

WIDMAIER, Eric P.; RAFF, Hershel. Vander: **Fisiologia Humana/ Os Mecanismos das Funções Corporais**. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732345>

MARQUES, Elaine Cristina Mendes. **Anatomia e Fisiologia Humana**. 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**

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

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico: projeto de pesquisa**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2018. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597026559>

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597008821>

#### **Bibliografia Complementar**

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786559771653>

SORDI, José Osvaldo de. **Elaboração de pesquisa científica**. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788502210332>

MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597026580>

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de Metodologia Científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 32. ed. Petropolis - RJ: Vozes, 2012.

LOZADA, Gisele. **Metodologia científica**. Porto Alegre: SAGAH, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595029576>

### **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 microrganismos (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.; PILLAI, Shiv. **Imunologia celular e molecular**. 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2023. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158924>  
MURPHY, Kenneth. **Imunobiologia de Janeway**. 8. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710401>  
TRABUSI, L. R. **Microbiologia**. São Paulo: Atheneu, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

PEAKMAN, Mark; VERGANI, Diego. **Imunologia: Básica e Clínica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.  
ROITT, **fundamentos de imunologia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733885>  
COICO, Richard. **Imunologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2341-1>  
TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R; CASE CHRISTINE L.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 12. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713549>  
GLADWIN, Mark. **Microbiologia Clínica: ridiculamente fácil**. Artmed. 2010.

## **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:**

**INTRODUÇÃO à nutrição humana**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835>  
**NUTRIÇÃO clínica estudos de casos comentados**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143>  
CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599>

**Bibliografia Complementar:**

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423>  
FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.  
BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817>  
ROCKETT, Fernanda. **Educação nutricional**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177>  
FRANCO, G. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2009.

## **ATIVIDADE EXTENSIONISTA II**

**Ementa:**

Realização de atividades extensionistas na área do Curso de Bacharelado em Nutrição em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

**Bibliografia Básica:**

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

**Bibliografia Complementar:**

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

## **3º SEMESTRE**

### **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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental e Direitos Humanos.

#### **Bibliografia Básica:**

MARCONI, Marina de Andrade. **Antropologia uma introdução**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597022681>

HELMAN, Cecil G. **Cultura, saúde e doença**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536320496>

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

#### **Bibliografia Complementar:**

OLIVEIRA, Pérsio Santos de. **Introdução à Sociologia**. 2.ed. São Paulo: Ática, 2011.

COSTA, Cristina. **Sociologia: introdução à ciência da sociedade**. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2010.

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

**SANEAMENTO, saúde e ambiente fundamentos para um desenvolvimento sustentável**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761337>

OLIVEIRA, Carolina Bessa Ferreira de. **Fundamentos de sociologia e antropologia**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023826>

## **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**

BERG, Jeremy M.; TYMOCZHO, John L.; STRYER, Lubert. **Bioquímica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978852773822>

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

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

### **Bibliografia Complementar**

VOET, Donald; VOET, Judith G. **Bioquímica**. 4. ed. Porto Alegre - RS: Artmed, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710050>

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo B. **Bioquímica básica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2782-2>

MURPHY, Michael J. **Bioquímica clínica**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150751>

SOUZA, Débora Guerini de. **Bioquímica aplicada**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026544>

NELSON, David Lehninger; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 7. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715345>

## **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:**

**INTRODUÇÃO à nutrição humana.** 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835>

**NUTRIÇÃO clínica estudos de casos comentados.** 2. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143>

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição e dietética.** 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599>

#### **Bibliografia Complementar:**

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição.** 3. ed. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423>

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

BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional.** Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817>

ROCKETT, Fernanda. **Educação nutricional.** Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177>

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

## **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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental, Relações Étnico-Raciais e Direitos Humanos.

### **Bibliografia Básica**

SIQUEIRA-BATISTA, Rodrigo. **Parasitologia: fundamentos e prática clínica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527736473>

REY, Luís. **Bases da parasitologia médica.** 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2026-7>

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

### **Bibliografia Complementar**

FERREIRA, Marcelo Urbano. **Parasitologia contemporânea.** Rio de Janeiro-RJ: Guanabara Koogan, 2012. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737166>

REY, Luis. **Parasitologia.** 4. ed. Rio de Janeiro-RJ: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2027-4>

COURA, José Rodrigues. **Dinâmica das Doenças Infecciosas e Parasitárias.** 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2275-9>

ZEIBIG, Elizabeth A. **Parasitologia clínica uma abordagem clínico-laboratorial.** Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151475>

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

## **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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental, Relações Étnico-Raciais e Direitos Humanos.

#### **Bibliografia Básica**

KUMAR, Vinay. **Robbins Patologia básica**. 10. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151895>

PEREZ, Erika. **Fundamentos de patologia**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520957>

KUMAR, Vinay. **Robbins & Cotran Patologia bases patológicas das doenças**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150966>

#### **Bibliografia Complementar**

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

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. **Bogliolo: Patologia Geral**. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733243>

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

FELIN, Izabela Paz Danezi. **Patologia geral em mapas conceituais**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151505>

KIERSZENBAUM, Abraham L. **Histologia e biologia celular uma introdução à patologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158399>

### **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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental e Relações Étnico-Raciais.

#### **Bibliografia Básica**

SANTOS, Nívea Cristina Moreira. **Legislação profissional em saúde conceitos e aspectos éticos**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521053>

**SAÚDE e serviço social**. 5. ed. São Paulo: Cortez, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555552690>

MALHEIRO, Emerson. **Curso de direitos humanos**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597006537>

#### **Bibliografia Complementar**

SOLHA, Raphaela Karla de Toledo. **Saúde coletiva para iniciantes políticas e práticas profissionais**. 2. ed. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536530574>

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

FREIRE, Caroline. **Política nacional de saúde contextualização, programas e estratégias públicas sociais**. São Paulo: Erica, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521220>

PAIM, Jairnilson Silva. **Saúde coletiva teoria e prática**. Rio de Janeiro: MedBook, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830277>

CAMPOS, Gastão Wagner de Sousa... [et al.]. **Tratado de Saúde Coletiva**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2012.

### **ATIVIDADE EXTENSIONISTA III**

#### **Ementa:**

Realização de atividades extensionistas na área do Curso de Bacharelado em Nutrição em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

**Bibliografia Básica:**

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

**Bibliografia Complementar:**

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

## 4º SEMESTRE

### 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**

DIAS, Reinaldo. **Gestão Ambiental/ Responsabilidade e Sustentabilidade**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597011159>

PELICIONI, Maria Cecília Focesi; MIALHE, Fábio Luiz. **Educação e promoção da saúde: teoria e prática**. 2.ed. Rio de Janeiro: Santos, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734745>

LOUREIRO, Carlos Frederico B. **Educação ambiental: dialogando com Paulo Freire**. 1. ed. São Paulo: Cortez, 2014.

**Bibliografia Complementar**

DOURADO, Juscelino; BELIZÁRIO, Fernanda (Org.); INSTITUTO ESTRE DE RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL. **Reflexões e práticas em educação ambiental: discutindo o consumo e a geração de resíduos**. São Paulo: Oficina de textos, 2012.

BARBIERI, José Carlos. **Gestão Ambiental Empresarial**. 3 ed/ Atual/ amp. São Paulo: Saraiva, 2011.

RICKLEFS, Robert E. **A Economia da natureza**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

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**. São Paulo: Cortez, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788524926129>

### 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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental, Relações Étnico-Raciais e Direitos Humanos.

**Bibliografia Básica**

VIEIRA, Sonia. **Introdução à bioestatística**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158566>

FRANCO, Laércio Joel; PASSOS, Afonso Dinis Costa. **Fundamentos de epidemiologia**. 3. ed. Barueri: Manole, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555767711>

MARTINEZ, Edson Zangiacomi. **Bioestatística para os cursos de graduação da área da saúde**. São Paulo: Blucher, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521209034>

#### **Bibliografia Complementar**

ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da. **Epidemiologia e saúde**. 7. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830000>

LOPES, Mário. **Políticas de saúde pública interação dos atores sociais**. 2.ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.

GALLEGUILLLOS, Tatiana Gabriela Brassea. **Epidemiologia indicadores de saúde e análise de dados**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520889>

PAIM, Jairnilson Silva. **Saúde coletiva teoria e prática**. Rio de Janeiro: MedBook, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830277>

VIEIRA, Sonia. **Bioestatísticos tópicos avançados**. 5. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2023. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595159594>

## **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:**

RAYMOND, Janice L. **Krause & Mahan Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764>

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

ROSSI, Luciana. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476>

### **Bibliografia Complementar:**

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

MUTTONI, Sandra. **Patologia da nutrição e dietoterapia**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021013>

SILBERNAGL, Stefan. **Fisiopatologia texto e atlas**. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536325996>

SILVA, Maria Elisabeth Machado Pinto e. **Técnica dietética aplicada à dietoterapia**. São Paulo: Manole, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452417>

CARELLE, Ana Claudia. **Técnicas dietéticas**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521428>

## **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**

MADIGAN, Michael T.; MARTINKO, John M.; DUNLAP, Paul V.; CLARK, David P. **Microbiologia de Brock**. 14. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582712986>

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068>

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176>

#### **Bibliografia Complementar**

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE CHRISTINE L.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 12. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713549>

**MICROBIOLOGIA industrial, v. 2 alimentos**. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595152151>

TAVARES, José Caetano. **Microbiologia e farmacologia simplificada**. 3. ed. Rio de Janeiro: ThiemeBrazil, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788554650674>

MURRAY, Patrick R. **Microbiologia médica**. 9. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595159662>

CARELLE, Ana Claudia. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060>

## **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**

ANGERAMI - CAMON, Valdemar Augusto. **Psicologia da saúde: um novo significado para a prática clínica**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126606>

STRAUB, Richard O.; **PSICOLOGIA DA SAÚDE. Psicologia da saúde: uma abordagem biopsicossocial**. 3.ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710548>

MYERS, David G.; DEWALL, C. Nathan. **Psicologia**. 11. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521634614>

### **Bibliografia Complementar**

SCHULTZ, Duane P.; SHULTZ, Sydney Ellen. **História da psicologia moderna**. 3. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522127962>

HOTHERSALL, David. **História da Psicologia**. 4. ed. Porto Alegre, RS: Grupo A, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580556285>

FERREIRA NETO, João Leite. **Psicologia, políticas públicas e o SUS**. São Paulo: Escuta, 2011. Belo Horizonte: Fapemig, 2011.

MCNEIL, Elton Burbank. **Psicologia experimental: o fato de ser humano**. São Paulo. Hemus, 1975.

BOCK, Ana Mercedes Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. **Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia**. 14.ed. São Paulo: Saraiva, 2017.

## **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**

**INTRODUÇÃO à nutrição humana.** 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835>

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

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

#### **Bibliografia Complementar**

MUTTONI, Sandra. **Patologia da nutrição e dietoterapia.** Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021013>

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

BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional.** Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817>

ROSSI, Luciana. **Tratado de nutrição e dietoterapia.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476>

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. **Técnica dietética teoria e aplicações.** 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571>

### **ATIVIDADE EXTENSIONISTA IV**

#### **Ementa:**

Realização de atividades extensionistas na área do Curso de Bacharelado em Nutrição em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

#### **Bibliografia Básica:**

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

#### **Bibliografia Complementar:**

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

## **5º SEMESTRE**

### **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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Direitos Humanos.

#### **Bibliografia Básica:**

**INTRODUÇÃO à nutrição humana.** 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835>

**NUTRIÇÃO clínica estudos de casos comentados.** 2. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143>

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição e dietética.** 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599>

#### **Bibliografia Complementar:**

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição.** 3. ed. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423>

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

BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817>  
ROCKETT, Fernanda. **Educação nutricional**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177>  
FRANCO, G. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2009.

## **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 nos pacientes queimados. Fisiopatologia e dietoterapia no câncer. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Direitos Humanos.

### **Bibliografia Básica:**

RAYMOND, Janice L. **Krause & Mahan Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764>  
MISZPUTEN, Sender Jankiel. **Guia de Gastroenterologia**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2007.  
ROSSI, Luciana. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476>

### **Bibliografia Complementar:**

ROSSI, Luciana; CARUSO, Lúcia; GALANTE, Andrea Polo. **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.  
MUTTONI, Sandra. **Patologia da nutrição e dietoterapia**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021013>  
SILBERNAGL, Stefan. **Fisiopatologia texto e atlas**. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536325996>  
SILVA, Maria Elisabeth Machado Pinto e. **Técnica dietética aplicada à dietoterapia**. São Paulo: Manole, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452417>  
CARELLE, Ana Claudia. **Técnicas dietéticas**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521428>

## **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 1ª ano de vida. O período pré-escolar e o escolar. Lactário. Avaliação nutricional. Planejamento dietético.

### **Bibliografia Básica:**

**INTRODUÇÃO à nutrição humana**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835>  
ROSSI, Luciana. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476>

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

### **Bibliografia Complementar:**

**ALERGIA alimentar alimentação, nutrição e terapia nutricional**. São Paulo: Manole, 2020. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761818>  
**AVALIAÇÃO e semiologia nutricional materno-infantil**. Porto Alegre: SAGAH, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556903781>

ROSSI, Luciana. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476>  
REGO, Jose Dias. **Aleitamento materno**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2015.  
NAVANTINO; PEREIRA, Dorazil Alves. **Nutrição do Recém-Nascido Pré-Termo**. São Paulo: Medbo, 2008.

## **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 adultos). Distribuição do 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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Direitos Humanos.

### **Bibliografia Básica**

**INTRODUÇÃO à nutrição humana**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835>  
FRANCO, G. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2009.  
CAMARGO, Érika Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção. **Técnica Dietética – Seleção e Preparo de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2010.

### **Bibliografia Complementar**

MUTTONI, Sandra. **Patologia da nutrição e dietoterapia**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021013>  
PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole, 2014.  
BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817>  
ROSSI, Luciana. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476>  
DOMENE, Semíramis Martins Álvares. **Técnica dietética teoria e aplicações**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571>

## **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:**

**INOVAÇÃO e tecnologia em alimentação**. Porto Alegre: SAGAH, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556902272>.  
NESPOLO, Cássia Regina. **Práticas em tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: ArtMed, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582711965>.  
FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos princípios e prática**. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715260>.

