

PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO

CURSO DE NUTRIÇÃO

2025/2



IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL

Odilia Dantas Moliterni

Reitora

Douglas Alves Ferreira

Pró-Reitor Acadêmico

Aislan dos Santos Teixeira

Pró-Reitor Administrativo-Financeiro

Juliana de Oliveira Nascimento Nunes

Procuradora Institucional

Cileny Carla Saroba Vieira Thomé

Presidente da Comissão Própria de Avaliação (CPA)

Maria Luíza Lacerda Carvalhido

Coordenadora de Pesquisa, Extensão, Inovação, Internacionalização (COPPEXII)

Filipe Braga Marinho Santos

Supervisor de Experiência Discente

Tatiane Coutinho da Silva

Coordenadora do Núcleo de Experiência Discente (NED)

Julia Santos Martins

Coordenadora do Núcleo de Estágio, Empregabilidade e Egressos

Sabrina Barcellos Santelli

Bibliotecária

Ana Karina Mendonça de Souza

Coordenadora do Núcleo de Apoio Pedagógico e Experiência Docente (NAPED)

Beatriz Della Libera da Silva

Presidente do Comitê de Ética e Pesquisa (CEP)

Thiago Borges Rodrigues Cunha

Coordenador do Curso de Arquitetura e Urbanismo

Kamila Muller Beazussi

Coordenadora do Cursos de Biomedicina e Enfermagem

Rayla Dos Santos Prazeres

Coordenadora do Curso de Direito

Romulo Rodrigues Coelho Delfino Souza

Coordenador dos Cursos de Engenharia Civil, Computação, Elétrica, Mecânica

Rafael Gonzalez de Oliveira

Coordenador do Curso de Fisioterapia

Moniki Aguiar Mozzer Denucci

Coordenadora do Curso de Fonoaudiologia

Bruna da Silva Lopes Melo

Coordenadora do Curso de Nutrição

Renata Domingues Gonçalves

Caveari de Sousa

Coordenadora do Curso de Psicologia

Renata Clementino Gontijo

Coordenadora do Curso de Medicina

Enilton Monteiro Machado

Coordenador de Internato de Medicina

Thiago Barbosa Vivas

Coordenador Adjunto do Curso de Medicina

SUMÁRIO

1.1 Denominação do Curso	7
1.2 Periodicidade.....	7
1.3 Carga Horária.....	7
1.4 Modalidade de ensino	7
1.5 Vagas.....	7
1.6 Tempo de integralização	7
1.7 Ato de Criação do Curso.....	7
2 DADOS GERAIS DA IES	7
2.1 Nome e Código e-MEC	8
2.2 Endereço	8
2.3 Mantenedora	8
2.4 Histórico da Instituição	8
2.4.1Mantenedora	8
2.4.2Mantida	8
3 CONTEXTUALIZAÇÃO E JUSTIFICATIVA DO CURSO	9
4 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	13
4.1 Política de Ensino	14
4.2 Política de Pesquisa/Iniciação Científica.....	15
4.3 Política de Extensão	16
5 OBJETIVOS DO CURSO	18
5.1 Objetivo Geral	19
5.2 Objetivos específicos:.....	20
6 FORMA DE INGRESSO.....	22
7. MATRÍCULA	22
8 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	23
9 ESTRUTURA CURRICULAR	26
9.1 Conteúdos curriculares	28
9.2 Representação gráfica do perfil de formação do curso Bacharelado em	



Nutrição	33
9.3 Matriz Curricular	35
9.3.1 Matriz Curricular do Bacharelado em Nutrição	35
9.4 Percurso formativo	40
9.5 Ementário e Acervo Bibliográfico do Curso	40
10 METODOLOGIA DE ENSINO	67
11 ESTÁGIOS CURRICULARES SUPERVISIONADOS.....	68
12 ATIVIDADES COMPLEMENTARES	72
13 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	73
14 PESQUISA E EXTENSÃO NO CURSO	76
14.1. Projeto de Extensão	78
15 APOIO AO DISCENTE.....	80
15.1 Programa de Bolsas	82
15.2 Estímulo à Permanência	84
15.3 Programa de Nivelamento.....	87
15.4 Programa de Monitoria.....	87
15.5 Organização Estudantil.....	89
15.6 Programa de Apoio Psicopedagógico	90
15.7 Acolhimento do Ingressante.....	91
15.8 Acompanhamento do Egresso	92
15.9 Programa de Internacionalização	93
15.10 Ouvidoria.....	94
16 GESTÃO DO CURSO E O PROCESSO DE AUTOAVALIAÇÃO	95
16.1 Autoavaliação Institucional	98
16.2 Avaliação Externa Do Curso	100
17. ATIVIDADES DE TUTORIA	101
17.1 Conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria	101
18 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICs na OFERTA EDUCACIONAL	103
19 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA)	106

20. MATERIAL DIDÁTICO	108
21 PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM.....	109
21.1 Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem em disciplinas ofertadas na modalidade à distância 	112
22 NÚMERO DE VAGAS	113
23 INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE (SUS)	113
24 ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE.....	114
25 GESTÃO ACADÊMICA.....	115
25.1 Atuação da Coordenação.....	115
25.2 Regime de Trabalho da Coordenadora do Curso.....	118
25.3 Atuação do Colegiado de curso	119
25.4 Núcleo Docente Estruturante- NDE.....	120
25.5 Equipe multidisciplinar	123
25.6 Corpo Docente.....	124
25.6.1 Titulação.....	126
25.6.2 Regime de trabalho	127
25.6.3 Experiência Profissional.....	129
25.6.4 Experiência no exercício da docência superior	130
25.6.5 Experiência no exercício da docência em educação à distância.	130
25.6.6 Experiência no exercício da docência na educação básica.....	131
25.6.7 Produção científica, cultural, artística ou tecnológica	132
25.7 Corpo tutorial.....	133
25.7.1 Experiência no exercício da tutoria na educação a distância	133
25.7.2 Formação e titulação do corpo de tutores do curso	134
25.7.3 Experiência do corpo de tutores em educação a distância.....	135
25.7.4 Interação entre tutores, docentes e coordenador do curso	135
26. INFRAESTRUTURA.....	136
26.1 Espaço de trabalho para docentes em tempo integral.....	136



26.2	Espaço de trabalho para o coordenador	136
26.3	Sala coletiva de professores	137
26.4	Salas de aula.....	137
26.5	Acesso dos alunos a equipamentos de informática	138
26.6	Bibliografia básica e complementar por unidade curricular	139
26.7	Laboratórios didáticos de formação básica	140
26.8	Laboratórios didáticos de formação específica	141
26.9	Unidades hospitalares e complexo assistencial conveniados.....	143
26.10	Comitê de Ética em Pesquisa	143
26.11	Processo e controle de produção ou distribuição do material didático (logística).....	144
27.	REFERÊNCIAS	146
28.	ANEXOS	147
	ANEXO 2.....	167
	ANEXO 3.....	183

1. DADOS GERAIS DO CURSO

1.1 Denominação do Curso

Curso de Graduação em Nutrição (Bacharelado).

1.2 Periodicidade

O curso funciona em período semestral.

1.3 Carga Horária

O curso tem a carga horária total de 3.200 horas, atendendo às normativas legais da Resolução do Conselho Nacional de Educação (CNE) / Câmara de Educação Superior (CES) nº 5, de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição e da Resolução CNE/CES nº 4, de 6 de abril de 2009 que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em nutrição, na modalidade presencial.

1.4 Modalidade de ensino

O curso é ofertado na modalidade presencial e respeita o limite de até 40% (quarenta por cento) da carga horária total do curso na modalidade a distância, conforme definido na Portaria nº 2.117, de 6 de dezembro de 2019.

1.5 Vagas

O Curso tem 54 vagas anuais autorizadas pelo Ministério da Educação.

1.6 Tempo de integralização

O período de integralização curricular do curso é de no mínimo 4 anos (8 semestres) e máxima de 8 anos (16 semestres).

1.7 Ato de Criação do Curso

Autorizado em 2015. Base legal vigente: Portaria de Renovação de Reconhecimento nº 109, de 4 de fevereiro de 2021, publicada no D.O.U. em 05/02/2021, seção 1, nº 25, págs. 56 e 96.

2 DADOS GERAIS DA IES

2.1 Nome e Código e-MEC

Nome: Afya Centro Universitário Itaperuna.

Código e-MEC (IES): 2571.

2.2 Endereço

Av. Presidente Dutra, nº 1.155, Bairro Cidade Nova, Itaperuna/RJ, CEP 28.300-000.

2.3 Mantenedora

SUR – Sociedade Universitária Redentor S.A. (pessoa jurídica de direito privado, com sede e foro em Itaperuna/RJ).

CNPJ: 03.596.799/0001-19.

2.4 Histórico da Instituição

2.4.1 Mantenedora

A IES é mantida pela SUR – Sociedade Universitária Redentor S.A.; possui Credenciamento pela Portaria nº 666, de 07/03/2002 (DOU 08/03/2002, Seção 1, nº 46, p. 27), Credenciamento como Centro Universitário pela Portaria nº 766, de 22/06/2017 (DOU 23/06/2017, Seção 1, nº 119, p. 18) e Recredenciamento EaD pela Portaria nº 1.035, de 17/12/2021 (DOU 20/12/2021, Seção 1, nº 238, p. 178). Em 2020, a SUR passou a integrar a Afya Educacional; em 2022, a IES instalou nova sede na Av. Presidente Dutra, 1.155, Bairro Cidade Nova, Itaperuna/RJ.

A SUR – Sociedade Universitária Redentor S.A. é registrada no Registro Civil de Pessoas Jurídicas – Cartório do 12º Ofício de Niterói/RJ, sob o nº 37995, Protocolo A, nº de ordem 2114 do Livro A-3, CNPJ 03.596.799/0001-19

2.4.2 Mantida

Afya Centro Universitário Itaperuna está situado à Av. Presidente Dutra, nº 1.155, Bairro Cidade Nova, Itaperuna/RJ, CEP 28.300-000. Tel.: (22) 3811-0111. A instituição adota um projeto acadêmico integrado de ensino, pesquisa e extensão, com metodologias ativas, acessibilidade e infraestrutura de laboratórios e bibliotecas física e virtual, articulando-se à comunidade para ampliar conhecimento e qualidade acadêmica. Atos legais da IES: Credenciamento pela Portaria nº 666, de 07/03/2002; Credenciamento como Centro Universitário pela Portaria nº 766, de 22/06/2017; e Recredenciamento EaD pela Portaria nº 1.035, de 17/12/2021. Base legal do curso de Nutrição: Renovação de Reconhecimento – Portaria nº 109, de 04/02/2021 (DOU 05/02/2021). Oferta: 54 vagas



anuais autorizadas.

Indicadores institucionais: Conceito Institucional (CI) 4 e Índice Geral de Cursos (IGC) 4. Oferta de cursos (exemplos): Arquitetura e Urbanismo; Direito; Educação Física (EaD); Enfermagem; Engenharias (Civil, Elétrica, Mecânica, com modalidades presencial e EaD conforme o curso); Fisioterapia; Fonoaudiologia; Medicina; Nutrição; Psicologia; Sistemas de Informação. O Centro Universitário reafirma seu compromisso com a formação alinhada às demandas contemporâneas, incentivando inovação, produção e troca de conhecimentos, para preparar profissionais capazes de atuar em um mercado competitivo e em transformação contínua.

Missão: “Onde quer que estejamos, nós transformamos vidas através da educação.”

Visão: “Figurar entre os cinco melhores Centros Universitários do país até 2023.”


Valores: Foco no Aluno; Gente é Tudo pra Gente; Espírito Empreendedor; Ser Apaixonado; Inovação; Qualidade.

3 CONTEXTUALIZAÇÃO E JUSTIFICATIVA DO CURSO

O Curso de Graduação em Nutrição do Afya Centro Universitário Itaperuna foi concebido para oferecer formação generalista alinhada às necessidades sociais de saúde, com ênfase no SUS, garantindo integralidade do cuidado, qualidade e humanização do atendimento, sem perder de vista as dimensões regional, estadual e nacional. A oferta do curso na cidade de Itaperuna (RJ) — município da Mesorregião do Noroeste Fluminense — contribui diretamente para o desenvolvimento regional ao formar profissionais com competências técnicas, humanas e políticas para atuação crítica e reflexiva diante dos problemas e demandas locais.

Itaperuna ocupa posição geográfica estratégica, na fronteira com o norte do Espírito Santo e o sul de Minas Gerais, o que amplia sua área de influência e favorece o atendimento a diversos municípios do entorno. Em um raio de 100 km, a cidade atrai mais de 1,5 milhão de pessoas em busca de educação e saúde, consolidando-se como polo de serviços e formação. Esse contexto regional sustenta a amplitude de campos de atuação do nutricionista e a pertinência da oferta local, uma vez que Itaperuna recebe fluxo diário de estudantes de cidades vizinhas e também de outros estados, como Minas Gerais (Zona da Mata Mineira) e Espírito Santo (Sul Capixaba).

Diante desse cenário, a manutenção do curso reafirma o compromisso



institucional com propostas curriculares atualizadas e com uma metodologia que favorece a mobilidade acadêmica e a integração ensino–serviço–comunidade. O curso está alinhado às políticas educacionais e de saúde do país, com foco na atenção primária e na redução das desigualdades regionais, dispondo de 54 vagas anuais autorizadas pelo MEC.


Por atender um território que ultrapassa os limites do município, a oferta do curso beneficia não apenas Itaperuna, mas também a macrorregião Noroeste Fluminense e áreas limítrofes da Zona da Mata Mineira e do Sul Capixaba, fortalecendo redes de atenção e oportunidades formativas em saúde.

Quanto a dados populacionais específicos, o PPC registra que Itaperuna tinha população estimada de 102.626 habitantes (IBGE 2018, referência 2017) e caracteriza o município como o mais populoso de sua mesorregião, reforçando sua centralidade acadêmica e de serviços.

Assim, a inserção do curso no Afya Centro Universitário Itaperuna, em Itaperuna (RJ), contribui para formar profissionais técnica e cientificamente preparados para o mercado de trabalho, impulsionando o desenvolvimento econômico, cultural e social do município e da região. O Projeto Pedagógico dialoga com as expectativas educacionais do Noroeste Fluminense e com as necessidades do Estado do Rio de Janeiro e dos municípios de seu entorno, inclusive áreas limítrofes de Minas Gerais e Espírito Santo. A cidade de Itaperuna e a IES dispõem de condições adequadas para a oferta do curso de Nutrição: o município é polo regional em comércio, educação, saúde e serviços, e a instituição opera em sede nova com infraestrutura voltada às necessidades do curso, além de instalações didático-pedagógicas compatíveis (salas, laboratórios, biblioteca e rede de convênios para práticas).

A região de abrangência de Itaperuna encontra-se em franca expansão socioeconômica, com indicadores que reforçam sua centralidade no estado. Esse cenário evidencia a necessidade social de oferta do Curso de Nutrição, assegurando cidadania e desenvolvimento regional em suas múltiplas dimensões. Historicamente, a instituição tem atuado como polo educacional no Noroeste Fluminense, ampliando a oferta formativa presencial e a distância, criando polos em cidades estratégicas e integrando-se, desde 2020, ao ecossistema Afya, com nova sede inaugurada em 2022 — ações que fortalecem sua missão acadêmica e o desenvolvimento regional.

O Afya Centro Universitário Itaperuna, com base nos objetivos traçados pelo Plano Nacional de Educação (PNE) 2014–2024, instituído pela Lei Federal nº




13.005, de 25 de junho de 2014, oferta seus cursos de educação superior orientados à superação das desigualdades educacionais, com ênfase na promoção da cidadania e na erradicação de todas as formas de discriminação; no tocante à extensão universitária, cumpre o disposto na Meta 12, estratégia 7, que determina assegurar “no mínimo, dez por cento do total de créditos curriculares exigidos para a graduação em programas e projetos de extensão universitária, orientando sua ação, prioritariamente, para áreas de grande pertinência social”.

“estimular a pesquisa científica e de inovação e promover a formação de recursos humanos que valorize a diversidade regional e a biodiversidade da região amazônica e do cerrado, bem como a gestão de recursos hídricos no semiárido para mitigação dos efeitos da seca e geração de emprego e renda na região.”


A vocação da cidade de **Itaperuna** recebeu a contribuição do **Afya Centro Universitário Itaperuna**, que passou a qualificar profissionais da própria região e para a região, com sensibilidade para compreender os problemas locais e regionais e atuar com ética, humanismo e resolutividade. Somados aos indicadores socioeconômicos do **Noroeste Fluminense**, sua posição estratégica na divisa com **Minas Gerais** e **Espírito Santo** e às demandas em saúde e desenvolvimento regional, o **Afya Centro Universitário Itaperuna** apresenta a **justificativa para a oferta e manutenção** do curso com base nos argumentos a seguir:

1. A Instituição possui **Conceito Institucional (CI) 4** e **IGC 4 (2019)**, conforme registros institucionais.
2. O curso se alinha ao **Plano Nacional de Educação (2014–2024)**, especialmente à **Meta 12.7** e à **Resolução nº 7/2018**, assegurando **no mínimo 10% da carga horária em extensão** com pertinência social, além de fomentar pesquisa e integração ensino–pesquisa–extensão.
3. Ampliação da participação acadêmica em Nutrição na região, com **grupos de pesquisa, iniciação científica e TCC** articulados ao território e às necessidades sociais.
4. **PC aderente às DCNs** e ao PDI, com perfil do egresso, competências, metodologia e estrutura curricular coerentes e inovadores.
5. **Número de vagas compatível** com corpo docente, equipe técnico-administrativa, proposta pedagógica e infraestrutura — com **54 vagas anuais autorizadas pelo MEC** e condições organizacionais para absorvê-las.

- 
6. Formação de recursos humanos conectada ao **contexto socioeconômico, cultural e político** local e nacional, com foco em saúde coletiva, promoção da saúde e prevenção de doenças.
 7. **Fixação do egresso** na região educacional, ampliando oferta de serviços e preenchendo postos interiorizados de trabalho em Nutrição. (Inferência apoiada pela inserção regional e demanda descritas no PPC).
 8. O curso conta com **Núcleo Docente Estruturante (NDE)** responsável pelo PPC e pela atualização contínua, assegurando integração multidisciplinar e formação ética, técnica e científica.
 9. Há inserção discente em **monitoria, extensão e iniciação científica**, apoio via **NED/NAPED/NEMP** e **autoavaliação periódica** conforme o **SINAES (Lei nº 10.861/2004)** e práticas da **CPA**.
 10. Infraestrutura qualificada (laboratórios, biblioteca, Clínica-Escola CACI) e unidades de estágio conveniadas com rede pública e privada em Itaperuna e municípios da região.
 11. Necessidade de formação em Nutrição alinhada à situação epidemiológica e às políticas de saúde, promovendo aprendizagem significativa e transformação do sistema loco-regional.
 12. O ensino-aprendizagem ocorre com forte componente prático, em unidades de prática e estágios supervisionados por docentes, nas áreas Clínica, Social e Alimentação Institucional.
 13. A IES mantém Departamento de Pós-Graduação com capilaridade nacional, favorecendo a formação continuada dos egressos, inclusive na área de Nutrição.

Cabe registrar que as seguintes políticas institucionais estão contempladas no âmbito do curso:

1. Políticas de Ensino: valorização da aprendizagem contextualizada por meio das metodologias ativas e da diversidade de cenários de aprendizagem, articulação teoria e prática. Bolsas de monitoria.
2. Políticas de Pesquisa/Iniciação Científica: construção do pensamento científico, valorização das inovações científicas e tecnológicas e utilização das bases e métodos científicos no processo ensino-aprendizagem. Projetos de pesquisa com bolsas de Iniciação Científica.
3. Políticas de Extensão: valorização da aprendizagem com inserção na realidade da comunidade interna e externa por meio de pactuações e troca de

- 
- conhecimento. Programas, projetos, eventos e serviços.
4. Políticas de Gestão: perpassa toda as atividades acadêmicas e administrativas.
 5. Políticas de Apoio aos Discentes e Docentes.
 6. Políticas de Responsabilidade Socioambiental.
 7. Políticas de Inclusão Social e Educacional.
 8. Bolsas e Incentivos: Prouni, FIES, institucionais etc

O Afya Centro Universitário Itaperuna entende que o Curso de Graduação em Nutrição (Bacharelado) atende ao perfil de estudante que busca uma formação atualizada e completa, voltada para o exercício profissional com competência técnica, postura ética, visão humanista e responsabilidade social, articulando interdisciplinaridade e trabalho em equipe como eixos do desenvolvimento do egresso.

Em Itaperuna (RJ), os egressos contam com amplo mercado de trabalho, pois o município funciona como polo regional cujo raio de ação (≈ 100 km) abrange dezenas de municípios, incluindo áreas de Minas Gerais e Espírito Santo, com população estimada em 1,5 milhão — cenário que consolida a cidade como centro irradiador de serviços e integração social e amplia oportunidades em saúde, educação, setor público e privado.

Face ao exposto, a formação do nutricionista figura como ação estratégica para melhorar a qualidade da assistência à população e responder às necessidades sociais do território, em consonância com as DCNs e com os objetivos do curso (formação generalista, ética, crítica e reflexiva).

Outro ponto essencial: a IES mantém convênios e parcerias que asseguram inserção precoce dos estudantes no mundo do trabalho e nos serviços do SUS — a exemplo da Secretaria Municipal de Saúde de Itaperuna (projetos de extensão e Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Social), convênios com UBS/ESF (bairros Surubi, Cehab e João Bedim) e rede hospitalar regional; além de COAPES com a Prefeitura de Porciúncula, e articulações com Secretarias de Saúde de Campos dos Goytacazes e Bom Jesus do Itabapoana, entre outras.

4 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

O Curso de Nutrição do Afya Centro Universitário Itaperuna, pautado neste Projeto Pedagógico de Curso (PPC) e no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), contempla as políticas e programas institucionais por meio das atividades de ensino, iniciação científica e extensão, incorporando inovações metodológicas e tecnológicas



requeridas para a formação do futuro profissional.


Ao definir suas políticas institucionais e afirmar a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, a Instituição estabelece diretrizes que orientam a ação acadêmica, qualificam o processo de ensino-aprendizagem e estimulam o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e atitudes de discentes e docentes. O PDI prevê políticas de ensino, pesquisa, extensão e gestão implantadas no âmbito do curso e articuladas aos resultados da avaliação institucional (CPA), com acompanhamento por indicadores de desempenho — promovendo qualidade do ensino, avanços científicos e tecnológicos nos processos formativos, com base em interdisciplinaridade e articulação entre áreas.

No âmbito do Curso de Nutrição, essas políticas se desdobram em oportunidades de aprendizagem alinhadas ao perfil do egresso, com metodologias ativas, diversidade de cenários, articulação teoria–prática e flexibilização curricular, além da vinculação sistemática entre ensino, pesquisa e extensão como espaços de produção e difusão do conhecimento com pertinência social. As métricas e indicadores instituídos têm mostrado resultados consistentes e sustentam a busca contínua por inovação.

4.1 Política de Ensino

A Política de Ensino do Afya Centro Universitário Itaperuna apoia-se em fundamentos que consolidam uma ação participativa e integrada, orientada a uma educação transformadora, emancipatória, humanista e generalista, articulando a dialética da sociedade e do indivíduo e qualificando o processo ensino-aprendizagem com qualidade e coerência. Nessa perspectiva, o ensino superior não se limita a habilidades instrumentais: incorpora saberes vinculados a diferentes grupos sociais, valoriza a responsabilidade social e promove a interdisciplinaridade e a articulação teoria–prática, enriquecendo a compreensão dos problemas e das soluções no território.

O conhecimento é tratado no currículo como processo de construção: a aprendizagem é ativa, significativa, cumulativa e auto-orientada, com protagonismo discente e mediação docente em cenários que favorecem vivências, problematização e reelaboração do saber. Para responder às exigências do mundo do trabalho, a formação desenvolve trabalho em equipe, comunicação oral e escrita, raciocínio lógico e crítico, autonomia, capacidade de relacionar teoria e prática e aprendizagem ao longo da vida — competências previstas no perfil do egresso.



A Instituição adota metodologias ativas e estratégias que desenvolvem competências e habilidades alinhadas ao perfil do egresso: fomentam autonomia, curiosidade, espírito científico, metacognição e responsabilidade; o professor atua como mediador; os conteúdos são trabalhados majoritariamente por metodologias ativas. Em coerência com o PDI e com a avaliação institucional, as políticas de ensino integram-se às de pesquisa e extensão, assegurando que a produção do conhecimento mantenha pertinência social e que a aprendizagem seja contextualizada em diversidade de cenários, com flexibilização curricular e inovação.

