



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO (PPC)



Sete Lagoas / MG

2014

SUMÁRIO	PÁG.
APRESENTAÇÃO	04
1. CONTEXTUALIZAÇÃO DA FACULDADE CIÊNCIAS DA VIDA	06
2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO	16
3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	18
3.1. Contexto Educacional	18
3.2. Políticas Institucionais no âmbito do curso	20
3.3. Objetivos do curso	24
3.4 Perfil Profissional do Egresso	25
3.5 Estrutura Curricular	26
3.6 Conteúdos Curriculares	31
3.7 Metodologias e Atividades Pedagógicas	33
3.8 Estágio Curricular Supervisionado	34
3.9 Atividades Complementares	36
3.10 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	38
3.11 Apoio ao Discente	40
3.12 Ações decorrentes dos processos de avaliação do curso	41
3.13 Tecnologias de informação e comunicação no processo ensino- aprendizagem	43
3.14 Procedimentos de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem	44
4. CORPO DOCENTE	46
4.1. Atuação do Núcleo Docente Estruturante (NDE)	46
4.2 Atuação do (a) coordenador (a) de Curso	47
4.3 Corpo docente do curso	49
4.4 Titulação e Regime de Trabalho do corpo docente	50
4.5 Experiência profissional do corpo docente	50
4.6 Colegiado do curso	50
4.7 Produção científica, cultural, artística ou tecnológica	51

5. INFRAESTRUTURA	52
5.1. Gabinetes de trabalho para professores Tempo Integral – TI	53
5.2. Espaço de trabalho para coordenação do curso e serviços acadêmicos	53
5.3 Sala dos Professores	54
5.4 Salas de Aula	54
5.5 Equipamentos de Informática	55
5.6 Bibliografia Básica e Complementar	56
5.7 Periódicos Especializados	56
5.8 Laboratórios Didáticos Especializados	58
6. ANEXOS	62
Anexo 01: Atividades de Pesquisa e Extensão do Curso de Nutrição	62
Anexo 02: Bibliografias Básicas e Complementares	75
Anexo 03: Regulamento do Trabalho Interdisciplinar (INTER)	101
Anexo 04: Normas de Estágios do Curso de Nutrição	108

APRESENTAÇÃO

A discussão sobre a complexidade da formação de recursos humanos vem se ampliando em decorrência das mudanças nos perfis dos diferentes profissionais, sobretudo devido às transformações sociais contemporâneas. Tais transformações têm resultado em mudanças nos redirecionamentos nas políticas de educação e de saúde, que por sua vez, trazem elementos fundamentais para repensar a educação dos profissionais de saúde, passando a demandar cada vez mais da universidade posicionamentos e respostas às inúmeras indagações e necessidades oriundas da realidade social. A atual realidade da educação dos profissionais de saúde exige novos cenários e propostas de ensino, no sentido de fomentar a formação de profissionais fundamentada em práticas que incorporem a reflexão contextual da realidade, mediada por um processo de ensino-aprendizagem interativo através do qual se consolidem atitudes de autonomia, criatividade, cientificidade, auto-aperfeiçoamento, cooperação, negociação entre outras.

No âmbito da educação, ressalta a reestruturação do ensino superior redimensionando o seu papel no sentido de atender as novas demandas sociais no que tange as evoluções científico-tecnológicas, as transformações do mundo do trabalho, bem como do processo de organização social. Neste sentido, a sociedade demanda de profissionais com habilidade de adaptar-se a estas constantes mudanças.

No que se refere à saúde, tem-se como marco fundamental a implantação do Sistema Único de Saúde (SUS), no qual os princípios que enfatizam a promoção e prevenção da saúde, assim como a atenção primária, têm-se colocado como elementos centrais para a reorganização das políticas de saúde. Desde então, novos temas têm emergido: o enfoque biopsicossocial e cultural, as novas tecnologias em saúde, a releitura da bioética, o impacto das novas tendências econômicas nas políticas de saúde, dentre outros. Esses fatores têm implicado em constantes redefinições das competências necessárias para a prática dos profissionais de saúde.

No contexto da alimentação e nutrição, vivencia-se o processo de transição alimentar e nutricional, as evoluções tecnológicas a exemplo da biotecnologia; o conceito de segurança alimentar sustentável revisado nos últimos anos, que

reafirma a alimentação como direito humano básico; sem que se abra mão de outras necessidades básicas, a valorização da importância da alimentação para a saúde, dentre outros aspectos. Estes fatores têm provocado o surgimento de novas áreas e formas de atuação para o Nutricionista.

A educação dos profissionais de saúde tem discutido estas questões tendo a clareza da necessidade de mudanças substanciais no processo de formação, relativos ao perfil profissional desejado e ao modelo pedagógico adotado. Preconiza-se maior integração entre o mundo do ensino e do trabalho, ênfase na formação generalista, trabalho multiprofissional, diversificação dos cenários de prática, e adoção de metodologias ativas de aprendizagem.

O relatório da Comissão Internacional sobre Educação da UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) para o século XXI aponta que, *“para poder dar resposta ao conjunto de suas missões, a educação deve organizar-se à volta de quatro aprendizagens fundamentais que, ao longo de toda a vida, serão de algum modo, para cada indivíduo, os pilares do conhecimento:*

- *aprender a conhecer, isto é, adquirir os instrumentos da compreensão;*
- *aprender a fazer, para poder agir sobre o meio envolvente;*
- *aprender a viver juntos, a fim de participar e cooperar com os outros em todas as atividades humanas; e,*
- *aprender a ser, via essencial que integra os três precedentes.”*

Baseado nesses princípios o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição (PPC) representa a integração entre alunos e professores, onde o aluno é o sujeito da aprendizagem e o professor seu mediador no processo ensino-aprendizagem articulando ensino, pesquisa e extensão. Este PPC objetiva inovar a proposta de formação profissional considerando o processo de educação e formação social, aliado às atualizações recentes e experiências pertinentes na formação do Nutricionista.

1. CONTEXTUALIZAÇÃO DA FACULDADE CIÊNCIAS DA VIDA

A) NOME DA MANTENEDORA: CENTRO DE ESTUDOS III MILLENIUM

B) BASE LEGAL DA MANTENEDORA

Campus Veredas - Avenida Prefeito Alberto Moura, Nº 12632 - Distrito Industrial
CEP: 35702-383 - Sete Lagoas / MG.

C) NOME DA IES: FACULDADE CIÊNCIAS DA VIDA (FCV)

D) BASE LEGAL DA FACULDADE CIÊNCIAS DA VIDA

Campus Veredas - Avenida Prefeito Alberto Moura, Nº 12632 - Distrito Industrial
CEP: 35702-383 - Sete Lagoas / MG.

E) MISSÃO DA FACULDADE CIÊNCIAS DA VIDA

Inserida em uma região de cerrado, entre montanhas, sendo o portal do sertão das Minas Gerais, a FCV tem como vocação natural a compreensão das inter-relações entre os organismos, incluindo-se aí o homem e o meio ambiente, em especial as montanhas sertanejas, as grutas e as lagoas. Uma faculdade voltada para o interior: assim pode ser definida a Faculdade Ciências da Vida. Voltada para o interior do homem, numa visão holística em que se busca o encontro do próprio ser consigo mesmo, com intuito de, ao se conhecer e se reconhecer como indivíduo, possa contribuir para a construção de um mundo melhor.

A FCV busca ocupar o verdadeiro espaço de uma instituição voltada ao desenvolvimento da região em que está inserida, através do planejamento institucional, de discussões com o envolvimento das comunidades universitárias e não universitárias, e de projetos de ensino, pesquisa e extensão, visando contribuir nas demandas da sociedade e, em última análise, construir um futuro melhor para todos os que buscam aqui, através da educação plena e da construção do conhecimento, a realização de suas vidas.

Na busca por manter e promover a excelência no ensino e na produção do conhecimento, formando cidadãos e profissionais qualificados, disseminando a cultura acadêmica, o conhecimento científico e tecnológico na sociedade; a FCV

compromete-se com os princípios éticos de formação humanista, de justiça social, da formação cidadã, da prestação de serviços de qualidade, com o cumprimento da Constituição Federal e das Leis que regem o país e com a edificação de uma sociedade justa e igualitária. Para isso a FCV tem como missão formar profissionais capacitados que superem as expectativas do mercado por intermédio de ações educacionais que contenham metodologia de ensino interativa e uma política integradora de escola-comunidade, buscando sempre o retorno financeiro.

Além disso, a FCV mantém seu compromisso institucional com os princípios da autonomia universitária, com o desenvolvimento social, econômico e ambiental do país, com a valorização humana e profissional dos docentes, discentes e técnicos administrativos, baseado nas seguintes crenças e valores:

1. O lucro é indispensável à sobrevivência e ao desenvolvimento da Empresa, e será sempre obtido em harmonia com os interesses dos nossos clientes, empregados, fornecedores e sociedade;
2. Todos somos clientes e fornecedores, dispostos como elos de uma corrente, e a parceria é a relação desejada;
3. Os clientes são a razão de nossa existência e crescimento e a eles devemos a plena satisfação de suas expectativas oferecendo produtos e serviços da mais alta qualidade, o melhor preço e o melhor atendimento;
4. Aos proprietários devemos a valorização do patrimônio, a remuneração do capital aplicado;
5. Os empregados são a principal fonte de riqueza e de transformação da Empresa a quem serão proporcionadas condições para se desenvolverem como seres humanos;
6. À sociedade em que atuamos devemos proteção ao meio ambiente, o respeito à natureza e a contribuição para o seu desenvolvimento socioeconômico;
7. A ousadia, o espírito empreendedor e a criatividade são base permanente de crescimento e estarão aliados à ética e justiça em todas as nossas ações;
8. Os fornecedores são parceiros na busca de realização dos negócios da Empresa;
9. O desenvolvimento será obtido com o comprometimento de todos da Empresa com os resultados, com o trabalho em equipe, ambiente de diálogo aberto, segurança do trabalho, ânimo elevado e qualificação crescente e contínua;

10. A nossa imagem é determinada pela seriedade das nossas ações e o cumprimento permanente dos compromissos assumidos.

F) ÁREAS DE ATUAÇÃO E INSERÇÃO REGIONAL

O Centro de Estudos III Millenium exerce relevante papel no município de Sete Lagoas, com abrangência em municípios vizinhos, orientando-se sempre pelos princípios e valores da Lei de Diretrizes e Bases no 9394/96, pelas Diretrizes Curriculares Nacionais de Educação, a resolução CNE 04/98 e parecer CNE 16/98 relativas aos cursos técnicos.

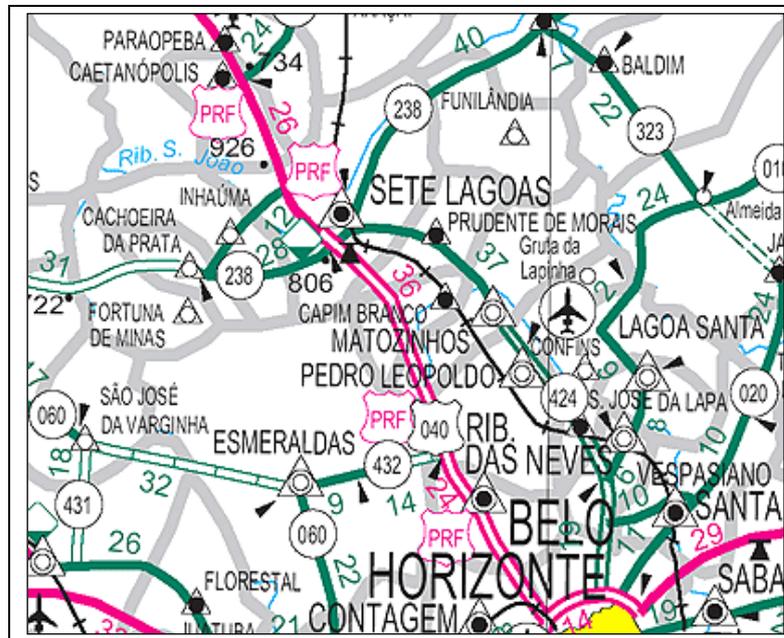
A direção da instituição, conhecendo as carências quantitativas e qualitativas que o estado de Minas Gerais, registra pela falta de profissionais no interior (Sete Lagoas e Região) nas áreas da saúde, escolheu a elaboração e a montagem de uma escola para ofertar cursos de qualidade, conforme as exigências de mercado. A carência de profissionais bem como o pioneirismo no ensino de Nutrição, levou a instituição a oferecer o curso.

O município de Sete Lagoas, onde está implantado o curso de graduação em Nutrição e onde a Entidade Mantenedora III Millenium atua na educação técnico-profissional, é uma cidade de porte médio, distante aproximadamente 70 km da cidade de Belo Horizonte; com cerca de 200.000 habitantes, distribuídos entre as zonas urbana e rural. É uma cidade diversificada, tendo atuação importante na indústria, comércio e turismo, sendo reconhecida internacionalmente como a região turística do Circuito das Grutas.

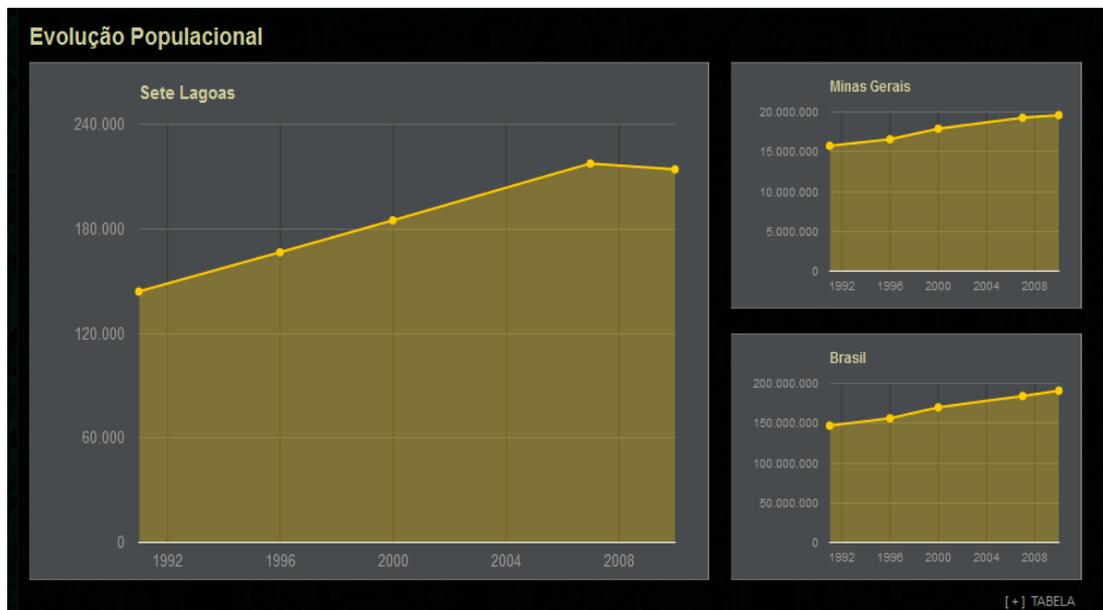
O turismo tem papel importante na região, sendo incentivado e estando presente e atuante os seguintes seguimentos: Turismo de Negócios, Turismo Gastronômico, Turismo Ecológico, Ecoturismo e Turismo de Incentivo. O aumento da demanda pelo turismo, tanto na cidade quanto na região, tem levado à necessidade da formação de profissionais especializados para inserção imediata no mercado de trabalho, e entre estes se encontra o Nutricionista.

Sete Lagoas é um município-pólo de influência na região metalúrgica, cujos municípios vizinhos são: Abaeté, Araçáí, Augusto de Lima, Baldim, Biquinhas, Buenópolis, Cachoeira da Prata, Caetanópolis, Capim Branco, Cedro do Abaeté, Cordisburgo, Corinto, Curvelo, Esmeraldas, Felixlândia, Fortuna de Minas, Funilândia, Inhaúma, Inimutaba, Jaboticatubas, Jequitibá, Maravilhas, Matozinhos,

Monjolos, Morada Nova de Minas, Morro da Garça, Paineiras, Papagaios, Paraopeba, Pedro Leopoldo, Pequi, Pompéu, Presidente Juscelino, Prudente de Moraes, Quartel Geral, Santana de Pirapama, Santo Hipólito e Três Marias. Segue, mapa geopolítico de Sete Lagoas e Região:



A população de Sete Lagoas, estimada para 2013 em 227.571 habitantes, evoluiu ao longo dos anos e distribui-se conforme demonstração gráfica abaixo:



Fonte: IBGE cidades, 2013.

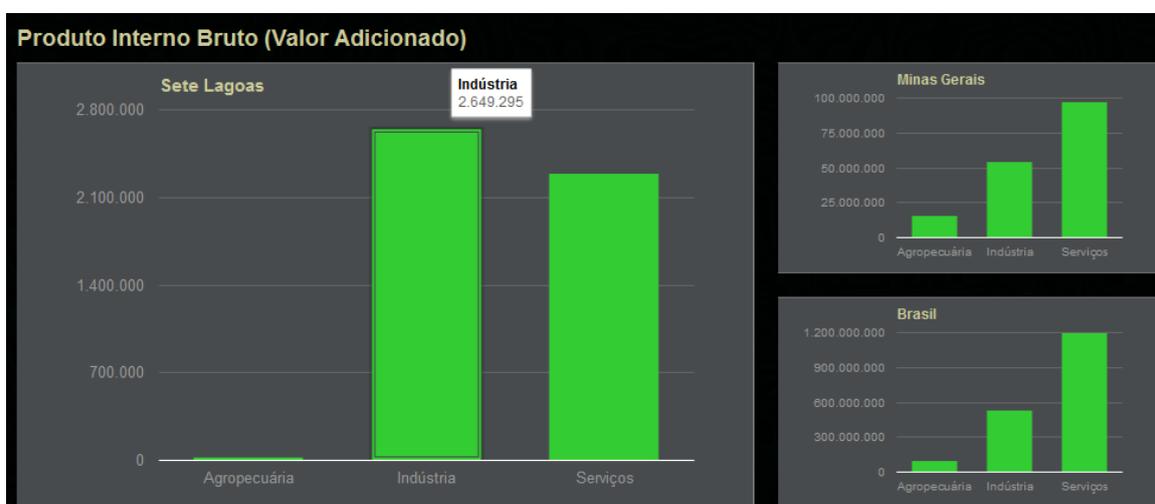


Fonte: IBGE cidades, 2013.

A principal atividade econômica do município é a industrial. O destaque é a produção de ferro-gusa, sendo que o município possui 23 empresas siderúrgicas. A cidade conta com várias empresas, incluindo automotiva, têxtil, indústrias alimentícias, laticínios e cooperativas de produtores rurais. Um centro de pesquisas da Embrapa, filiado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, também se encontra instalado na cidade.

Os setores industriais, comércio e serviços empregaram, em 2004, próximo a 75.000 pessoas. O ICM (Imposto de Circulação de Mercadorias) que em 2003 foi de R\$67.822.576, praticamente dobrou em 2004, passando a ser arrecado pelo município cerca de R\$123.906.514.

Segundo dados do IBGE de 2013 o Produto Interno Bruto da cidade de Sete Lagoas, comparativamente, ao Estado de Minas Gerais e Brasil, apresenta-se conforme gráfico abaixo:



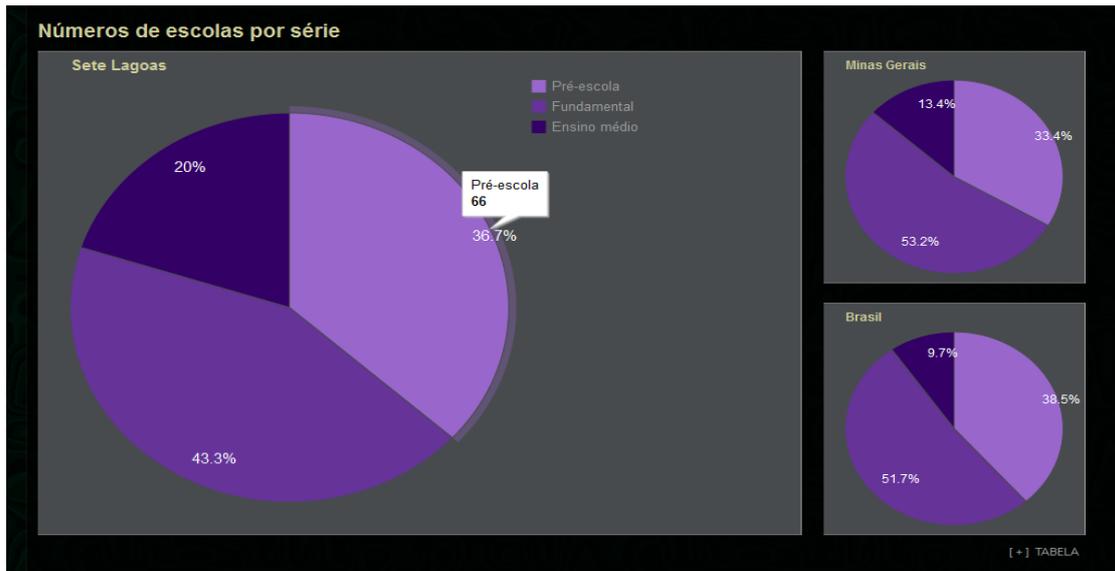
Fonte: IBGE cidades, 2013.

A cidade atua como pólo também no ensino, principalmente superior, cujos dados do ensino da cidade de Sete Lagoas e Região estão compilados na Tabela 1 e dados de 2013 demonstram, graficamente, o número de escolas por série de Sete Lagoas comparadas ao Estado e ao Brasil.

Tabela 1 - População total, matrículas no ensino médio e superior de Sete Lagoas e Região.

Municípios	População	Matrículas no ensino médio	Matrículas no ensino superior	Escolas do Ensino Superior
Abaeté	22.474	786	233	2
Augusto de Lima	4.589	233	-	-
Baldim	8.274	363	50	0
Biquinhas	2.592	91	-	-
Buenópolis	9.522	469	34	0
Cachoeira da Prata	3.802	178	-	-
Caetanópolis	9.490	452	-	-
Cordisburgo	9.033	331	-	-
Corinto	22.741	1.000	30	0
Curvelo	71.611	-	848	2
Esmeraldas	55.436	2.014	87	0
Felixlândia	13.618	485	28	0
Fortuna de Minas	2.454	131	-	-
Funilândia	3.639	170	-	-
Inhaúma	5.347	243	-	-
Jaboticatubas	15.496	731	40	0
Jequitibá	5.491	260	0	0
Lagoa Santa	44.922	1.949	169	0
Maravilhas	6.840	278	0	0
Matozinhos	33.317	1.723	226	0
Monjolos	2.303	123	0	0
Paraopeba	22.204	1.153	-	-
Pedro Leopoldo	56.518	2.760	1.454	2
Pompeu	28.393	1.001	35	0
Ribeirão das Neves	329.112	11.323	1.399	0
Santa Luzia	222.507	8.200	1.461	1
Santana de Pirapama	8.549	353	50	0
Santo Hipólito	3.541	155	0	0
Sete Lagoas	217.506	9.940	4.687	5
Três Marias	26.431	1.225	0	0
Vespasiano	94.191	3.598	1.193	2
Total	1.392.210	52.953	12.063	14

Fonte: IBGE Cidades 2009 – Censo Escolar 2008.



Com relação ao atendimento de saúde à população, os dados de saúde de Sete Lagoas e demais cidades pertencentes à sua regional de saúde estão mostrados na Tabela 2 e gráfico a seguir:

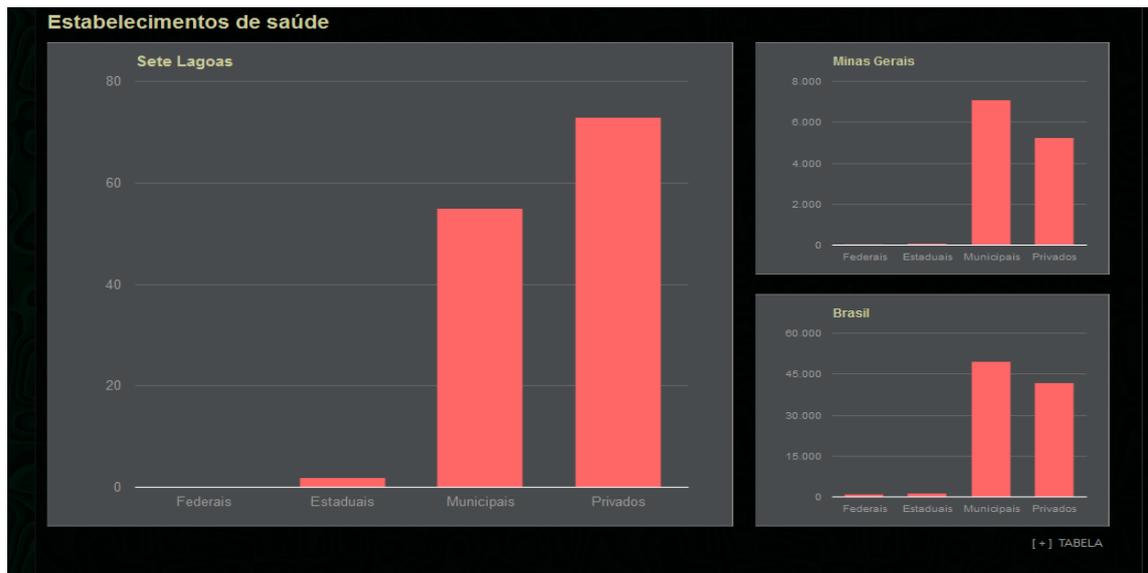


Tabela 2 – Levantamento de estabelecimentos de saúde da Regional de Sete Lagoas.
Período: Jul/2009.