### **Bibliografia Complementar:**

**BIOTECNOLOGIA industrial, v. 4 biotecnologias na produção de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555061536>  
FRANCO, G. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2009.  
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos suporte para decisão nutricional**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449837>

MELLO, Fernanda Robert de. **Controle e qualidade dos alimentos**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409>  
FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava; GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento. **Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

## **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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental, Relações Étnico-Raciais e Direitos Humanos.

### **Bibliografia Básica:**

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176>

MELLO, Fernanda Robert de. **Controle e qualidade dos alimentos**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409>.

SILVA, Elineides Santos. **Unidade de alimentação e nutrição hospitalar**. São Paulo: Conteúdo Saraiva, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049>

### **Bibliografia Complementar:**

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068>

**BIOSSEGURANÇA ações fundamentais para promoção da saúde**. 2. ed. São Paulo: Erica, 2020. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532868>

SILVA, Neusely da. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. São Paulo: Blucher, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521212263>

CARELLE, Ana Claudia. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060>

SOLHA, Raphaela Karla de Toledo. **Vigilância em saúde ambiental e sanitária**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513201>

## **ATIVIDADE EXTENSIONISTA V**

### **Ementa:**

Realização de atividades extensionistas na área do Curso de Bacharelado em Nutrição em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

### **Bibliografia Básica:**

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

### **Bibliografia Complementar:**

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

## **6º SEMESTRE**

## **ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E MARKETING EM NUTRIÇÃO**

### **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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental, Relações Étnico-Raciais e Direitos Humanos.

#### **Bibliografia Básica:**

SILVA, Elineides Santos. **Unidade de alimentação e nutrição hospitalar**. São Paulo: Conteúdo Saraiva, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049>

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.

SANT'ANNA, Lina Cláudia. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022966>

#### **Bibliografia Complementar:**

BURMESTER, Haino. **Gestão da qualidade hospitalar**. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502201897>

FALK, James Anthony. **Gestão de custos para hospitais conceitos, metodologias e aplicações**. São Paulo: Atlas, 2001. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522466429>

KUAZAQUI, Edmir. **Marketing e gestão estratégica de serviços em saúde**. São Paulo: Cengage Learning, 2007. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522127283>

OLIVEIRA, Simone Machado Kühn de. **Fundamentos de administração hospitalar e saúde**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028630>

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

### **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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental, Relações Étnico-Raciais e Direitos Humanos.

#### **Bibliografia Básica**

SIQUEIRA BATISTA, R. **Bioética para os Profissionais de Saúde**. Fiocruz, 2009.

RAMOS, André de Carvalho. **Curso de direitos humanos**. 10. ed. São Paulo: Saraiva Jur, 2023. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786553626409>

SÁ, Antônio Lopes de. **Ética profissional**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597021653>

#### **Bibliografia Complementar**

ALBUQUERQUE, Aline. **Empatia nos cuidados em saúde comunicação e ética na prática clínica**. Barueri: Manole, 2023. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462485>

SANTOS, Nívea Cristina Moreira. **Legislação profissional em saúde conceitos e aspectos éticos**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521053>

MARTINS-COSTA, Judith. **Bioética e responsabilidade**. Rio de Janeiro: Forense, 2008. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-309-5606-6>

NALINI, José Renato. **Ética geral e profissional**. 13. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2016.

GOZZO, Débora. **Bioética e direitos fundamentais**. São Paulo: Saraiva, 2012. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502163126>

GOMES, Bruna Prado. **Ética, bioética e humanização**. São Paulo: Platos Soluções Educacionais, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786553560345>

### **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. Anti-inflamatórios 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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental.

#### **Bibliografia Básica**

FONTES, Olney Leite (Edit). **Farmácia homeopática: teoria e prática**. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462294>

KATZUNG, Bertram G. **Farmacologia Básica e Clínica**. 15. ed. São Paulo: Artmed, 2023. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786558040194>

SILVA, Penildon. **Farmacologia**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2034-2>

#### **Bibliografia Complementar**

LÜLLMANN, Heinz. **Farmacologia**. 7. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713815>

**FARMACOLOGIA aplicada**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023116>

CRAIG, Charles R.; STITZEL, Robert E. **Farmacologia Moderna com Aplicações Clínicas**. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

GOMEZ, Rosane; TORRES, Iraci Lucena da Silva. **Farmacologia clínica**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151826>

GOLAN, David E.; ARMSTRONG, Ehrin, J. **Princípios de Farmacologia; a Base Fisiopatológica da Farmacoterapia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2600-9>

### **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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental, Relações Étnico-Raciais e Direitos Humanos.

#### **Bibliografia Básica**

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

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico: projeto de pesquisa**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597026559>

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597008821>

#### **Bibliografia Complementar**

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786559771653>

SORDI, José Osvaldo de. **Elaboração de pesquisa científica**. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788502210332>

MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597026580>

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de Metodologia Científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 32. ed. Petropolis - RJ: Vozes, 2012.

LOZADA, Gisele. **Metodologia científica**. Porto Alegre: SAGAH, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595029576>

### **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:**

CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520464106>

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

SILVA, Maria de Lourdes do Nascimento da. **Tratado de nutrição em gerontologia**. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520450222>

**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.

RAYMOND, Janice L. **Krause & Mahan Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764>

**INTRODUÇÃO à nutrição humana**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835>

BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817>

**OPTATIVA/ELETIVA 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.

**ATIVIDADE EXTENSIONISTA VI**

**Ementa:**

Realização de atividades extensionistas na área do Curso de Bacharelado em Nutrição em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

**Bibliografia Básica:**

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

**Bibliografia Complementar:**

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

**7º SEMESTRE**

**NUTRIÇÃO APLICADA A ATIVIDADE FÍSICA**

**Ementa:**

Nutrição na prática esportiva. Alterações fisiológicas que ocorrem em indivíduos que realizam atividade física intensiva e constante. Metabolismo do micro e macronutrientes e sua relação com o condicionamento físico. Balanço hidroeletrólítico 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 desporto).

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:**

CLARK, Nancy. **Guia de nutrição esportiva recursos nutricionais para pessoas ativas**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555764925>

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

JEUKENDRUP, Asker. **Nutrição no esporte diretrizes nutricionais e bioquímica e fisiologia do exercício**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555765212>

#### **Bibliografia Complementar:**

MCARDLE, William D. **Fisiologia do exercício nutrição, energia e desempenho humano**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730167>

**ESTRATÉGIAS de nutrição e suplementação no esporte**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448502>

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

GUERRA, Isabela; BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen. **Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448502>

MUTTONI, Sandra. **Nutrição na prática esportiva**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020030>

## **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:**

CECHINEL FILHO, Valdir. **Fitoterapia avançada uma abordagem química, biológica e nutricional**. Porto Alegre: ArtMed, 2020. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581335151>

COSTA, Eronita de Aquino. **Nutrição e fitoterapia: tratamento alternativo através das plantas**. 3. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

SOUZA, Luciana de. **Nutrição funcional e fitoterapia**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021297>

#### **Bibliografia Complementar:**

**EMERGÊNCIAS toxicológicas princípios e prática do tratamento de intoxicações agudas**. Barueri: Manole, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555767551>

ROCHA, Maria Célia Albino da. **Biopirataria das plantas medicinais enquanto apropriação dos conhecimentos tradicionais da Amazônia brasileira**. Ijuí: Editora Unijuí, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788541903295>

AMARAL, Fernando. **Técnicas de aplicações de óleos essenciais terapias de saúde e beleza**. São Paulo: Cengage Learning, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522122738>

**FARMACOBOTÂNICA aspectos teóricos e aplicação**. Porto Alegre: ArtMed, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582714416>

TAVARES, José Caetano. **Plantas medicinais uso, orientações e precauções**. 3. ed. Rio de Janeiro: ThiemeBrazil, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788567661766>

## **OPTATIVA/ELETIVA 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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental, Relações Étnico-Raciais e Direitos Humanos.

**Bibliografia Básica**

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

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico: projeto de pesquisa**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597026559>

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597008821>

**Bibliografia Complementar**

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786559771653>

SORDI, José Osvaldo de. **Elaboração de pesquisa científica**. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788502210332>

MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597026580>

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de Metodologia Científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 32. ed. Petropolis - RJ: Vozes, 2012.

LOZADA, Gisele. **Metodologia científica**. Porto Alegre: SAGAH, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595029576>

## **ATIVIDADE EXTENSIONISTA VII**

### **Ementa:**

Realização de atividades extensionistas na área do Curso de Bacharelado em Nutrição em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

**Bibliografia Básica:**

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

**Bibliografia Complementar:**

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

## **ESTÁGIO SUPERVISIONADO – NUTRIÇÃO SOCIAL I**

### **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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental.

**Bibliografia Básica:**

ORDONEZ, Ana Manuela. **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. 2. ed. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595020290>

SARTI, Flavia Mori. **Nutrição e saúde pública produção e consumo de alimentos**. São Paulo: Manole, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520455616>

SOUZA, Luciana de. **Nutrição e atenção à saúde**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595020696>

### **Bibliografia Complementar:**

WIDTH, Mary. **Nutrição clínica manual de sobrevivência**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527733670>

**NUTRIÇÃO no início da vida evidências científicas para prevenção de doenças**. Barueri: Manole, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555764772>

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

PAIM, Jairnilson Silva. **Saúde coletiva teoria e prática**. Rio de Janeiro: MedBook, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830277>

CAMPOS, Gastão Wagner de Sousa... [et al.]. **Tratado de Saúde Coletiva**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2012.

### **ESTÁGIO SUPERVISIONADO - UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I**

#### **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). Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental.

#### **Bibliografia Básica:**

SILVA, Elineides Santos. **Unidade de alimentação e nutrição hospitalar**. São Paulo: Conteúdo Saraiva, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049>

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.

SANT'ANNA, Lina Cláudia. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022966>

#### **Bibliografia Complementar:**

BURMESTER, Haino. **Gestão da qualidade hospitalar**. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502201897>

FALK, James Anthony. **Gestão de custos para hospitais conceitos, metodologias e aplicações**. São Paulo: Atlas, 2001. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522466429>

KUAZAQUI, Edmir. **Marketing e gestão estratégica de serviços em saúde**. São Paulo: Cengage Learning, 2007. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522127283>

OLIVEIRA, Simone Machado Kühn de. **Fundamentos de administração hospitalar e saúde**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028630>

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

### **ESTÁGIO SUPERVISIONADO - NUTRIÇÃO CLÍNICA I**

#### **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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental.

#### **Bibliografia Básica:**

**INTRODUÇÃO à nutrição humana**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835>

**NUTRIÇÃO clínica estudos de casos comentados**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143>

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599>

#### **Bibliografia Complementar:**

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423>

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

BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817>  
ROCKETT, Fernanda. **Educação nutricional**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177>  
FRANCO, G. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2009.

## 8º SEMESTRE

### 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:

VENTURI, Ivonilce. **Nutrição aplicada à estética**. Porto Alegre: SAGAH, 2020. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581492687>

GUIRRO, Elaine Caldeira de Oliveira; GUIRRO, Rinaldo Roberto de J. **Fisioterapia dermatofuncional: fundamentos, recursos, patologias**. 4. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2023. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555763881>

GUARESCHI, Zoé Maria Neves de Carvalho. **Nutrição em estética e qualidade de vida**. São Paulo: Conteúdo Saraiva, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589965046>

#### Bibliografia Complementar:

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional na prática clínica da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527739412>

**GUIA de nutrição clínica no adulto**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520438237>

AZULAY, R. D. **Dermatologia**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

MAIO, Maurício de. **Tratado de medicina estética**. 2Vol. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

MAIO, Maurício de. **Tratado de medicina estética**. 3Vol. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

### 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.

### 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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental, Relações Étnico-Raciais e Direitos Humanos.

#### Bibliografia Básica:

SILVA, Elineides Santos. **Unidade de alimentação e nutrição hospitalar**. São Paulo: Conteúdo Saraiva, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049>

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.

SANT'ANNA, Lina Cláudia. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022966>

#### Bibliografia Complementar:

BURMESTER, Haino. **Gestão da qualidade hospitalar**. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502201897>

FALK, James Anthony. **Gestão de custos para hospitais conceitos, metodologias e aplicações**. São Paulo: Atlas, 2001. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522466429>

KUAZAQUI, Edmir. **Marketing e gestão estratégica de serviços em saúde**. São Paulo: Cengage Learning, 2007. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522127283>

OLIVEIRA, Simone Machado Kühn de. **Fundamentos de administração hospitalar e saúde**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028630>

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

### **TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO III EMENTA**

Elaboração do artigo científico e submissão para publicação como parte final do Trabalho de conclusão de curso. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental, Relações Étnico-Raciais e Direitos Humanos.

#### **Bibliografia Básica**

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

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico: projeto de pesquisa**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597026559>

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597008821>

#### **Bibliografia Complementar**

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786559771653>

SORDI, José Osvaldo de. **Elaboração de pesquisa científica**. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788502210332>

MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597026580>

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de Metodologia Científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 32. ed. Petropolis - RJ: Vozes, 2012.

LOZADA, Gisele. **Metodologia científica**. Porto Alegre: SAGAH, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595029576>

### **ATIVIDADE EXTENSIONISTA VIII**

#### **Ementa:**

Realização de atividades extensionistas na área do Curso de Bacharelado em Nutrição em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade) que promova a interação transformadora entre a instituição de ensino superior e a sociedade.

#### **Bibliografia Básica:**

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

#### **Bibliografia Complementar:**

A bibliografia será específica, de acordo com a temática da atividade extensionista a ser realizada.