Dessa forma, o curso forma profissionais com: (a) competência técnico-científica para ligar teoria e prática e atuar de modo interdisciplinar; (b) formação sociopolítica comprometida com a realidade concreta; (c) fundamentação ética e humanística para uma atuação responsável no sistema de saúde e na sociedade. Na implementação dos cursos, o Afya Centro Universitário Itaperuna: (a) aprofunda ciências e tecnologia com livre discussão entre ensino, pesquisa e extensão; (b) privilegia a produção sistematizada do conhecimento por reflexão, debate e crítica, em chave criativa e interdisciplinar; (c) recupera o conhecimento como prática, reflexão e crítica apoiada também nas experiências e mídias disponíveis.


Nas matrizes curriculares, observam-se os princípios de flexibilidade, autonomia, interdisciplinaridade e contextualização, garantindo coerência entre objetivos formativos, métodos e cenários de prática ao longo do curso.

4.2 Política de Pesquisa/Iniciação Científica

Docentes e alunos de todos os cursos do Afya Centro Universitário Itaperuna têm a oportunidade de desenvolver iniciação científica e pesquisa, fomentadas e incentivadas pela IES por meio da Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa, Extensão, Inovação e Internacionalização (PROPPEXI). Além do eixo de pesquisa, a instituição estimula inovação e empreendedorismo com ações integradas (SEBRAE, Associação Comercial de Itaperuna, equipe NED e NEMP) e realiza feira de negócios, ampliando a cultura de inovação no campus.

Essas iniciativas se articulam, ainda, com programas institucionais específicos de fomento, entre os quais:

- 1. Programa “Afycionados em Ciência” (subsídio para eventos científicos)** – apoio financeiro para apresentação de trabalhos em eventos, com regras e limites definidos para encontros nacionais e internacionais.
- 2. Programa Afycionados por Ciência (fomento à iniciação científica)** –



concessão de **bolsas** para projetos de docentes e discentes, fortalecendo a integração ensino-pesquisa-extensão nas áreas com interface com a Saúde.

3. **Programa de Iniciação Científica & Tecnológica (PIC)** – fomento interno a projetos de IC com participação discente (bolsista ou voluntário), orientados por docentes e vinculados às linhas de pesquisa institucionais, com objetivos de formação crítica, produção científica e preparação para a pós-graduação.


No âmbito da política de inovação e empreendedorismo, a IES mantém parcerias como a **Wadhvani Foundation** (formação empreendedora on-line), e o **Afya Ventures** (centro unificado de empreendedorismo para alunos, egressos, docentes e colaboradores), fomentando projetos e o ecossistema de inovação em saúde e educação. Por fim, a IES concebe a **Iniciação Científica** como eixo formativo essencial — aprender a pensar e “aprender a aprender” — com incentivo à **publicação** (inclusive na **REINPEC**) e à participação em eventos, fortalecendo a qualificação docente, a formação discente e o impacto regional.

4.3 Política de Extensão

O currículo do Curso de Nutrição do Afya Centro Universitário Itaperuna atende à Resolução CNE/CES nº 7/2018 (Diretrizes para a Extensão), com creditação mínima de 10% da carga horária total. No PPC, isso está curricularizado na matriz por meio dos componentes Projeto de Extensão I a VI (6×60h = 360h) — portanto, ≥10% de um total de 3.375h. A política de extensão universitária está institucionalizada e regulada pela PROPEXII, com programas, projetos, cursos e eventos de pertinência social, articulados ao planejamento acadêmico. A extensão funciona como instrumento de inserção comunitária e desenvolvimento social, orientada por interdisciplinaridade e por demandas locais e regionais

A extensão é entendida como processo interdisciplinar, político, educacional, cultural, científico e tecnológico, que articula permanentemente ensino e pesquisa e promove interação transformadora com a sociedade, formando o profissional-cidadão e contribuindo para reduzir desigualdades.

No curso de Nutrição, as ações extensionistas integram a matriz, geram oportunidades de aprendizagem e alimentam a tríade ensino–pesquisa–extensão: a prática social suscita questões que orientam investigação e devolutivas à comunidade, com participação de docentes e discentes em projetos e programas do ponto de vista organizacional, a Pró-Reitoria responsável (PROPEXII/PROPPEXI) supervisiona e credita as atividades de extensão; entre as ações e cenários já implantados estão a



Clínica-Escola CACI e ambulatórios/UBS-ESF conveniados ao SUS, além de parcerias com Secretarias Municipais — o que assegura inserção precoce dos estudantes e impacto social no território. A IES também mantém o Núcleo de Práticas Jurídicas (NPJ) e demais núcleos de apoio acadêmico e à comunidade.

- Realização de eventos, cursos e ações de extensão — organizados no âmbito institucional como programas, projetos, cursos e eventos de pertinência social, integrando ensino e pesquisa e priorizando demandas do território. Exemplos incluem campanhas temáticas pactuadas com a gestão em saúde (p. ex., ações educativas sobre dengue, com teatro, podcasts, palestras e mutirões).

- Mapeamento de parceiros regionais — identificação e formalização de convênios com Secretarias Municipais de Saúde (Itaperuna, Porciúncula, Campos e outras), rede hospitalar e demais entidades públicas/privadas e do terceiro setor, fortalecendo a articulação Instituição–Sociedade.

- Projetos de assistência à comunidade na área da saúde — realizados em cenários do SUS (UBS/ESF, hospitais, Secretaria Municipal de Saúde) e na Clínica-Escola CACI, garantindo inserção precoce e qualificada dos estudantes.

- Atendimento à sociedade por prestação de serviços — execução de ações, assessorias e prestação de serviços à comunidade como modalidade extensionista prevista institucionalmente.

- Levantamento de necessidades comunitárias e oferta de cursos/projetos — a extensão parte de interesses/necessidades locais e regionais e se materializa em parcerias, contratos e convênios com foco interdisciplinar.

- Fortalecimento do vínculo institucional com a comunidade — pela interação transformadora com os demais setores da sociedade e pela sistematização das devolutivas sociais das ações de extensão.

Como se observa, os elementos norteadores da extensão no Afya Centro Universitário Itaperuna respondem a necessidades sociais efetivas e possibilitam o repasse imediato à comunidade do conhecimento produzido na Instituição, em regime de articulação permanente com ensino e pesquisa. A competência técnico-científica instalada — por meio de docentes, discentes e linhas de pesquisa — é colocada à disposição da sociedade em projetos, eventos e prestação de serviços, convertendo produção acadêmica em aplicação prática e impacto local e regional. O fluxo das ações extensionistas segue regulamento específico da PROPEXII, instância responsável por implementar, supervisionar e creditar as atividades de extensão na IES, nos termos da



5 OBJETIVOS DO CURSO

O Curso de Graduação em Nutrição da **Afya Centro Universitário Itaperuna** foi concebido para responder, de forma qualificada, às demandas atuais e potenciais do Estado do Rio de Janeiro e da sociedade, considerando dimensões econômicas, sociais, políticas, culturais, ambientais e mercadológicas do contexto contemporâneo. O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) está alinhado às **Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição (CNE/MEC, 2001)**, assegurando formação generalista, crítica e ética, voltada à atenção em saúde e à alimentação humana em múltiplos cenários.

A formação proposta busca desenvolver competências técnico-científicas e, simultaneamente, a formação integral do estudante, promovendo visão holística, crítica, ética e socialmente comprometida. O egresso é preparado para interpretar e intervir, com base em evidências, nas diversas dimensões que envolvem a alimentação e a nutrição em diferentes contextos sociais, culturais e econômicos, articulando determinantes individuais e coletivos que afetam o estado nutricional de pessoas e populações.


A proposta pedagógica integra teoria e prática por meio de experiências interdisciplinares, aproximando os conhecimentos científicos das demandas reais do território. Nesse sentido, o PPC se articula aos princípios e eixos estratégicos do **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI)**, com políticas institucionais consolidadas em **ensino, extensão, pesquisa, internacionalização, inovação e empreendedorismo e empregabilidade** — a exemplo da Política de Inovação e Empreendedorismo (com iniciativas como o Afya Ventures), da Academia de Idiomas da Afya (AIA) e do Núcleo de Empregabilidade (NEMP).

Esses pilares orientam a formação de profissionais éticos, competentes e inovadores, comprometidos com o desenvolvimento sustentável, a promoção da saúde e a qualidade de vida, em nível individual, coletivo e ambiental. Além disso, a inserção regional do curso se ancora na área de abrangência de Itaperuna e do **Noroeste Fluminense** (com interfaces com a Zona da Mata Mineira e o Sudoeste do Espírito Santo), reforçando a aderência às necessidades locais e regionais.

Objetivos do Curso de Graduação em Nutrição (síntese):

Objetivos gerais — em consonância com as DCN e com o perfil do egresso:

- i) formar profissionais com base teórica sólida nas áreas de anatomia, fisiologia, bioquímica, nutrição, alimentação e saúde;
- ii) desenvolver habilidades para avaliação do estado nutricional, prescrição dietética,

- 
- planejamento de cardápios e orientação nutricional individual e coletiva;
 - iii) promover a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, ambientais e políticos da alimentação;
 - iv) estimular capacidade crítica e reflexiva, com tomada de decisão embasada em critérios científicos e éticos;
 - v) fomentar a formação continuada;
 - vi) promover o trabalho em equipe e a interdisciplinaridade.


Objetivos específicos — complementando os objetivos gerais:

- i) capacitar para avaliar o estado nutricional com técnicas e instrumentos apropriados;
- ii) desenvolver habilidades de prescrição dietética para diferentes fases da vida e condições clínicas;
- iii) promover alimentação saudável e educação nutricional em escolas, comunidades e instituições;
- iv) desenvolver competências de gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (planejamento de cardápios, controle de qualidade, segurança dos alimentos, estoques e pessoas);
- v) preparar para atuação em equipes multiprofissionais de saúde, com comunicação efetiva e colaboração interprofissional;
- vi) estimular a pesquisa científica e o uso crítico de evidências;
- vii) desenvolver visão crítica sobre políticas públicas de alimentação e nutrição, contribuindo para sua formulação, implementação e avaliação;
- viii) promover a segurança alimentar e nutricional, identificando e intervindo em situações de insegurança;
- ix) desenvolver habilidades de comunicação e aconselhamento nutricional empático e eficaz;
- x) atuar na prevenção e no tratamento de agravos relacionados à alimentação (ex.: obesidade, diabetes, DCV, transtornos alimentares).

Por fim, o **Curso de Nutrição da Afya Centro Universitário Itaperuna**, comprometido com a excelência acadêmica e a demanda regional do **Noroeste Fluminense**, consolida uma formação conectada às políticas institucionais e às DCN, integrando ensino, pesquisa e extensão para impactar positivamente a saúde e o desenvolvimento regional

5.1 Objetivo Geral


Formar profissionais altamente qualificados, com capacidade resolutiva, espírito



colaborativo e elevado compromisso social e ambiental. O egresso deverá estar apto a atuar em todas as dimensões que envolvem o processo de alimentação e nutrição, tanto em nível individual quanto coletivo, desenvolvendo ações voltadas à promoção, prevenção, manutenção, recuperação e reabilitação da saúde. Sua atuação será pautada na busca contínua pela melhoria da qualidade de vida da população, fundamentada em princípios éticos, socioeconômicos, políticos e culturais.

5.2 Objetivos específicos:

- Desenvolver a visão estratégica e a atitude empreendedora, frente à gestão dos serviços de alimentação e nutrição, a fim de orientá-lo a planejar sua carreira profissional e seu desenvolvimento pessoal, com autonomia e responsabilidade, visando a trabalhabilidade
- Promover o perfil multidisciplinar, focalizando equipes destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, programar, executar e avaliar as atividades relacionadas à alimentação e nutrição, seja no contexto nacional e regional.
- Capacitar técnica e cientificamente os profissionais em formação para avaliação, promoção, manutenção e recuperação do estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais através da atenção dietética e da terapia nutricional.
- Prover os conhecimentos relativos à composição química e funcional dos alimentos, suas modificações e seu aproveitamento pelo organismo humano na atenção dietética e dietoterápica.
- Desenvolver habilidades para intervir no indivíduo ou grupo de indivíduos, com foco na melhoria do hábito alimentar e no estado nutricional considerando a influência sociocultural e econômica, o consumo e a utilização dos alimentos pela população.
- Formar nutricionistas com conhecimentos, competências e habilidades gerais adequados para desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo, atuando, de forma interdisciplinar, em equipes multiprofissionais, com prática integrada ao sistema de saúde local.
- Promover pesquisas e iniciação científica que preparem o nutricionista para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas baseadas em evidências científicas.
- Desenvolver competências que permitam ao egresso aplicar as ferramentas de tecnologia, comunicação e informação adequadas ao exercício profissional.

- 
- Desenvolver competências pessoais, a fim de que o profissional possa realizar seu trabalho dentro do mais alto padrão de qualidade e princípios éticos, com capacidade crítica, analítica e reflexiva e transpondo as barreiras culturais, sociais e pessoais na interação com os clientes, grupos e comunidade.
 - Desenvolver nos egressos o desejo e a consciência da importância da formação continuada, para que esteja sempre atualizado em relação aos avanços da Nutrição e que possa ser capaz de participar da formação de futuros colegas de profissão;
 - Oferecer informações e serviços de intervenção nutricional pertinentes às necessidades sociais locais, contribuindo para o desenvolvimento de áreas importantes para a população, tais como a Saúde e Clínica, que se configuram como ênfases de aprofundamento de estudo.

Os objetivos do Curso de Graduação em Nutrição do Afya Centro Universitário Itaperuna serão alcançados ao longo de todo o processo formativo por meio de um currículo que integra componentes teóricos e práticos, atividades de extensão e estágios curriculares supervisionados, estruturado em metodologias ativas que favorecem o protagonismo discente e o desenvolvimento de competências, em consonância com a Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001.

Além disso, em Itaperuna (RJ) — município referência regional — a atuação do nutricionista articula-se às políticas públicas de saúde, dado que a cidade é centro de referência em serviços de saúde (com destaque para o Hospital São José do Avaí) e polo educacional que atrai estudantes e usuários de municípios vizinhos. Assim, o profissional é formado para construir práticas comprometidas com a transformação social e com a promoção da saúde no SUS.

Para garantir formação sólida, ética e socialmente comprometida, o curso articula ensino–pesquisa–extensão e se alinha à missão institucional e às diretrizes do PDI, com foco em empregabilidade, inovação/empreendedorismo e sustentabilidade, assegurando pertinência social e impacto regional.

Para assegurar a efetividade do processo formativo e o atendimento aos objetivos propostos, a Instituição disponibiliza: matriz curricular alinhada ao perfil do egresso e às DCN, com progressão do aprendizado via práticas pedagógicas inovadoras; corpo docente qualificado; e infraestrutura física e tecnológica adequada, com nova sede, Clínica-Escola (CACI), cenários do SUS e rede conveniada para estágios nas áreas Clínica, Social e de Alimentação Institucional.

6 FORMA DE INGRESSO

Atualmente, existem as seguintes formas de ingresso no Curso de Nutrição do Afya Centro Universitário Itaperuna.

1. Vestibular próprio – processo seletivo previsto em editais semestrais, com prova geral de conteúdos do ensino médio, questões discursivas e redação.
2. Transferência externa ou interna – conforme edital específico e normas institucionais; as transferências ex officio seguem a legislação. Discentes transferidos ficam sujeitos às regras acadêmicas internas (ex.: integralização de componentes/atividades conforme regulamentos do curso).
3. Portador de diploma de nível superior – quando previsto em edital de vagas remanescentes, para graduados (área afim ou outras), com análise de equivalência e eventuais adaptações curriculares, nos termos das normas institucionais.
4. ENEM / PROUNI – ingresso pela nota do ENEM (conforme edital) e bolsas PROUNI para candidatos pré-selecionados pelo Governo Federal, nos termos da regulamentação vigente.
5. FIES – financiamento estudantil para candidatos pré-selecionados pelo Governo Federal; a IES é credenciada e adere ao programa, com critérios transparentes definidos em norma interna.

7. MATRÍCULA

A matrícula nos cursos de graduação do Afya Centro Universitário Itaperuna é realizada em regime de créditos, por disciplina, conforme a matriz curricular e o Calendário Acadêmico aprovados. O requerimento de matrícula/rematrícula é formalizado via Secretaria Acadêmica/Portal Acadêmico, dentro dos prazos estabelecidos em edital e nas normas institucionais.

Documentos para matrícula inicial (ingresso):

- Comprovante de conclusão do Ensino Médio ou equivalente;
- Comprovação de regularidade eleitoral e, se for do sexo masculino, com o Serviço Militar;
- Carteira de Identidade (apresentação do original);
- CPF;
- Certidão de Nascimento ou Casamento (apresentação do original);

- Comprovante de pagamento da primeira parcela da semestralidade;
- 2 (duas) fotos 3×4 recentes, de frente.

Critérios e procedimentos

- Os procedimentos de matrícula obedecem ao **Regulamento/Regimento Institucional** e ao **Calendário Acadêmico**.
- A matrícula é **por disciplina**, observando **compatibilidade de horários** e a **carga horária máxima semanal** definida nas normas acadêmicas vigentes.
- O estudante deve se matricular em **quantitativo mínimo de créditos** por período letivo regular, **salvo casos especiais**, a juízo da **Coordenação de Curso**.
- Para a efetivação da matrícula/rematrícula, o estudante deve comprovar **regularidade** junto aos setores acadêmico-administrativos competentes.

Formação de turmas


- Nas turmas que não alcançarem quórum mínimo, poderão ocorrer ajustes de oferta (remanejamento, reprogramação ou vinculação a outra turma). Se não houver alternativa viável, serão adotadas as medidas cabíveis, incluindo ressarcimento/estorno proporcional, de acordo com política institucional e legislação aplicável.

8 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O Afya Centro Universitário Itaperuna privilegia uma formação ancorada na realidade científica e profissional, capacitando o acadêmico a desenvolver ações educativas, promocionais, preventivas, assistenciais e administrativas, atuando de modo crítico, reflexivo e criativo na resolução de problemas, com consideração aos aspectos econômicos, sociais, ambientais e culturais e com visão ética e humanista voltada às demandas da sociedade.

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC), observando tanto o progresso social quanto a competência científica e tecnológica, favorece a atuação crítica e criativa na identificação e solução de problemas, contemplando dimensões políticas, econômicas, sociais, ambientais e culturais, em sintonia com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN/2001) para Nutrição.

Dessa forma, o PPC de Nutrição assegura a formação de profissionais aptos a compreender e traduzir as necessidades de indivíduos, grupos e comunidades, orientando-os e apoiando-os na compreensão de seus contextos e relações, com



uso racional de recursos e compromisso com a sustentabilidade e a qualidade de vida.

Em conformidade com a Resolução CNE/CES nº 5/2001, o núcleo da formação desenvolve competências básicas que definem o perfil do nutricionista, sustentadas por base teórico-metodológica consistente, integração teoria–prática e metodologias ativas, garantindo atualização contínua e prática profissional qualificada. O Curso de Nutrição da Afya Itaperuna é pautado na busca da excelência, com foco no desenvolvimento pessoal e profissional do estudante, integrando indissociavelmente formação humana e cidadã e qualificação para o exercício profissional, estimulando o “aprender a aprender”, a interdisciplinaridade e a inserção social regional (Norte/Noroeste Fluminense).


Assim, busca-se formar um profissional com conhecimentos interdisciplinares, capaz de atuar de forma crítica e consciente ante as diversas demandas profissionais, como agente de transformação social. O perfil do egresso é delineado a partir dos objetivos do curso, do PDI e das DCN, visando sólida base técnico-científica e compromisso ético, humanista e de responsabilidade social.

O curso pretende formar nutricionistas capazes de atuar criticamente em diferentes contextos, com as seguintes características centrais:

- Formação científica e técnica consistente, para compreender, analisar e intervir sobre a realidade social, sanitária e alimentar, com base ética e humanística;
- Adaptação às dinâmicas contemporâneas e às demandas sociais, ambientais, econômicas e profissionais;
- Visão interdisciplinar e integrada dos determinantes da saúde e da nutrição, favorecendo a atuação colaborativa em equipes multiprofissionais;
- Autonomia intelectual e posicionamento ético-político, com uso crítico do conhecimento e reflexão sobre a prática à luz das políticas públicas de saúde e alimentação.

Em consonância com a Resolução CNE/CES nº 5/2001, o curso desenvolve no egresso competências e habilidades para atuação com excelência técnica, ética e social, alinhada ao SUS, à promoção da saúde, à segurança alimentar e nutricional e à atenção integral em todos os níveis de complexidade. Entre as competências trabalhadas ao longo da formação, destacam-se:

- compreensão crítica da alimentação e nutrição como fenômenos biológicos, sociais, culturais, políticos e econômicos;
- atuação em todos os níveis de atenção, com ênfase na atenção básica;

- 
- domínio para planejar, organizar, gerenciar e avaliar serviços de alimentação e nutrição, com foco em qualidade, segurança dos alimentos e sustentabilidade;
 - desenvolvimento de educação alimentar e nutricional culturalmente sensível, baseada em evidências;
 - trabalho colaborativo e interdisciplinar;
 - uso de metodologias ativas e instrumentos científicos para análise da realidade e tomada de decisão;
 - liderança, empreendedorismo e gestão;
 - compromisso com ética, equidade, justiça social e direitos humanos.


O egresso será um profissional generalista, humanista, crítico e reflexivo, apto a atuar em todas as áreas em que a alimentação e a nutrição sejam essenciais à promoção, manutenção e recuperação da saúde, bem como à prevenção de agravos em indivíduos e coletividades, orientado pelos princípios do SUS e pelos valores éticos e sociais contemporâneos.

Ainda, em conformidade com o CFN nº 600/2018, o nutricionista formado pela Afya Itaperuna estará habilitado para atuar, entre outras, nas seguintes áreas:

- Nutrição em Alimentação Coletiva;
- Nutrição em Saúde Coletiva;
- Nutrição Clínica;
- Nutrição em Esportes e Exercício Físico;
- Nutrição na cadeia de produção, indústria e comércio de alimentos;
- Nutrição no ensino, na pesquisa e na extensão.

Os campos de atuação incluem instituições públicas e privadas de saúde, consultórios, ambulatórios, hospitais, UBS, escolas, ILPI, empresas, academias, indústrias de alimentos, gastronomia, hotelaria, home care e programas governamentais. No contexto regional, Itaperuna é polo em saúde (referência do Hospital São José do Avaí) e educação, com ambiente propício a negócios e forte rede de serviços — o que amplia a inserção dos egressos nas frentes de alimentação escolar, saúde coletiva (SUS) e alimentação coletiva.

O egresso da Afya Itaperuna é preparado para atuar com espírito empreendedor, autonomia e liderança, assumindo posições de gestão e tomada de decisão em contextos complexos da realidade socioeconômica regional, e é



continuamente estimulado à formação continuada. O curso valoriza educação permanente, articulação multiprofissional e responsabilidade social, incentivando práticas baseadas em evidências e alinhadas às políticas públicas de saúde e nutrição. Por fim, o acompanhamento de egressos ocorre por meio do Núcleo de Empregabilidade (NEMP), que apoia a transição para o mercado de trabalho, monitora trajetórias profissionais e oferta serviços de desenvolvimento de carreira, em articulação com a Coordenação do Curso e o NDE. Esse ecossistema retroalimenta melhorias curriculares e fortalece a empregabilidade regional.


9 ESTRUTURA CURRICULAR

O Curso de Graduação em Nutrição da Afya Centro Universitário Itaperuna foi concebido para oferecer formação generalista, crítica, ética e humanista, alinhada às necessidades sociais de saúde e aos princípios do SUS, priorizando a integralidade do cuidado, a qualidade do atendimento nutricional e a humanização dos serviços. A proposta pedagógica considera as especificidades do Estado do Rio de Janeiro, com ênfase na Região Noroeste Fluminense onde se insere o município de Itaperuna, polo regional de educação e saúde.

Os conteúdos curriculares foram estruturados para uma compreensão ampliada do processo saúde-doença, integrando dimensões biológicas, psicológicas, sociais, culturais e ambientais, e articulam-se à realidade socioambiental local, favorecendo uma formação contextualizada e socialmente comprometida. A organização por áreas do conhecimento desenvolve competências técnico-científicas e socioemocionais, integrando fundamentos da organização biológica do ser humano, determinantes sociais e ambientais da saúde e interfaces entre alimentação, nutrição e políticas públicas.