Município	CRSS	CAHH	CAP	CS/UBS	CE/AE	CI	FME	HD	HG	P	PS	PSG	UM	USADT	UVS	UMP	UMT
Abaeté	0	0	0	6	1	17	0	0	1	1	0	0	0	3	1	0	0
Araçai	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Augusto de Lima	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Baldim	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Biquinhas	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0
Buenópolis	0	0	0	3	0	2	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1
Cachoeira da Prata	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Caetanópolis	0	0	0	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0
Capim Branco	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	3	0	0	0	0	0	0
Cedro do Abaeté	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Cordisburgo	0	0	0	4	0	5	0	0	1	0	2	0	0	0	0	0	0
Corinto	0	0	0	6	1	21	0	0	1	0	0	1	0	4	1	0	0
Curvelo	0	0	1	18	2	90	0	0	2	3	3	1	0	8	1	0	1
Felixlândia	0	0	0	3	1	10	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0
Fortuna de Minas	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0
Funilândia	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
Inhaúma	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0
Inimutaba	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Jequitibá	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Maravilhas	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Monjolos	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
Morada Nova de Minas	0	0	0	4	0	5	0	0	1	0	2	0	0	1	0	0	0
Morro da Garça	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Paineiras	0	0	0	2	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Papagaios	0	0	0	2	1	4	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
Paraopeba	0	0	0	3	1	0	0	0	1	1	0	0	0	4	1	0	0
Pequi	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pompeu	0	0	0	7	2	8	0	0	1	1	1	0	0	3	1	0	0
Presidente Juscelino	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Prudente de Morais	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
Quartel Geral	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
Santana de Pirapama	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Santo Hipólito	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sete Lagoas	1	1	2	38	47	218	3	1	3	2	0	0	0	32	2	1	0
Três Marias	0	0	0	9	2	0	0	0	1	0	0	0	0	3	1	0	0
Total	1	1	3	140	58	391	3	1	16	8	19	2	1	63	17	1	2

CRSS Central de Regulação de Serviços de Saúde

CAHH Centro de Atenção Hemoterápica/Hematológica

CAP Centro de Atenção Psicossocial

CS/UBS Centro de Saúde/Unidade Básica de Saúde

CE/AE Clínica Especializada/Amb. Especializado

CI Consultório Isolado

FME/PPF Farmácia Med. Excep. e Prog. Farmácia Popular

HD Hospital Dia

HG Hospital Geral

P Policlínica

PS Posto de Saúde

PSG Pronto Socorro Geral

UM Unidade Mista

USAD Unid. de Serviço de Apoio de Diag. e Terapia

UVS Unidade de Vigilância em Saúde

UMP-

U/E Unidade Móvel Pré Hospitalar Urgência/Emergência

UMT Unidade Móvel Terrestre

O crescimento do município de Sete Lagoas, aliada à demanda local e da região por profissionais com alta competência técnica, incentivou a FCV a implantar o Curso de Nutrição, em seguimento à implantação dos cursos de Enfermagem e Psicologia, visando a inserção do Nutricionista com pleno conhecimento da realidade local e possibilitado atuar tanto em nível de promoção do conhecimento, quanto de pesquisa, atuação clínica, social e gestão empresarial.

A facilidade de acesso ao município, pelas rodovias BR-040, MG-424, MG-238, facilitam e incentivam alunos de municípios circunvizinhos a virem buscar a sua formação em Sete Lagoas. A FCV poderá receber alunos oriundos dos diversos municípios acima relacionados, que poderão assistir às aulas e retornarem aos seus locais de origem ao final das atividades letivas, como já acontece atualmente.

Na educação, Sete Lagoas apresenta os seguintes números:

- Rede de Ensino e Número de Estabelecimentos: municipal (43), estadual (27), particular (47)
- Número de Alunos: rede Municipal (18.892), rede Estadual (29.659), rede Particular (7.505); que representam formação dinâmica na busca da complementação do ensino, no nível superior, e demanda para as instituições de ensino superior da cidade, dentre as quais se destaca a FCV.

G) BREVE HISTÓRICO DA FACULDADE CIÊNCIAS DA VIDA

A realidade do município de Sete Lagoas, no fim do século XX e início do século XXI, revelava a carência total de escolas de nível técnico e superior na área da saúde. Isso propiciava a evasão de significativo número de estudantes, os quais se dirigiam a outros centros, em busca de continuidade para seus estudos. Esses que se formavam, raramente retornavam à cidade, e por isso não participavam do processo histórico, cultural e sócio-econômico de Sete Lagoas.

A consciência dessa realidade, aliada ao propósito de modificá-la, resultou em um movimento empresarial, a fim de cobrir essa lacuna na área da saúde, vez que a mantenedora, desde agosto de 2000, já militava na área com cursos de nível técnico. Em 13 de outubro de 2006, pela portaria MEC 1695, foi credenciada como IES (Instituição de Ensino Superior) e foi autorizado o funcionamento do curso de graduação em Enfermagem na mesma data pela portaria MEC 758. Em 01 de novembro de 2006 pela portaria MEC 850, foi autorizado o curso de Psicologia. Em

13 de Janeiro de 2010 foi autorizada a oferta do curso de Biotecnologia pela portaria MEC 138. Em 27 de janeiro de 2010 foi autorizado o funcionamento do Curso de Nutrição pela portaria MEC 87 e em 21 de setembro de 2010 foi autorizado o curso de Farmácia pela portaria MEC 1468.

A FCV atua no desenvolvimento do ensino, da pesquisa e da extensão. Atualmente a instituição oferece cursos de:

- I. Graduação e Tecnólogo: presencial para os candidatos que tenham concluído o ensino médio, ou equivalente, e aprovados no processo seletivo.
- II. Extensão: para os candidatos que satisfaçam os requisitos estabelecidos em cada caso, pelos órgãos competentes da instituição.
- III. Pós-graduação, compreendendo programas *lato sensu* (presencial) para candidatos diplomados em cursos de graduação e que atendam às exigências para cada caso.
- IV. Técnicos, para alunos diplomados no ensino médio e que atendam às exigências para cada caso.

No ano de 2013, a Faculdade Ciências da Vida expandiu as suas instalações e alterou o seu endereço para o campus Veredas.

H) DIRETRIZES PEDAGÓGICAS

Em observância ao que preconizam as DCN (Diretrizes Curriculares Nacionais) para os cursos de Enfermagem, Psicologia, Biotecnologia, Nutrição e Farmácia, as Diretrizes Pedagógicas, inseridas no contexto do PPC, foram elaboradas em conformidade com os princípios apresentados:

- Não está prevista uma “habilitação” e sim, busca-se dar uma identidade aos cursos, definindo-se como seu foco; a prestação de serviços na área de saúde, gerenciamento, gestão e empreendimentos de instituições públicas, privadas e/ou integrantes de terceiro setor, que se dediquem a prestação e atendimentos em serviços de saúde.
- Está prevista uma abordagem geral que embasará a formação dos futuros profissionais, simultaneamente a ela serão tratadas as disciplinas específicas, voltadas para a preparação dos mesmos.
- A transversalidade e interdisciplinaridade serão importantes princípios da proposta curricular dos cursos, uma vez que foram previstas disciplinas/atividades comuns

aos 05 (cinco) cursos com vistas à sua integração e trabalho conjunto, ou seja, **a) o trabalho Interdisciplinar (INTER)** que será realizado ao longo dos cursos, reunindo todos os alunos dos cursos de graduação em Psicologia, Enfermagem, Biotecnologia, Nutrição e Farmácia, **b) os trabalhos da semana científica (Conferência Acadêmica de Saúde e Congresso Regional de Saúde)** contribuirão para o desenvolvimento intelectual, emocional e social do aluno.

- As 02 (duas) atividades citadas de caráter eminentemente prático visam desenvolver no aluno competências e habilidades ligadas ao seu autoconhecimento, a capacidade de atuar em equipe, a liderança, a capacidade de resolver problemas, a capacidade do conhecimento integrado, aplicar este conhecimento e auto avaliar-se; além de avaliar a instituição e seus integrantes, dentre outras. A sua função é garantir ao aluno a formação humanística, marco da instituição.

- Promover o envolvimento do corpo discente e docente dos cursos de graduação no processo de avaliação do aluno, da equipe, do curso e da instituição, pela formatação e implantação da Comissão Própria de Avaliação (CPA), estendendo suas ações até a comunidade. Esta comissão deverá avaliar e analisar resultados dos outros cursos e da escola. Essa atribuição exigirá dos alunos e dos seus coordenadores uma ação bem integradora com os demais cursos, em trabalho que envolverá a Diretoria de Ensino, à qual se subordinam.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

A) NOME DO CURSO: Curso Graduação em Nutrição – Modalidade Bacharelado.

B) NOME DA MANTIDA: FACULDADE CIÊNCIAS DA VIDA

C) ENDEREÇO DE FUNCIONAMENTO DO CURSO:

Campus Veredas - Avenida Prefeito Alberto Moura, Nº 12632 - Distrito Industrial
CEP: 35702-383 - Sete Lagoas / MG.

D) ATOS LEGAIS DE AUTORIZAÇÃO: Portaria nº 87 de 27 de janeiro de 2010, publicado no DOU de 28/01/2010 – Seção 1 – Página 28.

E) NÚMERO DE VAGAS AUTORIZADAS E TURNOS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO: O curso oferece 100 vagas semestrais distribuídas nos turnos diurno e noturno.

F) CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO: Carga horária total do Curso de Nutrição é 3205 horas destas 660 horas de Estágio Curricular Supervisionado e 200 horas de Atividades Complementares.

G) TEMPO MÍNIMO E MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO: O Curso de Nutrição da FCV possui tempo mínimo de integralização 4 anos (8 períodos) e o máximo de 6 anos (12 períodos).

H) IDENTIFICAÇÃO E PERFIL DA COORDENADORA DO CURSO: A responsável pela coordenação do Curso de Nutrição da FCV é a professora Maria Góes Drumond, graduada em Nutrição, com especialização em Nutrição Esportiva e mestrado em Saúde e Enfermagem, com ênfase em Alimentação Coletiva, Promoção da Saúde e Saúde Pública, atuando principalmente nos temas Epidemiologia das Doenças e Agravos Não-Transmissíveis e Educação Nutricional. A referida professora possui 8 (oito) anos de experiência profissional no magistério superior e 10 (dez) anos de atuação profissional.

I) COMPOSIÇÃO, TITULAÇÃO, REGIME DE TRABALHO E PERMANÊNCIA SEM INTERRUPÇÃO DOS INTEGRANTES DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE:

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição da FCV é composto por docentes do curso comprometidos com o desenvolvimento institucional e com a produção do conhecimento e desenvolvimento do ensino e constante engajamento no processo de concepção, consolidação e atualização do PPC.

Prof^a Ana Paula Guimarães Sousa – Doutora – Integral – 8 semestres.

Prof^a Edina Conceição Pires - Mestre - Integral– 8 semestres.

Prof^a Juliana Costa Liboredo – Doutora - Parcial – 1 semestre.

Prof^a Maria Góes Drumond - Mestre - Integral – 1 semestre.

Prof^a Sílvia Fernandes Maurício – Mestre – Parcial – 1 semestre.

3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

3.1. CONTEXTO EDUCACIONAL

Conforme preconizado em seu Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), a FCV busca desempenhar sua função social de maneira abrangente e sistemática, com eficiência e qualidade, consciente de seu papel e empenhada na integração com a comunidade. Para tanto é necessário racionalizar seus esforços de modo a atender, da melhor maneira possível, as demandas externas.

Para aperfeiçoar a colaboração entre a faculdade e a sociedade, é imprescindível:

- 1 – Incentivar projetos de investigação local e regional em diversas áreas.
- 2 – Incentivar articulações com as Secretarias Municipais e Estaduais de Saúde, Trabalho e Segurança, Prefeituras, Órgãos públicos, para atendimento das demandas comunitárias.
- 3 – Incentivar projetos de ensino, pesquisa e extensão referentes aos dilemas sociais mais imediatos: incentivo à promoção de eventos voltados para os dilemas. Criação de novas formas de estágio referentes às renovações do mercado que contêm créditos de acordo com especialidades da área, conforme prevê o Regimento Escolar.
- 4 – Desenvolver na FCV um programa de atividades envolvendo direitos humanos e cidadania e dentro desse programa, propiciar:
 - 4.1. – reflexões sobre o conhecimento e a reflexão a respeito da fome, da miséria, do desemprego, da violência, da exclusão, das relações entre o mundo de trabalho e os problemas sociais;
 - 4.2 - a compreensão da situação específica do município de Sete Lagoas e região, no contexto nacional, no que se refere a problemas supracitados;
 - 4.3 - reflexões sobre as relações entre o mundo do trabalho e os problemas sociais;
 - 4.4 - a formulação de estratégias de ação social para intervir nesse processo.
- 5 – Prever nos cursos de graduação pontos de reflexão sobre a realidade imediata. Propor disciplinas ou atividades dedicadas à observação direta, na forma de pesquisa de campo ou levantamento de dados, para compreender o contexto social.
- 6 – Promover a humanização na FCV através de atividades culturais e seminários voltados para a integração social e o lazer.

7 – Propor o estudo curricular da ética em, pelo menos, uma das formas abaixo:

- oferta de disciplinas Bioéticas;
- promover conferências e atividades complementares sobre ética;
- incentivar no ambiente acadêmico a intensificação da ética nas relações

profissionais.

Seguindo as determinações da RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 3 DE 7/11/2001 as atividades complementares são incrementadas durante todo o Curso de Graduação em Nutrição da FCV e serão criados mecanismos de aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, através de estudos e práticas independentes presenciais e /ou à distância.

As atividades complementares visam à promoção e/ou participação dos alunos em eventos e atividades extra-classe de enriquecimento da formação profissional como feiras, exposições, congressos, cursos, seminários; monitorias e estágios extra-curriculares; programas de iniciação científica; programas de extensão; estudos complementares e cursos realizados em outras áreas afins, leitura e análise da produção literária e outras manifestações culturais e artísticas. Estas se referem à flexibilização curricular e permitem ao aluno empreender o aprofundamento temático e interdisciplinar. Há um total de 200 horas a serem cumpridas, preferencialmente ao longo do curso.

O Curso de Nutrição da Faculdade Ciências da Vida, na medida de suas conveniências, possibilidades técnicas e financeiras e observadas a necessidade social, bem como, as exigências legais, promoverá atividades que atendam à sociedade local e à comunidade acadêmica.

As seguintes atividades complementares, com vistas ao aprimoramento técnico e cultural, são oferecidas aos alunos dos cursos de graduação da FCV:

- **Imaginarte:** A Imaginarte é uma mostra coletiva de artes plásticas, e foi criada para possibilitar aos estudantes, professores, funcionários e visitantes da FCV um convívio com as artes plásticas, confirmando o propósito de estimular e divulgar a produção artística, bem como estabelecer um diálogo produtivo entre a comunidade universitária e a produção artística contemporânea.
- **Vidarte:** A FCV tem promovido regulamente shows musicais ao vivo em seu auditório. São convidados músicos e cantores mineiros de expressão para apresentações aos alunos e convidados da instituição.

• **Conferências e Encontros de Saúde:** A FCV convida regularmente pessoas de diferentes setores da saúde do Estado e do País para proferir palestras e conferências aos alunos com temas envolvendo as suas respectivas áreas de atuação. A programação é previamente distribuída aos alunos e as exposições são gravadas em vídeo e disponibilizadas aos interessados junto à Biblioteca.

3.2. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

Políticas de Ensino

Em observância às Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) do Curso de Nutrição, o curso assume o compromisso na formação de profissionais com suficiente base teórica e técnico-científica que permita assegurar uma ação ética e competente na identificação e resolução de problemas, tomada de decisões, planejamento e orientação na sua esfera profissional. Dessa forma, o PPC do Curso de Nutrição é elaborado e proposto pelo NDE, observando-se a realidade e as necessidades local e regional, e colocam a FCV como centro de difusão do conhecimento e de melhoria das perspectivas comunitárias.

Os princípios que orientam as ações de ensino são:

- Flexibilidade na organização do currículo, sem prescindir do essencial.
- Compreensão da necessidade da formação acadêmica continuada, ofertando programas e motivando a participação do egresso em cursos de pós-graduação *lato sensu*, concernentes à visão de que a educação é para a vida e por toda a vida, ou seja, nunca termina.
- Desenvolvimento da capacidade intelectual e profissional, autônoma e permanente do discente.
- Formação de profissional generalista porque possibilita uma formação abrangente da problemática que envolve os contextos micro e macrosociais onde se insere a profissão.
- Valorização do conhecimento inter e multidisciplinar.
- Nivelamento, como estratégia para incluir alunos que apresentam dificuldades de aprendizagem ou deficiências de formação em nível básico e médio.
- Inclusão de outras experiências de ensino-aprendizagem baseadas em princípios de sintonia e sinergia com a realidade local, regional, nacional e internacional

advinda de trabalhos de pesquisa e extensão que aproximam a comunidade acadêmica das necessidades atuais emergentes.

- Manutenção do contato com o egresso, não apenas para lhe propiciar novos conhecimentos, mas também para compartilhar experiências e renovar as perspectivas de formação profissional e humana.

São utilizadas como dinâmicas das práticas pedagógicas o criar e o recriar a temática da “aula”, problematizar questões do cotidiano, notícias de jornais, revistas e telejornais, a busca de outros espaços e tempos de aprendizagens significativas. Isso contribui para que esse processo de construção e produção de saberes se realize de forma mais prazerosa, porém, não menos exigente quanto ao esforço e dedicação do discente.

Tendo como parâmetro o perfil delineado para o egresso, quando elaboram seus planos de ensino os professores especificam a metodologia que utilizarão em sua disciplina, selecionando os procedimentos mais adequados a cada situação e que melhor possibilitarão desenvolver nos discentes as habilidades e competências desejadas. Privilegia-se, permanentemente, a articulação entre a teoria e a prática, bem como as características particulares e específicas de cada disciplina.

Dentre as metodologias e procedimentos de ensino aplicados, destacam-se as aulas expositivas com participação do aluno e aulas práticas, associadas aos debates, trabalhos em grupos, trabalhos interdisciplinares, estudos de casos, estudos autônomos, pesquisas, estágios, seminários, atividades disponibilizadas na sala virtual do sítio eletrônico da FCV – Sistema Integrado de Gestão (SIG).

Ainda com o objetivo de consolidar o processo de construção do conhecimento, são oferecidas visitas técnicas, cursos de extensão, presenciais e à distância, prestação de serviços, palestras, seminários e congressos para alunos, professores e comunidade em geral, que contribuem para enriquecer e complementar os conhecimentos definidos nos conteúdos programáticos.

Políticas de Pesquisa

A FCV, em seu PDI e no Regimento Interno (RI), determina e orienta a criação de projetos de pesquisa. A instituição entende a pesquisa como uma forma fundamental de valorizar o seu corpo docente e de agregar diferenciais à formação

de profissionais comprometidos com a produção da ciência e da tecnologia necessárias ao desenvolvimento do país.

A pesquisa visa o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo do aluno e corpo docente, visando a ampliação do conhecimento e da tecnologia e a criação e difusão de cultura e, ainda, proposta de solução de questões nas áreas objeto de estudo na faculdade.

A partir do 2º período acadêmico, o aluno do Curso de Nutrição da FCV tem a oportunidade de participar de projetos de iniciação científica e extensão, normalmente coordenado pela Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão (CENPEX). Posteriormente, submete-se a um processo de seleção conforme normas previstas nos diversos programas de fomento. O aluno poderá concorrer a bolsas de iniciação científica do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica da FCV e bolsas de Iniciação Científica (PIBIC/CNPq e FAPEMIG), podendo ainda desenvolver a pesquisa sem apoio de um órgão financiador. O acadêmico, ao iniciar os últimos períodos curriculares, desenvolve o TCC, que tem como um de seus objetivos o estímulo à pesquisa e extensão, dando-lhe ainda oportunidades para participar de congressos e de realizar publicações científicas.

São objetivos da pesquisa na FCV:

- Incentivar a aprovação de projetos e propostas de pesquisa que estejam em consonância com os princípios institucionais, expressos em seus marcos regulatórios.
- Priorizar e dar suporte aos projetos voltados para o reconhecimento das necessidades e das potencialidades da região, por meio de levantamentos de dados de pesquisas regionais.
- Oferecer os recursos laboratoriais e outros espaços de pesquisa para trocas e intercâmbios de apoio ao desenvolvimento de produtos e processos de interesse ao mercado regional.
- Envolver o alunado em projetos de iniciação científica logo nos primeiros períodos do curso através de trabalhos interdisciplinares.
- Inserir o discente na prática de pesquisa, orientando-o tanto nas atividades formais e metodologias quanto nos cuidados pessoais, compromissos sociais e fundamentos éticos da ação de pesquisa.
- Integrar alunos da graduação com os alunos da pós-graduação *lato sensu*;

- Apoiar formas de divulgação dos resultados das pesquisas desenvolvidas na instituição.
- Oferecer maior consistência aos TCC, exigindo que sejam elaborados de forma a permitir o desenvolvimento da autonomia intelectual do alunado e a expressão de suas capacidades e habilidades na área de sua formação.
- Organizar eventos internos e sistemáticos de divulgação das pesquisas na FCV, bem como participar de eventos externos, tais como os realizados pelas associações, e pelos diversos órgãos e agências de fomento, como CAPES, CNPq e FAPEMIG, dentre outros.
- Estabelecer contatos com agências de fomento e entidades patrocinadoras de projetos de pesquisa e de iniciação científica, buscando aportes para a ampliação dos recursos institucionais.

Política de Extensão

O Curso de Nutrição da FCV entende a extensão universitária como um sistema aberto de realimentação do processo de formação superior articulado com o ensino e a pesquisa e como processo educativo, cultural e científico, o que amplia a relação entre a comunidade acadêmica e a sociedade. Assim, tem trabalhado para tornar as atividades de extensão cada vez mais sintonizadas com a realidade sócio-cultural da região, cumprindo assim seu papel de agente estratégico do desenvolvimento, sendo permitido aos alunos usufruírem qualquer atividade e/ou projeto desenvolvido e/ou patrocinado pela faculdade.

As ações de extensão acontecem nas seguintes modalidades: programas, projetos, cursos, eventos, prestação de serviços, publicações, desenvolvimento tecnológico em parceria com o setor produtivo e outros produtos acadêmicos que se fizeram necessários para satisfazer às necessidades da população e da região. Essas ações disciplinares, multidisciplinares ou interdisciplinares permitem estabelecer uma relação dinâmica entre a instituição e o contexto social, permitindo a construção da cidadania individual e profissional do estudante por meio do conhecimento e da interação com situações desafiadoras da realidade social; a “problematização” como atitude de interação com a realidade e aproximação da teoria com a prática; o desenvolvimento de uma atitude tanto questionadora quanto

proativa diante dos desafios impostos pela realidade social; o estímulo dos processos de aprendizagem em temáticas relevantes para a comunidade por meio da articulação entre a produção do conhecimento e o desenvolvimento social; a elaboração de diagnóstico e planejamento de ações de forma participativa.

Dentre os programas de extensão desenvolvidos pelo Curso de Nutrição, há que se destacar a Clínica Escola de Nutrição que tem como objetivo principal inserir o aluno em um processo de aprendizagem diferenciado, oferecendo atendimento nutricional ao corpo docente, discente, e técnico-administrativos, além de estender este atendimento à comunidade situada no entorno da FCV e na cidade de Sete Lagoas. Além desta característica de extensão a Clínica Escola de Nutrição está vinculada diretamente às disciplinas de Avaliação Nutricional, Dietética, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I, II e III, Nutrição Materno-Infantil, Educação Nutricional, Nutrição e Saúde Coletiva, Educação Nutricional e Nutrição Esportiva. Atualmente os atendimentos são realizados pelos alunos do 5º, 6º e 7º períodos e contemplam funcionários e docentes da FCV. Pretende-se, ainda em 2014, estender tais atendimentos aos alunos e para a comunidade externa.

Algumas atividades de pesquisa e extensão desenvolvidas pelo Curso de Nutrição da FCV no ano de 2013 e 2014 encontram-se no Anexo 01.

3.3 OBJETIVOS DO CURSO

3.3.1. Objetivo Geral

Levar os alunos a aprender a aprender, que engloba aprender a ser, aprender a fazer, aprender a viver juntos e aprender a conhecer, garantindo a capacitação de profissionais com autonomia e discernimento para assegurar a integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento prestado aos indivíduos, famílias e comunidades.

Formar Nutricionistas cujo objeto de estudo é a relação do homem com o alimento e o objeto de trabalho é a alimentação do homem, como princípio de cidadania. O Curso de Nutrição da FCV visa a formação de profissionais Nutricionistas, com visão generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, objetivando à segurança alimentar e nutricional 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.

3.3.2. Objetivos Específicos

- Proporcionar referencial teórico e atividades práticas, implementadas em padrões que assegurem a qualidade do ensino, da pesquisa e da extensão, tendo em vista a qualificação para o exercício profissional nas áreas de atuação do Nutricionista.
- Qualificar o futuro profissional em Nutrição para a ação conjunta à equipe de saúde multidisciplinar, na perspectiva do bem-estar do indivíduo e da coletividade.
- Despertar no acadêmico de Nutrição a consciência do exercício da cidadania no efetivo desempenho da profissão, comprometendo-se com o processo de desenvolvimento socioeconômico e cultural do país.
- Formar profissionais capazes de trabalhar na Ciência da Alimentação e Nutrição, dentro de uma visão de desenvolvimento de informações, habilidades e atitudes científicas, valores e relacionamento interpessoal, na construção de seu próprio conhecimento.
- Estimular a formação de uma postura ético-profissional compatível com ações da Nutrição, com vistas ao fortalecimento do exercício da cidadania.

3.4 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

A FCV, por meio do seu PDI, contempla o perfil do egresso de seus cursos na construção do conhecimento técnico-científico e humanista, objetivando:

Entrada ⇒ Jovens e adultos motivados para ações empreendedoras, autoconfiantes, desejosos de agir com autonomia, com disponibilidade de conhecer, de estudar, de conviver e de aplicar novas teorias ao seu trabalho informal/formal, com acentuada vocação para a atuação de gestão de instituições voltadas para o trabalho em saúde, aprovados no processo seletivo e portador de sólidos conhecimentos de língua inglesa ou espanhola, língua portuguesa, biologia e química.