### **ESTÁGIO SUPERVISIONADO – NUTRIÇÃO SOCIAL II**

#### **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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental.

#### **Bibliografia Básica:**

ORDONEZ, Ana Manuela. **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. 2. ed. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595020290>

SARTI, Flavia Mori. **Nutrição e saúde pública produção e consumo de alimentos**. São Paulo: Manole, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520455616>

SOUZA, Luciana de. **Nutrição e atenção à saúde**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595020696>

#### **Bibliografia Complementar:**

WIDTH, Mary. **Nutrição clínica manual de sobrevivência**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527733670>

**NUTRIÇÃO no início da vida evidências científicas para prevenção de doenças**. Barueri: Manole, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555764772>

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

PAIM, Jairnilson Silva. **Saúde coletiva teoria e prática**. Rio de Janeiro: MedBook, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830277>

CAMPOS, Gastão Wagner de Sousa... [et al.]. **Tratado de Saúde Coletiva**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2012.

### **ESTÁGIO SUPERVISIONADO - UNIDADES DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO II**

#### **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). Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental.

#### **Bibliografia Básica:**

SILVA, Elineides Santos. **Unidade de alimentação e nutrição hospitalar**. São Paulo: Conteúdo Saraiva, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049>

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.

SANT'ANNA, Lina Cláudia. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022966>

#### **Bibliografia Complementar:**

BURMESTER, Haino. **Gestão da qualidade hospitalar**. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502201897>

FALK, James Anthony. **Gestão de custos para hospitais conceitos, metodologias e aplicações**. São Paulo: Atlas, 2001. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522466429>

KUAZAQUI, Edmir. **Marketing e gestão estratégica de serviços em saúde**. São Paulo: Cengage Learning, 2007. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522127283>

OLIVEIRA, Simone Machado Kühn de. **Fundamentos de administração hospitalar e saúde**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595028630>

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

### **ESTÁGIO SUPERVISIONADO - NUTRIÇÃO CLÍNICA II**

#### **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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental.

#### **Bibliografia Básica:**

**INTRODUÇÃO à nutrição humana**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835>

**NUTRIÇÃO clínica estudos de casos comentados**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143>

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599>

#### **Bibliografia Complementar:**

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423>

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

BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817>

ROCKETT, Fernanda. **Educação nutricional**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177>

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

## DISCIPLINAS OPTATIVAS I

### 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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Relações Étnico-Raciais e Direitos Humanos.

#### Bibliografia Básica:

**NUTRIÇÃO e gastronomia**. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462393>

MCWILLIAMS, Margaret. **Alimentos um guia completo para profissionais**. 10. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451649>

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de gastronomia**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520933>

#### Bibliografia Complementar:

**HOTELARIA, hospitalidade e humanização**. Porto Alegre: SAGAH, 2020. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556900827>

ELEUTERIO, Helio. **Serviços de alimentação e bebidas**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513300>

**HABILIDADES básicas em cozinha**. Porto Alegre: SAGAH, 2020. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581492618>

MENDONÇA, Maria José Alves. **Planejamento e organização de eventos**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536511030>

CARVALHO, Robson de. **Cozinha fria da ornamentação à execução do cardápio**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521794>

### 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-medicamento. 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). Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental.

**Bibliografia Básica:**

**TOXICOLOGIA.** Porto Alegre: SAGAH, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901954>

OLSON, Kent R. **Manual de toxicologia clínica.** 6. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580552669>

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

**Bibliografia Complementar:**

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

KATZUNG, Bertram G. **Farmacologia Básica e Clínica.** 15. ed. São Paulo: Artmed, 2023. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786558040194>

SILVA, Penildon. **Farmacologia.** 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2034-2>

CRAIG, Charles R.; STITZEL, Robert E. **Farmacologia Moderna com Aplicações Clínicas.** 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

GOLAN, David E.; ARMSTRONG, Ehrin, J. **Princípios de Farmacologia; a Base Fisiopatológica da Farmacoterapia.** 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2600-9>

## DISCIPLINAS OPTATIVAS II

### 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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental.

**Bibliografia Básica**

CORRÊA, Vanderlei Moraes. **Ergonomia fundamentos e aplicações.** Porto Alegre: Bookman, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582603154>

**COMPREENDER o trabalho para transformá-lo a prática da ergonomia.** São Paulo: Blucher, 2001. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521214885>

SOUZA, Dulce América de. **Ergonomia aplicada.** Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026568>

**Bibliografia Complementar**

**ERGONOMIA trabalho adequado e eficiente.** Rio de Janeiro: GEN LTC, 2011. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158108>

**ERGONOMIA.** São Paulo: Blucher, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521213475>

**ERGONOMIA do ambiente construído.** Porto Alegre: SAGAH, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595029675>

BARSANO, Paulo Roberto. **Segurança do trabalho guia prático e didático.** 2. ed. São Paulo: Erica, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532417>

SARAIVA EDUCAÇÃO. **Segurança e medicina do trabalho.** 25. ed. São Paulo: Saraiva Jur, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978655595635>

## LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS

### 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 M. **Língua de herança língua brasileira de sinais.** Porto Alegre: Penso, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584291113>

### Bibliografia Complementar

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

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

Quadros, Ronice Müller de. **Língua de sinais – instrumento de avaliação.** Penso, 2011. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536325200>

QUADROS, Ronice Müller de. **Educação de surdos a aquisição da linguagem.** Porto Alegre: ArtMed, 2001. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536316581>

GESSER, Audrei. **Libras? Que língua e essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda.** São Paulo: Parábola, 2014.

## DISCIPLINAS OPTATIVAS III

### 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 ideia 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:**

DREY, Rafaela Fetzner. **Inglês práticas de leitura e escrita**. Porto Alegre: Penso, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584290314>

PEREIRA, Carlos Augusto. **Inglês**. Rio de Janeiro: Método, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-309-6724-6>

LIBERALI, Fernanda Coelho. **Inglês**. São Paulo: Blucher, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521210733>

#### **Referências Complementares:**

ALVES, U. K.; BRAWERMAN-ALBINI, A.; LACERDA, M. **Fonética e fonologia do inglês**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021631>.

DAIJO, J. **Morfologia da língua inglesa**. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021112>.

SILVA, D. C. F.; DAIJO, J.; PARAGUASSU, L. **Fundamentos de inglês**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595024137>

REJANI, Márcia. **Inglês instrumental comunicação e processos para hospedagem**. São Paulo: Erica, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521831>

THOMPSON, Marco Aurélio da Silva. **Inglês instrumental estratégias de leitura para informática e Internet**. São Paulo: Erica, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536517834>

## **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. Serão discutidos também de forma transversal conteúdos sobre Educação Ambiental.

### **Bibliografia Básica:**

**INTRODUÇÃO à nutrição humana**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835>

**NUTRIÇÃO clínica estudos de casos comentados**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143>

CARDOSO, Marly Augusto. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599>

### **Bibliografia Complementar:**

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423>

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

BECK, Bianca Duarte. **Avaliação nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817>

ROCKETT, Fernanda. **Educação nutricional**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020177>

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

## **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/relógio,

correspondendo a 22,5% 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 I” 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 FASIFE MATO GROSSO.

### **Capítulo I – Das Disposições Gerais**

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

### **Capítulo II – Do Estágio Supervisionado**

Art. 2º. O Estágio Supervisionado é componente curricular obrigatório do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE 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 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.

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 FASIPE 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 FASIPE 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 6º, 7º e 8º 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 6º, 7º e 8º 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”, “Trabalho de Conclusão de Curso II” e “Trabalho de Conclusão de Curso III” 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 DE 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 – FFMT.

**Art. 2** O Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, da Faculdade Fasipe Mato Grosso – FFMT, 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 regulamen

§ 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 – FFMT (CONSUP)

### **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 do FFMT.

**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 pesquisa 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 oitavo 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 CONSUP.

**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 pesquisa 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 sexto 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, 03 (três) 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 (TCC I)**, entregar 01 (uma) cópia da versão final digital, liberada pelo orientador;

§ 18º **após a defesa pública da segunda etapa (TCC II)**, entregar 01 (uma) cópia da versão final virtual, assinada pelo orientador e demais membros da banca avaliadora, juntamente com o Termo de Autorização de Publicação em Respositório Institucional.

§ 18º **após a aprovação na terceira etapa (TCC III)**, entregar 01 (uma) cópia versão digital, devidamente acompanhado pela liberação dos pareceristas.

**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. 12** 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 digital 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 digital junto à coordenação, 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 do Grupo Fasipe Educacional e apresentação visual em banner, definida em Calendário Acadêmico.

§ 4º o Trabalho de Conclusão de Cursos está estruturada 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. Revisão de Literatura
- VII. Material e Métodos (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;

§ 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.

VII Revisão de Literatura

VIII Material e Métodos (método/ tipo de pesquisa /população/amostra/coleta de dados/instrumento de coleta de dados);

IX Resultados e Discussões;

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 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 Revisão de Literatura,

IV Materiais e Métodos (método/tipo de pesquisa/população/amostra/coleta de dados/instrumento de coleta de dados),

V Resultados e Discussões,

VI Considerações finais 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/Professor da Disciplina, que a recomendará ou não à avaliação por banca examinadora/envio à Revista Científica do Grupo Fasipe Educacional. 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/Professor da Disciplina 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/Professor da Disciplina (**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 Professor da Disciplina, O Professor Orientador e mais 1 (um) professor convidado, para realização do Parecer de Aprovação. Havendo considerações e correções, o trabalho deverá ser enviado ao Professor da Disciplina para aprovação final; após aprovação final, o Artigo deverá ser encaminhado à Coordenação de Curso, (via digital) e à Revista Científica do Grupo Fasipe Educacional, **através do Professor da Disciplina**, 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 emitidas pelo Sistema de Gestão Acadêmica da Faculdade.

§ 2º a nota final da banca de projeto de monografia (TCCI) 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 põe suas notas para cada item a ser considerado emitidas pelo Sistema de Gestão Acadêmica da Faculdade.

§ 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 dos Membros Pareceristas; 2ª fase – Protocolo de envio à Revista Científica do Grupo Fasipe Educacional, e 3ª fase – Parecer dos Membros Pareceristas da Exposição Visual (Banner).

**Art. 40** Para avaliação da 1ª (primeira) fase – Parecer dos Membros Pareceristas, 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 põe suas notas para cada item a ser considerado emitidas pelo Sistema de Gestão Acadêmica da Faculdade.

§ 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 do Grupo Grupo Fasipe Educacional, deverá o Professor da Disciplina enviar o trabalho para o endereço eletrônico da Revista Científica do Grupo Fasipe Educacional, 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 põe suas notas para cada item a ser considerado emitidas pelo Sistema de Gestão Acadêmica da Faculdade.

§ 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 do Grupo Fasipe Educacional**.

**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 do Grupo Fasipe Educacional**, ou demais documentos solicitadas 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 membros 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 (trinta) 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 da FFMT.

## **CAPÍTULO XII DA ENTREGA DA VERSÃO DEFINITIVA**

**Art. 49** No TCC I, os acadêmicos aprovados na disciplina, deverão após as correções da banca, realizar o protocolo de 01 (uma) via digital via sistema acadêmico. O protocolo deverá ocorrer contendo as modificações propostas pela Banca Examinadora, quando houver, definido por edital, **no prazo de até 05 (cinco) dias a contar da data da aprovação** pela Banca Examinadora.

**Art. 50** O aluno que obtiver **nota igual ou superior a 7,0 (sete)** deverá entregar a coordenação de Curso, **01 (uma) cópia digital do TCC II, com o Termo de Autorização de Publicação em Repositório Institucional. Aprovados com nota igual ou superior a 9,0 pontos, poderão protocolar na coordenação, 01 (uma) via encadernada em capa dura, bem como, protocolo**

**digital.** Em ambos os casos de aprovação, os protocolos deverão ocorrer contendo as modificações propostas pela Banca Examinadora, quando houver, definido por edital, **no prazo de até 08 (oito) 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 TCC II**, ficará com a nota da disciplina de TCC 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. 51** A cópia digital do TCC II aprovados pela banca examinadora serão **encaminhados para o Repositório Institucional**, juntamente com o Termo de Autorização de Publicação em Repositório Institucional, **para acesso como material de pesquisa**.

### **CAPÍTULO XIII DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 52** Este regulamento somente poderá ser alterado mediante voto da maioria absoluta dos membros do Colegiado de Curso;

**Art. 53** 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. 54** 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. 55** Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo colegiado competente.

**Art. 56** 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 **240 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 NPEP – Núcleo de Pesquisa, Extensão e Pós-Graduação 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 NPEP – Núcleo de Pesquisa, Extensão e Pós-Graduação 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. 14°** - Os casos omissos são resolvidos pela Direção Acadêmica, ouvida a Coordenação de Curso.