O curso observa as diretrizes e marcos regulatórios aplicáveis (DCN de Nutrição – Resolução CNE/CES nº 5/2001 e Resolução CNE/CES nº 7/2018 para a curricularização da extensão), conforme normativas institucionais que asseguram no mínimo 10% da carga horária total em atividades de extensão, integradas ao currículo.

Regime e integralização. O curso funciona no turno Noturno, com 8 semestres (mínimo 4 anos) e integralização máxima em 12 semestres (6 anos). Carga horária global e distribuição. A carga horária total é de 3.375 horas. Deste total, 2.040 h são de atividades teóricas e 570 h de atividades práticas; o currículo inclui componentes on-line (assíncronos e síncronos) distribuídos nas UCs.



A curricularização da extensão é cumprida por meio de Projetos de Extensão I a VI, com 60 h cada, totalizando 360 h ($\geq 10\%$ do curso). Os Estágios Curriculares Supervisionados somam 675 h ($\geq 20\%$ do total), distribuídas nas áreas de Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição Social e Nutrição Clínica. O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) totaliza 60 h (TCC I e TCC II, 30 h cada). As Atividades Complementares somam 90 h.

Com isso, o currículo garante integração teoria-prática desde o início, progressão por complexidade e diversidade de cenários (incluindo componentes on-line A/S), mantendo aderência às DCNs e à política institucional de extensão.

“Considera-se educação a distância a modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorra com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com pessoal qualificado, com políticas de acesso, com acompanhamento e avaliação compatíveis, entre outros, e desenvolva atividades educativas por estudantes e profissionais da educação que estejam em lugares e tempos diversos.”

O Projeto Pedagógico do Curso foi construído seguindo a legislação pertinente, implantando a oferta de disciplinas na modalidade a distância, organizadas segundo metodologia, gestão e avaliação peculiares, como estabelecido pela Portaria n. 2.117, de 6 de dezembro de 2019, que estabelece:

Art. 1º Esta Portaria dispõe sobre a oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância - EaD em cursos de graduação presenciais ofertados por Instituições de Educação Superior -IES pertencentes ao Sistema Federal de Ensino, com observância da legislação educacional em vigor.

Art. 2º As IES poderão introduzir a oferta de carga horária na modalidade de EaD na organização pedagógica e curricular de seus cursos de graduação presenciais, até o limite de 40% da carga horária total do curso.

§ 1º O Projeto Pedagógico do Curso - PPC deve apresentar claramente, na matriz curricular, o percentual de carga horária a distância e indicar as metodologias a serem utilizadas, no momento do protocolo dos pedidos de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de curso.


§ 2º A introdução de carga horária a distância em cursos presenciais fica condicionada à observância das Diretrizes Curriculares Nacionais - DCN dos Cursos de Graduação Superior, definidas pelo Conselho Nacional de Educação

- CNE, quando houver.

§ 3º As atividades extracurriculares que utilizarem metodologias EaD serão consideradas para fins de cômputo do limite de 40% de que trata o caput.

O Curso de Nutrição oferta 330 horas na modalidade a distância (EaD), distribuídas entre momentos síncronos e assíncronos — o que corresponde a 10,3% da carga horária total. Com metodologias ativas e docentes experientes, a formação integra atividades presenciais e em ambientes virtuais de aprendizagem (AVA) para promover protagonismo, motivação e compromisso profissional do discente.

A EaD é planejada e acompanhada pelo Núcleo de Educação a Distância



(NEAD), assegurando atendimento mais individualizado e o uso de Tecnologias da Informação e da Comunicação (TIC) por meio do AVA e de monitorias presenciais e remotas. Com ensino inovador, tecnologias educacionais e laboratórios de ponta, o egresso desenvolve competências para atuar de forma crítica, aplicando conhecimentos globais à realidade local e contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da população.

Conforme o PDI, o acompanhamento de egressos é realizado pelo Núcleo de Experiência Discente (NED) em articulação com a Comissão Própria de Avaliação (CPA). O NED também promove acessibilidade metodológica, incluindo apoio psicopedagógico, orientação profissional e serviços como intérprete de Libras, além de coordenar monitorias e ações de nivelamento em parceria com as coordenações de curso. Em atenção aos princípios de acesso metodológico, a estrutura curricular contempla a disciplina de LIBRAS como eletiva (30h), em consonância com o Decreto nº 5.626/2005. Observação rápida (consistência numérica): 330 horas representam 10,3% da carga total \Rightarrow carga horária estimada do curso \approx 3.204 horas ($330 \div 0,103$), valor compatível com matrizes usuais de Nutrição.

9.1 Conteúdos curriculares

A estrutura curricular do Curso de Nutrição do Afya Centro Universitário Itaperuna foi elaborada com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais da Resolução CNE/CES nº 5/2001 e nas disposições profissionais da Resolução CFN nº 600/2018, articulando competências exigidas pelo mundo do trabalho para uma formação abrangente, ética e competente.

Conforme o Art. 6º das DCN de Nutrição, os conteúdos essenciais relacionam-se a todo o processo saúde–doença do cidadão, da família e da comunidade, integrados à realidade epidemiológica e profissional, contemplando Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos. No PPC, isso se materializa nos eixos formativos e em suas cargas horárias.

A formação acadêmica organiza-se em um núcleo comum (que sustenta a base científica e humanística) e componentes profissionalizantes. No núcleo das Ciências Biológicas e da Saúde, o estudante desenvolve fundamentos teórico-práticos sobre bases moleculares e celulares, estrutura e função de tecidos, órgãos e sistemas, por meio de componentes como Citologia/Histologia, Fisiologia, Bioquímica, Imunologia, Parasitologia, Bioestatística e Epidemiologia.

No núcleo das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, a ênfase recai nos determinantes sociais, culturais, econômicos, éticos e legais e na comunicação, com componentes como Direitos Humanos e Diversidade e Educação Ambiental e Sustentabilidade, favorecendo leitura crítica da realidade e das políticas públicas. Nas Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos, o curso integra fundamentos e práticas específicas (p. ex., Nutrição e Dietética; Avaliação e Diagnóstico Nutricional; Técnica Dietética; Bromatologia e Controle de Qualidade; Microbiologia e Higiene de Alimentos; Tecnologia de Alimentos), articulando teoria, prática e evidências científicas.

A integração ensino–pesquisa–extensão ocorre desde os primeiros períodos, com Projetos de Extensão I a VI (60h cada) e TCC orientado à produção e divulgação científica, além de metodologias de avaliação interdisciplinares e simulações de prática profissional. Os conteúdos e objetivos detalhados constam nos **Planos de Ensino-Aprendizagem (PEA)**.

Eixos de formação do curso (PPC):

- **Ciências Biológicas e da Saúde – 540h**
- **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – 420h**
- **Ciências da Alimentação e Nutrição – 840h**
- **Ciências dos Alimentos – 270h**
- **Pesquisa e Extensão – 420h**
- **Eletivas – 120h**
- **Estágio Supervisionado – 675h.**

1. Ciências Biológicas e da Saúde

Período	Disciplina	Carga Horária (h)
1º	Biologia Celular	49
1º	Morfofisiologia dos Sistemas I	99
2º	Microbiologia e Imunologia	66
2º	Morfofisiologia dos Sistemas II	99
2º	Bioquímica	49
3º	Parasitologia	49
3º	Farmacologia Geral	33
3º	Patologia Geral	66
TOTAL DO EIXO		510

2. Ciências Sociais, Econômicas e Humanas

Período	Disciplina	Carga Horária (h)
1º	Gestão e Empreendedorismo	66
1º	Química Geral e Orgânica	49
2º	Comunicação e Carreira	66
2º	Ética e Bioética em Saúde	33
3º	Saúde Coletiva e Epidemiologia	66
4º	Psicologia em Saúde	33
TOTAL DO EIXO		313

3. Ciências da Alimentação e Nutrição


Período	Disciplina	Carga Horária (h)
1º	Nutrição, Ética e Exercício Profissional	33
3º	Educação Alimentar e Nutricional	49
4º	Nutrição e Dietética	66
4º	Avaliação e Semiologia Nutricional	66
5º	Nutrição, Metabolismo e Nutrigenômica	49
5º	Nutrição em Saúde Coletiva	66
6º	Nutrição Materno Infantil	66
6º	Nutrição Aplicada a Geriatria e Gerontologia	33
6º	Terapia Nutricional nas Doenças Metabólicas	66
7º	Terapia Nutricional em Pediatria	33
7º	Terapia Nutricional em Situações Especiais	66
7º	Fitoterapia Aplicada à Nutrição Clínica	33
7º	Nutrição Esportiva	33
8º	Nutrição e Estética Funcional	33
8º	Tópicos Especiais II	49
TOTAL DO EIXO		741

4. Ciência dos Alimentos

Período	Disciplina	Carga Horária (h)
1º	Composição Nutricional e Funcional dos Alimentos	66
4º	Microbiologia, Higiene e Legislação de Alimentos	49
4º	Gestão em Serviços de Alimentação e Nutrição	83
5º	Técnica Dietética	66
5º	Bromatologia	66
5º	Tecnologia e Análise Sensorial dos Alimentos	66
6º	Gastronomia e Planejamento de Cardápios	66
TOTAL DO EIXO		462

Em conformidade com o art. 7º da Resolução CNE/CES nº 5/2001, o Curso de Graduação em Nutrição do Afya Centro Universitário Itaperuna assegura o desenvolvimento de estágios curriculares supervisionados, sob orientação e supervisão docente, totalizando 675 horas — correspondentes a 20% da carga horária global do curso (3.375 horas). Esses estágios são distribuídos de forma equilibrada nas três áreas fundamentais de atuação do nutricionista: Unidades de Alimentação e Nutrição (Alimentação Coletiva), Nutrição em Saúde Coletiva (Nutrição Social) e Nutrição Clínica. A organização prevê progressão de cenários — com inserção em serviços de Atenção Primária à Saúde e, subsequentemente, em instituições de maior complexidade e em unidades de alimentação — garantindo a articulação teoria-prática e o desenvolvimento das competências previstas nas DCN. Especificamente, o Estágio Supervisionado em UAN é realizado no 5º período (225 horas), o Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva ocorre no 6º período (225 horas) e o Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica no 7º período (225 horas), perfazendo o total de 675 horas.

Nos termos do art. 12 da mesma Resolução, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) constitui atividade de sistematização do conhecimento construído ao longo da formação e é desenvolvido sob orientação de docente habilitado. No curso, essa produção acadêmica acontece em duas etapas: TCC I, no 7º período (30



horas), e TCC II, no 8º período (30 horas), totalizando 60 horas, com elaboração escrita, apresentação e defesa conforme regulamento próprio. A curricularização da extensão está integrada à matriz por meio de Projetos de Extensão I a VI, com 60 horas cada, do 3º ao 8º período (360 horas no total, ≥10% da carga do curso). Esses projetos aproximam os conteúdos teóricos de desafios reais do território, resultando em produtos e práticas de pertinência social, em interface com serviços, escolas, comunidades e rede SUS, e fortalecendo a formação cidadã e o compromisso com a saúde coletiva.

A organização didático-pedagógica do curso integra unidades de estudo aos eixos estruturantes e aos objetivos do PPC, garantindo inter-relação entre componentes, progressão por complexidade e interdisciplinaridade. Projetos interdisciplinares semestrais, coordenados pelo Colegiado, mobilizam diferentes disciplinas e cenários (laboratórios, pesquisa, mostras de TCC, estágios, colóquios, monitorias e visitas técnicas) e culminam na socialização de resultados. O curso não adota pré-requisitos formais entre disciplinas, exceto para Estágios e TCC, que acompanham a maturidade acadêmica. As ementas, programas e bibliografias (básica e complementar) estão atualizadas e orientadas ao perfil do egresso; as metodologias ativas (para além de aulas expositivas) asseguram acessibilidade pedagógica e atitudinal, articulação teoria–prática e flexibilidade curricular. Por meio de situações-problema, o estudante enfrenta questões sociais e regionais concretas, ampliando seu potencial de intervenção qualificada no território.

Os temas transversais e marcos legais são tratados de modo específico e transversal ao longo do curso, assegurando o cumprimento das normativas vigentes. Em Tópicos Especiais I trabalham-se: Educação das Relações Étnico-Raciais e o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena (LDB nº 9.394/1996, com as Leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008; Resolução CNE/CP nº 1/2004 e Parecer CNE/CP nº 3/2004); Educação em Direitos Humanos (Parecer CNE/CP nº 8/2012 e Resolução CNE/CP nº 1/2012); Educação Ambiental (Lei nº 9.795/1999 e Decreto nº 4.281/2002); e Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista (Lei nº 12.764/2012). Complementarmente, a disciplina de LIBRAS, ofertada como eletiva conforme o Decreto nº 5.626/2005, reforça o compromisso do curso com a acessibilidade e a inclusão.

9.2 Representação gráfica do perfil de formação do curso Bacharelado em Nutrição

Eixos Estruturantes do Curso

Ciências Biológicas e da Saúde		Ciências Sociais, Humanas e Econômicas		Ciências da Alimentação e Nutrição		Ciências dos Alimentos		Práticas Profissionais		Requisito Integradores		Requisitos Legais		Requisito Integralizador	
P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D
1º	Biologia Celular	1º	Gestão e Empreendedorismo	1º	Nutrição, Ética e Exercício Profissional	1º	Composição Nutricional e Funcional dos Alimentos	6º	Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva	2º	Projeto de Extensão I	7º	Tópicos Especiais I	8º	Trabalho de Conclusão de Curso
1º	Morfofisiologia dos Sistemas I	1º	Química Geral e Orgânica	3º	Educação Alimentar e Nutricional	4º	Microbiologia, Higiene e Legislação de Alimentos	7º	Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva	3º	Projeto de Extensão II		Libras		
2º	Microbiologia e Imunologia	2º	Comunicação e Carreira	4º	Nutrição e Dietética	4º	Gestão em Serviços de Alimentação e Nutrição	8º	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	4º	Projeto de Extensão III				
2º	Morfofisiologia dos Sistemas II	2º	Ética e Bioética em Saúde	4º	Avaliação e Semiologia Nutricional	5º	Técnica Dietética			5º	Projeto de Extensão IV				
2º	Bioquímica	3º	Saúde Coletiva e Epidemiologia	5º	Nutrição, Metabolismo e Nutrigenômica	5º	Bromatologia								
3º	Parasitologia	4º	Psicologia em Saúde	5º	Nutrição em Saúde Coletiva	5º	Tecnologia e Análise Sensorial dos Alimentos								
3º	Farmacologia Geral			6º	Nutrição Materno Infantil	6º	Gastronomia e Planejamento de Cardápios								

3º	Patologia Geral			6º	Nutrição Aplicada a Geriatria e Gerontologia												
				6º	Terapia Nutricional nas Doenças Metabólicas												
				7º	Terapia Nutricional em Pediatria												
				7º	Terapia Nutricional em Situações Especiais												
				7º	Fitoterapia Aplicada à Nutrição Clínica												
				7º	Nutrição Esportiva												
				8º	Nutrição e Estética Funcional												
				8º	Tópicos Especiais II												

9.3 Matriz Curricular

9.3.1 Matriz Curricular do Bacharelado em Nutrição

1º Período

Ordem	Disciplina	Tipo	Institucional	Teórica	Prática	OnLine A	OnLine S	Estágio	Extensão	Total	Crédito
1	Gestão e Empreendedorismo	Presencial	Sim	66	0	0	0	0	0	66	4
2	Biologia Celular	Presencial	Não	49	0	0	0	0	0	49	3
3	Química Geral e Orgânica	Presencial	Não	49	0	0	0	0	0	49	3
4	Nutrição, Ética e Exercício Profissional	Presencial	Não	33	0	0	0	0	0	33	2
5	Composição Nutricional e Funcional dos Alimentos	Presencial	Não	33	33	0	0	0	0	66	4
6	Morfofisiologia dos Sistemas I	Presencial	Não	50	49	0	0	0	0	99	6

2º Período

Ordem	Disciplina	Tipo	Institucional	Teórica	Prática	On Line A	On Line S	Estágio	Extensão	Total	Crédito
7	Microbiologia e Imunologia	Presencial	Não	33	33	0	0	0	0	66	4
8	Morfofisiologia dos Sistemas II	Presencial	Não	50	49	0	0	0	0	99	6
9	Comunicação e Carreira	Presencial	Sim	66	0	0	0	0	0	66	4
10	Ética e Bioética em Saúde	Presencial	Não	33	0	0	0	0	0	33	2
11	Bioquímica	Presencial	Não	33	16	0	0	0	0	49	3
12	Projeto de Extensão I	Presencial	Não	0	0	0	0	0	80	80	5

3º Período

Ordem	Disciplina	Tipo	Institucional	Teórica	Prática	On Line A	On Line S	Estágio	Extensão	Total	Crédito
13	Saúde Coletiva e Epidemiologia	Presencial	Não	66	0	0	0	0	0	66	4
14	Parasitologia	Presencial	Não	49	0	0	0	0	0	49	3
15	Farmacologia Geral	Presencial	Não	33	0	0	0	0	0	33	2
16	Patologia Geral	Presencial	Não	66	0	0	0	0	0	66	4
17	Educação Alimentar e Nutricional	Presencial	Não	33	33	0	0	0	0	49	3
18	Projeto de Extensão II	Presencial	Não	0	0	0	0	0	80	80	5

4º Período

Ordem	Disciplina	Tipo	Institucional	Teórica	Prática	On Line A	On Line S	Estágio	Extensão	Total	Crédito
19	Psicologia em Saúde	Presencial	Não	33	0	0	0	0	0	33	2
20	Nutrição e Dietética	Presencial	Não	33	33	0	0	0	0	66	4
21	Avaliação e Semiologia Nutricional	Presencial	Não	33	33	0	0	0	0	66	4
22	Gestão em Serviços de Alimentação e Nutrição	Presencial	Não	50	33	0	0	0	0	83	4
23	Projeto de Extensão III	Presencial	Não	0	0	0	0	0	80	80	5
24	Microbiologia, Higiene e Legislação de Alimentos	Presencial	Não	49	0	0	0	0	0	49	3

5º Período

Ordem	Disciplina	Tipo	Institucional	Teórica	Prática	On Line A	On Line S	Estágio	Extensão	Total	Crédito
25	Técnica Dietética	Presencial	Não	33	33	0	0	0	0	66	4
26	Bromatologia	Presencial	Não	33	33	0	0	0	0	66	4
27	Tecnologia e Análise Sensorial dos Alimentos	Presencial	Não	33	33	0	0	0	0	66	4
28	Nutrição, Metabolismo e Nutrigenômica	On Line Síncrona	Não	0	0	0	49	0	0	49	3
29	Projeto de Extensão IV	Presencial	Não	0	0	0	0	0	80	80	5
30	Nutrição em Saúde Coletiva	Híbrida	Não	33	16	17	0	0	0	66	4

6º Período

Ordem	Disciplina	Tipo	Institucional	Teórica	Prática	On Line A	On Line S	Estágio	Extensão	Total	Crédito
31	Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva	Presencial	Não	0	0	0	0	225	0	225	14
32	Gastronomia e Planejamento de Cardápios	Presencial	Não	33	33	0	0	0	0	66	4
33	Nutrição Materno Infantil	Híbrida	Não	17	16	33	0	0	0	66	4
34	Nutrição Aplicada a Geriatria e Gerontologia	On Line Síncrona	Não	0	0	33	0	0	0	33	2
35	Terapia Nutricional nas Doenças Metabólicas	Híbrida	Não	49	0	17	0	0	0	66	4

7º Período

Ordem	Disciplina	Tipo	Institucional	Teórica	Prática	On Line A	On Line S	Estági o	Extensã o	Total	Crédit o
36	Terapia Nutricional em Pediatria	On Line Síncrona	Não	0	0	0	33	0	0	33	2
37	Terapia Nutricional em Situações Especiais	Híbrida	Não	49	0	17	0	0	0	66	4

38	Tópicos Especiais I	Híbrida	Não	33	0	16	0	0	0	49	3
39	Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva	Presencial	Não	0	0	0	0	225	0	225	14
40	Fitoterapia Aplicada à Nutrição Clínica	On Line Assíncrona	Não	0	0	33	0	0	0	33	2
41	Nutrição Esportiva	Presencial	Não	17	16	0	0	0	0	33	2

8º Período

Ordem	Disciplina	Tipo	Institucional	Teórica	Prática	On Line A	On Line S	Estágio	Extensão	Total	Crédito
42	Tópicos Especiais II	Híbrida	Não	33	0	16	0	0	0	49	3
43	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Presencial	Não	0	0	0	0	225	0	225	14
44	Nutrição e Estética Funcional	On Line Síncrona	Não	0	0	0	33	0	0	33	2
45	Trabalho de Conclusão de Curso	Híbrida	Não	33	0	33	0	0	0	66	4

Período	On Line Síncrona (Horas)	On Line Assíncrona (Horas)	Teórica (Horas)	Prática (Horas)	Estágio (Horas)	Extensão (Horas)	Atividade Complementar – AC – (Horas)	Total (Horas)
Primeiro	0	0	280	82	0	0	0	362
Segundo	0	0	215	98	0	80	0	393
Terceiro	0	0	247	33	0	80	0	360
Quarto	0	0	198	99	0	80	0	377
Quinto	49	17	132	98	0	80	0	376
Sexto	33	50	99	49	225	0	0	456
Sétimo	33	66	99	16	225	0	0	439



Oitavo	33	49	66	0	225	0	0	373
Total Geral	148	182	1336	475	675	320	0	3136

Categoria	Carga Horária (Horas)	Carga Horária (%)
Atividade Teórica	1336 Horas	41.8 %
Atividade Prática	475 Horas	14.8 %
Atividade de Extensão	320 Horas	10.0 %
Atividade de Estágios Supervisionado	675 Horas	21.1 %
Atividade Complementar	64 Horas	2.0 %
Atividade On Line Síncrona e Assíncrona	330 Horas	10.3 %
Carga Horária Total do Curso	3200 Horas	100 %

9.4 Percurso formativo

O Percurso Formativo do curso de Nutrição do Afya Centro Universitário Itaperuna constitui um conjunto de trilhas formativas que organiza as etapas da formação acadêmica. Essas trilhas orientam a experiência discente e são ajustáveis às diferentes realidades e necessidades da formação profissional.

A disposição das disciplinas na estrutura curricular viabiliza um percurso que favorece a transversalidade e a interdisciplinaridade. Assim, promove-se a aproximação contínua entre teoria e prática, oferecendo, ao longo do curso, oportunidades graduais de vivência em situações de aprendizagem diversificadas.

Para sustentar esse percurso formativo, os conteúdos curriculares foram estruturados para cumprir a carga horária em horas-relógio e contam com bibliografias periodicamente atualizadas pelos docentes e validadas pelo NDE do curso.

A atualização curricular também possibilita a adaptação às diferenças individuais, respeitando ritmos de aprendizagem, especificidades locais e distintos contextos culturais. Desse modo, o currículo funciona como um fluxo articulado de aquisição de saberes, em período finito, ancorado na diversidade e no dinamismo.

A interdisciplinaridade promove o diálogo entre diferentes campos de conhecimento e a integralidade dos saberes, superando a organização curricular tradicional que fragmenta as disciplinas e dificulta a apropriação do conhecimento pelo estudante. Essa perspectiva amplia a visão contextualizada e a percepção sistêmica da realidade.

Importa destacar que interdisciplinaridade não é simples justaposição de conteúdos nem comunicação ocasional entre disciplinas. Trata-se da elaboração de um contexto mais abrangente em que as áreas em contato se transformam e passam a depender mutuamente, promovendo intercâmbios recíprocos e integrações efetivas entre as disciplinas.

9.5 Ementário e Acervo Bibliográfico do Curso

1º Período

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Gestão e Empreendedorismo	66	1º
EMENTA:		
Definição e tipos de empreendedorismo. Características, tipos e habilidades do empreendedor. Planejamento do empreendimento no contexto brasileiro, risco e		

oportunidades. Criatividade e inovação. Modelos de negócios: CANVAS; PITCH. Fontes de financiamento, plano de negócios, plano de marketing, plano operacional e plano financeiro. Gestão empreendedora, liderança e motivação. Órgãos e instituições de apoio à geração de empreendedores inovadores. Elaboração de projetos de negócios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERNARD, L. A. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2013.

DORNELAS, J. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. São Paulo: Editora Empreende, 2021.