Saída ⇒ Profissionais competentes, de nível superior, com domínio de técnicas especializadas, aptos à produção, gerenciamento, atuação em instituições

públicas e privadas de saúde e educação básica e profissional em Nutrição; com formação generalista, humanística e crítica; com capacidade de autoconhecimento, de atuação em equipe, de construção de um projeto pessoal, com claras estratégias empreendedoras e compromisso com a Saúde Pública, visando a promoção, manutenção e recuperação da saúde e a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, através de ações baseadas na Bioética, com conhecimentos específicos, próprios de suas áreas de atuação.

A FCV visa, portanto, formar profissionais Nutricionistas generalistas com perfil humanista, crítico e empreendedor, conforme o preconizado pelo PDI da instituição e em consonância com a Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de Novembro de 2001, que instituiu as DCN do Curso de Graduação em Nutrição.

O Nutricionista deve estar apto a utilizar o seu conhecimento em todas as áreas em que a alimentação e nutrição se apresentem. A formação deste profissional deve contribuir para a produção novos conhecimentos, estabelecendo relações entre ciência, tecnologia e sociedade no contexto global atual; e deve estar capacitado a atuar de forma multidisciplinar, pautado sempre em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

3.5 ESTRUTURA CURRICULAR

O Curso de Graduação em Nutrição segue a modalidade seriada semestral, de caráter presencial, organizados no sistema de créditos. O curso será oferecido em dois turnos: manhã e noite.

O regime de funcionamento é de 100 dias letivos por semestre, sendo 20 semanas letivas e 4 anos de duração (08 semestres letivos); a habilitação é de Graduado em Nutrição e a carga total é de 3205 horas distribuídas da seguinte forma:

- 2.345 horas para Conteúdos Curriculares de natureza científico-cultural;
- 660 horas de Estágio Supervisionado. Esta carga horária contempla o preconizado pelas DCN do Curso de Graduação em Nutrição - resolução CNE/CES Nº 5, de 07 de Novembro de 2001, de pelo menos 20% da carga horária total do curso;

O Estágio Supervisionado está dividido em 220 horas de estágio em Saúde Coletiva, 220 horas de estágio em Nutrição Clínica e 220 horas de estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição; estes estágios são cumpridos a partir do 7º período, iniciando-se pelo estágio em Saúde Coletiva.

- 200 horas de Atividades Complementares (acadêmicas, científicas e culturais) desenvolvidas extra-classe, preferencialmente ao longo do curso.

O número de vagas oferecido por semestre é de 50 vagas para o período da manhã e 50 vagas para o período da noite. O processo de acesso ao curso se dá mediante aprovação em concurso vestibular, conforme regularizado no RI da instituição. A matrícula é realizada no período inicial, admitindo-se o regime de aproveitamento de estudos concluídos anteriormente com êxito, conforme o PDI e RI da instituição.

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO

DISCIPLINA	CH Teórica	CH Prática	CH Total
1º PERÍODO			
ANATOMIA HUMANA	35	35	70
ANTROPOLOGIA APLICADA À SAÚDE	35	0	35
CITOLOGIA E HISTOLOGIA	35	35	70
EMBRIOLOGIA	35	0	35
GENÉTICA BÁSICA	35	0	35
INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO	35	0	35
LABORATÓRIO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO	35	0	35
PORTUGUÊS INSTRUMENTAL	35	0	35
CH TOTAL	280	70	350
2º PERÍODO			
BIOQUÍMICA BÁSICA	52,5	0	52,5
BROMATOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	17,5	17,5	35
FISIOLOGIA HUMANA	52,5	17,5	70
IMUNOLOGIA BÁSICA	35	0	35
METODOLOGIA CIENTÍFICA	35	0	35
MICROBIOLOGIA GERAL	35	17,5	52,5
PATOLOGIA	52,5	17,5	70
CH TOTAL	280	70	350
3º PERÍODO			
BIOESTATÍSTICA	17,5	17,5	35
BIOQUÍMICA II	52,5	0	52,5
MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS	35	35	70
NUTRIÇÃO HUMANA	70	0	70
PARASITOLOGIA	35	17,5	52,5
TÉCNICA DIETÉTICA I	35	35	70
CH TOTAL	245	105	350

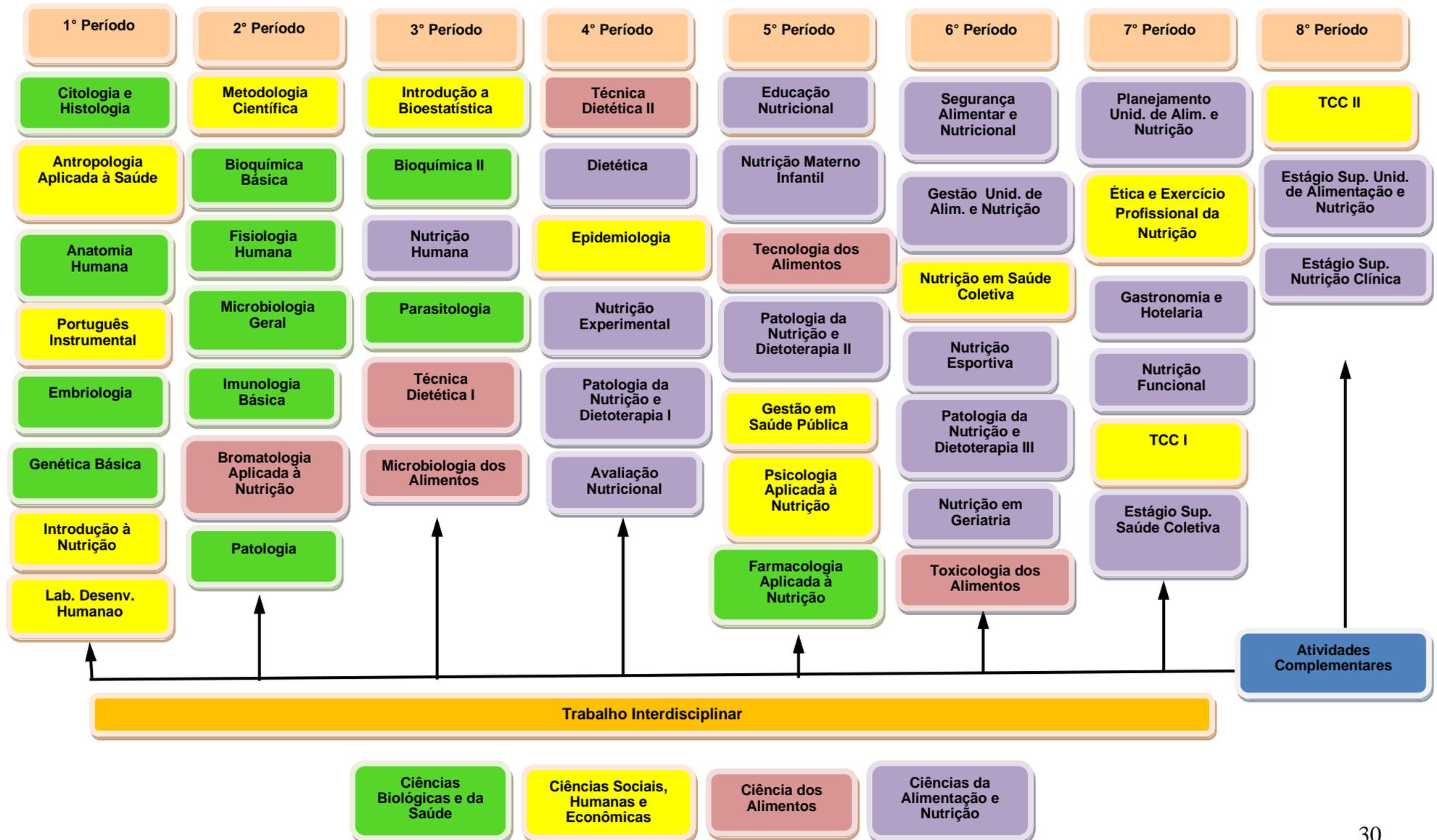
DISCIPLINA	CH Teórica	CH Prática	CH Total
4° PERÍODO			
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	52,5	17,5	70
DIETÉTICA	70	0	70
EPIDEMIOLOGIA	35	0	35
NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	17,5	17,5	35
PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO e DIETOTERAPIA I	70	0	70
TÉCNICA DIETÉTICA II	35	35	70
CH TOTAL	280	70	350
5° PERÍODO			
EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	35	0	35
GESTÃO EM SAÚDE	35	17,5	52,5
NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL	35	17,5	52,5
PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II	70	0	70
FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	35	0	35
PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	35	0	35
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	35	35	70
CH TOTAL	280	70	350
6° PERÍODO			
NUTRIÇÃO EM GERIATRIA	35	17,5	52,5
GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	52,5	17,5	70
NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	52,5	0	52,5
NUTRIÇÃO ESPORTIVA	35	0	35
PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III	70	0	70
SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	35	0	35
TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS	35	0	35
CH TOTAL	315	35	350
7° PERÍODO			
PLANEJAMENTO DE UNID. DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	52,5	17,5	70
ÉTICA E EXERCÍCIO PROFISSIONAL DA NUTRIÇÃO	35	0	35
ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM SAÚDE COLETIVA	35	185	220
GASTRONOMIA E HOTELARIA	17,5	17,5	35
NUTRIÇÃO FUNCIONAL	35	0	35
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I – TCCI	35	0	35
CH TOTAL	210	220	430
8° PERÍODO			
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II – TCCII	35	0	35
ESTÁGIO SUP. EM UNID. DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	35	185	220
ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	35	185	220
CH TOTAL	105	370	475
ATIVIDADES TEÓRICO/PRÁTICA			2345
ESTÁGIOS SUPERVISIONADOS			660
ATIVIDADES COMPLEMENTARES			200
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO			3205

3.5.1 Disciplinas Optativas:

As disciplinas optativas do Curso de Nutrição são oferecidas atendendo ao Regulamento de Atividades Complementares da FCV que prevê um grupo de atividades intitulado disciplinas ou cursos com carga horária definida para aproveitamento; e seguem também as orientações e DCN que prevêem a disponibilidade e oferecimento de disciplina Libras aos alunos dos cursos de graduação superior.

DISCIPLINAS OPTATIVAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO			
Disciplinas	CH Teórica	CH Prática	CH Total
Bioinformática	0	35	35
Língua Inglesa	35	0	35
Primeiros Socorros	0	35	35
Libras	0	35	35

REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DA MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO



3.6 CONTEÚDOS CURRICULARES

O currículo pleno do curso está estruturado em disciplinas de acordo com as DCN do Curso de Graduação em Nutrição e os conteúdos essenciais do curso estão planejados de forma a relacionar todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, ajustados às realidades epidemiológicas e profissionais. Estes conteúdos norteiam a formação do profissional capaz de atuar nas diversas áreas de Nutrição (Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Saúde Coletiva, Nutrição Esportiva, Marketing na área de Alimentação e Nutrição, Indústria de Alimentos e Docência).

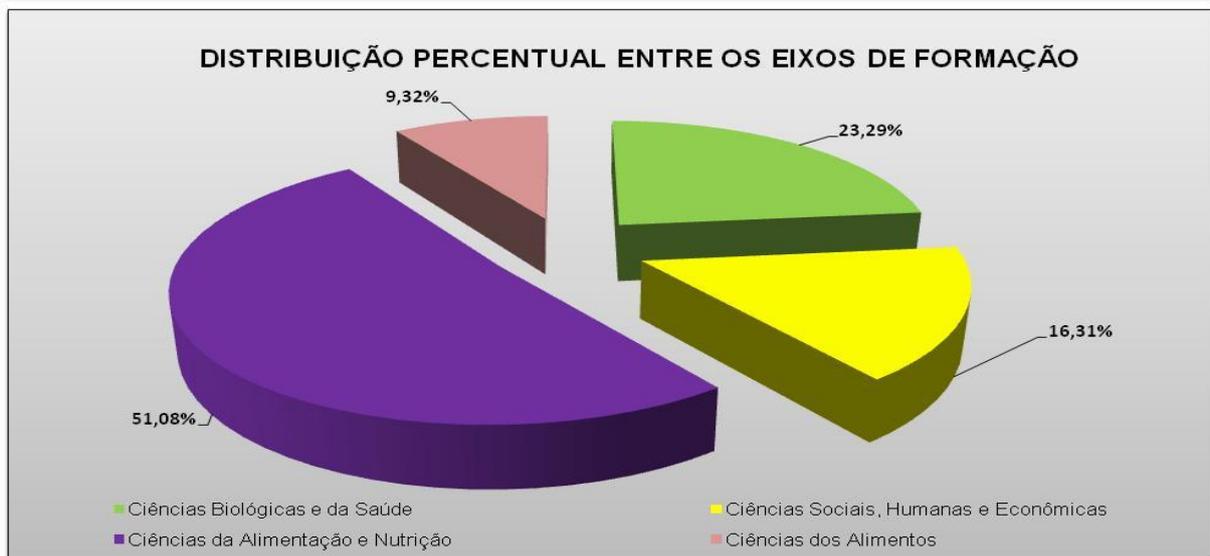
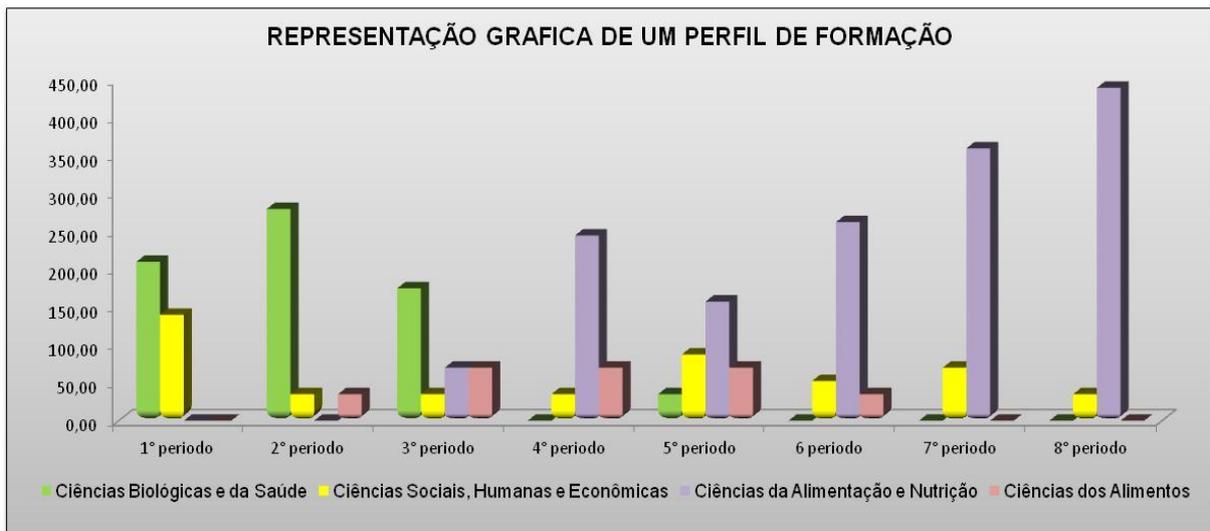
A interdisciplinaridade e a sua compatibilidade com a organização dos sistemas local e regional de saúde visando a promoção, a prevenção, a manutenção, a recuperação e a reabilitação da saúde constituem o eixo articulador na formação do aluno. Os conteúdos das disciplinas que compõem o currículo do Curso de Nutrição estão distribuídos nos seguintes eixos de formação:

Ciências Biológicas e da Saúde: conteúdos (teóricos e práticos) de bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos e sistemas, bem como dos processos bioquímicos, microbiológicos, imunológicos e da genética molecular, relacionados ao processo saúde-doença (inerentes aos serviços nutricionais);

Ciências Humanas, Sociais e Econômicas: referentes às diversas dimensões da relação indivíduo/sociedade, contribuindo para a compreensão dos determinantes sociais, culturais, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais; e também conteúdos envolvendo a comunicação, a economia e a gestão administrativa (como suporte às atividades nutricionais); ainda processos, métodos e abordagens estatísticas (como suporte às ciências nutricionais);

Ciências da Alimentação e Nutrição: conteúdos (teóricos e práticos) relacionados com a utilização completa dos alimentos e nutrientes no organismo humano; atenção nutricional em nível individual e coletivo dentro da abordagem saúde-doença e considerando sua influência sociocultural e econômica; conteúdos referentes ao diagnóstico nutricional e terapêutico (como suporte à assistência nutricional) contemplando diferentes fases da vida de acordo com o meio econômico, social e ambiental e embasados na compreensão e domínio da nutrição humana, dietética e terapia nutricional, temas que abordem a visão ética, psicológica e humanística da relação paciente-nutricionista.

Ciências dos Alimentos: temas relacionados com pesquisa, desenvolvimento, produção e garantia da qualidade de matérias primas, insumos e produtos nutricionais; desenvolvimento de alimentos e nutrientes, visando garantir as boas práticas de fabricação, estudo das propriedades e transformações dos alimentos de acordo com sua composição e ainda análise da legislação sanitária e profissional relacionados ao controle higiênico-sanitário e de qualidade dos alimentos.



Os conteúdos essenciais para a sólida formação do graduado em Nutrição, necessários à aquisição e aperfeiçoamento de habilidades e atitudes, bem como à valorização da ética pessoal e profissional, podem ser distribuídos nas seguintes áreas: Ciências Exatas, Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Humanas e Sociais e Ciências Nutricionais.

3.7 METODOLOGIAS E ATIVIDADES PEDAGÓGICAS

O Curso de Nutrição da FCV é pautado em concepções pedagógicas crítico-reflexivas e filosóficas que valorizam a cidadania e a humanização da atenção à saúde na área da Nutrição. O curso possui como princípios metodológicos uma formação de caráter generalista e abrangente, que acompanhe o processo de saúde–doença, exclusão–inclusão social nas diferentes áreas e níveis de atuação, sem privilégios, apresentando a condições de manter-se atualizado, comprometido com o aprender a aprender, expandindo seus conhecimentos e ampliando os campos de atuação da Nutrição, além de tornar-se um agente do desenvolvimento histórico da profissão.

O processo ensino-aprendizagem é centrado no aluno como sujeito da construção do seu conhecimento e apoiado no professor como facilitador e organizador desse processo, possibilitando o “aprender a aprender” e o “aprender fazendo” que ocorre de forma dinâmica por meio da ação-reflexão-ação.

As disciplinas são organizadas em unidades didáticas com seqüência de atividades teóricas e práticas, com definição dos padrões de desempenho esperados pelo aluno.

Os conteúdos são organizados partindo dos conceitos gerais aos específico, com complexidade crescente, do concreto para o abstrato, onde as experiências do aluno são valorizadas.

As atividades práticas são desenvolvidas em laboratórios próprios, gerais e específicos; nos serviços de saúde, tanto na rede pública e privada básica, quanto hospitalar da região e nas empresas que utilizem o serviço UAN. São previstas atividades onde o aluno é instrumentalizado para a elaboração do TCC, que deverá ser apresentado no 8º período.

A organização curricular busca contemplar as competências, habilidades e atitudes esperadas no processo de formação do nutricionista e favorecer a integração, ensino, pesquisa e extensão. Para garantir essa integração serão realizadas discussões conjuntas com os nutricionistas dos campos, onde se dará a prática do aluno, com vista a adequação destes campos à proposta curricular.

Consideramos de suma importância o envolvimento e a capacitação dos Nutricionistas destes campos onde estarão inseridos nossos alunos.

Interdisciplinaridade

A seqüência curricular pressupõe a interdisciplinaridade, pois é organizada de forma a permitir a aquisição gradativa e cumulativa de conhecimentos ao longo dos períodos do curso, com o desenvolvimento progressivo das competências e habilidades pretendidas no perfil do formando egresso / profissional, sendo esta uma das premissas constantes no PDI.

No que se refere ao corpo docente, nas reuniões de professores são discutidas a abrangência dos conteúdos programáticos de cada disciplina. Os professores responsáveis pelas disciplinas da área profissional tem a oportunidade de discutir com professores das disciplinas do ciclo básico os conteúdos programáticos já ministrados, fazendo do processo ensino-aprendizagem uma atividade dinâmica. Além disto, a FCV está sempre atenta às DCN e às modificações do mercado de trabalho em função das necessidades sociais na área de saúde.

A interdisciplinaridade é uma estratégia de abordagem e tratamento do conhecimento em que 2 (duas) ou mais disciplinas/unidades curriculares ofertadas simultaneamente estabelecem relações de análise e interpretação de conteúdos, com o fim de propiciar condições de apropriação pelo discente de um conhecimento mais abrangente e contextualizado. Nesse contexto, o Curso de Nutrição da FCV realiza semestralmente o Trabalho Interdisciplinar (INTER) que consiste na realização de trabalhos científicos de pesquisa e/ou extensão cuja elaboração e conteúdo compreendam a maior parte das disciplinas desenvolvidas no semestre, de forma a fornecer ao graduando conhecimentos sócio-profissionais vivenciados na teoria ou na prática.

Ao INTER são atribuídos 15 (quinze) pontos a serem computados em todas as disciplinas cursadas pelo discente. Esta pontuação é dividida em duas etapas e as atividades desenvolvidas diferem de acordo com o período da seqüência curricular cursada pelo aluno.

O Regulamento do INTER encontra-se no Anexo 03.

3.8 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

O estágio curricular supervisionado é um momento primordial na graduação, pois permite ao aluno o contato mais próximo com o caminho profissional por ele

escolhido. Este constitui de um conjunto de atividades discentes obrigatórias que visam à complementação do ensino e da aprendizagem. É planejado, supervisionado e avaliado por professores, em conformidade com o currículo, os programas e o calendário escolar a fim de se constituir em instrumento de integração dos alunos à atividade profissional, por intermédio de treinamento, de prática e de aperfeiçoamento técnico, científico, cultural e de relacionamento humano.

O PDI orienta para a iniciativa e caráter inovador do estágio curricular dos cursos, transcrito como se segue:

- a) proporcionar aos estudantes oportunidades de desenvolver suas habilidades, analisar situações e propor mudanças no ambiente de saúde de suas comunidades;
- b) complementar o processo ensino-aprendizagem, através da conscientização das deficiências individuais e incentivar a busca do aprimoramento pessoal e profissional;
- c) fornecer ao estagiário mais oportunidades de conhecimento da filosofia, diretrizes, organização e funcionamento das políticas públicas e das demandas de atendimento privados de grande porte, voltadas para ação em saúde;
- d) facilitar o processo de atualização das inovações tecnológicas, políticas, sociais e;
- e) incentivar o desenvolvimento das potencialidades individuais, propiciando o surgimento de novas gerações de profissionais empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão, métodos e processos inovadores.

A formação do Nutricionista está atrelada à realização de estágio curricular supervisionado por docente, em locais credenciados pela instituição e que tenha o Nutricionista, responsável técnico pela unidade. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% da carga horária total do curso de graduação em Nutrição proposto, com base no Parágrafo 7º da Resolução CNE/CES Nº 5, DE 7/11/2001.

Segundo esta recomendação, a carga horária do estágio curricular deverá ser distribuída equitativamente em, pelo menos três áreas de atuação, sendo: Nutrição Clínica, Saúde Coletiva e Unidades de Alimentação e Nutrição. Para os estágios supervisionados do Curso de Nutrição da FCV são cumpridas 660 horas, sendo 220 horas em Saúde Coletiva, 220 horas em Unidades de Alimentação e Nutrição e 220 horas em Nutrição Clínica.

A avaliação do aproveitamento do estágio será feita através do acompanhamento contínuo e sistemático do progresso do aluno, levando-se sempre em consideração o perfil do profissional que se pretende formar. A avaliação do estágio supervisionado será feita pelos professores supervisores de estágio e pelos instrutores de campo, sendo considerado aprovado, o estagiário que cumprir no mínimo 75% de frequência e obtiver nota mínima de 70 pontos conforme normas estabelecida pela faculdade. Ressalta-se que não existe prova alternativa para o estágio supervisionado. A distribuição de pontos obedecerá os seguintes critérios:

- Avaliação do estagiário (feita pelo professor supervisor e instrutor local): 25 pontos;
- Avaliações semanais de aspectos técnicos – Relatos orais e cobrança de tarefas semanais definidas pelo professor supervisor: 25 pontos;
- Projeto de intervenção: 25 pontos;
- Relatório final/estudo de caso: 25 pontos.

O aluno reprovado em qualquer um dos campos de estágio deverá realizá-lo no próximo período em que o estágio em questão for ofertado regularmente. A conclusão do curso, bem como a expedição do diploma, está condicionada ao cumprimento integral e obrigatório da carga horária destinada ao estágio supervisionado em cada uma das áreas específicas do Curso de Nutrição.

Como forma de incentivo à pesquisa, a FCV publicará em periódico próprio (RBCV - Revista Brasileira de Ciências da Vida), ou outros (Revista, Jornal ou Boletim), o relatório dos alunos. O relatório a ser apresentado deverá constar a descrição das experiências vividas pelo aluno, o que foi observado e/ou executado, críticas e sugestões para melhoria da produtividade, qualidade, relacionamento humano, bem estar com a vida, etc.

A Normatização do estágio supervisionado do Curso de Nutrição encontra-se no Anexo 04.

3.9 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares são componentes curriculares que possibilitam o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências do aluno, inclusive adquiridas fora do ambiente escolar, incluindo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade,

especialmente nas relações com mundo do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade.

Elas são integradas por diversos tipos de atividades e estudos agrupados em 7 (sete) modalidades. Ressalta-se que as disciplinas curriculares, os estágios obrigatórios e os trabalhos de curso não podem ser considerados como Atividades Complementares.

1. Atividades de pesquisa: São consideradas disciplinas extracurriculares para validação como Atividades Complementares, as disciplinas oferecidas pela faculdade ou outras IES, fora da estrutura curricular do aluno e cujo conteúdo não esteja integralmente contemplado por nenhuma disciplina do currículo. Participação em projetos de iniciação científica da instituição; trabalhos desenvolvidos pelos alunos sob orientação docente, apresentados na instituição ou externamente, em atividades extra-sala de aula e extra disciplina específica, em eventos científicos ou seminários; trabalhos desenvolvidos pelos alunos sob orientação docente, apresentados em eventos científicos e seminários internos ou externos, publicados em anais; trabalhos científicos publicados em periódicos científicos; livros ou capítulos de livros publicados.