**Art. 15°** - Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**QUADRO ANEXO:  
QUADRO ENUNCIATIVO DE VALORES EM HORAS ATRIBUÍDAS A CADA GRUPO DE  
ATIVIDADES**

**ATIVIDADES DE ENSINO**

CÓDIGO	ATIVIDADE	DESCRIÇÃO	COMPROVAÇÃO	CARGA HORÁRIA	LIMITE NA IES	LIMITE FORA DA IES
ENS 1	MONITORIA	Desenvolvimento de atividades de apoio a professores do curso.	Certificado Recebido	15 horas por semestre	60 horas	xxxxxxxx
ENS 2	DISCIPLINAS COMPLEMENTARES	Disciplinas Complementares ao Currículo acadêmico do Aluno.	Comprovante de aprovação na disciplina emitido pela Secretaria Acadêmica.	Equivalente à carga da disciplina	80 horas	50% deste total
ENS 3	VIVÊNCIA PROFISSIONAL	Realização de estágios extracurriculares em áreas relacionadas à futura atividade profissional, através do CIEE — Centro de Integração Empresa Escola e/ou Convênio de Parceria com a IES.	Contrato de Estágio ou Declaração comprobatória com período e descrição das atividades desenvolvidas em papel timbrado da empresa assinado pelo supervisor responsável.	05 horas por semestre	40 horas	xxxxxxxx
ENS 4	VISITAS TÉCNICAS	Consiste em conhecer empresas ou instituições da sua futura área de atuação.	Certificado Recebido	04 horas por visita	40 horas	xxxxxxxx
ENS 5	CURSOS DE CURTA DURAÇÃO	Cursos de curta duração relacionados à área, inclusive cursos realizados nas empresas.	Certificado Recebido	Equivalente à carga do evento	40 horas	50% deste total

**ATIVIDADES DE PESQUISA**

CÓDIGO	ATIVIDADE	DESCRIÇÃO	COMPROVAÇÃO	CARGA HORÁRIA	LIMITE NA IES	LIMITE FORA DA IES
PES 1	PUBLICAÇÃO	Publicação de trabalhos científicos (autoria/co-autoria) na área de atuação profissional em revistas/livros, jornais.	Cópia impressa da publicação e/ou Certificado Recebido	15 horas por publicação	90 horas	50% deste total
PES 2	APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS e COMUNICAÇÕES CIENTÍFICAS	Apresentação de trabalho em evento de Iniciação Científica na IES ou outras instituições Apresentação de trabalho em seminário, palestra, simpósio, congresso, conferência, workshop, encontros de caráter científico.	Certificado Recebido	10 horas por evento	60 horas	50% deste total
PES 3	TRABALHO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA TIC	Realização de TIC e defesa pública do trabalho na IES relacionados à área de NUTRIÇÃO.	Certificado Recebido	20 horas por evento	40 horas	xxxxxxxx
PES 4	ASSISTIR A DEFESAS DE TRABALHOS	Assistir a defesas de trabalhos de conclusão desde que pertinentes à área de NUTRIÇÃO (graduação e lato sensu)	Certificado Recebido	03 horas por sessão de defesa	30 horas	50% deste total
PES 5		Assistir a defesas teses e dissertações, desde que pertinentes à área de NUTRIÇÃO. (stricto sensu)	Certificado Recebido	05 horas por sessão de defesa	30 horas	100% deste total

PES 6	<b>PARTICIPAÇÃO EM PROJETO DE PESQUISA</b>	Participação em projeto de pesquisa como aluno Bolsista ou Voluntário aprovado pelo Colegiado de Curso	Certificado Recebido	30 horas por semestre	120 horas	40% deste total
PES 7	<b>PARTICIPAÇÃO EM GRUPOS DE PESQUISA</b>	Participação em grupo de pesquisas relacionada à área de atuação profissional.	Certificado Recebido	30 horas por semestre	120 horas	40% deste total
PES 8	<b>PARTICIPAÇÃO EM GRUPOS DE ESTUDO</b>	Organização e monitoramento a participação em grupos de estudos periódicos sobre temas referentes à área de atuação profissional.	Certificado Recebido	20 horas por semestre	100 horas	40% deste total

### **ATIVIDADES DE EXTENSÃO**

<b>CÓDIGO</b>	<b>ATIVIDADE</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>COMPROVAÇÃO</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>LIMITE NA IES</b>	<b>LIMITE FORA DA IES</b>
EXT 1	<b>APERFEIÇOAMENTO ACADÊMICO</b>	Participação em eventos, palestras, cursos, workshops, congressos, seminários, simpósios, conferências, oficinas, oferecidos dentro ou fora da IES, relacionados à área de atuação profissional.	Certificado Recebido	Equivalent e à carga do evento	150 horas	40% deste total
EXT 2	<b>CURSOS DE EXTENSÃO</b>	Participação em Cursos de Extensão em áreas de NUTRIÇÃO.	Certificado Recebido	Equivalent e à carga do evento	100 horas	40% deste total
EXT 3	<b>CURSOS EXTRACURRICULARES</b>	Participação em Cursos extracurriculares aplicados à área de NUTRIÇÃO.	Certificado Recebido	Equivalent e à carga do evento	120 horas	40% deste total
EXT 4	<b>CURSOS DE LÍNGUA ESTRANGEIRA</b>	Participação em Cursos de língua estrangeira.	Certificado Recebido	20 horas por semestre	120 horas	40% deste total
EXT 5	<b>ATIVIDADES DE REPRESENTAÇÃO DISCENTE</b>	Desenvolvimento de atividades de liderança em sala de aula ou Colegiado de curso, visando à promoção de atividades voltadas ao aperfeiçoamento e visibilidade do curso.	Certificado Recebido	10 horas por semestre	40 horas	xxxxxxxx x
EXT 6	<b>ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS</b>	Participação e envolvimento na organização de eventos voltados ao aprimoramento e visibilidade do curso de NUTRIÇÃO.	Certificado Recebido	Equivalent e à carga do evento	60 horas	xxxxxxxx x
EXT 7	<b>VOLUNTARIADO EM ENTIDADES FILANTRÓPICAS OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS À COMUNIDADE</b>	Participação efetiva em atividades de trabalho voluntariado comunitário (ONGS, projetos de responsabilidade social nas empresas).	Declaração ou certificação emitida pela entidade promotora do evento em papel timbrado, despachado (assinado) por declarante com autonomia e carimbo.	Equivalent e à carga do evento	50 horas	60% do total
EXT 8	<b>PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS SOCIAIS, CULTURAIS E COMUNITÁRIOS</b>	Participação em Eventos sociais, culturais e comunitários, realizados pela IES.	Certificado Recebido	Equivalent e à carga do evento	120 horas	xxxxxxxx x

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.

<b>COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS I</b>					
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
		SEMANTAL			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
<b>COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS II</b>					
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
		SEMANTAL			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
<b>COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS III</b>					
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.

<b>CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS</b>			
<b>SEMESTRE</b>	<b>DISCIPLINAS OPTATIVAS A MATRIZ CURRICULAR</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>	
		<b>SEMANAL</b>	<b>SEMESTRAL</b>
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 provisoriedade 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 inovadoras 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.

§ 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.

## **REGULAMENTO DAS ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO**

### **Capítulo I – Das Disposições Gerais**

Art. 1º. Este Regulamento dispõe sobre as atividades curriculares de extensão dos cursos de graduação Faculdade Fasipe Mato Grosso.

### **Capítulo II – Da Curricularização da Extensão**

Art. 2º. A extensão na educação superior brasileira e no Faculdade Fasipe Mato Grosso é a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da iniciação científica, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a iniciação científica.

§1º. Este Regulamento tem por finalidade orientar o desenvolvimento das atividades de extensão na IES e atender ao disposto na Resolução nº 07, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior e regulamenta o disposto em Meta do Plano Nacional de Educação (PNE) que assegura, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação em programas e projetos de extensão, orientando sua ação, prioritariamente, para áreas de grande pertinência social.

§2º. A extensão será desenvolvida nas áreas dos cursos superiores ofertados e em temáticas transversais e de formação cidadã (Direitos Humanos, Inclusão, Relações Étnico-Raciais e Indígenas e Meio Ambiente e Sustentabilidade), enquadradas nas áreas de:

- a) Comunicação;
- b) Cultura;
- c) Direitos Humanos e Justiça;
- d) Educação;
- e) Meio Ambiente;
- f) Saúde;
- g) Tecnologia e Produção;
- h) Trabalho.

§3º. As linhas de extensão serão orientadas pelas áreas temáticas, não devendo estar, necessariamente, ligadas a uma área específica apenas, podendo estar relacionadas, e deverão ter caráter interdisciplinar.

Art. 3º. A Faculdade Fasipe Mato Grosso desenvolverá atividades de extensão visando promover a sua articulação com a sociedade, transferindo para esta os conhecimentos desenvolvidos com as atividades de ensino e iniciação científica; e captando as demandas sociais para orientar a produção e o desenvolvimento de novos conhecimentos.

Art. 4º. Entende-se por Curricularização da Extensão a inclusão de atividades de extensão no currículo dos cursos de graduação, sob a forma de programas / projetos, cursos, eventos e prestação de serviços, na perspectiva de uma transformação social por meio das ações de

estudantes orientados por professores, podendo contar com a participação de técnicos administrativos, junto à comunidade externa Faculdade Fasipe Mato Grosso.

Art. 5º. O objetivo da Curricularização da Extensão é ampliar a inserção e articulação de programas / projetos, cursos, eventos prestação de serviços de extensão nos processos formativos dos estudantes, de forma indissociável da iniciação científica e do ensino, por meio da interação dialógica com a comunidade externa, visando o impacto na formação do discente e a transformação social.

Art. 6º. A Curricularização da Extensão se aplica a todos os cursos de graduação Faculdade Fasipe Mato Grosso.

Art. 7º. As atividades de extensão, em suas variadas formas, devem obrigatoriamente fazer parte da matriz/grade curricular dos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPCs) de Graduação Faculdade Fasipe Mato Grosso e deverão assegurar o percentual mínimo de 10% (dez por cento) do total da carga horária de integralização do curso, preferencialmente, em áreas de grande pertinência social.

Parágrafo Único. A carga horária de extensão a ser curricularizada não deve ser uma carga horária adicional, mas parte integrante da carga horária total do curso.

### **Capítulo III – Da Estratégia de Inserção Curricular**

Art. 8º. A carga horária das atividades de extensão, com fins de Curricularização neste Regulamento, deve ser prevista e apurada dentro do conjunto de componentes curriculares do curso.

Parágrafo Único. O Estágio, o Trabalho de Conclusão de Curso (mesmo quando resultante de práticas de extensão) e as Atividades Complementares não serão computados para integralizar a carga horária da extensão porque cada componente curricular possui limites próprios de cargas horárias e elas não geram compensação entre si.

Art. 9º. Para fins de organização curricular, as atividades de extensão podem ser registradas no PPC das seguintes formas:

- I – como componentes curriculares específicos de extensão;
- II – como parte de componentes curriculares não específicos de extensão;
- III – como composição dos itens I e II.

Art. 10. A composição curricular com fins de Curricularização da Extensão para o cumprimento dos incisos do artigo anterior podem envolver as seguintes ações, sempre com atividades dos acadêmicos orientadas por professores e, de forma colaborativa, por técnicos-

administrativos Faculdade Fasipe Mato Grosso, direcionadas e aplicadas junto à comunidade externa, de acordo com o perfil de formação:

I – Programas - conjunto articulado de atividades de extensão (cursos e oficinas, eventos e prestação de serviços), com caráter orgânico-institucional, clareza de diretrizes e orientação para um objetivo comum, sendo executado a médio ou longo prazo, visando à interação transformadora entre a comunidade acadêmica e a sociedade;

II – Projetos - conjunto de atividades processuais contínuas, desenvolvidas por prazos determinados, com objetivos específicos, podendo ser vinculados ou não a um programa;

III – Cursos - ação pedagógica de caráter teórico e prático, presencial ou a distância, planejada e organizada de modo sistemático para atender as necessidades da sociedade, visando o desenvolvimento, a atualização e aperfeiçoamento de conhecimentos, com carga horária mínima e critérios de avaliação definidos;

IV – Eventos - ação que implica na apresentação e/ou exibição pública, livre ou direcionada, com envolvimento da comunidade externa, do conhecimento ou produto artístico, cultural, científico e tecnológico desenvolvido, conservado ou reconhecido pelo Faculdade Fasipe Mato Grosso;

V – Prestação de Serviços - a ação que implica na prestação de serviços à comunidade em nome Faculdade Fasipe Mato Grosso, a partir de sua capacitação técnico-científica, envolvendo a realização de assessorias e consultorias, emissão de laudos técnicos, análises setoriais, palestras e outras, vinculadas a área de atuação da IES, que dão respostas as necessidades específicas da sociedade e do mundo do trabalho.

Art. 11. A carga horária das atividades de extensão deve ser apurada dentro do conjunto de componentes curriculares da matriz/grade curricular do curso.

Art. 12. O PPC deverá apresentar o delineamento metodológico e avaliativo das atividades de extensão previstas, devendo apresentar as formas de oferta de atividades de extensão a ser cumprida para fins de Curricularização da Extensão.

§1º. Os PPCs de graduação devem ressaltar o valor das atividades de extensão, caracterizando-as adequadamente quanto à participação dos estudantes, permitindo-lhes, dessa forma, a obtenção de carga horária equivalente após a devida avaliação.

§2º. Os planos de ensino dos docentes envolvidos devem fazer menção às atividades de extensão da curricularização e sua referida carga horária.

§3º. O processo de curricularização deve garantir a participação ativa dos acadêmicos na organização, execução e aplicação das ações de extensão junto à comunidade externa.

§4º. A Curricularização da Extensão, em todo seu processo, deverá visar a qualificação da formação dos estudantes, promovendo protagonismo e a sua interação com a comunidade e os contextos locais, a oferta de ações de extensão de forma orgânica, permanente e articulada ao ensino e à pesquisa.

#### **Capítulo IV – Da Extensão como Componentes Curriculares Específicos de Extensão**

Art. 13. Trata-se da criação de um ou mais componentes curriculares específicos de extensão, que serão inseridos na estrutura curricular do curso e cuja carga horária precisa ser integralizada pelos estudantes, quando assim definido pelo Núcleo Docente Estruturante e aprovado pelo Colegiado de Curso.

Parágrafo Único. O componente curricular específico de Extensão será denominado conforme sugerido pelo Núcleo Docente Estruturante, com carga horária mínima individual de 20 horas.

Art. 14. Por se tratar de um componente curricular específico ofertado na matriz/grade curricular do curso, o sistema para a aprovação do discente será o mesmo determinado no Regimento Geral da IES, vigente para qualquer componente curricular ofertado.

#### **Capítulo V – Da Extensão como parte de Componentes Curriculares Não Específicos de Extensão**

Art. 15. A extensão como parte de componente curricular não específico trata-se da distribuição de horas de atividades de extensão em outros componentes curriculares existentes no PPC.

§1º. A indicação da carga horária de extensão dar-se-á na matriz/grade curricular e nas respectivas ementas dos componentes que constam no PPC.

§2º. A descrição das atividades de extensão a serem desenvolvidas serão detalhadas no plano de ensino do respectivo componente curricular.

§3º. As atividades de extensão inseridas dentro dos componentes curriculares não específicos para a aprovação dos estudantes deverão seguir o mesmo sistema determinado no Regimento Geral da IES, vigente para qualquer componente curricular ofertado.

#### **Capítulo VI – Da Operacionalização da Carga Horária de Extensão**

Art. 16. A carga horária mínima de extensão não poderá ser cumprida em forma de um único componente específico de extensão.

Art. 17. A integralização curricular das atividades de extensão deve ser cumprida por meio de atividades individuais ou coletivas entre os estudantes, cujos registros devem ser realizados por meio de plataformas digitais.