SORDI, J. O. D. Gestão de processos. São Paulo: Saraiva, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARANTES, E. C. Empreendedorismo e responsabilidade social. Curitiba: IBPEX, 2011.

CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. Barueri: Manole, 2012.

DEGEN, R. J. O empreendedor: empreender como opção de carreira. São Paulo: Pearson Universidades, 2008.

LENZI, F. C. et al. Talentos inovadores na empresa. Curitiba: IBPEX, 2011.

MAXIMIANO, A. C. A. Empreendedorismo. São Paulo: Pearson, 2012.

MORENA, A. Estratégia de gestão e organização empresarial. São Paulo: Pearson, 2014.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Biologia Celular	49	1º
EMENTA:		
Estudo das células, suas estruturas e fisiologia. Desenvolvimento embrionário da fecundação à 8ª semana de gestação. Diferentes tipos de tecidos relacionados à formação do indivíduo, desde a diferenciação celular até a apoptose e a organização dos tecidos para a constituição e funcionalidade de órgãos e sistemas do corpo humano.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
DE ROBERTIS JR., E. M. F.; HIB, J. Bases da biologia celular e molecular. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.		
JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia básica. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.		
MOORE; PERSAUD. Embriologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		

CORMACK, D. H. Fundamentos de histologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

DI FIORE. Atlas de histologia. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

JUNQUEIRA, J. C.; CARNEIRO, L. B. Biologia celular e molecular. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

MAIA, G. D. Embriologia humana. São Paulo: Atheneu, 2000.

MOORE, K. L. Embriologia clínica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Química Geral e Orgânica	49	1º
EMENTA:		
Teoria atômica. Ligações químicas. Introdução à química orgânica. Propriedades dos compostos orgânicos. Hidrocarbonetos e compostos aromáticos. Funções orgânicas oxigenadas, nitrogenadas, halogenadas, sulfuradas e organometálicas. Acidez e basicidade. Reações orgânicas.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
BETTELHEIM, F.; FERREIRA, G. H.; CAMPBELL, M. K.; FARRELL, S. O. Introdução à química geral. Cengage Learning Brasil, 2016.		
McMURRY, J. Química orgânica. 3. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2017. 3 v.		
SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B.; SNYDER, S. A. Química orgânica. 12. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2018. 2 v.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
ALMEIDA, N. N. (coord.) et al. Química orgânica. Rio de Janeiro: LTC, 2018.		
CHANG, R. Química geral. Grupo A, 2010.		
KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. M.; TOWNSEND, J. R.; et al. Química geral e reações químicas – v. 1. Cengage Learning Brasil, 2023.		
SILVA, E. L.; BARP, E. Química geral e inorgânica: princípios básicos, estudo da matéria e estequiometria. 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.		
KLEIN, D. Química orgânica – Vol. 2. 2. ed. Grupo GEN, 2016. (e-book).		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Nutrição, Ética e Exercício Profissional	33	1º
EMENTA:		
Antropologia da Nutrição. Bases e instrumentos de orientação alimentar e nutricional. Regulamentação profissional. Ética e exercício profissional.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		

ALVARENGA, M.; DAHAS, L.; MORAES, C. Ciência do comportamento alimentar. Barueri: Manole, 2021.

McWILLIAMS, M. Alimentos: um guia completo para profissionais. Barueri: Manole, 2016.

WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. Nutrição contemporânea. 8. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALBUQUERQUE, A. Empatia nos cuidados em saúde: comunicação e ética na prática clínica. Manole, 2023.

CRISOSTOMO, A. L.; VARANI, G.; PEREIRA, P. S.; et al. Ética. Grupo A, 2018.

FAINTUCH, J. Ética em pesquisa: em medicina, ciências humanas e da saúde. Manole, 2021.

PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 3. ed. Manole, 2018.

SILVA, J. V. da. Bioética: visão multidimensional. São Paulo: Saraiva, 2010.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Composição Nutricional e Funcional dos Alimentos	66	1º
EMENTA:		
Guia Alimentar para a População Brasileira. Alimentos, nutrientes e classificação dos alimentos. Macronutrientes e micronutrientes. Composição química: grupos de alimentos e composição centesimal. Composição química da água. Valor energético dos alimentos. Alimentos com alegação de propriedade funcional.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.		
MACEDO, P. D. G.; MATOS, S. P. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo: Saraiva, 2015.		
PIMENTEL, C. V. M.; ELIAS, M. F.; PHILIPPI, S. T. Alimentos funcionais e compostos bioativos. Barueri: Manole, 2019.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: MS, 2014.		
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.		

NESPOLO, C. R. et al. Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015.

RIBEIRO, E. P. Química de alimentos. São Paulo: Blucher, 2007.

NEPA/UNICAMP. TACO: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4. ed. Campinas: UNICAMP, 2011.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Morfofisiologia dos Sistemas I	99	1º
EMENTA:		
Desenvolvimento embrionário inicial e organogênese do aparelho locomotor, sistema cardiovascular e sistema nervoso. Características micro e macroscópicas do aparelho locomotor e do sistema nervoso. Propriedades fisiológicas e metabólicas do aparelho locomotor e do sistema nervoso. Desequilíbrios na homeostase desses sistemas. Correlações clínicas.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.		
GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. 11. ed. Philadelphia: Elsevier Saunders, 2006.		
SOBOTTA, J. Atlas de anatomia humana – Sobotta. 21. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
GARDNER, E. Anatomia: estudo regional do corpo humano. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.		
ROHEN, J. W.; YOKOCHI, C.; LUTJEN-DRECOLL, E. Anatomia humana. 6. ed. São Paulo: Manole, 2007.		
SILVERTHORN, D. U. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.		
SOBOTTA, J. Atlas de anatomia humana: cabeça, pescoço e extremidade superior. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.		
TORTORA, G. J. Princípios da anatomia humana. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.		

2º Período

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Microbiologia e Imunologia	66	2º
EMENTA:		
<p>Conceitos fundamentais de microbiologia e imunologia aplicados à saúde. Estrutura e fisiologia de bactérias, vírus, fungos e parasitos de interesse em saúde pública e em alimentos. Mecanismos de patogenicidade e de virulência; microbiota humana e desequilíbrios (disbiose). Biossegurança, esterilização, desinfecção e controle de infecções. Sistema imune inato e adaptativo; antígenos e anticorpos; resposta imune humoral e celular; hipersensibilidade, imunoproliferação e imunização. Introdução às técnicas laboratoriais básicas em microbiologia e imunologia.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>MURRAY, P. R.; ROSENTHAL, K. S.; PFALLER, M. A. Microbiologia médica. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.</p> <p>ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PILLAI, S. Imunologia celular e molecular. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019.</p> <p>TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
<p>LEVINSÓN, W. Microbiologia médica & imunologia. 14. ed. Porto Alegre: AMGH, 2018.</p> <p>ROITT, I.; BROSTOFF, J.; MALE, D. Imunologia. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.</p> <p>TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2015.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Morfofisiologia dos Sistemas II	99	2º
EMENTA:		
<p>Morfologia e fisiologia dos sistemas respiratório, digestório, urinário, endócrino e reprodutor. Homeostase e mecanismos de regulação neuro-hormonal. Integração entre estrutura e função, com correlações clínicas e aplicações à prática em saúde e nutrição.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.</p> <p>TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.</p>		

SILVERTHORN, D. U. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GANONG, W. Fisiologia médica. 25. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016.

MOORE, K. L.; DALLEY, A. F.; AGUR, A. M. R. Anatomia orientada para a clínica. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

NETTER, F. Atlas de anatomia humana. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Comunicação e Carreira	66	2º

EMENTA:

Comunicação oral e escrita no contexto acadêmico e profissional. Produção textual científica (resumo, resenha, relatório, projeto e artigo); normalização e referências (ABNT). Oratória, design de apresentações e divulgação científica. Marketing pessoal, elaboração de currículo, entrevista e networking. Planejamento de carreira e projetos de vida; postura, ética e etiqueta profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 24. ed. São Paulo: Cortez, 2016.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Metodologia do trabalho científico. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

DUARTE, J.; BARROS, A. Comunicação e evolução profissional. São Paulo: Atlas, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABNT. Normas de apresentação de trabalhos acadêmicos (NBR 14724, NBR 6023, NBR 10520).

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

KOTLER, P.; KELLER, K. L. Administração de marketing (cap. sobre branding pessoal). 15. ed. São Paulo: Pearson, 2016.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Ética e Bioética em Saúde	33	2º

EMENTA:

Fundamentos de ética e bioética. Princípios e referenciais teóricos. Direitos humanos e justiça em saúde. Legislação e normas aplicáveis à saúde e à pesquisa com seres humanos (CNS 466/2012; 510/2016). Ética profissional em saúde e no exercício da

Nutrição; sigilo, responsabilidade, relações interprofissionais e comunicação com o usuário. Análise de casos e tomada de decisão ética.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BEAUCHAMP, T. L.; CHILDRESS, J. F. Princípios de ética biomédica. 7. ed. São Paulo: Loyola, 2013.

PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. Problemas atuais de bioética. 9. ed. São Paulo: Loyola, 2014.

FORTES, P. A. C. Bioética e saúde pública. São Paulo: Loyola, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. Resoluções nº 466/2012 e nº 510/2016.

CFN. Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e legislação correlata.

GARRAFA, V.; PORTO, D. Bioética, poder e injustiça. São Paulo: Unesp, 2008.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Bioquímica	49	2º

EMENTA:

Estrutura e função de biomoléculas: água, carboidratos, lipídios, proteínas e ácidos nucleicos. Enzimas e cinética enzimática. Bioenergética e transporte de membrana. Metabolismo de carboidratos, lipídios e proteínas; ciclo do ácido cítrico, cadeia respiratória e fosforilação oxidativa. Integração metabólica e regulação hormonal. Aspectos bioquímicos relacionados à nutrição e ao estado nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.

DEVLIN, T. M. Bioquímica: livro-texto. 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.

RODWELL, V. W. et al. Bioquímica ilustrada de Harper. 31. ed. Porto Alegre: AMGH, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

STRYER, L. Bioquímica. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

HAMES, B.; HOOPER, N. Bioquímica ilustrada. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

MURRAY, R. K.; BENDER, D. A.; et al. Bioquímica de Harper. 30. ed. Porto Alegre: AMGH, 2015.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Projeto de Extensão I	80	2º

EMENTA:

Extensão universitária e sua indissociabilidade com ensino e pesquisa. Diagnóstico situacional e mapeamento de necessidades. Planejamento, elaboração e execução de projetos de extensão com ênfase em alimentação e nutrição. Educação em saúde, comunicação com a comunidade e avaliação de impacto. Registro, socialização e prestação de contas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Resolução CNE/CES nº 7/2018 – Diretrizes para a Extensão na Educação Superior.

FORPROEX. Política Nacional de Extensão Universitária. Brasília, 2012.

FREIRE, P. Extensão ou comunicação? 9. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BORDENAVE, J.; PEREIRA, A. Estratégias de ensino-aprendizagem. 34. ed. Petrópolis: Vozes, 2015.

MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 14. ed. São Paulo: Hucitec, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno de Educação Popular em Saúde. Brasília, 2014.

3º Período

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Saúde Coletiva e Epidemiologia	66	3º
EMENTA:		
Histórico e fundamentos da Saúde Coletiva e do SUS. Determinantes sociais da saúde. Sistemas de informação em saúde. Conceitos, métodos e aplicações da Epidemiologia: medidas de frequência, associação e impacto; vigilância epidemiológica; delineamentos de estudos (transversal, caso-controle, coorte e ensaios); viés e confusão; causalidade. Indicadores de saúde, análise de situação de saúde e planejamento em saúde. Promoção da saúde, prevenção de agravos e educação em saúde.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
ROUQUAYROL, M. Z.; GURGEL, M. Epidemiologia & saúde. 8. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2013.		
BONITA, R.; BEAGLEHOLE, R.; KJELLSTRÖM, T. Epidemiologia básica. 2. ed. São Paulo: Santos, 2010.		
PAIM, J.; ALMEIDA-FILHO, N. Saúde coletiva: teoria e prática. Rio de Janeiro: MedBook, 2014.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		

MEDRONHO, R. A. et al. Epidemiologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.
BRASIL. Lei nº 8.080/1990 e Lei nº 8.142/1990. Organização do SUS.
BUSS, P.; PELLEGRINI FILHO, A. A saúde e seus determinantes sociais. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Parasitologia	49	3º
EMENTA:		
<p>Conceitos básicos de parasitologia. Protozoários e helmintos de importância em saúde pública. Ciclos biológicos, mecanismos de transmissão, patogenia e imunomodulação. Métodos de diagnóstico parasitológico, profilaxia e controle. Relações parasito-hospedeiro e impacto nutricional das parasitoses. Biossegurança em laboratório.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>NEVES, D. P. Parasitologia humana. 13. ed. São Paulo: Atheneu, 2016. REY, L. Parasitologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. FUNDACIÓN MAPFRE (org.) Parasitología médica. Madrid: Mapfre, 2014.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
<p>FERREIRA, L. F.; ARIAS, M. C. Parasitologia contemporânea. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2014. HOFFMAN, W. A.; PONS, J. A. Parasitologia prática. São Paulo: Atheneu, 2012. WHO. Bench aids for the diagnosis of intestinal parasites. Geneva: WHO, 2019.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Farmacologia Geral	33	3º
EMENTA:		
<p>Princípios de farmacocinética e farmacodinâmica. Vias de administração, biotransformação e eliminação de fármacos. Interações medicamentosas e reações adversas. Fármacos do sistema nervoso autônomo, cardiovasculares, anti-inflamatórios e antimicrobianos de uso comum. Uso racional de medicamentos e segurança do paciente.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>KATZUNG, B. G. Farmacologia básica e clínica. 14. ed. Porto Alegre: AMGH, 2018. RANG, H. P.; DALE, M. M. Farmacologia. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. GOODMAN & GILMAN. As bases farmacológicas da terapêutica. 13. ed. Porto Alegre: AMGH, 2019.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		

BRUNTON, L. et al. Goodman & Gilman: manual de farmacologia e terapêutica. 2. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016.

FUCHS, F. D.; WANNMACHER, L. Farmacologia clínica: fundamentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

WHO. Guide to good prescribing. Geneva: WHO, 1994.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Patologia Geral	66	3º
EMENTA:		
Processos patológicos gerais: lesão e morte celular, adaptações, inflamação aguda e crônica, reparo tecidual, distúrbios hemodinâmicos, trombose, embolia e choque. Neoplasias: características e bases moleculares. Immunopatologia e alterações genéticas. Correlações clínico-patológicas aplicadas à Nutrição.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
ROBBINS; COTRAN. Bases patológicas das doenças. 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.		
BOGLIOLO. Patologia. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.		
RUBIN. Patologia: bases clínicas e patologias. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; ASTER, J. C. Patologia: bases patológicas das doenças (resumo). Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.		
JUNQUEIRA; CARNEIRO. Histologia básica (cap. inflamação e reparo). 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.		
ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H. Immunologia básica. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Educação Alimentar e Nutricional	49	3º
EMENTA:		
Conceitos, marcos legais e políticas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Abordagens teórico-metodológicas e comunicação em saúde. Planejamento, execução e avaliação de ações educativas em alimentação e nutrição em diferentes contextos (atenção básica, escolas, empresas e comunidades). Técnicas e recursos didáticos.		

Promoção da alimentação adequada e saudável com base no Guia Alimentar para a População Brasileira.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Saúde. Marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional. Brasília: MS, 2012.

PHILIPPI, S. T.; ALENCAR, E. Educação nutricional: da teoria à prática. Barueri: Manole, 2019.

BOOG, M. C. F. Educação nutricional: teoria e prática. 2. ed. Campinas: Papyrus, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: MS, 2014.

FREIRE, P. Pedagogia do oprimido. 50. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2018.

SANTOS, L. A. S. Educação alimentar e nutricional na assistência à saúde. Rio de Janeiro: EPSJV/Fiocruz, 2012.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Projeto de Extensão II	80	3º
EMENTA:		
Continuidade do Projeto de Extensão I com foco na execução, monitoramento e avaliação das ações em território. Gestão de projetos, trabalho em equipe, comunicação científica e prestação de contas. Relato técnico-científico e socialização dos resultados com a comunidade.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
BRASIL. Resolução CNE/CES nº 7/2018 – Diretrizes para a Extensão na Educação Superior.		
FORPROEX. Política Nacional de Extensão Universitária. Brasília, 2012.		
FREIRE, P. Extensão ou comunicação? 9. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2013.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 14. ed. São Paulo: Hucitec, 2014.		
BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno de Educação Popular em Saúde. Brasília, 2014.		
BORDENAVE, J.; PEREIRA, A. Estratégias de ensino-aprendizagem. 34. ed. Petrópolis: Vozes, 2015.		

4º Período

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Psicologia em Saúde	33	4º
EMENTA:		
Fundamentos de Psicologia da Saúde. Processos cognitivos, afetivos e comportamentais relacionados à saúde e à alimentação. Relação profissional–usuário, escuta qualificada e comunicação empática. Adesão ao tratamento e mudanças de comportamento. Estratégias de promoção da saúde, educação em saúde e grupos terapêuticos. Aspectos psicossociais do adoecimento crônico, imagem corporal e transtornos alimentares (visão introdutória). Ética e humanização do cuidado.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
SARAFINO, E. P.; SMITH, T. W. Psicologia da saúde. 9. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016.		
DEL PRETTE, Z. A. P.; DEL PRETTE, A. Psicologia das habilidades sociais. 8. ed. Petrópolis: Vozes, 2017.		
ALVARENGA, M.; SCAGLIUSI, F. B. Psicologia e comportamento alimentar. Barueri: Manole, 2019.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
CAPLAN, G. Princípios de psiquiatria preventiva. Rio de Janeiro: Zahar, 1980.		
WHO. Health promotion: Ottawa Charter. Geneva: WHO, 1986.		
BAPTISTA, M. N.; TEODORO, M. L. Psicologia da saúde no Brasil. São Paulo: Loyola, 2012.		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Nutrição e Dietética	66	4º
EMENTA:		
Fundamentos de dietética. Necessidades energéticas e de nutrientes ao longo do ciclo da vida. Guias alimentares, porções e equivalências. Planejamento, prescrição e cálculo de dietas para indivíduos saudáveis: cardápios, planejamento de refeições e adequações culturais. Técnicas de preparo, medidas caseiras e rotulagem nutricional. Introdução às dietas modificadas para condições clínicas frequentes.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
PHILIPPI, S. T. (org.). Nutrição e técnica dietética. 2. ed. Barueri: Manole, 2018.		
MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.		
BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: MS, 2014.		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

NEPA/UNICAMP. TACO – Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4. ed. Campinas: UNICAMP, 2011.

MARTINS, I. S. Avaliação do consumo alimentar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Avaliação e Semiologia Nutricional	66	4º

EMENTA:

Fundamentos e métodos de avaliação do estado nutricional: antropometria, composição corporal e indicadores bioquímicos. Semiologia nutricional e exame físico do estado nutricional. Inquéritos alimentares (recordatório 24h, frequência alimentar, diário e pesagem). Necessidades energéticas, diagnóstico e classificação do estado nutricional em diferentes ciclos de vida. Interpretação de indicadores populacionais (SISVAN, OMS).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GIBSON, R. S. Princípios de avaliação do estado nutricional. 2. ed. Oxford: Oxford University Press, 2005.

FRISANCHO, A. R. Anthropometric standards. 2. ed. Ann Arbor: University of Michigan Press, 2008.

WHO. Growth standards and reference data. Geneva: WHO, 2006-2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LOHMAN, T.; ROCHE, A.; MARTORELL, R. Anthropometric standardization reference manual. Champaign: Human Kinetics, 1988.

BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para avaliação nutricional no SISVAN. Brasília, 2011.

HEYWARD, V.; STOLARCZYK, L. Avaliação da composição corporal aplicando técnicas laboratoriais e de campo. Barueri: Manole, 2000.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Gestão em Serviços de Alimentação e Nutrição	83	4º

EMENTA:

Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN): planejamento, dimensionamento de pessoal, layout e fluxos. Planejamento de cardápios, compras e recebimento,

armazenamento, produção e distribuição. Boas Práticas, APPCC e gestão da qualidade. Custos, indicadores e controle de desperdício. Legislação sanitária aplicada e responsabilidade técnica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TEIXEIRA, S. M. F.; MEINERT, E. M.; BARRETO, S. M. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.

PROENÇA, R. P. da C. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC, 2005.

ABERC. Manual de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: ABERC, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. ANVISA. RDC nº 216/2004 (Boas Práticas) e RDC nº 275/2002 (POP e verificação).

AKUTSU, R. C. et al. Guia para boas práticas em UAN. Brasília: UnB, 2005.

SOUZA PINTO, A. M. Gestão de custos em UAN. São Paulo: Metha, 2010.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Projeto de Extensão III	80	4º
EMENTA:		
Desenvolvimento aprofundado de projetos de extensão com ênfase em monitoramento e avaliação de processos e resultados. Produção de materiais educativos, comunicação científica e devolutiva social. Ética na extensão e indicadores de impacto.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
BRASIL. Resolução CNE/CES nº 7/2018 – Diretrizes para a Extensão na Educação Superior.		
FORPROEX. Política Nacional de Extensão Universitária. Brasília, 2012.		
FREIRE, P. Extensão ou comunicação? 9. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2013.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno de Educação Popular em Saúde. Brasília, 2014.		
MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 14. ed. São Paulo: Hucitec, 2014.		
BORDENAVE, J.; PEREIRA, A. Estratégias de ensino-aprendizagem. 34. ed. Petrópolis: Vozes, 2015.		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Microbiologia, Higiene e Legislação de Alimentos	49	4º
EMENTA:		
Microbiologia de alimentos: microrganismos de interesse sanitário, deteriorantes e úteis. Fatores intrínsecos e extrínsecos do crescimento microbiano. Boas Práticas de Fabricação, higienização de instalações e equipamentos, controle integrado de pragas. Amostragem e indicadores microbiológicos. APPCC aplicado a alimentos. Legislação sanitária vigente (ANVISA, MAPA) e rotulagem.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2008.		
JAY, J. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.		
ICMSF. Microorganisms in foods 8: use of data for assessing process control and product acceptance. New York: Springer, 2011.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
BRASIL. ANVISA. RDC nº 216/2004; RDC nº 275/2002; IN nº 60/2019 (Padrões Microbiológicos).		
SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5. ed. São Paulo: Varela, 2016.		
ABERC. Manual para serviços de alimentação. São Paulo: ABERC, 2013.		

5º Período

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Técnica Dietética	66	5º
EMENTA:		
Fundamentos e princípios de técnica dietética. Pré-preparo e preparo dos alimentos; métodos de cocção e suas implicações nutricionais e sensoriais. Transformações físico-químicas dos alimentos no processamento doméstico e institucional. Medidas caseiras, fator de correção e de cocção, rendimento e porcionamento. Padronização de preparações e elaboração de fichas técnicas. Controle de qualidade, boas práticas e testes de aceitabilidade. Desenvolvimento de preparações saudáveis adequadas a diferentes públicos e contextos socioculturais.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
PHILIPPI, S. T. (org.). Nutrição e técnica dietética. 2. ed. Barueri: Manole, 2018.		

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

PROENÇA, R. P. da C. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: MS, 2014.

NEPA/UNICAMP. TACO – Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4. ed. Campinas: UNICAMP, 2011.

SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5. ed. São Paulo: Varela, 2016.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Bromatologia	66	5º
EMENTA:		
Composição química dos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas e minerais. Propriedades físico-químicas relevantes (atividade de água, pH, acidez, oxidação, escurecimento). Aditivos alimentares, contaminantes e resíduos. Amostragem e métodos físico-químicos de análise de alimentos; interpretação de laudos. Padrões de identidade e qualidade, rotulagem nutricional e legislação correlata.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.		
IAL – Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. São Paulo: IAL, 2008.		
PENTEADO, M. V. C. Bromatologia: princípios e aplicações. São Paulo: Manole, 2010.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
BRASIL. ANVISA. RDC nº 429/2020 (rotulagem nutricional) e IN nº 75/2020.		
FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.		
BRASIL. MAPA/ANVISA. Padrões de identidade e qualidade de alimentos (PIQ).		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Tecnologia e Análise Sensorial dos Alimentos	66	5º
EMENTA:		

Princípios de tecnologia de alimentos: operações unitárias e métodos de conservação (térmicos, refrigeração, congelamento, desidratação, fermentação e embalagens). Qualidade e segurança de alimentos no processamento. Análise sensorial: fundamentos, tipos de testes (discriminativos, descritivos e afetivos), planejamento experimental, formação de painel, condução de testes e tratamento estatístico dos dados. Aplicações na formulação e melhoria de produtos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.
 DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 5. ed. Curitiba: Champagnat, 2019.
 LAWLESS, H. T.; HEYMANN, H. Sensory evaluation of food: principles and practices. 2. ed. New York: Springer, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

STONE, H.; SIDEL, J. L. Sensory evaluation practices. 4. ed. San Diego: Academic Press, 2012.
 ICMSF. Microorganisms in foods 8. New York: Springer, 2011.
 SAGUY, I. S.; DAKIN, G. P. Food product development. CRC Press, 2011.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Nutrição, Metabolismo e Nutrigenômica	49	5º
EMENTA:		
Fundamentos de nutrigenética e nutrigenômica: interação gene–nutriente, polimorfismos genéticos e resposta metabólica. Epigenética e nutrição; biomarcadores ômicos (transcritoma, metaboloma) aplicados à prática nutricional. Integração dos metabolismos de carboidratos, lipídios e proteínas sob regulação hormonal. Evidências para recomendações personalizadas, limitações e aspectos éticos.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
GIBNEY, M. J.; et al. Introduction to human nutrition. 3. ed. Oxford: Wiley-Blackwell, 2013. FARDIN-KIA, A. R.; ORDOVÁS, J. M. Nutrigenetics and nutrigenomics in functional foods and personalized nutrition. Springer, 2019. NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		

CORELLA, D.; ORDOVÁS, J. M. Nutrigenética, nutrigenómica y dieta personalizada. Madrid: Médica Panamericana, 2014.

MÜLLER, M.; KERSTEN, S. Nutrigenomics: goals and strategies. Nat Rev Genet, 2003.

RODWELL, V. W. et al. Bioquímica ilustrada de Harper. 31. ed. Porto Alegre: AMGH, 2017.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Projeto de Extensão IV	80	5º
EMENTA:		
Fase de consolidação dos projetos de extensão: execução final, avaliação de processo e de resultados, mensuração de impacto social e sanitário. Produção de materiais e produtos técnicos ou educativos. Prestação de contas, sistematização da experiência e socialização dos resultados com a comunidade e com a IES.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
BRASIL. Resolução CNE/CES nº 7/2018 – Diretrizes para a Extensão na Educação Superior.		
FORPROEX. Política Nacional de Extensão Universitária. Brasília, 2012.		
FREIRE, P. Extensão ou comunicação? 9. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2013.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno de Educação Popular em Saúde. Brasília, 2014.		
MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 14. ed. São Paulo: Hucitec, 2014.		
BORDENAVE, J.; PEREIRA, A. Estratégias de ensino-aprendizagem. 34. ed. Petrópolis: Vozes, 2015.		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Nutrição em Saúde Coletiva	66	5º
EMENTA:		
Atenção nutricional no SUS: organização das linhas de cuidado e da rede de atenção à saúde. Vigilância alimentar e nutricional (SISVAN), segurança alimentar e nutricional, intersetorialidade e controle social. Políticas e programas estratégicos (PNAN, PNAE, PSE, Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil). Planejamento, gestão e avaliação de ações de promoção da alimentação adequada e saudável e prevenção de DCNT.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Brasília: MS, 2012/2020.		

BRASIL. Ministério da Saúde. Marco de referência de EAN. Brasília: MS, 2012.
 SANTOS, S. M. C.; RIGON, S. A. Saúde coletiva e nutrição: políticas e práticas. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. FNDE. Programa Nacional de Alimentação Escolar – Guias e manuais.
 MALIK, A.; SCHMIDT, M. I.; DUNCAN, B. B. Diabetes e DCNT no Brasil: epidemiologia e prevenção. São Paulo: Atheneu, 2019.
 WHO. Global action plan for the prevention and control of NCDs. Geneva: WHO, 2013.

6º Período

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva	225	6º

EMENTA:

Vivência supervisionada em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) públicas e privadas. Planejamento de cardápios; levantamento, compras e recebimento; armazenamento, produção e distribuição de refeições. Implantação e monitoramento de Boas Práticas e APPCC; controle higiênico-sanitário e indicadores de qualidade. Gestão de pessoas, custos e desperdícios. Legislação sanitária aplicável, responsabilidade técnica e segurança alimentar e nutricional. Registros, relatórios e avaliação das atividades, com preceptoria e supervisão docente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TEIXEIRA, S. M. F.; MEINERT, E. M.; BARRETO, S. M. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.
 ABERC. Manual de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: ABERC, 2013.
 BRASIL. ANVISA. RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PROENÇA, R. P. da C. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC, 2005.
 SOUZA PINTO, A. M. Gestão de custos em UAN. São Paulo: Metha, 2010.
 BRASIL. ANVISA. Instruções normativas e guias técnicos correlatos.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Gastronomia e Planejamento de Cardápios	66	6º

EMENTA:

Técnicas básicas de gastronomia: mise en place, métodos de cocção e apresentação. Elaboração e padronização de fichas técnicas; rendimento, porcionamento e custo. Planejamento de cardápios para coletividades e públicos específicos, com adequação cultural, sensorial e nutricional; restrições alimentares e sustentabilidade. Análise sensorial aplicada e estratégias de redução de desperdício.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PHILIPPI, S. T. (org.). Nutrição e técnica dietética. 2. ed. Barueri: Manole, 2018.
 PROENÇA, R. P. da C. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC, 2005.
 DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 5. ed. Curitiba: Champagnat, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.
 ABERC. Manual para serviços de alimentação. São Paulo: ABERC, 2013.
 BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: MS, 2014.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Nutrição Materno Infantil	66	6º

EMENTA:

Fisiologia da gestação e lactação; necessidades nutricionais de gestantes e nutrizes. Ganho de peso gestacional, suplementação e manejo de intercorrências nutricionais. Aleitamento materno: promoção, proteção e apoio. Alimentação do lactente e alimentação complementar oportuna e saudável; avaliação e acompanhamento do crescimento e desenvolvimento na primeira infância. Abordagem interprofissional e políticas públicas correlatas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Saúde. Atenção ao pré-natal e puerpério; Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar.
 WHO. Infant and young child feeding: Model chapter for textbooks for medical students and allied health professionals.
 MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos.

SBP. Manual de alimentação do lactente e do pré-escolar.
PHILIPPI, S. T. Alimentação saudável para crianças e adolescentes.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Nutrição Aplicada à Geriatria e Gerontologia	33	6º
EMENTA:		
Bases biológicas do envelhecimento. Avaliação nutricional do idoso (incluindo MNA), sarcopenia e fragilidade. Necessidades nutricionais e particularidades clínicas: disfagia, demências, constipação, caquexia e polifarmácia. Estratégias de intervenção nutricional e cuidado centrado na pessoa. Alimentação em ILPI e cuidados domiciliares; segurança alimentar, ética e políticas de atenção à pessoa idosa.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
KRAUSE. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier. BRASIL. Ministério da Saúde. Caderneta de Saúde da Pessoa Idosa e Protocolos de atenção. SBGG. Documentos técnicos sobre sarcopenia e atenção nutricional ao idoso.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
WHO. Integrated care for older people (ICOPE). MORLEY, J. E.; THOMAS, D. R. Geriatric nutrition (textos de referência). PHILIPPI, S. T. Nutrição em diferentes ciclos da vida.		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Terapia Nutricional nas Doenças Metabólicas	66	6º
EMENTA:		
Terapia nutricional na obesidade, diabetes mellitus, dislipidemias, hipertensão arterial e síndrome metabólica. Bases fisiopatológicas, metas terapêuticas e diretrizes de cuidado. Planejamento, prescrição e monitoramento de intervenções nutricionais individuais e coletivas; educação alimentar, mudança de comportamento e atividade física. Abordagem de comorbidades frequentes, risco cardiovascular e prevenção de DCNT.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
ADA. Standards of medical care in diabetes (capítulos de nutrição). ABESO. Diretrizes brasileiras de obesidade. SBC. Diretrizes para dislipidemias e prevenção de aterosclerose.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
SBC/SBH. Diretrizes de hipertensão arterial.		

BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos de cuidado às DCNT na APS.
WHO. Global action plan for the prevention and control of NCDs.

7º Período

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva	225	7º
EMENTA:		
Vivência supervisionada em serviços da Rede de Atenção à Saúde (APS/ESF, NASF, vigilância em saúde, escolas e outros equipamentos públicos). Planejamento, execução e avaliação de ações de alimentação e nutrição no SUS: linha de cuidado, territorialização, diagnóstico situacional, SISVAN, educação alimentar e nutricional, segurança alimentar e nutricional e intersetorialidade. Registro, relatório técnico e discussão de casos com preceptoria e supervisão docente.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNA). BRASIL. Ministério da Saúde. Cadernos de Atenção Básica (Alimentação e Nutrição na APS). PAIM, J.; ALMEIDA-FILHO, N. Saúde coletiva: teoria e prática. Rio de Janeiro: MedBook, 2014.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
BRASIL. Ministério da Saúde. SISVAN – Orientações para a coleta e análise de dados. BRASIL. FNDE. Documentos técnicos do PNAE. WHO. Primary health care: frameworks and approaches.		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Terapia Nutricional em Pediatria	33	7º
EMENTA:		
Bases da avaliação e intervenção nutricional em pediatria: crescimento e desenvolvimento, necessidades energéticas e de nutrientes, prematuridade e baixo peso ao nascer. Alimentação da criança em diferentes fases; alergias e intolerâncias alimentares; doenças gastrointestinais comuns; anemia e deficiências micronutricionais. Abordagem hospitalar e ambulatorial; terapia nutricional enteral em pediatria (noções).		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
SBP. Tratado de nutrição em pediatria (capítulos selecionados). ESPGHAN. Diretrizes de nutrição pediátrica.		

KRAUSE. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
WHO. Child growth standards e IYCF (materiais técnicos).
BRASIL. Ministério da Saúde. Atenção à saúde da criança e do adolescente.
MONTEIRO, J. P. Nutrição clínica em pediatria. São Paulo: Sarvier.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Terapia Nutricional em Situações Especiais	66	7º
EMENTA:		
Abordagem nutricional em condições clínicas específicas: doenças gastrointestinais (DRGE, DII, doença celíaca), insuficiência renal crônica e distúrbios hidroeletrólíticos, doenças hepáticas, onco-hematologia, insuficiência cardíaca e DPOC, desnutrição e caquexia. Terapia nutricional enteral e parenteral: indicações, prescrição, monitoramento e complicações. Cuidados em perioperatório e terapia intensiva.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
ESPEN Guidelines on Clinical Nutrition (capítulos selecionados).		
KRAUSE. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier.		
ASPEN. Manual de nutrição clínica (tópicos de TNE e TPN).		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
BRASPEN. Diretrizes de terapia nutricional.		
SBEM/SBN/SBH (diretrizes relacionadas às áreas).		
WHO/PAHO. Protocolos clínicos em nutrição.		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Fitoterapia Aplicada à Nutrição Clínica	33	7º
EMENTA:		
Princípios de farmacognosia, fitocomplexo e metabólitos secundários. Evidências de eficácia e segurança de fitoterápicos com interface em nutrição (p. ex., fibras, polifenóis, termogênicos de origem vegetal). Interações fito-fármaco e fito-nutriente; contraindicações. Legislação sanitária aplicável e prescrição pelo nutricionista (âmbito de atuação). Ética, cuidado centrado na pessoa e tomada de decisão baseada em evidências.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
SIMÕES, C. M. O. et al. Farmacognosia: da planta ao medicamento. 6. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2017.		

BRASIL. ANVISA. Farmacopeia brasileira e regulamentos de fitoterápicos.
WHO. Monographs on selected medicinal plants.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

OLIVEIRA, A. B.; et al. Plantas medicinais: avanços e perspectivas. Belo Horizonte: UFMG.

BOTSARIS, A. Fitoterapia: fundamentos clínicos. Rio de Janeiro: Elsevier.

GILBERT, B.; FAVORETO, R. Fitoterapia contemporânea. São Paulo: Tecmedd.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Nutrição Esportiva	33	7º
EMENTA:		
Fundamentos da nutrição aplicada ao exercício: bioenergética, substratos e metabolismo durante esforço. Avaliação nutricional do atleta, periodização nutricional, hidratação e estratégias de recuperação. Suplementação baseada em evidências (carboidratos, proteínas, creatina, cafeína, bicarbonato etc.). Particularidades por modalidade e por fase do treinamento; aspectos éticos e regulatórios (WADA).		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
BURKE, L.; DEAKIN, V. Clinical sports nutrition. 6. ed. Sydney: McGraw-Hill, 2020.		
JEUKENDRUP, A.; GLEESON, M. Sport nutrition. 3. ed. Champaign: Human Kinetics, 2018.		
ACSM. Position stands on nutrition and athletic performance.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
IOC. Consensus statements on sports nutrition.		
ISSN. Position stands on dietary supplements and performance.		
KRAUSE. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier.		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Tópicos Especiais I	49	7º
EMENTA:		
Conteúdos transversais obrigatórios: Educação em Direitos Humanos; Educação Ambiental; Relações Étnico-Raciais e ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena; Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista (TEA); LIBRAS (introdução). Enfoque em marcos legais, cidadania e práticas inclusivas na saúde.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		

BRASIL. MEC/CNE. Resoluções: CNE/CP nº 1/2004; CNE/CP nº 1/2012; CNE/CES nº 7/2018.

BRASIL. Leis: nº 9.394/1996; nº 10.639/2003; nº 11.645/2008; nº 12.764/2012; nº 9.795/1999.

Decretos: nº 4.281/2002 (Educação Ambiental); nº 5.626/2005 (LIBRAS).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. PNDH-3 (Programa Nacional de Direitos Humanos).

BRASIL. Ministério da Educação. Diretrizes para Educação das Relações Étnico-Raciais.

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Saúde da Pessoa com Deficiência.

8º Período

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	225	8º

EMENTA:

Vivência supervisionada em ambiente hospitalar, ambulatorial e atenção domiciliar. Processo de Cuidado Nutricional (triagem, avaliação, diagnóstico, intervenção e monitoramento). Prescrição dietoterápica, terapia nutricional enteral e parenteral, suporte metabólico e acompanhamento clínico. Registros, relatórios, discussão de casos e trabalho interprofissional, com preceptoria e supervisão docente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KRAUSE. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

ESPEN. Clinical Nutrition Guidelines (tópicos selecionados).

ASPEN. Manual de nutrição clínica (tópicos de TNE e TPN).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASPEN. Diretrizes de terapia nutricional.

COLETÂNEA de protocolos clínico-nutricionais hospitalares (serviços de referência).

WHO. Hospital nutrition care and patient safety documents.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Nutrição e Estética Funcional	33	8º

EMENTA:

Fundamentos de dermonutrição e fisiologia da pele e anexos. Disfunções estéticas (adiposidade localizada, lipodistrofias, celulite, envelhecimento cutâneo, acne) sob a ótica nutricional. Estratégias dietoterápicas, estilo de vida e manejo de inflamação de baixo

grau. Suplementos e fitocompostos com evidência para saúde da pele e composição corporal: eficácia, segurança e limites. Aspectos éticos e regulatórios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PHILIPPI, S. T. (org.). Nutrição e técnica dietética. 2. ed. Barueri: Manole, 2018.

WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. Nutrição contemporânea. 8. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.

LUPTON, J. R.; TURNER, N. D. Dietary fiber and health (capítulos sobre pele e inflamação).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KRAUSE. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

MANDELLI, A. et al. Dermonutrição e estética (textos técnicos e revisões).

BRASIL. ANVISA. Regulamentação de suplementos alimentares e fitoterápicos.

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Tópicos Especiais II	49	8º

EMENTA:

Seminários temáticos e estudos dirigidos em temas emergentes da Nutrição: segurança alimentar e nutricional, sustentabilidade e mudanças climáticas, saúde digital e telessaúde, gestão e empreendedorismo, ética e legislação profissional atualizada. Integração ensino–serviço–comunidade e síntese de competências do egresso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. MEC/CNE. Diretrizes e marcos legais da educação superior (seleção atualizada).

BRASIL. CFN. Resoluções e Código de Ética do Nutricionista.

WHO/FAO. Políticas de segurança alimentar e sustentabilidade.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. MS. Publicações sobre saúde digital e telessaúde.

PNAN e documentos correlatos (MS).

Relatórios e consensos recentes das sociedades de Nutrição (nacionais/internacionais).

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA (HORAS)	PERÍODO
Trabalho de Conclusão de Curso	66	8º

EMENTA:

Elaboração de projeto, execução, redação científica e apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) sob orientação docente. Ética em pesquisa, métodos e

técnicas, análise e interpretação de dados, normalização (ABNT) e comunicação científica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 24. ed. São Paulo: Cortez, 2016.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Metodologia científica. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

ABNT. Normas NBR 14724, NBR 6023, NBR 10520 (atualizadas).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

PEREIRA, A. S. et al. Metodologia da pesquisa científica. UFSM, 2018.


DAY, R. A.; GASTEL, B. How to write and publish a scientific paper. 8. ed. Santa Barbara: Greenwood, 2016.

10 METODOLOGIA DE ENSINO

As atividades pedagógicas previstas para o Curso de Nutrição da Afya Centro Universitário Itaperuna estão coerentes com a metodologia adotada e contemplam acessibilidade pedagógica e atitudinal. A formação superior é entendida como processo de desenvolvimento de sujeitos autônomos, capazes de intervir nas complexas relações sociais contemporâneas, articulando dimensões éticas, afetivas, políticas, históricas, culturais e sociais em um modo de pensar e agir científico. O ensino-aprendizagem exige unidade processual entre a mediação docente e o protagonismo discente: cabe ao professor planejar e orientar o percurso, criando cenários de aprendizagem que favoreçam a construção de significados; ao estudante, a participação ativa, investigativa e autorregulada. O curso privilegia metodologias ativas, estudos de caso, seminários, projetos e outras estratégias centradas na aplicação do conhecimento e no desenvolvimento de competências — com o professor como mediador e os conteúdos abordados majoritariamente por metodologias ativas.

A prática pedagógica assume perspectiva interdisciplinar e problematizadora, substituindo o “assistir aulas” por “fazer aulas”, com ênfase em autonomia, espírito científico, metacognição, responsabilidade e capacidade de questionamento. A aprendizagem é vista como processo ativo, cumulativo e significativo, orientado ao desenvolvimento de competências e à reelaboração do saber por meio da interdisciplinaridade e de atividades com responsabilidade social.

A acessibilidade é tratada como política institucional: envolve dimensões atitudinais (condutas para reduzir barreiras sociais, estigmas e discriminações),



comunicacionais (oferta de LIBRAS, intérprete, leitores de tela, materiais ampliados, vídeos legendados) e digitais (recursos e tecnologias assistivas que garantem navegação, compreensão e interação no ambiente virtual). Essas ações visam ambiente inclusivo, empático e respeitoso com a diversidade.


O Núcleo de Apoio Pedagógico e Experiência Docente (NAPED) dá suporte contínuo aos docentes por meio de formação e acompanhamento pedagógico: oficinas, workshops, orientações individuais e coletivas, difusão de metodologias ativas e apoio à avaliação e à melhoria do PPC em articulação com NDE e CPA. Sua atuação inclui qualificar processos educativos conforme PDI/PPC/DCNs e apoiar práticas didático-pedagógicas no curso. No apoio direto ao estudante, o Núcleo de Experiência Discente (NED) gerencia monitoria e promove oficinas de organização de estudos, além de coordenar, com a Comissão de Inclusão e Acessibilidade (CIA), ações para acesso, permanência e participação de estudantes, incluindo oferta de recursos e serviços de acessibilidade.

As Tecnologias de Informação e Comunicação integram o cotidiano do curso. O Canvas (AVA) organiza, acompanha e disponibiliza materiais e atividades, garantindo interação e relatórios de progresso; há integração com ferramentas síncronas (como Zoom) para aulas e gravações quando pertinente. Recursos educacionais especializados incluem o Athena Hub (visualizador anatômico e de imagens com anotações e exportações) e o BioAtlas (navegação anatômica interativa, inclusive em RV), que potencializam o ensino em saúde. O acesso a bases como EBSCOhost complementa o acervo para estudo e pesquisa. Em síntese, o curso combina planejamento docente apoiado pelo NAPED, protagonismo discente estimulado por metodologias ativas, políticas institucionais de inclusão e acessibilidade e infraestrutura tecnológica robusta (AVA e ferramentas educacionais), assegurando ensino coerente com o PPI/PDI e com as DCNs de Nutrição

11 ESTÁGIOS CURRICULARES SUPERVISIONADOS

A realização dos Estágios Curriculares na Afya Centro Universitário Itaperuna está amparada pelo que dispõe a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, e pelas normas internas institucionais aplicáveis ao estágio, bem como pelo Regulamento de Estágio do Curso de Nutrição. Na Lei nº 11.788/2008, no seu artigo 1º lê-se:

“Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino



regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

§ 1o O estágio faz parte do projeto pedagógico do curso, além de integrar o itinerário formativo do educando.

§ 2o O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.”

Em síntese, a Afya Centro Universitário Itaperuna preconiza que os estágios são atividades curriculares de base eminentemente pedagógica, cujo propósito é desenvolver a formação dinâmica em campo, por meio de experiências acadêmico-profissionais supervisionadas. A supervisão e a orientação dos estágios configuram assessoria contínua ao estudante durante a prática profissional, a cargo de professor supervisor, de modo a garantir o pleno desempenho de ações, princípios e valores inerentes à realidade da profissão.

Sendo atividade de ensino, a forma de supervisão/orientação é detalhada nos manuais de estágio do curso. O Regulamento de Estágio em Nutrição foi elaborado em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais. De acordo com a Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, os estágios supervisionados constituem conjunto de atividades formativas, com orientação presencial conduzida por docentes da instituição, assegurando a consolidação e a articulação das competências estabelecidas e distribuídos equilibradamente em, pelo menos, três áreas de atuação: Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). As atividades são eminentemente práticas, e a carga horária teórica não pode ultrapassar 20% do total de cada estágio.

Integrados à dinâmica curricular do curso de Nutrição da Afya Centro Universitário Itaperuna, os Estágios Supervisionados são espaços mediadores da formação técnica, científica, ética e metodológica do nutricionista. Conforme o PPC, os estágios são realizados no 6º, 7º e 8º períodos, favorecendo o contato do acadêmico com situações, práticas e contextos reais de atuação, articulando atividades teórico-práticas às competências e habilidades do perfil desejado.

O acadêmico deverá cumprir 675 horas de Estágio Curricular Obrigatório, dentro do universo de 3.200 horas do curso, conforme previsto na matriz curricular e na legislação vigente. A carga horária é distribuída equilibradamente entre as três áreas de atuação do nutricionista, garantindo formação ampla e



generalista, assim estruturada:


- **6º período** – Estágio Supervisionado em **Alimentação Coletiva: 225 h**
- **7º período** – Estágio Supervisionado em **Nutrição e Saúde Coletiva: 225 h**
- **8º período** – Estágio Supervisionado em **Nutrição Clínica: 225 h**

Os estágios vinculam teoria e prática em situações de intervenção profissional para atingir os objetivos do PPC. O acompanhamento ao longo do estágio ocorre por três instâncias complementares:

1. **Nutricionistas preceptores locais** (responsáveis técnicos dos campos de estágio);
2. **Nutricionistas preceptores da Afya Centro Universitário Itaperuna**, que orientam o direcionamento e a execução das atividades práticas;
3. **Supervisor acadêmico de estágio** (docente do curso), responsável pela orientação do plano de atividades e pela supervisão do relatório de estágio.

As resoluções internas aprovadas pelo Colegiado do Curso e pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (COSEPE) descrevem os mecanismos de acompanhamento e avaliação das atividades de estágio. Os estágios supervisionados são realizados, preferencialmente, em grupos de até 10 alunos, com orientação e supervisão de professores e preceptores nutricionistas em campo; a orientação acadêmica é feita por professores nutricionistas e a supervisão local por preceptores nutricionistas vinculados ao cenário de prática. Os critérios de avaliação foram organizados coletivamente e constam nas resoluções citadas, em consonância com os objetivos do curso e o perfil do egresso definido no PPC.