2. Atividades de extensão: Participação em eventos promovidos pela instituição; organização de eventos promovidos pela instituição; participação em eventos externos à instituição; organização de eventos externos à instituição; participação em programas como: “Escola Solidária”, “Amigos da Escola” ou afins; participação em atividades voluntárias; participação em campanhas comunitárias; participação em programas de intercâmbio institucional nacional e/ou internacional; participação em projetos relacionados à Clínica Escola, jornais e periódicos da instituição; Participação em projetos do curso, do diretório, do centro acadêmico ou de cunho atlético e desportivo; publicação em jornais, revistas, etc.; visitas técnicas; outras atividades de extensão não previstas neste regulamento, que estejam relacionadas com PPC e que sejam aprovadas pelo professor orientador das Atividades Complementares.

3. Atividades de Monitoria: As Atividades de monitoria de disciplinas do currículo do curso são consideradas como Atividades Complementares

4. Estágios não Obrigatórios: Estágios não obrigatórios ou extra-curriculares, desenvolvidos mediante a assinatura do termo de compromisso e com supervisão

de um profissional Nutricionista são considerados como Atividades Complementares.

5. Eventos Científicos ou Culturais: participação em eventos científicos ou culturais promovidos pela instituição ou externos à instituição; participação como organizador ou apresentador de trabalhos em eventos científicos ou culturais promovidos pela instituição ou externos à instituição.

6. Cursos: Estudos desenvolvidos em organização privadas ou públicas relacionados ao PPC sob orientação docente, apresentados na instituição, extra sala de aula, poderão ser computados como Atividades Complementares desde que aprovados pelo professor orientador.

7. Jogos Esportivos: Organização ou representação estudantil em jogos esportivos poderá ser computada como Atividades Complementares.

3.10 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

Na homologação das diretrizes curriculares, Resolução CNE/CES n.º 5 de 7 de novembro de 2001, que institui DCN do Curso de Graduação em Nutrição, consta em seu Art. 12 que o aluno deverá elaborar um trabalho para a conclusão do curso sob orientação docente.

O TCC ou monografia consiste numa atividade curricular obrigatória para a colação de grau. O TCC se constitui em um exercício acadêmico que propicia ao aluno uma iniciação à pesquisa. O TCC está voltado ao desenvolvimento de habilidades e competências necessárias à capacidade de organização e de elaboração intelectual em uma determinada área do saber.

Contribui para a formação de um profissional diferenciado e qualificado para atender às exigências e identificar oportunidades no mercado de trabalho. É a produção final de um trabalho de pesquisa fundamentado no rigor metodológico da ciência, que se destina a sistematizar nas concepções e práticas dos processos sociais em saúde.

Poderá ser apresentado na forma de artigo publicável, revisão bibliográfica ou pesquisa de campo, sendo obrigatoriamente apresentado, avaliado e validado em Banca Examinadora.

O TCC deve estar adequado a uma das linhas de pesquisa indicadas pelo curso, que expressam os eixos temáticos que norteiam o desenho da matriz curricular.

O aluno deverá fazer o requerimento de orientação de TCC no sítio eletrônico da FCV e aguardar o aceite do professor.

O desenvolvimento do TCC no Curso de Nutrição da FCV é acompanhado por um professor orientador, que será o responsável pelas instruções necessárias para o desenvolvimento do projeto. O aluno deverá seguir as determinações do seu professor orientador voltadas para o conteúdo e normatização do trabalho. Este professor deverá ser um professor do Curso de Nutrição que tenha ministrado conteúdo teórico conforme linhas de pesquisa disponível.

As instruções do professor orientador são recebidas pelo aluno em reuniões individualizadas ou em grupo, pré-agendadas, conforme a disponibilidade do professor, cabendo a este a responsabilidade pelo agendamento das reuniões.

O TCC é elaborado em 2 (duas) etapas demonstradas à seguir:

1ª. Etapa TCC: Esta etapa é realizada na disciplina TCCI, a ser cursada no 7º período do Curso de Nutrição da FCV. Consta da elaboração do Projeto de Pesquisa de acordo com as normas da ABNT.

2ª. Etapa TCC: Esta etapa será realizada na disciplina TCCII a ser cursada no 8º período do Curso de Nutrição da FCV e inclui a realização da coleta de dados e análise dos dados (quando for o caso), redação do artigo ou monografia, apresentação oral e entrega do trabalho final para conclusão do curso.

O TCC será avaliado por banca examinadora, constituída por 4 (quatro) professores, 3 (três) indicados pelo orientador e um indicado pela Diretoria Geral, sendo um deles o orientador, que deverá presidir a mesma. A avaliação se dará sobre o trabalho escrito e a apresentação e defesa oral.

A avaliação no período final será realizada da seguinte forma: 50,0 (cinquenta) pontos para o trabalho escrito e 50,0 (cinquenta) pontos para a apresentação. O aluno terá que obter nota mínima 80,0 (oitenta) para ser aprovado na disciplina.

Trabalhos detectados com plágio, não irão para a apresentação perante a banca examinadora, sendo o mesmo reprovado e o(s) aluno(s) ficará(ao) de dependência na disciplina.

3.11 APOIO AO DISCENTE

Programas de Apoio Pedagógico

A FCV mantém o Programa de Apoio ao Estudante (PAE) desde 2006, que presta apoio psicopedagógico e organiza programas de nivelamento a fim de diagnosticar dificuldades e recuperar os conteúdos do ensino médio.

Uma das finalidades do PAE é estabelecer um elo de solução entre os alunos e os diversos setores da instituição, visando o encaminhamento e o acompanhamento de soluções de pendências que por ventura surgirem no decorrer do semestre letivo. O PAE está estruturado de forma a manter uma sinergia entre os setores que prestam serviços acadêmicos, curriculares ou não, aos nossos alunos, fazendo com que se tenha uma agilidade maior nas demandas requeridas no desenvolvimento dos cursos e no atendimento aos alunos.

São atribuições do PAE:

- Encaminhamento de programas de bolsas dos órgãos governamentais (FIES e PROUNI);
- Encaminhamento aos programas de bolsas da faculdade;
- Ouvidoria de alunos;
- Orientações psicopedagógicas aos alunos, nos relacionamentos interpessoais com colegas e professores e em suas dificuldades de aprendizagem;
- Acompanhamento de atividades complementares.

Além do suporte pedagógico, a FCV oferece serviços que apoiam o aluno ao longo de sua vida universitária, como informações sobre o calendário acadêmico e eventos, todos os planos de ensino, ouvidoria e sistemas informatizados para emissão de boletos bancários, consulta de notas, faltas, requerimentos e outras informações, consultas e reservas de livros.

Programas de apoio financeiro

Por intermédio do PAE a FCV presta informações e assessoria referentes aos programas do Ministério da Educação (PROUNI e FIES). Além disso, tem um plano de descontos aos alunos que participam do Coral Canta Vida, mantido pela faculdade que variam de 10% a 23%. Ainda a fim de estimular a permanência do aluno e o desempenho acadêmico, a FCV mantém o Programa de Desempenho Acadêmico Guimarães Rosa que beneficia com bolsas que variam de 20% a 100%

de acordo com o desempenho acadêmico semestral. Dentro da capacidade financeira, e ainda por intermédio do PAE, a FCV concede descontos sociais.

São ofertadas bolsas de iniciação científica para incentivar a participação do discente nos projetos de pesquisa. Nessa oferta estão incluídas as bolsas próprias, de agências de fomento (CNPq, Fapemig, dentre outras.) e de empresas conveniadas.

3.12 AÇÕES DECORRENTES DOS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação das IES está regulamentada pela Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004 que criou o Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior (SINAES). Este instrumento de avaliação é formado por 3 (três) componentes principais: a avaliação das instituições (AI), dos cursos e do desempenho dos estudantes – ENADE. O SINAES avalia todos os aspectos relativos aos seguintes eixos: o ensino, a pesquisa, a responsabilidade social, o desempenho dos alunos, a gestão da instituição, o corpo docente, as instalações e vários outros aspectos.

O SINAES utiliza uma série de instrumentos complementares, tais como: auto-avaliação, avaliação externa, ENADE, avaliação dos cursos de graduação e instrumentos de informação (censo e cadastro das instituições).

As informações obtidas com o SINAES são utilizadas pelas IES, para orientação da sua eficácia institucional e efetividade acadêmica e social; pelos órgãos governamentais para orientar políticas públicas e pelos estudantes, pais e alunos, instituições acadêmicas e público em geral, para orientar suas decisões quanto á realidade dos cursos e das instituições.

No contexto da AI do SINAES, a FCV estabeleceu os procedimentos para a autoavaliação da instituição. Para tal, foi criada a CPA, como órgão suplementar da Diretoria Geral. A comissão é composta, de forma paritária, por docentes, técnicos administrativos, discentes e membros da comunidade local, com mandato de 2 (dois) anos, e tem como função a condução de todo o processo de avaliação institucional.

A partir dos resultados da AI os gestores da FCV estabelecem seus objetivos de curto, médio e longo prazo para a oferta educacional e para a própria gestão da instituição. Os resultados da AI balizam ações pontuais na oferta da instituição e estão também representados nos objetivos estabelecidos para o PDI.

A avaliação do PPC de Nutrição é considerada como ferramenta construtiva que contribui para melhorias e inovações e que permite identificar possibilidades, orientar, justificar, escolher e tomar decisões. A existência do PPC é importante para estabelecer referências da compreensão do presente e de expectativas futuras. Nesse sentido, é importante que, ao realizar atividades de avaliação do seu funcionamento, o curso leve em conta seus objetivos e princípios orientadores, tenha condições de discutir o seu dia a dia e consiga, assim, reconhecer, no PPC, a expressão de sua identidade e prioridades. Tal avaliação verifica a coerência interna entre os elementos constituintes do PPC e a pertinência do currículo em relação ao perfil desejado e ao desempenho social do egresso, para possibilitar que as mudanças se possibilitem essa relação de forma gradual, sistemática e sistêmica. Seus resultados devem subsidiar e justificar reformas curriculares, solicitação de recursos humanos e aquisição de material.

Frente aos resultados obtidos na AI os órgãos consultivos e deliberativos da FCV realizam as análises e os julgamentos das ações necessárias para a adequação de itens com avaliação insatisfatória.

Desde contexto, o NDE do Curso de Nutrição da FCV utiliza das informações obtidas na AI para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso por meio da integração curricular interdisciplinar, o desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão em consonância com as exigências do mercado de trabalho e em acordo com as DCN do Curso de Nutrição.

Ao Colegiado de Curso cabe a discussão, em conformidade com a AI, das necessidades de revisão do perfil de curso e das diretrizes gerais das disciplinas por meio dos resultados; e possível revisão de ementas e conteúdos programáticos a fim de atender às demandas levantadas pela avaliação.

As orientações e instrumentos propostos na avaliação da FCV baseiam-se na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN nº9.394/96), nas DCN e na Lei nº 10.861/2004 que instituiu o SINAES.

O Curso de Nutrição teve seu início em 2010 e autorizado com nota 4, segundo a Portaria nº 87 de 27 de janeiro de 2010 publicado no DOU de 28/01/2010 – Seção 1 – Página 28. Neste mesmo ano o ENADE avaliou os cursos da área da saúde, incluindo os cursos de Nutrição. No entanto, a FCV só teve alunos ingressantes que

não realizaram a prova avaliativa. Em 2013 o Curso de Nutrição teve a sua primeira avaliação do ENADE, mas os resultados ainda não foram divulgados.

No ano de 2012 a FCV passou pelo processo de avaliação e credenciamento institucional junto ao MEC.

3.13 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

As atividades escolares na FCV contemplam conteúdos teóricos e práticos que podem ser desenvolvidos com o apoio dos ambientes de acesso à web da Biblioteca ou do Laboratório de Informática, bem como do ambiente de todo o campus via wireless.

Outra maneira de se complementar os conteúdos ministrados é pelo uso da sala virtual do SIG. Essa excelente ferramenta cada vez mais se firma como uma integrante pedagógica do ensino presencial. Na FCV os professores são orientados a disponibilizar as suas aulas expositivas e materiais complementares da disciplina para os seus alunos.

O foco será intensificado na utilização das Técnicas de Informação e Comunicação (TIC) como estratégias pedagógicas, mas não para dar suporte à tradicional relação aluno-professor, mas procurando desenvolver uma nova relação em que o estudante seja o centro do processo educativo. Nesse escopo, materiais didáticos apropriados para ensino com o auxílio das TIC serão desenvolvidos, bem como o treinamento de docentes para trabalharem com essa nova abordagem pedagógica.

A criação de um sistema integrado de apoio às disciplinas de graduação, especialmente do primeiro período dos cursos, também deverá ser um foco sob a coordenação da Diretoria Pedagógica e de Ensino. Outra prática pedagógica se dará no quesito avaliação das competências e habilidades conferidas pelas disciplinas dos cursos no aprimoramento dos trabalhos interdisciplinares.

Outra ferramenta de TIC utilizada pela FCV e conseqüentemente pelo Curso de Nutrição é a Plataforma EAD/DOC, utilizada para anexar os documentos institucionais relacionados à rotinas didático pedagógicas, como Planos de Ensino, Planos de Aula, Avaliações e demais atividades avaliativas. A postagem desses

documentos permite à coordenação de curso e à coordenação pedagógica avaliar e acompanhar o andamento das mesmas ao longo do semestre.

3.14 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM

A avaliação do desempenho escolar é feita em cada disciplina e em função do aproveitamento verificado em provas e trabalhos práticos e outros instrumentos, a critério do professor, decorrentes das atividades exigidas do aluno.

É assegurado ao estudante o direito de revisão de provas e de trabalhos escritos, desde que requerida no prazo regulamentar de 48 (quarenta e oito) horas após a divulgação dos resultados.

Os alunos que tenham extraordinário aproveitamento nos estudos, demonstrado por meio de provas e outros instrumentos de avaliação específicos, aplicados por banca examinadora especial, podem ter abreviada a duração dos seus cursos, de acordo com as normas do Sistema Federal de Ensino.

- Os comprovantes do processo de aproveitamento de estudos ficarão arquivados nos processos de cada aluno;

- O responsável pelo setor de Orientação Psicopedagógica e Profissional (SOPP) emitirá parecer conclusivo sobre o citado aproveitamento, após estudo conjunto com os Chefes de Departamento, as Coordenações e Diretorias de Ensino e de Serviços Acadêmicos;

- Compete ao SOPP junto à Coordenadoria de Cursos, após entrevistas com os alunos, criar mecanismos de aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo estudante, através de estudos, monitorias e estágios, programas de extensão e cursos realizados de forma presencial e à distância. Para aproveitamento de estudos relativo às disciplinas cursadas em outra instituição deverão ser considerados equivalência de conteúdo, carga horária e observância às diretrizes curriculares.

Haverá, em cada semestre letivo, obrigatoriamente, 2 (duas) verificações parciais de aprendizagem compostas por avaliações individuais (AV1 e AV2) e trabalhos ou outras atividades em classe e extraclasse estipuladas pelo professor. O aluno que obtiver média igual ou maior do que 40 (quarenta) pontos, mas inferior a 70 (setenta) pontos nas verificações parciais, deverá prestar exame final (AV3). O

aluno reprovado por aproveitamento em qualquer disciplina poderá realizar o exame final, até o limite de 4 (quatro) disciplinas.

Será considerado aprovado o aluno que:

- Obter frequência mínima de 75%;
- Obter média aritmética igual ou superior a 70 (setenta) pontos na soma das notas das 2 (duas) verificações parciais de aprendizagem, computando-se a mesma como grau final e;
- Obter média aritmética igual ou superior a 60 (sessenta) pontos, correspondente à média aritmética entre a média das verificações parciais e a nota do exame final.

Será considerado reprovado o aluno que:

- Obter média nas verificações parciais inferior a 40 (quarenta) pontos. Neste caso não pode, inclusive, realizar exame final;
- Obter frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) das aulas da disciplina;
- Obter, na disciplina, média final de verificação da aprendizagem (média entre a média das verificações parciais e o exame final) inferior a 60 (sessenta) pontos.

Atribui-se a nota 0 (zero) ao aluno que utilize meio fraudulento nas avaliações, bem como àquele que deixe de submeter-se à verificação prevista na data fixada, salvo motivo justificado e comprovado.

As médias numéricas são apuradas até a segunda decimal, sem arredondamento.

É obrigatória a frequência mínima do discente em todas as atividades didático-pedagógicas programadas dentro da carga horária do curso, não havendo a possibilidade de abono de faltas, exceto nos casos previstos em lei.

Através de cada setor responsável serão instituídos e implementados os processos de avaliação de desempenho do corpo docente, dos integrantes das equipes técnicas, administrativas e titulares de diretorias, do PPC de cada curso e da instituição escolar, tomando-se como referências as metas, a missão, os perfis e outros instrumentos adequados ao processo e, ainda consulta à comunidade.

Os resultados das avaliações serão divulgados e servirão de base para a tomada de medidas que visem a correção de rumo, o alcance de objetivos e a melhoria dos trabalhos escolares.

O aluno que deixar de comparecer a uma das avaliações individuais (AV1 ou AV2) na data fixada, por motivo justificado e devidamente comprovado, poderá requerer, na Secretaria Geral, uma prova de 2ª chamada para cada disciplina, de acordo com as datas previstas no Calendário Escolar. As provas de 2ª chamada serão realizadas aos sábados, conforme prevê o calendário, sendo os alunos reunidos independentemente da turma ou curso.

4. CORPO DOCENTE

4.1. ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE

O NDE do Curso de Nutrição da FCV foi implantado em 13 de setembro de 2010 e organizado nos termos da Portaria nº 147 de 2 de fevereiro de 2007 objetivando a qualificação do desenvolvimento dos docentes no processo de concepção, implantação e consolidação de um curso de graduação. A Portaria 147/2007 estabelece que o NDE é caracterizado por ser responsável pela formulação do PPC, sua implementação e desenvolvimento e deve ser composto por professores:

- A) com titulação em nível de pós-graduação *stricto sensu*;
- B) contratados em regime de trabalho que assegure preferencialmente dedicação plena ao curso; e
- C) com experiência docente.

O Parecer CONAES nº 4 de 17 de junho de 2010 sobre o NDE pontua que “do ponto de vista da avaliação, objeto desta CONAES, trata-se de um conceito que realmente poderá contribuir não só para a melhora do processo de concepção e implementação do projeto pedagógico de um curso de graduação, mas também no desenvolvimento permanente dele, com vista a sua consolidação”. Ainda no Parecer nº4, a CONAES manifesta-se que “todo curso que tem qualidade possui (ainda que informalmente) um grupo de professores que, poder-se-ia dizer, é a alma do curso. Em outras palavras, trata-se de um núcleo docente estruturante”.

Assim, define-se o NDE como um grupo permanente de professores, com atribuições de formulação de acompanhamento do curso, com atuação permanente no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do PPC e que esteja formalmente indicado pela instituição. O NDE deve ser constituído por pelo menos 5 (cinco) professores pertencentes ao corpo docente do curso, com liderança

acadêmica e presença efetiva no seu desenvolvimento, percebidas na produção de conhecimentos na área, no desenvolvimento do ensino e em outras dimensões entendidas como importantes pela instituição.

Inicialmente o NDE do Curso de Nutrição reunia-se conjuntamente com os demais NDE dos cursos de graduação da FCV com o objetivo de estruturar a proposta de integralização entre os cursos e a implantação de disciplinas comuns e conseqüentemente a reformulação de ementas, carga horária e referências bibliográficas das disciplinas. Ainda em conjunto, o NDE do Curso de Nutrição estabeleceu em 02 de fevereiro de 2011 os critérios de pré-requisitos e as adequações na sequência curricular necessárias para esta nova estrutura.

À partir de dezembro de 2012, o NDE passou a se reunir separadamente para a discussão específica das demandas do Curso de Nutrição. Ainda que o grupo tenha sofrido uma variação temporal em sua composição, as mudanças foram gradativas e em momento algum causaram qualquer tipo de solução de continuidade no desenvolvimento da concepção evolutiva do curso.

Contando os relatórios da autoavaliação institucional levadas a cabo pela CPA da FCV, dos relatórios de avaliação externa relativos à autorização de funcionamento do curso, o NDE do curso de Nutrição têm atuado de forma ativa, sistêmica e global em todos os seus aspectos de concepção, acompanhamento, consolidação e avaliação do PPC.

O NDE do Curso de Nutrição da FCV é constituído por 5 (cinco) docentes do curso e todos os seus membros com titulação acadêmica de pós-graduação *stricto sensu*, sendo 2 (dois) doutores e 3 (três) mestres; 3 (três) contratados em regime de tempo integral e os outros 2 (dois) em regime de tempo parcial. Assim, 60% dos docentes do NDE tem seus contratados em regime de tempo integral.

4.2 ATUAÇÃO DO(A) COORDENADOR(A) DE CURSO

A responsável pela coordenação do Curso de Nutrição da FCV, Prof^a Maria Góes Drumond, assumiu a coordenação do Curso de Nutrição da FCV em fevereiro de 2014 com regime integral de trabalho. A coordenadora tem experiência em Gestão Acadêmica: coordenou o Curso de Nutrição da UNIFENAS (Universidade José Rosário Vellano), campus Belo Horizonte, por 6 meses.

Atuação do coordenador

De acordo com o RI da FCV, a Coordenadoria de Cursos é um órgão de execução didático-científica e de integração das atividades dos cursos, e é coordenado por um professor da faculdade indicado pela Diretoria Geral para mandato de 4 (quatro) anos, podendo ser reconduzido, com as seguintes funções:

I - Organizar o currículo pleno de cada curso, o perfil de conclusão e operacionalizar a integração didático-pedagógica bem como a contextualização e interdisciplinaridade dos conteúdos.

II - propor ao Conselho Departamental, anualmente, para servir ao ano letivo seguinte, o Catálogo Geral dos Cursos e o Calendário Escolar com previsão dos períodos de aulas, férias, e outras atividades escolares e administrativas.

A atuação da coordenação de curso se desenvolve praticamente, através de atividades de gestão do curso, relação com os docentes e discentes e representatividade nos colegiados superiores e demais órgãos administrativos institucionais.

São atribuições e atividades das coordenações de curso:

- Monitorar o processo de elaboração, aplicação e revisão de provas e trabalhos e sua adequação aos objetivos estabelecidos nos Planos de Ensinos das disciplinas;

- Acompanhar o rendimento acadêmico dos alunos, bem como o cumprimento das exigências acadêmicas dos mesmos;

- Traçar diretrizes e supervisionar o andamento do INTER, auxiliar na definição do tema do semestre, apoiar docentes e discentes na elaboração dos trabalhos e suas apresentações.

- Apoiar a coordenação pedagógica no atendimento a alunos, pais e responsáveis para acompanhamento do rendimento acadêmico;

- Analisar os processos de matrícula, rematrícula, transferência, trancamentos, aproveitamentos de estudos em conjunto com os órgãos administrativos e pedagógicos da instituição, de acordo com a vigência letiva e sequência curricular do curso.

- Analisar e dar parecer às demandas solicitadas por meio de requerimento e/ou outro instrumento institucionalizado solicitado por alunos, docentes, e demais órgãos administrativos acadêmicos.

- Supervisionar e apoiar a gestão de funcionamento dos laboratórios práticos através da verificação de materiais, insumos e equipamentos necessários ao seu funcionamento.
- Propor, convocar e presidir reuniões de Colegiado de Curso e NDE.
- Participar da CPA, realizando análises dos resultados, propondo adequações e novos instrumentos de avaliação e melhorias.
- Analisar, acompanhar e avaliar projetos, atividades e Programas de Pesquisa e Extensão.
- Analisar, avaliar, acompanhar e atualizar o PPC, tendo em vistas as diretrizes curriculares e as exigências do mercado de trabalho.
- Divulgar eventos culturais e científicos na área de interesse de docentes e discentes.
- Realizar o planejamento e o desenvolvimento das atividades de seleção e capacitação dos profissionais envolvidos no curso.
- Implementação das políticas institucionais do PPI e PDI, no âmbito do curso.

4.3 CORPO DOCENTE DO CURSO

O Curso de Graduação em Nutrição da FCV possui professores com conhecimentos teóricos e práticos atualizados em cursos de pós-graduação *Lato Sensu* e *Stricto Sensu* e atuação profissional vinculada às áreas de atuação do Nutricionista; em especial às 3 (três) grandes áreas de conhecimento da Nutrição: Nutrição Clínica, Saúde Coletiva e Unidades de Alimentação e Nutrição.

As características do corpo docente contribuem substancialmente para a formação de profissionais com um referencial teórico-prático moderno e atualizado, promovendo o desenvolvimento da criatividade de investigação característica de pesquisadores capazes de preencher lacuna existente entre teoria e a prática, natural em todos os campos do saber, permitindo aos egressos aplicar os conhecimentos adquiridos no desenvolvimento de técnicas que possam satisfazer aos anseios da sociedade, na melhoria da qualidade de vida e do meio ambiente.

O ingresso de docentes no Curso de Nutrição da FCV é realizado mediante processo seletivo que consiste em: análise curricular (apresentação de currículo devidamente comprovado), prova didática e entrevista técnica.

4.4 TITULAÇÃO E REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE

O Curso de Nutrição da FCV possui um total de 25 (vinte e cinco) docentes, cujas titulações e regime de trabalho estão apresentadas abaixo:

Titulação/ Regime de Trabalho dos Docentes	Percentual do corpo docente
Doutores	20% (5)
Mestres	60% (15)
Especialistas	20% (5)
Regime de Trabalho Integral	24% (6)
Regime de Trabalho Parcial	12% (3)
Regime de Trabalho Horista	64% (16)

4.5 EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DO CORPO DOCENTE

A experiência profissional (em anos) do corpo docente do Curso de Nutrição da FCV está descrita abaixo:

Experiência profissional dos Docentes (anos)	Percentual do corpo docente
< do que 2 anos de experiência	36% (9)
Entre 2 a 5 anos de experiência	20% (5)
Entre 5 e 10 anos de experiência	36% (9)
> do que 10 anos de experiência	8% (2)

4.6 COLEGIADO DE CURSO

O Colegiado do Curso de Nutrição da FCV está devidamente implantado e regulamentado de maneira que atenda aos aspectos de representatividade dos segmentos, periodicidade das reuniões, registros e encaminhamento das decisões.