Parágrafo Único. Caso a IES ofereça cursos de graduação na modalidade a distância, as atividades de extensão devem ser realizadas, presencialmente junto à comunidade externa, em região compatível com o polo de apoio presencial, no qual o estudante esteja matriculado, observando-se, no que couber, as demais regulamentações, previstas no ordenamento próprio para oferta de educação a distância.

Art. 18. A carga horária do componente curricular deverá ser integralizada no semestre de sua oferta cumprindo-se a ementa prevista no PPC.

Art. 19. As atividades aqui previstas podem ser disciplinares, interdisciplinares ou transdisciplinares, conforme planejamentos dos professores dos respectivos componentes e as previsões de conteúdos e estratégias do PPC.

Art. 20. Todas as atividades direcionadas a execução de programas e projetos relacionados a Curricularização da Extensão deverão ser cadastradas no setor específico de acompanhamento e registro das atividades de extensão (Coordenação de Investigação Científica, Pós-Graduação e Extensão), publicadas e/ou divulgadas pela IES em Edital Específico da Curricularização (murais da IES, internet, redes sociais etc.).

§1º. O cadastro dos projetos de extensão no setor deverá ser feito pelo docente do componente curricular, sendo este o coordenador e responsável pelo desenvolvimento das atividades.

§2º. Recomenda-se que as atividades de extensão já estejam estruturadas, recomendadas pelo NDE e aprovadas pelo Colegiado de Curso antes de cada semestre de sua oferta, para agilizar o processo de cadastro, validação e homologação no respectivo semestre de sua oferta.

Art. 21. Os registros das atividades relacionadas a Cursos, prestação de serviços e eventos deverão ser cadastradas pelo docente responsável na Coordenação de Investigação Científica, Pós-Graduação e Extensão.

## **Capítulo VII – Das Atribuições**

Art. 22. Caberá à Direção:

I – designar o responsável pela Coordenação de Investigação Científica, Pós-Graduação e Extensão;

II – garantir a previsão de recursos financeiros para viabilizar as ações previstas na Curricularização da Extensão;

III – supervisionar, com o apoio da Coordenadoria de Curso e da Secretaria, o fluxo de registro e o funcionamento do sistema que será utilizado para registro, acompanhamento e certificação das atividades referentes a Curricularização da Extensão;

IV – fomentar o processo contínuo de formação dos docentes e dos técnico-administrativos, com a inclusão das questões extensionistas.

Art. 23. Caberá ao Núcleo Docente Estruturante (NDE):

I – conduzir o processo de implantação e atualização do Projeto Pedagógico do Curso (PPC);

II – acompanhar registro das atividades da Curricularização da Extensão e posterior comprovação de carga horária no histórico acadêmico do discente;

III – avaliar semestralmente as atividades desenvolvidas e propor melhorias, a serem aprovadas pelo Colegiado de Curso.

Art. 24. Caberá ao responsável pela Coordenação de Investigação Científica, Pós-Graduação e Extensão orientar, coordenar e supervisionar, pedagogicamente e administrativamente, as atividades de extensão, auxiliando a Coordenadoria de Curso e Direção, e:

I – apoiar o Coordenador do Curso na análise e seleção das atividades da Curricularização de Extensão apresentadas;

II – monitorar e homologar as atividades das propostas cadastradas quanto às atividades de Curricularização da Extensão, durante toda a execução destas;

III - auxiliar na elaboração do plano de atividades do projeto junto ao professor responsável pela atividade;

IV – acompanhar as atividades que o discente desenvolverá durante o projeto;

V – promover reuniões com os docentes responsáveis pelas ações de extensão e com docentes que ministram disciplinas com carga horária de extensão;

VI - fornecer as orientações necessárias para a realização das ações de extensão durante o curso;

VII – apresentar relatório semestral das atividades de extensão desenvolvidas pela IES;

VIII – promover o cumprimento deste regulamento e garantir a efetiva integralização da carga horária de extensão.

Art. 25. Caberá à Coordenação do Curso:

I – promover reuniões com os docentes responsáveis pelas ações de extensão e com docentes que ministram disciplinas com carga horária de extensão;

II – fornecer as orientações necessárias para a realização das ações de extensão durante o curso;

III – promover o cumprimento deste regulamento e a efetiva integralização da carga horária de Extensão;

IV – garantir adequação orçamentária dos projetos de extensão ao orçamento disponível para o curso;

V – enviar relatório, semestralmente ou quando solicitado, à Direção, contendo informações do cadastro das atividades da curricularização da Extensão realizadas;

VI – coordenar a emissão de certificados físicos e/ou eletrônicos das atividades de extensão quando assim for necessário;

VII – executar outras funções afins que lhe sejam atribuídas pela Direção.

Art. 26. Caberá aos docentes responsáveis pela execução das atividades de extensão:

I – propor e executar as atividades;

II – cadastrar os projetos de extensão no setor responsável;

III – cadastrar os cursos, prestação de serviços e eventos;

IV – acompanhar e avaliar o desenvolvimento dos discentes durante a execução das atividades de curricularização;

V – realizar o registro de notas, frequências e cumprimento das atividades dos componentes específicos e não específicos da extensão no sistema acadêmico;

VI – apresentar relatório final de execução das atividades de extensão.

Art. 27. Caberá aos discentes:

I – realizar a matrícula no componente curricular específico de extensão, quando ofertada;

II – assinar Termo de Compromisso, quando for necessário e em função da atividade a ser realizada;

III – cumprir a carga horária dedicada à execução das atividades de curricularização previstas no PPC;

IV – apresentar relatório das atividades desenvolvidas, conforme solicitado pelo coordenador da atividade (professor) e previsto no plano de ensino;

V – seguir a orientação e a supervisão do coordenador da atividade de extensão;

VI – executar as atividades conforme o cronograma proposto na atividade da extensão;

VII – acompanhar o cumprimento da carga horária dos componentes curriculares específicos e não específicos de extensão, a fim de que, ao chegar ao final do curso, conclua o percentual de, no mínimo, 10% da carga horária do curso.

### **Capítulo VIII – Das Disposições Finais**

Art. 28. As atividades de extensão com fins de curricularização devem garantir que todos os estudantes atinjam a carga horária mínima estabelecida, mesmo que a participação ocorra por grupos e em momentos diferentes para cada um ou cada grupo.

Art. 29. As atividades de extensão deverão ser avaliadas regularmente quanto à frequência e aproveitamento dos estudantes e quanto ao alcance e efetividade de seu planejamento, por meio de um processo de autoavaliação.

§1º. A autoavaliação das atividades de extensão servirá como base para construção de indicadores de alcance e efetividade orientados pela Direção e Comissão Própria de Avaliação (CPA), conforme o processo de autoavaliação adotado pela IES.

§2º. A autoavaliação crítica da extensão se voltará para o aperfeiçoamento de suas características essenciais de articulação com o ensino, a iniciação científica, a formação do estudante, a qualificação do docente, a relação com a sociedade, a participação dos parceiros e a outras dimensões acadêmicas institucionais.

§3º. A autoavaliação da extensão, prevista neste artigo, deve incluir:

I – a identificação da pertinência da utilização das atividades de extensão na creditação curricular;

II – a contribuição das atividades de extensão para o cumprimento dos objetivos do Plano de Desenvolvimento Institucional e dos Projetos Pedagógico dos Cursos;

III – a demonstração dos resultados alcançados em relação ao público participante.

Art. 30. As atividades de extensão podem ser realizadas com parceria entre instituições de Ensino Superior, de modo que estimule a mobilidade interinstitucional de estudantes e docentes.

Art. 31. As atividades de extensão previstas neste Regulamento e coordenados por docentes poderão ter na sua equipe técnicos administrativos que também deverão ser certificados.

Art. 32. Somente poderá ser concedido grau ao discente após a integralização, obrigatória prevista no PPC para a Curricularização da Extensão, mesmo que o estudante tenha concluído todos os demais componentes curriculares regulares e obrigatórios.

Parágrafo Único. Caberá à Coordenação do Curso, juntamente com os docentes fazer ampla divulgação das atividades que estão sendo ofertadas e das exigências para conclusão do curso previstas neste artigo.

Art. 33. As atividades de extensão que forem realizadas para o cumprimento da Curricularização da Extensão obrigatória prevista no PPC, não poderão ser contabilizadas para carga horária de Atividades Complementares.

Art. 34. O fomento para o desenvolvimento das ações extensionistas previstas no PPC poderá ser oriundo da participação de organizações parceiras e/ou demandantes, públicas ou privadas.

Parágrafo Único. As parcerias deverão ser formalizadas pela mantenedora, de acordo com termo de cooperação/convênio específico.

Art. 35. O histórico escolar do estudante, deverá constar a carga horária em atividades de extensão que integralizou em seu curso.

Art. 36. O Conselho Superior aprovará e a Direção divulgará, sempre que necessário, adendos, normas complementares e avisos oficiais sobre o tema.

Art. 37. As situações omissas ou de interpretação duvidosas surgidas da aplicação das normas deste Regulamento, deverão ser dirimidas pela Direção, ouvido o Conselho Superior.

Art. 38. Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Conselho Superior.

#### **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.

§ 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.

**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, 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 abriga 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 usuarios

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 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](http://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 choque 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 Biomedicina, Nutrição, 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.

## 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.

<b>NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO</b>		
<b>PROFESSOR</b>	<b>TITULAÇÃO MÁXIMA</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>
Adriana Delmondes de Oliveira Godoy	Mestrado	Integral
Cristiane Slusarski	Especialização	Parcial
Mohana Epaminondas Barros*	Mestrado	Integral
Eudes Thiago Pereira Ávila	Doutorado	Parcial
Josiane do Espírito Santo Santana	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 possuam 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. 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 abarcará 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 10 professores, sendo 02 (dois) doutores, 06 (seus) mestres e 2 (dois) especialistas.

CORPO DOCENTE DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO		
TITULAÇÃO	QUANTIDADE	PERCENTUAL
Doutorado	02	20,0%
Mestrado	06	60,0%
Especialização	02	20,0%
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	<b>100,00</b>

O percentual dos docentes do curso com titulação obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu* é igual a 80,0%. O percentual de doutores do curso igual a 20,0%.

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	706.936.841-00	Enfermagem	Mestrado	Integral
2.	Cristiane Slusarski	947.606.241-04	Nutrição	Especialização	Parcial
3.	Diego Anizio da Silva	053.346.201-09	Psicologia	Especialização	Horista
4.	Eudes Thiago Pereira Ávila	893.751.061-87	Nutrição	Mestrado	Parcial
5.	Gabriela Scroczyński Fontes	011.946.211-71	Letras	Mestre	Parcial
6.	Josiane do Espírito Santo Santana	013.316.261-37	Ciências Biológicas	Mestrado	Parcial
7.	Larissa Naiana Rauber	098.188.799-61	Nutrição	Mestre	Parcial
8.	Mohana Epaminondas Barros	031.182.251-73	Nutrição	Mestrado	Integral
9.	Thaís Kelly Souza Teixeira da Silva	027.969.911-65	Biologia	Mestrado	Parcial
10.	Thais Leal Silva	107.552.646-90	Biomedicina	Doutorado	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 50% 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:

	<b>NOME COMPLETO</b>	<b>CPF</b>	<b>TEMPO DE MAGISTÉRIO SUPERIOR</b>	<b>TEMPO DE EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL</b>
1.	Adriana Delmondes de Oliveira	706.936.841-00	8 anos	8 anos
2.	Cristiane Slusarski	947.606.241-04	5 anos	16 anos
3.	Diego Anizio da Silva	053.346.201-09	2 anos e 3 meses	6 anos
4.	Eudes Thiago Pereira Ávila	893.751.061-87	6 anos	12 anos
5.	Gabriela Scroczyński Fontes	011.946.211-71	6 anos	10 anos
6.	Josiane do Espírito Santo Santana	013.316.261-37	2 anos	8 anos
7.	Larissa Naiana Rauber	098.188.799-61	3 anos	7 anos
8.	Mohana Epaminondas Barros	031.182.251-73	1 ano e 10 meses	3 anos
9.	Thaís Kelly Souza Teixeira da Silva	027.969.911-65	2 anos e 6 meses	2 anos e 6 meses
10.	Thais Leal Silva	107.552.646-90	1 ano	7 anos

## **2. CONDIÇÕES DE TRABALHO**

### **2.1. Regime de Trabalho**

O corpo docente do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO é composto por 10 professores. Destes, 2 (20,0%) possui regime de trabalho integral, 7 (70,0%) parcial e 1 (10,0%) é horista. Assim sendo, 90,0% do corpo docente possui regime de trabalho parcial ou integral.

	<b>NOME COMPLETO</b>	<b>CPF</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>
1.	Adriana Delmondes de Oliveira	706.936.841-00	Integral
2.	Cristiane Slusarski	947.606.241-04	Parcial
3.	Diego Anizio da Silva	053.346.201-09	Horista
4.	Eudes Thiago Pereira Ávila	893.751.061-87	Parcial
5.	Gabriela Scroczyński Fontes	011.946.211-71	Parcial
6.	Josiane do Espírito Santo Santana	013.316.261-37	Parcial
7.	Larissa Naiana Rauber	098.188.799-61	Parcial
8.	Mohana Epaminondas Barros	031.182.251-73	Integral
9.	Thaís Kelly Souza Teixeira da Silva	027.969.911-65	Parcial
10.	Thais Leal Silva	107.552.646-90	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.

	<b>NOME COMPLETO</b>	<b>CPF</b>	<b>PUBLICAÇÕES</b>
1.	Adriana Delmondes de Oliveira	706.936.841-00	6
2.	Cristiane Slusarski	947.606.241-04	3
3.	Diego Anizio da Silva	053.346.201-09	0
4.	Eudes Thiago Pereira Ávila	893.751.061-87	12
5.	Gabriela Scroczyński Fontes	011.946.211-71	23
6.	Josiane do Espírito Santo Santana	013.316.261-37	2
7.	Larissa Naiana Rauber	098.188.799-61	2
8.	Mohana Epaminondas Barros	031.182.251-73	6
9.	Thaís Kelly Souza Teixeira da Silva	027.969.911-65	8
10.	Thais Leal Silva	107.552.646-90	0

## 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 17.517109/0001-01. A Faculdade Fasipe Mato Grosso, localizada na Rua Amazonas, quadra 133, nº 01, Cuiabá – MT e foi Credenciada pela Portaria nº 1.099 de 27 de novembro de 2015, publicada no Diário Oficial da União em 30 de novembro de 2015.