As orientações semanais e o planejamento das atividades de estágio ocorrem na instituição, conduzidos pelo professor da disciplina, com o propósito de aproximar o orientador dos estudantes para discutir situações encontradas no campo e encaminhar possibilidades de intervenção. A realização dos estágios ocorre tanto no Serviço/Clínica-Escola de Nutrição da Afya Centro Universitário Itaperuna quanto em campos conveniados em Itaperuna/RJ e região. Os campos de estágio são definidos pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), em conjunto com os docentes orientadores, conforme demanda formativa e convênios vigentes. São contemplados, entre outros, escolas públicas e privadas, empresas



e indústrias, unidades da APS, hospitais, clínicas e UAN, desde que as atividades caracterizem atuação do nutricionista.

Para as três áreas de estágio, cada campo deve contar com nutricionista responsável pela supervisão local do acadêmico. Para formalização, o profissional do campo assina o Termo de Aceite de Supervisão, conforme regulamento específico, assegurando a aderência aos objetivos do estágio e da formação profissional.


Os docentes orientadores poderão promover vivências simuladas com os grupos, possibilitando conhecer, compreender, analisar e avaliar relações com a futura prática profissional, auxiliando um planejamento mais consistente das ações dos estágios. As atividades de estágio são planejadas para contemplar diferentes áreas de atuação, garantindo diversidade de experiências. A Afya Centro Universitário Itaperuna compromete-se a ofertar cenários adequados para os Estágios Curriculares Obrigatórios nas três áreas, firmando convênios e parcerias com órgãos públicos (municipais, estaduais e federais), empresas privadas e ONGs, assegurando qualidade e variedade dos campos.

A instituição conta ainda com o Núcleo de Empregabilidade (NUCEN), responsável pela gestão dos estágios obrigatórios e não obrigatórios: formalização de convênios, orientação discente, elaboração dos Termos de Compromisso, identificação dos discentes nos campos, seguro obrigatório e acompanhamento das relações de estágio.

O início das atividades do estagiário é precedido da elaboração e submissão do Plano de Estágio (individual ou em grupo, conforme especificidades), além do atendimento às exigências institucionais: assinatura do Termo de Compromisso, contratação do seguro, e cumprimento das demais normas legais e institucionais.

A supervisão visa integrar teoria e prática, consolidar competências e promover reflexão crítica sobre a atuação do nutricionista. Por meio dela, o estudante desenvolve capacidade de analisar, planejar e intervir no contexto de atuação, pautando-se em princípios éticos e na realidade social.

A partir do 3º semestre, os alunos são incentivados a participar de estágios não obrigatórios, conforme a Lei nº 11.788/2008. A busca é do próprio aluno, que apresenta à Afya Centro Universitário Itaperuna um plano de atividades, avaliado pela coordenação quanto à conformidade legal e à coerência com o período letivo.



Além do Estágio Curricular Supervisionado, o curso também possibilita Estágios Supervisionados Externos, passíveis de contabilização em Atividades Complementares, desde que realizados em órgãos/entidades conveniadas e devidamente credenciadas para receber estagiários do curso.


O credenciamento das instituições parceiras e as demais diretrizes do estágio constam no Regulamento de Estágio do Curso de Graduação em Nutrição, acessível à comunidade acadêmica. Como parte do PPC, a Regulamentação dos Estágios está anexada, com atribuições dos supervisores e estagiários claramente definidas; os documentos e manuais de estágio são amplamente divulgados e periodicamente avaliados, garantindo alinhamento às diretrizes institucionais e às normas vigentes.

Em síntese, o Estágio constitui momento pedagógico estratégico, de abordagem multidisciplinar e em parceria com instituições de saúde conveniadas, articulando conteúdos em projetos de estudo, pesquisa e ação, em coerência com os princípios do SUS. São objetivos do Estágio Curricular Obrigatório: complementar a formação do aluno por meio de vivências nos campos de prática; articular teoria e prática; aperfeiçoar habilidades técnicas, científicas e gerenciais; reforçar aspectos bioéticos; fomentar abertura à mudança e à reorganização do trabalho; fortalecer compromisso com cidadania, responsabilidade social e ambiental; e intervir no processo saúde-doença-cuidado com responsabilidade e integralidade da assistência.

12 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As Atividades Complementares, incorporadas às Diretrizes Curriculares dos Cursos de Graduação do Ministério da Educação, configuram componente indispensável à organização dos programas de formação e à flexibilização curricular. Na Afya Centro Universitário Itaperuna, elas orientam trilhas formativas que permitem ao estudante construir sua própria trajetória acadêmica, preservando identidade e vocação.

Em consonância com o Regulamento de Atividades Complementares institucional, seu objetivo central é enriquecer o currículo e estimular a participação discente em experiências diversificadas que desenvolvam competências e habilidades relevantes à formação profissional. Ao ampliar o protagonismo do aluno no processo didático-pedagógico, as atividades



complementares acompanham a diretriz de flexibilização dos cursos, oferecendo oportunidades de formação aderentes às aptidões individuais.

Para a integralização curricular, o estudante deve cumprir a carga horária prevista na matriz do curso. As Atividades Complementares funcionam como componentes enriquecedores e complementares do perfil do egresso, permitindo o reconhecimento, mediante avaliação, de conhecimentos, habilidades e competências inclusive adquiridos fora do ambiente acadêmico, desde que vinculados às unidades curriculares do curso.

Orientam-se a estimular estudos independentes, transversais e optativos, a interdisciplinaridade e a atualização profissional permanente, com forte conexão com o mundo do trabalho e com ações de extensão junto à comunidade. Integram, ainda, temáticas relativas a Educação das Relações Étnico-Raciais; História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena; Direitos Humanos; Educação Ambiental; Sustentabilidade; e Acessibilidade.


A participação em cursos, seminários, palestras, oficinas, workshops e eventos possibilita ao aluno dialogar com outros campos do conhecimento, favorecendo o debate, a complementação e a ampliação de saberes, além de permitir que corresponsabilize-se pela composição do próprio currículo dentro do tempo regular de conclusão do curso.

No Curso de Nutrição, as Atividades Complementares estão institucionalizadas e totalizam 64 (sessenta e quatro) horas. O acompanhamento e o registro são realizados por um fluxo integrado entre coordenação de curso, secretaria do curso e secretaria acadêmica, garantindo regulação, gestão e aproveitamento das atividades realizadas pelos estudantes nas dimensões de ensino, pesquisa e extensão.

13 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é uma produção intelectual do estudante e constitui etapa de consolidação dos fundamentos científicos, técnicos e culturais do profissional em formação. Configura-se como exercício de formulação e sistematização de ideias e de aplicação de métodos de investigação científica, sendo obrigatório para a conclusão da graduação em Nutrição.

Considerando a amplitude do campo de atuação do nutricionista, o curso prepara o acadêmico para conduzir um trabalho científico, integrando prática investigativa e evidências da ciência. Nesse contexto, o TCC é um instrumento pedagógico que apoia



metodologicamente a elaboração de um projeto de pesquisa alinhado à formação profissional.

No âmbito acadêmico, as atividades do TCC — como mediadoras das relações teórico-práticas — favorecem a construção de novos saberes no cotidiano estudante-docente. Procedimentos e técnicas que sustentam o pesquisar funcionam como meios para um desenvolvimento intelectual rigoroso, crítico e atualizado, estimulando a busca ativa do conhecimento.

Os projetos de iniciação científica vinculados ao curso devem apresentar relevância científica, tecnológica ou educacional e oportunizar ao estudante a leitura crítica da literatura, comparação de métodos, trabalho em equipe e desenvolvimento do pensamento científico e da criatividade.

O TCC está normatizado por regulamento próprio do curso e foi desenvolvido em consonância com a Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001 (art. 12), que determina a elaboração de trabalho sob orientação docente como requisito para a conclusão do curso. A disciplina de TCC é ofertada no 8º período, com carga horária de 66 (sessenta e seis) horas. (As atividades preparatórias ao TCC são desenvolvidas ao longo do curso e indicadas no PPC e em seus instrumentos acadêmicos.)

Há incentivo institucional para que os trabalhos, após concluídos, sejam apresentados em banca, depositados no repositório digital da Afya Centro Universitário Itaperuna e socializados em eventos científicos da Instituição. A tramitação, os prazos, os critérios de avaliação, as normativas de formatação (ABNT) e as exigências éticas (submissão ao CEP, quando aplicável) seguem o Regulamento de TCC e demais normativos institucionais.

Em termos formativos, o TCC objetiva:

- Sistematizar os conhecimentos construídos ao longo do curso;
- Desenvolver pensamento crítico, autonomia intelectual e criatividade;
- Contribuir para a produção científica na área de Nutrição;
- Retroalimentar o processo de ensino, auxiliando a atualização dos conteúdos curriculares;
- Integrar ensino, pesquisa e extensão;
- Aprimorar competências técnico-científicas e éticas, bem como a comunicação científica escrita e oral.

As demais disposições — composição da banca, papéis de orientador/coorientador, formatos de produto final admitidos, prazos e procedimentos — constam no Regulamento de TCC do Curso de Nutrição e em normativas



complementares da Afya Centro Universitário Itaperuna.

14 PESQUISA E EXTENSÃO NO CURSO

A integração entre ensino, pesquisa e extensão é indissociável do mundo do trabalho e orienta-se pelas necessidades sociais e econômicas do território, pelo perfil do egresso e pelas demandas profissionais e tecnológicas em permanente atualização. A Afya Centro Universitário Itaperuna assegura plena liberdade acadêmica para estudo, pesquisa, ensino e extensão, aberta ao diálogo com diferentes correntes de pensamento, preservando neutralidade político-partidária.

As Políticas Institucionais para Ensino, Pesquisa/Iniciação Científica, Extensão, Inovação e desenvolvimento artístico-cultural, amparadas na legislação vigente, visam qualidade do ensino, avanço científico e melhoria contínua dos processos de ensino-aprendizagem, com base na interdisciplinaridade e articulação entre áreas do saber. No âmbito do curso, essas políticas se materializam em oportunidades de aprendizagem alinhadas ao perfil do egresso; os indicadores de acompanhamento apontam resultados consistentes e um movimento contínuo de inovação.

Diretrizes e políticas no âmbito do curso de Nutrição

1. Políticas de Ensino-Aprendizagem

- Centralidade do estudante e metodologias ativas (problematização, estudos de caso, projetos, simulações, prática em cenários reais).
- Diversidade de cenários de aprendizagem (Clínica-Escola/serviços conveniados ao SUS, escolas, UAN, empresas, hospitais, comunidade).
- Articulação teoria–prática desde os períodos iniciais.
- Monitoria e ações de apoio didático-pedagógico coordenadas pelo Núcleo de
- Experiência Discente (NED) em sinergia com o Núcleo de Apoio Pedagógico e
- Experiência Docente (NAPED).

2. Políticas de Pesquisa e Iniciação Científica (IC)

- Formação do pensamento científico e uso de métodos e evidências no cuidado nutricional.
- Editais periódicos de IC e bolsas institucionais, com fomento à produção científica discente e docente.
- Atuação da ProPPEXi e do Parque de Empreendedorismo, Qualificação e Inovação (Pequitec) para indução de projetos, mentorias, oficinas de métodos e apoio à inovação.
- Observância às normas éticas (CEP/Plataforma Brasil) quando aplicável e

estímulo ao

- Currículo Lattes desde os períodos iniciais.
3. Políticas de Extensão (Resolução CNE/CES nº 7/2018)
- Cumprimento mínimo de 10% da carga horária total em atividades extensionistas curricularizadas.
 - Programas, projetos, eventos e serviços com inserção social e pactuação com serviços públicos, escolas, organizações da sociedade civil e setor produtivo.
 - Eixos prioritários: alimentação e nutrição no SUS (PNAN, PSE, PNAE, SISVAN), segurança alimentar e nutricional, promoção de alimentação adequada e saudável, cozinha e educação alimentar na comunidade, comunicação em saúde, vigilância e ambientes alimentares, além de ações voltadas a populações vulnerabilizadas.
 - Produção de produtos técnicos e educacionais (cartilhas, protocolos, materiais audiovisuais) e avaliação de impacto social.

4. Políticas de Inovação e Empreendedorismo

- Apoio do Pequitec a ideias, MVPs e projetos de base saúde–alimentos, com trilhas de pré-incubação, enxoval de negócios e conexão com mentores/parceiros.
- Políticas de Gestão e Apoio
NED (acompanhamento discente, monitoria, nivelamento e acessibilidade metodológica) e NAPED (formação docente continuada, desenho instrucional e avaliação de práticas).
- CPA e Colegiado/NDE em ciclos de avaliação e melhoria contínua do PPC.

5. Políticas de Responsabilidade Socioambiental

- Campanhas e projetos de extensão com foco em determinantes sociais da saúde, sustentabilidade, educação ambiental e consumo responsável.

6. Políticas de Inclusão Social e Educacional

- Projetos com a rede escolar e com pessoas com deficiência (incluindo ações voltadas ao TEA em parceria com serviços especializados), além de políticas de acesso e permanência (PROUNI, FIES e bolsas institucionais), alinhadas à responsabilidade social

Execução, acompanhamento e avaliação

A execução e o cumprimento de metas acadêmicas são acompanhados em seminários e reuniões periódicas nos diversos níveis da estrutura acadêmica. A CPA realiza avaliação interna, e o Colegiado/NDE monitora indicadores de ensino, pesquisa e extensão, retroalimentando o PPC. O curso promove, semestralmente, apresentações à comunidade discente sobre NDE, CPA e Colegiado; a Coordenação reúne-se regularmente com representantes de turma para escuta ativa e ajustes finos.

Pesquisa e extensão no cotidiano do curso

Os projetos de extensão fazem a ponte entre saber acadêmico e popular, constituindo-se oportunidades indispensáveis à formação. Operam tanto em ações próprias do curso quanto interdisciplinares com outras áreas, inclusive na forma de cursos de curta duração (temas emergentes, atualização e qualificação). As ligas acadêmicas são estimuladas como espaço de atualização, produção de conhecimento, desenvolvimento de habilidades e trabalho em equipe.

A pesquisa é princípio formativo: a instituição promove formação docente continuada, estimula a titulação *stricto sensu*, oferta editais de IC (com ou sem bolsa) e incentiva a participação discente desde os primeiros períodos por meio de projetos integrados ensino–pesquisa–extensão. A divulgação científica é fomentada por mostras, jornadas, congressos e pelo repositório institucional, valorizando a autoria discente e docente.

14.1. Projeto de Extensão

Com base na Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, a Extensão na Educação Superior Brasileira é a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

As atividades de extensão desenvolvidas no curso de Nutrição tem carga horária de 320 horas, o que corresponde a 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil do curso, fazem parte da matriz curricular do curso e são curricularizadas no âmbito dos Projetos de Extensão I, II, III e IV.

A concepção e a prática das Diretrizes da Extensão na Educação

Superior se estruturam:

I - na interação dialógica da comunidade acadêmica com a sociedade por meio da troca de conhecimentos, da participação e do contato com as questões complexas contemporâneas presentes no contexto social;

II - na formação cidadã dos estudantes, marcada e constituída pela vivência dos seus conhecimentos, que, de modo interprofissional e interdisciplinar, seja valorizada e integrada à matriz curricular;

III - na produção de mudanças na própria instituição superior e nos demais setores da sociedade, a partir da construção e aplicação de conhecimentos, bem como por outras atividades acadêmicas e sociais;

IV - na articulação entre ensino/extensão/pesquisa, ancorada em processo pedagógico único, interdisciplinar, político educacional, cultural, científico e tecnológico;

V - na contribuição na formação integral do estudante, estimulando sua formação como cidadão crítico e responsável;

VI - no estabelecimento de diálogo construtivo e transformador com os demais setores da sociedade brasileira e internacional, respeitando e promovendo a interculturalidade;

VII - na promoção de iniciativas que expressem o compromisso social das instituições de ensino superior com todas as áreas, em especial, as de comunicação, cultura, direitos humanos e justiça, educação, meio ambiente, saúde, tecnologia e produção, e trabalho, em consonância com as políticas ligadas às diretrizes para a educação ambiental, educação étnico-racial, direitos humanos e educação indígena;

VIII - na promoção da reflexão ética quanto à dimensão social do ensino e da pesquisa;

IX - no incentivo à atuação da comunidade acadêmica e técnica na contribuição ao enfrentamento das questões da sociedade brasileira, inclusive por meio do desenvolvimento econômico, social e cultural;

X - no apoio em princípios éticos que expressem o compromisso social de cada estabelecimento superior de educação;

XI - na atuação na produção e na construção de conhecimentos, atualizados e coerentes, voltados para o desenvolvimento social, equitativo, sustentável, com a realidade brasileira.

XII

15 APOIO AO DISCENTE

A Afya Centro Universitário Itaperuna adota o aluno como centro do processo formativo, orientando políticas, serviços e rotinas acadêmicas ao seu desenvolvimento integral (cognitivo, psicossocial, profissional e de cidadania).

O apoio ao discente opera de forma articulada entre: Núcleo de Experiência Discente (NED), Núcleo de Apoio Pedagógico e Experiência Docente (NAPED) e Núcleo de Empregabilidade (NUCEN), consolidados no ecossistema acadêmico da IES.

No PPC de Nutrição, a política de atendimento ao discente contempla: 3.12 Apoio ao Discente; 3.12.1 Condições de Acesso para Pessoas com Necessidades Especiais; 3.12.2 Programa de Nivelamento; 3.12.3 Monitorias; 3.12.4 Núcleo de Empregabilidade (NUCEN); 3.12.5 Mobilidade Acadêmica e Internacionalização; 3.12.6 Ouvidoria; 3.12.7 Estímulo à Permanência; 3.12.8 Programa de Apoio Financeiro; 3.12.9 Organização Estudantil.

Núcleo de Experiência Discente (NED)

- Acolhimento e escuta qualificada: triagem inicial e anamnese psicopedagógica.
- Plano de Apoio Individual (PAI): metas e intervenções (rotina de estudos, estratégias de aprendizagem, gestão do tempo, autocuidado), com devolutiva à coordenação quando pertinente.
- Encaminhamentos: para serviços especializados intra-IES (ex.: clínica-escola) e ajuste didático-metodológico em articulação com docentes/coordenação.


Acessibilidade e inclusão

- Acessibilidade plena: atendimento prioritário, tecnologias assistivas e adequações metodológicas/avaliativas; ações com a Comissão de Inclusão e Acessibilidade para acesso, permanência e participação.

Programa de Nivelamento

- Objetivo: sanar lacunas de formação básica nas áreas críticas ao desempenho inicial.
- Oferta: aulas e materiais suplementares com professor designado e regulamento próprio.

Monitoria



- Finalidade: reforço acadêmico e desenvolvimento de competências dos monitores.

- Gestão: edital/seleção, bolsa auxílio e regulamento institucional.

Empregabilidade e carreira (NUCEN)

- Serviços: oficinas de currículo e entrevista, trilhas de carreira, workshops, acompanhamento individual e apoio à inserção profissional (estágios, primeiro emprego, transição).

- Integração: interface contínua com coordenação, NED e campos de prática.

Mobilidade e internacionalização

- Programas: mobilidade acadêmica e oferta de idiomas (via Academia de Idiomas Afya – AIA), alinhadas à política institucional de internacionalização.

Ouvidoria

- Canal institucional: recepção, mediação e encaminhamento de demandas estudantis, com retorno formal e monitoramento.

Estímulo à permanência e apoio financeiro

- Permanência: acompanhamento de risco acadêmico, eventos de integração e estratégias de engajamento.

- Apoio financeiro: políticas de bolsas e benefícios (ex.: Prouni, FIES e bolsas institucionais), conforme normas da IES.

Organização estudantil

- Vida acadêmica: incentivo a centros, ligas e atlética como espaços de protagonismo discente e desenvolvimento de competências transversais.

Integração com ensino, pesquisa, extensão e serviços

- Biblioteca física e virtual: acervos atualizados, bases e “Minha Biblioteca”.
- Laboratórios e práticas: uso ampliado dos laboratórios didáticos e de saúde, inclusive fora do horário de aula com monitores/técnicos.

- Serviços à comunidade/SUS: integração ensino–serviço por meio da Clínica-Escola/Centro de Atendimento e rede SUS local e regional.

Fluxo de encaminhamento acadêmico

1. Detecção: docente/coordenação identifica baixo desempenho, absenteísmo ou demanda psicossocial.
2. Acolhimento (NED): triagem + anamnese.
3. PAI: plano com intervenções (nivelamento, monitoria, tutoria, suporte psicossocial).
4. Articulação: comunicação orientada com docentes/coordenação e encaminhamentos especializados quando necessário.
5. Reavaliação: checagem de metas, atualização do PAI e, se preciso, acionamento de ações de permanência/NUCEN.

Acompanhamento e indicadores

Indicadores semestrais:

- a) adesão/conclusão do **Nivelamento**;
- b) participação em **Monitoria** (monitores e monitorados);
- c) tempo de resposta da **Ouvidoria**;
- d) casos acompanhados pelo **NED** e evolução;
- e) participação em ações do **NUCEN** e da **AIA**;
- f) taxas de reprovação/retomada e **evasão**.


Governança: apresentação de resultados no Colegiado e NDE com plano de melhoria contínua.

15.1 Programa de Bolsas

A Afya Centro Universitário Itaperuna mantém um programa de bolsas e benefícios voltado à formação e à permanência estudantil, ao fomento à pesquisa/iniciação científica e à extensão, aplicável aos cursos presenciais e EaD. O programa opera por regulamento próprio e editais específicos, orientado por mérito acadêmico, vulnerabilidade socioeconômica (quando previsto) e aderência ao PDI/PPC.

Objetivos

- I. Apoiar a capacitação de discentes e docentes na busca da excelência acadêmica e do atendimento às disposições legais;
- II. Estimular a participação discente em linhas de pesquisa e extensão, fomentando ciência e inovação;



III. Viabilizar a consolidação de pós-graduação e trilhas formativas avançadas em saúde;

IV. Elevar e manter padrões institucionais de qualidade, em sinergia com a autoavaliação (CPA) e avaliações externas;

V. Favorecer a dedicação discente como requisito para a qualidade do ensino e da pesquisa, articulando formação continuada.

Modalidades (conforme regulamento e editais vigentes)

1. Bolsa de Monitoria – vinculada a componentes curriculares, com seleção por edital;

2. Bolsa de Iniciação Científica (IC) – projetos aprovados em editais institucionais;

3. Bolsa de Extensão – participação em programas/projetos com impacto social e metas de produto/relatório;

4. Bolsas e Benefícios Institucionais – políticas internas de desconto/bolsa definidas em normativas da IES;

5. Bolsa Convênio/Parcerias – benefícios decorrentes de acordos com órgãos públicos/empresas/OSC (quando previstos);

6. Bolsa Parentesco – conforme política institucional vigente (quando aplicável);

7. Bolsa Trabalho/Programa de Apoio – atividades acadêmico-administrativas formativas (quando previstas em edital).

Políticas públicas de acesso e permanência: Prouni e FIES, observadas as regras governamentais e as compatibilidades estabelecidas pela legislação.

Nota: a oferta de cada modalidade, seus percentuais, prazos e critérios de elegibilidade/renovação são definidos exclusivamente nos editais e regulamentos publicados pela IES.


Critérios gerais (síntese)

- Acadêmicos: desempenho (IRA/notas), assiduidade, participação em atividades do curso;

- Socioeconômicos: quando previstos, análise documental e critérios de renda;

- Vinculação: matrícula ativa e adimplência (quando aplicável), cumprimento das metas e contrapartidas da bolsa (relatórios, produtos, horas, participação em eventos);

- Compatibilidades: observância a não acumulação com benefícios



incompatíveis (ex.: Prouni integral não acumula com bolsa institucional), conforme edital.

Fluxo do processo

1. Publicação do edital (modalidade, vagas, critérios, documentação, cronograma);
2. Inscrição do candidato e entrega de documentação comprobatória;
3. Análise (acadêmica/socioeconômica/aderência ao projeto);
4. Resultado e interposição de recursos (quando cabível);
5. Assinatura do termo/adesão e ciência das contrapartidas;
6. Acompanhamento periódico (frequência, desempenho, metas de projeto) e prestação de contas;
7. Renovação ou cessação conforme desempenho, cumprimento de metas e regras do edital.

Deveres do bolsista


- Manter desempenho acadêmico e frequência mínimos;
- Cumprir metas/entregas previstas (relatórios, produtos, participação em eventos científicos/comunitários);
- Respeitar prazos, normas éticas e políticas de integridade acadêmica;
- Informar mudanças de situação que impactem a elegibilidade.

