

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE BACHARELADO EM
NUTRIÇÃO

PORTO ALEGRE

2017

Reitor

Norberto da Cunha Garin

Coordenadora de Graduação

Patrícia Treviso

Coordenador de Extensão

Ricardo Strauch Aveline

Coordenador de Pós-Graduação *Lato Sensu*

Ricardo Strauch Aveline

Coordenador de Pesquisa e Pós-Graduação

Edgar Zanini Timm

Pastoral Escolar e Universitária

Pastor Roberval Lopes da Trindade

Coordenadora do Curso

Sabrina Alves Fernandes

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	6
2 CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA – IPA	7
2.1 HISTÓRICO DE IMPLANTAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA INSTITUIÇÃO	7
2.2 MISSÃO E VISÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA – IPA	14
2.3 OBJETIVOS INSTITUCIONAIS.....	15
2.4 PROJETOS INSTITUCIONAIS	17
2.4.1 Educação Ambiental	18
2.4.2 Educação das Relações Étnico-Raciais e Ensino de História e de Cultura Afro-Brasileira e Indígena	18
2.5 CÁTEDRAS.....	19
2.5.1. Cátedra de Gênero Maria Luiza Schlottfeldt Fagundes	20
2.5.2. Cátedra de Direitos Humanos Bispo Federico Pagura	21
2.6 GESTÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA – IPA.....	22
3 HISTÓRICO DO CURSO	23
4 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	26
5 CONCEPÇÃO DO CURSO	29
6 JUSTIFICATIVA	30
7 OBJETIVOS	31
7.1 OBJETIVO GERAL	31
7.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	31
8 PERFIL DO/A EGRESSO/A	32
8.1 COMPETÊNCIAS.....	32
9 CURRÍCULO DO CURSO	34
9.1 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	34
9.2 MATRIZ CURRICULAR.....	35
9.3 ORGANIZAÇÃO DAS DISCIPLINAS POR ÁREA DE CONHECIMENTO.....	39
9.4 ESTÁGIO OBRIGATÓRIO	40
9.4.1 Objetivo Geral	40
9.4.2 Objetivos Específicos	40
9.4.3 Operacionalização do Estágio	41
9.4.4 Avaliação	41

9.4.5 Articulação com as Disciplinas	41
9.4.6 Disposições Gerais	42
9.5 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	42
9.6 ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	43
9.7 DISCIPLINAS ELETIVAS	44
9.8 DISCIPLINAS COMUNS.....	45
9.9 DISCIPLINAS SEMIPRESENCIAIS.....	45
9.10 FLEXIBILIZAÇÃO CURRICULAR.....	46
10 NÚCLEO DE FORMAÇÃO HUMANÍSTICA	48
11 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA	50
11.1 PROPOSTA DE ADEQUAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DAS EMENTAS E PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS.....	50
12 MODALIDADE DE ATIVIDADES CURRICULARES	51
12.1 EXERCÍCIO DE MONITORIA.....	51
12.2 INICIAÇÃO CIENTÍFICA.....	52
12.3 APOIO EXTENSIONISTA.....	54
12.4 PARTICIPAÇÃO E PROMOÇÃO DE EVENTOS CIENTÍFICOS DA ÁREA COM PRODUÇÃO ESPECÍFICA.....	55
12.5 ATIVIDADES PEDAGÓGICAS E CULTURAIS	55
12.6 ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO.....	56
13 METODOLOGIA DO PROCESSO DE ENSINO E DE APRENDIZAGEM	59
13.1 AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E DE APRENDIZAGEM	61
14 PROPOSTA DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO	65
15 ARTICULAÇÃO ENSINO-PESQUISA-EXTENSÃO NO CURSO	66
15.1 LINHAS DE PESQUISA INSTITUCIONAIS	67
16 INTEGRAÇÃO DO CURSO COM A PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU E A EDUCAÇÃO CONTINUADA	69
17 INFRAESTRUTURA E GESTÃO	70
17.1 INSTALAÇÕES E LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS	70
17.2 COORDENAÇÃO DE CURSO	71
17.3 COLEGIADO DE CURSO.....	72
17.4 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE	72
17.5 CORPO DOCENTE	72

17.6 CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....	73
18 INSTALAÇÕES GERAIS.....	75
18.1 BIBLIOTECAS.....	80
REFERÊNCIAS.....	87
ANEXO I: QUADRO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	91
ANEXO II: EMENTAS E BIBLIOGRAFIAS BÁSICA E COMPLEMENTAR.....	93
ANEXO III: LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO.	118
ANEXO IV: LABORATÓRIOS UTILIZADOS PELO CURSO	121

O curso de Nutrição do Centro Universitário Metodista – IPA foi criado em 4 de julho de 1978, através do Decreto nº 81882, de autorização de funcionamento, sendo componente de uma instituição educacional de caráter confessional. Por esse motivo, segue uma filosofia de ensino que busca promover a educação cristã, libertadora, solidária, inclusiva, comunitária e comprometida com o meio em que atua, permitindo à comunidade escolar o desenvolvimento de uma consciência crítica, ensejando à mesma que seja objeto e ao mesmo tempo agente de sua história.

Portanto, o curso de Nutrição procura desenvolver um processo de ensino dinâmico, capaz de acompanhar as mutações sociais de seu tempo. O Projeto Pedagógico que ora se apresenta é fruto de um processo colegiado de discussão, visando aprimorar a formação discente no curso de Nutrição. Nesse contexto o Curso de Nutrição propõe um currículo voltado para o desenvolvimento das competências almejadas para o futuro profissional de nutrição.

Dentre as competências gerais desenvolvidas ao longo do curso destacam-se a: sociabilidade, comportamento ético, pensamento crítico, fluência digital, criatividade, capacidade empreendedora, autonomia e responsabilidade socioambiental. Em cada período, o/a estudante deve evoluir a partir de competências nas dimensões pessoal, interpessoal, profissional e social. Dessa forma, o/a egresso/a do Curso de Nutrição do Centro Universitário Metodista – IPA, com base no que está posto nesse Projeto Pedagógico terá uma formação voltada para integralidade do conhecimento-habilidade que permite desenvolver as competências que o mercado exige, somado aos valores confessionais que possibilitam o acesso à cultura, à comunidade, de forma sustentável, contribuindo para a inclusão social.

O Centro Universitário Metodista – IPA é uma instituição de educação superior privada, comunitária, confessional, com sede e foro na cidade de Porto Alegre, no Estado do Rio Grande do Sul, autorizada a ofertar seus cursos na Unidade Central IPA, situada na Rua Coronel Joaquim Pedro Salgado nº 80, Bairro Rio Branco; e na Unidade DC Navegantes, situada na Rua Frederico Mentz, nº 1.606, Bairro Navegantes; além dos endereços agregados à Unidade Central IPA e Americano, situado na Rua Lauro de Oliveira nº 71, Bairro Rio Branco. É credenciada pela Portaria MEC nº 3.186, de 08 de outubro de 2004, publicada no DOU nº 196, de 11 de outubro de 2004, e no momento aguarda a publicação do ato de Recredenciamento pelo processo e-MEC nº 201208241.

Sua mantenedora, o Instituto Porto Alegre da Igreja Metodista, com sede e foro na Rua Coronel Joaquim Pedro Salgado, nº 80, Porto Alegre/RS e com inscrição no CNPJ sob o nº 93.005.494/0001-88, é uma associação civil, confessional, com objetivos educacionais, culturais, de assistência social e filantrópicos, com fins não econômicos. É reconhecida como de Utilidade Pública Federal pelo Decreto nº 8.6174, de 02 de julho de 1981, Estadual, pela Lei nº 21.372, de 15 de outubro de 1971, e municipal, pela Lei nº 3.1025, de 10 de janeiro de 1968. A mantenedora é dirigida por um Conselho Diretor, com estatuto registrado no Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas da cidade de Porto Alegre, sob nº de ordem 49.612, do livro A nº 57, datado de 1º de fevereiro de 2005, e atualizado em 10 de dezembro de 2010, sob o nº 73.051, fl 109F, do Livro A nº 136.

2.1 HISTÓRICO DE IMPLANTAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA INSTITUIÇÃO

O Centro Universitário Metodista – IPA faz parte de uma rede mundial de instituições educacionais mantidas pela Igreja Metodista, composta por mais de 700 estabelecimentos de ensino entre básico e universitário localizados em 67 nações distribuídas em todos os continentes. Muitas instituições possuem laços de solidariedade estreitados, no mundo todo, pela International Association of Methodist-related Schools Colleges and Universities (IAMSCU) e, na América Latina, pela Asociación Latinoamericana de Instituciones Metodistas de Educación (ALAIEME). No

Brasil, o Centro Universitário Metodista – IPA integra o Conselho Geral das Instituições Metodistas de Educação (COGEIME), que reúne todas as escolas de educação básica, faculdades, centros universitários e as universidades metodistas. No Rio Grande do Sul (RS), o Centro Universitário Metodista – IPA compõe a Rede Metodista de Educação do Sul, complexo que se verifica pela integração de quatro grandes instituições tradicionais no Estado que demonstram na história mais de um século de existência educacional.

O Metodismo tem suas origens dentro da Universidade de Oxford, na Inglaterra do século XVIII. O professor universitário e pastor anglicano John Wesley, ao desencadear com um grupo de colegas um movimento religioso para um maior alcance social, incluindo, neste, a preocupação com a educação de crianças empobrecidas e a prática de uma fé esclarecida, deram início a uma contribuição inegável ao desenvolvimento do protestantismo histórico de Lutero e outros reformadores do século XVI, e a uma nova proposta de educação. Hoje, o movimento metodista conta com mais de 250 anos de educação, desde a fundação de sua primeira instituição educacional, a Kingswood School, em Bristol, naquele país.

No Brasil do século XIX, o movimento metodista foi trazido pela vertente sulista estadunidense e não a propriamente inglesa. Nessa época, registra-se o ano de 1835 como o marco inicial de sua chegada ao País, que se tornou inviável, posteriormente, pela recessão econômica americana; só se efetivando, então, essa iniciativa, após a guerra civil americana, na região de Santa Bárbara do Oeste, interior do Estado de São Paulo. Nesse século, foi criada em solo brasileiro a primeira escola metodista, em 1881, na cidade de Piracicaba: o Colégio Piracicabano, que, anos mais tarde, viria a originar a primeira universidade metodista brasileira, a Universidade Metodista de Piracicaba (UNIMEP).

O Metodismo chega no Rio Grande do Sul pelo Uruguai, sob a inspiração da Igreja Metodista do norte dos Estados Unidos da América (EUA), vertente que já desenvolvia trabalho missionário nos países vizinhos ao Brasil. A igreja localizada no norte estadunidense acentuava um forte compromisso social de oposição ao escravagismo, em nome de um desenvolvimento econômico com base industrial. Acrescente-se, a isto, que os primeiros missionários que chegaram ao Rio Grande do Sul eram leigos: um colportor de Bíblias e uma professora; o que evidencia que, neste Estado, desde o seu início, a presença da mulher foi fato marcante na prática da

estratégia missionária de implantação e desenvolvimento do metodismo em terras brasileiras. Naquela segunda metade do século XVIII, foi criada uma instituição educacional na capital gaúcha, no ano de 1885: o Colégio Americano, uma escola preocupada com as camadas empobrecidas e destinada à educação de mulheres. No ano seguinte, 1923, na capital gaúcha, viria a ser fundado o Porto Alegre College, o Instituto Porto Alegre – IPA, que daria, anos mais tarde, o nome a mais nova instituição educacional metodista gaúcha criada na primeira década do século XXI: o Centro Universitário Metodista – IPA.

Portanto, o Centro Universitário Metodista – IPA tem sua origem no Colégio Americano, criado em Porto Alegre, em 1885, inicialmente para a educação de mulheres, e no Porto Alegre College, criado em 1923, como projeto de Universidade ligado à Southern Methodist University (SMU), de Dallas, Texas/EUA. Esse projeto fora interdito no Estado Novo, por falta de lideranças nacionais, o que resultou em fechamento de suas Faculdades de Economia e de Teologia. Acrescente-se, ainda, que com a declaração da Autonomia da Igreja Metodista no Brasil, na década de 1930, as relações entre as igrejas do País e as estadunidenses passam a ter um caráter mais fraterno, ainda que permanecesse cooperação entre as duas instâncias na área administrativa. A Faculdade de Teologia, então, foi transferida para São Bernardo do Campo/SP, da qual se originou a Universidade Metodista de São Paulo. Nesse período, o Porto Alegre College foi renomeado Instituto Porto Alegre, IPA. A partir daí as duas escolas – Colégio Americano e IPA – que deveriam ser complementares, desenvolveram-se separadamente, vindo a constituir-se em dois dos mais importantes estabelecimentos escolares de Porto Alegre, apenas com a educação básica.

A partir da década de 1970, ambos os colégios implantaram cursos de educação superior na área da saúde, delineando-se o que futuramente seria sua identidade institucional: o compromisso com os direitos humanos, na perspectiva da inclusão. No IPA foram criados os cursos de Educação Física (1971), Fisioterapia (1980) e Terapia Ocupacional (1980). No Americano, por iniciativa da mantenedora Instituto Metodista de Educação e Cultura (IMEC), iniciaram-se os cursos de Nutrição (1978), Fonoaudiologia (1990), Administração Hospitalar (2000) e Turismo (2000).

No final da década de 1970, a Igreja Metodista no Brasil inicia um processo formal intenso de pesquisas e eventos, objetivando a definição de diretrizes para seus estabelecimentos de ensino no País. Tratava-se de repensar os fundamentos, as

diretrizes, as políticas e os objetivos para o sistema educacional metodista brasileiro, num contexto em que a Igreja Metodista repensava sua vida e sua missão. No ano de 1982, entre as decisões do XIII Concílio Geral da Igreja Metodista no Brasil, encontra-se a aprovação de dois documentos que são basilares na prática pastoral e educacional metodista no País: o Plano para a Vida e a Missão, e as Diretrizes para a Educação na Igreja Metodista. Estes documentos foram resultados de uma ampla consulta à Igreja Metodista no decorrer dos anos de 1980 e 1981. Tais documentos, novamente analisados em épocas posteriores, são vigentes ainda hoje.

A década de 1980, no RS, foi marcada por uma forte prática pastoral e educacional alinhada à fundamentação da filosofia e da teologia da libertação latino-americana, sendo, especificamente na área educacional, à proposta de uma educação libertadora. As práticas pastorais e educacionais das instituições metodistas, de natureza eclesial, social ou educativa, mostraram um forte compromisso com a responsabilidade social em favor dos empobrecidos, excluídos e marginalizados. Fiel à sua tradição histórica, remota às suas origens oxfordianas inglesas, estadunidenses nortistas e platinas, a educação metodista em solo gaúcho desenvolvia-se com responsabilidade social, alinhando-se às novas diretrizes da educação metodista no País, que apontavam para a busca de alternativas que não se limitassem à reprodução do modelo educacional vigente, mas que afirmassem a sua superação, pela proposição de práticas inovadoras, capazes de atender aos anseios do povo de um país que dava seus primeiros passos em seu processo de redemocratização depois de longos e duros anos de ditadura. Mais uma vez, assim como à época da proclamação da República, quando de sua chegada ao País, o metodismo oferecera um modelo educacional que atendia aos interesses de modernização e de rompimento com o atraso do passado monárquico. Agora, na proclamação de uma Nova República, a educação metodista também chamava para si o compromisso de alinhar-se politicamente a esse novo momento na história brasileira.

Ainda no contexto da celebração dos 250 anos de educação metodista no mundo todo, em consonância com o tema central mundial da Conferência da IAMSCU de 2001 “Educação para a Responsabilidade Humana no Século XXI”, criava-se, um ano depois, a Rede Metodista de Educação no sul do País. Nesse grande projeto inovador metodista, na perspectiva de manter-se capaz de dar continuidade à sua

trajetória histórica na educação e atender às demandas originárias da virada do século.

Em 2002, a educação básica das duas mantenedoras educacionais metodistas da capital gaúcha foi integrada em uma apenas – o IMEC, no Colégio Metodista Americano. Assim, o IMEC desenvolveria a educação básica e, o IPA, a educação superior – voltando-se, com isto, este, à vocação para a qual foi originalmente fundado: ser uma instituição semente da universidade metodista no sul do Brasil.

A transferência dos cursos superiores do IMEC para a mantenedora IPA possibilitou a elaboração do projeto de transformação das faculdades metodistas gaúchas em Centro Universitário. O credenciamento como Centro Universitário Metodista – IPA ocorreu em 11 de outubro de 2004, com a publicação da Portaria 3.186 do Ministério da Educação e Cultura (MEC) no Diário Oficial da União.

Em 2004, o Instituto Porto Alegre da Igreja Metodista – IPA incorpora a Faculdade de Direito de Porto Alegre (FADIPA), originalmente vinculada à Mantenedora Centro de Ensino Superior de Porto Alegre – CESUPA. Em 10 de janeiro de 2008, o Ministério da Educação expede a Portaria Nº 20, aprovando a transferência de manutenção da FADIPA para o IPA, o que consolida as ações em rede do Centro Universitário Metodista – IPA, com o curso de Direito da referida Faculdade. Em novembro do mesmo ano, o IPA ingressa com a solicitação da unificação de mantidas, de forma a fortalecer o desenvolvimento de Ensino, Pesquisa e Extensão do curso de Direito da FADIPA, consolidando, assim, da mesma forma, a oferta de ensino e produção científica em todas as áreas do conhecimento. E, finalmente, em 22 de dezembro de 2009 é publicada a Portaria nº 1.746 que aprova a unificação das mantidas, passando o curso de Direito a fazer parte do conjunto de cursos oferecidos pelo Centro Universitário Metodista – IPA.

É importante destacar que o Centro Universitário Metodista – IPA tem se constituído como referência em Educação Superior na área das ciências da saúde. Aos cursos tradicionais da saúde, das duas antigas faculdades que o originaram, foram acrescentados os de Enfermagem, Farmácia, Biomedicina e Psicologia. Seus cursos são reconhecidos por sua alta qualidade, expressa pela competência dos/as profissionais egressos/as, amplamente aceitos pelo mercado de trabalho, onde atuam com responsabilidade e compromisso com a melhoria da qualidade de vida da população, em particular, da população em situação de risco social.

Como Centro Universitário, houve um salto de qualidade nas dimensões de Ensino, de Pesquisa e de Extensão. Atendendo à sua missão, a Instituição, ampliou sua atuação para regiões de Porto Alegre desprovidas de Educação Superior.

No Ensino, a Instituição que ofertava sete cursos até 2002, atualmente oferece:

- a) Área das Ciências da Saúde: Fonoaudiologia, Nutrição, Fisioterapia, Farmácia, Serviço Social, Biomedicina, Enfermagem, Psicologia, Educação Física – Bacharelado e Ciências Biológicas – Bacharelado;
- b) Área das Ciências Sociais e Aplicadas: Administração, Jornalismo, Publicidade e Propaganda, Ciências Contábeis, Turismo e Direito;
- c) Área das Ciências Humanas e Licenciaturas: Pedagogia, Música e Educação Física;
- d) Área das Engenharias, Tecnologias e Artes: Engenharia Civil, Engenharia de Produção, Arquitetura e Urbanismo e Design de Interiores.

Na Extensão, consolidou as Clínicas Integradas dos cursos da saúde, antes localizadas no Hospital Parque Belém, e hoje em funcionamento junto à Unidade Central/ IPA no bairro Rio Branco. Suas ações pretendem não apenas assegurar o direito à atenção integral, na perspectiva do Sistema Único de Saúde, mas principalmente formar profissionais capazes de atuar com competência técnica e compromisso social. Para isso, ao longo dos últimos anos, o Centro Universitário Metodista – IPA tem aplicado um percentual de sua receita bruta no desenvolvimento de programas nas áreas de Saúde e Cuidado Humano; Educação, Trabalho e Direitos Humanos; Tecnologias Sociais Aplicadas à Saúde e à Educação; Paradesporto; Universidade do Adulto Maior; dos quais derivam diferentes projetos, envolvendo professores/as e alunos/as bolsistas.

O fortalecimento das ações de ensino e extensão e a qualificação do corpo docente culminaram em intensa mobilização na perspectiva da institucionalização de uma política de pesquisa mediante o estabelecimento de processos que efetivem, de forma estratégica e segura, o desenvolvimento de uma cultura de pesquisa por meio da indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão. Esta nova cultura de pesquisa está sendo desenvolvida em diferentes atividades e programas acadêmicos, tais como articulação entre as práticas de ensino, extensão e pesquisa a partir da definição das linhas de pesquisa para cada curso; incentivo à iniciação científica em todos os cursos; investimento no desenvolvimento de um perfil de docente

pesquisador; incentivo à participação de docentes e discentes em feiras e eventos de ciência e tecnologia, na qualidade de autores/as; a qualificação da Revista Ciência em Movimento, como espaço de divulgação científica; o estímulo à divulgação da produção científica dos/as docentes e discentes, internos e externos à Instituição, através da Editora Universitária Metodista IPA.

A partir de 2006, o IPA passou a ofertar dois Programas de Pós-Graduação *Stricto Sensu*, cada um com um curso de mestrado: o Mestrado Profissional em Reabilitação e Inclusão (autorizado pela CAPES em 2006) e o Mestrado Acadêmico em Biociências e Reabilitação (autorizado pela CAPES em 2008).

O Mestrado em Reabilitação e Inclusão tem como objetivo produzir e divulgar conhecimentos interdisciplinares que viabilizem o desenvolvimento de processos e produtos, e a formação de profissionais que dominem de forma articulada as categorias teórico-metodológicas das áreas de saúde e educação, e que compreendam a inclusão como fator de reabilitação.

Por sua vez, o Mestrado em Biociências e Reabilitação pretende formar mestres pesquisadores/as com um perfil multidisciplinar, habilitados/as a ensinar e a desenvolver projetos de pesquisa nas duas grandes áreas citadas, e que sejam igualmente capazes de aproximar e integrar conhecimentos em prevenção e clínica a conhecimentos em ciências biológicas.

Desde 2002 são ofertados, ainda, cursos *Lato Sensu*, de Especialização, em diferentes áreas, como Direito da Criança e do Adolescente e Práticas Sociais, Atenção Integral à Saúde da Mulher, Psicopedagogia Clínica e Institucional, Saúde Coletiva, Direito Público, entre outros.

Atualmente, o Centro Universitário Metodista – IPA conta com 143 laboratórios disponíveis para pesquisa e práticas, divididos entre os cursos dos colegiados das Ciências Sociais e Aplicadas; das Ciências Humanas e Licenciaturas; das Ciências da Saúde e das Engenharias, Tecnologias e Artes. Além destes, a IES conta com doze laboratórios de informática para uso de todos os cursos.

A biblioteca, com funcionamento nas Unidades do Centro Universitário, disponibiliza amplo e diversificado acervo, salas e ambientes para estudos individualizados e em grupos, terminais para consulta *on-line* e sala virtual na plataforma para educação semipresencial disponível para professores/as.

O Centro Universitário Metodista – IPA é componente de uma estrutura maior, que constitui a Rede Metodista de Educação em nível nacional, criada oficialmente no ano de 2006 pelo XVIII Concílio Geral da Igreja. Trata-se, esta Rede, de um complexo educacional com mais de cinquenta instituições educacionais organizadas em pequeno, médio e grande porte, com ensino desde a educação infantil até pós-doutorado, abrangendo, na educação superior, duas universidades, três centros universitários e sete faculdades. A Rede, em nível nacional, é administrada pelo Conselho Geral das Instituições Metodistas de Educação (COGEIME), que constitui a sua entidade central, sendo instância responsável não só pelo planejamento estratégico, mas também pelas práticas de coordenação, supervisão, integração, acompanhamento e controle de todas as unidades que a constituem. O Centro Universitário Metodista – IPA, enquanto unidade constituinte da Rede Metodista de Educação, portanto, pode ser melhor compreendido em sua história, estrutura e funcionamento, no contexto desse complexo nacional metodista de educação, que já conta na história de suas instituições, com mais de um século de existência e efetiva participação ativa no desenvolvimento do País.

2.2 MISSÃO E VISÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA – IPA

Missão

Produzir, desenvolver, divulgar e preservar ciência, tecnologia e cultura visando ao desenvolvimento da consciência crítica e do compromisso com a transformação da sociedade segundo os princípios metodistas, fortalecendo os laços comunitários, expandindo a educação nas áreas desfavorecidas através de ações que promovam a vida.

Visão

Ser referência de Centro Universitário Metodista, eticamente engajado na inclusão social, que forma agentes de transformação por meio da articulação entre ensino, pesquisa e extensão, bem como consolidar a modalidade de Educação a Distância – EAD como estratégia de inclusão social, trabalhando de forma indissociável a interdisciplinaridade e a multi-institucionalidade, na cidade de Porto Alegre, na Região Sul e no Brasil.

2.3 OBJETIVOS INSTITUCIONAIS

Os objetivos da IES representam a condição ou as condições futuras imaginadas para a implementação da Missão através da ação organizada pela comunidade acadêmica. Para tanto, o Centro Universitário Metodista – IPA trabalha na perspectiva destes objetivos:

- a) possibilitar o acesso ao conhecimento e à cultura, à comunidade, de forma sustentável, contribuindo para a inclusão social;
- b) consolidar e ampliar a pesquisa nas áreas de conhecimento com vistas ao fortalecimento da Pós-Graduação *lato e stricto sensu*;
- c) promover ações que permitam compreender, preservar e divulgar as diferentes culturas, respeitando a diversidade e a pluralidade e fortalecendo os laços de solidariedade;
- d) promover parcerias com a comunidade regional, nacional e internacional, nos âmbitos público e privado, possibilitando a articulação entre a instituição e a sociedade;
- e) divulgar os princípios da educação metodista com vistas à transformação social, fortalecendo os laços comunitários, promovendo a inclusão e a valorização da vida;
- f) disponibilizar oportunidades de acesso ao conhecimento e à cultura, levando em conta as necessidades e possibilidades da comunidade e assegurando a sustentabilidade da Instituição;
- g) fortalecer o relacionamento com os/as alunos/as atendendo às suas necessidades de acesso ao conhecimento e à cultura com excelência acadêmica e administrativa, e com compromisso político;
- h) propor ações voltadas ao investimento na educação básica na perspectiva da inclusão, especialmente no que se refere à formação inicial e continuada;
- i) desenvolver atividades de responsabilidade social e ambiental;
- j) modernizar a infraestrutura e ampliar os espaços físicos e a gestão;
- k) possibilitar o acesso ao conhecimento e à cultura em ambientes informatizados, de forma sustentável, contribuindo para a inclusão digital;

- l) consolidar o processo de comunicação com a sociedade e com a comunidade interna do Centro Universitário Metodista – IPA construindo a identidade institucional nos processos de ensino, pesquisa e extensão;
- m) promover o desenvolvimento de uma política de formação e aperfeiçoamento de pessoas para atuar em EAD;
- n) ampliar a adoção das Tecnologias da Informação e Comunicação/TIC nos espaços formadores internos, bem como a formação de professores/as e funcionários/as técnico-administrativos/as para atuação na EAD;
- o) utilizar a diversidade de mídias e tecnologias para melhor adequar-se às novas metodologias nos processos de ensino e de aprendizagem, ampliar o oferecimento de cursos de formação para os/as docentes em EAD e dos/as técnicos/as administrativos/as, visando capacitar os/as agentes que atuarem na modalidade;
- p) melhorar as condições de infraestrutura para a oferta de cursos de qualidade na modalidade a distância;
- q) promover o estímulo à produção de conhecimento e ao desenvolvimento de tecnologias para o apoio a projetos e programas de educação a distância, de modo a garantir a qualidade desses empreendimentos e promover atividades que possibilitem a difusão de uma cultura de EAD na instituição;
- r) ampliar a cultura da EAD e da utilização das Tecnologias da Informação e Comunicação – TIC nos espaços formadores internos;
- s) adequar os projetos pedagógicos dos cursos presenciais para a utilização de EAD, como alternativa curricular;
- t) possibilitar a implementação de programas de qualificação docente, técnicos administrativos e pedagógicos;
- u) utilizar a diversidade de mídias e tecnologias para o melhor aproveitamento da comunicação, adequando-se às novas metodologias no processo de aprendizagem;
- v) incentivar as parcerias com órgãos e/ou instituições;
- w) possibilitar a maior interação curricular entre os Cursos no processo acadêmico.