IDENTIFICAÇÃO	QTDADE	AREA (M2)
<b>SAA – Serviço de Atendimento ao Acadêmico Área - Administrativa</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Recepção Compartilhada</li><li>• Secretaria Acadêmica</li><li>• FIES/PROUNI</li><li>• Departamento Financeiro /Tesouraria</li><li>• Centro de Planejamento e Extensão – CPE</li><li>• Cobrança</li><li>• RH</li><li>• Financeiro</li></ul> <b>Direção</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Recepção</li><li>• Direção Geral</li><li>• Direção Administrativa</li></ul>	1	196
<b>Comercial</b>	1	75
<b>Sala de Aula</b>	76	3.800
<b>Sala dos professores</b>	1	108
<b>Gestão acadêmica - GA</b> Direção Acadêmica Sala dos coordenadores - 13 salas Recepção Sala Reunião WC	1	215,00
<b>Sala NAP</b>	1	9,64
<b>Sala NDE</b>	1	9,64
<b>Sala CPA</b>	1	15,75
<b>Gabinetes de Trabalho</b>	7	63
<b>Biblioteca</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Recepção</li><li>• Acervo</li><li>• Estudos Individual</li><li>• Estudos em grupo</li><li>• Área coletiva</li></ul>	1	605

IDENTIFICAÇÃO	QTDADE	AREA (M2)
<b>Biblioteca – Núcleo Digital</b> - A biblioteca possui uma área de 42,21 m2 e equipado com 20 microcomputadores	1	42,21
<b>Sala de Reprografia</b>	1	18,09
<b>Sala de CTI</b>	1	14,07
<b>Auditório</b>	1	440,52
<b>Lanchonete/Cantina</b>	1	23,24
<b>Área de Convivência e Infra-Estrutura para o Desenvolvimento de Atividades Culturais</b>	1	1.610,79
<b>Área de Circulação e Espaço de Convivência</b>	-	3.314,02
<b>Sanitários</b> Feminino – 5 pavimentos com média de 6 unidades - 30 Masculino – 5 pavimentos com média de 6 unidades - 30 PDC – 5 pavimentos com 1 unidade - 5	65	275
<b>Sanitários docentes</b>	2	8,5
<b>SAMP – Sala Multipedagógica</b>	1	45,5
	1	134,89
<b>CEAPP - Centro de Atendimento e Pesquisa em Psicologia</b>	1	105,00
<b>LABORATÓRIOS</b> Laboratório Bioquímica e Química 60m Laboratório Microbiologia Imunologia 48m Laboratório Microscopia 47m Laboratório Hematologia 50m Laboratório Parasitologia 47m Laboratório Semiologia e Semiotécnica 50m Laboratório Anatomia I e II 120m Laboratório Escola Odontologia 250m Laboratório de Anatomia Dental e Escultural I e II 131m Laboratório de Imagenologia e Raio X 64m Laboratório Recursos Técnica dietética 60m Administração de laboratórios 20m	1	947
<b>FASICILIN</b> CEN - Clínica Escola de Nutrição da FASIPE CEF - Clínica Escola de Fisioterapia da FASIPE CEB - Clínica Escola de Biomedicina da FASIPE CEP - Clínica Escola de Psicologia da FASIPE CEO - Clínica Escola de Odontologia da FASIPE Laboratório Recursos Terapêuticos Manuais Laboratório de Terapia Intensiva Laboratório de Cinesioterapia Sala de Vacina Sala de Arquivo Sala de Estudos Recepção Consultório 1 – Enfermagem Consultório 2 – Enfermagem		2.987,52

IDENTIFICAÇÃO	QTDADE	AREA (M2)
Hidroterapia - Piscina e Vestiários Coordenação Fasiclin Sala de Coleta Análises clínicas Sala Multipedagógica Estoque NPJ – Núcleo De Prática Jurídica		
<b>Laboratório de Informática</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratório 1 - área de 56,00 m2 e equipado com 25 microcomputadores, impressora e demais periféricos;</li> <li>• Laboratório 2 - área de 56,00 m2 e equipado com 25 microcomputadores, impressora e demais periféricos;</li> </ul>	2	112
<b>Estacionamento</b>	1	2.500
<b>TOTAL</b>		17.675,38

### 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 Faculdade Fasipe Mato Grosso apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

#### a) Salas de Aula

As salas de aula atendem às necessidades institucionais e dos cursos, considerando a sua adequação às atividades propostas.

As salas são bem dimensionadas, dotadas de iluminação, ventilação natural e mecânica, mobiliário e aparelhagem específica, garantindo o conforto necessário. Todas as salas cumprem os requisitos de acessibilidade, garantindo o acesso sem restrições de pessoas portadoras de necessidades especiais.

As salas de aula estão equipadas com recursos tecnológicos diferenciados e adequados as atividades propostas em seus espaços. Dessa forma, foram alocados microcomputadores e

projetores em todas as salas. Há disponibilidade de conexão à internet em todos os equipamentos.

As salas de aula apresentam flexibilidade relacionada às configurações espaciais, oportunizando distintas situações de ensino-aprendizagem.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

## **b) Instalações Administrativas**

As instalações administrativas atendem às necessidades institucionais, considerando a sua adequação às atividades propostas, a guarda, manutenção e disponibilização de documentação acadêmica.

Os espaços são bem dimensionados, dotados de iluminação, ventilação natural e mecânica, mobiliário e aparelhagem específica. Todas as instalações cumprem os requisitos de acessibilidade, garantindo o acesso sem restrições de pessoas portadoras de necessidades especiais.

As instalações administrativas estão equipadas com recursos tecnológicos diferenciados e adequados as atividades propostas em seus espaços. Dessa forma, foram alocados microcomputadores, impressoras, aparelhos de telefonia e videoconferência. Há disponibilidade de conexão à internet em todos os equipamentos.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

## **c) Instalações para Docentes**

### **Sala Coletiva de Professores**

As salas de professores atendem, às necessidades institucionais, considerando a sua adequação às atividades propostas, viabilizando o trabalho docente. Permite descanso e atividades de lazer e integração. Dispõe de apoio técnico-administrativo próprio e espaço para a guarda de equipamentos e materiais.

As salas de professores cumprem os requisitos de acessibilidade, garantindo o acesso sem restrições de pessoas portadoras de necessidades especiais.

Estão equipadas com recursos tecnológicos diferenciados e adequados as atividades propostas em seus espaços. Os recursos tecnológicos são apropriados para o quantitativo de docentes. Foram alocados microcomputadores, impressoras e aparelhos de telefonia. Há disponibilidade de conexão à internet em todos os equipamentos.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e

de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

### **Espaço de Trabalho para Docentes em Tempo Integral**

Os espaços de trabalho para docentes em tempo integral atendem às necessidades institucionais, viabilizando ações acadêmicas, como planejamento didático-pedagógico. Estão equipados com recursos de tecnologias da informação e comunicação apropriados. Os espaços garantem privacidade para uso dos recursos, para o atendimento a discentes e orientandos, e para a guarda de material e equipamentos pessoais, com segurança.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

### **d) Instalações para os Coordenadores de Curso**

O espaço de trabalho para o Coordenador de Curso atende às necessidades institucionais, viabilizando ações acadêmico-administrativas e permitindo o atendimento de indivíduos ou grupos com privacidade. O espaço é dotado de equipamentos adequados e de infraestrutura tecnológica diferenciada, que possibilita formas distintas de trabalho.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

### **e) Auditório**

O auditório atende às necessidades institucionais, considerando a acessibilidade, o conforto, o isolamento e a qualidade acústica.

O auditório cumpre os requisitos de acessibilidade, garantindo o acesso sem restrições de pessoas portadoras de necessidades especiais.

O auditório está equipado com recursos tecnológicos multimídia, incluindo-se a disponibilidade de conexão à internet e de equipamentos para videoconferência.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

### **f) Áreas de Convivência e Infraestrutura para o Desenvolvimento de Atividades Culturais**

Os espaços de convivência e de alimentação atendem às necessidades institucionais, considerando a sua adequação às atividades e a acessibilidade. Permitem a necessária integração entre os membros da comunidade acadêmica e a contam com serviços variados e adequados.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e

de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

#### **g) Infraestrutura de Alimentação e de Outros Serviços**

Os espaços de convivência e de alimentação atendem às necessidades institucionais, considerando a sua adequação às atividades e a acessibilidade. Permitem a necessária integração entre os membros da comunidade acadêmica e a contam com serviços variados e adequados.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

#### **h) Instalações Sanitárias**

As instalações sanitárias atendem às necessidades institucionais, considerando a sua adequação às atividades, as condições de limpeza e segurança. As instalações sanitárias cumprem os requisitos de acessibilidade, garantindo o acesso sem restrições de pessoas portadoras de necessidades especiais. Existem banheiros familiares e fraldários.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

#### **i) Biblioteca**

A infraestrutura da biblioteca atende às necessidades institucionais, possui estações individuais e coletivas para estudos e recursos tecnológicos para consulta, guarda, empréstimo e organização do acervo.

A biblioteca cumpre os requisitos de acessibilidade, garantindo o acesso sem restrições de pessoas portadoras de necessidades especiais, e fornece condições para atendimento educacional especializado.

A biblioteca dispõe de recursos comprovadamente inovadores, sendo o principal o acervo virtual adquirido mediante assinatura de uma biblioteca virtual.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

#### **j) Laboratórios de Informática**

As salas de apoio de informática atendem às necessidades institucionais e dos cursos, considerando os equipamentos, normas de segurança, espaço físico, acesso à internet, atualização dos softwares, acessibilidade, serviços, suporte, condições ergonômicas e oferta de recursos de informática inovadores.

O espaço físico é dimensionado para atender o contingente de alunos, condições ergonômicas e os requisitos de acessibilidade.

São disponibilizados equipamentos em quantidade adequada ao uso projetado. Há disponibilidade de conexão estável e veloz à internet em todos os equipamentos. Há recursos tecnológicos transformadores, tais como teclado em Braille, fones de ouvido e softwares específicos para garantir a acessibilidade.

Os hardwares e os softwares estão atualizados frente as necessidades da IES e possuem contrato vigente para atualização permanente. Passam por avaliação periódica de sua adequação, qualidade e pertinência.

Entre os recursos de informática inovadores disponíveis pode-se citar os softwares adquiridos para uso nos cursos oferecidos.

Os serviços e o suporte são realizados por um técnico responsável pelas atividades das salas de apoio de informática, que atende em todos os horários de funcionamento delas.

Foram criadas normas de segurança, disponíveis em local de fácil visibilidade nas salas.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

#### **k) Infraestrutura Física e Tecnológica Destinada à CPA**

A infraestrutura física e tecnológica destinada à CPA atende às necessidades institucionais, considerando o espaço de trabalho para seus membros, as condições físicas e de tecnologia da informação para a futura coleta e análise de dados, os recursos tecnológicos para implantação da metodologia escolhida para o processo de autoavaliação e recursos ou processos inovadores.

A sala da CPA dispõe de mesa de reunião e cadeiras, com microcomputador com acesso à internet. Há armários para a guarda do material.

A sala da CPA cumpre os requisitos de acessibilidade, garantindo o acesso sem restrições de pessoas portadoras de necessidades especiais.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso apresenta plano de avaliação periódica dos espaços e de gerenciamento da manutenção patrimonial, com normas consolidadas e institucionalizadas.

#### **l) Laboratórios Específicos**

Estão disponíveis nas instalações na FFMT os laboratórios específicos dos cursos em funcionamento.

## **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 Faculdade Fasipe Mato Grosso venha a oferecê-lo. Nos demais cursos de educação superior e na educação profissional, a LIBRAS é oferecida como componente curricular optativo.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso, 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 Faculdade Fasipe Mato Grosso 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 nas bibliotecas e nos laboratórios de informática.

Os alunos podem acessar os equipamentos de informática nas bibliotecas e nos laboratórios de informática. Nas bibliotecas, 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:

	<b>Máquinas Computadores</b>	<b>Sistema operacional</b>	<b>Notebook</b>	<b>Impressora</b>	<b>TV</b>	<b>Quadro Branco</b>
Laboratório 1	40	Windows	0	0	0	1
Laboratório 2	20	Windows	0	0	0	1
Biblioteca Digital	20	Windows	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>80</b>					<b>02</b>

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.

#### **b) Existência da Rede de Comunicação Científica (Internet)**

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.

#### **c) Recursos Audiovisuais e Multimídia**

A Faculdade Fasipe Mato Grosso 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.

## **1.5. Plano de Avaliação Periódica dos Espaços**

A Faculdade Fasipe Mato Grosso possui um Plano Avaliação Periódica Dos Espaços E Gerenciamento Da Manutenção Patrimonial cujo objetivo é estabelecer uma sistemática mais eficiente e eficaz desta gestão com foco na manutenção preventiva e corretiva. Além disso, a atuação preventiva buscará trazer impactos positivos no que se refere à economicidade de gastos, e principalmente na confiabilidade dos sistemas e instalações que integram as edificações, trazendo segurança e bem-estar aos usuários.

As instalações prediais da faculdade apresentam-se em bom estado de conservação. Além disso, o espaço físico é adequado ao número de usuários projetados e para cada tipo de atividade. Todas as instalações são adequadas para o pleno desenvolvimento das atividades institucionais.

A manutenção e a conservação das instalações físicas, dependendo de sua amplitude, são executadas por funcionários da Faculdade Fasipe Mato Grosso ou através de contratos com empresas especializadas.

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.

Além da promoção de acessibilidade e de atendimento diferenciado a portadores de necessidades especiais, a Faculdade Fasipe Mato Grosso cumpre as exigências quanto à Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, conforme disposto na Lei nº 12.764/2012.