Gestão e transparência

- O programa é regido por Regulamento próprio e editais da Afya Centro Universitário Itaperuna;
- A gestão é integrada à Coordenação de Curso, NED/NAPED (quando houver interface formativa), NUCEN (empregabilidade e convênios) e CPA (monitoramento de indicadores);
- Relatórios sintéticos de adesão, permanência e resultados retroalimentam o Colegiado/NDE para melhoria contínua.

15.2 Estímulo à Permanência

A Afya Centro Universitário Itaperuna mantém um conjunto de políticas, serviços e rotinas voltados à atenção integral ao estudante — pedagógica, psicossocial, de acessibilidade e financeira — para assegurar acesso,



permanência, participação e êxito ao longo do curso.

Estruturas responsáveis

- Núcleo de Experiência Discente (NED): acolhimento, escuta qualificada, apoio psicopedagógico, orientação de estudos e acompanhamento continuado.
- Núcleo de Apoio Pedagógico e Experiência Docente (NAPED): apoio ao docente, desenho de estratégias didático-metodológicas e mediação de ajustes pedagógicos.
- Núcleo de Empregabilidade (NUCEN): oficinas, trilhas de carreira e conexões com o mundo do trabalho (propósito e engajamento).
- Coordenação de Curso e Colegiado/NDE: monitoramento acadêmico, decisão de casos e planos de melhoria.
- Comissão de Inclusão e Acessibilidade: acessibilidade plena (arquitetônica, comunicacional, metodológica e digital), inclusive intérprete de Libras quando necessário.

Objetivos

1. Reduzir reprovação e evasão, aumentando retenção e conclusão.
2. Intervir precocemente diante de sinais de risco acadêmico e psicossocial.
3. Promover inclusão e acessibilidade com adequações razoáveis.
4. Fortalecer o pertencimento e o propósito profissional (engajamento).
5. Apoiar a sustentabilidade financeira quando previsto em políticas institucionais.

Programas e ações

1) Acolhimento e integração

- Semana/roteiro de ambientação; tutorias por pares/mentorias; momentos de integração com coordenação e serviços de apoio.
- Orientação ao uso do AVA, bibliotecas (física/virtual) e serviços acadêmicos.

2) Monitoramento acadêmico e Alerta Precoce

- Acompanhamento de frequência, desempenho, trancamentos e



ausências.

- Gatilhos de atenção: frequência < 75%, duas avaliações abaixo da média, histórico de recuperação contínua, relatos psicossociais.
- Notificação ao estudante e à coordenação para abertura de Plano de Apoio Individual (PAI) via NED.

3) Apoio pedagógico

- Nivelamento (regulamentado) em conteúdos-base.
- Monitoria (com edital e bolsa quando prevista) nas disciplinas com maior índice de dificuldade.
- Oficinas de método de estudo, gestão do tempo, leitura crítica e produção acadêmica.
- Plantões de dúvida e trilhas de recuperação orientada no AVA.

4) Apoio psicossocial e acessibilidade

- Atendimento psicopedagógico/psicológico individual ou em grupo pelo NED/Clinica-Escola, com sigilo e encaminhamentos quando necessário.
- Acessibilidade: materiais acessíveis, intérprete de Libras, adequações de avaliação e recursos de tecnologia assistiva, conforme laudo e parecer pedagógico.

5) Empregabilidade e propósito (NUCEN)

- Workshops de currículo, entrevista e portfólio; visitas técnicas; talks com egressos; conexão com estágios e primeiro emprego — fortalecendo o senso de trajetória e a motivação para permanência.

6) Apoio financeiro e benefícios

- Orientação sobre bolsas/benefícios institucionais e políticas públicas (quando aplicáveis) e seus fluxos de solicitação/renovação.

7) Vida acadêmica e pertencimento

- Incentivo a ligas acadêmicas, projetos de extensão, eventos científicos e ações comunitárias; calendário de oficinas e jornadas que conectam teoria e prática.

Fluxo de atendimento (padrão)

1. Detecção do risco (docente/coordenação/sistemas).
2. Acolhimento NED → triagem e anamnese psicopedagógica.
3. PAI: metas, cronograma e intervenções (nivelamento, monitoria, oficinas, suporte psicossocial, acessibilidade).
4. Articulação com docentes/coordenação para ajustes pedagógicos e acompanhamento.
5. Reavaliação periódica e fechamento do caso (alta, continuidade ou replanejamento).

Indicadores e avaliação

- Taxa de evasão e retenção por período;
- Aprovação nas disciplinas críticas;
- Adesão e conclusão em Nivelamento/Monitoria;
- Casos acompanhados pelo NED e evolução;
- Participação em extensão/empregabilidade;
- Satisfação discente (pesquisas NED/CPA).


Resultados são apresentados semestralmente ao Colegiado/NDE para melhoria contínua.

15.3 Programa de Nivelamento

O Programa de Nivelamento tem como objetivo realizar testes e cursos para os estudantes da Graduação, possibilitando um nivelamento do conhecimento em patamar adequado para um melhor desempenho e aproveitamento das Unidades de Aprendizagem.

O programa é oferecido aos alunos ingressantes possibilitando intensificar o domínio de conhecimentos específicos em diferentes áreas de conhecimento. É organizado pelo NED através de chamada em edital e os alunos são acompanhados pelos professores da área do conhecimento. Há um regulamento próprio que disciplina todas as etapas e os processos de nivelamento.

15.4 Programa de Monitoria



O Programa de Monitoria, acompanhado pelo Núcleo de Experiência Discente (NED) e pela Coordenação do Curso, visa à participação efetiva e dinâmica dos discentes em projetos acadêmicos de ensino vinculados a unidades curriculares específicas, sob orientação direta do docente responsável. A monitoria poderá ser remunerada (com bolsa) ou voluntária, conforme Regulamento de Monitoria e editais próprios.

Objetivos

- Fortalecer a aprendizagem ativa e a permanência estudantil por meio do apoio entre pares.
- Desenvolver competências didático-pedagógicas e de liderança acadêmica nos monitores.
- Apoiar o docente na mediação do estudo, na organização de conteúdos e no uso do AVA.

Modalidades

- Monitoria com bolsa: seleção por edital, com contrapartidas e metas definidas.
- Monitoria voluntária: mesmas atribuições, com certificação e registro de carga horária.

Elegibilidade (síntese)

- Matrícula ativa no curso e disponibilidade de horário compatível.
- Ter cursado (preferencialmente) a unidade curricular ou área correlata com bom desempenho, conforme edital.
- Manter desempenho acadêmico e frequência mínimos ao longo da monitoria.
- Atender às condições do edital (documentação, prazos e entrevistas/provas quando previstas).

Seleção e vínculo

- Processo conduzido por edital (vagas, critérios, carga horária, duração, bolsa/benefício).
- Termo de compromisso assinado pelo estudante, docente orientador e coordenação.
- Período de vigência e possibilidade de renovação definidos em



edital.

Atribuições do monitor

- Realizar plantões de dúvidas, atendimentos e sessões de estudo orientado.
- Apoiar atividades práticas e teórico-práticas sob supervisão do docente.
- Colaborar na curadoria de materiais de apoio e no AVA (organização de conteúdos, fóruns, avisos).
- Registrar frequência, atendimentos e relatórios periódicos conforme orientações do docente/NED.
- Auxiliar em oficinas de método de estudo, nivelamento e ações de acessibilidade pedagógica.

Vedações: o monitor não substitui o docente, não aplica ou corrige avaliações, não lança notas e não realiza atividades sem supervisão.

Acompanhamento e avaliação


- Orientação contínua do docente da unidade curricular.
- Acompanhamento do NED (metas, frequência, relatórios e feedback dos atendidos).
- Avaliação final com base nas entregas, participação e impacto nas turmas.
- Em caso de descumprimento de metas/regras, a bolsa ou o vínculo pode ser encerrado (conforme regulamento).

Certificação e registros

- Emissão de certificado ao término (com carga horária e atividades).
- Possibilidade de aproveitamento da carga horária como Atividades Complementares, quando previsto nas normas do curso.
- Dados consolidados alimentam indicadores de permanência e desempenho apresentados ao Colegiado/NDE.

15.5 Organização Estudantil

O Diretório Central dos Estudantes (DCE) da Afya Centro Universitário Itaperuna, fundado em 06 de agosto de 2002 pelos estudantes dos cursos de



Medicina, Ciências Contábeis e Pedagogia, é a instância máxima de representação estudantil da instituição. O DCE promove o debate e a mobilização da comunidade discente sobre temas institucionais, desafios gerais ou específicos, além de organizar atividades culturais e recepções de calouros. Sua gestão observa estatuto próprio e princípios de participação democrática, realizando eleições anuais, assembleias e outras formas de consulta e organização para ouvir os alunos e agir em defesa de seus interesses acadêmicos e sociais.

15.6 Programa de Apoio Psicopedagógico

O NED da Afya Centro Universitário Itaperuna é o espaço institucional dedicado a fomentar, orientar, assessorar e acompanhar ações pedagógicas, psicopedagógicas e psicológicas voltadas à promoção do processo de ensino-aprendizagem. Sua atuação prioriza a superação de dificuldades acadêmicas, o cuidado com relações interpessoais e a mediação de questões comportamentais e emocionais que impactem o desempenho do estudante e o clima institucional.

O NED realiza acolhimento e escuta qualificada, avaliação psicopedagógica (anamnese e instrumentos próprios) e elabora Plano de Apoio Individual (PAI) com metas e estratégias (organização de estudos, gestão do tempo, métodos de aprendizagem e metacognição). Oferece atendimentos breves, grupos e oficinas temáticas, promove ações de prevenção à evasão e articula encaminhamentos quando necessário (Clínica-Escola, serviços especializados e rede SUS). Em sinergia com a Comissão de Inclusão e Acessibilidade, orienta acessibilidade metodológica e adequações pedagógicas (incluindo intérprete de Libras, quando indicado).

O fluxo de atendimento pode ocorrer por demanda espontânea do discente ou por encaminhamento de docentes/coordenação: triagem → PAI → acompanhamento periódico → reavaliação/alta. A atuação do NED é integrada ao NAPED, à Coordenação de Curso, ao NUCEN e ao Colegiado/NDE, garantindo respostas rápidas e alinhadas ao PPC. Todos os registros seguem princípios éticos e de confidencialidade. Indicadores como adesão, evolução dos casos, frequência e desempenho são monitorados semestralmente para subsidiar melhoria contínua das ações de apoio ao estudante.

15.7 Acolhimento do Ingressante

O Programa de Acolhimento aos Ingressantes é o evento oficial de recepção dos calouros da Afya Centro Universitário Itaperuna. Realizado no Auditório Central, reúne Reitoria/Pró-Reitorias, Coordenação do Curso, docentes e representações estudantis, com o objetivo de acolher e facilitar a adaptação ao ambiente universitário, promovendo a integração entre alunos e comunidade acadêmica.

Objetivos

- Apresentar a instituição, o curso (PPC, matriz, calendário acadêmico) e a cultura Afya.
- Orientar sobre direitos e deveres, código de conduta, canais institucionais (Ouvidoria, CPA, Coordenação).
- Conectar o estudante aos serviços de apoio (NED, NAPED, NUCEN, Biblioteca, Secretaria Acadêmica).
- Garantir acessibilidade e condições de permanência desde o primeiro dia.

Estrutura do acolhimento


1. Sessão de boas-vindas no Auditório Central, com fala institucional da Reitoria/Pró-Reitorias e apresentação da Coordenação do Curso, Colegiado/NDE e docentes.

2. Apresentação acadêmica: PPC, matriz curricular, metodologias ativas, avaliação, uso do AVA (onboarding digital), políticas de estágios e TCC, Atividades Complementares e Extensão.

3. Serviços ao Discente:

- NED (acolhimento, apoio psicopedagógico, acessibilidade e PAI),
- NAPED (apoio didático-metodológico aos docentes, reflexos para o estudante),
- NUCEN (empregabilidade, estágios, trilhas de carreira),
- Biblioteca (física e virtual), Secretaria Acadêmica, Ouvidoria e CPA.

4. Tour guiado pelo campus: salas, laboratórios, clínica-escola/serviços conveniados, biblioteca, áreas de convivência e setores administrativos.



5. Integração estudantil: apresentação do DCE, ligas acadêmicas, projetos de extensão e calendário de eventos.

6. Acessibilidade e segurança: orientações sobre atendimento prioritário, intérprete de Libras (quando necessário), tecnologia assistiva e procedimentos de saúde e segurança.

7. Encerramento: entrega (ou disponibilização via QR code) do Guia do Calouro com contatos úteis, fluxos e prazos; coleta de feedback de satisfação para melhoria contínua.

Princípios

- Acolhimento humanizado e comunicação clara.
- Ambiente seguro e inclusivo, com política antitrote e incentivo ao respeito à diversidade.
- Protagonismo discente e corresponsabilidade na trajetória acadêmica.

15.8 Acompanhamento do Egresso


A Afya Centro Universitário Itaperuna reconhece a importância do relacionamento com seus egressos e realiza o acompanhamento por meio do Núcleo de Empregabilidade (NUCEN), em articulação com a Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa, Extensão, Inovação e Internacionalização (ProPPEXi).

O NUCEN busca manter contato contínuo com os egressos, acompanhando sua inserção e adaptação ao mercado de trabalho e oferecendo oportunidades de desenvolvimento profissional. Para fortalecer esse vínculo, é disponibilizado um questionário on-line no site institucional, canal por meio do qual a IES atualiza informações, promove networking e estimula a troca permanente de experiências entre egressos e estudantes.

O Questionário de Egressos coleta dados sobre:

- perfil e área de atuação;
- trajetória profissional e empregabilidade;
- crescimento e desenvolvimento na carreira;
- interesses em formação continuada (cursos de atualização, pós-graduação lato e stricto sensu).

As informações subsidiarão a melhoria contínua dos cursos de



graduação e pós-graduação e o planejamento de ações formativas aderentes às necessidades do mercado.

Os egressos são parte da nossa comunidade acadêmica. Mediante agendamento prévio e observância das normas internas, podem utilizar espaços institucionais (p. ex., laboratórios específicos ou de informática) e acessar a biblioteca como visitantes. A IES também promove cursos, treinamentos e eventos voltados ao aperfeiçoamento da performance profissional e à atualização científica, além de convidar egressos para atividades do curso (palestras, mostras, bancas e projetos de extensão).


O NUCEN divulga vagas, estágios e oportunidades por meios institucionais (painéis, AVA, e-mail, redes profissionais) e apoia serviços de carreira (orientação de currículo, entrevistas simuladas, trilhas de empregabilidade), reforçando a rede de contatos entre egressos, discentes e parceiros institucionais.

15.9 Programa de Internacionalização

A Coordenação de Relações Internacionais (CRI) da Afya Centro Universitário Itaperuna, criada em junho de 2019, é responsável pela implementação da política de internacionalização da IES. Atua por meio de acordos de cooperação e parcerias internacionais, viabilizando ações de ensino, pesquisa e extensão para estudantes de graduação e pós-graduação, docentes e pesquisadores.

O que a CRI faz (síntese)

- **Parcerias e convênios:** negociação, formalização e gestão de acordos com IES e instituições estrangeiras.
- **Mobilidade acadêmica (in/out):** intercâmbio, disciplinas “espelho”, missões acadêmicas e atividades de curta duração.
- **Pesquisa e extensão:** projetos colaborativos, redes temáticas, eventos e produtos técnico-científicos conjuntos.
- **Internacionalização em casa:** componentes curriculares com abordagem internacional, palestras de convidados estrangeiros, atividades em inglês/espanhol e uso de recursos digitais globais.
- **Suporte ao discente e ao docente:** orientação sobre editais, vistos/seguros, plano de estudos, **aproveitamento/validação de créditos** e relatórios finais.



- **Idiomas e preparação:** articulação com a **Academia de Idiomas Afya (AIA)** para proficiência e competências interculturais.

- **Governança e qualidade:** editais, critérios transparentes de seleção, acompanhamento de resultados e integração com **PPC/PDI** e **ProPPEXi**.

A participação em programas de mobilidade e projetos internacionais é regulamentada por editais próprios, que definem requisitos (desempenho acadêmico, proficiência, documentação), prazos e critérios de equivalência de estudos.

15.10 Ouvidoria


A Ouvidoria da Afya Centro Universitário Itaperuna é um dispositivo de natureza administrativa e mediadora, essencial para a garantia de direitos de estudantes, docentes, colaboradores técnico-administrativos e da comunidade externa nas relações com a Instituição. Seu objetivo é defender os direitos dos usuários dos serviços acadêmicos e administrativos, promover a escuta qualificada e induzir melhorias contínuas nos processos institucionais.

A Ouvidoria é coordenada por Ouvidor(a) nomeado(a) pela Reitoria e atua com autonomia, imparcialidade, ética, confidencialidade e respeito à LGPD. Compete à Ouvidoria, entre outras atribuições:

- Receber, registrar e tratar manifestações: reclamações, denúncias, críticas, solicitações, sugestões e elogios relativos a órgãos, serviços e membros da comunidade acadêmica;
- Apurar a pertinência das manifestações, solicitar informações e encaminhar aos setores competentes, acompanhar prazos e cobrar providências;
- Verificar indícios de violações de direitos, ilegalidades e faltas éticas e requerer medidas corretivas aos responsáveis;
- Medir e reportar resultados por meio de relatórios gerenciais com recomendações para o aprimoramento institucional;
- Promover a mediação de conflitos e orientar os usuários quanto aos canais e fluxos adequados de atendimento.

Fluxo de atendimento

1. Recebimento da manifestação pelos canais oficiais da IES



(formulário/portal institucional, e-mail próprio e, quando previsto, atendimento presencial);

2. Registro e triagem (classificação, prioridade e verificação de competência);
3. Encaminhamento ao setor responsável com prazo de resposta conforme regulamento;
4. Acompanhamento até a solução, com retorno fundamentado ao manifestante;
5. Encerramento e análise de recorrência, com emissão de recomendações à gestão.


A Ouvidoria existe para promover melhorias nos processos de trabalho e qualificar a experiência de toda a comunidade acadêmica, assegurando acessibilidade, não retaliação ao manifestante e transparência na condução das demandas.

16 GESTÃO DO CURSO E O PROCESSO DE AUTOAVALIAÇÃO

A Afya Centro Universitário Itaperuna possui política institucional implantada e operacionalizada de modo a garantir os referenciais de qualidade dos cursos de graduação. Todas as práticas previstas para o Curso de Nutrição estão implementadas de forma coerente com as políticas constantes nos documentos oficiais da IES, com atualizações periódicas da organização pedagógica e curricular em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Nutrição e com as exigências contemporâneas do mercado de trabalho.

A política de gestão do curso e sua articulação com a gestão institucional seguem as prerrogativas e normas estabelecidas no PDI, neste PPC e nos regulamentos e regimento da Afya Centro Universitário Itaperuna. Essa articulação assegura que as atividades acadêmicas se desenvolvam em conformidade com as diretrizes institucionais para a graduação, observando permanentemente a legislação vigente e as demandas do mundo do trabalho.

A instituição realiza, de forma sistemática, ações acadêmicas e administrativas sustentadas pelos resultados das autoavaliações (CPA) e das avaliações externas (MEC): avaliações in loco dos cursos (presenciais e EaD), indicadores institucionais, ENADE e CPC, entre outros. As decisões



acadêmico-administrativas consideram análises prospectivas, as DCNs e as políticas e diretrizes firmadas no PDI.

Estrutura orgânica do Curso de Nutrição


1. Conselho Superior: o(a) Coordenador(a) do Curso de Nutrição integra o colegiado máximo da IES, participando das deliberações estratégicas.

2. Colegiado de Curso: presidido pelo(à) Coordenador(a) de Nutrição, delibera sobre administração acadêmica (alocação docente, instalações, convênios, calendário, avaliação, entre outros) e é composto por docentes, discentes e técnico-administrativos.

3. Núcleo Docente Estruturante (NDE): coordenado pelo(à) Coordenador(a) do Curso, responde pela construção, acompanhamento, consolidação e atualização do PPC, analisa impactos do sistema de avaliação de aprendizagem na formação, e verifica a aderência do perfil do egresso às DCNs e às novas demandas do trabalho.

Ações de gestão acadêmica e administrativa do Curso

- Reuniões com docentes antes do início de cada semestre para análise dos planos de ensino (identificação, ementa, objetivos, conteúdos, metodologias, avaliação, bibliografias e cronograma).
- Semana de Planejamento Pedagógico Participativo com Reitoria/Pró-Reitorias, coordenações e docentes.
- Formação continuada (SDD – Semana de Desenvolvimento Docente) no início e ao longo do semestre, com capacitações em metodologias ativas e tecnologias educacionais.
- Monitoramento, junto aos registros acadêmicos, de frequência, evasão, trancamentos e resultados de avaliação, para acompanhamento do desempenho discente.
- Levantamento com docentes sobre facilidades e dificuldades na condução das aulas e necessidades de apoio pedagógico.
- Reuniões com profissionais da área (setores público e privado) para fortalecer a interlocução ensino–serviço–comunidade.
- Reuniões periódicas com discentes (representantes de turma e plenárias).
- Avaliação sistemática do desempenho docente (quantitativa e



qualitativa), a partir de dados da CPA, com emissão de relatórios e ações de melhoria.

- Revisão contínua do PPC e de procedimentos acadêmico-administrativos, com participação de todos os segmentos (inclui atualização de ementas para submissão ao NDE).

- Revisão dos meios de comunicação com públicos internos e externos.

- Organização de atividades extracurriculares (palestras, seminários, workshops, semanas acadêmicas) para integrar corpo docente/discente e enriquecer o currículo.

- Articulação das atividades acadêmicas para qualificar o ensino, garantindo coerência entre PPC, práticas pedagógicas e avaliação.

A construção e a execução deste PPC resultam da ação conjunta da coordenação, docentes e discentes, assegurando: alinhamento às necessidades do mercado, competência técnico-pedagógica, aplicação dos fundamentos metodológicos, organização de cargas horárias e coerência do percurso formativo.

Avaliação institucional e uso de resultados

A Afya Centro Universitário Itaperuna utiliza, desde 2001, instrumentos de acompanhamento de suas atividades que subsidiam o desenvolvimento institucional e o estabelecimento de políticas, diretrizes e estratégias. A avaliação interna (CPA) e a avaliação externa (Sistema Federal de Ensino) têm por objetivo acompanhar, de forma sistemática e contínua:

- o processo ensino–aprendizagem–desenvolvimento em relação aos objetivos e metas institucionais;


- o desempenho de gestão, discentes, docentes e equipes;

- a participação da comunidade acadêmica nas atividades institucionais;

- a execução articulada de PDI, PPI e PPC.

A avaliação institucional é realizada por procedimentos internos e externos, orientando análise, correção e melhoria de práticas pedagógicas, administrativas, éticas e financeiras. O processo é progressivo e permanente, alcançando cursos, gestão e órgãos suplementares, por meio de instrumentos próprios e das avaliações da CPA.

Além das avaliações institucionais, o atendimento às demandas



discentes conta com duas reuniões semestrais com representantes de turma, conduzidas pela coordenação do curso, para análise de percepção do PPC e encaminhamentos. Os resultados das avaliações são amplamente divulgados (reuniões, informes, seminários e mesas-redondas), induzindo debates sobre a qualidade das atividades de ensino, pesquisa e extensão e promovendo melhorias contínuas.

Os resultados de ENADE, CPC e demais indicadores são analisados pelo NDE e apresentados ao Colegiado para aprovação de medidas corretivas acadêmicas e administrativas. Também são compartilhados com as coordenações dos demais cursos da área da saúde, estimulando troca de experiências e construção de modelos próprios de ensino alinhados às diretrizes institucionais.

Monitoramento, indicadores e melhoria contínua


As gestões institucional e do curso utilizam a Plataforma Plano para registrar e monitorar indicadores de desempenho (educacionais, administrativos e financeiros), permitindo acompanhamento integrado e tomada de decisão ágil. O curso emprega ainda os métodos FCA (Fato–Causa–Ação) e 5W2H para planejar e executar ações de alinhamento interno, com foco no aprimoramento da qualidade do ensino e no aprendizado efetivo do estudante.

O Curso de Nutrição da Afya Centro Universitário Itaperuna permanece atento às sinalizações das avaliações internas e externas, para ofertar uma formação humana e técnica, generalista e, ao mesmo tempo, contextualizada com as particularidades regionais — sem limitar as oportunidades de crescimento acadêmico e profissional dos seus egressos.