2.4 PROJETOS INSTITUCIONAIS

A opção pela inclusão social como centro do projeto político-pedagógico de uma instituição de educação superior que se propõe a fazer a diferença na formação de cidadãos e cidadãs comprometidos/as em transformar a realidade de injustiça social em que vivemos é decorrente da própria missão da Igreja Metodista. Conforme consta no documento “Plano para a Vida e Missão da Igreja Metodista”, de 1982:

a educação como parte da missão é o processo que visa oferecer à pessoa e comunidade, uma compreensão da vida e da sociedade, comprometida com uma prática libertadora, recriando a vida e a sociedade, segundo o modelo de Jesus Cristo, e questionando os sistemas de dominação da morte, à luz do Reino de Deus.

Ao longo dos anos, o Centro Universitário Metodista – IPA tem adequado os projetos pedagógicos dos seus cursos às Diretrizes Curriculares Nacionais, sejam elas as específicas para cada um, sejam aquelas que, de maneira mais ampla, tratam da responsabilidade da IES para com:

- a) a formação de cidadãos/ãs éticos/as, comprometidos/as com a construção da paz, da defesa dos Direitos Humanos e dos valores da democracia, conforme o Parecer CNE/CP nº 8, de 06/03/2012; e a Resolução CNE/CP nº 1, de 30/05/2012;
- b) as práticas sociais que valorizam a comunidade de vida, a justiça e a equidade socioambiental, e a proteção do meio ambiente natural e construído, com base na Lei nº 9.795, de 27/04/1999; no Decreto nº 4.281, de 25/06/2002; no Parecer CNE/CP nº 14, de 06/06/2012; e na Resolução CNE/CP nº 2, de 15/06/2012;
- c) a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, conforme a Lei nº 10.639, de 09/01/2003; o Parecer CNE/CP nº 3, de 10/03/2004; a Resolução nº 1, de 17/06/2004; e a Lei nº 11.645, de 10/03/2008.

2.4.1 Educação Ambiental

O Projeto Grupo de Educação Ambiental – GEA/IPA, pautado nos eixos temáticos da Política Ambiental da Instituição – Conservação Ambiental e Consumo Consciente, Gestão de Resíduos, Gestão das Águas e Eficiência Energética –, tem como objetivo promover ações de sustentabilidade, visando conservar o ambiente por meio da conscientização e mudança de comportamento, tanto individual como coletivo, tendo em vista um ambiente saudável, preservando recursos ambientais para as gerações futuras. Dentre as ações previstas, há uma série de atividades que visam prevenir, identificar e buscar soluções para problemas ambientais de maneira integrada e contínua junto aos programas educacionais desenvolvidos pelos cursos de graduação do Centro Universitário Metodista – IPA.

Ao compreender a educação ambiental como processo educacional que permite o conhecimento integral dos problemas atinentes ao meio ambiente, para poder conservá-lo e melhorá-lo, bem como para implementar mudanças de comportamento (individual e social), o Centro Universitário Metodista – IPA busca que sua prática educativa seja integrada, contínua e permanente.

2.4.2 Educação das Relações Étnico-Raciais e Ensino de História e de Cultura Afro-Brasileira e Indígena

O projeto Educação das Relações Étnico-Raciais e Ensino de História e de Cultura Afro-Brasileira e Indígena tem como objetivo implementar ações contínuas, reflexões e discussões acerca das diretrizes educacionais que tratam dessa temática. Visando alcançar a toda comunidade acadêmica através de ações de promoção envolvendo as questões étnico-raciais, o projeto está pautado em três eixos: o reconhecimento da diversidade, a promoção da visibilidade da cultura negra e indígena e o protagonismo desses povos.

Historicamente, o movimento metodista e, posteriormente, a Igreja Metodista sempre estiveram comprometidos com as lutas sociais e o combate às desigualdades. Da mesma maneira, o Centro Universitário Metodista – IPA se compromete em contribuir não somente para atender as demandas da legislação, mas também por

acreditar que seja possível construir uma nova identidade baseada na diversidade cultural e no respeito.

2.5 CÁTEDRAS

A Educação Metodista desde os seus primórdios voltou-se para a produção do conhecimento, beneficiando os grupos minoritários e menos favorecidos socialmente. No Brasil, esta visão encontra respaldo na Constituição Federal que associa o objetivo da educação com o pleno desenvolvimento da pessoa e o preparo para o exercício da cidadania, conforme estabelece o art. 205: “A educação, direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho”.

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), por sua vez, postula que a educação abrange os processos formativos que se desenvolvem na vida familiar, na convivência humana, no trabalho, nas instituições de ensino e pesquisa, nos movimentos sociais e organizações da sociedade civil e nas manifestações culturais (Art. 1º).

Mantendo-se fiel aos objetivos da Educação Metodista e, contribuindo para a efetivação da legislação interna sobre educação em direitos humanos, o Centro Universitário Metodista – IPA criou as Cátedras de Gênero Maria Luiza Schottfeldt Fagundes e de Direitos Humanos Federico Paguna.

Em 2004, Maria Luiza Schottfeldt Fagundes foi dignatária da Cátedra de Gênero por sua atuação como liderança feminina metodista, decisivo papel na educação para a democracia e na promoção dos direitos das mulheres e das crianças.

No ano seguinte, o bispo metodista argentino Federico Paguna pelas bem-aventuranças, teve papel exemplar na denúncia e no combate à crueldade patrocinada pelo Estado, vivenciou a perseguição por causa da justiça, promoveu a paz, por tais ações é o dignatário da Cátedra de Direitos Humanos.

O Centro Universitário Metodista IPA tem, incluídas em seu PPC, a perpassarem todos os seus cursos e programas, as Cátedras de Gênero e de Direitos Humanos. A seguir são apresentadas as duas cátedras conforme os textos originais

extraídos dos Livros Cátedra de Gênero Maria Luiza Schottfeldt Fagundes e Cátedra de Direitos Humanos Bispo Federico Pagura, de Sinara Porto Fajardo.

2.5.1. Cátedra de Gênero Maria Luiza Schlottfeldt Fagundes

Definição e propósitos:

A Cátedra de Gênero é um espaço aberto, criado no Centro Universitário Metodista IPA, para se pensar GÊNERO como conceito democrático por sua capacidade inerente ao relacional, à reflexão, à inter e à transdisciplinaridade e ao questionamento. (REDE METODISTA DE EDUCAÇÃO, 2004 p.19)

(...) sua proposição pelo Centro Universitário Metodista IPA indica uma inovação proposital e uma compreensão da tarefa educacional pela Igreja Metodista, assim enumeradas:

1. Não existem razões biológicas ou naturais que determinem e justifiquem diferenças sociais, econômicas, culturais e de poder entre homens e mulheres. Tais diferenças são o resultado de um complexo processo histórico de ordenamento social que se expressa de modo particular na educação.
2. Gênero não é sinônimo de mulher, mas identificação das relações sociais de poder que se estruturam a partir das diferenças sexuais. Estas relações criam hierarquias e mecanismos que valorizam e naturalizam o predomínio masculino.
3. Gênero de relaciona com outras relações sociais que formatam a realidade social e suas estruturas (classe, etnia, idade, mobilidade, orientação sexual, etc.). Neste sentido, as análises e políticas de gênero devem dar conta desta complexidade.
4. Utilizar o conceito de gênero como categoria de análise e/ou como princípio ético-político significa assumir que as desigualdades entre homens e mulheres devem ser transformadas para alcançar uma sociedade plenamente justa transformando normas e valores culturais. (REDE METODISTA DE EDUCAÇÃO, 2004, p.19)

Missão e Princípios

(...) O PPC do Centro Universitário Metodista IPA ao considerar as relações sociais de poder e gênero como vitais na construção de sua presença na educação superior, enumera os princípios pelos quais a Cátedra de Gênero buscará conhecer, estudar, estimular a discussão e construir conhecimento:

1. Um projeto educativo nasce das forças vivas da realidade e sua diversidade humana, como desafio epistemológico e metodológico de construção de práticas inclusivas e democráticas.
2. A relação com os movimentos sociais organizados de luta pela vida é fundamental na desconstrução de saberes, na superação de estereótipos e na construção de uma educação multicultural, crítica e criativa que não reproduza preconceitos, padrões e estereótipos de exclusão.
3. A integração/ interação de saberes, inter e transdisciplinaridades, como mecanismo fundamental na socialização do conhecimento como processo de desierarquização das diferenças e visões de mundo.

4. A necessidade de potencializar educadoras e educadores como promotores de uma educação não racista, não sexista, não elitista, não excludente.

5. A importância da construção/ produção coletiva do conhecimento, como educação efetivamente inclusiva, a partir da diversidade cultural e da equidade de gênero. (REDE METODISTA DE EDUCAÇÃO, 2004. p.20).

2.5.2. Cátedra de Direitos Humanos Bispo Federico Pagura

Missão e Princípios:

Estimular o diálogo, o ensino, a pesquisa e a extensão em direitos humanos em toda a comunidade, visando o contribuir para um projeto educativo comprometido com os princípios democráticos na construção de uma sociedade justa e solidária. (FAJARDO, 2005. p.9).

Transversalidade dos direitos humanos no ensino, pesquisa e extensão.

Na educação superior, a transversalidade dos direitos humanos sustenta os três pilares do fazer científico, enraizados nos currículos dos cursos, bem como no ensino, pesquisa e extensão.

Dimensão do Ensino:

Os direitos humanos constituem-se, por si só, desde que articulados de forma transdisciplinar, num conteúdo programático complexo e consistente na dimensão de ensino universitário, tanto em nível de graduação como de pós-graduação, que não deve reduzir-se apenas a disciplinas específicas nas grades curriculares de diversos cursos.

A Cátedra de Direitos Humanos Bispo Federico Pagura será um espaço de construção de uma proposta transdisciplinar de ensino dos direitos humanos que tentará superar abordagens unilaterais e reducionistas sobre o tema, salientando seu caráter histórico e cultural, normativo, ético, crítico e autocrítico. (FAJARDO, 2005. p.10).

Dimensão da Pesquisa:

A produção científica em direitos humanos requer um investimento forte na pesquisa, especialmente de caráter multidisciplinar, não como ponto de partida, mas como atividade simultânea ao ensino e à extensão. Assim, complexa e multidisciplinar, a pesquisa em direitos humanos corresponderá à exigência transversal do tema e atenderá à expectativa institucional de oferecer educação enraizada e comprometida socialmente.

A Cátedra de Direitos Humanos Bispo Federico Pagura participará diretamente do projeto de constituição de um grupo de investigações contribuindo para a coerência e vitalidade da pesquisa no Centro Universitário Metodista IPA. Também estimulará a incorporação dos direitos humanos como dimensão integrante em projetos de pesquisa diversos, que envolvam as áreas do direito, saúde, meio ambiente, esporte, turismo, serviço social, entre outras, realizando os princípios da transversalidade e da transdisciplinariedade na educação em direitos humanos. (FAJARDO, 2005. p.10).

Dimensão da Extensão:

Os direitos humanos são, como base de convivência solidária e ecológica, um ponto de referência fundamental para a dimensão da extensão universitária.

A Cátedra de Direitos Humanos Bispo Federico Paguna estará empenhada na articulação com organismos públicos e organizações não-governamentais responsáveis pelas garantias, pela fiscalização e pela implementação dos direitos humanos, tendo em vista a ampliação do intercâmbio com os sistemas de proteção e com iniciativas populares na intervenção na problemática das violações. (FAJARDO, 2005. p.11)

A Cátedra também atuará, dentro dos princípios da transversalidade e transdisciplinariedade, na promoção de eventos como seminários, jornadas, encontros, cursos, debates e outras formas de intercâmbio de conhecimento, buscando parcerias em diversos centros universitários, organizações governamentais e não governamentais relacionadas com a área. Participará, também, do conjunto de projetos sociais promovidos pelo Centro Universitário Metodista IPA, especialmente nas comunidades onde a realidade de violações de direitos humanos é mais visível e as demandas de formação, pesquisa e intervenção mais prementes. (FAJARDO, 2005. p.11)

Finalmente, a Cátedra de Direitos Humanos Bispo Federico Paguna poderá articular um conjunto de iniciativas no sentido de ampliar as atividades e os campos de estágios curriculares e extracurriculares junto ao poder público à iniciativa privada, ao terceiro setor e, principalmente, a estabelecimentos de ensino pré-escolar, fundamental e médio, contribuindo, desta forma, para universalizar a educação em direitos humanos que é, em última análise, o conteúdo fundamental desta iniciativa. (FAJARDO, 2005. p.11).

2.6 GESTÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA – IPA

A gestão do Centro Universitário Metodista – IPA se faz por meio da Reitoria, exercida pelo Prof. Dr. Norberto da Cunha Garin; da Coordenadoria de Pesquisa e Pós-Graduação *Stricto Sensu*, exercida pelo Prof. Dr. Edgar Zanini Timm; da Coordenadoria de Extensão e Ação Comunitária e da Coordenadoria de Pós-Graduação *Lato Sensu*, exercidas pelo Prof. Dr. Ricardo Strauch Aveline; e da Coordenadoria de Graduação, exercida pela Prof^a. Dr^a. Patricia Treviso.

3 HISTÓRICO DO CURSO

A Nutrição, como profissão, surgiu na área da saúde, inicialmente no tratamento de feridos/as de guerra em hospitais. Levando a valorização da dieta na recuperação dos/as enfermos/as em decorrência da utilização dos alimentos como agentes de tratamento (CFN, 2001).

Em 1933, na Argentina, o médico nutrólogo Pedro Escudero criou o primeiro curso de dietistas da América do Sul, vinculada à Faculdade de Medicina de Buenos Aires (CFN, 2001).

Em 31 de agosto de 1949 foi fundada a Associação Brasileira de Nutricionistas (ABN), com o objetivo de desenvolver estudos e pesquisas científicas ligadas à nutrição. O primeiro curso universitário de Nutrição foi criado em 1962, na Escola Central de Nutrição no Rio de Janeiro. Em 24 de abril de 1967, foi sancionada a Lei nº 5276/67 que: “Dispõe sobre a Profissão de Nutricionista, regula o seu exercício e dá outras providências.” Essa Lei previa as atividades dos/as nutricionistas em hospitais, serviços de alimentação industrial, escolas e educação alimentar (CFN, 2001).

A regulamentação legal da profissão foi em 1980, através do Decreto Lei nº 84.444, de 20 de janeiro, que previa a criação do Conselho Federal de Nutricionistas e os Conselhos Regionais (CFN, 2001).

Com a expansão da profissão, sentiu-se a necessidade de regulamentar as diversas áreas da atuação profissional. Em setembro de 1991, foi sancionada a Lei nº 8234/91, pelo então Presidente Fernando Collor de Mello, revogando a antiga lei e ampliando as áreas de atuação (CFN, 2001).

O/A nutricionista é um/a profissional da saúde, com percepção crítica da realidade social, econômica, cultural e política, dentro de áreas próprias de atenção, constituindo-se um/a agente de transformações sociais. Sua atuação é baseada em princípios éticos e visa à obtenção da qualidade de vida e saúde do público-alvo (CFN, 2001).

O curso de Nutrição do Centro Universitário Metodista – IPA foi criado em 1978, no entanto, a sua história inicia-se em 1952, quando foi constituído o curso de dietética, o primeiro a ser instalado no Rio Grande do Sul e no qual foram matriculados/as 10 funcionários/as do Departamento Estadual de Saúde. Esse curso

foi criado sob a coordenação do Dr. Menna Barreto Costa, visando preparar profissionais dietistas para atender a merenda escolar e a educação alimentar nas escolas. O curso tinha a duração de um ano e, para nele ingressar, o/a candidato/a precisava apresentar o certificado de conclusão do segundo ciclo. Posteriormente, esse curso foi reconhecido pelo MEC como de nível superior. Em 1967 foi extinto, bem como o de Economia do Lar, sendo substituídos pelo Curso Técnico Industrial de Alimentação, primeiro do gênero no Brasil.

Com a Lei nº 5692/71, o Colégio Americano implantou, em 1972, a reforma do ensino do primeiro grau, que unificou o Curso Primário e o Ginásial em oito séries e, em 1973, a reforma do segundo grau, com as seguintes habilitações: Auxiliar de Nutrição e Dietética, Técnico de Secretariado, Técnico de Alimentos, Desenhista de Arquitetura e Oficial de Farmácia.

Em 1973, foi lançada a ideia de se criar um curso de nível superior no Colégio Americano, e o curso escolhido foi o de Nutrição, área grandemente deficitária no estado. Outra vantagem na implantação dessa Faculdade era a grande experiência da Escola na área de Alimentação, pois, desde a sua criação, já mantinha cursos de nível médio nessa área.

Com a aprovação do Conselho Diretor, foi encaminhado o processo para o Conselho Federal de Educação pedindo a instalação da Faculdade. Após um trabalho que exigiu muito esforço e tempo, reformas e adaptações, em 26 de janeiro de 1977 o Conselho aprovou a criação da Faculdade. No entanto, o Decreto de Autorização somente foi assinado pelo Presidente da República, Gen. Ernesto Geisel, e o Ministro da Educação, Euro Brandão, no dia 04 de julho de 1978 (Decreto nº 81.882/78).

As atividades acadêmicas do curso de Nutrição eram desenvolvidas na unidade Americano, onde foram feitas reformas para receber alunos/as de ensino superior. As aulas eram realizadas no turno da noite, utilizando os laboratórios de Anatomia, Bioquímica, Bromatologia, Biologia, Histologia, Microbiologia, Técnica Dietética e a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), que fornecia refeições aos/às funcionários/as da instituição e aos/às alunos/as do pensionato do Colégio Americano.

A disciplina de Alimentação Institucional, na qual os/as acadêmicos/as desenvolvem atividades teóricas e práticas junto a UAN da unidade Americano, foi, durante um longo período, a única a ser oferecida em cursos de graduação em Nutrição no Brasil, o que conferia um diferencial ao curso, reconhecido até hoje.

A biblioteca recebeu uma grande variedade de livros e periódicos para atender as necessidades dos/as acadêmicos/as, assim como alterações no seu espaço físico para oportunizar estudos em grupos.

O curso de Nutrição desenvolveu as suas atividades exclusivamente na unidade Americano até março de 2003, quando foi transferido para a unidade Central, que apresentava melhores condições de espaço físico para as aulas teóricas. As aulas práticas continuaram a ser desenvolvidas na unidade Americano.

Desde o seu primeiro vestibular até o ano de 2003, o curso de Nutrição funcionava no turno da noite; a partir de março de 2004, foram oferecidas turmas no turno da manhã, com uma expressiva procura pelos/as acadêmicos/as. Atualmente, o curso é oferecido no turno da noite e no turno da manhã, com as atividades de estágio diurnas e ingresso nos vestibulares de verão e inverno.

O curso de Nutrição organiza também, desde seu início, a semana acadêmica, com a participação de acadêmicos/as, professores/as e instituições parceiras. Essa atividade tem como objetivo congrega toda a comunidade acadêmica em momentos de discussão e reflexão sobre a profissão e a participação do/a futuro/a profissional na sociedade.

Atualmente, o curso desenvolve uma atividade científica denominada “Ciência na 4ª feira”, que ocorre nas últimas quartas-feiras de cada mês. Essa atividade iniciou no ano de 1999, com o objetivo de divulgar a produção científica de acadêmicos/as, professores/as e egressos/as do curso.

O curso de Nutrição do Centro Universitário Metodista – IPA tem uma longa trajetória de formação de profissionais comprometidos/as com a sua realidade social, sendo reconhecidos/as como agentes de transformação da sociedade. Seus/Suas egressos/as estão hoje inseridos/as nos diversos seguimentos do mundo do trabalho em âmbito regional, nacional e, até mesmo, internacional.

4 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

4.1 NOME DO CURSO: Curso de Graduação em Nutrição.

4.2 GRAU CONFERIDO: Bacharel/a.

4.3 TITULAÇÃO PROFISSIONAL: Nutricionista.

4.4 MODALIDADE DE ENSINO: Modalidade de ensino presencial.

4.5 ATO DE CRIAÇÃO DO CURSO: Decreto Federal nº 81.882/1978.

4.6 DATA DE PUBLICAÇÃO DO ATO DE CRIAÇÃO DO CURSO: DOU nº 10.300, de 05 de julho de 1978.

4.7 ATO DE RECONHECIMENTO: Portaria nº 14, de 08 de janeiro de 1982.

4.8 DATA DE PUBLICAÇÃO DO ATO DE RECONHECIMENTO: DOU nº 448, de 12 de janeiro de 1982.

4.9 ATO DE RENOVAÇÃO DO RECONHECIMENTO: Portaria MEC nº 819, de 30 de dezembro de 2014.

4.10 DATA DE PUBLICAÇÃO DO ATO DE RENOVAÇÃO DO RECONHECIMENTO: DOU nº 1, de 2 de janeiro de 2015.

4.11 CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO: O curso possui carga horária total de 3.410 horas.

4.12 CARGA HORÁRIA DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES: Os/As discentes deverão cumprir 200 horas de Atividades Complementares.

4.13 CARGA HORÁRIA DE ESTÁGIO: Os/As discentes deverão cumprir 690 horas de Estágio Curricular Obrigatório.

4.14 DURAÇÃO DO CURSO (PERÍODO/SEMESTRE/ANO): Mínimo: 8 períodos/semestres ou 4 anos. Máximo: conforme previsto no Regimento Institucional.

4.15 NÚMERO DE VAGAS AUTORIZADAS: 120 vagas anuais.

4.16 NÚMERO DE VAGAS OFERTADAS: O número de vagas ofertadas será definido, a cada período/semestre, levando em conta a necessidade de oferta por ocasião do processo seletivo, respeitando o número de vagas autorizadas.

4.17 TURNO(S) DE FUNCIONAMENTO DO CURSO: Diurno e Noturno.

4.18 UNIDADE(S) ONDE O CURSO É OFERTADO: Unidade Central IPA: endereço principal à Rua Coronel Joaquim Pedro Salgado, nº 80, térreo, tendo como agregado o endereço do AMERICANO, à Rua Dr. Lauro de Oliveira, nº 71, todos no Bairro Rio Branco, em Porto Alegre/RS.

4.19 FORMAS DE INGRESSO: A forma de ingresso dos/as candidatos/as nos cursos de Graduação são:

- a) com Curso de Ensino Médio, ou equivalente, concluído e que tenham sido classificados e classificadas em processo seletivo da instituição ou por ela reconhecido;
- b) portadores/as de diploma de Ensino Superior, devidamente registrado desde que hajam permanecido vagas abertas, após o encerramento das matrículas dos/as selecionados/as;
- c) vinculados/as a outras Instituições, através do processo de transferência;
- d) solicitantes de reingresso com vínculo com a Instituição;
- e) estrangeiros/as, com Curso de Ensino Médio ou equivalente, por meio de processo seletivo especial, regido por convênios de Cooperação

Internacional firmados pelo Centro Universitário, com exigência de comprovação de proficiência na Língua Portuguesa.

4.20 DATA DE INÍCIO DO CURSO: O curso teve seu início no segundo período/semestre de 1978.

Tendo como base as Diretrizes Curriculares Nacionais que definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionista, estabelecidas pela Resolução CNE/CES nº 5, de 2001, e as diretrizes da Igreja Metodista para a educação, que contemplam o respeito à pessoa humana sem discriminação de qualquer natureza e em toda a pluralidade de suas manifestações e opções, a complexidade dos contextos sociais e suas necessidades, o compromisso com Deus e com a sociedade brasileira, e visando suprir a demanda de profissionais com competências específicas, é que o curso de Nutrição do Centro Universitário Metodista – IPA sempre teve e terá como princípio não só a formação de profissionais competentes, mas igualmente a formação de cidadãos/ãs autônomos/as, críticos/as, polivalentes, criativos/as, e capazes de discernir e interagir com os múltiplos desafios de nosso tempo.

A construção do curso se dá através da instrumentalização de conhecimentos teóricos e a problematização de situações de vivência diária. Os/As acadêmicos/as são estimulados/as a pensar a realidade social e propor alternativas para a solução de problemas através das atividades práticas oportunizadas durante todo o curso.

As linhas de formação do curso convergem para as grandes áreas de atuação do/a nutricionista, sendo elas: alimentação coletiva, saúde coletiva, nutrição clínica, nutrição e esportes, tecnologia de alimentos e marketing na área de alimentos e nutrição. As linhas de pesquisa e de extensão do curso são vinculadas a essas grandes áreas de formação e atuação do/a profissional nutricionista.

6 JUSTIFICATIVA

O/A nutricionista é o/a profissional de saúde que, atendendo aos princípios da ciência da Nutrição, tem como função contribuir para a saúde dos indivíduos e da coletividade. Ao/À nutricionista cabe a produção do conhecimento sobre a Alimentação e a Nutrição nas diversas áreas de atuação profissional, buscando continuamente o aperfeiçoamento técnico-científico, pautando-se nos princípios éticos que regem a prática científica e a profissão. A profissão de Nutricionista assumiu posição de destaque na área da saúde e se expandiu para os campos de interface da Alimentação e Nutrição com as demais ciências.

No campo de atuação, novos espaços se abriram e a participação conjunta em outras áreas é cada vez mais surpreendentemente e diversificada. Como ciência, envolve o conhecimento biológico associado aos conhecimentos dos sistemas de valores humanos. Esse pressuposto exige que a prática do exercício profissional do/a nutricionista seja conduzida sob a égide dos valores humanos vigentes na sociedade.

Os objetivos do Curso de Bacharelado em Nutrição são os que seguem.

7.1 OBJETIVO GERAL

Promover o ensino da ciência da Nutrição fundamentado no marco teórico da Instituição, proporcionando a seus/suas acadêmicos/as uma formação intelectual, social e cívica, sob a influência cristã, tornando-os/as aptos/as a exercer sua profissão de forma digna e competente, dentro das propostas técnico-científicas, visando ao bem-estar da sociedade.

7.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) capacitar os/as egressos/as para prestar assistência nutricional em todas as áreas de atuação profissional;
- b) oportunizar a discussão da comunidade acadêmica sobre os conhecimentos adquiridos durante a vivência universitária, através uma fundamentação teórico-prática com as problemáticas de uma sociedade complexa e repleta de opositos e carências;
- c) desenvolver a indissociabilidade ensino, pesquisa, extensão;
- d) realizar pesquisas que possibilitem a utilização da estrutura universitária no fornecimento de subsídios para a construção de conhecimento na área da alimentação e nutrição, para que esse conhecimento retorne à sociedade, a fim de beneficiá-la;
- e) oferecer à comunidade serviços necessários à melhoria da saúde da população, bem como a prevenção de desenvolvimento de doenças, através de atividades de extensão.

O curso de Nutrição do Centro Universitário Metodista – IPA tem como objetivo formar um/a profissional com concepção generalista, humanista e crítica, capacitado/a 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, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Graduação em Nutrição e as diretrizes para a educação da Igreja Metodista.

8.1 COMPETÊNCIAS

As competências que são desenvolvidas no decorrer do curso são:

- a) atenção à saúde: os/as profissionais graduados/as por esta instituição devem estar aptos/as a desenvolver ações de prevenção, promoção e reabilitação da saúde, em nível individual e coletivo, sendo capazes de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade, procurando soluções para os mesmos, contemplando as necessidades sociais da saúde com ênfase no Sistema Único de Saúde. Os/As profissionais serão instrumentalizados/as a realizar as suas atividades dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética e da bioética;
- b) tomada de decisões: os/as acadêmicos/as serão capacitados/as a tomar decisões visando à eficácia e o custo-efetividade nos procedimentos e práticas relacionadas à nutrição, tendo como base as evidências científicas;
- c) comunicação: o curso estimulará o desenvolvimento das habilidades de comunicação verbal e não-verbal, escrita e leitura, e o domínio de tecnologia de comunicação e informação;
- d) liderança: os/as acadêmicos/as serão estimulados/as a desenvolver ações de liderança, em todas as atividades desenvolvidas no curso, sendo, de sala de aula, monitorias, projetos de pesquisa e extensão, ações voluntárias e organização de eventos científicos;

- e) administração e gerenciamento: os/as acadêmicos/as serão instrumentalizados/as a desenvolver ações de administração e gerenciamento, da mesma forma deverão estar aptos/as a serem empreendedores/as, gestores/as, empregadores/as e lideranças nas equipes de saúde;
- f) educação permanente: os/as acadêmicos/as serão estimulados/as a procurarem constantemente a sua atualização, além de participarem de treinamentos e estágios de futuras gerações de profissionais.