Além das medidas voltadas à formação e à capacitação da comunidade acadêmica, particularmente docentes e técnico-administrativos no atendimento à pessoa com transtorno do espectro autista e a acessibilidade metodológica ou pedagógica e atitudinal; na Faculdade Fasipe Mato Grosso encontra-se garantido o acesso a educação ou à sua matrícula.

A Faculdade Fasipe Mato Grosso apresenta condições adequadas de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, conforme o disposto na CF/88, artigos 205, 206 e 208, na NBR 9050/2004, da ABNT, na Lei nº 10.098/2000, nos Decretos nº 5.296/2004, nº 6.949/2009, nº 7.611/2011 e na Portaria nº 3.284/2003. Tais informações foram inseridas no seu Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI.

#### **1.6. Plano de Expansão e Manutenção e Atualização dos Equipamentos e Softwares**

O Plano de Expansão, Manutenção e Atualização dos Equipamentos visa garantir ao Faculdade Fasipe Mato Grosso a infraestrutura de tecnologia adequada para seu melhor funcionamento.

Anualmente são revistas todas as necessidades de expansão e atualização dos equipamentos da IES.

As revisões acontecem no início de cada semestre letivo, mais especificamente nos meses de janeiro e julho de cada ano, acompanhando o início dos períodos letivos semestrais.

As ações tomadas na hora de avaliar ou melhorar determinados equipamentos parte, inicialmente, da constatação de inoperabilidade de determinado equipamento. Assim, por meio de formulário, os responsáveis pela manutenção são acionados para realizar vistoria e possível ação corretiva.

Neste sentido, é de extrema importância a participação da Comissão Própria de Avaliação, que está diretamente ligada ao registro de possíveis falhas e mal funcionamento dos equipamentos, uma vez que é o órgão responsável pela avaliação da satisfação dos diversos setores da IES.

A seguir são apresentados os critérios e indicadores usados na expansão e atualização do parque tecnológico e suas funcionalidades, assim como os tipos de eventos que poderão ocorrer, além dos responsáveis pela avaliação e possíveis ações de correção.

CRITÉRIOS E INDICADORES DE DESEMPENHO DA MANUTENÇÃO				
EVENTO	DESCRIÇÃO	INDICADORES	SETOR RESPONSÁVEL	AÇÃO
Dano	Equipamento danificado parcial ou integralmente que impeça sua utilização pelo usuário	Não funciona / Não funciona adequadamente	Setor de Informática (Núcleo de Tecnologia da Informação)	Substituição / Reparo
Inadequabilidade técnica	Equipamento obsoleto ou equipamento a ser atualizado	Equipamento obsoleto / Equipamento a ser atualizado	Setor de Informática (Núcleo de Tecnologia da Informação)	Substituição / Reparo
Número reduzido	Baixa demanda ou falta de recursos	Demanda / Recursos	Setor de Informática (Núcleo de Tecnologia da Informação)	Verificar motivo da falta de demanda / Investimento em recursos
Internet	Baixo número de acessos ou indisponibilidade da rede	Número de acessos / Tempo em que a rede ficou disponível	Setor de Informática (Núcleo de Tecnologia da Informação)	Reparo / Atualização

Os tipos de indicadores são escolhidos conforme o tipo de material ao qual se deseja avaliar o dano ou mal funcionamento, e poderão ser alterados de acordo com este material.

Os critérios de prioridade de atualização dos equipamentos são analisados em 02 (duas) dimensões: critérios estratégicos para os serviços educacionais do Faculdade Fasipe Mato Grosso e critérios técnicos.

No procedimento de atualização dos equipamentos, a IES adota a prática de substituição dos equipamentos a cada 05 (cinco) anos de uso. Além disso, é realizado o acompanhamento dos indicadores de tempo de vida dos equipamentos e das validades das licenças de softwares.

A atualização do sistema operacional das máquinas ocorre sempre que for disponibilizada nova atualização. Outras aplicações ocorrem sempre for lançado novos pacotes estáveis, evitando-se, assim, bugs nas aplicações em uso diário.

A manutenção dos equipamentos é realizada por técnicos especializados responsáveis por manter a infraestrutura de tecnologia em condições perfeitas de uso, oferecendo serviços de suporte, manutenção permanente, manutenção preventiva e manutenção corretiva (interna).

O suporte e manutenção dos equipamentos obedecem ao seguinte programa de manutenção:

- Manutenção Permanente: realizada pelo técnico responsável. Consiste na verificação diária do funcionamento normal dos equipamentos, antes do início do uso;
- Manutenção Preventiva: realizada semanalmente. Consiste na verificação do estado geral dos equipamentos e das conexões;
- Manutenção Corretiva (interna): realizada pelo técnico responsável. Consiste na solução dos problemas detectados na manutenção permanente e preventiva;
- Manutenção Corretiva (externa): realizada por empresa de suporte externa. Consiste na solução dos problemas detectados na manutenção permanente e preventiva, não solucionados pela manutenção corretiva interna. Realiza manutenção e/ou troca de componentes. As manutenções externas serão realizadas por empresas contratadas pela Direção da IES.

O Plano de Expansão, Manutenção e Atualização dos Equipamentos goza de orçamento disponível, conforme previsto no plano de despesas anuais e o plano de aplicação de recursos. E, havendo necessidades extraordinárias, como dano em equipamento de força maior, existe previsão contingencial orçamentária para a realização de melhorias das bases tecnológicas, incluindo-se a aquisição de novos materiais para reposição ou aumento de equipamentos.

A cada ano é realizada a projeção de investimento para o ano seguinte visando à expansão, à manutenção e à atualização tecnológica dos equipamentos.

Todo a expansão dos equipamentos deve ser aprovada pela Direção da IES, a partir de demandas encaminhadas pelo Setor de Informática. As demandas devem identificar e definir as configurações de hardwares e softwares necessárias e/ou características dos equipamentos audiovisuais e multimídias.

As ações associadas a correções do atual Plano de Expansão, Manutenção e Atualização dos Equipamentos são realizadas sempre em conjunto com o Conselho Superior da IES, como por exemplo aquisição não programada de determinados equipamentos, ou ainda a melhoria deste Plano. Havendo necessidades extraordinárias, a mudança do plano ou aquisição de novos itens será realizada com base na previsão contingencial orçamentária, dependendo de aprovação da Direção.

O presente Plano de Expansão, Manutenção e Atualização dos Equipamentos pode sofrer correções a despeito de contingências e também pelas avaliações realizadas nos setores, entre as quais são destaques as avaliações da Comissão Própria de Avaliação e também a avaliação promovida pela gestão administrativa da IES.

A CPA atua fornecendo indicadores que validem a necessidade de aquisição de equipamentos no quantitativo proposto, assim como poderá apresentar elementos para minorá-los ou majorá-los.

A gestão da IES também avalia, via equipe de manutenção, a necessidade do grau de manutenção a ser realizado nos equipamentos e, seguindo pelo uso, a necessidade de maior aquisição ao proposto no Plano de Expansão, Manutenção e Atualização dos Equipamentos.

Portanto as ações de correção do presente Plano de Expansão, Manutenção e Atualização dos Equipamentos estão direcionadas para as avaliações realizadas pela CPA e também pela gestão da IES.

## **2. BIBLIOTECA**

### **2.1. Espaço Físico**

A biblioteca está instalada em uma área de 605m<sup>2</sup> dotadas de isolamento acústico, iluminação, ventilação, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade.

A Biblioteca da Faculdade Fasipe Mato Grosso encontram-se informatizadas, com o intuito de facilitar ao máximo o acesso à informação pelos usuários. Ela está interligadas por redes operacionais de informação de dados, possibilitando a pesquisa de qualquer assunto e possui terminais próprios para consulta. A Biblioteca trabalha com um sistema que permite o cadastramento de obras, seguindo todos os processos de classificação, assunto e tombamento, esse sistema permite o controle de empréstimos, reservas, multas, impressão de relatórios estatísticos e controle de livros em atraso.

**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.

**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 faculdade contam com salas suficientes para atender às necessidades dos alunos.

### **2.2. Acervo**

#### **2.2.1 Bibliografia Básica**

O acervo físico da bibliografia básica do Curso de Graduação em Nutrição, existente no Projeto Pedagógico, está tombado e informatizado. O acervo virtual possui contrato que garante o acesso ininterrupto pelos usuários e ambos estão registrados em nome da IES.

O acervo da bibliografia básica do Curso de Graduação em Nutrição está atualizado e é adequado, considerando a natureza dos componentes curriculares e conteúdos que são desenvolvidos. O NDE considerou a matriz curricular, o perfil do egresso, os planos de ensino e as DCNs específicas para verificar a adequação dos títulos e exemplares. Além disso, o NDE elaborou um Relatório de Adequação da Bibliografia, comprovando a compatibilidade, em todos os componentes curriculares e em cada bibliografia básica, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo.

No caso do acervo virtual, a análise do NDE considerou, também, o acesso físico na Faculdade Fasipe Mato Grosso, a adequação das instalações disponibilizadas e recursos tecnológicos que atendem à demanda. Os discentes do curso terão condições de acessar o sistema a partir de: locais externos à Instituição; na IES, utilizando seus equipamentos pessoais e a rede sem fio da Instituição; na IES, utilizando equipamentos disponibilizados pela Instituição. Ou seja, é possibilitado: (a) acesso livre à internet aos discentes, de modo a permitir navegação adequada às atividades e acesso ao acervo; (b) microcomputadores com configuração e softwares que possibilitam acesso aos títulos referendados. A oferta via internet é ininterrupta. Há ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem.

Exemplares e/ou assinaturas de acesso virtual de periódicos especializados, suplementam o conteúdo administrado nos componentes curriculares do Curso de Graduação em Nutrição.

Quanto à gestão do acervo com relação à atualização da quantidade de exemplares e assinaturas, e Plano de Contingência elaborado para garantia do acesso e do serviço; destaca-se que o acervo é foco constante de atenção, para que não fique obsoleto ou deixe de atender aos discentes em termos da qualidade e quantidade dos títulos e em relação ao total de exemplares ou assinaturas. O olhar é estratégico, o mapeamento dos problemas e as decisões sobre as soluções estão fundamentadas em estudos que sustentaram a elaboração do Plano de Contingência - de modo a atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas.

### **2.2.2 Bibliografia Complementar**

O acervo da bibliografia complementar do Curso de Graduação em Nutrição está atualizado e é adequado, considerando a natureza dos componentes curriculares e conteúdos que são desenvolvidos. O NDE considerou a matriz curricular, o perfil do egresso, os planos de ensino e as DCNs específicas para verificar a adequação dos títulos e exemplares. Além disso, o NDE elaborou um Relatório de Adequação da Bibliografia, comprovando a compatibilidade, em todos os componentes curriculares e em cada bibliografia complementar, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo.

No caso do acervo virtual, a análise do NDE considerou, também, o acesso físico na Faculdade Fasipe Mato Grosso, a adequação das instalações disponibilizadas e recursos tecnológicos que atendem à demanda. Os discentes do curso terão condições de acessar o sistema a partir de: locais externos à Instituição; na IES, utilizando seus equipamentos pessoais e a rede sem fio da Instituição; na IES, utilizando equipamentos disponibilizados pela Instituição. Ou seja, é possibilitado: (a) acesso livre à internet aos discentes, de modo a permitir navegação adequada às atividades e acesso ao acervo; (b) microcomputadores com configuração e softwares que possibilitam acesso aos títulos referendados. A oferta via internet é ininterrupta. Há ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem.

Exemplares e/ou assinaturas de acesso virtual de periódicos especializados, complementam o conteúdo administrado nos componentes curriculares do Curso de Graduação em Nutrição.

Conforme informado no indicador anterior, o acervo é gerenciado de modo a atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas, sendo adotado Plano de Contingência para a garantia do acesso e do serviço.

### **2.2.3 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.

<b>PERIÓDICOS DO CURSO SUPERIOR DE NUTRIÇÃO</b>	
<b>ISSN</b>	<b>ITEM</b>
2316-297X	Revista SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL <b>(B3)</b> <a href="http://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/index">http://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/index</a>
2179-4448	Revista Alimentos e Nutrição (Brazilian Journal of Food and Nutrition) <a href="http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/index">http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/index</a>
1678-8060	Archivos Latinoamericanos de Nutrición (Espanhol) <b>(A4)</b> <a href="http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=0004-0622&amp;nrm=iso&amp;lng=pt">http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=0004-0622&amp;nrm=iso&amp;lng=pt</a>
1981-6723	BRAZILIAN JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY = REVISTA BRASILEIRA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. <b>(B2)</b> <a href="http://bift.ital.sp.gov.br/">http://bift.ital.sp.gov.br/</a>
0212-1611	Revista NUTRICIÓN HOSPITALARIA (Espanhol) <b>(B2)</b> <a href="http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=0212-1611&amp;lng=pt&amp;nrm=iso">http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=0212-1611&amp;lng=pt&amp;nrm=iso</a>
2357-9617	REVISTA DE NUTRIÇÃO E VIGILÂNCIA EM SAÚDE <b>(B3)</b> <a href="http://www.revistanutrivisa.com.br/">http://www.revistanutrivisa.com.br/</a>
1806-9967	Revista Brasileira de Fruticultura <b>(B2)</b> <a href="https://www.scielo.br/j/rbf/grid">https://www.scielo.br/j/rbf/grid</a>
1806-9304	REVISTA BRASILEIRA DE SAÚDE MATERNO INFANTIL = BRAZILIAN JOURNAL OF MOTHER AND CHILD HEALTH <b>(B1)</b> <a href="https://www.scielo.br/j/rbsmi/grid">https://www.scielo.br/j/rbsmi/grid</a>
1678-9865	Revista de Nutrição <b>(B2)</b> <a href="https://www.scielo.br/j/rn/grid">https://www.scielo.br/j/rn/grid</a>