A coordenação didática de cada curso está a cargo de um Colegiado de Curso, constituído de 2 (dois) docentes que ministram disciplinas de matérias distintas do currículo do curso, pelo coordenador do curso e um representante do corpo docente.

De acordo com o Art. 11 do RI da FCV, compete ao Colegiado dos Cursos:

I – fixar o perfil do curso e as diretrizes gerais das disciplinas, com suas ementas e respectivos programas;

II – elaborar o currículo do curso e suas alterações com a indicação das disciplinas e respectiva carga horária, de acordo com as diretrizes curriculares emanadas do poder Público;

III – promover a avaliação do curso;

IV – decidir sobre aproveitamento de estudos e de adaptações, mediante requerimento dos interessados;

V – colaborar com os demais órgãos acadêmicos no âmbito de sua atuação;

VI – exercer outras atribuições de sua competência ou que lhe forem delegadas pelos demais órgãos colegiados;

VII – propor anualmente, para servir ao ano letivo seguinte, o Catálogo Geral dos Cursos, e o Calendário Escolar com previsão dos períodos de aulas, férias, e outras atividades escolares e administrativas.

A portaria 03/2013 de 18 de Abril de 2013 instituiu o atual Colegiado de Curso, como representante docente foi eleita a Prof^a Jordânia Castanheira Diniz e a aluna Anne Caroline de Oliveira Souza Cardoso foi eleita como representante discente.

O Colegiado do Curso de Nutrição se reuni preferencialmente no início e término de cada semestre ou nos casos de solicitações emergenciais para reuniões extraordinárias. As reuniões são documentadas por atas assinadas por todos os presentes e as decisões comunicadas à comunidade acadêmica em reuniões com docentes e discentes.

4.7 PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA

O perfil do corpo docente do Curso de Nutrição da FCV, em relação à produção científica, cultural, artística ou tecnológica; está detalhado abaixo:

Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica Geral do Corpo Docente	Percentual/ Qtd. do corpo docente
Artigos publicados em periódicos científicos na área	68% (17)
Livros ou Capítulos em livros publ. na área	8% (2)
Trabalhos publicados em anais (completos)	40% (10)
Trabalhos publicados em anais (resumo)	64%(16)
Projetos e ou Produções Técnicas Artísticas e Culturais	56% (14)
Produção Didática-pedagógica relevante publ. ou não	4% (1)

5. INFRAESTRUTURA

Em virtude da ampliação das turmas e cursos oferecidos pela FCV, sua mantenedora, o Centro de Estudos III Millenium, optou no início de 2013 pela mudança do funcionamento de suas atividades para um novo campus denominado Campus Veredas, situado à Avenida Prefeito Alberto Moura, Nº 12632, no Distrito Industrial de Sete Lagoas/MG. O novo campus além de proporcionar uma excelente estrutura física às atividades de ensino, pesquisa e extensão, com área total construída de aproximadamente 5800 m², possui adaptações em sua estrutura com o intuito de garantir a plena acessibilidade à portadores de necessidades especiais. Possui ainda, ampla área externa arborizada e que possibilita aos funcionários, docentes e discentes um ambiente agradável e tranquilo.

Na área de convivência externa 720m² estão disponíveis aos alunos, docentes e funcionários, inclusive com uma cantina com 240m² e demarcação de estacionamento próprio. Na área de convivência interna, com 350m², corredores amplos permitem o acesso rápido à cantina, biblioteca, laboratórios e outras dependências da faculdade.

Em pontos estratégicos do campus estão dispostos 2 (dois) banheiros femininos com 15 (quinze) instalações e 2 (dois) banheiros masculinos com 12 (doze) instalações de uso predominante dos alunos. Próximo à sala dos professores e das coordenações encontram-se mais 2 (dois) banheiros de uso exclusivo dos mesmos, e ainda mais 2 (dois) banheiros de uso exclusivo para portadores de necessidades especiais estão localizados em local de fácil acesso.

O setor administrativo da FCV conta com 381m² onde estão alocados os setores administrativos, coordenação pedagógica, assessoria de comunicação, almoxarifado, diretoria e espaço de convivência dos funcionários.

A sala das Coordenações de Curso (24m²) é de fácil acesso aos alunos e está localizada ao lado da sala dos professores (72m²) permitindo maior interação entre os mesmos.

A atual sede da FCV conta com 36 (trinta e seis) salas de aula com capacidade para receber confortavelmente seus alunos. Além das salas de aulas a FCV conta com 12 (doze) laboratórios destinados à formação e capacitação técnica dos alunos.

A Biblioteca da FCV tem área de 300m² com recepção, espaço para consultas dos livros e periódicos, sala de leitura, cabines de estudos individuais, salas de estudos em grupo, sala de apoio, sala do bibliotecário e 8 (oito) computadores para consulta. A biblioteca funciona diariamente atendo de forma plena às necessidades de empréstimo de livros, estudos individuais e em grupos e ainda, acesso a periódicos especializados nas áreas de saúde, alimentos e nutrição.

O Auditório da FCV é utilizado frequentemente para eventos e demais atividades que acontecem na instituição possibilitando um espaço de crescimento e desenvolvimento técnico-cultural. Este espaço de aproximadamente 660m², que inclui platéia de 326m² com capacidade para 250 lugares, conta com mini *foyer* de aproximadamente 26m², 2 (dois) depósitos, camarim e banheiros. Ele está equipado com sistema de sonorização e vídeo além de climatização.

5.1. GABINETES DE TRABALHO PARA PROFESSORES TEMPO INTEGRAL – TI

Os gabinetes para trabalho de professores Tempo Integral (TI) está equipado com mobiliário e equipamentos adequados que possibilitam o atendimento aos discentes e docente, quando necessário, ainda a realização das atividades pertinentes.

5.2. ESPAÇO DE TRABALHO PARA COORDENAÇÃO DO CURSO E SERVIÇOS ACADÊMICOS

A sala das Coordenações de Curso está disposta em frente à secretaria acadêmica. Essa localização privilegiada permite a comunicação eficaz entre coordenadores, docentes e discentes bem como com os funcionários técnico-administrativos.

O *lay-out* da sala das coordenações de curso permite maior interação entre as mesmas e a resolução de situações pertinentes a todos os cursos; e permite ainda o atendimento aos alunos e docentes de forma plena e frequente. Quando necessário, os atendimentos individuais e reservados são realizados em sala apropriada.

A secretaria de cursos e a coordenação pedagógica funcionam próximas às coordenações de cursos promovendo maior interação entre as áreas e otimização dos serviços acadêmicos.

A coordenação pedagógica funciona próxima às coordenações de cursos o que colabora para uma maior interação e otimização dos serviços acadêmicos. Ao redor da sala de coordenação de cursos ainda estão localizados o serviço de comunicação e relações públicas institucional, centro e coordenação de estágios.

5.3 SALA DOS PROFESSORES

A Sala de Professores possui área destinada a escaninhos para guarda de pertences, área de pesquisa com computadores e terminais para conexão de computadores portáteis, mesas e cadeiras para trabalhos diários e rotineiros.

Esta sala está equipada com mobiliário adequado, projetados segundo as finalidades a que se destinam e atende às condições de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade.

A Sala de Professores, em espaço contíguo, é atendido por sanitários masculino e feminino, bebedouro e espaço de estar para conversas informais. Todos os espaços que constituem o ambiente da Sala do Professores possuem condições, sob todos os aspectos das necessidades específicas de seus usuários, numa análise sistêmica e global, com disponibilidade de recursos de informática, inclusive com suporte tecnológico.

Esta sala está próxima à sala de coordenações de curso, e pouco à frente localiza-se a coordenação pedagógica. A interação e comunicação entre esses setores está apropriada, garantindo a otimização das demandas acadêmico-pedagógicas da instituição.

5.4 SALAS DE AULA

As salas de aulas da FCV estão equipadas com quadro branco para uso de pincéis, cadeiras dotadas de pranchetas, iluminação natural e artificial, ventilação, acústica e dimensões adequadas para comportar todos os alunos. Existem tomadas elétricas em número suficiente para o uso de recursos áudio-visuais, como o data-

show, e pontos de conexão para a internet. A rede wireless também está disponibilizada garantindo acesso dos alunos aos ambientes virtuais no site institucional. Há ainda disponibilidade de assentos compatíveis com necessidades especiais dos discentes, quando necessário.

A atual sede da FCV conta com 36 (trinta e seis) salas de aula:

- 9 salas de aula com 24m² e capacidade para aproximadamente 25 alunos;
- 1 sala de aula com 32m² e capacidade para aproximadamente 35 alunos;
- 3 salas de aula com 84m² e capacidade para aproximadamente 85 alunos;
- 2 salas de aula com 106m² e capacidade para aproximadamente 110 alunos;
- 1 sala de aula com 88m² e capacidade para aproximadamente 90 alunos;
- 1 sala de aula com 60m² e capacidade para aproximadamente 60 alunos.

5.5 EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA

O Laboratório de Informática, além de propiciar ambiente para a aprendizagem das ferramentas computacionais propriamente ditas, funciona como sala de aula informatizada, na qual alunos e professores desenvolvem atividades acadêmicas relacionadas aos diversos conteúdos, apoiados por softwares, recursos de multimídia e acesso à internet.

Atualmente o Laboratório de Informática está equipado com 31 (trinta e um) computadores. Para a manutenção e atualização dos equipamentos utiliza-se os termos de garantia no período em que estiver em vigor, sendo feito, em seguida, manutenção periódica e de acordo com sua necessidade.

Na biblioteca da FCV, existem também pontos individualizados de acesso a equipamentos de informática de fácil acesso e uso pelos discentes, permitindo pesquisas do acervo existente bem como de outra bases de dados via internet.

A rede wireless também está disponibilizada garantindo acesso dos alunos aos ambientes virtuais no site institucional, onde podem fazer uso da sala de aula virtual e interagir com as atividades propostas pelos docentes bem como acompanhar o cronograma de aulas.

5.6 BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

Para a Bibliografia Básica das disciplinas do Curso de Nutrição da FCV foram estabelecidos 3 (três) títulos diferentes de acordo com a área de conhecimento da disciplina. Em consonância com o dinamismo das informações e a modernização do conhecimento, as bibliografias básicas das disciplinas passam por avaliação do corpo docente que sugere atualizações periódicas que são avaliadas NDE e Colegiado, e quando necessário, tais bibliografias podem ser acrescidas ou modificadas, acompanhando o progresso natural da informação.

Para a Bibliografia Complementar foram estabelecidos 2 (dois) títulos que ainda pode ser acrescida de indicações de sites/ambientes web de informações científicas que possam contribuir para a formação do aluno.

Os exemplares que fazem parte da bibliografia básica e complementar existem, na biblioteca institucional, de forma catalogada e sequenciada o que facilita o acesso dos discentes aos mesmos. Todo o conjunto de exemplares científicos encontram-se assegurado pela lista de patrimônio institucional.

A consulta ao acervo bibliográfico é disponibilizada em terminais de informática e os discentes podem contar também com a presença e atendimento dos funcionários administrativos da biblioteca e bibliotecário em tempo integral de funcionamento.

As Bibliografias Básicas e Complementares das disciplinas do Curso de Nutrição da FCV podem ser consultas no Anexo 02.

5.7 PERIÓDICOS ESPECIALIZADOS

O Curso de Nutrição conta com periódicos especializados em temas da área, abrangendo informações dos eixos articuladores na formação do Nutricionista. A garantia de acesso dos alunos aos periódicos é feita mediante assinaturas periódicas e renovações das mesmas ao longo do tempo, bem como através de doações de exemplares recebidos pela faculdade.

Considera-se que a presença de periódicos especializados na biblioteca institucional, são de suma importância para que o aluno faça a conexão dos

conhecimentos teóricos e práticos aprendidos com a realidade mercadológica e sua constante progressão, atualização tecnológica e mudanças.

Para garantir a inovação e constante atualização do conhecimento, os periódicos são avaliados pelo corpo docente e posteriormente pelo NDE que indica a substituição ou continuidade da assinatura dos mesmos.

Os exemplares dos periódicos especializados estão na biblioteca institucional de forma catalogada e sequenciada o que facilita o acesso dos discentes aos mesmos. Todo o conjunto de exemplares dos periódicos encontram-se assegurados pela lista de patrimônio institucional.

A consulta do acervo de periódicos é disponibilizada em terminais de informática e os discentes podem contar também com a presença e atendimento dos funcionários administrativos da biblioteca e bibliotecário em tempo integral de funcionamento.

A relação de periódicos especializados nas áreas de Saúde, Alimentos e Nutrição disponível no acervo da biblioteca está listado abaixo:

A) Periódicos especializados assinados e disponibilizados para o Curso de Nutrição:

- Revista Nutrição em Pauta
- Revista Segurança Alimentar e Nutricional
- Revista Higiene Alimentar
- Cadernos de Saúde Pública (Fiocruz)

B) Periódicos especializados disponibilizados on line para o Curso de Nutrição:

- Food Science and Human Wellness
- Revista de Nutrição - Puccamp
- Revista de Enfermagem da UFSM
- Alimentos e Nutrição Araraquara: Brazilian Journal of Food and Nutrition
- ALAN – Archivos Latinoamericanos de Nutrición
- Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos
- Brazilian Journal of Food Technology

- Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação - NEPA
- Nutrición Hospitalaria
- Nutrition and Dietary Supplements
- Nutrition Noteworthy
- Revista Brasileira de Fruticultura
- Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil
- Revista de la CIENCIA DEL SUELO Y NUTRICIÓN VEGETAL
- Respyn: Revista Salud Pública y Nutrición
- Revista Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos
- Saúde e Pesquisa
- Universitas: Ciências da Saúde
- Nutrire
- Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde

5.8 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS

O Curso de Graduação em Nutrição da FCV disponibiliza um ambiente que propicia ao aluno a oportunidade de aprendizagem de habilidades básicas, gerais e técnicas da Nutrição por meio de laboratórios adequados para cada uma das habilidade e competências e serem trabalhadas ao longo do curso.

Todos os laboratórios possuem iluminação natural e artificial, são arejados com ventilação adequada e dentro das normas específicas de cada laboratório, sendo adequados às funções a que se destinam e propiciando um ensino de qualidade. Eles estão montados com peças, utensílios, equipamentos e bancadas para atender entre 25 a 50 alunos durante as aulas práticas. Os materiais, equipamentos e peças são de qualidade e em número satisfatório, atendendo as necessidades das disciplinas, dos professores e dos alunos.

Os laboratórios existentes atualmente na faculdade são:

- Laboratório de Informática

- Laboratório de Anatomia
- Laboratório de Enfermagem e Avaliação Nutricional
- Laboratório de Nutrição
- Laboratório de Biologia Molecular
- 7 Laboratórios integrados

Esses laboratórios são descritos a seguir:

- Laboratório de Informática: A FCV conta com um laboratório exclusivo de Informática equipado com 31 computadores que, além de propiciar ambiente para a aprendizagem das ferramentas computacionais propriamente ditas, funciona como sala de aula informatizada.
- Laboratório de Anatomia: A FCV conta com um laboratório de Anatomia montado em área suficiente, cerca de 45m², com bancadas, bancos, quadro à pincel e pia com bancada de apoio. Em acesso facilitado, conta com uma sala de apoio onde ficam guardadas as peças e demais materiais utilizados nesse laboratório. Conta-se com um acervo satisfatório de mapas que abordam temas diversos como o corpo humano e seus sistemas e o ciclo da vida. Encontra-se também peças como esqueletos, conjunto de ossos, modelos de vários sistemas do corpo humano e torsos masculino e feminino.
- Laboratórios Integrados: Os laboratórios integrados de química e biologia apoiam as disciplinas do Curso de Nutrição que demandam aulas práticas das disciplinas Citologia e Histologia, Microbiologia Geral, Parasitologia, Bromatologia aplicada à Nutrição, Microbiologia e Higiene dos Alimentos e Nutrição Experimental. São 7 (sete) laboratórios, cada um com área suficiente (cerca de 50m²). Cinco (5) laboratórios são destinados à disciplinas químicas, equipados com 5 bancadas de granito cada, bancos, quadro à pincel, pia em cada bancada, pia e bancada de apoio ao fundo, ligação de gás que alimenta 2 (dois) bicos de bunsen em cada bancada, chuveiro lava-olhos, 2 (duas) áreas comuns reservadas à capela de exaustão de gases e balanças de pesagem. Possuem também salas de apoio que dão acesso interno e externo aos laboratórios e onde ficam armazenados os insumos, materiais, vidraria e equipamentos. Neles também estão o sistema de purificação de água, geladeiras e autoclaves. Os equipamentos de maior porte ficam alocados sobre as

bancadas de apoio, ao fundo de cada laboratório. Dois (2) laboratórios destinados à disciplinas na área de biologia, também de cerca de 50m² cada, estão equipados com bancadas em fórmica, bancos, quadro à pincel, pia e bancada de apoio, microscópios ópticos, conjunto de lâminas individuais, televisão, capela de fluxo laminar que também apoia o laboratório de biologia molecular. Armários suspensos armazenam materiais, insumos e equipamentos necessários. As salas de apoio dos laboratórios integrados de química também servem de apoio à esses laboratórios aqui descritos.

- Laboratório de Enfermagem e Avaliação Nutricional: Neste laboratório é possível que o aluno exercite as teorias de avaliação da composição corporal, afim de apurar tal habilidade, bem como tem a possibilidade de analisar os diferentes métodos de avaliação realizando uma apreciação crítica dos mesmos. Para tanto, o laboratório é equipado com aparelhos e equipamentos para aferição da composição corporal, peso, estatura e circunferências. A Clínica Escola de Nutrição, que tem como objetivo principal inserir o aluno em um processo de aprendizagem diferenciado, funciona nesse local. Os atendimentos são realizados pelos alunos do 5^o, 6^o e 7^o períodos e contemplam atualmente funcionários e docentes da FCV.

- Laboratório de Nutrição: Neste laboratório os alunos podem desenvolver os conteúdos teóricos das disciplinas Técnica Dietética I e II, Tecnologia dos Alimentos, Gastronomia e Hotelaria e Nutrição Experimental realizando diferentes preparações e testes culinários relevantes para a atuação profissional. Para tais experimentações o laboratório conta com amplo espaço físico, equipamentos, utensílios e mobiliários específicos e atualizados.

Serviços:

Os laboratórios didático-pedagógicos da FCV contam com o trabalho de um técnico em Química e um coordenador graduado na área de Biomedicina. Este último, assegura o funcionamento dos laboratórios para pleno atendimento às demandas das disciplinas, sempre em sintonia com as coordenações de curso. O funcionário técnico realiza as montagens das aulas práticas, acompanha as aulas atendendo as necessidades dos docentes e discentes, bem como garante a conservação de reagentes, materiais e equipamentos desses laboratórios.

Os laboratórios práticos da FCV apresentam Manual de Biossegurança que garante o uso seguro das tais instalações bem como a conduta permitida e exigida em suas instalações. É assegurada, de maneira geral, condutas de segurança para laboratórios biológicos e químicos, bem como boas práticas de utilização, conduta para descarte dos rejeitos químicos e procedimentos corretos em caso de acidentes. Registros pertinentes são realizados para acompanhamento e controle dos componentes e serviços realizados pelos laboratórios.

De acordo com a programação das aulas práticas, os materiais e equipamentos necessários para a aula são disponibilizados em montagens específicas. Os materiais são semestralmente repostos mediante finalização, quebra ou outro motivo responsável por sua falta. Os equipamentos passam por manutenção preventiva e corretiva por meio de parcerias terceirizadas. Ao final de cada semestre é feita a solicitação dos insumos, materiais e equipamentos necessários à demanda do semestre seguinte de modo a atender todas as disciplinas práticas ofertadas pelos cursos.

Os laboratórios possuem horários compatíveis para cada turma e turnos comportando os 2 (dois) turnos em que a faculdade funciona. A manutenção dos laboratórios vem sendo realizada por meio da revisão de cada item semestralmente, no período de férias letivas, e vem atendendo as necessidades estabelecidas.

6. ANEXOS

ANEXO 01 - ATIVIDADES DE PESQUISA E EXTENSÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO (2013 e 2014)

PESQUISA:

ESTUDO INTERDISCIPLINAR DA ESQUISTOSSOMOSE MANSÔNICA E PARASITOSE INTESTINAIS EM CRIANÇAS NO MUNICÍPIO DE SETE LAGOAS/MG

Prof. Responsável: Jordânia Castanheira Diniz

Este projeto de extensão em interface com a pesquisa tem o propósito de contribuir para o entendimento dos fatores que determinam a esquistossomose mansônica e as parasitoses intestinais entre crianças expostas a baixas condições ambientais e socioeconômicas, em Sete Lagoas/MG. A ampla distribuição geográfica e a elevada morbidade da esquistossomose e parasitoses intestinais que podem causar graves danos no organismo humano conferem a elas uma posição relevante entre os principais problemas de saúde da população. Principalmente nos países em desenvolvimento que não alcançaram êxito no seu controle, a esquistossomose e as parasitoses intestinais se mantêm como importantes causas de enfermidades no homem, chegando a atingir índices de até 90% em níveis socioeconômicos mais baixos. Embora, estas parasitoses não constituam risco imediato da morte na infância, a sua relação com a diarreia e a desnutrição pode colocar em risco a sobrevivência e o adequado desenvolvimento físico e mental da criança.

Este projeto visa avaliar a condição socioeconômica das famílias pesquisadas, investigar a prevalência da esquistossomose e das parasitoses intestinais nas crianças em estudo, analisar a qualidade da água da região em estudo, realizar atividades de educação em saúde, avaliar o desempenho cognitivo e o estado nutricional das crianças e prestar assistência farmacêutica às crianças com resultado positivo para estas parasitoses. O projeto será realizado pelos Grupos de extensão e pesquisa da Biotecnologia, Enfermagem, Farmácia, Nutrição e Psicologia do Instituto Vida e Saúde (IVS) - Faculdade Ciências da Vida (FCV) e pelo Grupo de extensão e pesquisa de Malacologia Médica / CPqRR-FIOCRUZ. Esperamos que a implantação de programas de educação em saúde que visem mudança de comportamento na população estudada e melhoria na sua qualidade de

vida seja de fundamental importância para o controle e prevenção da esquistossomose e parasitoses intestinais na região estudada.

Pesquisadores responsáveis: Alessandra Duarte Rocha, Ana Paula Guimarães de Sousa, Edina da Conceição Rodrigues Pires, Fernanda Dupin Gaspar Faria, Karine Luciano Barcelos, Luciana Lemos Baeta Tanos Lopes, Marcela Mansur Alves, Omar dos Santos Carvalho, Ricardo de Souza Ribeiro, Roberta Lima Caldeira, Maria Góes Drumond, Jordânia Castanheira Diniz e Valcir Marcilio Farias.

O Presente projeto de pesquisa tem como objetivo desenvolver um Estudo interdisciplinar da esquistossomose mansônica e das parasitoses intestinais em crianças na faixa etária de 05 a 09 anos no Município de Sete Lagoas/MG.

PARTE I: GRUPO DA BIOTECNOLOGIA-IVS/FCV:- Determinar os parâmetros físico-químicos da água da região em estudo, para posterior avaliação da sua qualidade;

PARTE II: GRUPO DA FARMÁCIA-IVS/FCV:- Realizar o diagnóstico parasitológico de fezes em crianças de 05 a 09 anos de idade do município de Sete Lagoas/MG;- Determinar a prevalência da esquistossomose e parasitoses intestinais na população estudada;Prestar assistência farmacêutica às crianças com diagnóstico parasitológico de fezes;- Pesquisar e elaborar folder sobre plantas medicinais com ação antiparasitária;

PARTE III: GRUPO DA NUTRIÇÃO-IVS/FCV:- Identificar carências nutricionais por meio de questionário nutricional aos pais ou responsáveis pela criança em estudo;- Avaliar o estado nutricional e correlacionar possíveis carências com a esquistossomose e parasitoses intestinais verificadas.- Elaborar estratégias de Educação Alimentar e Nutricional com o intuito de reverter o quadro clínico em que se encontram;

PARTE IV: GRUPO DA PSICOLOGIA-IVS/FCV:- Aplicar o questionário socioeconômico aos pais ou responsável pela criança em estudo; - Aplicar testes psicológicos de inteligência e aprendizagem nas crianças em estudo;- Identificar a associação entre a presença de esquistossomose e parasitoses intestinais e o nível de desenvolvimento cognitivo e de aprendizagem das crianças em estudo;

PARTE V: GRUPO DA ENFERMAGEM -IVS/FCV:- Elaborar e aplicar um Programa de Educação em Saúde voltado para a esquistossomose e parasitoses intestinais, direcionada a comunidade estudada;- Estimular o aluno na socialização

do saber através da construção do conhecimento junto à comunidade a partir de atividades educativas e preventivas;- Propor á Secretaria Municipal de Saúde do município de Sete Lagoas/MG possíveis medidas preventivas para vigilância da esquistossomose e parasitoses intestinais;

PARTE VI: GRUPO DO CENPEX-IVS/FCV:- Treinar e capacitar os alunos que farão parte dos Grupos de extensão e pesquisa da Biotecnologia, Enfermagem, Farmácia, Nutrição e Psicologia;Analisar os dados parasitológicos, nutricionais e psicológicos das crianças estudadas;

PARTE VII: GRUPO DO CPqRR/FIOCRUZ:Laboratório de Helmintologia e Malacologia Médica CPqRR/FIOCRUZ- Coletar, analisar e identificar os moluscos do gênero Biomphalaria, encontrados na região estudada.

A pesquisa tratá benefícios grandes para a população, como a elaboração de estratégias de educação em saúde e nutricional, visando á melhoria dos quadros clínicos envolvendo as parasitoses, até o melhor entendimento de aspectos cognitivos das crianças, a fim de elucidar a relação dos parasitos com estes aspectos. O projeto após levantar as crianças infectadas propõe-se a fazer o tratamento das parasitoses encontradas. Além disso, aplicará programas de educação em saúde que possam ter ação contra a esquistossomose e parasitoses intestinais achadas na população estudada.