9 CURRÍCULO DO CURSO

O currículo é organizado tendo como base os seguintes eixos norteadores, em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional, as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Nutrição e as Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas:

- a) atenção primária à saúde, tendo os/as alunos/as e a comunidade como foco das ações do curso de Nutrição;
- b) articulação entre o ensino, pesquisa, extensão/assistência que forneçam subsídios para a solução de problemas locais, regionais e nacionais, relacionados com a promoção do bem-estar social e com a melhoria da qualidade de vida da população;
- c) prática da educação como processo de uma cultura integrante da missão da Igreja Metodista, oferecendo às pessoas e às comunidades uma compreensão da vida e das sociedades comprometidas com a prática libertadora.

O currículo é organizado em ação colegiada, tendo como objetivo a construção do conhecimento do/a aluno/a no decorrer do percurso acadêmico, partindo do perfil do/a egresso/a e das linhas de formação do curso.

O curso propicia o desenvolvimento de atividades complementares, visando promover a integração entre a teoria e a prática do exercício da nutrição, na concepção generalista do curso, bem como fomentar a cidadania do/a aluno/a nas mais variadas esferas da sociedade, numa atitude de indissociabilidade do ensino, da pesquisa e da extensão. Assim, o curso propicia a inter-relação entre disciplinas teóricas e práticas através de atividades acadêmicas, tais como: projetos de pesquisa, projetos de extensão, monitorias, ações voltadas à comunidade, participação e organização de eventos científicos, além das disciplinas dos estágios curriculares obrigatórios.

9.1 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

As disciplinas são organizadas com o objetivo de levar o/a acadêmico à construção de seu conhecimento e ao desenvolvimento de habilidades gerais e

específicas relacionadas ao curso de Nutrição. A composição do currículo leva o/a acadêmico/a a aprender por meio de uma complexidade crescente, fazendo relações com os conteúdos teóricos, conteúdos práticos, atividades complementares e os estágios curriculares.

As disciplinas são organizadas conforme recomendado pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, nas seguintes áreas do conhecimento: ciências biológicas e da saúde; ciências sociais, humanas e econômicas; ciências da alimentação e nutrição; ciências dos alimentos.

Para atender ao que dispõem o Parecer CNE/CES nº 261/2006 e a Resolução CNE/CES nº 3/2007, quanto à *carga horária mínima dos cursos superiores mensurada em horas*, o trabalho acadêmico efetivo é registrado no Sistema Integrado de Gestão de Acadêmica (SIGA), especificando-se as:

- a) preleções e aulas expositivas presenciais, coordenadas e mediadas efetivamente pelo/a docente em sala de aula;
- b) atividades práticas supervisionadas (APS) e acompanhadas pelo/a professor/a, desenvolvidas externamente à sala de aula.

9.2 MATRIZ CURRICULAR

Resumo da CH da matriz do Curso de Nutrição – Verão.

Resumo	CH
Carga Horária em Disciplinas Teóricas	1960
Carga Horária em Disciplinas Práticas	1130
TCC	120
Atividades Complementares	200
Carga Horária Total do curso	3410

Estágio	690
---------	-----

Período	CARGA HORÁRIA				
	Teoria	Prática	TCC	Atividades Complementares	Total
1	320	80	0	0	400
2	360	40	0	0	400
3	360	40	0	0	400
4	280	120	0	0	400
5	320	80	0	0	400
6	280	80	0	0	360
7	0	460	40	0	500
8	40	230	80	200	550
	1960	1130	120	200	3410

Resumo da CH da matriz do Curso de Nutrição – Inverno.

Resumo	CH
Carga Horária em Disciplinas Teóricas	1960
Carga Horária em Disciplinas Práticas	1130
TCC	120
Atividades Complementares	200
Carga Horária Total do curso	3410

Estágio	690
---------	------------

Período	CARGA HORÁRIA				
	Teoria	Prática	TCC	Atividades Complementares	Total
1	320	80	0	0	400
2	360	40	0	0	400
3	280	120	0	0	400
4	360	40	0	0	400
5	280	80	0	0	360
6	320	80	0	0	400
7	0	460	40	0	500
8	40	230	80	200	550
	1960	1130	120	200	3410

ANO	Período	Atividades de Ensino - Aprendizagem	CARGA HORÁRIA				
			Teoria	Prática	TCC	Atividades Complementares	Total
1º ANO	1º	Leitura e Produção de Texto	40				40
		Bases Morfológicas de Células e Tecidos	40	40			80
		Anatomia	40	40			80
		Sistema de Saúde Brasileiro	40				40
		Fundamentos de Nutrição	40				40
		Genética e Biologia Molecular	80				80
		Projeto Interdisciplinar: Modelos Anatômicos	40				40
	Subtotal	320	80	0	0	400	
	2º	Filosofia	40				40
		Fisiologia	80				80
		Fundamentos de Bioquímica	40	40			80
		Microbiologia	40				40
		Nutrição e Dietética	80				80
		Parasitologia	40				40
Projeto Interdisciplinar: Sistemas Orgânicos		40				40	
Subtotal	360	40	0	0	400		
2º ANO	3º	Sociologia	40				40
		Reações Metabólicas	80				80
		Imunologia	40				40
		Nutrição nos Ciclos da Vida	80				80
		Higiene dos Alimentos	40				40
		Técnica Dietética: alimentos de origem animal	40	40			80
		Projeto Interdisciplinar: Alimentação nos Ciclos da Vida	40				40
	Subtotal	360	40	0	0	400	
	4º	Teologia e Cultura	40				40
		Bromatologia	40	40			80
		Técnica Dietética: alimentos de origem vegetal	40	40			80
		Fisiopatologia e Dietoterapia: doenças crônicas	80				80
		Psicologia aplicada à Nutrição	40				40
		Avaliação Nutricional		40			40
Projeto Interdisciplinar: Avaliação da Composição Corporal		40				40	
Subtotal	280	120	0	0	400		
3º ANO	5º	Tecnologia dos Alimentos	40	40			80
		Fisiopatologia e Dietoterapia: doenças metabólicas	80				80
		Nutrição Materno Infantil	80				80
		Fitoterapia	40				40
		Educação Alimentar e Nutricional		40			40
		Epidemiologia	40				40
		Projeto Interdisciplinar: Educação Alimentar e Nutricional	40				40
	Subtotal	320	80	0	0	400	
	6º	Legislação Profissional	40				40
		Dietoterapia Infantil	40				40
		Nutrição e Exercício Físico	40				40
		Alimentação Coletiva	40	40			80
		Gestão de Serviços de Alimentação	40				40
		Nutrição e Saúde Coletiva	40				40
Nutrição e Gastronomia			40			40	
Projeto Interdisciplinar: Comunicação e Marketing	40				40		
Subtotal	280	80	0	0	360		
4º ANO	7º	Estágio Obrigatório: Alimentação Coletiva		230			230
		Prática de Pesquisa			40		40
		Estágio Obrigatório: Nutrição Social		230			230
		Subtotal	0	460	40	0	500
	8º	Eletiva	40				40
		Atividades Complementares				200	200
		Trabalho de Conclusão de Curso			80		80
		Estágio Obrigatório: Nutrição Clínica		230			230
Subtotal	40	230	80	200	550		
Total Geral			1960	1130	120	200	3410

Instituição: **IPA**

Curso: **INVERNO**

Curso: **NUTRIÇÃO**

ANO	Período	Atividades de Ensino - Aprendizagem	CARGA HORÁRIA				Total
			Teoria	Prática	TCC	Atividades Complementares	
1º ANO	1ª	Filosofia	40				40
		Anatomia	40	40			80
		Fundamentos de Bioquímica	40	40			80
		Microbiologia	40				40
		Nutrição e Dietética	80				80
		Parasitologia	40				40
		Projeto Interdisciplinar: Sistemas Orgânicos	40				40
	Subtotal		320	80	0	0	400
	2ª	Leitura e Produção de Texto	40				40
		Bases Morfológicas de Células e Tecidos	40	40			80
		Fisiologia	80				80
		Sistema de Saúde Brasileiro	40				40
		Fundamentos de Nutrição	40				40
		Genética e Biologia Molecular	80				80
Projeto Interdisciplinar: Modelos Anatômicos		40				40	
Subtotal		360	40	0	0	400	
2º ANO	3ª	Teologia e Cultura	40				40
		Bromatologia	40	40			80
		Técnica Dietética: alimentos de origem vegetal	40	40			80
		Fisiopatologia e Dietoterapia: doenças crônicas	80				80
		Psicologia aplicada à Nutrição	40				40
		Avaliação Nutricional		40			40
		Projeto Interdisciplinar: Avaliação da Composição Corporal	40				40
	Subtotal		280	120	0	0	400
	4ª	Sociologia	40				40
		Reações Metabólicas	80				80
		Imunologia	40				40
		Nutrição nos Ciclos da Vida	80				80
		Higiene dos Alimentos	40				40
		Técnica Dietética: alimentos de origem animal	40	40			80
Projeto Interdisciplinar: Alimentação nos Ciclos da Vida		40				40	
Subtotal		360	40	0	0	400	
3º ANO	5ª	Legislação Profissional	40				40
		Dietoterapia Infantil	40				40
		Nutrição e Exercício Físico	40				40
		Alimentação Coletiva	40	40			80
		Gestão de Serviços de Alimentação	40				40
		Nutrição e Saúde Coletiva	40				40
		Nutrição e Gastronomia		40			40
	Projeto Interdisciplinar: Comunicação e Marketing	40				40	
	Subtotal		280	80	0	0	360
	6ª	Tecnologia dos Alimentos	40	40			80
		Fisiopatologia e Dietoterapia: doenças metabólicas	80				80
		Nutrição Materno Infantil	80				80
		Fitoterapia	40				40
		Educação Alimentar e Nutricional		40			40
Epidemiologia		40				40	
Projeto Interdisciplinar: Educação Alimentar e Nutricional		40				40	
Subtotal		320	80	0	0	400	
4º ANO	7ª	Estágio Obrigatório: Alimentação Coletiva		230			230
		Prática de Pesquisa			40		40
		Estágio Obrigatório: Nutrição Social		230			230
		Subtotal	0	460	40	0	500
	8ª	Eletiva	40				40
		Atividades Complementares				200	200
		Trabalho de Conclusão de Curso			80		80
Estágio Obrigatório: Nutrição Clínica		230			230		
Subtotal	40	230	80	200	550		
Total Geral			1960	1130	120	200	3410

9.3 ORGANIZAÇÃO DAS DISCIPLINAS POR ÁREA DE CONHECIMENTO

As disciplinas são separadas por área de formação conforme o quadro abaixo.

ÁREA	DISCIPLINA	CH
I – Ciências Biológicas e da Saúde	Genética e Biologia Molecular	80
	Microbiologia	40
	Parasitologia	40
	Anatomia	80
	Bases Morfológicas de Células e Tecidos	80
	Fisiologia	80
	Fundamentos de Bioquímica	80
	Imunologia	80
	Reações Metabólicas	80
	Total	640
II – Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	Psicologia Aplicada à Nutrição	40
	Leitura e Produção de Textos	40
	Filosofia	40
	Teologia e Cultura	40
	Prática de Pesquisa	40
	Trabalho de Conclusão de Curso	80
	Sistema de Saúde Brasileiro	40
	Legislação Profissional	40
	Sociologia	40
	Epidemiologia	40
	Total	440
III – Ciências da Alimentação e Nutrição	Educação Alimentar e Nutricional	40
	Nutrição Materno Infantil	80
	Nutrição e Saúde Coletiva	40
	Avaliação Nutricional	40
	Nutrição e Dietética	80
	Fisiopatologia e Dietoterapia: doenças crônicas	80
	Fisiopatologia e Dietoterapia: doenças metabólicas	80
	Dietoterapia Infantil	40
	Alimentação Coletiva	80
	Nutrição e Gastronomia	40
	Gestão de Serviços de Alimentação	40
	Fundamentos de Nutrição	40
	Nutrição nos Ciclos da Vida	80
	Estágio obrigatório: Alimentação Coletiva	230
	Estágio obrigatório: Nutrição Clínica	230
	Estágio obrigatório: Nutrição Social	230
Nutrição e Exercício Físico	40	
Total	1490	
IV – Ciências dos Alimentos	Bromatologia	80
	Tecnologia dos Alimentos	80
	Técnica Dietética: alimentos de origem animal	80
	Técnica Dietética: alimentos de origem vegetal	80
	Higiene dos Alimentos	40
	Fitoterapia	40
Total	440	

9.4 ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

De acordo com o Regimento do Centro Universitário Metodista – IPA, com base na Lei Federal nº 6.494/87, regulamentada pelo Decreto Federal nº 87.494/82, e com as Diretrizes Curriculares Nacionais e as Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas, o curso de Nutrição proporciona aos/às acadêmicos/as a realização de estágios obrigatórios nas três grandes áreas da Nutrição, a saber: alimentação coletiva, nutrição clínica e nutrição social.

A distribuição de alunos/as nos locais de estágios é feita através de lista por preferência de local e/ou sorteio, realizado no final do período letivo anterior ao início do estágio. O estágio curricular é constituído de 690 horas/aulas, sendo distribuídas 230 horas/aulas para atuação em cada área de atuação.

Os estágios são realizados em instituições conveniadas e supervisionados por professores/as do curso que acompanham os/as alunos/as semanalmente nos locais de estágio. As demais normatizações do estágio curricular estão descritas no Regulamento de Estágio do Curso de Bacharelado em Nutrição.

9.4.1 Objetivo Geral

Proporcionar ao/à acadêmico/a oportunidades de contato com as diversas áreas de atuação do/a nutricionista, conduzindo-o/a a uma postura profissional adequada, propiciando a aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos no curso.

9.4.2 Objetivos Específicos

- a) desenvolver competências profissionais, através da prática das habilidades e conhecimentos de planejar, observar, supervisionar e avaliar atividades pertinentes ao setor de Alimentação e Nutrição;
- b) colher experiências para a vida profissional, amadurecendo sua capacidade observacional, adquirindo responsabilidades inerentes à profissão;
- c) vivenciar trabalhos de grupo em equipes multiprofissionais;

- d) treinar habilidades e solidificar os conhecimentos adquiridos durante a fase de formação profissional;
- e) habilitar-se, ao fim dessa fase pré-profissional, para o serviço da profissão.

9.4.3 Operacionalização do Estágio

Os estágios são realizados em locais, tais como hospitais, unidades básicas de saúde, empresas, escolas, creches e outras instituições, bem como na comunidade, em trabalhos de campo, onde existem convênio e supervisor/a acadêmico/a no local.

Para cada aluno/a é obrigatória a integralização da carga-horária total do estágio, prevista no currículo do curso.

9.4.4 Avaliação

A avaliação será contínua e sistemática, através da supervisão *in loco* e seminários, onde serão considerados os seguintes aspectos:

- a) frequência no estágio e seminários de 100% (cem por cento);
- b) desempenho global do/a acadêmico/a no período de estágio, através de fichas específicas de avaliação final e relatórios descritivos;
- c) comparação entre os objetivos planejados e atingidos.

A aprovação do/a aluno/a consistirá na obtenção de nota mínima 7,0 (sete) em cada área do estágio e frequência de 100% sem direito à avaliação complementar, considerada a especificidade da atividade. A nota será obtida através da média ponderada dos diversos itens avaliados.

O/A aluno/a que não alcançar a nota mínima 7,0 (sete) em cada uma das áreas de estágio (nutrição clínica, alimentação coletiva e nutrição social), deverá refazê-lo em parte ou integralmente.

9.4.5 Articulação com as Disciplinas

As disciplinas do curso que estão articuladas com os estágios são as seguintes:

ESTÁGIO	DISCIPLINA	CH	PERÍODO/SE MESTRE
Nutrição Clínica	Nutrição e Dietética	80	II
	Nutrição nos Ciclos da Vida	80	III
	Fisiopatologia e Dietoterapia: doenças crônicas	80	IV
	Fisiopatologia e Dietoterapia: doenças metabólicas	80	V
	Imunologia		III
	Avaliação Nutricional	80	IV
	Fitoterapia	40	V
	Dietoterapia Infantil	40	VI
	Nutrição e Exercício Físico	40	VI
	Psicologia Aplicada à Nutrição	40	IV
Nutrição Social	Nutrição Materno Infantil	80	V
	Avaliação Nutricional	40	IV
	Nutrição e Saúde Coletiva	40	VI
	Educação Alimentar e Nutricional	40	V
	Epidemiologia	40	V
	Sistema de Saúde Brasileiro	40	I
	Fundamentos de Nutrição		
Alimentação Institucional	Técnica Dietética: alimentos de origem animal	80	III
	Técnica Dietética: alimentos de origem vegetal	80	VI
	Higiene dos Alimentos	40	III
	Alimentação Coletiva	80	VI
	Gestão de Serviços de Alimentação	40	VI
	Nutrição e Gastronomia	40	VI
	Tecnologia dos Alimentos		

9.4.6 Disposições Gerais

O Regulamento de Estágio, elaborado e aprovado pelo colegiado de curso, esclarece todas as demais situações referentes ao estágio obrigatório.

9.5 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

De acordo com o Regimento do Centro Universitário Metodista – IPA, as Diretrizes Curriculares Nacionais e as normas do colegiado, ao término do curso os/as alunos/as deverão apresentar um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) de produção própria com a orientação de um/a professor/a.

Os Trabalhos de Conclusão de Curso têm início no 7º período/semestre curricular, com o desenvolvimento de um projeto de pesquisa a ser entregue na disciplina Prática de Pesquisa. Esse projeto será desenvolvido durante o 8º período/semestre, e a apresentação será no final do 8º período/semestre. As disciplinas que instrumentalizam os/as acadêmicos/as para o desenvolvimento do TCC são: Fundamentos de Nutrição (1º período/semestre, 40h), Epidemiologia (5º

período/semestre, 40h), Prática de Pesquisa (7º período/semestre, 40h), Trabalho de Conclusão de Curso (8º período/semestre, 80h). Os Trabalhos de Conclusão de Curso são orientados, preferencialmente, por um/a professor/a do Curso de Nutrição, de acordo com as linhas de pesquisa previamente identificadas no Projeto Pedagógico de Curso. O número máximo de alunos/as por professor/a orientador/a é de 08 (oito) alunos/as.

Os Trabalhos de Conclusão do Curso são desenvolvidos individualmente, sendo o assunto selecionado pelo/a próprio/a acadêmico/a, com base no seu interesse, e o/a orientador/a, conforme disponibilidade de vagas e linha de pesquisa e, necessariamente, contempladas no projeto do Curso de Nutrição.

O grau final atribuído ao TCC resultará da avaliação da apresentação escrita (monografia), da apresentação oral e da avaliação do/a acadêmico/a pelo/a seu/sua professor/a orientador/a. Independentemente do recurso de avaliação, o/a aluno/a receberá nota entre 0 (zero) e 10 (dez).

Referente as situações que envolvam plágio e outras fraudes, essas serão analisadas conforme o Regimento Disciplinar do Centro Universitário Metodista – IPA.

O Regulamento do TCC, elaborado e aprovado pelo colegiado de curso, esclarece todas as demais situações referentes ao trabalho de conclusão de curso.

9.6 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As Atividades Complementares (AC) permitem ao/à acadêmico/a flexibilizar a sua formação profissional e definir a complementação do seu currículo de acordo com seus interesses, buscando desenvolver as competências, por meio de atividades variadas em diferentes áreas do conhecimento. Elas são parte integrante do currículo do curso de Nutrição, atendendo ao disposto nas Diretrizes Curriculares. No curso de Nutrição do Centro Universitário Metodista – IPA, as atividades complementares são regidas por regulamento próprio aprovado pelo Colegiado do Curso e devem totalizar 200 horas, tornando-se parte da carga horária obrigatória total prevista para o curso. As atividades complementares deverão ser comprovadas com certificados originais, e são compostas por atividades descritas no anexo I deste documento.

Os cursos livres poderão ser utilizados como horas para as atividades complementares. Esses cursos são oferecidos pela IES e abordam assuntos diversos que visam aprimorar a formação geral do aluno.

9.7 DISCIPLINAS ELETIVAS

As disciplinas eletivas constituem-se em disciplinas que o/a discente poderá optar entre aquelas oferecidas pelo curso de Nutrição, para além daquelas constantes como obrigatórias na matriz curricular. Configuradas como elementos que compõem o currículo e o percurso formativo do/a discente, a oferta de tais disciplinas é condicionada ao planejamento semestral da Instituição e à necessidade do curso. Tais disciplinas reafirmam o compromisso institucional com a flexibilização do currículo, possibilitando aos/às discentes uma margem de deliberação e decisão sobre a sua própria formação.

Em atendimento ao disposto pelo Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que regulamenta a Lei nº 10.436/2002, a qual dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, e o art. 18 da Lei nº 10.098/2000, assim como em sintonia com a missão e os princípios da educação metodista, baseados na inclusão social e no respeito às diferenças, os cursos que constituem o Centro Universitário Metodista – IPA prevêem também a oferta das seguintes disciplinas como: Direito Ambiental, Seminário: Comunicação e Direitos Humanos, Educação para Relações Étnico-Raciais e LIBRAS.

Torna-se importante que, na sua formação, o/a estudante tenha a oportunidade de conhecer, discutir e refletir sobre eixos transversais fundamentais para a construção de sociedades justas e equalitárias. Tais disciplinas reforçam a vocação do curso na busca pelo desenvolvimento integral do ser humano e do/a cidadão/ã, mediante um processo educacional e acadêmico de caráter emancipatório.

A escolha pela realização das disciplinas eletivas não importará dispensa de Atividades Complementares, assim como de qualquer outro elemento ou disciplina obrigatória constante na matriz curricular do curso. Abaixo, segue o rol das disciplinas eletivas recomendadas pelo Curso de Nutrição.

DISCIPLINAS ELETIVAS			CH
Administração	Empreendedorismo		40
Turismo	Língua Inglesa I		40
Fonoaudiologia	Libras		40
Enfermagem	Primeiros Socorros		40
Publicidade Propaganda	Seminário: Comunicação e Direitos Humanos	Institucional	40
Ciências Biológicas	Direito Ambiental	Institucional	40
Serviço Social	Educação para Relações Étnico Raciais	Institucional	40

9.8 DISCIPLINAS COMUNS

Além das disciplinas humanístico-sociais, algumas disciplinas da área básica, como da saúde, das exatas e sociais são compartilhadas com outros cursos da Instituição, possibilitando a interlocução entre áreas do conhecimento interdisciplinar, permitindo que os/as discentes tenham a vivência com outras formações profissionais, trabalhando já com a ideia de formação de equipes multidisciplinares. As disciplinas comuns aos cursos da saúde que são oferecidas na Nutrição, são: Anatomia, Fundamentos de Bioquímica, Bases Morfológicas de Células e Tecidos, Genética e Biologia Molecular, Epidemiologia, Fisiologia, Bromatologia, Tecnologia dos Alimentos, Imunologia.

9.9 DISCIPLINAS SEMIPRESENCIAIS

Pautado nas normativas vigentes, o Centro Universitário Metodista – IPA oferta disciplinas semipresenciais em até 20% do currículo regular de cada curso.

As disciplinas de formação humanístico-sociais, transversais a todos os cursos de graduação, compõem o primeiro rol de disciplinas semipresenciais. A interação e a inter-relação de diferentes alunos/as de diferentes cursos, somado a possibilidade de flexibilização do tempo e a consequente autonomia que isso implica, são o mote para a manutenção e a existência dessas disciplinas em formato semipresencial.

Outras disciplinas do currículo acederão a modalidade semipresencial mediante fluxo específico que implica, entre outras instâncias, a análise do PPC e o deferimento do colegiado de cada curso. No curso de Nutrição, as disciplinas semipresenciais são Teologia e Cultura, Sociologia, Filosofia e Sistema de Saúde Brasileiro.

9.10 FLEXIBILIZAÇÃO CURRICULAR

A flexibilização do currículo é característica do projeto que busca responder às demandas sociais contemporâneas, possibilitando a eliminação da rigidez estrutural do curso, facultando ao/à acadêmico/a a valorização de formação e de estudos anteriores ao ingresso no curso, bem como a validação de atividades realizadas fora dos muros da instituição.

A flexibilização entre os cursos ocorre pela oferta de disciplinas comuns, planejadas coletivamente em colegiado, a fim de implementar a integração de temas e desencadear ações pedagógicas ao longo do curso que permitam a interface entre os cursos e o ensino, a pesquisa e a extensão.

Entre as atividades culturais e científicas previstas no calendário e que contribuem para a flexibilidade curricular tem-se a Semana Acadêmica com a participação efetiva dos/as estudantes, pois sua produção, planejamento e organização partem de pauta discente, contando com o apoio institucional, via colegiado e da comunidade externa.

Como exemplos de flexibilização curricular, destaca-se a inclusão:

- a) das disciplinas eletivas: em que o/a discente poderá optar dentre o rol das disciplinas indicadas no PPC;
- b) dos projetos interdisciplinares: que reafirmam a opção do curso e o compromisso institucional com a flexibilização do currículo, possibilitando aos/às discentes uma margem de deliberação e decisão na construção da sua própria formação acadêmica, com vistas ao desenvolvimento das competências necessárias ao perfil do egresso/a proposto.
- c) das atividades oferecidas pelo curso: que incluem as ações de extensão que são as práticas vinculadas ao Projeto de Extensão – Quintanda, feira agroecológica, envolvendo a comunidade interna e externa e integrando-se a outros cursos em seus projetos e programas extensionistas;
- d) das atividades complementares: que também evidenciam a proposição de flexibilização da organização do currículo do curso de Nutrição, exigindo 200 horas como carga horária curricular;

- e) das atividades do Núcleo de Relações Internacionais.

Núcleo de Relações Internacionais

O Núcleo de Relações Internacionais do Centro Universitário Metodista – IPA possui como missão a promoção da internacionalização na IES, a qual é realizada através dos seguintes meios: mobilidade acadêmica com recepção de alunos estrangeiros para cursarem períodos/semestres letivos no IPA; recepção de professores estrangeiros para ministrarem palestras e aulas; elaboração de convênios para que alunos do IPA sejam recepcionados em instituições estrangeiras para cursarem períodos/semestres letivos no exterior; acompanhamento e apoio aos professores que organizam missões acadêmicas no exterior, levando alunos do IPA ao exterior para realizarem visitas de campo e cursos de extensão durante o período/semestre letivo; organização de eventos no IPA com a presença de palestrantes e convidados estrangeiros; organização e oferta de disciplinas da graduação em inglês e oferta de cursos de inglês para professores e funcionários.

A filosofia institucional do Centro Universitário Metodista – IPA entende que a *práxis* educacional deva ser orientada para os seguintes princípios: a pessoa como centro do processo educacional; a confessionalidade; fundamentação ética; consciência crítico-cidadã; foco permanente na educação; indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; fortalecimento da identidade institucional: pedagógica, científica, cultural, comunitária e confessional; autonomia para a *práxis* universitária; visão interdisciplinar; formação profissional mais bem qualificada; prestação de serviços comunitários; identidade com o povo brasileiro e gaúcho; solidariedade internacional; e desenvolvimento sustentável.

Esses princípios apontam para a priorização de uma racionalidade moral-prática e estético-expressiva sobre a racionalidade cognitivo-instrumental, ou seja, a humanidade e as ciências devem contribuir com a produção e distribuição dos saberes universitários.

É nesse sentido que os procedimentos de exclusão, de preconceitos, de violências físicas e mentais e, no caso da universidade, do silêncio, da censura e da interdição são repudiados, material e simbolicamente, em uma vontade expressa de igualdade e justiça social.

A criação de um núcleo de disciplinas humanístico-sociais fomenta, motiva e estimula a interdisciplinaridade de conhecimentos, além dos limites postos pelo cotidiano, reflexão sobre situações costumeiras, vislumbrando outras formas de abarcarmos a diferença e a alteridade. A partir da perspectiva de que o que temos em comum – a nossa ancestralidade antropológica, nossa origem humana, o fato de sermos seres humanos – é o que nos impele a nos diferenciarmos, a produzir culturas e visões de mundo variadas. Assim, é dessa forma que as ementas e bibliografias das disciplinas de formação comum a todo corpo discente do Centro Universitário Metodista – IPA se instituem. As disciplinas humanístico-sociais cumprem um papel de facilitadoras de uma formação cidadã. Através dessas, busca-se propiciar um ensino integrador, reflexivo-crítico e interdisciplinar ao relacionar a Instituição universitária com o mundo real, objetivando uma dimensão crítico-histórica de análise da realidade. Com as disciplinas humanístico-sociais, a Instituição busca propiciar uma capacitação tecnológica com perspectiva humanística. Qualifica-se a formação

especializada com os aspectos confessionais e com a concepção da pessoa cidadã, com respeito e senso crítico.