2176-9206	Saúde e Pesquisa (B1) <a href="http://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/saudpesq">http://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/saudpesq</a>
1678-4405	Brazilian Journal of Microbiology (Inglês) (A2) <a href="https://www.scielo.br/j/bjm/">https://www.scielo.br/j/bjm/</a>
2317-6326	ABCD. Arquivos Brasileiros de Cirurgia Digestiva <a href="https://www.scielo.br/j/abcd/">https://www.scielo.br/j/abcd/</a>
2359-4292	Archives of Endocrinology and Metabolism - AE&M (Inglês) (B2) <a href="https://www.scielo.br/j/aem/">https://www.scielo.br/j/aem/</a>
1678-4464	Cadernos de Saúde Pública (A1) <a href="http://cadernos.ensp.fiocruz.br/csp/">http://cadernos.ensp.fiocruz.br/csp/</a>
1678-4561	Ciência & Saúde Coletiva (A1) <a href="https://www.scielo.br/j/csc/grid">https://www.scielo.br/j/csc/grid</a>
2237-9622	Revista Epidemiologia e Serviços de Saúde (A3) <a href="https://www.scielo.br/j/ress/">https://www.scielo.br/j/ress/</a>
2175-9790	Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences (Inglês) (B1) <a href="https://www.scielo.br/j/bjps/">https://www.scielo.br/j/bjps/</a>
1807-5726	Interface - Comunicação, Saúde, Educação (A2) <a href="http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=1414-3283&amp;nrm=iso&amp;rep=&amp;lng=pt">http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=1414-3283&amp;nrm=iso&amp;rep=&amp;lng=pt</a>
1980-9875	Revista Ret-SUS - FIOCRUZ – <a href="http://www.retsus.fiocruz.br/revistas">http://www.retsus.fiocruz.br/revistas</a>
	Revista de Manguinhos - <a href="https://agencia.fiocruz.br/revista-de-manguinhos">https://agencia.fiocruz.br/revista-de-manguinhos</a>
1678-4774	Jornal Brasileiro de Patologia e Medicina Laboratorial (B3) <a href="https://www.jbpml.org.br/">https://www.jbpml.org.br/</a>
2007-1523	Revista Mexicana de Trastornos Alimentarios (Espanhol) (B2) <a href="http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=2007-1523&amp;nrm=iso&amp;rep=&amp;lng=pt">http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=2007-1523&amp;nrm=iso&amp;rep=&amp;lng=pt</a>
	Perspectivas en Nutrición Humana (Espanhol) <a href="https://revistas.udea.edu.co/index.php/nutricion">https://revistas.udea.edu.co/index.php/nutricion</a>
1678-4219	Arquivos de Gastroenterologia (B2) <a href="https://www.scielo.br/j/ag/">https://www.scielo.br/j/ag/</a>
2357-7894	Revista da Associação Brasileira de Nutrição – RASBRAN <a href="https://www.rasbran.com.br/rasbran/index">https://www.rasbran.com.br/rasbran/index</a>
1983-9774	Boletim Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos. (C) <a href="http://revistas.ufpr.br/alimentos/index">http://revistas.ufpr.br/alimentos/index</a>
	Revista da Sociedade Portuguesa de Ciências da Nutrição e Alimentos <a href="http://www.spcna.pt/publicacoes/?imc=7n">http://www.spcna.pt/publicacoes/?imc=7n</a>

### Bases de Dados

[Medline Ultimate](#)

Scielo <https://www.scielo.br/>

PubMed <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/>

Portal de Periódicos Capes <https://www.periodicos.capes.gov.br/>

Biblioteca Virtual de Saúde (BVS – Bireme) <https://bvsalud.org/>

Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações <https://bdtd.ibict.br/vufind/>

BioMed Central <https://www.biomedcentral.com/>

Directory of Open Access Journals (DOAJ) <https://doaj.org/>

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.

#### Medline Ultimate

Scielo <https://www.scielo.br/>

PubMed <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/>

Portal de Periódicos Capes <https://www.periodicos.capes.gov.br/>

Biblioteca Virtual de Saúde (BVS – Bireme) <https://bvsalud.org/>

Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações <https://bdtd.ibict.br/vufind/>

BioMed Central <https://www.biomedcentral.com/>

Directory of Open Access Journals (DOAJ) <https://doaj.org/>

### 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.

O Grupo Fasipe Educacional conta com Periódico Científicos Institucionais segmentados nas áreas dos cursos ofertados. Segue a relação das revistas com os respectivos nomes.

REVISTA	ISSN
REAGIC - Revista Mato-Grossense de Gestão Inovação e Comunicação <a href="http://revistas.fasipe.com.br:3000/index.php/REAGIC">http://revistas.fasipe.com.br:3000/index.php/REAGIC</a>	2965-0909
RAE-MT - Revista Arq-Engenharia de Mato Grosso <a href="http://revistas.fasipe.com.br:3000/index.php/rae-mt">http://revistas.fasipe.com.br:3000/index.php/rae-mt</a>	2965-0895
REMATOS - Revista Mato-Grossense de Odontologia e Saúde <a href="http://revistas.fasipe.com.br:3000/index.php/REMATOS">http://revistas.fasipe.com.br:3000/index.php/REMATOS</a>	2965-0925
REMAS - Revista Mato-Grossense de Saúde <a href="http://revistas.fasipe.com.br:3000/index.php/REMAS">http://revistas.fasipe.com.br:3000/index.php/REMAS</a>	2965-0917
REMAC - Revista Mato-Grossense de Direito <a href="http://revistas.fasipe.com.br:3000/index.php/REMAC">http://revistas.fasipe.com.br:3000/index.php/REMAC</a>	2965-1050

### g) Política de Aquisição, Expansão e Atualização

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 Faculdade Fasipe Mato Grosso possui plano de atualização do acervo, considerando a alocação de recursos, ações corretivas associadas ao acompanhamento e à avaliação do acervo pela comunidade acadêmica.

O plano de atualização do acervo contempla os procedimentos para a aquisições da bibliografia básica e complementar indicada para os componentes curriculares que integram a matriz curricular dos cursos da Faculdade Fasipe Mato Grosso, e a sua permanente atualização.

A aquisição inicial do acervo bibliográfico da Faculdade Fasipe Mato Grosso ocorre a partir de análise dos planos de ensino elaborados pelos professores para os componentes curriculares de suas responsabilidades, dos quais serão extraídos os títulos a serem adquiridos.

Semestralmente, os professores devem apresentar os planos de ensino para que seja procedida a aquisição e/ou atualização dos títulos.

Adicionalmente, os Coordenadores de Curso devem indicar obras de referência que são adquiridas para complementar o acervo bibliográfico da Faculdade Fasipe Mato Grosso.

O corpo discente pode contribuir para a composição do acervo bibliográfico indicando obras de interesse, mediante preenchimento de formulário específico na biblioteca. As sugestões são encaminhadas aos Coordenadores de Curso para avaliação, e se deferidas, são encaminhadas para aquisição, observadas a disponibilidade orçamentária.

A atualização visando à renovação permanente do acervo, é adotada com base nas seguintes estratégias:

- Levantamento pelos Núcleos Docentes Estruturantes de cursos e validação pelos respectivos Colegiados de Curso, de atualizações de títulos para as disciplinas já em funcionamento, a partir dos planos de ensino;
- Em razão de necessidades destinadas a subsidiar projetos de investigação científica e extensão;

- Por solicitação dos Coordenadores de Curso e corpo docente;
- Em razão de novas edições de títulos disponíveis no acervo da biblioteca.

A biblioteca anualmente faz avaliação da utilização do acervo para tomada de decisões para a renovação dos mesmos, e encaminhar as demandas necessárias ao Diretor, a quem compete proceder a aquisição dos títulos. A biblioteca é responsável por acompanhar todo o processo de aquisição, desde a cotação até o recebimento e conferência das publicações.

Considerando a necessidade de constante atualização do acervo bibliográfico, assim como facilidades oferecidas pela tecnologia, a Faculdade Fasipe Mato Grosso optou por utilizar uma biblioteca digital para viabilizar o acesso ao acervo bibliográfico de seus cursos. Dessa forma, foi contratada a assinatura da MINHA BIBLIOTECA.

A MINHA BIBLIOTECA é uma plataforma digital de títulos técnicos e acadêmicos que congrega milhares de títulos das principais editoras do país. Totalmente online, a MINHA BIBLIOTECA pode ser acessada em qualquer hora e lugar, em microcomputadores ou smartphones.

Na MINHA BIBLIOTECA a acessibilidade é uma característica essencial, que garante a melhoria da qualidade de vida das pessoas. Por meio dela é possível a pessoas com deficiências ou limitações físicas a participação em atividades, serviços, produtos e informações, inclusive nos sistemas de tecnologia e comunicação.

Para a implementação do plano de atualização do acervo, a Faculdade Fasipe Mato Grosso disponibiliza, anualmente, percentual de sua receita para investimento no acervo bibliográfico.

#### **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.

### **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

Registro no Conselho de Biblioteconomia: CRB01-0621

### **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.

<b>NOME DO LABORATÓRIO</b>	Laboratório de Informática 1-2 e Biblioteca Digital
<b>TIPO</b>	Aulas práticas de Informática; e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>FINALIDADE</b>	Desenvolver as atividades das aulas práticas de Informática, e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis no Laboratório de Informática.
<b>QUANTIDADE</b>	03
<b>ÁREA TOTAL (EM M<sup>2</sup>)</b>	140
<b>PRINCIPAIS RECURSOS</b>	(80) máquinas, cadeiras e bancadas
<b>ACESSO À INTERNET</b>	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 ESPECÍFCOS**

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 divulgados 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

<b>NOME DO LABORATÓRIO</b>	Laboratório de Anatomia Humana
<b>TIPO</b>	Aulas práticas de “Bases Anatômicas de Órgãos e Sistemas” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>FINALIDADE</b>	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Bases Anatômicas de Órgãos e Sistemas” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>QUANTIDADE</b>	01
<b>ÁREA TOTAL (EM M<sup>2</sup>)</b>	73,48
<b>PRINCIPAIS RECURSOS</b>	COLEÇÃO DE PEÇAS HUMANAS, ESQUELETO PADRÃO COM BASE MÓVEL, MODELO ANATÔMICO HUMANO EM PLÁSTICO, BANCADAS E QUADRO BRANCO.
<b>ACESSO À INTERNET</b>	Sim

#### 4.2. Laboratório de Microscopia

<b>NOME DO LABORATÓRIO</b>	Laboratório de Microscopia
----------------------------	----------------------------

<b>TIPO</b>	Aulas práticas de “Bases Celulares dos Tecidos “e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>FINALIDADE</b>	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Bases Celulares dos Tecidos “e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>QUANTIDADE</b>	01
<b>ÁREA TOTAL (EM M²)</b>	46,55
<b>PRINCIPAIS RECURSOS</b>	MICROSCÓPIOS, CÂMERA PARA MICROSCÓPIO, LAMINÁRIOS, TV 32”; MARCADOR DE TEMPO (TIMER), BANCADAS E QUADRO BRANCO.
<b>ACESSO À INTERNET</b>	Sim

#### 4.3. Laboratório de Microbiologia

<b>NOME DO LABORATÓRIO</b>	Laboratório de Microbiologia
<b>TIPO</b>	Aulas práticas de “Microbiologia e Imunologia” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>FINALIDADE</b>	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Microbiologia e Imunologia” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>QUANTIDADE</b>	01
<b>ÁREA TOTAL (EM M²)</b>	52,15
<b>PRINCIPAIS RECURSOS</b>	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.
<b>ACESSO À INTERNET</b>	Sim

#### 4.4. Laboratório de Bioquímica

<b>NOME DO LABORATÓRIO</b>	Laboratório de Bioquímica
<b>TIPO</b>	Aulas práticas de “Bioquímica” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>FINALIDADE</b>	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Bioquímica” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>QUANTIDADE</b>	01
<b>ÁREA TOTAL (EM M²)</b>	76,30
<b>PRINCIPAIS RECURSOS</b>	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.
<b>ACESSO À INTERNET</b>	Sim

#### 4.5. Laboratório de Laboratório Técnica Dietética

<b>NOME DO LABORATÓRIO</b>	Laboratório de Técnica Dietética
<b>TIPO</b>	Aulas práticas de “Nutrição Humana” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>FINALIDADE</b>	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Nutrição Humana” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>QUANTIDADE</b>	01
<b>ÁREA TOTAL (EM M²)</b>	59,69
<b>PRINCIPAIS RECURSOS</b>	FOGÕES, ARMÁRIOS, MICROONDAS, GELADEIRA, PIAS, DEPURADORES, TALHERES, COPOS, XICARAS, FACAS, PANEIAS, FORMAS, QUADRO BRANCO DE VIDRO, PIA INDUSTRIAL, BANCADAS.
<b>ACESSO À INTERNET</b>	SIM

#### 4.6. Clínica de Nutrição

<b>NOME DO LABORATÓRIO</b>	Clínica de Nutrição
<b>TIPO</b>	Aulas práticas de “Educação Nutricional” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>FINALIDADE</b>	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Educação Nutricional” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>QUANTIDADE</b>	01
<b>ÁREA TOTAL (EM M<sup>2</sup>)</b>	32,25
<b>PRINCIPAIS RECURSOS</b>	MESAS PARA ATENDIMENTO, CADEIRAS PARA ATENDIMENTO, CADEIRA LONGARINA COM TRÊS LUGARES, PIA PEQUENA, ADIPOMETRO CLÍNICO PRIME, TRENA ANTROPOMETRICA, ESTADIOMETRO PORTATIL DE PISO, BALANÇA DIGITAL DE VIDRO, COMPUTADORES DE MESA, IMPRESSORA.
<b>ACESSO À INTERNET</b>	Sim

#### 4.7. Clínica de Parasitologia

<b>NOME DO LABORATÓRIO</b>	Parasitologia
<b>TIPO</b>	Aulas práticas de “Parasitologia Humana” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>FINALIDADE</b>	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Parasitologia Humana” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>QUANTIDADE</b>	01
<b>ÁREA TOTAL (EM M<sup>2</sup>)</b>	46,55
<b>PRINCIPAIS RECURSOS</b>	PIAS, VASO SANITÁRIO, ESPURGO, EXAUSTOR, BANCADAS, BANQUETAS, QUADRO, ARMÁRIO, GELADEIRA, MICROSCOPIOS, BANHO MARIA, DEIONIZANTE, ESTUFA.
<b>ACESSO À INTERNET</b>	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.