Pretende-se também avaliar o estado nutricional das crianças parasitadas e correlacionar estes dados com a capacidade cognitiva dessas crianças através da aplicação de testes psicológicos de inteligência e aprendizagem no grupo estudado.Espera- se que este projeto de estudo da esquistossomose e parasitoses intestinais em crianças na faixa etária de 05 a 09 anos no Município de Sete Lagoas/MG, auxilie no conhecimento epidemiológico e ambiental dessas parasitoses refletindo na forma de sua abordagem terapêutica, contribuindo, desta forma, em questões relativas à saúde da comunidade.

O trabalho atenderá 400 pessoas da população, mas beneficiará a população como um todo através da quantidade e qualidade das informações geradas, o que permitirá o cumprimento de metas e levará a uma mudança do panorama de parasitoses intestinais em nossa região.

Tal projeto foi enviado via Plataforma Brasil e aprovado pelo comitê de ética do Centro Universitário Metodista Izabela Hendrix sob parecer número 312.852 e submetido à Fapemig em maio de 2013 e aguarda parecer.

PESQUISA:

PROGRAMA EDUCANDO PARA O BEM NASCER Prof. Responsável: Silvia Fernandes Maurício

O programa é desenvolvido na Unidade Básica de Saúde (UBS) Benjamim Campolina de Avelar Marques na cidade de Sete Lagoas/MG. Os sujeitos são as gestantes cadastradas na área de abrangência da UBS. No mês de agosto de 2013 foram cadastradas 65 gestantes no Sistema de Informação da Atenção Básica (SIAB, 2013). Trata-se de um programa de ciclos de educação e orientações para as gestantes, que ocorrerá mensalmente na unidade, cada mês será convidado um profissional de saúde de diferente especialidade, nesse dia a gestante poderá retirar todas as suas dúvidas e aprender como cuidar corretamente da saúde do seu bebê e da sua própria saúde.

Com o objetivo de promover uma assistência pré-natal de qualidade as enfermeiras da UBS Cidade de Deus promoveram uma semana rica em educação em saúde para suas gestantes, um curso de gestante.

Nos dias 31/03/14, 01/04/14 e 02/04/14 no horário de 8h às 11h aconteceu a Semana das Gestantes, foram convidadas 40 gestantes, dessas 37 compareceram ao evento. Na semana da gestante foi desenvolvido um cronograma com oficinas práticas para a educação em saúde focada no binômio mãe-bebê.

Na segunda-feira as gestantes foram recebidas no auditório, onde as enfermeiras da UBS, Milene, Juliana e Poliana fizeram a abertura do evento. Em seguida as gestantes foram divididas em dois grupos, um grupo ficou no auditório e o outro grupo foi para o espaço da Academia de Saúde na UBS. Nesse dia as gestantes do primeiro grupo participaram de uma oficina prática de cuidados com o bebê, onde fizeram práticas de dar o banho no bebê, cuidado com o coto umbilical, massagem Shantala, dentre outros, ministrados pelos profissionais da enfermagem; o segundo grupo participou de um grupo focal com discussões de caráter psicológico com os profissionais da psicologia, cada grupo durou cerca de 1h15, no intervalo foi oferecido um belo café da manhã para as gestantes, e os grupos se revezaram de modo que os dois grupos participassem das duas oficinas. No fim

dessa manhã as enfermeiras se despediram das gestantes com uma rosa, reforçando o convite para os próximos dias.

Na terça-feira as gestantes participaram de uma palestra sobre os direitos da mulher na gestação com a assistente social e também de uma atividade corporal em grupo com a educadora física. Nesse dia as gestantes foram fotografadas individualmente, pela aluna Elaine Loures, do curso de psicologia da Faculdade Ciências da Vida, e cada uma posteriormente receberão uma foto de presente. As oficinas também aconteceram em forma de rodízio e elas também receberam lanche.

Na quarta-feira as gestantes participaram de uma oficina sobre alimentação saudável para a gestante e para o bebê com os profissionais da nutrição e por uma atividade em grupo realizado pela fisioterapeuta. Também houve rodízio dos grupos e lanche. No final desse dia o evento foi encerrado no auditório onde foram passadas todas as fotos das gestantes e do evento, houve um sorteio de roupinhas de bebê cedidas pela associação do bairro e posteriormente cada uma recebeu uma lembrancinha do evento e um certificado.

As gestantes ficaram maravilhadas com o evento, relataram nunca terem sido tratadas dessa forma, pediram para ter mais eventos como esse, que foi muito bom. Algumas registraram depoimentos sobre o evento.





EXTENSÃO:

EVENTO: PROJETO MOVIMENTAR

Prof. Responsável: Jordânia Castanheira Diniz

A Faculdade Ciências da Vida tem em seus princípios apoiar a comunidade setelagoana em eventos com caráter social, mas além de Sete Lagoas a instituição faz-se presente nas cidades da região, trabalhando em prol do sucesso de eventos onde o objetivo é levar saúde, informação e educação a população local. Além disso, participar desses eventos proporcionam ao aluno práticas como compromisso com o ensino e com o outro – cliente, auxilia no contato com pessoas promovendo interação, melhora o desempenho por gerar incentivo, confiança e autonomia ao aluno.

O convite para a instituição participar do Projeto Movimentar no município de Capim Branco / MG. veio dos organizadores do evento, que buscavam alunos do Curso de Nutrição que apresentassem disposição e possuíssem caráter de cuidado. O Projeto Movimentar tem como objetivo promover em bairros diferentes do município a prática de atividade física através de aulas coletivas. Os participantes são triados para encaminhamento aos serviços de saúde pública do município e para a estimulação dos mesmos para participar de grupos operativos das Estratégias Saúde da Família que já possuem a prática da atividade física. Os alunos do Curso de Nutrição têm como objetivo atender as pessoas da comunidade da cidade fazendo a avaliação nutricional, cálculo dos dados coletados (idade, peso, altura e circunferência abdominal), apresentado o resultado encontrado a cada um dos participantes. Depois dessa ação os participantes são direcionados a receber

informações sobre os cuidados na alimentação nos momentos pré, durante e após atividade física. Outro ponto importante é a aplicação de questionários para triagem de doenças cardiovasculares, diabetes mellitus e permissão para a prática de atividade física.

O evento do dia 10/05/2014 contou com a participação de 92 pessoas, sendo que apenas 69 pessoas se dispuseram a participar do evento integralmente, ou seja aferiram peso, altura e circunferência abdominal, orientação nutricional e aplicação dos questionários. As alunas foram supervisionadas pela professora Jordânia Castanheira Diniz, docente da Faculdade Ciências Da Vida.

O trabalho desenvolvido foi gratificante em função da saúde daquela população. A interação e cuidado foi tão significativa que a instituição foi convidada a se tornar parceira nos eventos quinzenalmente.



EVENTO:

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS INSTITUTO EDUCACIONAL DOCE LAR – SETE LAGOAS/MG

Prof. Responsável: Sílvia Fernandes Maurício e Helem de Sena Ribeiro

A Faculdade Ciências da Vida foi convidada para desenvolver uma atividade educativa sobre alimentação saudável com os seus alunos. As professoras Sílvia e Helem do Curso de Nutrição desenvolveram no dia 28/11/2013 duas dinâmicas de educação nutricional com os alunos do Instituto Educacional Doce Lar.

Na primeira dinâmica aconteceu um bate papo com os alunos a respeito da importância de cada fruta na alimentação. Em seguida eles foram divididos em duas equipes. Cada integrante da equipe deveria correr até os balões e estourá-lo. Dentro

havia uma pergunta sobre a importância das frutas na alimentação que deveria ser respondida. Caso o aluno respondesse de forma correta, sua equipe marcava um ponto.



Dinâmica dos balões.

No segundo momento, os olhos dos alunos foram vendados. Eles deveriam degustar a fruta e adivinhar qual era pelo sabor apenas.



EVENTO:

**DIA NACIONAL DE PREVENÇÃO E COMBATE À HIPERTENSÃO
ARTERIAL – Campanha de Consumo Consciente do Sal**

Prof. Responsável: Sabrina Pinheiro Fabrini

O evento com diferentes atividades em todo o país, visa alertar a população a respeito dos perigos causados pela hipertensão arterial. No Brasil, a sua incidência passou de 21,6%, em 2006, para 23,3%, em 2010, sendo o mais importante fator de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares (DCV), com destaque para o AVC e o infarto do miocárdio, as duas maiores causas isoladas de mortes no país. O evento organizado pela Câmara de Vereadores de Sete Lagoas contou com a parceria da Faculdade Ciências da Vida e os Cursos de Enfermagem e Nutrição que realizaram, aferição de glicemia, pressão arterial e orientações sobre Hipertensão e uso responsável do sal. O Curso de Nutrição distribuiu aos participantes a receita do Sal de ervas e orientou quanto à sua elaboração e possíveis usos. O evento aconteceu no dia 26/04/13, de 8 às 12h em frente ao CAT (Centro de Apoio ao Turista) de Sete Lagoas, em frente à Lagoa Paulino, local de muito movimento e trânsito de pessoas. Participaram do evento alunos do 1º ao 3º período do curso que realizaram orientações para cerca de 135 pessoas.



Campanha de Consumo Consciente do Sal

Saiba como preparar o Sal de Ervas:

1 - Coloque partes iguais de ervas secas.

 Alecrim  Manjeriçao  Orégano  Salsinha  Sal

2 - Bata tudo no liquidificador.

3 - Depois guarde em um pote de vidro bem fechado e use no lugar do sal comum.

Acesse www.cienciasdavid.com.br
e fique por dentro do mundo da Saúde

 **ciências da**
VIDA
Porque o mundo pode ser melhor.

Folder explicativo sobre a elaboração do sal de ervas.



PROJETO:

CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO

Prof. Responsável: Silvia Fernandes Maurício

As atividades de extensão contribuem para que o aluno vivencie as atividades práticas, ampliando e enriquecendo sua visão sobre a realidade do local e contribuindo com a comunidade. Desta forma, os acadêmicos já iniciam sua interação com a sociedade amadurecendo o pensamento científico e social do seu futuro exercício profissional dentro de um processo educativo. As atividades práticas de atendimento ambulatorial em Nutrição também contribuem para a melhoria na saúde da comunidade atendida no que se refere ao tratamento das doenças crônicas não transmissíveis.

O objetivo deste projeto é proporcionar ao aluno do Curso de Nutrição experiência prática e interdisciplinar no atendimento ambulatorial de pacientes. O público alvo são funcionários e docentes da FCV que demonstrem, de forma voluntária, interesse no atendimento nutricional.

Os atendimentos da Clínica Escola de Nutrição tiveram início no 2º semestre de 2013 e atualmente são realizados nas quartas-feiras, das 17h às 18:45h, no

Laboratório de Avaliação Nutricional localizado nas dependências da faculdade. O atendimento nutricional inclui avaliação antropométrica, dietética e clínica, definindo o diagnóstico e condutas nutricionais. Os pacientes recebem orientação nutricional de acordo com suas necessidades. Em todas as consultas subsequentes serão realizadas novas avaliações clínico- nutricional, antropométrica e dietética.

Atendimento Nutricional

Faculdade
ciências da
VIDA
Porque o mundo pode ser melhor.

Atenção,
retomaremos os atendimentos
nutricionais para os funcionários
e docentes Ciências da Vida.
Os atendimentos acontecerão no
Laboratório de Enfermagem,
às quartas feiras de 17h às 18:45h,
com supervisão da professora Sílvia.
Os agendamentos serão feitos
pela Coordenadora do
Ambulatório Clínico,
Professora Adriana, pelo
SIG ou no Lab. de Enfermagem
(Quartas 14 às 17h e
Quintas 18 às 20h).

Não perca essa oportunidade.
Venha cuidar agora da sua saúde.



PROJETO:

SEMANA ACADEMICA DA NUTRIÇÃO

Prof. Responsável: Sabrina Pinheiro Fabrini

As atribuições dos profissionais nutricionistas vem se moldando e modernizando à medida que novas áreas de atuação e novos conhecimentos têm se mostrado importantes para a consolidação da profissão na sociedade, assim, a Semana Acadêmica da Nutrição promoveu ampla discussão sobre os temas propostos possibilitando aos estudantes do curso de nutrição o conhecimento de novas perspectivas de atuação profissional. Além do papel informativo, a semana teve a intenção de integrar os alunos na organização de eventos científicos e de extensão contribuindo para o crescimento e pro atividade dos mesmos, para tanto, os representantes de turma de cada período foram requisitados e estes escolheram mais 2 alunos que ficariam junto com este representante do período responsável por toda a organização de um dos dias de evento.

O evento aconteceu entre os dias 26 a 30 de agosto de 2013, as palestras foram ministradas no auditório da FCV durante o período das aulas. Para direcionar as atividades e temas das palestras a comissão organizadora denominou a Semana Acadêmica da Nutrição como “Nutrindo Conhecimentos”, na programação abaixo pode-se observar os diferentes temas abordos e que as palestras aconteceram em 2 horários não prejudicando o andamento normal das atividades acadêmicas e aulas

Semana da Nutrição e Psicologia
Confira a programação para o curso de Nutrição
26 a 30/08

Segunda:
 18h45 - Auditório
 Abertura com Apresentações Musicais.
 19h às 20h15 - Auditório
 Palestra 'Gastronomia valorizando a alimentação saudável'.
 Palestrante: Prof. Rafael Matos.

Quarta:
 19h às 20h10 - Auditório
 Debate: Ato Médico - 250 vagas.
 Conselho Regional de Nutrição e Conselho Regional de Psicologia.
 19h às 20h10 - Sala 15
 Palestra 'Diabetes e contagem de carboidratos'.
 Palestrante: Profa. Alessandra Lovato.
 20h10 - Saguão
 Contação de Histórias. Aluna: Elaine Loures
 Intervalo Musical - Saguão

Sexta:
 19h às 20h10 - Sala 16
 Palestra 'Atuação do nutricionista no PMAE'.
 Palestrante: Profa. Cristiane Ferreira.
 20h30 - Auditório
 Encerramento da Semana da Nutrição e Psicologia com apresentação musical.

Terça:
 20h10 - Saguão
 Contação de Histórias
 Aluna: Elaine Loures
 Intervalo Musical - Saguão
 20h30 às 22h - Auditório
 Palestra 'Gestão de qualidade em produção de alimentos'.
 Palestrante: Profa. Bárbara Maciel.

Quinta:
 20h10 - Saguão
 Contação de Histórias. Aluna: Elaine Loures
 Intervalo Musical - Saguão
 20h30 às 22h - Auditório
 Palestra 'Um diálogo entre a Nutrição e a Psicologia na prevenção da obesidade'.
 Palestrante: Profas. Sílvia Fernandes e Valéria Tassarã.



ANEXO 02 - BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS E COMPLEMENTARES

DISCIPLINA	BIBLIOGRAFIAS
1º PERÍODO	
Anatomia Humana	Bibliografias básicas:
	DÂNGELO, J.G.; FATTINI, C.A. Anatomia humana: sistêmica e segmentar. 3. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.
	GARDNER, E.; GRAY, D.J.; O'RAHILLY, R. Anatomia: estudo regional do corpo humano. 4.Ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2008.
	SOBOTTA, J. Atlas de anatomia humana. Vol. 1 e 2. 22. Ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2006.
	Bibliografias complementares:
	MOORE, K.L.; DALLEY II, A.F. Anatomia: orientada para a clínica. 5. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2007.
DÂNGELO, J.G.; FATTINI, C.A. Anatomia humana básica. 2. Ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009. NETTER, F. H. Atlas de anatomia humana. 3. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.	
Antropologia aplicada à saúde	Bibliografias básicas:
	CANESQUI, A M. Antropologia e Nutrição - um diálogo possível. 1ed, Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005
	LE BRETON, D. Adeus ao Corpo: antropologia e sociedade. 1ed, Campinas: Papyrus, 2003.
	BOAS, F. Antropologia cultural. 6ed, Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010.
	Bibliografias complementares:
	MELLO, L G. Antropologia cultural- Iniciação , teorias e temas. 12ed, Petrópolis: Vozes, 2005
	LARAIA, Roque de Barros. Cultura - um conceito antropológico. 23 ed, Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

Citologia e Histologia	Bibliografias básicas:
	JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. Biologia Celular e Molecular. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
	JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. Histologia Básica – Texto e Atlas. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
	GARTENER, L.P.; HIATT, S.L. Tratado de Histologia Em Cores. 2ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
	Bibliografias complementares:
	DI FIORI, M.S. Atlas de histologia. 4ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
	DE ROBERTIS, M.F. Bases da Biologia Celular e Molecular. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. Atlas histológico online. Disponível em: < http://www.icb.ufmg.br/mor/hem/atlas_histologico.html >	
Embriologia	Bibliografias básicas:
	MOORE, K. L. & PERSAUD, T. V. N. Embriologia Clínica. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
	MOORE, K. L. & PERSAUD, T. V. N. Embriologia Básica. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.
	DOYLE-MAIA, G. Embriologia Humana. São Paulo: Atheneu, 2007.
	Bibliografias complementares:
	ROHEN, J.W. Embriologia Funcional. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
	SALDER, T.W. Langman: Embriologia Médica. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
SULIK, K.K. BREEM JR, P.R. Embryo Images On line. Disponível em < http://www.med.unc.edu/embryo_images/?searchterm=embryo+images >	

Genética Básica	Bibliografias básicas:
	GRIFFITHS, A. J. F, WESSLER, S. R., LEWONTIN, R. C., CARROLL, S. B. Introdução à Genética. 9ed Rio de Janeiro, Guanabara,. 2008.
	SNUSTAD, P. & SIMMONS, M. J. Fundamentos de Genética. 4ed. Rio de Janeiro, Guanabara,. 2008
	JORDE, L. B. et al.Genética Médica.3ed. Guanabara Koogan, 2004.
	Bibliografias complementares:
	BURNS, G. W; BOTTINO, P. J. Genética. 6a ed Rio de Janeiro, Guanabara,. 2008.
	PASTERNAK, J.J. Genética molecular humana: mecanismos das doenças hereditárias. São Paulo: Manole, 2002.
Introdução à Nutrição	Bibliografias básicas:
	CASCUDO, Luís da Câmara: História da Alimentação no Brasil. Global Editora. São Paulo. 2004.
	OLIVEIRA, J.E.D. Ciências Nutricionais: aprendendo a aprender. 2.ed. São Paulo: Sarvier, 2008.
	CANESQUI, AM; GARCIA, RWD, organizadoras. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.
	Bibliografias complementares:
	Brasil. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. Disponível em < http://www.saude.gov.br/bvs >
	FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2001.
	Conselho Federal de Nutricionistas. Perfil da atuação profissional do nutricionista no Brasil. Brasília/DF: CFN, 2006. Disponível em < http://www.cfn.org.br >

Laboratório de Desenvolvimento Humano	Bibliografias básicas:
	DE MASI, D. Criatividade e Grupos Criativos. Vol1 e 2. 1ed, São Paulo: Sextante, 2005.
	CAPRA, F. O ponto de mutação: A ciência, a sociedade e a cultura emergente. 1ed, São Paulo: Cultrix, 2006.
	ALVES, R. Filosofia da ciência: introdução ao jogo e as suas regras. 10 ed, São Paulo: Loyola, 2005.
	Bibliografias complementares:
	WINNICOTT, D.W. O brincar e a realidade. 1ed, Rio de Janeiro: Imago Editores, 1975.
	SCHNITMAN, D F. Novos paradigmas, cultura e subjetividade. 1ed. Porto Alegre: Artmed, 1996.
Português Instrumental	Bibliografias básicas:
	BOAVENTURA,E. Como ordenar as idéias. 9ª ed. São Paulo: Ática, 2007.
	EMEDIATO, Wander. A Fórmula do Texto: Redação, Argumentação e Leitura. 5ªed. São Paulo: Geração Editorial. 2008.
	DIONISIO, A. Gêneros textuais e ensino. 4ªed. RJ: Lucerna, 2005.
	Bibliografias complementares:
	NEVES, MH de M. Gramática de Usos do português. São Paulo: UNESP, 2000.
	KOCH, I Villaça. O texto e a construção dos sentidos. 8ªed.São Paulo: Contexto, 2005.

2º PERÍODO	
Bioquímica Básica	Bibliografias básicas:
	CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A. Bioquímica ilustrada. 4. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.
	LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.
	VOET, D. Fundamentos de bioquímica. 2ed .Porto Alegre: Artmed, 2002.
	Bibliografias complementares:
	BERG, J.N. Bioquímica. 6. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
	CAMPBELL, M.K. Bioquímica. 3. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.
	MARZZOCO, A. Bioquímica básica. 3. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
STRYER, L. Bioquímica. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.	
Bromatologia aplicada à Nutrição	Bibliografias básicas:
	CECCHI, HM. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. 2. ed. Campinas. UNICAMP. 2003.
	RIBEIRO, Eliana Paula. Química de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2007.
	ZENEBON, O.; SADOCCO, N.; TIGLEA, P. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. versão eletrônica.
	Bibliografias complementares:
	ARAÚJO, J.M.A. Química de alimentos: teoria e prática. Viçosa: UFV, 1999.
	COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed 2004.
	SILVA, DJ. Análise de alimentos: Métodos químicos e biológicos. 3 ed. Viçosa: UFV, 2002.

Fisiologia Humana	Bibliografias básicas:
	GUYTON, A.C. Fisiologia humana e mecanismos das doenças. 6a ed., Ed. Rio de Janeiro: GuanabaraKoogan, 2008.
	COSTANZO, L.S. Fisiologia. 3. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
	GUYTON, A.C. Tratado de fisiologia médica. 10. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
	Bibliografias complementares:
	AIRES, M.M. Fisiologia. 3. Ed. Rio de Janeiro: GuanabaraKoogan, 2008
	BERNE, R.M.; LEVY, M.N. Fisiologia. 6ed. Rio de Janeiro: Elsevier. 2009.
Imunologia Básica	Bibliografias básicas:
	ABBAS, A.K.; LICHTMAN, A.H.; POBER, J. Imunologia celular e Molecular. 5. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.
	STITES, D.P; TERR, A.I. Imunologia Básica. 1.ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2008.
	MURPHY, K; TRAVERS, P; WALPORT, M. Imunobiologia de Janeway. Porto Alegre: ArtMed, 7.ed., 2010.
	Bibliografias complementares:
	PRADO, F.C.; RAMOS, J.A.; VALLE, J.R.; ROTHSCHILD, H.A.; BORGES, D.R. Atualização terapêutica 2007: manual prático de diagnóstico e tratamento. 23.ed. São Paulo: Artes Médicas, 2007.
	SHARON, J. Imunologia Básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

Metodologia Científica	Bibliografias básicas:
	VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S Metodologia científica para a área de saúde. 5.ed.Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
	LAKATOS, E.M. Fundamentos de metodologia científica. 7. Ed. São Paulo: Atlas, 2010.
	SEVERINO, A.J. Metodologia do trabalho científico. 22. Ed. São Paulo: Cortês, 2006.
	Bibliografias complementares:
	MARTINS, G.A. Manual para elaboração de monografias e dissertações. 3. Ed. São Paulo: Atlas, 2007.
	SALOMON, D.V. Como fazer uma monografia. 12. Ed. São Paulo: Martins Fontes, 2010.
FRANÇA, J. L.; BORGES, S. M.; VASCONCELLOS, A. C.; MAGALHÃES, M. H. A. Manual para normalização de publicações técnico-científicas. 8 ed. Belo Horizonte: UFMG, 2009.	
Microbiologia Geral	Bibliografias básicas:
	PELCZAR, M.J. Microbiologia: conceitos e aplicações. Vol. 1. 2. Ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2005.
	MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; PARKER, J. Microbiologia de Brock. 10. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2008.
	TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
	Bibliografias complementares:
	MURRAY, P.R. Microbiologia médica. 6. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
	TRABULSI, L.R.; ALTERTHUM, F. (eds.) Microbiologia. 5. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

Patologia	Bibliografias básicas:
	BRASILEIRO FILHO G. Bogliolo: Patologia Geral. 3a.ed, Rio de Janeiro, Guanabara-Koogan, 2009.
	BECKER, P.F.L. Patologia geral. São Paulo: Sarvier, 1997.
	MONTENEGRO, MR; FRANCO M. Patologia: Processos Gerais. 5a.ed, São Paulo, Atheneu, 2010.
	Bibliografias complementares:
	BOGLIOLO, L. Patologia. 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
	ROBBINS, S. et al. Robbins, patologia básica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
3° PERÍODO	
Introdução à Bioestatística	Bibliografias básicas:
	VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
	CALLEGARI-JACQUES, S.M. Bioestatística: princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed, 2003.
	TRIOLA, M.F. Introdução à estatística. 10. Ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
	Bibliografias complementares:
	MORETTIN, L.G. Estatística básica. Vol.1. 7. Ed. São Paulo: Makron books, 2006.
	MORETTIN, L.G. Estatística básica: inferência. Vol.2. São Paulo: Pearson, 2005.
	FONSECA, J.S. et. al. Estatística aplicada. 2. Ed. São Paulo: Atlas, 2010.

Bioquímica II	Bibliografias básicas:
	CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A. Bioquímica ilustrada. 4. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.
	LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.
	VOET, D. Fundamentos de bioquímica. Porto Alegre: Artmed, 2002.
	Bibliografias complementares:
	BERG, J.N. Bioquímica. 6. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
	CAMPBELL, M.K. Bioquímica. 3. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.
MARZZOCO, A. Bioquímica básica. 3. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.	
Microbiologia e Higiene dos Alimentos	Bibliografias básicas:
	SILVA JR, E A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6º Ed. São Paulo: Varela, 2008.
	JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
	FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 1 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.
	Bibliografias complementares:
	SENAC. Cartilha 2: as boas práticas. Série Qualidade e Segurança Alimentar. 2.ed. Vol.2. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2006.
	SENAC. Cartilha 3: as boas práticas II. Série Qualidade e Segurança Alimentar. 2.ed. Vol.2. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2006.
SENAC. Cartilha 4: controles na produção. Série Qualidade e Segurança Alimentar. 2.ed. Vol.2. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2006.	