A democratização interna do Centro Universitário Metodista – IPA não se restringe aos/às seus/suas funcionários/as, professores/as e alunos/as, mas inclui o *locus* em que o mesmo se situa, a sociedade da qual se origina, abarcando os diferentes e variados segmentos sociais em uma proposta de alteridade integral para diferentes saberes, cores e credos. O pensamento moderno deve refletir diante das solicitações da sociedade complexa de pensar o impensado, de ir além dos limites propostos e vislumbrar novos horizontes. Assim, o núcleo das disciplinas humanístico-sociais pretende dinamizar os espaços de interlocução na comunidade, com os movimentos sociais, com as associações de bairro, com as minorias raciais, étnicas, religiosas, com os diferentes segmentos da sociedade civil através de uma dinamicidade temática semestral e reordenamento permanente de seus planos de ensino a responder efetivamente às agendas postas pela sociedade.

A opção pelas mesmas decorre do entendimento da necessidade de estímulo de ações/atividades/práticas inter/transdisciplinares e também da observância dos ditames da legislação educacional.

11 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA

As disciplinas do Curso de Nutrição estão distribuídas em 8 (oito) períodos/semestres, mantendo aproximadamente 400 horas semestrais. No anexo II estão apresentadas as disciplinas que compõe a matriz curricular do curso com sua ementa, carga horária e bibliografia.

11.1 PROPOSTA DE ADEQUAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DAS EMENTAS E PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS

A adequação e a atualização das ementas, bem como das referências bibliográficas, poderão se realizar semestralmente, através de encontros do colegiado do curso, nos quais se procederá a consulta direta em relação à atualização. Essas serão encaminhadas pelo/a coordenador/a do curso, quando houver necessidade.

12 MODALIDADE DE ATIVIDADES CURRICULARES

Constituem-se modalidades de atividades curriculares que, embora não previstas expressamente na matriz curricular do curso, podem integrar o percurso formativo dos/as discentes do curso, sendo aproveitadas como Atividades Complementares.

12.1 EXERCÍCIO DE MONITORIA

O/A acadêmico/a de Nutrição do Centro Universitário Metodista – IPA poderá exercitar os conhecimentos adquiridos no decorrer de sua formação acadêmica compartilhando-os com colegas por meio de atividades de monitoria. Para tanto, poderá participar de processo seletivo para monitor/a de disciplinas do curso, divulgado por edital de abertura de seleção no portal institucional. Para cada disciplina, são exigidos pré-requisitos específicos essenciais para o desempenho qualificado do/a acadêmico/a na atividade, estabelecidos pelo/a docente responsável. Dentre os critérios seletivos estabelecidos, além do domínio teórico-prático, o/a acadêmico/a deverá ter disponibilidade de 08 a 10 horas semanais para se dedicar à monitoria.

São responsabilidades do/a monitor/a, conforme as diretrizes para atividade de Monitoria:

- a) prestar total esclarecimento aos/às colegas que buscam sanar suas necessidades frente à disciplina;
- b) instigar o saber da disciplina escolhida a fim de acrescentar ao/à colega mais conhecimento;
- c) preencher uma folha de sua presença e relatar por tópicos os assuntos estudados com seus/suas colegas, repassando ao/à professor/a as principais demandas solicitadas na monitoria, conforme Diretrizes das Atividades de Monitoria;

- d) zelar pelo laboratório e/ou ambulatório, repassando as necessidades do mesmo e/ou perda de algum material, sendo o/a responsável pelo mesmo enquanto estiver no local.

12.2 INICIAÇÃO CIENTÍFICA

O programa de iniciação científica está voltado ao/a acadêmico/a dos cursos de graduação do Centro Universitário Metodista – IPA. Esse programa envolve modalidades de Bolsas de Iniciação Científica.

Durante a formação do/a acadêmico/a, o incentivo à pesquisa é estimulado desde os períodos/semestres iniciais, em sala de aula, e essa ação concretiza-se por meio da sua vinculação a um Projeto de Pesquisa aprovado pelo CONSUNI. Sendo assim, é interesse do Curso de Nutrição do Centro Universitário Metodista – IPA estimular a formação de futuros/as pesquisadores/as, tendo como eixo norteador as linhas de pesquisa institucionais, com o intuito de:

- a) permitir ao/à docente a busca de maior envolvimento com os/as acadêmicos/as no sentido de ampliar os focos de aprendizagem;
- b) estimular os/as acadêmicos/as à vocação científica de desenvolvimento de conhecimento;
- c) contribuir para a formação de pesquisadores/as com visão global, mas com enfoque regional de sua área de atuação;
- d) qualificar o corpo docente para os programas de pós-graduação.

Assim, baseado no Programa de Apoio à Iniciação Científica do Centro Universitário, busca-se envolver o/a acadêmico/a de graduação em projetos de pesquisa na modalidade voluntariado para que possa participar dessa atividade.

Nessa perspectiva, o Curso de Bacharelado em Nutrição é parte integrante do Programa de Iniciação Científica do Centro Universitário por meio das três modalidades de bolsas institucionais: Programa Bolsa Interna de Iniciação Científica (PIBIC-IPA), o Programa PIBIC-CNPq e o Programa PROBIC-FAPERGS.

Dentre as atividades do/a acadêmico/a pesquisador/a de iniciação científica, em qualquer das modalidades, destacam-se:

- a) participação em vivências que envolvam as etapas de elaboração e desenvolvimento do Projeto de Pesquisa;
- b) reunião e/ou pesquisas bibliográficas pertinentes ao Projeto de Pesquisa;
- c) participação em trabalhos experimentais, desenvolvimento de metodologias de pesquisa, testagem de hipóteses, de técnicas, comparação de resultados e elaboração de conclusões da pesquisa;
- d) participação em outras atividades pertinentes ao projeto;
- e) elaboração de relatórios mensais de atividades que devem ser encaminhados ao/à docente orientador/a.

As regras para concessão de bolsa preveem que a solicitação da mesma deve ser feita no Formulário de Inscrição no Programa, integralmente preenchido. Todas as informações são publicadas por meio de Edital na página principal da Instituição.

São requisitos para ingresso nos programas:

- a) ser acadêmico/a regularmente matriculado/a em curso de graduação e apresentar excelente desempenho acadêmico expresso no histórico escolar, com aprovação em todas as disciplinas. Nos casos de acadêmicos/as com reprovação em alguma disciplina, admite-se a flexibilização, desde que não haja outro/a candidato/a com o referido requisito e desde que justificada pelo/a docente orientador/a;
- b) que o/a acadêmico/a tenha disponibilidade entre 10 a 20 horas semanais de dedicação às atividades de iniciação científica;
- c) ser selecionado/a por edital público;
- d) apresentar Relatório de Atividades a cada três (03) meses e ao final do período de atividade de iniciação científica;
- e) nas publicações e trabalhos apresentados, fazer referência à sua condição de bolsista do Programa de Iniciação Científica do Centro Universitário;
- f) estar recebendo apenas essa modalidade de bolsa por atividade acadêmica;

- g) devolver ao programa, em valores atualizados, a(s) mensalidade(s) recebida(s) indevidamente, caso os requisitos e compromissos estabelecidos nesse item não sejam cumpridos.

A seleção do/a acadêmico/a para o Programa de Iniciação Científica se dá através de edital público. Todas as normas e regulamentos complementares referentes ao Programa de Iniciação Científica (tais como modelo de relatórios, de apresentação de trabalhos, dentre outros), foram definidos pela coordenadoria de Pesquisa e Pós-Graduação *Stricto sensu* e aprovados pelo CONSUNI.

12.3 APOIO EXTENSIONISTA

A Coordenadoria de Extensão e Ação Comunitária tem como objetivos a consolidação das relações entre o Centro Universitário Metodista – IPA e a sociedade, a promoção de espaços para a aprendizagem prática dos discentes, o contato com a realidade socioeconômica nacional, o fomento ao bem-estar físico, psicológico e socioeconômico da população, o desenvolvimento de competências e habilidades por parte dos discentes nas suas áreas de conhecimento, a promoção da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

Os objetivos mencionados acima são trabalhados na perspectiva da efetivação do compromisso social baseado nos princípios da educação metodista, destacando-se a produção e socialização do conhecimento tendo em vista uma intervenção social reflexiva, crítica e emancipatória.

É um espaço de atuação acadêmica em que se desenvolve a interação e cooperação entre a comunidade universitária e a sociedade, atendendo as demandas dos Cursos nos diferentes contextos sociais, na perspectiva de consolidar os propósitos de responsabilidade social da Instituição.

Para alcançar os objetivos institucionais, a Coordenadoria de Extensão e Ação Comunitária é composta por um conjunto de Programas e seus respectivos Projetos de Extensão. Os programas e projetos contam com dois professores responsáveis pela sua coordenação, os quais desenvolvem atividades extensionistas fora da IES, favorecendo a interação dos alunos com a comunidade.

A extensão promove ainda eventos, tais como, palestras, *workshops* e cursos de extensão, os quais buscam aproximar os/as alunos/as dos/as profissionais que

atuam nas diferentes áreas de conhecimento, proporcionando aprofundamento em áreas específicas e a aprendizagem a partir de casos práticos.

Coerente com esses princípios, e em alinhado com as ações da Coordenadoria de Extensão e Ação Comunitária, o Curso de Nutrição sempre teve como preocupação a participação do corpo docente e discente em eventos científicos, tanto dentro da Instituição, como de caráter nacional e internacional. Anualmente têm sido realizadas Semana Acadêmica, Aula Magna, Nutrinova – feira de alimentos e inovação; Ciência na 4ª feira; Mostra de Pesquisa, eventos nos quais são debatidos assuntos de interesse do corpo discente/docente e são apresentados por profissionais renomados/as tanto a nível local como do Brasil. O curso também participa de ações que integram os cursos da área da saúde, assim, muitos dos eventos supracitados são realizados em conjunto com esses cursos, privilegiando prática interdisciplinar e transdisciplinar, mas não esquecendo as especificidades de cada curso.

O corpo docente tem-se destacado por apresentar trabalhos em seminários, congressos, fóruns e eventos afins. Além disso, o curso de Nutrição busca incentivar a participação do corpo discente em atividades científicas relacionadas à área do conhecimento específico e também às áreas relacionadas à nutrição, saúde, ética e formação profissional, entre outras.

12.4 PARTICIPAÇÃO E PROMOÇÃO DE EVENTOS CIENTÍFICOS DA ÁREA COM PRODUÇÃO ESPECÍFICA

O corpo discente é incentivado a participar e promover eventos científicos na área da Nutrição, com o objetivo de divulgar os resultados obtidos durante as atividades acadêmicas. Os eventos científicos incluem salões de extensão e iniciação científica (IC), semanas acadêmicas, aulas magnas, grupos de discussão, atividades pedagógicas de ensino e pesquisa, seminários, simpósios, oficinas, feiras e congressos, promovidos na Instituição ou fora dela. Além da divulgação dos estudos realizados, a participação dos/as discentes nesses eventos permite sua inserção na comunidade científica, contribuindo para a sua formação.

12.5 ATIVIDADES PEDAGÓGICAS E CULTURAIS

Além da Semana Acadêmica e da Aula Magna, há uma preocupação do Colegiado do Curso de Nutrição em estar informando e estimulando o corpo docente e discente a participarem ativamente das atividades pedagógicas e culturais promovidas pela própria instituição, e também realizadas em outros órgãos de caráter científico, educacional e cultural.

As atividades pedagógicas e culturais do Curso de Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário Metodista – IPA apresentam-se nas seguintes modalidades:

Jornadas e Seminários Científicos: eventos voltados para discussões e atualizações técnicas e científicas, envolvendo o corpo docente e os/as acadêmicos/as do curso, bem como, profissionais de outras instituições e de referência na área da saúde;
Semana Acadêmica: evento direcionado para debate de temáticas políticas, sociais e culturais, enfatizando a inserção social do(a) Nutricionista e as políticas de sua atuação profissional;

Visitas Orientadas: visitas a instituições e/ou outros locais de referência na área da Nutrição que possibilitem experiências em outros contextos técnicos, científicos e culturais, buscando acrescentar conhecimentos relevantes na formação acadêmica, mediante a autorização da instituição.

12.6 ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO

Em cumprimento às normativas vigentes que regulamenta o estágio profissional, o Centro Universitário Metodista – IPA definiu sua política institucional que explicita e regulamenta as atividades que constituem estágio não obrigatório dos cursos de graduação incluindo o Curso de Bacharelado em Nutrição.

O estágio não obrigatório constitui atividade curricular de ensino opcional, embora não prevista diretamente na matriz curricular e poderá ser realizada por discente regularmente matriculado no curso de graduação, respeitando as resoluções fixadas pelo Conselho Federal e Regional de Nutricionistas. Deverá ocorrer em ambiente de trabalho da parte concedente, mediante a realização prévia de termo de compromisso e acompanhamento efetivo por professor/a orientador/a.

Tendo em vista as possíveis implicações decorrentes da legislação e visando assegurar a confessionalidade e o caráter eminentemente pedagógico da relação de estágio, a política do Centro Universitária Metodista – IPA pressupõe que não serão deferidas as solicitações ou renovações de estágio não obrigatório que tenham por objetivo a realização de atividades não compatíveis com a Visão, Missão e Princípios da Instituição, a Política de Ensino do Centro Universitário Metodista – IPA, e com o Projeto Pedagógico do Curso.

Também não serão deferidas as solicitações ou renovações de estágio não obrigatório que não assegurem o conhecimento, habilidades e atitudes necessárias para o desenvolvimento de competências previstas no perfil do/a egresso/a. Ou ainda de atividades laborais de natureza meramente burocráticas que não agreguem valor à formação do/a discente. Da mesma forma, os/as discentes dos Cursos de Graduação do Centro Universitário Metodista – IPA não poderão realizar as práticas de estágio em locais ou instalações que não disponham das condições necessárias para o desenvolvimento das atividades requeridas.

O estágio não obrigatório não compõe a carga horária curricular obrigatória do curso. Assim, caso o mesmo seja realizado, não dispensará a realização do estágio obrigatório previsto na matriz curricular. A carga horária de realização de estágio não obrigatório poderá ser aproveitada como Atividade Complementar mediante a apresentação de certificado da parte concedente e dentro dos limites previstos no Projeto Pedagógico e no Regulamento de AC do curso.

Considerado como atividade curricular de ensino, o estágio não obrigatório deve ser avaliado respeitando o disposto no Regimento do Centro Universitário Metodista – IPA, sendo sua avaliação efetivada através de dois instrumentos:

- a) do/a discente será exigida a apresentação de relatório das atividades em prazo não superior a 6 meses, do qual o/a professor/a orientador/a deve dar vistas;
- b) do/a professor/a orientador/a será exigido um relatório avaliativo semestral das instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do/a discente.

Não será atribuído nota ou conceito às avaliações, apenas a menção de adequado ou não. Uma vez que essa modalidade de estágio é facultativa, o resultado

da avaliação não condiciona a aprovação do/a discente nas demais disciplinas da matriz curricular, nem pode ser exigido como requisito para a colação de grau.

Tendo em vista os requisitos impostos pela legislação, intensifica-se o papel desempenhado pelo Setor de Estágios da Instituição, sob orientação da Coordenadoria de Graduação, constituindo-se o setor encarregado de:

- a) efetivar a articulação acadêmica e operacional do curso (professor/a orientador/a responsável) com o/a discente e com a parte concedente;
- b) efetivar termo de compromisso entre o/a discente e a parte concedente;
- c) efetivar eventuais convênios de concessão de estágio com entes públicos e privados, quando for interesse do Centro Universitário Metodista – IPA;
- d) manter controle e registro dos/as discentes em estágio não obrigatório indicando a parte concedente, o período de estágio e o/a professor/a orientador/a responsável;
- e) manter arquivo de relatórios semestrais de estágio não obrigatório dos/as professores/as orientadores/as e dos/as discentes.

Segundo a legislação, é responsabilidade da IES indicar professor/a orientador/a da área a ser desenvolvida no estágio, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades. São responsabilidades do/a professor/a orientador/a responsável:

- a) acompanhar as atividades exercidas pelo/a discente;
- b) assinar o termo de compromisso;
- c) exigir do/a discente a apresentação periódica, em prazo não superior a 6 meses, de relatório das atividades;
- d) dar visto nos relatórios das atividades apresentados;
- e) zelar pelo cumprimento do termo de compromisso;
- f) elaborar relatório avaliativo semestral das instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do/a discente.

Uma vez respeitadas as exigências definidas na legislação e as obrigações contidas no termo de compromisso, as atividades desenvolvidas em estágio não-obrigatório por discente do Centro Universitário Metodista – IPA não configurarão vínculo de emprego com a parte concedente.

13 METODOLOGIA DO PROCESSO DE ENSINO E DE APRENDIZAGEM

O pensar crítico dos processos naturais e humanos é de fundamental importância para o desenvolvimento de ações modificadoras da realidade local/regional. Assim, confirma-se a necessidade de constante aprimoramento do espaço acadêmico de modo que possa, efetivamente, estar voltado para a formação de sujeitos reflexivos, participativos e cidadãos. O diálogo entre teoria e prática, conhecimento e prática social constitui eixo central do percurso acadêmico, possibilitando ações de transformação da realidade social e do trabalho.

Para tanto, o/a educador/a formador/a deverá buscar estabelecer relações interdisciplinares entre as diferentes áreas do conhecimento, consolidando a formação teórica inerente à ação do/a bacharel/a na sua relação com a prática cotidiana/a e paradigmas que delineiam o projeto pedagógico do curso em pauta.

Com essa abordagem de ensino, busca-se que o/a estudante aprenda no processo de produzir, levantar dúvidas, pesquisar e criar relações que incentivam novas buscas, descobertas, compreensões e reconstruções de conhecimento. Portanto, promover aprendizagens significativas requer a adoção de práticas pedagógicas que estimulem o desenvolvimento de um profissional autônomo, capaz de identificar e resolver problemas, bem como de integrar-se em equipes de trabalho e grupos diversificados. Desse modo, o/a professor/a deixa de ser apenas ensinante e passa a ser aprendente e mediador/a na construção do conhecimento, promovendo situações diferenciadas para que o/a estudante possa encontrar sentido naquilo que está aprendendo. O papel do/a professor/a, nesse caso, é o de problematizador, em cujos momentos coletivos com os/as estudantes não podem prescindir do diálogo, na medida em que o/a docente precisa ter clareza de sua intencionalidade pedagógica e saber intervir no processo de aprendizagem do/a estudante para garantir que os conceitos sejam por ele/a compreendidos e sistematizados.

Nesse sentido, as metodologias adotadas pelos/as docentes são fundamentais no desenvolvimento dos objetivos propostos no projeto pedagógico do curso, no intuito de atender ao perfil do egresso pretendido. Logo, a concepção metodológica do Curso de Nutrição se inscreve como integradora dos componentes curriculares, práticas profissionais e outras atividades ligadas ao curso.

Cabe ressaltar que essa metodologia exige articulações interdisciplinares que implicam aprendizagens diversas no sentido de propor desafios e atividades diversificadas para desenvolvimento das competências e habilidades necessárias à formação do perfil do egresso, tais como:

- a) aulas expositivo-dialogadas, com o apoio de recursos audiovisuais;
- b) saídas de campo e visitas técnicas sempre que relacionadas com o campo de formação;
- c) inserção em comunidades de aprendizagem;
- d) Atividades Práticas Supervisionadas (APS) – fazem parte da estratégia de ensino e de aprendizagem da instituição. São atividades acadêmicas desenvolvidas sob a orientação e avaliação de docentes, de maneira a incentivar a autonomia intelectual do/a aluno/a, proporcionando a construção de seu conhecimento de forma significativa, através da investigação, independente do espaço tradicional de sala de aula, expandindo os conceitos de espaços de aprendizagem. Constituem parte da carga horária da disciplina, sendo estas discutidas em colegiado de curso e descritas nos planos de ensino;
- e) problematização de situações e elaboração de projetos interdisciplinares, buscando eixos articuladores entre os diferentes campos do saber;
- f) promoção de ações diferenciadas para inserção do/a acadêmico/a em diversas situações de iniciação científica tais como: análise da realidade social e sua complexidade, estabelecimento de relações entre os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso com ações diagnósticas desencadeadas em disciplinas propícias, acesso a bases de dados da área de formação e demais áreas, consulta a livros, periódicos, além de atividades na biblioteca;
- g) participação em projetos de extensão e pesquisa na área de formação.

Nessa perspectiva, a abordagem de ensino no curso privilegia o encontro entre teoria e prática, entre a aplicação prática do saber da experiência adquirida bem como discute a ética subjacente à sua aplicação.

13.1 AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E DE APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem no Curso de Nutrição é concebida como um processo contínuo, sistemático e integral de acompanhamento do nível no qual os/as estudantes se encontram em relação ao alcance dos objetivos desejados na formação do/a profissional em questão.

Nesse sentido, deve ser entendida como um processo indissociável da dinâmica de ensino e de aprendizagem, pois implica a realização de verificações planejadas para obter diagnósticos periódicos do desempenho dos/as estudantes e professores/as em relação à transmissão/assimilação e construção dos conhecimentos, habilidades e atitudes desejadas, possibilitando o replanejamento das ações sempre que necessário.

Para cada sequência de atividades serão estabelecidos os desempenhos e conteúdos mínimos necessários. No início de cada sequência, estudantes e professores/as deverão entrar em acordo sobre os critérios, instrumentos, formas e datas das avaliações. Para a garantia do *feedback* mútuo e maior objetividade possível, serão registradas a evolução e o desenvolvimento gradual do/a estudante com a finalidade de subsidiar o acompanhamento da sua aprendizagem, o que possibilitará interferência imediata no caso da identificação de defasagens.

Como processo cooperativo implica a tomada de decisão de todos/as os/as participantes deste processo (estudantes, professores/as, profissionais dos serviços nos quais ocorre a aprendizagem) em relação ao projeto curricular. Dessa forma, os diferentes momentos da avaliação durante o processo (resultados parciais) legitimam-na como produto apreendido em termos de resultado final.

Para que seja viabilizada dentro desta concepção, é importante que haja clareza quanto às características que nortearão a sua operacionalização:

- a) para ser contínua, a avaliação deve acontecer ao longo de todo o processo de ensino e aprendizagem, realizada em diferentes momentos, não sendo pontual (isolada) nem um momento terminal do processo educativo;
- b) para ser sistemática, a avaliação não pode ser improvisada; deve ser um ato intencional, consciente e planejado como parte integrante do processo de ensino e aprendizagem. Requer-se clareza quanto às suas finalidades, bem como quanto à utilização de instrumentos e medidas adequadas,

requer-se que seja pensada como uma atividade permanente, permitindo acompanhar passo a passo a evolução do/a estudante na assimilação, construção e produção do seu conhecimento;

- c) para ser integral, a avaliação deve estender-se a todos os domínios do comportamento: cognitivo, afetivo e psicomotor;
- d) para estar voltada ao alcance dos objetivos, a avaliação deve ser planejada de acordo com o perfil profissional delineado no projeto curricular e explicitado na forma de desempenho (conhecimentos, habilidades e atitudes) desejado no/a graduando/a;
- e) para ser indissociável da dinâmica de ensino e aprendizagem, a avaliação deve ser coerente com o projeto pedagógico, no sentido de refletir os princípios que o norteiam. Não pode se limitar a um momento separado ou independente do processo de ensino;
- f) para ser inclusiva, a avaliação deve facilitar ao/à professor/a, quando detectar problemas e/ou dificuldades de aprendizagem, propor alternativas de recuperação desta, integrando o/a estudante na busca persistente do alcance dos objetivos desejados;
- g) para ser abrangente, a avaliação não deve se restringir ao desempenho do/a estudante, mas também fornecer subsídios para avaliar o desempenho do/a professor/a e de outros/as profissionais envolvidos/as na formação acadêmica, auxiliando na tomada de decisões sobre o projeto pedagógico;
- h) para ser cooperativa, a avaliação deve ter atuação ativa de todos/as os/as participantes do processo de ensino e aprendizagem, proporcionando *feedback* mútuo e reflexão sobre o próprio desempenho (autoavaliação).

O processo de avaliação deve ser composto por instrumentos e medidas coerentes com o projeto curricular do curso. Assim, procurando evidenciar modalidades de avaliação em relação aos diferentes momentos do processo, é possível sinalizar alguns instrumentos e medidas:

- a) autoavaliação baseia-se nos objetivos estabelecidos previamente, em momentos significativos do processo; como sondagem inicial do repertório, autocrítica durante o processo e exposição definida sobre o produto/resultado apresentado;

- b) avaliação interpares: entendida como avaliação do desempenho dos sujeitos envolvidos no processo, por seus pares próximos, sejam eles/as professores/as, estudantes ou outros/as profissionais dos serviços onde ocorrem as atividades de aprendizagem;
- c) outras estratégias de avaliação que deverão ser consideradas são: relatórios, provas escritas subjetivas e/ou objetivas, observação sistemática, elaboração de textos/artigos, diferentes formas de pesquisas, etc., possuindo todas referencial teórico que as subsidiem e sustentem, e que se encontram à disposição na literatura ordinária sobre o assunto.

Avaliar o processo de aprendizagem e as atividades práticas na formação profissional é uma das tarefas que mais requerem energia e atenção em todo o processo ensino-aprendizagem. Tradicionalmente, a avaliação cumpre o papel de controle e reprodução, mas pode cumprir um papel de transformação e emancipação sendo constituinte de ação educativa e integradora. Para podermos compreender como a avaliação se engendra e como pode ser um instrumento que favoreça a participação e a inclusão, é importante e necessário analisar seus instrumentos, sua orientação e seus recursos na construção dos saberes; na aquisição de práticas; no desenvolvimento individual, coletivo e institucional.

No contexto da aprendizagem significativa, a avaliação deve ocorrer no próprio processo de trabalho dos/as estudantes, no dia-a-dia de sala de aula, no momento das discussões em grupo. Por esta razão a avaliação deve utilizar-se de muitos instrumentos, evitando assim atrelar a avaliação a um momento ou a uma forma, pois isto desqualificaria a compreensão do processo de aprendizado.

Para estas práticas avaliativas são propostas as seguintes ferramentas:

- a) seminários, entrevistas, atividades em grupo e oficinas;
- b) painéis de projeto;
- c) exposições coletivas de trabalhos com ou sem premiação;
- d) projetos de pesquisa envolvendo estudantes a partir de suas vivências (desenvolvidas ao longo do curso através das disciplinas relacionadas à pesquisa);
- e) provas com questões construídas a partir de situações problemas;
- f) autoavaliação – como reflexão do processo de aprendizagem.

Por fim, considerando o Regimento Institucional, conforme Resolução CONSUNI nº 457 de 07/12/2012, o registro das avaliações é representado por notas com número decimal entre 0,0 (zero) e 10,0 (dez), sendo realizadas, no mínimo, 02 Avaliações Parciais por disciplina, admitindo-se ponderação na obtenção da média final. A nota mínima para aprovação sem Avaliação Complementar é 7,0 (sete). A Avaliação Complementar é realizada ao final do período/semestre, por estudantes cuja Média Final for maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete). A Nota Final é obtida a partir da Média Final somada à Avaliação Complementar, dividida por 2 (dois). É considerado/a aprovado/a o/a aluno/a que obtiver no mínimo 6,0 (seis) como Nota Final. Ainda, a avaliação do processo de aprendizagem abrange aspectos de assiduidade e aproveitamento nos estudos, ambos eliminatórios, em cada componente curricular. A frequência é obrigatória, sendo reprovado/a, independentemente dos resultados obtidos, o/a aluno/a que não apresentar frequência mínima de 75% em cada disciplina.

14 PROPOSTA DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO

A proposta de Autoavaliação do Curso de Nutrição, atrelada ao Programa de Avaliação Institucional, sugere a reflexão e consolidação acerca do PPC, de sua implementação no que se refere à articulação ensino, pesquisa e extensão e de sua identificação com os princípios e a Missão Institucional. Além disso, contextualizada no âmbito do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), estabelece a relação dialógica entre os resultados da autoavaliação e da avaliação externa.

Além do atendimento ao SINAES, a prática contínua e coletiva da avaliação constitui acompanhamento importante e indispensável, que contribui para a evolução, crescimento e desenvolvimento dessa IES e, por conseguinte, do Curso de Nutrição, com vistas a adequações das ações pedagógicas para qualificação dos processos de ensino e de aprendizagem.