Nutrição Humana	Bibliografias básicas:
	COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de Nutrientes. São Paulo: Manole, 2009.
	MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S..Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia..11 ed. São Paulo: Roca, 2005.
	OLIVEIRA, J. E. D.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2008.
	Bibliografias complementares:
	FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.
	MONTEIRO, J. P. Consumo alimentar: visualizando porções. Série Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
Parasitologia	Bibliografias básicas:
	NEVES, D.P.; MELO, A.L.M.; LINARD, P.M. Parasitologia humana. 11. Ed. São Paulo: Atheneu, 2005.
	REY, L. – Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais. 4a. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
	SIMERMAN, B.; SIMERMAN, S. Parasitologia humana e seus fundamentos gerais. 2. Ed. São Paulo, Atheneu, 2008.
	Bibliografias complementares:
	REY, L. Bases da Parasitologia Médica. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan,2010.
	SIMERMAN, B. Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos. São Paulo: Atheneu, 2009.

Técnica Dietética I	Bibliografias básicas:
	PHILLIPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 2. ed. Barueri: Manole, 2006.
	ORNELLAS, L. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos:. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.
	PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; GOMES, M. C. S.; COSTA, V. M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.
	Bibliografias complementares:
	FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
CAMARGO, E.B; BOTELHO, R. A. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos, manual de laboratório. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005.	
4º PERÍODO	
Avaliação Nutricional	Bibliografias básicas:
	DUARTE, A. C. G. Avaliação Nutricional – Aspectos Clínicos e Laboratoriais, 1 ed. São Paulo: Atheneu, 2007
	FISBERG, R. M. Inquéritos Alimentares – Métodos e bases científicos. 1 ed. São Paulo: Manole, 2005
	CUPPARI, L. Guia de Nutrição: Nutrição clínica no adulto. 2 ed. Barueri: Manole, 2005.
	Bibliografias complementares:
	TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica.1 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2009.
NACIF, M.A.L. Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática. São Paulo: Metha, 2008.	

Dietética	Bibliografias básicas:
	FAUSTO, M A. Planejamento de dietas e da alimentação. 1ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2003.
	BORSOI, M Â. Nutrição e dietética. 13 ed. São Paulo: Senac, 2007.
	VITOLLO, MR. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. 1ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
	Bibliografias complementares:
	DOLINKY, M. Manual Dietético para Profissionais. 2ed. São Paulo: Roca, 2008.
	FRANCO, G. Tabela de composição química de alimentos. 9a ed., São Paulo: Atheneu, 2008.
Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	Bibliografias básicas:
	CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009.
	MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S..Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia..10. São Paulo: Rocca, 2002.
	SILVA, S.M.C.S.; MURA, J. D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 1ª ed. Ed. Roca, 2007.
	Bibliografias complementares:
	TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2003.
	SHILS, M.E. et. al. Nutrição Moderna na saúde e na doença. 10.ed. São Paulo: Manole, 2009.

Epidemiologia	Bibliografias básicas:
	FLETCHER, RH; FLETCHER, SW. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. 4ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
	PEREIRA, MG. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A, 2008.
	ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA, N.F. Epidemiologia e Saúde. 6 ed. Rio de Janeiro : Medsi, 2003.
	Bibliografias complementares:
	ALMEIDA FILHO, N; ROUQUAYROL, MZ. Introdução à Epidemiologia. 4ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
	JEKEL, J.F. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva. 2ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
Nutrição Experimental	Bibliografias básicas:
	ANDRADE, A; PINTO, SC; OLIVEIRA, RS. Animais de Laboratório – criação e experimentação. 1 ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006.
	MAJEROWICZ, J. Boas Práticas em Biotérios e Biossegurança. 1. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2008.
	MOLINARO, E M; MAJEROWICZ, J. Biossegurança em Biotérios. 1ed. Rio de Janeiro: Interciências, 2008.
	Bibliografias complementares:
	MCDONALD, P. EDWARDS, R. A. GREENHALGH, J. F. D. Nutricion animal. 6.ed. Zaragoza: Acribia, 2006.
	Organização Mundial da Saúde. Manual de segurança biológica em laboratório. 3 ed. Genebra: OMS, 2004.

Técnica Dietética II	Bibliografias básicas:
	CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos: Manual de Laboratório. São Paulo: Atheneu, 2005.
	ORNELAS, L. H. Técnica Dietética seleção e preparo de alimentos. 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2001.
	PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 2ª ed. Barueri: Manole, 2006.
	Bibliografias complementares:
	FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9ª ed. São Paulo, Atheneu, 2008.
	PINHEIRO, A. B. V. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. 5º ed. Atheneu, 2008.
5º PERÍODO	
Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	Bibliografias básicas:.
	CUPARI, L . Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis. Ed. Manole, 2009.
	SHILS, M.E. et al. Nutrição moderna na saúde na doença. 10ª ed. São Paulo: Manole, 2009.
	MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S..Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia..10. São Paulo: Rocca, 2002.
	Bibliografias complementares:
	TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2003.
	SILVA, S.M.C.S.; MURA, J. D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 1ª ed. Ed. Roca, 2007.

Educação Nutricional	Bibliografias básicas:
	BORGES, A L; CANEPA E M; GANBINE, R. Por uma educação com alma. 2ed, Editora Vozes: Petrópolis, 2001.
	DIEZ-GARCIA, R W; CERVATO-MANCUSO, A M. Mudanças alimentares e educação nutricional. Guanabara Koogan, 2011.
	LINDEN, S. Educação nutricional: Algumas ferramentas de ensino. 1ed. São Paulo: Varela, 2005.
	Bibliografias complementares:
	DÍAZ, B; JUAN, E. Estratégias de ensino-aprendizagem. 29 ed, Editora Vozes: Petrópolis, 2008.
	FREIRE, P. Educação e mudança. 31ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.
SOLER, R. Brincando e aprendendo com os jogos cooperativos. 2ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2008.	
Farmacologia aplicada à Nutrição	Bibliografias básicas:
	SILVA P- Farmacologia -8a ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2010.
	GOODMAN E GILMAN. As bases farmacológicas da terapêutica, 11 ed, Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2006;
	MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S.. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia..11ed. São Paulo: Rocca, 2005.
	Bibliografias complementares:
	RANG/DALE - Farmacologia 6a Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2007
	KATZUNG, B G. Farmacologia básica e clínica. 9 ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2007.

Gestão em Saúde	Bibliografias básicas:
	CAMPOS, G. W. S. et al. Tratado de Saúde Coletiva. 1ª ed. São Paulo: Hucitec, 2007.
	GIOVANELLA, L.; ESCOREL S. et al. Políticas e Sistema de Saúde no Brasil Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2013.
	LEFEVRE, F. Promoção de saúde: a negação da negação. Rio de Janeiro: Vieira e lente, 2007.
	Bibliografias complementares:
	JUNIOR, A. P. Saneamento saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável. São Paulo: Manole, 2005.
SILVA JUNIOR, E A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5. ed. São Paulo: Varela, 2002.	
Nutrição Materno-Infantil	Bibliografias básicas:
	VASCONCELOS, M.J.O.B. Nutrição Clínica – Obstetrícia e Pediatria. 1ª Ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2011.
	ACCIOLY, E; SAUNDERS, C; LACERDA, EMA. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 3. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2005.
	EUCLYDES, M P. Nutrição do lactente - base científica para uma alimentação adequada. 3. ed. Viçosa: UFV, 2005.
	Bibliografias complementares:
	WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em pediatria : da neonatologia à adolescência. 1. ed. São Paulo: Manole, 2008.
LANA, A. P. B.. O livro de estímulo à amamentação: Uma visão biológica, e psicológica comportamental. 1º ed. São Paulo: Atheneu, 2009.	

Psicologia aplicada à Nutrição	Bibliografias básicas:
	ALVARENGA, M; SCAGLIUSI, FB; PHILIPPI, ST. Nutrição e Transtornos Alimentares. 1ª Ed. Barueri: Manole, 2010.
	CUNHA, LN. Anorexia, Bulimia e Compulsão alimentar. 1ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
	CORDÁS, TÁKI ATHANÁSSIOS; KACHANI, ADRIANA TREJGER (e cols.) Nutrição em psiquiatria. Porto Alegre: Artmed, 2010.
	Bibliografias complementares:
	PHILIPPI, ST; ALVARAENGA, M. Transtornos Alimentares: uma visão nutricional., SP: Manole, 2004.
	BOCK, A.M.(org.). Psicologias: uma introdução ao estudo da psicologia. 1ed, São Paulo: Saraiva, 2002.
Tecnologia dos Alimentos	Bibliografias básicas:
	GAVA, A. J. Tecnologia de Alimentos - Princípios e Aplicações. 1ª Ed, São Paulo:Nobel, 2009.
	FELLOWS, P. J. Tecnologia e processamento de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Artmed. 2006.
	EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2ºed. São Paulo: Atheneu, 2008.
	Bibliografias complementares:
	RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. Química de alimentos. 2.ed. São Paulo: Ed. Blucher, 2007.
	ARAÚJO, J.M. Química de alimentos: teoria e prática. 4. ed. Viçosa: Ed. UFV,2009.

6° PERÍODO	
Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	Bibliografias básicas:
	CUPPARI, L.; AVESANI, CM; KAMIMURA, MA. Nutrição na Doença Renal Crônica. 1 ed. Barueri: Manole, 2013.
	RIELLA, M.G., MARTINS, C..Nutrição e o Rim.Sao Paulo: Guanabara Koogan, 2001.
	MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S..Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia..11ed. São Paulo: Rocca, 2005.
	Bibliografias complementares:
	CALIXTO-LIMA, L; REIS, NT. Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica 1ª Ed. São Paulo: Rubio, 2011.
	GOTTSCHALL, CBA. Guia Prático Clínico Nutricional - Tabelas, Valores e Referências. 1ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2012.
Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição	Bibliografias básicas:
	TEIXEIRA, SMFG. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. 1ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2004.
	MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação – planejamento e administração. 5es. São Paulo: Manole, 2002.
	SILVA JUNIOR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6ed. São Paulo: Varela, 2008.
	Bibliografias complementares:
	ABERC, ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES DE COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividade. 8. ed. SP: ABERC, 2003.
	ABREU, E. S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A. M.S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição - Um Modo de Fazer. 4ª Ed. São Paulo: Metha, 2011.

Nutrição em Geriatria	Bibliografias básicas:
	BUSNELLO, F.M. Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
	MAGNONI, C; CUKIER, C; OLIVEIRA, P.A. Nutrição na Terceira Idade. 2ª Ed. São Paulo: Sarvier-Almed, 2010.
	VALENTIM, A A F. Nutrição no Envelhecer. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2012.
	Bibliografias complementares:
	FREITAS, E V. Tratado de geriatria e gerontologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
	SHILS, M.E. et al. Nutrição moderna na saúde na doença. 10ª ed. São Paulo: Manole, 2009.
Nutrição em Saúde Coletiva	Bibliografias básicas:
	GIGANTE, DP; KAC, G; SHIERY, R. Epidemiologia Nutricional. 1ed. São Paulo: Editora Atheneu, 1999.
	PEREIRA, MG. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
	ROUQUAYROL, M.Z. e ALMEIDA, N.F. Epidemiologia e Saúde. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
	Bibliografias complementares:
	Brasil. Ministério da Saúde. Indicadores de Vigilância Alimentar e Nutricional: Brasil 2006. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. Disponível em: < http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/indicadores_vigilancia_alimentar_nutricional.pdf >
	Conselho Federal de Nutricionistas. O papel do Nutricionista na atenção primária à saúde. Disponível em: < http://www.cfn.org.br/eficiente/repositorio/Cartilhas/61.pdf >
	Caderno da atenção básica nº 27 Diretrizes do NASF: Núcleo de Apoio a saúde da família. Disponível em: < http://dab.saude.gov.br/caderno_ab.php >

Nutrição Esportiva	Bibliografias básicas:
	HIRCHBRUCH, M D; CARVALHO, J R. Nutrição Esportiva: Uma Visão Prática. 2. ed. Barueri: Manole, 2008
	VOLPE, S.L.; SABELAWSKI, S.B.; MOHRR, C. R. Nutrição para Praticantes de Atividade Física com Necessidades Dietéticas Especiais. São Paulo: Editora ROCA, 2010.
	TIRAPEGUI, J. Nutrição, Metabolismo e Suplementação na Atividade Física. 2ed, São Paulo: Atheneu, 2012
	Bibliografias complementares:
	MCADLE, W D; KATCH, F I; KATCH, V L. Fisiologia do Exercício: Energia, Nutrição e Desempenho Humano. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
	ROSSI, L. Nutrição em Academias - do Fitness ao Wellness. São Paulo: Editora ROCA, 2013.
Segurança Alimentar e Nutricional	Bibliografias básicas:
	BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Segurança Alimentar e Nutricional: Trajetória e relatos da constituição de uma política nacional. 1 ed. Brasília: MDS, 2008
	CASCUDO, Luís da Câmara: História da Alimentação no Brasil. Global Editora. São Paulo. 2004.
	GIOVANELLA, L.; ESCOREL, S.; LOBATO, L.V.C.; NORONHA, J.C. CARVALHO, A.I. Políticas e sistema de saúde no Brasil. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008.
	Bibliografias complementares:
	Brasil. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília/DF: CAISAN, 2011. Disponível em: < http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/arquivos/LIVRO_PLANO_NACIONAL_CAISAN_FINAL.pdf >
	Brasil. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. 1ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. Disponível em: < http://nutricao.saude.gov.br/guia_conheca.php >
	Brasil. Segurança Alimentar e Nutricional: trajetória e relatos da construção de uma política nacional. Brasília: MDS, 2008.

Toxicologia de Alimentos	Bibliografias básicas:
	EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª. Edição Editora Atheneu, Rio de Janeiro, 2001.
	ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: Teoria e Prática. 4ª. Edição. Editora UFV, Viçosa. 2008.
	LARINI, L. Toxicologia dos praguicidas. Editora Manole, São Paulo, 1999.
	Bibliografias complementares:
	Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Guia para Comprovação da Segurança de Alimentos e Ingredientes. Brasília/DF: ANVISA, 2013. Disponível em: < http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/2b84a5004eb5354885fb878a610f4177/Guia+para+Comprova%C3%A7%C3%A3o+da+Seguran%C3%A7a+de+Alimentos+e+Ingredientes.pdf?MOD=AJPERES >
	OLIVEIRA, F A; OLIVEIRA, FC. Toxicologia experimental de alimentos. Editora Sulina LV, Porto Alegre. 2010.
	VEJA, P.V. FLORENTINO, B.L. Toxicologia de Alimentos. México/DF: Instituto Nacional de Salud Publica, 2000. Disponível em: < http://www.corraldebustos.gov.ar/media/archivos/paginas/Toxicologia%20de%20Alimentos.pdf >

7º PERÍODO	
Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva	Bibliografias básicas:
	CAMPOS, G. W. S. et al. Tratado de Saúde Coletiva. 1a ed. São Paulo: Hucitec, 2007.
	ROUQUAYROL, M.Z. e ALMEIDA, N.F. Epidemiologia e Saúde. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
	ANGELIS, R.C. Fome oculta: bases fisiológicas para reduzir seus riscos através da alimentação saudável. São Paulo: Atheneu, 2000.
	Bibliografias complementares:
	BERTOLLI FILHO, C. História da Saúde Pública no Brasil. 4º ed. São Paulo: Ática, 2008.
HOCHMAN, G.; ARRETCHE, M.; MARQUES, E. Políticas Públicas no Brasil. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2012.	
Ética e Exercício Profissional da Nutrição	Bibliografias básicas:
	BADEIA, M. Ética e Profissionais de saúde. 1 ed. São Paulo: Santo, 1999.
	BARCIFONTAINE, C.P; DINIZ, D. Bioética: alguns desafios. 2 ed. São Paulo: Loyola, 2002.
	CAMARGO, M. Fundamentos de ética geral e profissional. 8 ed. Petrópolis: Vozes, 2009.
	Bibliografias complementares:
	CONSELHO FEDERAL NUTRIÇÃO, CFN. Código de Ética do Nutricionista. Brasília, 2004. Disponível em: < http://www.cfn.org.br/eficiente/repositorio/Cartilhas/485.pdf >
	Conselho Federal de Nutricionistas. Perfil da atuação profissional do nutricionista no Brasil. Brasília/DF: CFN, 2006. Disponível em: < http://www.cfn.org.br/eficiente/repositorio/Cartilhas/59.pdf >
	FORTES, P. A. C. Ética e saúde: questões éticas, deontológicas e legais. Tomadas de decisões. Autonomia e direitos do paciente. Estudo de casos. 1ed. São Paulo: EPU, 1998.

Gastronomia e Hotelaria	Bibliografias básicas:
	JAPUR, CC; VIEIRA, MNM. Dietética Aplicada na Produção de Refeições- Série Nutrição e Metabolismo. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
	ORNELAS, L. H. Técnica Dietética seleção e preparo de alimentos. 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2001.
	TEICHMANN, I.M. Tecnologia Culinária. 2ed. Caxias do Sul: Educs, 2009.
	Bibliografias complementares:
	CASTELLI, G.. Administração Hoteleira. 9ed. Caxias do Sul: Educs, 2001.
	FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 4ed. São Paulo: Senac, 2001.
Nutrição Funcional	Bibliografias básicas:
	DOLINSKY M. Nutrição Funcional. 1ed. São Paulo: Roca, 2009.
	COSTA, N M B; ROSA, C O B. Alimentos funcionais: Benefícios à Saúde. 1. ed. Viçosa: UFV, 2008.
	COSTA, EA. Nutrição e Fitoterapia: Tratamento Alternativo através das Plantas - Col. Medicina Alternativa. 1ª Ed. São Paulo, Vozes, 2011.
	Bibliografias complementares:
	COSTA, N M B; ROSA, C O B. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.
	CRAVEIRO, A.C; CRAVEIRO, A.A. Alimentos Funcionais: Nova Revolução. 1ed. Fortaleza: Padetec, UFC, 2003.

Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição	Bibliografias básicas:
	CÂNDIDO, I; ZANELLA LC. Restaurante: técnicas e processos de administração e operação. Caxias do Sul: Educs, 2002.
	MEZOMO, IB. Os serviços de alimentação – Planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002. .
	SANT'ANA, H. M.P. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. 1ª Ed. São Paulo: Rubio, 2011
	Bibliografias complementares:
	TEIXEIRA, SMFG. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. 1ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2004.
	ABERC, ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES DE COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividade. 8. ed. SP: ABERC, 2003.
Trabalho de Conclusão de Curso I TCCI	Bibliografias básicas:
	LAKATOS, E.M.; MARLONI, M.A. Fundamentos de metodologia científica. 7ª. Ed. São Paulo, Atlas, 2010.
	BOAVENTURA, E. M. Como ordenas as ideias. 8ª. Ed. São Paulo, Ática, 2007.
	MARTINS, G. A. Manual para elaboração de monografias e dissertações. 3. Ed. São Paulo, Atlas, 2007.
	Bibliografias complementares:
	TACHIZAWA, T; MENDES, G. Como fazer monografia na prática. 12.ed. Rio de Janeiro: FGV, 2006.
	BARROS, A J P; LEHFELD, N A S. Projeto de pesquisa: Propostas metodológicas. 16 ed. Petrópolis: Vozes, 2005.
	FARIAS, V. Normalização de trabalhos acadêmicos da Faculdade Ciências da Vida: 3ª. Ed, Online Sete Lagoas: FCV, 2010.

8º PERÍODO	
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Bibliografias básicas:
	CUPARI, L . Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis. Ed. Manole, 2009.
	SHILS, M.E. et al. Nutrição moderna na saúde na doença. 10ª ed. São Paulo: Manole, 2009.
	MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S..Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia..10. São Paulo: Rocca, 2002.
	Bibliografias complementares:
	TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2003.
	SILVA, S.M.C.S.; MURA, J. D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 1ª ed. Ed. Roca, 2007.
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Bibliografias básicas:
	ABREU, E. S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A. M.S.Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição - Um Modo de Fazer. 4ª Ed. São Paulo: Metha, 2011.
	TEIXEIRA, SMFG. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. 1ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2004.
	CÂNDIDO, I; ZANELLA LC. Restaurante: técnicas e processos de administração e operação. Caxias do Sul: Educus, 2002.
	Bibliografias complementares:
	ABERC, ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES DE COLETIVAS.
	Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividade. 8. ed. SP: ABERC, 2003.
MEZOMO, IB. Os serviços de alimentação – Planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.	

Trabalho de Conclusão de Curso II TCCII	Bibliografias básicas:
	LAKATOS, E.M; MARLONI, M.A. Fundamentos de metodologia científica. 7ª. Ed. São Paulo, Atlas, 2010.
	BOAVENTURA, E. M.. Como ordenas as ideias. 8ª. Ed. São Paulo, Ática, 2007.
	MARTINS, G. A. Manual para elaboração de Monografias e dissertações. 3. Ed. São Paulo, Atlas, 2007
	Bibliografias complementares:
	TACHIZAWA, T; MENDES, G. Como fazer monografia na prática. 12.ed. Rio de Janeiro: FGV, 2006.
	BARROS, A J P; LEHFELD, N A S. Projeto de pesquisa: Propostas metodológicas. 16 ed. Petrópolis: Vozes, 2005.
FARIAS, V. Normalização de trabalhos acadêmicos da Faculdade Ciências da Vida: 3ª. Ed, Online Sete Lagoas: FCV, 2010.	

ANEXO 03 - REGULAMENTO DO TRABALHO INTERDISCIPLINAR (INTER)

1 – CONCEITO

A atividade interdisciplinar consiste na realização de trabalhos científicos de pesquisa e/ou extensão cuja elaboração e conteúdo compreendam a maior parte das disciplinas desenvolvidas no semestre, de forma a fornecer ao graduando conhecimentos sócio-profissionais vivenciados na teoria ou na prática.

2 – OBJETIVOS

- Aperfeiçoar a reflexão sobre a importância dos aspectos metodológicos para o processo de reconstrução/produção do conhecimento científico.

- Cumprir com obrigatoriedade da ação interdisciplinar desenvolvida semestralmente na Faculdade Ciências da Vida, por meio de uma modalidade inovadora que visa adequar as atividades de ensino e de pesquisa às necessidades sócio-profissionais melhorando, assim, o entendimento dos conteúdos estudados em cada disciplina e suas inter-relações.

3 – ATRIBUIÇÕES

3.1. Do Coordenador de Curso: Informar aos alunos, professores e coordenadores sobre as normas gerais do interdisciplinar, de acordo com o regulamento e edital; Indicar um Professor Coordenador para cada período. (Somente para professores que lecionam disciplina específica de cada curso); Acompanhar o desenvolvimento do interdisciplinar; Definir a data de entrega da lista de presença.

3.2 . Do Coordenador Pedagógico: Fazer a escala de apresentação das equipes e distribuição dos professores nas salas; Entregar os formulários para avaliação.

3.3. Do Professor Coordenador do Período: Formar as equipes por meio de sorteio, de acordo com o número de alunos e professores do período; Levantar o título/tema de investigação de cada equipe e enviar para as Coordenações de Curso e Pedagógica; Apresentar o Regulamento do Trabalho Interdisciplinar; Indicar 01 Professor Orientador para cada grupo; Orientar e acompanhar o processo de orientação estabelecido pelos demais professores dos períodos; Buscar e divulgar por meio da plataforma EAD/DOC as notas obtidas pelos alunos daquele período;

Zelar pelo cumprimento das datas estipuladas pelo edital e devolução dos trabalhos avaliados para os alunos.

3.4. Do Professor Orientador: Definir junto com o grupo o seu sub-tema e acompanhar o levantamento bibliográfico. Corrigir a 1ª etapa do trabalho e entregar a nota no prazo estipulado, com as devidas observações para a 2ª etapa. Corrigir o trabalho e entregar a nota no prazo estipulado, com as devidas observações para a apresentação.

3.5. Do Professor Componente da Banca: Avaliar a apresentação, fazendo considerações de forma construtiva, seguindo rigorosamente os critérios de apresentação do trabalho.

4. OS TEMAS E/OU LINHAS DE PESQUISA

O Tema e/ou linha de pesquisa a ser desenvolvido pelos períodos será sugerido pelos professores. Os sub-temas serão definidos pelas Equipes junto com os Professores Orientadores. Os temas deverão, preferencialmente, abordar casos e/ou situações concreta sem que os Acadêmicos possam utilizar-se dos conhecimentos adquiridos no desenvolvimento das disciplinas.

5. AS EQUIPES

Serão formadas equipes de acadêmicos, efetivamente matriculados, para elaboração do trabalho científico e para sua respectiva apresentação. Após a definição das equipes, o aluno não poderá migrar para outra Equipe. O aluno irregular deverá realizar o trabalho na turma de origem, onde estiver matriculado em maior número de disciplinas.

6. DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO E DISTRIBUIÇÃO DE PONTOS

O trabalho deverá ser desenvolvido, obrigatoriamente em grupo, juntamente com seus orientadores; O Trabalho Interdisciplinar será desenvolvido, fazendo parte da nota semestral, exceto os dois últimos semestres de graduação, não podendo ser substituído por outras atividades, salvo para alunos que estiverem em APD (Acompanhamento Pedagógico Domiciliar). Cada período deverá abordar duas disciplinas no mínimo.

O trabalho interdisciplinar irá compor obrigatoriamente a nota das disciplinas do respectivo semestre, com o valor de 15 pontos para todos os períodos de todos os

curso. Os pontos ficarão assim distribuídos: 05 pontos na 1ª etapa e 10 pontos na 2ª etapa. Caso algum membro da equipe não desenvolva o trabalho de forma assídua e participativa, a mesma deverá formalizar esta ocorrência para o Professor Coordenador e/ou Coordenador Pedagógico, que tomarão a decisão cabível.