Desse modo, desde 2010/02, por deliberação da Comissão Própria de Avaliação – CPA, o curso e conseqüentemente o seu PPC, contam com um novo instrumento de avaliação *on-line*, aplicado a estudantes e docentes. Tal ferramenta de pesquisa aborda três dimensões: Instalações físicas e serviços da IES e que repercutem no desenvolvimento do Curso; Corpo Docente e Coordenação do Curso; Organização didático-pedagógica do Curso. Os resultados são disponibilizados sob a forma de relatório à Coordenação do Curso e analisados posteriormente junto ao corpo docente. Dessa forma, a manifestação da comunidade acadêmica, por meio de avaliação e autoavaliação, subsidia o redimensionamento das políticas institucionais e também das práticas diretamente relacionadas ao Curso, possibilitando o aprimoramento do PPC vigente.

Igualmente, o Núcleo Docente Estruturante – NDE, utilizando-se das atribuições que lhe são próprias, avalia e atualiza periodicamente o Projeto Pedagógico do Curso em comum acordo com o demais Colegiados.

15 ARTICULAÇÃO ENSINO-PESQUISA-EXTENSÃO NO CURSO

A articulação ensino, pesquisa e extensão constitui-se condição fundamental para a materialização da função precípua do Centro Universitário Metodista – IPA que é a produção e disseminação do conhecimento voltado à transformação social. Através de uma *práxis* acadêmica contextualizada às agudas questões da sociedade contemporânea – em nível local, nacional e internacional, busca o verdadeiro domínio de saberes e tecnologias com as quais cada campo do saber e de atuação profissional se expressa e contribui para o processo evolutivo da humanidade. Por outro, a indissociabilidade leva à consolidação da integração das atividades meio às atividades fins, através de ações engajadas, inter-relacionadas e participativas, contribuindo com a institucionalização e consolidação da identidade e Missão Institucional, bem como para a melhoria dos processos acadêmicos e administrativos cotidianos e na interação entre estudantes, docentes, técnico-administrativos e sociedade civil.

A Filosofia Institucional apresenta o ensino, a pesquisa e a extensão como dimensões indissociáveis, em uma perspectiva interdisciplinar e ética, tendo como princípio a humanização das relações pedagógicas, científicas, culturais e profissionais.

O ensino deve buscar a construção do conhecimento com a perspectiva do desenvolvimento da consciência crítica, do espírito de solidariedade e do comprometimento com a transformação social. Nesta perspectiva, o processo de ensino-aprendizagem desenvolve-se em duas dimensões:

- a) a dimensão disciplinar, cujo papel e relevância de cada disciplina se consolida no fazer pedagógico que garante o aprofundamento específico e a articulação das três grandes áreas do curso;
- b) a dimensão interdisciplinar consubstanciada no diálogo entre disciplinas, que relaciona questões e temas comuns, através das atividades curriculares e extracurriculares.

A pesquisa deve visar a superação da visão reducionista, fruto do modelo mecanicista/positivista, cujos princípios fragmentários e quantitativos reforçam valores da sociedade liberal-capitalista, como o individualismo e a competição, baseados em uma suposta neutralidade da ciência, ao encontro de um novo paradigma que articule o humano, o científico e o social, em uma perspectiva interdisciplinar. Entendemos a

pesquisa como um processo de busca, de investigação que parte da problematização da realidade com a perspectiva da construção/produção de novos conhecimentos. Nesse caminho, a construção e reconstrução do conhecimento se farão a partir do início do curso com a problematização dos conteúdos e a oportunidade de poder aprofundá-los, estimulando o exercício da pesquisa.

A extensão, como processo em que se articulam os conhecimentos construídos e a realidade socioeconômica brasileira, deve estar voltada para a inserção intencional, no contexto das comunidades, tendo em vista o crescimento dos/as alunos/as, professores/as, instituição e sociedade a partir de princípios éticos, solidários e críticos.

A indissociabilidade da extensão com o ensino deve ocorrer a partir da reflexão e da aplicação nas comunidades dos conteúdos desenvolvidos em sala de aula. Para tanto, os/as alunos/as são estimulados/as a participar dos programas e projetos de extensão por seus professores no início de cada período/semestre. A atividade dos programas e projetos de extensão proporcionam condições adequadas para a produção de pesquisa empírica e bibliográfica com a consequente publicação de artigos, o que representa interessante articulação entre a extensão e a pesquisa.

15.1 LINHAS DE PESQUISA INSTITUCIONAIS

O Centro Universitário Metodista – IPA estrutura as suas ações de pesquisa em um contexto em que o conhecimento torna-se cada vez mais decisivo em todas as atividades, em todos os campos da vida social. O impacto tecnológico da acelerada produção do conhecimento tem alterado substancialmente as relações sociais. Neste contexto de uso intensivo do conhecimento, o Centro Universitário Metodista – IPA coloca-se como instituição inovadora, habilitada ao manejo criativo, interdisciplinar e humanizante da ciência, voltada aos objetivos de um desenvolvimento socialmente justo, ambientalmente sustentável, e economicamente viável. Uma instituição que promove a pesquisa contribui para a produção de uma ciência capaz de integrar a ética à emancipação solidária; um conhecimento que contribui para formação de homens e mulheres irradiadores de valores emancipatórios e superadores de todas as formas de discriminação.

Para tanto, a pesquisa, articulada ao ensino, fornece conhecimentos, problemas de investigação e espaços para programas, projetos e cursos de extensão, na perspectiva da formação política e cultural. Assim compreendida, a pesquisa tem suas linhas definidas a partir das relações que os cursos estabelecem com as demandas sociais; seus processos e produtos, por sua vez, alimentam e sustentam os cursos e conferem organicidade aos programas e atividades de extensão. Atualmente existem quatro grupos de pesquisa (GP) CNPq/ IPA e onze linhas de pesquisas institucional em desenvolvimento. São elas:

GRUPO DE PESQUISA CNPq/ IPA		Linhas de pesquisa institucional	
GP I	Desenvolvimento Urbano e Alterações Biológicas	LP1	Marcadores biológicos e ambientais
GP II	Programas Especiais em Saúde	LP1	Distúrbios respiratórios e reabilitação
		LP2	Epigenética aplicada à saúde e á doença
		LP3	Exercício físico e saúde
		LP4	Fisioterapia hospitalar e reabilitação
		LP5	Processos de reabilitação e inclusão social nos transtornos do desenvolvimento, do aprendizado e das lesões neuropsicológicas adquiridas.
GP III	Educação e Inclusão	LP6	Saúde e inclusão social
		LP1	Formação em educação e saúde
GP IV	Biomarcadores e Estratégias Terapêuticas Aplicadas no Estudo de Antioxidantes e Oxidantes	LP2	Políticas educacionais, avaliação e inclusão
		LP1	Estresse oxidativo: oxidantes e antioxidantes
		LP2	Neuroquímica

Fonte: Coordenadoria de Pesquisa e Pós-Graduação Stricto Sensu 25/5/2017

A pesquisa é, portanto, um dos principais fatores de legitimação e de reconhecimento acadêmico do Centro Universitário Metodista – IPA, ela deve privilegiar a relação entre o que precisa ser conhecido e o caminho que precisa ser trilhado para conhecer, ou seja, entre conteúdo e método, na perspectiva da construção da autonomia intelectual e ética. Estabelece-se, assim, uma forte articulação entre ensino e pesquisa, na qual a ideia de incorporação de processos supera a concepção racionalista positivista do conteúdo pronto e acabado, fortalecendo uma concepção epistêmica baseada na prática social, ou seja, no modo como o ser humano constrói o conhecimento.

16 INTEGRAÇÃO DO CURSO COM A PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU E A EDUCAÇÃO CONTINUADA

O Centro Universitário Metodista – IPA oferece cursos de pós-graduação *lato sensu* presenciais nas diversas áreas de conhecimento, possibilitando aos egressos dos seus cursos de graduação e aos/às novos/as alunos/as que se especializem em áreas específicas do conhecimento, estando aptos/as ao exercício profissional de forma eficiente, atualizada e em conformidade com os valores da educação Metodista.

O Centro Universitário Metodista – IPA, enquanto polo da Rede Metodista de Educação, oferece cursos de pós-graduação *lato sensu* a distância, possibilitando aos alunos de regiões remotas do Rio Grande do Sul o acesso à educação continuada, ao aperfeiçoamento e à atualização. Os cursos de pós-graduação a distância destacam-se também pelo compromisso com a qualidade e pelo acesso à educação em horário de estudo flexível.

A estruturação do curso, da forma como apresentada com tempo mínimo de 4 anos e com carga horária mínima de horas 3410, prioriza a formação de um/a profissional com forte tendência de seguir os estudos em cursos de Pós-Graduação.

17.1 INSTALAÇÕES E LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS

O Curso de Bacharelado em Nutrição compartilha, além da infraestrutura das bibliotecas e de seus serviços, dos laboratórios de informática e de metodologia da pesquisa e outros, juntamente com os demais cursos da Instituição.

O curso de Nutrição do Centro Universitário Metodista – IPA dispõe de laboratórios específicos (anexo III) denominados: Laboratório de Análise de Alimentos, Laboratório de Técnica Dietética, Laboratório de Avaliação Nutricional e Laboratório UAN (Unidade de Alimentação de Nutrição). A descrição completa desses espaços encontram-se nos anexos

O Curso de Nutrição utiliza como instalações salas de aulas e laboratórios específicos, como:

- a) Laboratório de Técnica Dietética,
- b) Laboratório de Análise de Alimentos,
- c) Laboratório de Avaliação Nutricional.
- d) Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da Unidade Central IPA/Americano - que serve como laboratório do curso para as atividades práticas das disciplinas de Alimentação Coletiva e Educação Alimentar e Nutricional.

Laboratório de Técnica Dietética (Tecnologia dos Alimentos): Utilizado para as atividades práticas das disciplinas de Técnica Dietética, Alimentação Coletiva e Nutrição e Gastronomia, atende as necessidades dos cursos de Nutrição, Biomedicina e Farmácia, com capacidade de atender simultaneamente 25 estudantes. Conta com 05 mini-cozinhas equipadas com material básico, tais como: talheres, copos, panelas, louças, medidores diversos, liquidificadores, batedeiras, toalhas de mesa, etc.

Laboratório de Avaliação Nutricional: Utilizado para as atividades práticas das disciplinas de Avaliação Nutricional, atende as necessidades do curso de Nutrição. Tem capacidade de atender simultaneamente 25 estudantes, o laboratório é supervisionado por um/a professor/a. Equipamentos: balanças antropométricas, balança infantil, plicômetros, paquímetros, fitas métricas inelásticas, estadiômetro fixo.

Laboratório de Alimentação Coletiva – UAN: Utilizado para as atividades práticas das disciplinas de Alimentação Coletiva e Nutrição e Gastronomia, atende as necessidades do curso de Nutrição. Tem capacidade de atender simultaneamente 25 estudantes.

Além destes o curso utiliza compartilhadamente os seguintes laboratórios (anexo IV):

- a) Laboratório de Anatomia;
- b) Laboratório de Biologia Molecular;
- c) Laboratório de Bioquímica (Microscopia);
- d) Laboratório de Botânica (Microscopia);
- e) Laboratório de Hematologia;
- f) Laboratório de Microbiologia;
- g) Laboratório de Zoologia (Microscopia)

17.2 COORDENAÇÃO DE CURSO

O/A coordenador/a de curso, designado/a pela Reitoria, é o/a responsável pela gestão acadêmico-administrativa através de vínculo de tempo integral ou parcial com o Centro Universitário. Suas ações estão voltadas ao gerenciamento do curso em sintonia com a missão institucional, desenvolvendo atividades relevantes ao contínuo aprimoramento do curso em termos de qualidade, legitimidade e competitividade. O/A coordenador/a de curso, além de possuir as competências definidas para o corpo docente deverá, obrigatoriamente, ter titulação compatível com a formação do curso e cumprir as prerrogativas institucionais para o desempenho da função.

De acordo com o Regimento Institucional, o/a coordenador/a do curso exerce a função executiva das deliberações emanadas do Colegiado de Curso, com atribuições nele definidas. Suas responsabilidades voltam-se para o foco acadêmico-administrativo necessárias para a efetividade do que consta neste Projeto Pedagógico de Curso, buscando o constante aprimoramento e seu desenvolvimento.

17.3 COLEGIADO DE CURSO

O Colegiado de Curso é o órgão institucional, para todos os efeitos de planejamento, orientação, assessoramento, execução e supervisão da organização acadêmica, administrativa e de distribuição de pessoal no curso. O colegiado reúne-se, ordinariamente, uma vez por mês, e, extraordinariamente, quando convocado pelo/a seu/sua presidente/a. É um colegiado superior com funções deliberativas, normativas e consultivas no âmbito de sua competência, estando sua composição e atribuições descritas nos documentos institucionais.

17.4 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

O Núcleo Docente Estruturante constitui segmento da estrutura colegiada da gestão acadêmica do curso, com atribuições consultivas, propositivas, e de assessorias sobre matéria, de natureza acadêmica, sendo co-responsável pela elaboração, atualização e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso.

O Núcleo Docente Estruturante será constituído pelo/a Coordenador/a do Curso, como seu/sua presidente/a nato, e por docentes com experiência na instituição e atuantes no curso, com titulação em nível de pós-graduação *Strito Sensu* e regime de trabalho integral e parcial.

As especificações do Núcleo Docente Estruturante, quanto a composição, atribuições e funcionamento são estabelecidas em regulamentação própria elaborada pelos/as seus/suas membros e aprovada pelo Colegiado Ampliado do Curso.

17.5 CORPO DOCENTE

O corpo docente do curso é constituído por profissionais atuantes no campo da saúde. É composto em sua totalidade por mestres e doutores/as, e a maioria atua na área de sua formação no curso.

Recomenda-se que o corpo docente atue de forma coletiva e integrada nas disciplinas, estágios, atividades de pesquisa e extensionistas, tanto nas atividades teóricas quanto nas atividades práticas. Essa forma de atuação requer uma

organização pedagógica transversal que valorize o trabalho em equipe e priorize as vivências teórico-práticas.

O corpo docente deve participar efetivamente da elaboração dos planos de ensino das disciplinas, da atualização das ementas e bibliografias do curso, no sentido de promover o desenvolvimento das competências e habilidades indicadas pelo Projeto Pedagógico e pelas Diretrizes Curriculares Nacionais. Deve, ainda, ser ativo na proposição de novos desafios ao curso e nas transformações necessárias para acompanhar a evolução do conhecimento.

As competências almeçadas para o Corpo Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário Metodista – IPA não enfocam somente a titulação, mas a agrega a demais qualidades relevantes, tais como: ter responsabilidade social; ser flexível; estar aberto ao novo; ser dinâmico, criativo e capaz de trabalhar em equipe; e lidar com as diversidades de opiniões, conhecimentos e percepções.

Além das qualidades citadas acima, o corpo docente deve manter-se atualizado sobre questões acadêmicas e científicas. Por isso, são estimulados a participarem de Seminários de Formação Pedagógica e a publicarem as suas produções científicas em revistas institucionais e demais eventos da categoria. Os Seminários de Formação são momentos de reflexão das práticas pedagógicas e têm por objetivos a troca de experiências nos manejos pedagógicos, o compartilhamento do conhecimento, a promoção de discussões, para assim, qualificar e aperfeiçoar o corpo docente.

17.6 CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

O Curso de Bacharelado em Nutrição mantém uma rede de apoio com as estruturas técnicas-administrativas do Centro Universitário Metodista, de forma a garantir a gestão pedagógica e administrativa compatível com PDI.

Destaca-se os setores de atuação dos colaboradore(a)s os quais interagem com o curso: funcionários administrativos da Reitoria; das Coordenadorias; dos Serviços Gerais; da Gestão de pessoas e recursos humanos; do setor administrativo, financeiro e contábil; do setor de Tecnologia da Informação (TI), Setor de Vestibular, da Biblioteca; do setor de registro e a Central de Atendimento Integrado - CAI.

Além desses funcionários, o curso dispõe de assistente de curso. Esse agente técnico-administrativo tem por atribuição apoiar, diretamente, à coordenação do curso nos aspectos de execução do planejamento, no registro e encaminhamento dos processos acadêmicos. Também participam na organização documental do Curso e nas atribuições administrativas pertinentes a ele. O corpo técnico-administrativo é formado por pessoal qualificado com nível médio ou superior, com competência administrativa e habilidade para lidar com pessoas.

O Centro Universitário Metodista – IPA possui diversidade de instalações em suas duas unidades, na cidade de Porto Alegre: a Unidade Central IPA, atualmente é subdividida em dois endereços, o principal localizado à Rua Cel. Joaquim Pedro Salgado nº 80 e AMERICANO, à Rua Dr. Lauro de Oliveira, nº 71, ambos no bairro Rio Branco; e a Unidade DC Navegantes, na Rua Frederico Mentz, nº 1.606, no bairro Navegantes.

O planejamento de ambientes é desenvolvido pelo Escritório de Projetos e quando necessário há contratação de assessorias de projetos em diversas áreas técnicas. Cada área do conhecimento tem garantido espaços bem estruturados e em permanente qualificação. Pelo fato de que entre suas edificações estão obras arquitetônicas de quase um século de existência, muitas instalações foram concebidas para diferentes padrões de usuários/as. O convívio com essa herança arquitetônica é relevante, desafiando o escritório de projetos na promoção da adequação, sem menosprezar e preservando esse patrimônio.

Conforto térmico, atualidade tecnológica, ergonomia funcional, adequação dimensional, luminotécnica e acústica são alguns dos critérios perseguidos no planejamento de ambientes, na promoção de conforto, na otimização de recursos e na funcionalidade. Em cumprimento ao seu Plano Diretor Físico, o Centro Universitário Metodista – IPA tem ampliado e qualificado sua infraestrutura física, otimizando espaços para o atendimento nas diferentes unidades.

Salas de aula: o planejamento de salas de aula tem como padrão a turma de 1º período/semestre composta por 50 alunos/as. Para este grupo são estimados 1,20m² por aluno/a e distribuídos preferencialmente no formato retangular, assegurando que a largura não seja inferior a 5,0m. Compõem o conjunto de salas de aula: 50 cadeiras acadêmicas ou classes, quadro branco, quadro mural, conjunto de mesa e cadeira para professor/a, ventiladores (proporção 1/15 alunos/as), lixeira e cortinas; e em grande parte das salas computadores e projetores multimídias. Quando necessário, mobiliários adaptados à pessoas com deficiência são instalados nestes ambientes, atualmente a instituição conta com 12 mesas adaptadas para cadeirantes, e rampas móveis e outros recursos são instaladas em laboratório quando existe a necessidade ou solicitação de adaptação.

Ainda, a Instituição conta com 103 salas de aula assim distribuídas por suas Unidades:

UNIDADES	SALAS
DC Navegantes	20
Central: IPA e Americano	83
Total	103

Fonte: Escritório de Projetos.

Instalações sanitárias: as instalações sanitárias estão distribuídas por todas as Unidades e compõem sanitários masculinos e femininos para alunos/as, professores/as e funcionários/as, com adequação de acesso às pessoas com necessidades especiais.

Junto aos parques esportivos, os sanitários e vestiários são dimensionados e adequados para as respectivas atividades, tendo chuveiros com aquecimento central ou periférico. Há vestiários masculinos e femininos exclusivos para funcionários/as, esses equipados com sanitários, chuveiros, escaninhos individuais e área de repouso.

Ao longo do tempo, a Instituição vem adequando suas instalações sanitárias, construindo novos banheiros e reformados outros, assim como fazendo adaptações para atender às pessoas com deficiência. Os vestiários do prédio G, da Unidade Central IPA, também foram adequados atendendo às demandas do paradesporto.

Atualmente a Instituição conta com 04 sanitários adaptados à norma NBR 9050 na unidade DC e 26 sanitários adaptados na unidade Central, distribuídos em todos os prédios que compõem a Unidade. Os sanitários estão distribuídos da seguinte forma:

UNIDADES	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS ATUAIS
Central: IPA e Americano	76
DC Navegantes	04
Total	80

Fonte: Escritório de Projetos.

A rotina diária de limpeza dos sanitários inclui uma higiene completa antes da entrada do turno da manhã e da noite, limpezas sistemáticas durante o funcionamento das Unidades e plantões nos horários de pico (intervalos entre turnos de aulas).

Instalações Acadêmico-Administrativas: a Instituição vem investindo nos espaços acadêmico-administrativos como forma de melhorar o acolhimento ao/à

aluno/a. Com a criação da Central de Atendimento Integrado (CAI), ampliaram-se os espaços de atendimento e de espera, todos informatizados e ligados em rede. Com os serviços de secretaria e financeiro trabalhando em conjunto, os processos de atendimento são agilizados, em qualquer das Unidades, destaque para a da Unidade Dc Navegantes que foi ampliada e ganhou espaço de espera em 2013.

A Reitoria e a Coordenadoria de Graduação estão localizadas junto ao *hall* do prédio A da Unidade Central IPA, o que permite ao/à aluno/a o contato direto e acessível com essas instâncias. Ambos os espaços contam com mesas de reuniões para dez pessoas.

A partir de 2012 foi criado o setor de apoio, que está presente em alguns prédios Institucionais, com o objetivo de auxiliar os/as docentes em casos de problemas.

A Instituição também conta com sala de recursos que faz o acompanhamento e apoio aos/às alunos/as PCD's. A sala conta com computadores com softwares específicos para a área, impressora braile e mesa adaptada.

Instalações para Coordenadores de Cursos: estão localizadas na unidade Central (divididas em bacharelado e licenciaturas) e na unidade DC. As coordenações na unidade central possuem instalações junto à biblioteca, separadas em gabinetes por divisórias de 2,10m de altura, os mesmos estão agrupados por área de interesse com o objetivo de propiciar sinergia entre os cursos. O espaço ainda conta com secretaria e espaço para os/as assistentes.

As da unidade DC estão instaladas no prédio A, no segundo pavimento, e também são assessoradas por uma secretaria, além de possuir local para reuniões.

O mobiliário das coordenações é totalmente padronizado, cada coordenador/a conta com computador de uso individual, mesa em L, gaveteiro e armário. Todas as salas de coordenações possuem sistema de ar-condicionado.

Instalações para docentes: a sala dos professores da unidade IPA possui área de 79,00 m², num espaço com mesa de reuniões, espaço de descanso, escaninhos para guardar materiais, secretaria e área de estudos docentes. Nas demais unidades, proporcionalmente ao número de docentes, são disponibilizadas salas de professores. Todas essas possuem escaninho, espaço de descanso, mesa de reuniões e computadores com acesso à internet.

Instalações para pós-graduação e mestrado: possui 117,43m² e conta com secretaria própria, salas para coordenações e sala de reuniões, espaço para os/as pesquisadores/as e laboratórios específicos, todas com mobiliário adequado e informatizadas.

Áreas de convivência e lazer: em todos os seus endereços, a instituição propicia aos/às seus/suas acadêmicos/as espaços de convivência, lazer e esporte. O IPA conta com área verde de 15.500m², permeada por praças e locais de encontro, com mobiliários e equipamentos que atendem à ergonomia e segurança. Nesta unidade também temos o Centro de Convivência, que possui sete quiosques de alimentação, livraria, loja de uniformes e a farmácia escola (local de prática profissional discente do curso de farmácia).

Em 2014 foi executada uma praça com 370m² na unidade Central IPA, esta possui iluminação cênica, e, para uso noturno, a praça possui 16 bancos com capacidade para 3 pessoas, além de piso de blocos intertravados que permitem o escoamento da água da chuvas.

As unidades contam com espaço de convivência, distribuídos nas edificações que possuem local para exposição de trabalhos, pontos de energia elétrica, mesas de apoio e bancos estofados.

Os espaços esportivos na unidade Central somam 3.515,88m², e são eles:

LOCAL	FUNÇÃO	ÁREA
G205	Musculação	113,66m ²
G210	Ginástica	51,95m ²
G206	Piscina	766,86m ²
H101	Quadra de Esportes	335,41m ²
H103	Quadra de Esportes	335,41m ²
H202	Ginástica Olímpica	542,97m ²
Pátio	Quadra de Esportes Ext	688,40m ²
Pátio	Quadra de Esportes Ext	681,22m ²
	Total:	3.515,88 m ²

Fonte: Escritório de Projetos.

O endereço Americano possui uma área verde de 5.227 m². Suas áreas de convivência e atendimentos estão distribuídos da seguinte forma: bar (totalmente reformado em 2006), loja de uniformes e refeitório universitário (a cozinha foi totalmente reformada em janeiro de 2007), que produz diariamente 800 refeições. Os espaços esportivos estão divididos em áreas externas, composta por três quadras

poliesportivas e um campo de grama sintética, e áreas internas, constituídas por duas quadras poliesportivas totalmente reformadas em 2014, sala de dança, sala de judô e ginástica olímpica.

Na unidade DC Shopping, os/as acadêmicos/as desfrutam de toda a infraestrutura do Shopping DC Navegantes, além de dois espaços de convivência citados anteriormente.

Laboratórios específicos: a Instituição conta com 143 laboratórios específicos, que atendem às necessidades pontuadas nos diversos PPC dos cursos. Estão distribuídos em todas as Unidades, onde pode-se destacar o espaço das Clínicas Integradas na Unidade Central/IPA Central, que conta com os espaços para práticas dos estágios da área da saúde e atendimento a comunidade.

Auditório/sala conferência: as unidades do Centro Universitário estão equipadas com, pelo menos, uma sala de conferência, com equipamentos de sonorização, multimídia, retroprojeter e acesso à internet, além de mobiliário adequado para assistência e palco elevado.

O endereço da Unidade Central IPA conta com onze salas com recursos multimídia, nove carrinhos móveis (com os mesmos recursos) e dois auditórios. São eles:

- a) Auditório Oscar Machado – área 537,10 m², com capacidade instalada para 548 assentos;
- b) Auditório da Biblioteca – área 302,98m², com capacidade para 300 assentos.

O endereço da Unidade Central IPA/Americano conta com duas salas com recursos multimídia, uma sala com lousa interativa e dois auditórios, são eles:

- a) Auditório Elizabeth Lee – área 417,20 m² – com capacidade instalada para 480 assentos;
- b) Auditório Setor 1 – área 146,7 m² – com capacidade instalada para 100 assentos.

A Unidade DC Navegantes conta com uma sala com recursos multimídia, recursos móveis e auditório com área de 260,00m² e capacidade instalada para 240 assentos.

As bibliotecas do Centro Universitário Metodista – IPA são vinculadas à Reitoria, formando um conjunto de duas unidades, sendo uma biblioteca central e uma biblioteca setorial: Biblioteca Central Guilherme Mylius (Unidade Central IPA) e Biblioteca da Unidade DC (Unidade DC Navegantes). Contam com um/a bibliotecário/a coordenador/a, dois/duas bibliotecários/as e auxiliares de biblioteca.

O acervo das Bibliotecas é composto por livros, teses, dissertações, monografias, trabalhos de conclusão de cursos em CD, normas técnicas, folhetos, periódicos, jornais, revistas, mapas, CDs, CD-ROM, DVD e outros materiais especiais¹. Sua cobertura temática atende às áreas de ensino, pesquisa e extensão. Além da formação de acervo de apoio às atividades acadêmicas, científicas e culturais. O processamento técnico do acervo é centralizado na Biblioteca Central, identificados no Sistema Sophia Biblioteca em forma de catálogo único.

A Biblioteca localizada na Unidade Central IPA tem seu espaço físico distribuído da seguinte forma:

2º Pavimento

- acervo de periódicos, obras de referência, hemeroteca (jornais e revistas) e o acervo do Instituto Teológico John Wesley;
- serviço de consulta ao Catálogo Online, serviço de circulação, empréstimo, renovação e reservas de material bibliográfico;
- salas de estudos em grupo;
- espaço para estudo individual;
- acesso aos pavimentos: escada e elevador;
- banheiro com acessibilidade para portadores de necessidades especiais;
- guarda-volumes;
- espaço cultural;
- administração da biblioteca;
- setor de aquisição;
- setor de processamento técnico.

¹Materiais especiais são documentos como partituras, iconográficos e audiovisuais.

3º Pavimento

- acervo de livros distribuídos nas áreas do conhecimento;
- balcão e sala de referência/mestrado;
- sala de orientação a pesquisa em bases de dados, normalização, COMUT e SCAD;
- lounge;
- serviço de consulta ao Catálogo Online;
 - microcomputadores com acesso à Internet.

4º Pavimento – Mezanino

- Área destinada à leitura e estudo.