O trabalho a ser desenvolvido e apresentado é de acordo com o período em curso, obedecendo a tabela abaixo:

PERÍODO	ATIVIDADE 1ª ETAPA 05 PONTOS	ATIVIDADE 2ª TAPA 10 PONTOS	FORMATO DA APRESENTAÇÃO	OBSERVAÇÕES
1º Período	Fichamento (a partir da escolha de um sub-tema)	Dissertação	Não apresenta	Assiste apresentações de outros trabalhos
2º Período	Resumo (a partir da escolha de um sub-tema)	Apresentação do trabalho iconográfico	Iconografia	Assiste apresentações de outros trabalhos
3º Período	Projeto de Pesquisa (a partir da escolha de um sub-tema)	Projeto Revisado e Apresentação do pôster	Pôster	Assiste apresentações de outros trabalhos
4º Período	Projeto de Pesquisa (a partir da escolha de um sub-tema)	Projeto Revisado e Apresentação Oral	Apresentação oral com Recurso Audiovisual.	Assiste apresentações de outros trabalhos
5º Período 6º Período	Projeto de Pesquisa (a partir da escolha de um sub-tema)	Projeto Revisado e Mesa Redonda	Mesa redonda	Assiste apresentações de outros trabalhos
7º Período 8º Período	Projeto de Extensão Acadêmica	Relatório de Atividades e Apresentação Oral	Apresentação oral com Recurso Audiovisual.	Assiste apresentações de outros trabalhos

6.1 O desenvolvimento dos trabalhos deve seguir as seguintes orientações:

O aluno deverá produzir um Fichamento para cada artigo escolhido pela equipe e/ou professor orientador. No mínimo dois artigos deverão ser fichados. O fichamento deverá ter no mínimo um tópico para cada parágrafo do artigo de referência. O aluno deverá produzir uma Dissertação a partir da correção dos fichamentos previamente elaborados e este deverá ter no mínimo 20 linhas e no máximo 50 linhas.

O aluno deverá produzir um Resumo de no mínimo 20 linhas e no máximo 50 linhas. O aluno deverá produzir uma Iconografia, uma forma de linguagem visual que

utiliza imagens para representar determinado tema e não apresenta regras específicas. O aluno deverá produzir um Projeto de Pesquisa de no mínimo 15 laudas e no máximo 30 laudas.

- O pôster deverá apresentar as seguintes especificações: 0,90m de largura X 1,20m de altura; Sugere-se fonte Verdana, Arial ou Times New Roman, tamanho 40, ou fonte e tamanho que permita sua leitura a 1,5 metros de distância; O Título deve estar em negrito, e deve ser o mesmo do resumo submetido à avaliação; Os nomes dos autores devem estar separados por ponto e vírgula; Apresentar o nome da instituição e logomarca, cidade, estado e país;
- No pôster deverá constar as seguintes partes: Resumo; Palavras-Chave: Segundo as Normas da ABNT. Introdução: Deverá terminar com os objetivos do trabalho. Justificativa Método: Descrever as técnicas que devem ser utilizadas e inserir os materiais e/ou equipamentos na descrição com as respectivas marcas. Resultados esperados. Referências Bibliográficas: as principais, usar as normas da ABNT.
- O aluno deverá produzir um Projeto de Extensão Acadêmica de no mínimo 15 laudas e no máximo 30 laudas. Este deverá contemplar uma atividade educativa a ser realizada na comunidade escolhida pelos membros da equipe.

7. APRESENTAÇÃO DOS TRABALHOS

A apresentação do trabalho iconográfico será realizada por, pelo menos, três componentes das equipes previamente escolhidos em comum acordo com os outros integrantes. O restante da equipe deverá estar presente. A apresentação do pôster será realizada por, pelo menos, três componentes das equipes previamente escolhidos em comum acordo com os outros integrantes. O restante da equipe deverá estar presente. A apresentação oral com recurso audiovisual será realizada por, pelo menos, três componentes das equipes previamente escolhidos em comum acordo com os outros integrantes. O restante da equipe deverá estar presente.

A apresentação oral com recurso audiovisual deverá ser realizada em 20 (vinte) minutos, sendo 15 (quinze) minutos para a Apresentação dos trabalhos e 5 (cinco) minutos para as perguntas que serão feitas aos alunos participantes da equipe pela Banca Examinadora.

A mesa redonda será realizada por no mínimo três componentes de cada equipe previamente escolhidos em comum acordo com os outros integrantes. O restante da equipe deverá estar presente durante o debate. Cada integrante da mesa redonda deverá expor a sua opinião a respeito do tema tratado e um professor componente da banca deverá ser o mediador.

A mesa redonda deverá ser realizada em 40 (quarenta) minutos, sendo 15 (quinze) minutos para a apresentação da equipe I, 15 (quinze) minutos para a equipe II e 10 (dez) minutos para as perguntas que serão feitas aos alunos participantes das equipes pela Banca Examinadora e pelos ouvintes. Em caso de não observância do tempo para apresentação oral assim como para a apresentação da mesa redonda, haverá penalidade na atribuição das notas pela Banca Examinadora.

8. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

O acadêmico que não apresentar o trabalho nas datas determinadas não será avaliado e, conseqüentemente, ficará sem a nota daquela etapa. Não serão aceitos trabalhos entregues após a data estipulada, devendo as situações não previstas neste documento serem analisadas e decididas em conjunto pela Coordenação do Curso e pela banca Examinadora.

Os Professores Orientadores deverão passar as notas dos grupos para o Professor Coordenador que fará a soma da nota final. No dia da apresentação dos trabalhos os alunos deverão apresentar o impresso de controle de presença em cada trabalho assistido.

O professor responsável por cada sala de apresentação deverá assinar os impressos de controle de cada aluno. O aluno fica responsável por entregar seu impresso de controle de presença para o coordenador do seu período para que seja computada a pontuação pertinente.

8.1 A pontuação do interdisciplinar será distribuída da seguinte forma:

1º PERÍODO

ETAPA		PONTUAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA PONTUAÇÃO
1ª Etapa	Ficha de Orientação	2,0	Professor Orientador
	Fichamento	3,0	Professor Orientador
2ª Etapa	Dissertação	8,0	Professor Orientador
	Participação	2,0	Presença durante a apresentação
TOTAL		15,0	

2º PERÍODO

ETAPA		PONTUAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA PONTUAÇÃO
1ª Etapa	Ficha de Orientação	2,0	Professor Orientador
	Resumo	3,0	Professor Orientador
2ª Etapa	Apresentação do trabalho iconográfico	8,0	Professor componente da banca
	Participação	2,0	Presença durante a apresentação
TOTAL		15,0	

3º PERÍODO

ETAPA		PONTUAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA PONTUAÇÃO
1ª Etapa	Ficha de orientação	2,0	Professor Orientador
	Projeto de Pesquisa	3,0	Professor Orientador
2ª Etapa	Projeto Revisado	4,0	Professor Orientador
	Apresentação do pôster	4,0	Professor componente da banca
	Participação	2,0	Presença durante a apresentação
TOTAL		15,0	

4º PERÍODO

ETAPA		PONTUAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA PONTUAÇÃO
1ª Etapa	Ficha de orientação	2,0	Professor Orientador
	Projeto de Pesquisa	3,0	Professor Orientador
2ª Etapa	Projeto Revisado	4,0	Professor Orientador
	Apresentação Oral	4,0	Professor componente da banca
	Participação	2,0	Presença durante a apresentação
TOTAL		15,0	

5º e 6º PERÍODO

ETAPA		PONTUAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA PONTUAÇÃO
1ª Etapa	Ficha de orientação	2,0	Professor Orientador
	Projeto de Pesquisa	3,0	Professor Orientador
2ª Etapa	Projeto Revisado	4,0	Professor Orientador
	Mesa redonda	4,0	Professor componente da banca
	Participação	2,0	Presença durante a apresentação
TOTAL		15,0	

7º E 8º PERÍODO

	ETAPA	PONTUAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA PONTUAÇÃO
1ª Etapa	Ficha de orientação	2,0	Professor Orientador
	Projeto de Extensão	3,0	Professor Orientador
2ª Etapa	Relatório de Atividade	4,0	Professor Orientador
	Mesa redonda	4,0	Professor componente da banca
	Participação	2,0	Presença durante a apresentação
	TOTAL	15,0	

9. BANCA EXAMINADORA

Será composta por todos os professores da instituição e deverá zelar pelo seu fiel cumprimento, adotando as medidas necessárias para tanto. É responsável pela avaliação da Apresentação de acordo com os descritores de avaliação.

As decisões da Banca Examinadora, inclusive a atribuição das notas, somente poderão ser realizadas em conjunto, com a participação de todos os Professores componentes da mesma na apresentação dos trabalhos.

Em caso de ausência de qualquer um dos membros da Banca, as decisões serão tomadas pela maioria dos presentes, e será soberana, devendo ser acatada por todos. Os professores orientadores deverão entregar ao professor coordenador as notas após a apresentação dos grupos, no prazo estipulado no edital.

INTERDISCIPLINAR 2013/1 - TEMA: Educação, Direito e Cidadania

INTERDISCIPLINAR 2013/2 - TEMA: Inovações

INTERDISCIPLINAR 2014/1 - TEMA: Saúde e Esporte

ANEXO 04 - NORMAS DE ESTÁGIOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Artigo 1º. A Faculdade Ciências da Vida (FCV) considerando que o Estágio Supervisionado:

I. é requisito legal para obtenção do Grau de Bacharelado;

II. é regido pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, fazendo parte do currículo dos cursos de saúde com a carga horária correspondente a pelo menos 20% da sua carga horária total, conforme resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001; ainda pela Lei do estágio, nº 11.788/2008.

III. consta do projeto pedagógico do curso de Nutrição da Faculdade Ciências da Vida;

IV. consta no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da FCV, onde estabelece que os objetivos gerais dos estágios conferem o caráter inovador que a Faculdade Ciências da Vida; e considerando ainda que o Regulamento Geral dos Estágios será elaborado pelos órgãos competentes da Faculdade, apresenta as normas para realização de Estágio Supervisionado para o curso de graduação em Nutrição da FCV.

Artigo 2º. Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho e fora dele, que visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento dos alunos para a vida cidadã e para o trabalho que estejam regularmente matriculados e freqüentando o ensino regular. O estágio curricular supervisionado permite ao aluno o contato mais próximo com o caminho profissional por ele escolhido. Este constitui de um conjunto de atividades discentes obrigatórias que visa à complementação do ensino e da aprendizagem. É planejado, supervisionado e avaliado por professores, em conformidade com o currículo, os programas e o calendário escolar a fim de se constituir em instrumento de integração dos alunos à atividade profissional, por intermédio de treinamento, de prática e de aperfeiçoamento técnico, científico, cultural e de relacionamento humano.

Artigo 3º. O presente regulamento constitui-se em um documento interno do Curso de Nutrição da Faculdade Ciências da Vida com o objetivo de orientar o aluno para o desenvolvimento do Estágio Supervisionado.

Artigo 4º. São objetivos do estágio supervisionado em Nutrição:

Proporcionar ao acadêmico do Curso de Nutrição a vivência de situações práticas, correlacionando-as com os conhecimentos teóricos adquiridos, visando à promoção da saúde individual e coletiva, fundamentados em princípios éticos e bioéticos, a fim de melhor prepará-lo para o exercício da profissão, aprimorando sua capacidade criativa e de análise crítica;

Desenvolver atividades que visem à promoção, prevenção, proteção e reabilitação da saúde do indivíduo/família/comunidade;

Promover a participação do aluno nas atividades de assistência, de administração, de educação e de pesquisa desenvolvidas pelos serviços de NUTRIÇÃO;

Propiciar o reconhecimento pelo aluno da importância do nutricionista na assistência nutricional nos âmbitos dos três grandes campos de atuação da profissão.

Incentivar a busca de aprimoramento social, cultural e profissional.

Artigo 5º. Os estágios estão sob a responsabilidade da Coordenadoria Geral de Estágios da FCV e são supervisionados por docentes por esta designados. O desenvolvimento do estágio deverá ser acompanhado por um professor supervisor, que será o responsável pelas instruções necessárias para o desenvolvimento do estágio; e por um instrutor de campo, ou seja, um profissional da instituição responsável pela área onde o mesmo se realiza. É responsabilidade da Coordenadoria Geral dos Estágios da FCV a alocação do professor supervisor do estágio.

Artigo 6º. Compete à Coordenadoria Geral de Estágios da FCV:

I. coordenar os trabalhos de estágio, fornecendo, sempre que necessário, subsídios à formação de programas;

II. apreciar os conteúdos programáticos elaborados pelos supervisores de estágio segundo as normas deste regulamento;

III. informar normas e instruções aos supervisores, instrutores de campo e estagiários;

IV. apresentar, semestralmente, relatório geral das atividades a coordenação de curso e a diretoria da FCV;

V. fixar, a cada período letivo, as datas de início e término dos estágios, bem como o calendário das reuniões dos supervisores;

VI. incentivar a celebração de convênios e parcerias entre a FCV e os agentes de integração públicos e privados;

VII. propor os nomes dos professores-supervisores para apreciação da Coordenação do Curso e à Direção da FCV;

VIII. Outras atividades constantes do plano de carreira da FCV.

Artigo 7º. Compete ao professor supervisor de estágio:

I. planejar, implementar e acompanhar todas as atividades práticas relativas ao Estágio Supervisionado;

II. planejar e implementar todas as atividades didático-pedagógicas relativas à sua área de supervisão, incluindo relatórios;

III. proporcionar aos alunos supervisionados ampliação e atualização de conhecimentos teórico-práticos compatíveis com a realidade científico-profissional bem como uma dinâmica de estágio compatível com a realidade profissional que será por eles encontrada em sua respectiva área de supervisão;

IV. reunir-se semanalmente com os alunos sob sua supervisão para planejamento e avaliação das atividades desenvolvidas, orientando os estagiários, em grupo ou individualmente;

V. registrar as reuniões em impressos de acompanhamento individualizadas, onde deverão constar as datas de cada reunião, os assuntos discutidos e as assinaturas do respectivo professor orientador e do aluno;

VI. zelar firmemente pela conduta ética e moral dos alunos tendo como base inequívoca o Código de Ética dos Nutricionistas;

VII. manter rigoroso controle sobre a assiduidade e freqüência dos alunos estagiários, coordenando e monitorando as atividades desenvolvidas durante o estágio;

VIII. encaminhar à Coordenação de Estágio, semestralmente, relatório de todas as atividades realizadas na área de Estágio sob sua responsabilidade, incluindo as avaliações realizadas no período;

IX. Proceder à avaliação do estagiário e reportá-la à Coordenadoria Geral de Estágios, mantendo em dia a documentação referente aos estágios supervisionados que lhe dizem respeito;

X. Acompanhar juntamente com o Instrutor de campo a evolução dos estagiários durante o referido estágio, bem como intervir prontamente quando necessário, efetuando as correções de rumo e zelando para o cumprimento do programa previsto para o estágio em questão;

XI. Cumprir e fazer cumprir as normas do estágio.

XII. elaborar o conteúdo programático do estágio.

XIII. Outras atividades constantes do plano de carreira da FCV.

Artigo 8º. Compete ao instrutor de campo:

I. assinar diariamente o Controle de Frequência do Estagiário;

II. preencher, ao final do estágio, junto com o professor supervisor de estágio, a Ficha de Avaliação do Estagiário;

Artigo 9º. Compete ao estagiário:

I. Cumprir o horário e as atividades previamente fixados, assim como se apresentar devidamente uniformizado e identificado;

II. Manter a ordem e a disciplina no local de execução do estágio, conforme normas internas da Instituição conveniada.

III. Zelar pelos equipamentos e materiais utilizados durante o período de estágio.

IV. Providenciar paramentos e acessórios para proteção individual.

V. Elaborar relatórios de atividades parciais e atestar a frequência no estágio a cada etapa, dentro das normas e cronograma estabelecidos pela Coordenadoria Geral de Estágio.

VI. Participar integralmente das avaliações, bem como das reuniões convocadas pela coordenação de estágio;

VII. Respeitar o código de ética em sua plenitude, destacando-se a discrição e o sigilo profissional, comentando ou discutindo qualquer ocorrência somente nas sessões de supervisão;

VIII. Acatar a composição e os horários de funcionamento estabelecidos no início dos estágios, admitindo-se mudanças, a critério das coordenações;

IX. Recorrer ao professor supervisor, no caso de problemas de interação grupal e, se necessário, à coordenação do estágio, através do professor supervisor;

X. Cumprir a carga horária mínima estabelecida na grade curricular e o período de vigência do Termo de Compromisso firmado, conforme o horário de funcionamento da empresa;

XI. Cumprir integralmente o cronograma e horário;

XII. Apresentar o relatório no prazo e forma estabelecidos no regulamento;

XIII. Atender convocação para prestar informações a respeito do estágio quando solicitado pela Coordenadoria Geral de Estágios da FCV;

XIV. Cumprir e fazer cumprir o presente regulamento.

Caso o estudante não cumpra as normas de apresentação pessoal adequadamente, o supervisor ou instrutor têm autonomia de suspendê-lo do estágio, acarretando falta e sendo o mesmo responsável pelo prejuízo acadêmico e de notas referente aquele período.

Artigo 10º. Para o cumprimento do Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição da Faculdade Ciências da Vida, deverá ser proporcionada aos alunos uma vivência que abranja todos os setores de cada uma das três grandes áreas de atuação do Nutricionista, a saber:

I. Saúde Coletiva (7º período)

II. Nutrição Clínica (8º período)

III. Unidades de Alimentação e Nutrição (8º período)

A carga horária total de Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição contempla 660 horas, sendo que cada área de atuação deverá cumprir 220 horas de estágio supervisionado e deverá ser cumprida obrigatoriamente nos dois últimos semestres do curso.

Artigo 11º. Os estágios somente poderão ser realizados, pelos alunos do Curso de Nutrição da Faculdade Ciências da Vida, que estejam regularmente matriculados, freqüentes e tenham sido aprovados em todas as disciplinas, incluindo as do 6º período para o estágio em Saúde Coletiva e as disciplinas do 7º período para os estágios em Nutrição Clínica e Unidades de Alimentação e Nutrição. Considera-se que o conhecimento teórico é base para o desenvolvimento da prática e para construção do conhecimento integral (teórico / prático).

Artigo 12º. Os estágios poderão ocorrer em horários distintos daqueles em que os alunos estiverem matriculados, e poderão ocorrer, inclusive, aos fins de semana. A carga horária para as atividades de Estágio Supervisionado será de, no máximo, seis horas diárias e trinta horas semanais, no caso de estudantes do ensino superior, que tem disciplinas programadas aulas presenciais; ou ainda, oito horas diárias e quarenta horas semanais, no caso de cursos que alternam teoria e prática, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais, desde que esteja previsto no projeto pedagógico do curso e da instituição de ensino. (art. 10 da Lei nº 11.788/2008) e deverá compatibilizar-se com as atividades acadêmicas e com o horário das disciplinas curriculares em que o aluno / estagiário estiver matriculado.

Artigo 13º. O estágio curricular poderá ser desenvolvido nas dependências da Faculdade Ciências da Vida, através da Clínica-Escola de Nutrição, nos Postos de Saúde de municípios conveniados e que abrangem as comunidades destes locais, nos restaurantes das empresas / instituições públicas e/ou privadas, ou junto às instituições concedentes de estágio. São instituições concedentes de estágio curricular as pessoas jurídicas de direito público ou privado que tenham condições de proporcionar experiência prática na área de formação acadêmico-profissional aos alunos. Para que o estágio curricular seja realizado junto às instituições concedentes, deverá ser firmado um instrumento jurídico pertinente, observando todas as condições para sua realização. Este instrumento jurídico deverá ser

periodicamente avaliado, ficando sua renovação por parte da Faculdade Ciências da Vida, condicionada ao atendimento dos objetivos didático-pedagógicos do estágio supervisionado.

Artigo 14º. As atividades de Estágios são obrigatórias e a ausência por parte dos alunos às mesmas serão computadas como faltas e não serão repostas, devendo o aluno aguardar a programação da atividade perdida no próximo semestre. Não existe regime especial para estágio

Artigo 15º. Atitudes inadequadas de comportamento e dificuldades de relacionamento em ambiente de estágio serão motivos de abertura de inquérito administrativo e aplicação das penalidades cabíveis, conforme o Estatuto, o Regimento e o Manual de Normas Acadêmicas. Atitudes contra a ética, referentes à postura, ao relacionamento e às atitudes que envolvam negligência, imperícia e imprudência em ambiente de estágio serão motivos para penalidades.

Artigo 16º. Não será permitido ao aluno o uso de telefones, microcomputadores e impressos das instituições para fins particulares.

Artigo 17º. Todo material danificado pelo aluno em campo de estágio deverá ser repostado ou indenizado por ele a Faculdade Ciências da Vida, que providenciará a imediata reposição;

Artigo 18º. O Estágio supervisionado não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, devendo o estagiário estar segurado contra acidentes pessoais; O prazo para entrega de relatórios/avaliações será determinado pelo professor supervisor de cada estágio. O não cumprimento de datas e atividades previstas implicará em reprovação no referido estágio;

Artigo 19º. A avaliação do aproveitamento do estágio será feita através do acompanhamento contínuo e sistemático do progresso do aluno, levando-se sempre em consideração o perfil do profissional que se pretende formar. A avaliação do Estágio Supervisionado será feita pelos professores supervisores de estágio e pelos instrutores de campo, sendo considerado aprovado, o estagiário que cumprir no mínimo 75 por cento de frequência e obtiver nota mínima de 70 pontos conforme normas estabelecida pela instituição de ensino. Ressalta-se que não existe prova alternativa para o estágio supervisionado. A distribuição de pontos obedecerá os seguintes critérios:

Avaliação do Estagiário (feita pelo professor supervisor e instrutor local): 25 pontos; Avaliações semanais de aspectos técnicos – Relatos orais e cobrança de tarefas semanais definidas pelo professor supervisor: 25 pontos; Projeto de intervenção: 25 pontos; Relatório final/estudo de caso: 25 pontos;

O aluno reprovado em qualquer um dos campos de estágio deverá realizá-lo no próximo período em que o estágio em questão for ofertado regularmente. A conclusão do curso, bem como a expedição do diploma, está condicionada ao cumprimento integral e obrigatório da carga horária destinada ao estágio supervisionado em cada uma das áreas específicas de cada curso.

Artigo 20°. O Termo de Compromisso de Estágio será celebrado entre o estudante e a parte concedente da oportunidade do estágio curricular com a interveniência da instituição de ensino e constituirá comprovante exigível pela autoridade competente da inexistência de vínculo empregatício conforme determina o artigo 6° parágrafo 1° do decreto 87.497/82. O termo de compromisso de estágio é imprescindível à realização do mesmo, devendo ser assinado pelo estagiário e por representante da instituição concedente e da instituição de ensino superior. Este termo de compromisso deverá conter os seguintes requisitos:

I. identificação (nome completo) do aluno / estagiário, número do registro acadêmico e indicação do curso de graduação específico;

II. jornada semanal a ser cumprida e período de estágio;

III. número da apólice de seguro de acidentes pessoais e nome da companhia seguradora;

O plano de estágio curricular será encaminhado à instituição concedente de estágio e conterá a descrição das atividades, o nome do instrutor, do estagiário, e do professor supervisor.

Artigo 21°. O seguro de acidentes pessoais em favor do aluno/estagiário é obrigatório e será providenciado pela instituição de ensino superior, em casos de estágio curricular obrigatório, ou pela instituição concedente, nas hipóteses de estágio curricular não obrigatório.

Artigo 22°. Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação, revogadas as disposições contrárias.



ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO – FACULDADE CIÊNCIAS DA VIDA

FICHA DE AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

ÁREA:	PERÍODO:
ALUNO (A):	
LOCAL DO ESTÁGIO:	
Período: ___/___/___ a ___/___/___	CARGA HORÁRIA: ___ horas

ASPECTOS CONSIDERADOS	CRITÉRIO	VALOR ATRIBUÍDO
1 – Conhecimentos demonstrados no desenvolvimento das atividades programadas – aplicação da teoria - (5 pontos)	Aquem do padrão 00 a 2,9 Parcialmente 3,0 a 4,1 Adequado 4,2 a 4,9 Além do Padrão 5,0	
2 - Cumprimento das atividades programadas (5 pontos)	Aquem do padrão 00 a 2,9 Parcialmente 3,0 a 4,1 Adequado 4,2 a 4,9 Além do Padrão 5,0	
3 – Qualidade do trabalho dentro de um padrão de desempenho aceitável – postura profissional (5 pontos)	Aquem do padrão 00 a 2,9 Parcialmente 3,0 a 4,1 Adequado 4,2 a 4,9 Além do Padrão 5,0	
4 – Disposição para atender prontamente as solicitações (cooperação) – (5 pontos)	Aquem do padrão 00 a 2,9 Parcialmente 3,0 a 4,1 Adequado 4,2 a 4,9 Além do Padrão 5,0	
5 – Iniciativa na solução de problemas (independentemente do supervisor/instrutor de campo) – (5 pontos)	Aquem do padrão 00 a 2,9 Parcialmente 3,0 a 4,1 Adequado 4,2 a 4,9 Além do Padrão 5,0	
6 – Capacidade de sugerir, projetar ou executar inovações ou modificações no serviço – (5 pontos)	Aquem do padrão 00 a 2,9 Parcialmente 3,0 a 4,1 Adequado 4,2 a 4,9 Além do Padrão 5,0	
7 – Assiduidade e pontualidade no cumprimento de horários - (5 pontos)	Aquem do padrão 00 a 2,9 Parcialmente 3,0 a 4,1 Adequado 4,2 a 4,9 Além do Padrão 5,0	
8 – Responsabilidade e zelo pelos bens da unidade – (5 pontos)	Aquem do padrão 00 a 2,9 Parcialmente 3,0 a 4,1 Adequado 4,2 a 4,9 Além do Padrão 5,0	
9 – Disciplina quanto às normas e regulamentos internos – (5 pontos)	Aquem do padrão 00 a 2,9 Parcialmente 3,0 a 4,1 Adequado 4,2 a 4,9 Além do Padrão 5,0	
10 – Facilidade de comunicação e interação no ambiente de trabalho – Relação com a equipe – (5 pontos)	Aquem do padrão 00 a 2,9 Parcialmente 3,0 a 4,1 Adequado 4,2 a 4,9 Além do Padrão 5,0	

Observações: _____

Local: _____ Data: ___/___/___

 Professor Orientador

 Instrutor de Campo

Obs: Esta avaliação será efetuada na presença do professor supervisor e do instrutor, ao final do período de estágio no campo.