Em relação à armazenagem, mobiliário e acesso ao acervo:

- a armazenagem das coleções no ambiente da biblioteca, o arranjo das estantes, a disposição dos expositores, estantes, porta CDs e videocassete, estão organizadas de forma a atender a previsão de crescimento e expansão;
- o acervo é limpo periodicamente, guardado em posição vertical;
- o espaço físico é adequado à conservação das diferentes coleções, observando-se a temperatura, umidade, ventilação, iluminação, etc.;
- manutenção necessária às atividades de preservação e conservação do acervo;
- os periódicos são ordenados por títulos de A/Z na ordem crescente, visualizando sempre o último exemplar de cada coleção;
- acessibilidade a portadores de necessidades especiais com inclusão de rampa no acesso principal e elevador no interior da biblioteca;
- sanitários adaptados no pavimento de ingresso garantem condições de melhor atendimento aos portadores de necessidades especiais;
- balcão principal de atendimento, apresenta alturas diferenciadas para atendimento tanto de pessoa em pé quanto em cadeira de rodas;
- sistema de sinalização com placas aéreas, nas paredes e totens;
- sinalização das estantes com placas imantadas para as laterais das mesmas, permitindo a inserção/retirada das placas menores contendo indicação dos assuntos e número de classificação, também imantadas;

- bibliocantos sinalizadores, no sentido vertical das estantes;
- sistema de ventilação natural;
- segurança e proteção contra furto, através do Sistema Antifurto Eletromagnético na circulação do acervo;
- possui sistema de circuito fechado de TV (CFTV);
- janelas com abertura acessível ao público são protegidas externamente por um envoltório feito de chapa de alumínio expandida, de maneira a manter, a qualidade de ventilação, iluminação e permeabilidade visual;
- luminárias locais nos pontos de leitura;
- o/a usuário/a tem livre acesso às estantes, permitindo a verificação in loco dos documentos de que precisa;
- quatro salas para estudos individuais ou em grupo. O/a usuário/a pode solicitar reserva de sala no balcão de atendimento, por telefone ou, ainda, pelo e-mail: sala.estudo@metodistadosul.edu.br;
- microcomputadores para acesso à pesquisa no Catálogo Online;
- microcomputadores para acesso às bases de dados online e em CD-ROM, publicações eletrônicas, Internet, entre outras atividades;
- espaços destinados à leitura e estudo estão integrados aos acervos, criando um ambiente agradável, propiciando ao/à usuário/a proximidade com o material;
- biblioteca aberta à comunidade acadêmica e comunidade em geral durante o horário de funcionamento da Instituição, de forma que seus/suas usuários/as tenham acesso aos recursos da Biblioteca durante sua permanência na Unidade.

A Biblioteca da Unidade DC Navegantes ocupa um único pavimento, com a seguinte distribuição:

- acervo distribuído nas áreas do conhecimento;
- serviço de Referência;
- serviço de consulta ao Catálogo Online, serviço de circulação, empréstimo, renovação e reservas de material bibliográfico;
- espaço destinado à leitura e estudo;
- guarda-volumes;

- 1 microcomputador para acesso ao Catálogo Online;
- 1 microcomputador para acesso a publicações eletrônicas, bases de dados e Internet;
- balcão de empréstimo (1 microcomputador com impressora e leitor ótico);
- três salas para estudo em grupo;
- três cabines para estudo individual.

O quadro 1 a seguir apresenta a área atual em m² das bibliotecas:

INFRAESTRUTURA	Nº	ÁREA	CAPACIDADE	
Biblioteca Central Guilherme Mylius				
Acervo de Livros	3	252,2	(1)	67.396
Acervo de periódicos	1	26,7	(1)	14.144
Espaço para Leitura, mais mezanino	4	382	(2)	210
PCs para pesquisa <i>On-line</i> , bases de dados, internet	2	124,5	(2)	16
Lounge	1	42,6	(2)	22
Sala para estudo em grupo	4	192,8	(2)	32
Recepção e atendimento ao usuário	2	60,3	(3)	7
Guarda-volumes	1	31,1	(1)	208
Espaço Cultural	1	46,3		
Administração	1	69,2		
Setor de aquisição	1	31		
Processamento Técnico	1	35		
Banheiros	8	73,8		
Outras (corredores, escadas, elevador, sacadas etc.)		386,5		
Total		1.754m²		
Biblioteca da Unidade DC Navegantes				
Acervo de Livros	1	134,69	(1)	7.000
Acervo de periódicos	1	5		4.503
Espaço para Leitura	1	57	(2)	36
Consulta ao Catálogo <i>On-line</i> , bases de dados, internet	1	5,7	(3)	3
Lounge	1	13	(2)	8
Sala para estudo em grupo e individuais	6	22	(2)	12
Recepção e atendimento ao usuário	1	14,5	(3)	1
Guarda-volumes	1	4,4	(1)	30
Total		256,49m²		

Fonte: Escritório de Projetos e Biblioteca.

Legenda: N° é o número de locais existentes; **Área** é a área total em m²; **Capacidade** é: em número de volumes ; em número de assentos; **(3)** em número de pontos de acesso.

O sistema de informatização das Bibliotecas do Centro Universitário Metodista – IPA é gerenciado pelo software Sophia Biblioteca. Este permite que sejam feitos o tratamento, armazenamento e disseminação da informação, utilizando padrões internacionais de biblioteconomia. A Biblioteca Central integra e coordena o Sistema Sophia Biblioteca, que é composto de um catálogo único (Catálogo Online), que reúne o acervo das bibliotecas das unidades.

Para registro do acervo é utilizado o formato bibliográfico USMARC, visando intercâmbio de dados (exportação e importação de registros catalográficos), com padrão de conteúdo AACR2; e a utilização do sistema de classificação CDD. O acervo é cadastrado no Sistema Sophia e identificado com etiquetas de códigos de barras.

O Catálogo Online permite pesquisa simultânea no acervo de todas as Bibliotecas ou em catálogos independentes, recuperando a informação sob forma de busca rápida ou avançada e possibilitando o envio dos resultados por e-mail nos formatos de listas, ABNT, imprimir e salvar MARC-21. O/a usuário/a pode, ainda, definir perfil para disseminação seletiva da informação, recebendo notificações por e-mail de novas aquisições nos assuntos de sua preferência. Além disto, a Biblioteca oferece acesso a Biblioteca virtual da Pearson, com mais de cinco mil títulos para leitura na íntegra nas diversas áreas do conhecimento, consulta às bases de dados e periódicos eletrônicos em CD-ROM e online e pesquisa na internet. As informações recuperadas pelos/as usuários/as podem ser enviadas por e-mail, salvas ou impressas.

Por meio do Sistema Sophia, a Biblioteca controla todas as funções da circulação: empréstimos, renovações, reservas, controle de atrasos e cobrança de taxas por devolução em atraso. As renovações podem ser feitas, inclusive, através do Catálogo Online pela Internet ou nos computadores da Instituição. As reservas de materiais também são efetuadas pelos/as próprios/as usuários/as através do Catálogo Online, no caso do/a usuário/a possuir conta de e-mail cadastrada no sistema, receberá em sua caixa de e-mail uma notificação de que a reserva do material está disponível na biblioteca para retirada.

O sistema Sophia Biblioteca possibilita também, a emissão de relatórios padronizados (MEC), normalizados (ABNT, CCN), gerenciais, estatísticos, log de operações, multi-biblioteca, exportação, controle de acesso.

A política de desenvolvimento de coleções das bibliotecas é um conjunto de atividades, caracterizada por um processo decisório que determina a conveniência de

se adquirir, expandir ou atualizar o acervo, tendo como base critérios previamente definidos. A expansão do acervo bibliográfico ocorre mediante três modalidades de aquisição: compra, doação e permuta. Na modalidade compra a biblioteca atualiza o seu acervo de acordo com recursos orçamentários. O intercâmbio de publicações cumpre papel essencial no desenvolvimento do acervo, pois as coleções crescem também em função de doação e permuta.

O Serviço de Referência tem por objetivo o atendimento personalizado aos/às usuários/as orientando-os/as no uso dos recursos informacionais disponíveis na Biblioteca. Este serviço visa proporcionar a excelência no atendimento aos/às usuários/as orientando-os/as e disponibilizando informações no menor tempo possível. Em destaque os serviços de orientação à normalização, formatação de trabalhos acadêmicos e pesquisa em bases de dados.

O Catálogo Online é um catálogo único que reúne o acervo das bibliotecas. Pode ser acessado no portal <http://ipametodista.edu.br/>, no link biblioteca, ou no endereço eletrônico <http://biblioteca.metodistadosul.edu.br>. A Biblioteca virtual da Pearson, está acessível no portal do aluno/docente em <http://ipametodista.edu.br/>, com usuário e senha.

O Serviço de Circulação contempla empréstimos, devoluções, renovações, reservas, entre outros e tem suas políticas definidas no regulamento da biblioteca, disponível no portal <http://www.metodistadosul.edu.br>, no link biblioteca.

O quadro a seguir apresenta o serviço de empréstimo, com as distinções entre o tipo de material e categoria de usuário/a. O atraso na devolução de exemplares emprestados implica taxa diária por exemplar.

TIPO DE MATERIAL	Livro Tese Folheto s	Material de referência	Multimídia	Periódico (impresso)	Quantidade de exemplares
TIPOS DE USUÁRIOS/AS	Prazos de empréstimo				
Alunos/as de graduação e funcionários/as	7 dias	Consulta local	2 por 3 dias	Consulta local	10
Pós-Graduação	14 dias	Consulta local	2 por 7 dias	Consulta local	10
Direção geral, Pró-reitores/as, Coordenadores/as e Professores/as	14 dias	Consulta local	2 por 7 dias	Consulta local	15
Empréstimo entre Biblioteca	7 dias	Não se aplica	7 dias	Não se aplica	-

Comunidade externa (Literatura / Biografia)	7 dias	Consulta local	3 dias	Consulta local	3
--	--------	-------------------	--------	-------------------	---

Fonte: Biblioteca.

A Biblioteca Central disponibiliza empréstimos de livros de literatura e biografias, para a comunidade em geral.

As bibliotecas oferecem os serviços de cópia e encadernação nos postos autorizados das Unidades; empréstimo entre bibliotecas; apoio à Normalização de Trabalhos Acadêmicos e Científicos de acordo com as normas ABNT; comutação bibliográfica (COMUT) e SCAD – Serviço Cooperativo de Acesso a Documentos da BVS – Biblioteca virtual em Saúde; visita orientada.

Além disso, a biblioteca possui as bases de dados multidisciplinares da CAPES, Science Direct, Scopus, ASTM e Revista dos Tribunais. A Biblioteca digital contempla a produção intelectual dos/as alunos/as dos cursos de graduação e mestrado de acordo com a autorização dos/as mesmos/as.

A Biblioteca Central Guilherme Mylius, na Unidade Central, abre 6 dias na semana e atende à comunidade universitária e comunidade em geral durante o horário de funcionamento da Instituição, de forma que seus/suas usuários/as tenham acesso aos recursos da Biblioteca durante sua permanência na Unidade.

BRASIL. Lei 8.234, de 17 de setembro de 1991. Dispõe sobre a profissão de nutricionista, regula o seu exercício e dá outras providências. Brasília, 1996. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 18 set. de 1991. Seção 1, p. 19909.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, p. 27833, 23 dez. 1996.

BRASIL. Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, p. 3, 15 abr. 2004.

BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, p. 3, 26 set. 2008.

BRASIL. Decreto nº 5.626 de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. **Diário Oficial da União**, Brasília, p. 28, 23 dez. 2005.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CES nº 05, de 7 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. **Diário Oficial da União**, Brasília, p. 39, 9 nov. 2001.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. **Diário Oficial da União**, Brasília, p. 11, 22 jun. 2004.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CES nº 3, de 2 de julho de 2007. Dispõe sobre os procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, p. 56, 03 jul. 2007.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CES nº 4, de 6 de abril de 2009. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial. **Diário Oficial da União**, Brasília, p. 27, 07 abr. 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. **Diário Oficial da União**, Brasília, p. 48, 31 maio 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. **Diário Oficial da União**, Brasília, p. 70, 18 jun. 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. Portaria nº 4.059, de 10 de dezembro de 2004. **Diário Oficial da União**, Brasília, p. 34, 13 dez. 2004.

CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA – IPA. **Estatuto**. Porto Alegre, 2006.

CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA – IPA. **Regimento Institucional**. Porto Alegre, 2012.

CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA – IPA. **Plano de Desenvolvimento Institucional – 2014-2018**. Porto Alegre, 2014.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Legislação básica**. Disponível em: <www.cfn.org.br>. Acesso em: 04 jan. 2010.

METODISTA. **Diretrizes para a Educação da Igreja Metodista**. [s.l.]: [s.n.], [19?].

METODISTA. **Plano de Vida e Missão da Igreja**. Área de ação social: meios de atuação. [s.l.]: [s.n.], [19?].

Ato de Criação do Curso

Decreto Federal nº 81.882 de 04 de julho de 1978
Publicada no DOU nº 10.300 de 05 de julho de 1978

Atos de Alteração do Projeto Pedagógico do Curso

Resolução do CONSUNI nº 38/2006
Porto Alegre, 26 de maio de 2006.

Resolução do CONSUNI nº 114/2008
Porto Alegre, 24 de março de 2008.

Resolução do CONSUNI nº 157/2008
Porto Alegre, 27 de junho de 2008.

Ad Referendum ao CONSUNI nº 04/2009
Porto Alegre, 30 de abril de 2009.

Ad Referendum ao CONSUNI nº 12/2009
Porto Alegre, 16 de novembro de 2009.

Resolução do CONSUNI nº 280/2009
Porto Alegre, 11 de dezembro de 2009.

Resolução do CONSUNI nº 339/2010
Porto Alegre, 22 de outubro de 2010.

Resolução do CONSUNI nº 340/2010
Porto Alegre, 22 de outubro de 2010.

Resolução do CONSUNI nº 371/2011
Porto Alegre, 1º de julho de 2011.

Resolução do CONSUNI nº 421/2012
Porto Alegre, 16 de abril de 2012.

Resolução do CONSUNI nº 429/2012
Porto Alegre, 21 de junho de 2012.

Resolução do CONSUNI nº 454/2012
Porto Alegre, 17 de outubro de 2012.

Resolução do CONSUNI nº 480/2013
Porto Alegre, 05 de julho de 2013.

Resolução do CONSUNI nº 481/2013
Porto Alegre, 05 de julho de 2013.

Resolução do CONSUNI nº 482/2013
Porto Alegre, 05 de julho de 2013.

Resolução do CONSUNI nº 495/2013
Porto Alegre, 30 de setembro de 2013.

Resolução do CONSUNI nº 506/2013
Porto Alegre, 16 de dezembro de 2013.

Resolução do CONSUNI nº 508/2013
Porto Alegre, 16 de dezembro de 2013.

Resolução do CONSUNI nº 509/2013
Porto Alegre, 16 de dezembro de 2013.

Resolução do CONSUNI nº 547/2014
Porto Alegre, 09 de julho de 2014.

Resolução do CONSUNI nº 569/2014
Porto Alegre, 08 de dezembro de 2014.

Resolução do CONSUNI nº 570/2014
Porto Alegre, 08 de dezembro de 2014.

Resolução do CONSUNI nº 669/2015
Porto Alegre, 11 de dezembro de 2015.

Resolução do CONSUNI nº 685/2016
Porto Alegre, 15 de julho de 2016.

Resolução do CONSUNI nº 745/2017
Porto Alegre, 18 de dezembro de 2017.

ANEXO I: QUADRO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES

1) Atividades Complementares – Categoria Ensino

Atividades	Equivalência	Comprovação
Disciplinas cursadas e/ou atividades realizadas em outra IES	cada período/semestre equivale a 10 horas acumular no máximo 20 horas	1) apresentar atestado de conclusão com aprovação; 2) ter sido cursada/realizada durante o curso de graduação específico.
Monitor(a) em disciplina ou laboratório de ensino	pontuação até 20 horas por monitoria acumular no máximo 40 horas	1) ter sido realizada no IPA; 2) apresentar atestado com período de realização e carga horária semanal.
Ministrar práticas (palestras, cursos, atividades educativas com grupos)	acumular no máximo 20 horas	1) apresentar atestado com as atividades e a carga horária realizada.
Cursos de Língua Estrangeira	cada período/semestre equivale a 5 horas acumular no máximo 15 horas	1) apresentar atestado de conclusão com aprovação.

2) Atividades Complementares – Categoria Extensão

Atividades	Equivalência	Comprovação
Participação (ouvinte) em eventos: seminários, congressos, simpósios, palestras, semanas acadêmicas, conferências, encontros, cursos, etc.	acumular no máximo 50 horas	1) apresentar atestado de participação; 2) tema relacionado à nutrição ou áreas afins.
Participação (ouvinte) em cursos de extensão universitária	acumular no máximo 20 horas	1) apresentar certificado com 75% de frequência; 2) tema relacionado à nutrição ou áreas afins.
Atuação como instrutor em cursos de extensão universitária e organização de semana acadêmica e/ou eventos em áreas afins.	cada período/semestre equivale a 10 horas acumular no máximo 30 horas	1) apresentar atestado.
Representação estudantil em cargos eletivos do Diretório Acadêmico do curso, Colegiado e Liderança de Turma.	cada período/semestre equivale a 5 horas. acumular no máximo 20 horas.	1) apresentar atestado com período da ocupação do cargo.
Atuação em projetos de extensão. Atuação em trabalhos voluntários.	cada período/semestre equivale a 20 horas acumular no máximo 40 horas	1) apresentar atestado.

3) Atividades Complementares – Categoria Pesquisa

Atividades	Equivalência	Comprovação
Participação em atividade de Iniciação Científica (bolsista ou voluntário).	acumular no máximo 40 horas	1) apresentar atestado.
Apresentação de trabalhos em eventos com publicação em Anais. Apresentação de trabalho em Salão de Iniciação Científica	Regional – 4 horas Nacional – 8 horas Internacional – 12 horas acumular no máximo 20 horas	1) apresentar atestado com identificação do apresentador ou cópia dos anais.
Premiação em trabalho acadêmico na área.	Cada prêmio equivale a 4 horas acumular no máximo 20 horas	1) Documento comprobatório.
Participação como palestrante na Ciência na Quarta-feira	cada período/semestre equivale a 1 hora acumular no máximo 2 horas	1) apresentar atestado.
Publicação de artigo científico	cada publicação equivale a 10 horas acumular no máximo 40 horas	1) artigo efetivamente publicado.
Participação em Pesquisas	cada período/semestre equivale a 30 horas acumular no máximo 60 horas.	1) Documento comprobatório.

4) Atividades Complementares – Categoria Atividades Profissionais

Atividades	Equivalência	Comprovação
Estágios e práticas profissionais a título remunerado ou não	acumular no máximo 50 horas	1) atender aos critérios da IES quanto a regulamentação deste tipo de atividade; 2) certificado contendo as atividades e a carga horária realizada. (contrato de estágio)

ANEXO II: EMENTAS E BIBLIOGRAFIAS BÁSICA E COMPLEMENTAR

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
ANATOMIA	80	1º
EMENTA:		
Estuda a anatomia geral humana, aspectos macroscópicos dos aparelhos e sistemas; aborda a visão geral da estruturação morfológica do corpo humano.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>MOORE, Keith L. Anatomia orientada para a clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.</p> <p>NETTER, Frank H. Atlas de anatomia humana. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.</p> <p>SOBOTTA, Johannes. Atlas de anatomia humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>TORTORA, Gerard J. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia. 8. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2012.</p> <p>VAN DE GRAAFF, Kent M. Anatomia humana. Barueri: Manole, 2006. Disponível em Biblioteca virtual</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>ABRAHAMS, Peter H. Atlas colorido de anatomia humana de McMinn. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.</p> <p>D'ANGELO, Jose G. Anatomia humana sistêmica e segmentar. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>KOPF-MAIER, Petra. Wolf-Heidegger atlas de anatomia humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>ROHEN, Lutjen D. Anatomia humana - resumos em quadros e tabelas vasos, nervos e músculos. Barueri: Manole: 2008.</p> <p>TANK, Patrick W.; GEST, Thomas R. Atlas de anatomia humana. Porto Alegre: Artmed. 2009.</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
BASES MORFOLÓGICAS DE CÉLULAS E TECIDOS	80	1º
EMENTA:		
Aborda o metabolismo celular das células eucarióticas, enfocando a ultraestrutura, a função dos diferentes componentes celulares e seu funcionamento integrado; estuda noções de embriologia humana; desenvolve o estudo dos tecidos fundamentais do corpo humano e da organização histológica dos órgãos constituintes dos diversos sistemas do corpo humano.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>GARTNER, Leslie P.; HIATT, James L. Tratado de histologia em cores. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</p> <p>JUNQUEIRA, Luiz C; CARNEIRO, José. Histologia básica: texto e atlas. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>JUNQUEIRA, Luiz C; CARNEIRO, José. Biologia celular e molecular. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2005.</p> <p>MOORE, K.L.; PERSAUDT, T.V.N. Embriologia básica. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>PAOLI, S. Citologia e Embriologia. São Paulo, PEARSON, 2014. Disponível em Biblioteca virtual</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		

<p>CARVALHO, H.; RECCO-PIMENTEL, S. A célula. 3.ed. Rio de Janeiro, Manole, 2013</p> <p>GARTNER, L.P.; HITT, J.L. Atlas colorido de histologia. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.</p> <p>KIERSZENBAUM, A.L. Histologia e biologia celular: uma introdução à patologia. 2. ed. São Paulo: Elsevier, 2008.</p> <p>MOORE, K.L., PERSAUDT, T.V.N. Embriologia clínica. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.</p> <p>NEIVA, G. Histologia. São Paulo, PEARSON, 2015. Disponível em Biblioteca virtual</p> <p>NORMANN, C.A.B.M. (org.). Práticas em biologia celular. Porto Alegre, IPA/Sulina. 2008.</p> <p>OVALLE. W.K. Netter, bases da histologia. São Paulo: Elsevier, 2008.</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
FUNDAMENTOS DE NUTRIÇÃO	40	1º
EMENTA:		
<p>Aborda aspectos históricos e a origem da profissão; capacita para a reflexão sobre os hábitos alimentares; habilita para a discussão de temas atuais em saúde e nutrição; instrumentaliza para a análise e realização de trabalhos científicos.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>BELL, J. Projeto de pesquisa: guia para iniciantes em educação, saúde e ciências sociais. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.</p> <p>CERVO, A. L.; BERNIAN, P. A. Metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Pearson Education, 2007.</p> <p>OLIVEIRA, J. E. Dutra de; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2008.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CASTRO, Josué de. Geografia da fome: o dilema brasileiro; pão ou aço. 10. ed. Rio de Janeiro: Antares, 1980.</p> <p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Inserção profissional dos nutricionistas no Brasil. Brasília: CFN, 2006.</p> <p>GALISA, M.S; ESPERANÇA, L.M.B; SÁ, N.G. Nutrição: conceitos e aplicações. São Paulo: MBooks, 2008.</p> <p>LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Metodologia científica. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>PHILIPPI, S.T. (org.) Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2014. Disponível em Biblioteca virtual</p> <p>WHITNEY, E.; ROLFES, S.R. Nutrição: entendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning, 2008.</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
GENÉTICA E BIOLOGIA MOLECULAR	80	1º
EMENTA:		
<p>Estuda os conceitos básicos da genética e biologia molecular, a estrutura molecular dos ácidos nucleicos e os processos envolvidos na sua expressão, na organização de genomas procarionto e eucarionto; aborda os fundamentos da mutagenese e teratogenese, os padrões de herança mendelianos e herança mitocondrial e multifatorial; e suas implicações para a prática clínica e científica na área da saúde.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CHANDAR, N.; VISELLI, S. Biologia celular e molecular ilustrada. Porto Alegre: Artmed, 2011.</p> <p>NUSSBAUM, R.L. et al. Thompson & Thompson: Genética médica. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.</p> <p>TURNPENNY, P.; ELLARD, S. E. Genética médica. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.</p>		

VARGAS, L. R. B. **Genética humana**. Editora Pearson, Biblioteca virtual Universitária, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J. et al. **Biologia molecular da célula**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

BORGES-OSÓRIO, M. R.; ROBINSON, W. M. **Genética humana**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2001.

GRIFFITHS, A.J.; MILLER, J.H.; SUZUKI, D.T. et al. **Introdução à genética**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

KLUG, W.; CUMMINGS, M.; SPENCER, C. et al. **Conceitos de genética**. 9. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

LEWIN, B. **Genes IX**. 9. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

SANDERS, Mark F. , BOWAMANN, John L. **Análise genética - uma abordagem integrada**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. Disponível em Biblioteca virtual

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTO	40	1º

EMENTA:

Desenvolve autonomia para compreensão geral, detalhada e crítica de textos através do ensino de estratégias de leitura; promove a análise e a produção textual, privilegiando o desenvolvimento das competências linguísticas necessárias à produção acadêmica e ao uso adequado da língua portuguesa na sua variante culta; instiga a reflexão sobre temas da atualidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KOCK, Ingedore V., ELIAS, Vanda M. **Ler e compreender: estratégias de produção textual**. São Paulo: Contexto, 2010. Disponível em físico e virtual

KOCK, Ingedore V., ELIAS, Vanda M. **Ler e compreender: os sentidos do texto**. São Paulo: Contexto, 2011.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. **Da fala para a escrita: atividades de retextualização**. São Paulo: Cortez, 2010.

VITRAL, Lorenzo. **Gramática inteligente do português do Brasil**. São Paulo: Contexto, 2017. Disponível em Biblioteca virtual

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

COELHO, Fábio André (org), PALOMANES, Roza (org). **Ensino de produção textual**. São Paulo: Contexto, 2016. Disponível em biblioteca virtual

FIORIN, J. L. e SAVIOLI, F. P. **Lições de texto: leitura e redação**. São Paulo: Ática, 2006. Disponível em Biblioteca virtual

FONTANA, Niura Maria(Org.), PORSCHE, Sandra Cristina (org) **Leitura, escrita e produção oral: propostas para o ensino superior**. Caxias do sul: EDUCS, 2011. Disponível em Biblioteca virtual

GARCIA, Othon Moacyr. **Comunicação em prosa moderna**. Rio de Janeiro: FGV, 2007

HOUAISS, A. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2004

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
PROJETO INTERDISCIPLINAR: MODELOS ANATÔMICOS	40	1º

EMENTA:

Aborda os conteúdos relacionados às estruturas anatômicas, morfológicas e genéticas e sua relação com o sistema de saúde e os conceitos de nutrição e integra as competências desenvolvidas pelo aluno no período.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J. et al . Biologia molecular da célula. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.</p> <p>SANDER, M.; BOWMAN, J. Análise genética: uma abordagem integrada. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. Disponível em Biblioteca virtual</p> <p>VAN DE GRAAFF, Kent M. Anatomia humana. Barueri: Manole, 2006. Disponível em Biblioteca virtual</p> <p>WHITNEY, E.; ROLFES, S.R. Nutrição: entendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning, 2008.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CAMPOS, G. W. S. (org). Tratado de saúde coletiva. 2 ed. São Paulo: Hucitec, 2008.</p> <p>GALISA, M.S; ESPERANÇA, L.M.B; SÁ, N.G. Nutrição: conceitos e aplicações. São Paulo: MBooks, 2008.</p> <p>PAOLI, S. Citologia e Embriologia. São Paulo, PEARSON, 2014. Disponível em Biblioteca virtual</p> <p>PHILIPPI, S.T. (org.) Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2014. Disponível em Biblioteca virtual</p> <p>PINHEIRO, R.; MATTOS, R. A.(org). Cuidado: as fronteiras da integralidade. Rio de Janeiro: Hucitec, 2004.</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
SISTEMA DE SAÚDE BRASILEIRO	40	1º
EMENTA:		
<p>Estuda a construção histórica e a situação atual do sistema de saúde brasileiro, seus princípios doutrinários e organizativos, assim como as principais políticas públicas de saúde vigentes no Brasil; problematiza o trabalho em saúde, de forma crítica e reflexiva, identificando as possibilidades e limitações dos serviços de saúde e o papel das equipes interdisciplinares em todos os níveis de atenção à saúde.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>BRAGA NETO, F. C.; MARTINS, M. A.; SA, Marilene de C. et al. Gestão do SUS no âmbito estadual: o caso do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2010.</p> <p>CAMPOS, G. W. S. et al. Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo; Rio de Janeiro: Hucitec; Fiocruz, 2009.</p> <p>GAMA, A. S.; GOUVEIA, L. F. SUS: sistema único de saúde [esquematizado]. 2. ed. Rio de Janeiro: Ferreira, 2012.</p> <p>MACHADO, P. H. B.; LEANDRO, J. A.; MICHALISZYN, M. A. Saúde coletiva: um campo em construção. Curitiba: InterSaber, 2013. Disponível em Biblioteca virtual.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CARVALHO, M. E; FERIGATO, R. Conexões: saúde coletiva e políticas de subjetividade. São Paulo: Hucitec, 2009.</p> <p>COSTA, Elisa Maria Amorim da; CARBONE, H. M. Saúde da família: uma abordagem multidisciplinar. Rio de Janeiro: Rubio, 2009.</p> <p>IBANEZ, N. Política e gestão pública em saúde. São Paulo: Hucitec, 2011.</p> <p>MENDES, E. V. As redes de atenção à saúde. Belo Horizonte: ESPMG, 2009.</p> <p>SILVA, J.; GOMES, A. Modelos technoassistenciais em saúde: o debate no campo da saúde coletiva. São Paulo: Hucitec, 2006.</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
FILOSOFIA	40	1º

EMENTA:		
Aborda questões referentes ao entendimento do que seja filosofia, relacionando-a com outras formas de conhecimento e reflete sobre aspectos históricos de seu desenvolvimento e sobre as possibilidades atuais dos desencadeantes do pensar filosófico; discute as características e a utilidade atual do pensamento de qualidade filosófica, numa perspectiva de reflexão sobre o ser humano e sua condição existencial no mundo de hoje, abordando suas possibilidades de conhecimento e de exercício da ética e da cidadania, enfatizando as relações étnico-raciais no Brasil na perspectiva de uma filosofia da cultura.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
CHAUI, M. Convite à filosofia . 14. ed. São Paulo: Ática, 2010. GALLO, S. (Coord.). Ética e cidadania: caminhos da filosofia (elementos para o ensino da filosofia). 20. ed. São Paulo: Papyrus, 2015. Disponível em Biblioteca virtual NOVAES, J.L.C. Filosofia e seu ensino: desafios emergentes . Porto Alegre: Editora Sulina, 2010 PAVIANI, Jayme. Uma introdução à filosofia . Caxias do Sul: EDUCS, 2014. Disponível em Biblioteca virtual		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
CARVALHO, Ana Paula Comin de et al. Desigualdades de gênero, raça e etnia . Curitiba: Intersaberes, 2012. Disponível em Biblioteca virtual CORTELLA, Mario Sergio, BARROS FILHO, Clovis de. Ética e vergonha na cara . Campinas: Papyrus, 2014. Disponível em Biblioteca virtual FABRIS, Eli Terezinha Henn, KLEIN, Rejane Ramos (Org). Inclusão e biopolítica . Belo Horizonte: Autêntica, 2013. Disponível em Biblioteca virtual GIRALDELLI, Paulo Jr. Introdução à filosofia . Barueri, SP: Manole, 2003. Disponível em Biblioteca virtual GUIMARÃES, Bruno Guimarães, ARAÚJO, Guaracy, PIMENTA, Olímpio. Filosofia como esclarecimento . Belo Horizonte: Autêntica, 2014. Disponível em Biblioteca virtual		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
FISIOLOGIA	80	1º
EMENTA:		
Aborda os mecanismos de regulação e integração funcional das respostas adaptativas do organismo: estudo dos processos fisiológicos gerais dos sistemas nervoso, endócrino, digestório, cardiocirculatório, respiratório e renal.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
GANONG, W. F. Fisiologia Médica . 22 ed. Rio de Janeiro: Mcgraw Hill Companie, 2006. GUYTON & HALL. Tratado de Fisiologia Médica . 11 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. SILVERTHORN; Fisiologia Humana - Uma abordagem integrada . 2 edição. São Paulo: Editora Manole, 2003. STANFIELD, C. Fisiologia Humana . 5.ed. São Paulo, PEARSON, 2014. Disponível em Biblioteca virtual.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
AIRES, M. M. Fisiologia . 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 1999. BULLOCK, J.; BOYLE, J.; WANG, M. B. Fisiologia . 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. DOUGLAS, C. R. Tratado de Fisiologia Aplicada às Ciências da Saúde . 5 ed. São Paulo: Robe, 2002. HOUSSAY, A.; CINGOLANI, H. Fisiologia Humana . 7 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. LEVY, M.N., KOEPPEN, B.M., STANTON, B.A. Berne e Levy. Fundamentos de fisiologia . 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier,		

2006. WARD, J.; LINDEN, R. Fisiologia básica . 2. ed. Rio de Janeiro, Manole, 2014. Disponível em Biblioteca virtual.		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
FUNDAMENTOS DE BIOQUÍMICA	80	1º
EMENTA:		
Estuda a estrutura e a função de aminoácidos e proteínas; aborda os aspectos cinéticos e metabólicos de enzimas e os mecanismos de transdução de sinal; estuda a estrutura e a função dos glicídios, a respiração celular, os metabolismos anaeróbico e aeróbico, a glicólise, o ciclo do ácido cítrico, a cadeia respiratória e a fosforilação oxidativa.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
CHAMPE, P. Bioquímica ilustrada . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. MORAN, L.A.; HORTON, H.R.; SCRIMGEOUR, K.G.; PERRY, M.D. Bioquímica . 5. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013. Disponível em Biblioteca virtual. NELSON, David L. Princípios de bioquímica de Lehninger . Porto Alegre: Artmed, 2011. TYMOCZKO, J.L.; BERG, J.M.; STRYER, L. Bioquímica fundamental . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
AREAS, Ana P. Bioquímica Humana . São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. Disponível em Biblioteca virtual DEVLIN, T.M. Manual de bioquímica com correlações clínicas . 6. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2011. HARVEY, R.A.; FERRIER, D.R. Bioquímica ilustrada . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. MARZZOCO, A.; TORRES, B. Bioquímica básica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. MAUGHAN, R.; GLEESON, M. As bases bioquímicas do desempenho nos esportes . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. VOET, D.; VOET, J.; PRATT, C. Fundamentos de bioquímica . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. SANTOS, P.C.; BOCK, P.M. (Org.). Manual prático de bioquímica . Porto Alegre: Sulina e Editora Universitária Metodista IPA, 2008.		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
MICROBIOLOGIA	40	1º
EMENTA:		
Aborda conceitos gerais de microbiologia, apresentando as principais bactérias de interesse para a saúde e meio ambiente, assim como sua relação com a nutrição; estuda as condições para o crescimento de microrganismos nos alimentos.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
BRINQUES, G.B.(org). Higiene e Vigilância Sanitária . São Paulo, Pearson, 2016. Disponível em Biblioteca virtual. FERREIRA, W. F. C. L. Microbiologia . São Paulo: Libel; Zamboni, 2010. MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; PARKER, J. Microbiologia de Brock . 10. ed. São Paulo, Prentice Hall, 2004. Disponível em Biblioteca virtual. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE C. L. Microbiologia . 8. ed. São Paulo: Artmed, 2005. TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia . 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		

FRANCO, B. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
 FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.
 GERMANO, P.; GERMANO, M. I. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Manole, 2008.
 MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares**. São Paulo: Varela, 2006.
 PELCZAR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2. ed. São Paulo: Makron, 2005. 2. v.
 TAVARES, W.; MARINHO, L. A. C. **Rotinas de diagnóstico e tratamento das doenças infecciosas e parasitárias**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	80	1º

EMENTA:
 Aborda conceitos de alimentação e nutrição; estuda os nutrientes e componentes alimentares; capacita para a discussão sobre metabolismo, peso ideal e necessidades energéticas para um indivíduo adulto sadio, assim como para o cálculo do valor energético total dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
 OLIVEIRA, J. E. Dutra de; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 2008.
 PHILIPPI, S.T. e AQUINO, R. C de. (org.) **Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável**. Barueri, SP: Manole, 2015. Disponível em Biblioteca virtual.
 TABELA brasileira de composição de alimentos. 4. ed. Campinas, São Paulo: [s.n.], 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
 CARDOSO, M. A. (coord.) **Nutrição humana**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2006.
 GALISA, M.S; ESPERANÇA, L.M.B; SÁ, N.G. **Nutrição: conceitos e aplicações**. São Paulo: MBooks, 2008.
 MONTEIRO, J.P.(Coord.). **Consumo alimentar: visualizando porções**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
 PHILIPPI, S.T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 5.ed. Barueri, SP: Manole, 2016. Disponível em Biblioteca virtual
 PHILIPPI, S.T. (org.) **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2014. Disponível em Biblioteca virtual.
 WHITNEY, E.; ROLFES, S.R. **Nutrição: entendendo os nutrientes**. São Paulo: Cengage Learning, 2013.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
PARASITOLOGIA	40	1

EMENTA:
 Estuda os principais parasitos e vetores de interesse na saúde humana, bem como as complicações clínicas nos hospedeiros e os métodos de diagnóstico empregados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
 BRENER, B. **Parasitologia**. São Paulo: Pearson, 2015. Disponível em Biblioteca virtual.
 DE CARLI, G. A. **Parasitologia Clínica – Seleção de Métodos e Técnicas de Laboratório para o Diagnóstico das Parasitoses Humanas**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
 NEVES, D.P. **Parasitologia Humana**. 11 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.

REY, L. Parasitologia . 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
AMATO NETO, V.; AMATO, V.S.; TUON, F.F.; GRYSCHKEK, R.C.B. Parasitologia: uma abordagem clínica . São Paulo: Elsevier, 2008. FERREIRA, M.U.; FORONDA, A.S. ; SCHUMAKER, T.T.S Fundamentos Biológicos da Parasitologia Humana . São Paulo: Manole, 2003. GOSH, S. Textbook of Medical Parasitology . New Delphi: Jaypee Brothers Medical Publisher, 2013. Disponível em Biblioteca virtual. McPHERSON, R. A.; PINCUS, M. R. Diagnósticos Clínicos e Tratamento por Métodos Laboratoriais de Henry . 21 ed. São Paulo: Manole, 2012. Disponível em Biblioteca virtual. RASHID, N.; SOOD, R. Review of Laboratory Medicine . New Delphi: Jaypee Brothers Medical Publisher, 2014. Disponível em Biblioteca virtual.		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
PROJETO INTERDISCIPLINAR: SISTEMAS ORGÂNICOS	40	1º
EMENTA:		
Aborda os conteúdos relacionados ao funcionamento dos sistemas orgânicos, fisiológica e bioquimicamente, à sua nutrição, além de sua relação com microrganismos e parasitas e integra as competências desenvolvidas pelo aluno no período/semestre.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença . Barueri, São Paulo: Manole, 2013. Disponível em Biblioteca virtual. SILVERTHORN, Dee Unglaub. Fisiologia humana: uma abordagem integrada . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. WHITNEY, E.; ROLFES, S.R. Nutrição: entendendo os nutrientes . São Paulo: Cengage Learning, 2013.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
BRENER, B. Parasitologia . São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. Disponível em Biblioteca virtual. BRINQUES, G.B. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. Disponível em Biblioteca virtual. De MARIA, C. A. B. Bioquímica Básica: introdução à bioquímica dos hormônios, sangue, sistema urinário, processos digestivo e absorção e micronutrientes . 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2014. Disponível em Biblioteca virtual. MURRAY, P. R.; ABMN. Microbiologia médica . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. REY, L. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
SOCIOLOGIA	40	2º
EMENTA:		
Busca desenvolver uma visão geral da sociologia em seus temas fundamentais, considerando as diversas perspectivas teóricas oferecidas por suas principais escolas; estuda os elementos estruturantes dos sistemas sociais, seus conflitos e riscos no âmbito das sociedades globalizadas; aborda questões relativas à mudança social e à diversidade cultural no Brasil, lançando um olhar sociológico sobre direitos humanos e demandas específicas dos povos indígenas e afro-brasileiros.		

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>GIDDENS, Anthony. Sociologia. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. MARTINS, José de Souza. A sociologia como aventura. Memórias. São Paulo: Editora Contexto, 2013. Disponível em Biblioteca virtual SENNETT, Richard. A cultura do novo capitalismo. 3. ed. Rio de Janeiro: Record, 2011.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BERGER, P.; LUCKMANN, T. A construção social da realidade. Rio de Janeiro: Vozes, 2005. CARVALHO, Ana Paula Comin de et al. Desigualdades de gênero, raça e etnia. Curitiba: Intersaberes, 2012. Disponível em Biblioteca virtual. COSTA, Cristina. Sociologia: introdução à ciência da sociedade. São Paulo: Moderna, 2005. FREYRE, Gilberto. Casa-grande & Senzala. Rio de Janeiro: Record, 2006. GUARESCHI, Pedrinho. Sociologia crítica: alternativas de mudanças. 58 ed. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2005. KURZ, Robert. O Colapso da modernização. 6. ed. Editora Paz e Terra: São Paulo, 2004. SANTOS, Boaventura de Sousa. (Org.). A globalização e as ciências sociais. 3. ed. São Paulo: Cortez, 2005 SCURO Neto, Pedro. Sociologia ativa e didática. São Paulo: Ed. Saraiva, 2004. SINGER, Paul. Globalização e desemprego: diagnósticos e alternativas. 4. ed. São Paulo. Ed. Contexto, 2003. Disponível em Biblioteca virtual.</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
REAÇÕES METABÓLICAS	80	2º
EMENTA:		
<p>Estuda o metabolismo intermediário dos glicídios, lipídios e proteínas; correlaciona os processos de integração metabólica com situações fisiológicas e patológicas.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>AREAS, Ana P. Bioquímica Humana. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. Disponível em Biblioteca virtual. DEVLIN, T. M. Manual de bioquímica com correlações clínicas. São Paulo: Edgard Blucher, 2011. NELSON, David L. Princípios de bioquímica de Lehninger. Porto Alegre: Artmed, 2011. TYMOCZKO, J. L.; BERG, J. M.; STRYER, L. Bioquímica fundamental. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. Bioquímica ilustrada. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. MARZZOCO, A; TORRES, B. Bioquímica Básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. MORAN, L. A.; HORTON, H.R.; SCRIMGEOUR, K.G.; PERRY, M.D. Bioquímica. 5. Ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013. Disponível em Biblioteca virtual. VOET, D.; VOET, J. Bioquímica. Porto Alegre: Artmed, 2006. VOET, D.; VOET, J.; PRATT, C. Fundamentos de bioquímica. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
IMUNOLOGIA	40	2º
EMENTA:		
<p>Aborda as moléculas e células que participam da resposta imune inata e adquirida; discute a relação da resposta imune celular e humoral na saúde e na doença.</p>		

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H. Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.</p> <p>JANEWAY, C. A. et al. Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p> <p>PLAYFAIR, J.H.L. & CHAIN, B.M. Imunologia Básica. 9. ed. Manole, 2013. Disponível em Biblioteca virtual.</p> <p>SEHNEM, N.T. Microbiologia e Imunologia. São Paulo, Pearson, 2015. Disponível em Biblioteca virtual.</p> <p>WARREN, L. Microbiologia médica e imunologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BIER, O. G.; SILVA, W. D. da; MOTA, I. Imunologia básica e aplicada. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.</p> <p>FORTE, Wilma Neves. Imunologia básica e aplicada. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>GORCZYNSKI, R. Imunologia clínica. Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2001.</p> <p>LEVINSON, W. Microbiologia médica e imunologia. Porto Alegre, Artmed, 2010</p> <p>MOHAN, H. Textbook of Pathology. 6. Ed. Jaypee, 2010. Disponível em Biblioteca virtual.</p> <p>PERES, Alessandra; CHIES, José A B; HEINZELMANN, Larissa S. O sistema imunológico. Porto Alegre: Editora Universitária Metodista IPA, 2009.</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
NUTRIÇÃO NOS CICLOS DA VIDA	80	2º
EMENTA:		
Estuda a alimentação para os ciclos da vida e estados fisiológicos; aborda características e finalidades de cardápios, determinação do valor energético total (VET) e índices percentuais de nutrientes para cada grupo etário.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2008.</p> <p>TABELA brasileira de composição de alimentos. 4. ed. Campinas: 2011.</p> <p>VITOLO, Márcia R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rúbio, 2008.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>GUIMARÃES, A. Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas. São Paulo: MBooks, 2008.</p> <p>MONTEIRO, J. P. (Coord.). Consumo alimentar: visualizando porções. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.</p> <p>NACIF, M. et al. Avaliação antropométrica no ciclo da vida: uma visão prática. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>PINHEIRO, A. B. V. et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>PHILIPPI, S. T. et al. Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. Barueri, SP: Manole, 2015.</p> <p>PHILIPPI, ST. Tabela de composição dos alimentos: suporte para decisão nutricional. 5. ed. Barueri, SP. 2016.</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
HIGIENE DOS ALIMENTOS	40	2º
EMENTA:		
Introduz conceitos em higiene dos alimentos; apresenta as doenças transmitidas por alimentos, sua investigação e medidas preventivas a serem adotadas; aborda higiene em		

estabelecimentos de serviço de alimentação e a legislação pertinente à higiene na produção de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRINQUES, G. B. (Org.). **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Pearson, 2016.
 FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.
 FRANCO, B. D. G. M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
 SILVA Júnior, E. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ADAMS, M.; MOTARJEMI, Y. **Segurança básica dos alimentos para profissionais da saúde**. São Paulo: Roca, 2002.
 ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. B. **Higienização na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1996.
 GERMANO, P; GERMANO, M.I. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Manole, 2008.
 JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.
 MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares**. São Paulo: Varela, 2006.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
TÉCNICA DIETÉTICA – ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	80	2º

EMENTA:

Aborda conceitos e objetivos da técnica dietética; estuda as características dos alimentos; capacita o/a acadêmico/a sobre os aspectos gerais do preparo de alimentos – ovos, leite e derivados, carnes e derivados, gorduras, açúcar, adoçantes, ervas e condimentos, molhos, caldos e sopas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARAÚJO, W.M.C et al. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Senac, 2007.
 ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.
 PHILIPPI, Sônia. Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. São Paulo: Manole, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FLANDRIN, J. L. **História da alimentação**. 5. ed. São Paulo: 2007.
 MONTEBELO, N. P.; ARAÚJO, W. M. C. **Carnes e cia**. Brasília: SENAC, 2006.
 MONTEIRO, J. P. (Coord.). **Consumo alimentar: visualizando porções**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013
 PINHEIRO, A. B. V. et al. **Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
 RODRIGUES, Viviane Belini (Org.). **Técnica dietética**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. Biblioteca virtual.
 TABELA brasileira de composição de alimentos. 4. ed. Campinas: São Paulo, 2011.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
PROJETO INTERDISCIPLINAR: ALIMENTAÇÃO NOS CICLOS DE VIDA	40	2º

EMENTA:

Aborda os conteúdos relacionados à nutrição nos ciclos da vida, além de sua relação com a técnica dietética, aos conhecimentos sobre bioquímica, imunologia e sociologia e integra as competências desenvolvidas pelo aluno no período.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>DEVLIN, T.M. Manual de bioquímica com correlações clínicas. São Paulo: Edgard Blucher, 2011.</p> <p>OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2008.</p> <p>PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. São Paulo: Manole, 2003.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>FRANCO, B. D. G. M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>GUIMARÃES, A. Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas. São Paulo: MBooks, 2008.</p> <p>MONTEIRO, J. P.(Coord.). Consumo alimentar: visualizando porções. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013</p> <p>PINHEIRO, A. B. V. et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>TABELA brasileira de composição de alimentos. 4. ed. Campinas: 2011.</p> <p>WARREN, L. Microbiologia médica e imunologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
TEOLOGIA E CULTURA	40	2º
EMENTA:		
<p>Examina o fenômeno religioso e o significado da religião na organização humana, numa perspectiva multidisciplinar, a partir da formação cultural e religiosa brasileira, levando em consideração a contribuição das matrizes religiosas indígenas e africanas; aborda a diversidade religiosa numa perspectiva de respeito, diálogo e tolerância.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>ALVES, Luiz Alberto Sousa. Cultura religiosa: caminhos para a construção do conhecimento. Curitiba: Editora Intersaberes, 2012. Disponível em Biblioteca virtual.</p> <p>GIL FILHO, Sylvio Fausto. Espaço sagrado estudos em geografia da religião. Curitiba: Intersaberes, 2012 Disponível em Biblioteca virtual.</p> <p>SILVA, Clemildo Anacleto da; RIBEIRO, Mario Bueno. Intolerância religiosa e direitos humanos: mapeamentos de intolerância. Porto Alegre: Ed. Universitária Metodista IPA, 2007.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>ALVES, Rubem. O que é religião. 13. ed. São Paulo: Loyola, 2012.</p> <p>ALVES, Rubem. O enigma da religião. 7. ed. Campinas: Papyrus, 2008. USARSKI, Frank (Org.). O espectro disciplinar da ciência da religião. São Paulo: Paulinas, 2007.</p> <p>HOCKS, Klaus. Introdução à ciência da religião. São Paulo: Loyola, 2010.</p> <p>MATA, Sérgio da. História & religião. Belo Horizonte, MG: Autêntica, 2010. Disponível em Biblioteca virtual.</p> <p>TEIXEIRA, Faustino Luís Couto. Sociologia da religião: enfoques teóricos. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2011.</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
BROMATOLOGIA	80	2º
EMENTA:		
<p>Aborda os princípios, métodos e técnicas das análises físico-químicas utilizadas para determinar a composição centesimal, características básicas e fraudes em alimentos; estuda a legislação bromatológica.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		

BOBBIO, Florinda O. **Introdução à química dos alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003.
COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
RIBEIRO, Eliana Paula. **Química de alimentos**. São Paulo: Blucher, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.
CARVALHO, H. H. C.; JONG, E. V. **Alimentos, métodos físicos e químicos de análise**. Porto Alegre: EDUFRGS, 2002.
COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2012.
MORAN, L. et al. **Bioquímica**. 5. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013. Disponível em Biblioteca virtual.
OETTERER, M.; REGITANO-DARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
TÉCNICA DIETÉTICA: ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	80	2º

EMENTA:

Aborda conceitos e objetivos da técnica dietética; estuda os alimentos de origem vegetal estrutura, principais tipos, composição química e valor nutritivo, características físicas, químicas e organolépticas, congelamento e descongelamento; estuda as influências culturais na alimentação brasileira.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARAÚJO, W. M. C et al. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Senac, 2007.
ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.
PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. São Paulo: Manole, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BORNHAUSEN, R. L. **As ervas na cozinha**. 3. ed. São Paulo: Bei Editora, 2009.
FLANDRIN, J. L. **História da alimentação**. 5. ed. São Paulo: [s.n.], 2007.
MONTEIRO, J. P. (coord.). **Consumo alimentar: visualizando porções**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013
PINHEIRO, A. B. V. et al. **Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
TABELA brasileira de composição de alimentos. 4. ed. Campinas: São Paulo, 2011.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA: DOENÇAS CRÔNICAS	80	2º

EMENTA:

Capacita para a identificação das alterações fisiopatológicas das doenças e a aplicação das dietas para recuperar o estado nutricional; estuda as dietas progressivas hospitalares e dietas modificadas em nutrientes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 5. ed. Barueri: Manole, 2007.
WAITZBERG, Dan L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. 1.

WAITZBERG, Dan L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. 2.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
COSTA, M. J. C. Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista . São Paulo: Atheneu, 2008.		
CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis . São Paulo: Manole, 2013		
MONTEIRO, J. P. (Coord.). Consumo alimentar: visualizando porções . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.		
NASCIMENTO DA SILVA, M. F. et al. Tratado de nutrição em gerontologia . Barueri, SP: Manole, 2016.		
NUNES, M. A. et al. Transtornos alimentares e obesidade . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.		
PEREIRA, A. F.; BENTO, C. T. Dietoterapia: uma abordagem prática . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.		
SILVA, S. M. C. S. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia . São Paulo: Roca, 2007.		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	40	2º
EMENTA:		
Aborda aspectos psicológicos da nutrição, com ênfase nas relações entre corporeidade, cultura e subjetividade, desenvolvimento humano, comportamento alimentar e saúde, a partir da psicologia social contemporânea; contempla aspectos institucionais da gestão do trabalho.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
BUSSE, S. R. Anorexia, bulimia e obesidade . Barueri: Manole, 2006.		
CORDÁS, T. A. et al. Nutrição em psiquiatria . Porto Alegre: Artmed, 2010.		
FERNANDES, M. H. Transtornos alimentares: anorexia e bulimia . São Paulo: Casa do Psicólogo, 2006.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
CARLSON, N. R. Fisiologia do comportamento . São Paulo: Manole, 2002.		
CUNHA, L. N. Anorexia, bulimia e compulsão alimentar . São Paulo: Atheneu, 2008.		
GASPAR, F. L. Anorexia e violência psíquica . Curitiba: Juruá, 2010.		
ROLLNICK, S; MILLHER, W.R. Entrevista motivacional: preparando as pessoas para a mudança de comportamentos adictivos . Porto Alegre: Artmed, 2008.		
ZIMERMAN, D.E. Fundamentos básicos das grupoterapias . Porto Alegre: Artmed, 2000.		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	40	2º
EMENTA:		
Aborda técnicas para avaliação do estado nutricional, através de métodos antropométricos, bioquímicos, exame físico a serem aplicados em diferentes estágios de vida, com ênfase nos grupos vulneráveis.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
CUPPARI, L. Guia de Medicina Ambulatorial e Hospitalar - Nutrição - Nutrição Clínica No Adulto . 3. ed. Rio de Janeiro: Manole, 2014. Disponível em biblioteca virtual.		
DUARTE, A. C. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais . São Paulo: Atheneu, 2008.		

<p>STOLARCZYK, L.; HEYWARD, V. H. Avaliação da composição corporal aplicada. 2. ed. São Paulo: Manole, 2010.</p> <p>TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BUSNELLO, F. M. Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.</p> <p>MONTEIRO, J. P. (Coord.). Consumo alimentar: visualizando porções. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.</p> <p>ROSA, G. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>ROSS, A. Catherine et al. Nutrição moderna de Shils: na saúde e na doença. Barueri: Manole, 2016. Disponível em biblioteca virtual.</p> <p>VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividade. 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2007.</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
PROJETO INTERDISCIPLINAR: AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL	40	2º
EMENTA:		
<p>Aborda os conteúdos relacionados à dietoterapia das doenças crônicas, além de sua relação com a avaliação nutricional, à técnica dietética dos alimentos de origem vegetal e aos conhecimentos sobre psicologia aplicada à nutrição, integra as competências desenvolvidas pelo aluno no período.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis. São Paulo: Manole, 2013. Disponível em Biblioteca virtual.</p> <p>PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. São Paulo: Manole, 2003. Disponível em Biblioteca virtual.</p> <p>STOLARCZYK, L.; HEYWARD, V. H. Avaliação da composição corporal aplicada. 2. ed. São Paulo: Manole, 2010.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BUSSE, S.R. Anorexia, bulimia e obesidade. Barueri: Manole, 2006.</p> <p>CERVO, A. L.; BERNIAN, P. A. Metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Pearson Education, 2007.</p> <p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.</p> <p>MONTEIRO, J.P. (coord.). Consumo alimentar: visualizando porções. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.</p> <p>ORNELLAS, L. H. Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos. 8. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	80	3º
EMENTA:		

Aborda a importância socioeconômica dos alimentos, métodos tradicionais de conservação de alimentos e métodos emergentes; estuda as principais alterações causadas nos alimentos em função da tecnologia de conservação utilizada.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.
FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007
OETTERER, M.; BISMARA, M. A. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BORZANI, Walter. **Biotecnologia industrial**. São Paulo: Blucher, 2008
COZZOLINO, S. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. 2012. Disponível em Biblioteca virtual.
GISSLEY, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. Le Gordon Bleu. 2011. Disponível em Biblioteca virtual.
ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. São Paulo: Artmed, 2004. v. 1.
ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. São Paulo: Artmed, 2004. v. 2.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA: DOENÇAS METABÓLICAS	80	3º

EMENTA:

Capacita para a identificação das alterações fisiopatológicas das doenças metabólicas e a aplicação das dietas para recuperar o estado nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 5. ed. Barueri: Manole, 2007. Disponível em Biblioteca virtual.
WAITZBERG, Dan L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. 1.
WAITZBERG, Dan L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. 2.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CATHARINE Ross - Benjamin Caballero - Robert Cousins - Katherine Tucker - Thomas Ziegler **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 11 ed. São Paulo: Manole, 2016.
COSTA, M.J.C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. São Paulo: Atheneu, 2008.
CUPPARI, Lilian. **Guia de nutrição clínica no adulto**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014
GOLDMAN, SL; AUSIELLO, D. **CECIL: tratado de medicina interna**. 23. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
MOYSÉS, M. **Gastroenterologia & hepatologia: diagnóstico e tratamento**. 4. ed. São Paulo: Leitura Médica, 2008.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL	80	3º

EMENTA:

Capacita para a identificação dos processos nutricionais em gestantes, nutrizes e crianças nos primeiros 24 meses de vida, relacionando com os conhecimentos sobre a composição,

propriedades e transformação dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, visando à promoção e proteção da saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

VITOLLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2008.

WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência**. Rio de Janeiro: Manole, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BORBA, Maria Josemere de O. (Org.). **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: Medbook, 2011.

CARVALHO, M. R.; MUSSA, L. A. **Amamentação: bases científicas**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

DAL BOSCO, S. M. (Org.). **Terapia nutricional em pediatria**. São Paulo: Atheneu, 2010.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

TADDEI, J. A. (Org.). **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
FITOTERAPIA	40	3º

EMENTA:

Aborda conhecimentos de etnobotânica e fitoterapia; aborda as principais preparações farmacêuticas; apresenta noções de toxicidade de plantas medicinais e efeitos colaterais de fitoterápicos; aborda Programa Nacional de Plantas Medicinais e Medicamentos Fitoterápicos (Ministério da Saúde), bem como a legislação de fitoterápicos e sistema de regulação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Ministério da Saúde. **A fitoterapia no SUS e o programa de pesquisa de plantas medicinais da central de medicamentos**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006.

LORENZI, H.; MATOS, F. J. **Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas**. 2. ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2008.

ROSSATO, Ângela Erna (Org.). et al. **Fitoterapia racional: aspectos taxonômicos, agroecológicos, etnobotânicos e terapêuticos**. Florianópolis, SC: Dioesc, 2012

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. Ministério da Saúde. Departamento de Assistência Farmacêutica e Insumos Estratégicos. **Programa Nacional de plantas medicinais e fitoterápicos**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2009.

CARVALHO, José Carlos Tavares. **Fitoterápicos anti-inflamatórios: aspectos químicos, farmacológicos e aplicações terapêuticas**. Ribeirão Preto: Tecmedd, 2004.

ITF: **índice terapêutico fitoterápico: ervas medicinais**. Petrópolis, RJ: EPUB, [2008].

MCINTYRE, Anne. **Guia completo de fitoterapia**. São Paulo: Pensamento, 2012.

SCHULZ, V.; HANSEL, R. **Fitoterapia racional: um guia de fitoterapia para as ciências da saúde**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2002.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	40	3º

EMENTA:

Aborda recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 39. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2009.</p> <p>PACIULLI, Bryan; ESCOLANO, Benito; SUÁREZ, Henar Herrero (org.). Educação e conhecimento: para um futuro sustentável. São Paulo: Alínea, 2011.</p> <p>RAMOS, José Ricardo da Silva. Dinâmicas, brincadeiras e jogos educativos. Rio de Janeiro: Lamparina, 2008.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BEE, H. L. A criança em desenvolvimento. 12. ed. São Paulo: Artmed, 2011.</p> <p>CAVALLARI, Vinicius Ricardo; ZACHARIAS, Vany. Trabalhando com recreação. São Paulo: Icone, 2011.</p> <p>COLL, C.; PALACIOS, J.; MARCHESI, A. Desenvolvimento psicológico e educação. Porto Alegre: Artmed, 2004. (Volumes I, II e III).</p> <p>PRIOTTO, Elis Palma. Dinâmicas de grupo para adolescentes. São Paulo: Vozes, 2013.</p> <p>VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rúbio, 2008.</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
EPIDEMIOLOGIA	40	3º
EMENTA:		
<p>Aborda os conceitos básicos de epidemiologia, o processo saúde/doença a partir dos indicadores de saúde e das medidas utilizadas em epidemiologia: efeito e associação; examina delineamentos de estudos observacionais e experimentais, assim como testes diagnósticos; correlaciona o uso da epidemiologia com os serviços de saúde.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>ALMEIDA FILHO, Naomar de; BARRETO, Mauricio L. Epidemiologia & saúde: fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>CAMPOS, G. W. S. et al. Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2009.</p> <p>HULLEY, S. B. et al. Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.</p> <p>MEDRONHO, R. A. et al. Epidemiologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.</p> <p>SICHERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci; KAC, Gilberto (Org.). Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2009.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BENSEÑOR, I. M. Epidemiologia: abordagem prática. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2011.</p> <p>BONITA, R.; KJELLSTRÖN, T.; BEAGLEHOLE, R. Epidemiologia básica. 2. ed. São Paulo: Livr. Santos, 2010.</p> <p>FLETCHER, R. W.; FLETCHER, S. I. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>GORDIS, L. Epidemiologia. Rio de Janeiro: Revinter, 2010.</p> <p>ROTHMAN, K.; GREENLAND, S.; LASH, T. Epidemiologia moderna. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.</p> <p>SICHERI, R.; KAC, G.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: 2008.</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
PROJETO INTERDISCIPLINAR: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	40	3º
EMENTA:		
<p>Aborda os conteúdos relacionados à dietoterapia das doenças metabólicas, além de sua relação com a nutrição materno infantil, a fitoterapia, educação alimentar e aos</p>		

conhecimentos sobre epidemiologia; integra as competências desenvolvidas pelo aluno no período.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LORENZI, H.; MATOS, F.J. **Plantas medicinais no Brasil:** nativas e exóticas. 2. ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2008.

PILETTI, Nelson. **Aprendizagem:** teoria e prática. São Paulo: Contexto, 2013. Disponível em Biblioteca virtual.

SICHERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci; KAC, Gilberto (Org.). **Epidemiologia nutricional.** Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. **Nutrição em obstetrícia e pediatria.** 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

BEE, H. L. **A criança em desenvolvimento.** 12. ed. São Paulo: Artmed, 2011.

CERVO, A. L.; BERNIAN, P. A. **Metodologia científica.** 6. ed. São Paulo: Pearson Education, 2007.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

HULLEY, S. B. et al. **Delineando a pesquisa clínica:** uma abordagem epidemiológica. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

VITOLLO, M. R. **Nutrição:** da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rúbio, 2008.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
LEGISLAÇÃO PROFISSIONAL	40	3º

EMENTA:

Capacita para o estudo da ética e da legislação do exercício profissional do nutricionista, assim como os princípios da bioética; aborda as entidades de classe que representam a profissão e o estudo do código de ética profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BOSI, Maria Lúcia Magalhães. **Profissionalização e conhecimento:** a nutrição em questão. São Paulo: HUCITEC, 1996.

MATTAR, J; ANTUNES, M. T. P. **Filosofia e ética.** São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. Disponível em biblioteca virtual.

VEATCH, R. M. **Bioética.** 3.ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. Disponível em biblioteca virtual.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome:** o dilema brasileiro; pão ou aço. 10. ed. Rio de Janeiro: Antares, 1980.

CLOTET, J. **Bioética: uma aproximação.** 2. Ed. Porto alegre: EDIPUCRS, 2006.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Inserção profissional dos nutricionistas no Brasil.** Brasília: CFN, 2006.

SINGER, P. **A ética da alimentação.** São Paulo: Elsevier, 2007

VALLS, Álvaro L. M. **Da ética à bioética.** Petrópolis: Vozes, 2004.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
DIETOTERAPIA INFANTIL	40	3º

EMENTA:

Aborda o estudo do quadro clínico de diversas patologias pediátricas, através do entendimento dos aspectos fisiológicos e necessidades nutricionais da criança, bem como a adequação dietética e métodos de orientação alimentar para o paciente pediátrico e sua família.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>PRIORE, E. S. et al. Nutrição e saúde na adolescência. Rio de Janeiro: Rúbio, 2010. VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rúbio, 2008. WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri: Manole, 2010.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANPARDI, A. M. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2011. BORBA, Maria Josemere de O. (Org.). Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Medbook, 2011. COSTA, M. J. C. Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista. São Paulo: Atheneu, 2008. DAL BOSCO, S. M. (Org.). Terapia nutricional em pediatria. São Paulo: Atheneu, 2010 KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia nutricional. São Paulo: Atheneu, 2007.</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
NUTRIÇÃO E EXERCÍCIO FÍSICO	40	3º
EMENTA:		
<p>Aborda conceitos de nutrição no esporte; estuda o metabolismo energético no exercício físico, assim como o planejamento dietético para praticantes de exercício físico.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>HIRSCHBRUCH, M, D. Nutrição esportiva: uma visão prática. 3. ed. Rio de Janeiro: Manole, 2014. Disponível em Biblioteca virtual. MCARDLE, W.; KATCH, F.; KATCH, V. Nutrição para o desporto e o exercício. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. MAUGHAN, R. Bases bioquímicas do desempenho nos esportes. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BACURAU, R. F. Nutrição e Suplementação Esportiva. 6. ed. São Paulo: Phorte, 2009. BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen; GUERRA, Isabela (Org.). Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. 3.ed. Barueri: Manole, 2015 KLEINER, Susan M.; GREENWOOD-ROBINSON, Maggie. Nutrição para o treinamento de força. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. MCARDLE, W.; KATCH, F.; KATCH, V. Fisiologia do Exercício: energia, nutrição e desempenho humano. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
ALIMENTAÇÃO COLETIVA	80	3º
EMENTA:		
<p>Aborda o estudo da administração específica das unidades de alimentação e nutrição (UAN) na área institucional; abrange diagnóstico, análise, planejamento, implantação e avaliação estrutural, econômica, social e material das UANs.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANPARDI, A. M. **Gestão de unidades de alimentação: um modo de fazer**. Ed. Metha, 2003.
 MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.
 TEIXEIRA, S.; ZÉLIA M.; JOSEDIRA C.; TELMA, M. B. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRAGA, R. M. M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro**. São Paulo: SENAC, 2009.
 CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
 FERREIRA, S. M. R. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I**. São Paulo: Varela, 2002
 KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. Ed. Varela, 2003.
 KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. **Enciclopédia de serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1999

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	40	3º

EMENTA:

Aborda o estudo do planejamento, cálculo, preparo e distribuição da alimentação diária padrão, para coletividades sadias e/ ou enfermas nas mais diversas situações de aplicabilidade: em hospitais, clínicas, creches, empresas que produzem refeições coletivas, centros de atendimento nutricional e empresas produtoras de refeições diferenciadas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANPARDI, A. M. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2011.
 BRAGA, R. M. M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro**. São Paulo: SENAC, 2009.
 TEIXEIRA, S. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARRETO, R. I. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios**. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.
 FONSECA, T. M. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 6. ed. São Paulo: SENAC, 2011.
 GERMANO, P; GERMANO, M.I. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2011.
 SCHILLING, M. **Qualidade em Nutrição**. São Paulo: Varela, 2008.
 VAZ, C.S. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. Brasília: LGE, 2006.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA	40	3º

EMENTA:

Aborda o estudo do processo saúde-doença e da relação que se estabelece entre a nutrição e os determinantes sociais da saúde com ênfase na análise da contribuição da prática do nutricionista, nesse contexto.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMPOS, G. W. S. et al. **Tratado de saúde coletiva**. São Paulo; Rio de Janeiro: Hucitec: 2009.
IBANEZ, N. **Política e gestão pública em saúde**. São Paulo: Hucitec, 2011.
TADDEI, A. J. et al. **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARVALHO, M. E.; FERIGATO, R. **Conexões: saúde coletiva e políticas de subjetividade**. São Paulo: Hucitec, 2009.
CONSEA. **A segurança alimentar e nutricional e o direito à alimentação adequada no Brasil**. Brasília: CONSEA, 2010.
COSTA, A. M.; CARBONE, H. M. **Saúde da família: uma abordagem multidisciplinar**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2009.
KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.
VITOLLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2008.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA	40	3º

EMENTA:

Aborda o estudo dos temas referentes à história da alimentação, os fundamentos da culinária, as práticas no preparo e apresentação de alimentos, a relação dos alimentos com a nutrição e a saúde do homem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARAÚJO, W.M.C et al. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Senac, 2007.
SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.
TEICHMANN, I. M. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARRETO, R. I. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios**. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.
BARHAM, Peter. **A ciência da culinária**. São Paulo: Roca, 2002.
FLANDRIN, J. L. **História da Alimentação**. 5. ed. São Paulo: 2007.
MONTEBELO, N. P.; ARAÚJO, W. M. C. **Carnes e cia**. Brasília: SENAC, 2006.
THIS, H. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular**. São Paulo: Senac, 2009.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
PROJETO INTERDISCIPLINAR: COMUNICAÇÃO E MARKETING	40	3º

EMENTA:

Aborda os conteúdos relacionados à nutrição e gastronomia, alimentação coletiva e gestão de serviços de alimentação, aliados aos conhecimentos sobre comunicação e marketing; e integra as competências desenvolvidas pelo aluno no período.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.
CERVO, A. L.; BERNIAN, P. A. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Education, 2007.
BARRETO, R. I. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios**. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

KOTLER, P. et al. **Marketing 3.0**: as forças que estão definindo o novo marketing centrado no ser humano. São Paulo: Campus, 2010.
 MCARDLE, W.; KATCH, F.; KATCH, V. **Nutrição para o esporte e o exercício**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.
 RIES, L. et al. **Marketing**. São Paulo: Elsevier, 2008.
 SCHILLING, M. **Qualidade em Nutrição**. São Paulo: Varela, 2008.
 TEICHMANN, I. M. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
ESTÁGIO OBRIGATÓRIO: ALIMENTAÇÃO COLETIVA	230	4º

EMENTA:

Proporciona a aplicação dos conhecimentos básicos em relação a elaboração, análise e custos de cardápios; aborda os conhecimentos sobre a organização e administração de recursos humanos, orientação alimentar a clientela, elaboração de pedidos de gêneros, medidas de higiene e treinamento de pessoal.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABREU, E. S; SPINELLI, M.G.N.; ZANPARDI, A. M. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2011.
 BRAGA, R. M. M. **Gestão da gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro. São Paulo: SENAC, 2009.
 TEIXEIRA, S. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARRETO, R. I. P. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.
 FONSECA, T. M. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 6. ed. São Paulo: SENAC, 2011.
 GERMANO, P; GERMANO, M. I. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2011.
 SCHILLING, M. **Qualidade em nutrição**. São Paulo: Varela, 2008.
 VAZ, C. S. **Restaurantes**: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE, 2006.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
PRÁTICA DE PESQUISA	40	4º

EMENTA:

Estuda os principais tipos de pesquisa em nutrição, os delineamentos de estudos, os aspectos éticos da pesquisa em seres humanos e orienta a elaboração do projeto de pesquisa para a realização do trabalho de conclusão de curso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BARROS, A. J. S.; LEHFELD, N. A. S. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2007. Disponível em Biblioteca virtual.
 BELL, J. **Projeto de pesquisa**: guia para iniciantes em educação, saúde e ciências sociais. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.
 CRESWELL, John W. **Projeto de pesquisa**: método qualitativo, quantitativo e misto. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2010.
 GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOOTH, W. C.; GREGORY G.; WILLIAMS, J. M. **A arte da pesquisa**. São Paulo: Martins Fontes, 2006.

FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. W. **Epidemiologia clínica: elementos essenciais**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
 FLICK, Uwe. **Coleção pesquisa qualitativa**. Porto Alegre: Artmed, 2009. 6. v.
 MEDRONHO, R. A. et al. **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
 RODRIGUES, M. (Org.). **Bioestatística**. São Paulo, SP: Pearson Education do Brasil, 2014. Disponível em Biblioteca virtual.
 SICHIERI, R.; KAC, G.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2008.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
ESTÁGIO OBRIGATÓRIO: NUTRIÇÃO SOCIAL	230	4º

EMENTA:

Proporciona a experiência de aliar a formação teórica à prática, aplicando as aprendizagens desenvolvidas para a abordagem do indivíduo sob o olhar da nutrição social, em relação ao diagnóstico do local, à investigação, à avaliação nutricional e à orientação alimentar, assim como às práticas em bancos de leite humano.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

TADDEI, A. J. et al. **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2011.
 VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividade**. 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2007.
 VITOLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CAMPOS, G. W. S. et al. **Tratado de saúde coletiva**. São Paulo; Rio de Janeiro: Hucitec; 2009.
 CUPPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis**. Barueri: Manole, 2013.
 DUARTE, A. C. **Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2008
 IBANEZ, N. **Política e gestão pública em saúde**. São Paulo: Hucitec, 2011.
 KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	80	4º

EMENTA:

Aborda o estudo das técnicas e recursos aplicados à investigação científica e à estruturação do TCC nas diferentes áreas da nutrição, com orientação, para elaborar uma linha de raciocínio sobre um tema específico, gerando informações relevantes à população através de artigos científicos e confecção da apresentação oral do trabalho.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BARROS, A. J. S.; LEHFELD, N. A. S. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2007. Disponível em Biblioteca virtual.
 GREENHALGH, T. **Como ler um artigo científico**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.
 MEDRONHO, R. A. et al. **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALMEIDA, L.; RAMALHO, D. **A entrevista na pesquisa em educação: a prática reflexiva**. 3. ed. Brasília: Liber Livro, 2010.
 BASTOS, Cleverson L. **Aprendendo a aprender: introdução à metodologia científica**. 22. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.

<p>FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. W.; WAGNER, E. H. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>RODRIGUES, M. (Org.). Bioestatística. São Paulo, SP: Pearson Education do Brasil, 2014. Disponível em Biblioteca virtual.I</p> <p>VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p>		
COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
ESTÁGIO OBRIGATÓRIO: NUTRIÇÃO CLÍNICA	230	4º
EMENTA:		
<p>Proporciona a experiência de aliar a formação teórica à prática, aplicando as aprendizagens desenvolvidas para a elaboração da avaliação e diagnóstico nutricional e estabelecendo a terapia dietoterápica com base na conduta nutricional nas diversas enfermidades, através de cálculo de dietas personalizados, acompanhamento através da evolução clínica e nutricional, associados a orientação do paciente, por métodos de educação nutricional; trabalha a atuação interdisciplinar, com princípios da assistência integrada na área hospitalar, clínicas e atendimentos ambulatoriais.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. São Paulo: Manole, 2013.</p> <p>ROSA, G. et al. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>WAITZBERG, Dan L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. 1.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 5. ed. Barueri: Manole, 2007.</p> <p>MONTEIRO, J. P. (Coord.). Consumo alimentar: visualizando porções. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013</p> <p>PEREIRA, A. F.; BENTO, C. T. Dietoterapia: uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.</p> <p>SILVA, S. M. C. S. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.</p> <p>WAITZBERG, Dan L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. 2.</p>		

ANEXO III: LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO.

LABORATÓRIO:			
Laboratório de Análise de Alimentos			
Finalidade:	Laboratório que atende aos cursos de Nutrição, voltado para as análises químicas e aferição da composição de alimentos, na disciplina de Bromatologia.		
Área Física (m²):	64,5 m ²	Localização:	Prédio D – sala D316 AME
Capacidade:	20 alunos	Horário de funcionamento:	09:00 – 22:00
Principais recursos de infraestrutura (equipamentos e mobiliários):			
14	Agitadores magnéticos		
4	Balanças semianalíticas		
2	Banho maria		
15	Bico de Bunsen (queimadores)		
1	Deionizador		
17	Densímetro		
5	Dessecadores		
1	Destilador de água		
2	Destiladores de proteína		
1	Digestor de proteínas		
1	Digestor de fibras		
2	Estufas		
1	Forno Mufla		
15	Microscópios		
5	Phmetro		
2	Pias com cubas grandes de inox		
	Vidrarias diversas		
Recursos Humanos:			
01 Professor supervisor; 01 Técnico responsável; 01 Auxiliar técnico; 01 Estagiário.			

LABORATÓRIO:

Laboratório de Técnica Dietética			
Finalidade:	Laboratório que atende ao curso de Nutrição voltado para as atividades práticas de técnicas de preparo de alimentos.		
Área Física (m²):	114,76 m ²	Localização:	Prédio C – sala C104 AME
Capacidade:	25 alunos	Horário de funcionamento:	09:00 – 22:00
Principais recursos de infraestrutura (equipamentos e mobiliários):			
5	Cozinhas equipadas		
2	Refrigeradores		
5	Fogões		
1	Forno de micro-ondas		
5	Balanças		
1	Mesa		
27	Cadeiras		
	Talheres		
	Copos		
	Louças		
	Copos medidores		
	Painéis		
5	Liquidificadores		
5	Batedeiras		
Recursos Humanos: 01 Professor supervisor; 01 técnico responsável			

LABORATÓRIO:			
Laboratório de Avaliação Nutricional			
Finalidade:	Laboratório que atende ao curso de Nutrição, voltado para as atividades práticas da disciplina de avaliação nutricional.		
Área Física (m²):	27,63 m ²	Localização:	Prédio H – sala H116 IPA
Capacidade:	15 alunos	Horário de funcionamento:	09:00 – 22:00
Principais recursos de infraestrutura (equipamentos e mobiliários):			
3	Balanças antropométricas		
2	Estadiômetros fixos		
1	Balança infantil		
5	Plicômetros		
20	Fitas métricas inelásticas		
20	Cadeiras		
1	Maca		
Recursos Humanos: 01 Professor supervisor			

LABORATÓRIO:			
Unidade de Alimentação e Nutrição			
Finalidade:	Utilizado para as atividades práticas das disciplinas de alimentação coletiva e estágio de alimentação coletiva.		
Área Física (m²):	167 m ²	Localização:	Refeitório Americano – prédio E sala 117
Capacidade:	25 alunos	Horário de funcionamento:	8h – 20h
Principais recursos de infraestrutura (equipamentos e mobiliários):			
1	Forno combinado		
1	Fogão industrial		
1	Passthrough		
	Forno de micro-ondas		
	Freezers		
	Balanças		
	Mesas		
	Cadeiras		
Recursos Humanos:			
01 Professor responsável; 02 nutricionistas responsáveis; 01 técnico responsável; 01 Estagiário.			

ANEXO IV: LABORATÓRIOS UTILIZADOS PELO CURSO

LABORATÓRIO:			
Laboratório de Anatomia			
Finalidade:	Laboratório que atende aos cursos da área da saúde, incluindo o curso de Nutrição, voltado para o ensino de Anatomia.		
Área Física (m²):	285 m ²	Localização:	Prédio G – salas G002, G003, G005, G007, G011 IPA
Capacidade:	85 alunos	Horário de funcionamento:	09:00 – 22:00
Principais recursos de infraestrutura (equipamentos e mobiliários):			
1	Autoclave		
1	Bomba de injeção		
1	Ar condicionado (G007, G011 e		
1	Exaustor		
1	Fatiadora		
1	Gaveta de inox 4 andares		
4	Maca para transporte		
18	Mesas de inox grandes		
6	Mesas de inox pequena		
	Pias para lavagem de mãos		
1	Serra circular		
4	Tanques para conservação		
	Peças anatômicas sintéticas		
Recursos Humanos:			
01 Professor supervisor; 01 Técnico responsável; 01 Auxiliar técnico; 01 Estagiário.			

LABORATÓRIO:			
Laboratório de Biologia Molecular			
Finalidade:	Laboratório que atende aos cursos da área da saúde.		
Área Física (m²):	109 m ²	Localização:	Prédio G – sala G006 IPA
Capacidade:	25 alunos	Horário de funcionamento:	09:00 – 22:00
Principais recursos de infraestrutura (equipamentos e mobiliários):			
2	Ar condicionado		
1	Autoclave vertical		
1	Banho maria		
1	Cabine de fluxo laminar vertical		
2	Centrífugas		
1	Deionizador		

2	Espectrofotômetro		
2	Estufas		
2	Fonte de eletroforese		
1	Freezer		
1	Geladeira		
1	Lavadora de microplacas		
1	Leitora de microplacas		
1	Máquina de gelo		
1	Pia para lavagem de mãos		
1	Pia para lavagem de vidrarias		
1	Termociclador		
1	Transiluminador UV		
2	Vortex		
	Vidrarias diversas		
Recursos Humanos:			
01 Professor supervisor; 01 Técnico responsável; 01 Auxiliar técnico; 01 Estagiário.			
LABORATÓRIO:			
Laboratório de Bioquímica			
Finalidade:	Laboratório que atende aos cursos da área da saúde, incluindo o curso de Nutrição, voltado para o ensino das disciplinas de Bioquímica.		
Área Física (m²):	66,9 m ² + Apoio 26,7m ²	Localização:	Prédio D – sala D318 AME
Capacidade:	20 alunos	Horário de funcionamento:	09:00 – 22:00
Principais recursos de infraestrutura (equipamentos e mobiliários):			
1	Banho maria		
20	Bico de Bunsen (queimadores)		
1	Capela de exaustão		
1	Centrífuga		
5	Espectrofotômetros		
2	Estufa		
23	Microscópios		
1	Pia com cuba grande inox		
	Vidrarias diversas		
Recursos Humanos:			
01 Professor supervisor; 01 Técnico responsável; 01 Auxiliar técnico; 01 Estagiário.			
LABORATÓRIO:			
Laboratório de Botânica			
Finalidade:	Laboratório que atende aos cursos da área da saúde, incluindo o curso de Nutrição, voltado para o ensino da disciplina Base Morfológica Celular e Tecidual e Parasitologia.		

Área Física (m²):	48,30 m ²	Localização:	Prédio G – sala 121 IPA
Capacidade:	24 alunos	Horário de funcionamento:	09:00 – 22:00
Principais recursos de infraestrutura (equipamentos e mobiliários):			
1	Capela de exaustão		
1	Câmera acoplada ao microscópio		
25	Estereomicroscópios (lupas)		
25	Microscópios binocular		
1	Microscópio trinocular		
1	TV tela plana 42'		
1	Pia com duas cubas		
	Vidrarias diversas		
Recursos Humanos:			
01 Professor supervisor; 01 Técnico responsável; 01 Auxiliar técnico; 01 Estagiário.			
LABORATÓRIO:			
Laboratório de Hematologia			
Finalidade:	Laboratório que atende ao curso de Nutrição, voltado para o ensino das disciplinas de Bases Morfológicas das Células e dos Tecidos, Hematologia e Parasitologia.		
Área Física (m²):	48,51 m ²	Localização:	Prédio G – sala G119 IPA
Capacidade:	18 alunos	Horário de funcionamento:	09:00 – 22:00
Principais recursos de infraestrutura (equipamentos e mobiliários):			
1	Câmera acoplada ao microscópio		
1	Banho maria		
1	Citocentrífuga		
1	Centrífuga		
19	Contadores de células		
2	Homogeneizador de sangue		
18	Microscópios		
1	Microscópio trinocular		
1	TV tela plana 42"		
1	Pia para lavagem de mãos		
2	Pias para lavagem de materiais		
7	Refratômetros		
10	Urodensímetros		
	Vidrarias diversas		
Recursos Humanos:			
01 Professor supervisor; 01 Técnico responsável; 01 Auxiliar técnico; 01 Estagiário.			
LABORATÓRIO:			

Laboratório de Microbiologia			
Finalidade:	Laboratório que atende ao curso de Nutrição, voltado para o ensino das disciplinas de Microbiologia, Microbiologia de Alimentos e Microbiologia Clínica.		
Área Física (m²):	63,9 m ²	Localização:	Prédio D – sala D306 AME
Capacidade:	24 alunos	Horário de funcionamento:	09:00 – 22:00
Principais recursos de infraestrutura (equipamentos e mobiliários):			
3	Autoclave		
2	Balanças semianalíticas		
2	Banho maria		
24	Bico de Bunsen (queimadores)		
1	Cabine biológica com fluxo de ar laminar		
6	Contadores de colônias		
3	Estufas		
4	Geladeiras		
16	Lupas		
16	Microscópios		
1	Microscópio com câmera acoplada		
1	TV tela plana 42"		
	Vidrarias diversas		
Recursos Humanos: 01 Professor supervisor; 01 Técnico responsável; 01 Auxiliar técnico; 01 Estagiário.			
LABORATÓRIO:			
Laboratório de Zoologia (Microscopia)			
Finalidade:	Laboratório que atende ao curso de Nutrição, voltado para o ensino de aulas de microscopia, nas disciplinas de Bases Morfológicas das Células e dos Tecidos.		
Área Física (m²):	51 m ²	Localização:	Prédio G – sala 123 IPA
Capacidade:	20 alunos	Horário de funcionamento:	09:00 – 22:00
Principais recursos de infraestrutura (equipamentos e mobiliários):			
21	Estereomicroscópios (lupas)		
15	Microscópios		
1	Microscópio trinocular com câmera acoplada		
1	TV tela plana 42'		
	Vidrarias diversas		
Recursos Humanos:			
01 Professor supervisor; 01 Técnico responsável; 01 Auxiliar técnico; 01 Estagiário			