16.1 Autoavaliação Institucional

A Comissão Própria de Avaliação (CPA) da Afya Centro Universitário Itaperuna é o órgão responsável por planejar, conduzir e sistematizar os processos de autoavaliação institucional, em conformidade com a Lei nº 10.861/2004 (SINAES) e normativas correlatas. Atua com autonomia, imparcialidade, ética e transparência, produzindo informações que subsidiam a gestão na tomada de decisões e no aprimoramento contínuo do ensino, da pesquisa, da extensão e da gestão acadêmico-administrativa.

Composição



A CPA é composta por representantes de docentes, discentes, técnico-administrativos e da sociedade civil, além da Coordenação da CPA, assegurando a participação de todos os segmentos e vedando a maioria absoluta de qualquer deles, conforme o SINAES.

Finalidades e atribuições

- **Planejar e executar** processos de autoavaliação (presencial e EaD), com instrumentos quantitativos e qualitativos (questionários, grupos focais, entrevistas, análise de indicadores).
- **Analisar e interpretar** resultados, identificando **avances, potencialidades e fragilidades** institucionais.
- **Elaborar Relatórios de Autoavaliação e relatos institucionais**, com recomendações e **planos de melhoria** alinhados ao **PDI, PPI e PPCs**.
- **Socializar resultados** com a comunidade acadêmica, gestores e colegiados, promovendo **devolutivas** e **monitoramento** das ações.
- **Apoiar a preparação** para avaliações externas (visitas in loco, ENADE, indicadores do MEC) e **acompanhar** seus desdobramentos.

Processos e ciclos de avaliação

A CPA opera em **ciclos contínuos** (semestre/ano):

1. **Planejamento** (escopo, instrumentos e cronograma);
2. **Coleta** (aplicação de instrumentos e extração de indicadores acadêmicos e administrativos);
3. **Análise e síntese** (painéis e relatórios com achados e recomendações);
4. **Devolutivas** (reuniões com cursos, NDE, Colegiados, Reitoria/Pró-Reitorias);
5. **Plano de ação e monitoramento** (metas, prazos, responsáveis e indicadores).

Transparência e acesso

Os **Relatórios de Autoavaliação e relatos institucionais** são disponibilizados no **portal institucional**, assegurando **publicidade** e **controle social** pela comunidade interna e externa.

Aplicação no Curso de Nutrição

No Curso de Nutrição, os resultados da CPA fundamentam:

- **Revisões do PPC** (perfil do egresso, competências, matriz e metodologias ativas);
- **Aprimoramento da avaliação** da aprendizagem e das estratégias de acessibilidade;
- **Gestão de acervo e infraestrutura** (laboratórios, clínicas-escola, bibliotecas física e virtual);
- **Integração ensino–serviço–comunidade** (estágios e extensão);
- **Planos para ENADE e indicadores** (CPC/CI), com metas e acompanhamento semestral.


Todos os processos respeitam a **LGPD**, garantindo **confidencialidade** dos respondentes e uso responsável dos dados para **melhoria institucional**.

16.2 Avaliação Externa Do Curso

Cabe ao Núcleo Docente Estruturante (NDE) e ao Colegiado do Curso acompanhar, de forma sistemática e contínua, a execução deste Projeto Pedagógico de Curso (PPC), considerando: (i) a legislação vigente e as Diretrizes Curriculares Nacionais; (ii) as normativas emanadas dos órgãos superiores da Instituição; (iii) as demandas da região de inserção da Afya Centro Universitário Itaperuna; e (iv) os resultados das avaliações institucionais, internas e externas, em consonância com o SINAES.

A avaliação externa é composta pelos instrumentos de responsabilidade do MEC, entre os quais o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) e as avaliações in loco para Autorização, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento do curso, realizadas conforme programação ministerial. Esses instrumentos permitem analisar estrutura e instalações físicas, qualificação e regime de trabalho do corpo docente e desempenho discente frente a parâmetros nacionais de qualidade, oferecendo subsídios objetivos ao planejamento de ações que impactem a qualidade da formação e do egresso.

Os resultados das avaliações externas (Autorização, Reconhecimento, Renovação e ENADE) serão apropriados pela CPA e pelo Curso — por meio



da Coordenação, NDE e Colegiado, com participação de docentes, tutores e discentes — e transformados em planos de melhoria. Tais resultados subsidiarão a gestão acadêmico-administrativa, contribuindo para o monitoramento da execução do PPC, sua atualização e aperfeiçoamento (metas, indicadores, prazos, responsáveis e devolutivas à comunidade acadêmica), assegurando o alinhamento permanente às diretrizes institucionais e às exigências do SINAES/MEC.

17. ATIVIDADES DE TUTORIA

A Afya Centro Universitário Itaperuna utiliza o Canvas como Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) para gerenciar o ensino on-line e apoiar disciplinas presenciais e híbridas. No Canvas, os professores criam e apresentam materiais, atividades e avaliações, e os estudantes acompanham conteúdos, orientações, tarefas e a comunicação com coordenação e tutoria, tudo centralizado no ambiente institucional.


O acesso dos usuários ao AVA é feito pelo ambiente institucional do Canvas, com credenciais institucionais (CPF e data de nascimento), conforme padronização descrita no PPC. A Afya adota o Canvas institucionalmente (adoção registrada em 2020), garantindo uma base única para disciplinas, conteúdos e serviços educacionais digitais.

Para momentos síncronos, o PPC prevê o uso de videoconferência com o Zoom, integrado ao Canvas, possibilitando aulas, atendimentos e atividades on-line diretamente pelo AVA.

Além das disciplinas, o Canvas também hospeda iniciativas institucionais de apoio ao desenvolvimento discente, como a Academia de Idiomas Afya (AIA), disponibilizada gratuitamente dentro do próprio AVA. Por fim, o PPC descreve o Canvas como o LMS oficial (AVA) da instituição, apto a ofertar unidades curriculares e cursos voltados ao desenvolvimento de habilidades e competências, alinhados às metodologias e processos acadêmicos da Afya Itaperuna.

17.1 Conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria

A Afya Centro Universitário Itaperuna compreende que a oferta de Educação a Distância de qualidade requer organização institucional eficiente e uma equipe multidisciplinar preparada para atuar na modalidade. É fundamental garantir momentos de interação em quantidade e qualidade



adequadas, com docentes/tutores capacitados para a mediação pedagógica no Ambiente Virtual de Aprendizagem (Canvas).

Perfil e requisitos dos docentes/tutores da EaD

Conhecimentos

- Rotinas acadêmicas e administrativas do curso; domínio do Canvas (AVA) e de informática básica aplicada ao ensino;
- Domínio do conteúdo da unidade curricular/disciplina e alinhamento às DCNs;
- Fundamentos, estruturas e metodologias da EaD, incluindo avaliação, acessibilidade pedagógica e uso de TICs.

Atitudes


- Organização e planejamento, proatividade, assiduidade e comprometimento;
- Empatia, equilíbrio emocional, flexibilidade, ética e liderança acadêmica;
- Foco no apoio ao desenvolvimento pessoal do estudante, motivação e estímulo à autonomia.

Habilidades

- Comunicação oral e escrita clara e objetiva;
- Mediação de aprendizagem em ambientes digitais, relacionamento interpessoal e trabalho em equipe;
- Capacidade de orientar estudo, dar feedback formativo, construir rubricas e usar dados do AVA para acompanhamento da turma.

Responsabilidades na condução das disciplinas

- Mediação ativa em fóruns, tarefas e trilhas de aprendizagem;
- Condução de momentos síncronos (webconferência integrada ao Canvas) e atendimentos em horários previamente divulgados;
- Curadoria/produção de materiais didáticos (textos, vídeos, guias), organização do AVA por módulos, definição de critérios de avaliação;



- Acompanhamento do engajamento (acessos, participação, entregas) e ações preventivas para estudantes em risco, em articulação com Coordenação de Curso e NED;

- Cumprimento dos prazos institucionais de devolutiva (feedback/retornos) e de lançamento de notas/frequência no AVA.

Formação e acompanhamento

- Capacitação inicial e continuada promovida pelo NEaD e pela Semana de Desenvolvimento Docente (SDD) (metodologias ativas, avaliação, recursos do AVA e boas práticas em EaD);

- Apoio pedagógico do NAPED para desenho de atividades, acessibilidade metodológica e melhoria da prática docente.


Avaliação da tutoria

A tutoria é avaliada periodicamente por questionários aplicados aos discentes no Canvas, bem como por indicadores do AVA (participação, prazos de feedback, taxa de conclusão) e relatórios acadêmicos. Os resultados são analisados pela Coordenação de Curso/NEaD/NAPED, gerando planos de melhoria e ações de capacitação contínua, visando acessibilidade, permanência e êxito do estudante.

18 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICs na OFERTA EDUCACIONAL

O curso de Nutrição da Afya Centro Universitário Itaperuna, em atendimento às suas exigências e com o objetivo de formar um profissional de excelência, investe sistematicamente em Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs). Consideradas um dos pilares dos processos de ensino e aprendizagem, as TICs mobilizam compreensões, saberes e habilidades específicas de diversos campos do conhecimento. Norteada por teorias de aprendizagem significativa, a Instituição trabalha os conhecimentos articulando aspectos pedagógicos e de conteúdo.

O nível de integração de TICs adotado pela Afya Itaperuna aplica-se tanto a tecnologias analógicas quanto digitais, sempre orientado ao desenvolvimento conceitual, procedimental e à resolução de problemas. Partimos de três áreas primárias — Conhecimento Pedagógico, Conhecimento do Conteúdo e Conhecimento Tecnológico — e de suas inter-




relações, que geram novas frentes de conhecimento: Conhecimento Pedagógico-Tecnológico (como ensinar com tecnologia), Conhecimento de Conteúdo Tecnológico (escolha de recursos tecnológicos adequados ao conteúdo) e Conhecimento Pedagógico do Conteúdo (como ensino e aprendizagem se transformam sob determinadas tecnologias). No ponto de intersecção desses três corpos de saber está o TPACK (Conhecimento Pedagógico do Conteúdo Tecnológico). Assim, a definição da melhor estratégia de TICs considera o recurso mais adequado para explicar o conteúdo, a metodologia a ser utilizada, a faixa etária dos estudantes e o contexto educacional.

Vinculando processos de avaliação diagnóstica, formativa e somativa, a Afya Itaperuna busca continuamente garantir a eficiência e eficácia do sistema avaliativo, tendo como resultado a excelência do processo ensino-aprendizagem. Como recursos institucionais, a IES mantém portal institucional, intranet, notícias, links, suporte, disponibilização de documentos e resoluções, entre outros.

A ferramenta tecnológica institucional de suporte e integração é o Canvas® (Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA), que oferece quadros virtuais dinâmicos e interativos para registro, partilha e guarda dos processos de ensino e aprendizagem, configurado como ferramenta de inteligência coletiva. Disponível em plataformas web e aplicativos móveis, o AVA é customizado por perfis (alunos, tutores, professores), com grupos, fóruns de discussão e ampla variedade de atividades educacionais.

Cada semestre é planejado com conteúdos e atividades interativas no AVA, alinhados aos eixos e temas transversais do curso, promovendo diversificação, aprofundamento e fixação dos conteúdos trabalhados nas atividades presenciais. Reconhece-se a mídia digital como um outro lugar do saber, que, junto da Instituição e de outras agências de socialização, condiciona e influencia a formação de todos os atores — especialmente os estudantes.

Desde 2020, a Afya Itaperuna adota o Canvas® como Plataforma de Gestão da Aprendizagem, com desenho instrucional específico e funcionalidades necessárias para otimização, inovação e melhor aprendizagem discente. O Canvas sustenta atividades acadêmicas on-line a



partir de material instrucional produzido por professores/professores-autores e gerido pelos docentes/tutores no AVA.


O Sistema de Informações Acadêmicas e Gerenciais é fornecido pela TOTVS, por meio do projeto Corpore RM, e é gerenciado pelo Setor de Tecnologia da Informação. Trata-se de um ERP que integra, em tempo real, todos os departamentos da IES (aplicações Windows App e WebApp) com módulos de Pessoal, Recursos Humanos, Contabilidade, Financeiro, Acadêmico/Financeiro, Patrimônio, Compras/Almoxarifado, Biblioteca, Ponto Eletrônico, Fiscal e Business Intelligence.

A Afya Itaperuna mantém infraestrutura de rede adequada, garantindo velocidade e disponibilidade no compartilhamento e transmissão de dados, com sistema de gerenciamento e redundância por nobreaks. Toda a Instituição (sede e anexos) possui cobertura Wi-Fi controlada por usuário e senha para alunos e professores, destinada a pesquisas e fins didáticos. A IES dispõe de seis laboratórios de informática equipados para uso em aula e apoio a atividades extraclasse.

Os professores têm acesso a um conjunto de TICs para sala de aula: datashow, computadores/notebooks, Sala de Metodologias Ativas (sala invertida), laboratório de informática, mesa de som, microfones, caixas de som e mesa interativa para visualização de estruturas em três dimensões. A Instituição também conta com simuladores realísticos adulto e pediátrico de alta fidelidade, corpo inteiro e wireless.

Sistemas institucionais utilizados:

- Sistema de Gerenciamento Acadêmico-Financeiro (TOTVS RM): controle acadêmico, financeiro, contabilidade, RH e biblioteca;
- Correio Eletrônico Institucional: todos os professores, alunos e colaboradores técnico-administrativos possuem e-mail institucional para agilizar a comunicação interna e externa;
- RM Portal (Portal do Professor/Aluno): ao professor, permite gerenciar disciplinas, acompanhar avaliações, lançar frequência e notas; ao aluno, acompanhar a vida acadêmica (resultados, frequência, financeiro, calendário, etc.);
- Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA – Canvas®): ferramenta tecnológica institucional de suporte e integração ao processo de ensino-



aprendizagem, com quadros virtuais dinâmicos e interativos, fóruns, atividades e relatórios de progresso.

Em síntese, a Afya Centro Universitário Itaperuna integra TICs, AVA e sistemas de gestão em um ecossistema educacional que otimiza a mediação pedagógica, qualifica a avaliação e amplia a aprendizagem, garantindo acessibilidade metodológica, instrumental e comunicacional em todas as etapas do percurso formativo.


19 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA)

Tendo o aluno como centro do processo de ensino-aprendizagem, a Afya Centro Universitário Itaperuna, ao adotar o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), estabelece novas possibilidades educacionais alinhadas ao momento atual, contribuindo para a formação de profissionais autônomos e reflexivos na busca permanente por novos conhecimentos. A plataforma Canvas oferece recursos para inserção de vídeos, textos, hipertextos e links para arquivos ou sites, viabilizando a pesquisa e o estudo tanto a partir de materiais selecionados e indicados pelo professor quanto por iniciativas do próprio aluno, conforme suas necessidades de aprendizagem.

Da mesma forma, atividades como salas de bate-papo, questionários/testes, envios de arquivos, fóruns e lições são planejadas pelo docente e solicitadas ao acadêmico como forma de avaliação construtiva do aprendizado, permitindo, em várias delas, interação e cooperação entre tutores, discentes e docentes. As atividades podem ser realizadas online ou offline, estimulando a interação aluno/professor/tutor e aluno/aluno em debates e discussões orientadas por temas e objetivos pré-estabelecidos.

A Educação a Distância requer do aluno o hábito de investir em estudos e registros individuais, mesmo quando amparado por ferramentas colaborativas. Exemplos de rotinas individuais incluem:

- a) desenvolvimento de estudos sistemáticos dos conteúdos e preparação por meio de pesquisas;
- b) momentos de estudo e resolução de atividades dissertativas e de múltipla escolha — respeitando ritmos pessoais e prazos acadêmicos;
- c) uso de materiais midiáticos e suportes tecnológicos/informatizados como subsídios à autonomia e automotivação para aprender;



d) busca de materiais complementares e/ou trocas de experiências e discussões com os pares para aprimorar conhecimentos sobre os conteúdos tratados.

Como atividade coletiva a distância, entendem-se a participação e a colaboração nas propostas do AVA. Responder, argumentar, contra-argumentar, pesquisar e intervir nos processos de troca coletiva são comportamentos orientados aos alunos para ampliar o engajamento em discussões e atividades.

Para atingir os objetivos propostos, a Afya Centro Universitário Itaperuna disponibiliza os seguintes instrumentos:

a) Material didático: textos e vídeos preparados por professores de cada conteúdo, disponibilizados no AVA. Fóruns de discussão: espaços de interação sobre temas específicos, nos quais os alunos emitem opiniões e constroem argumentos, com mediação dos tutores/professores para orientar e qualificar o debate;

b) Fóruns de dúvidas: espaço dedicado ao esclarecimento de questões dos alunos, respondidas pelo tutor/professor. As mensagens permanecem disponíveis a toda a turma;

c) Atividades: ambiente para envio de tarefas avaliativas, com possibilidade de anexar arquivos e inserir comentários. Datas de entrega são configuradas e o envio é automaticamente desabilitado após o prazo;


d) Simulados: questões de múltipla escolha para autoavaliação por unidade de estudo;

e) Mensagens: canal para comunicação individual com tutor, coordenação ou colegas — reservado a finalidades específicas; para interação com a turma, priorizam-se os fóruns;

f) Biblioteca virtual: espaço com milhares de títulos em diversas áreas do conhecimento, acessível via AVA;

g) Suporte: canal para envio de solicitações relacionadas ao AVA (funcionalidades, indicação de erros, dificuldade de acesso, críticas e sugestões).

Ressalta-se que o AVA disponibiliza essa estrutura para cada disciplina ofertada nas modalidades a distância e híbrida. Os Ambientes Virtuais de Aprendizagem ocupam posição de destaque como potencializadores da aprendizagem; por isso, são realizadas avaliações periódicas sobre seu



funcionamento e sobre os conteúdos disponibilizados, gerando insumos para ações de melhoria do ambiente, das disciplinas e para capacitações de professores e tutores.

Por fim, está prevista a realização de processos de autoavaliação institucional conduzidos pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) da Afya Centro Universitário Itaperuna, possibilitando a apreciação do AVA por docentes, tutores e discentes. A análise dos resultados orienta a elaboração de planos de melhoria, qualificando a experiência de uso da plataforma e o processo de ensino-aprendizagem.

20. MATERIAL DIDÁTICO


O material didático para atuação na EaD — tanto em disciplinas de cursos presenciais ofertadas integral ou parcialmente a distância, quanto em componentes 100% EaD — é elaborado por equipe de professores conteudistas com apoio de uma equipe multidisciplinar especializada nesse tipo de produção. Além disso, o corpo docente, o NDE e a equipe multidisciplinar da Afya Centro Universitário Itaperuna são responsáveis pelo levantamento, atualização, validação e flexibilização de conteúdos e bibliografias, de modo a atender às exigências de cada disciplina e, ao final, ao Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição (PPC).

Dessa forma, a Afya Centro Universitário Itaperuna assegura a qualidade do material disponibilizado via AVA, produzido por profissionais da área e especialistas em educação a distância, alinhado ao Projeto Pedagógico Institucional (PPI), às demandas dos NDEs e às orientações dos docentes responsáveis.

Os módulos de aprendizagem cobrem os conteúdos previstos nas ementas dos componentes curriculares. Cada módulo reúne objetos e etapas que colocam o estudante como protagonista do processo de construção do conhecimento.

Nas disciplinas 100% on-line, os módulos estão estruturados em cinco aulas, cada uma composta por:

- I. **Arquivo-texto** com os objetos do conhecimento da aula;
- II. **Vídeo** sobre o mesmo tema, apresentando o conteúdo em formato dinâmico e linguagem adequada;
- III. **Teste de autocorreção** com questões objetivas que reforçam e



revisam os pontos principais. Após a resposta do estudante, o sistema indica a alternativa correta e apresenta **feedback** para todas as opções, inclusive os distratores, **imediatamente** à finalização da atividade.

Além disso, cada disciplina 100% on-line conta com **quatro atividades avaliativas** adicionais:

I. **Um fórum de discussão por módulo;**

II. **Uma atividade dissertativa a cada dois módulos;**

III. **Um simulado por disciplina**, anterior à prova final, com mesma configuração e nível de dificuldade;

IV. **Prova final presencial**, com **20 questões objetivas** abrangendo todo o conteúdo.

Nas disciplinas híbridas, os módulos também organizam o processo de aprendizagem; porém, a quantidade de conteúdo acompanha a carga horária e o tempo on-line da disciplina. Esses módulos incluem arquivos-texto e vídeos temáticos. As atividades avaliativas compreendem testes de autocorreção e uma atividade definida pelo professor/tutor, com orientações on-line e entrega presencial. Nesse formato, há flexibilidade para inclusão de novos conteúdos pelo docente, estimulando proatividade, interatividade e novas abordagens.

Complementarmente, estão à disposição dos discentes:

- **Aplicativo de transmissão remota:** uso do **Zoom** para encontros virtuais síncronos;


- **Laboratório Virtual:** utilização do **Laboratório Virtual Algetec** para tornar as atividades mais interativas e aproximar os estudantes das práticas profissionais;

- **Softwares** (em laboratórios de informática): **Adobe (pacote completo/Creative Cloud)**, **AltoQi Eberick**, **MATLAB (MathWorks)** e **Microsoft Office**;

- **Biblioteca Virtual – Minha Biblioteca:** consórcio (Grupo A, Grupo GEN/Atlas, Manole e Saraiva) que assegura acesso a acervo **atualizado e de qualidade** em diversas áreas do conhecimento.

21 PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM.

Em relação ao ensino-aprendizagem, a avaliação é parte integrante do



processo formativo, pois permite diagnosticar lacunas a serem superadas, aferir resultados — considerando conhecimentos, habilidades e atitudes a serem desenvolvidos — e identificar eventuais mudanças de percurso. Coletivamente, privilegia-se a avaliação continuada com uso de diferentes instrumentos ao longo do semestre letivo: por ser um processo contínuo de coleta e análise de dados, a avaliação utiliza técnicas e instrumentos diversos, conforme os objetivos de cada componente curricular.


No desenvolvimento de competências, avaliar significa verificar não apenas a assimilação de conhecimentos, mas como e quanto o estudante os mobiliza para resolver situações-problema, reais ou simuladas, relacionadas ao exercício profissional.

A avaliação do processo de ensino e aprendizagem do curso de Nutrição segue as normas institucionais. O Sistema de Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem da Afya Centro Universitário Itaperuna contempla a verificação de conhecimentos, habilidades e atitudes nas atividades de aulas teóricas, teórico-práticas, de laboratório e de estágio. A avaliação contínua busca aprimorar o acompanhamento do discente, respeitando as individualidades e permitindo o acompanhamento do próprio desempenho a cada etapa.

Todas as informações do que foi planejado para cada componente constam no Plano de Ensino (formas de avaliação, metodologias, conteúdos, competências e habilidades). A avaliação interdisciplinar amplia a integração entre disciplinas e docentes e ajuda o aluno a construir uma visão não fragmentada, mais próxima da realidade do trabalho e dos problemas cotidianos. Os procedimentos de acompanhamento e avaliação adotados promovem o desenvolvimento e a autonomia do discente de forma contínua e efetiva.

As avaliações da aprendizagem são coerentes com o modelo pedagógico institucional (PPI) e com a concepção do Curso de Nutrição, em conformidade com a Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001. Como parte do processo de ensino e aprendizagem, a avaliação tem caráter formativo, devendo ser diagnóstica, contínua, inclusiva e processual, priorizando aspectos qualitativos sobre os quantitativos e assegurando feedback em cada etapa.

A avaliação do desempenho escolar é feita por disciplina, incidindo



sobre frequência e aproveitamento. O aproveitamento é mensurado por instrumentos e procedimentos previstos no Regimento Interno, exigindo-se nota mínima de 70 (setenta) pontos e frequência mínima de 75% por componente curricular obrigatório. O formato é equilibrado (formativo e somativo): o aluno é avaliado por acompanhamento diagnóstico, contínuo e processual, além dos resultados obtidos em provas, exercícios, projetos, relatórios, painéis, seminários, pesquisas bibliográficas e de campo, estudos de caso, entrevistas e demais atividades programadas.

Nas atividades com metodologias ativas, realiza-se também avaliação atitudinal, contemplando: presença, assiduidade, comportamento ético com a equipe, autoavaliação, cooperação nas discussões, uso de fontes variadas nos estudos, trabalho colaborativo e participação efetiva.


Está institucionalizada uma avaliação interdisciplinar semestral: prova com questões reflexivas, personalizada para cada estudante, abrangendo as disciplinas em que está regularmente matriculado no período.

Independentemente do tipo de instrumento — teórico ou prático —, o professor fornece feedback, permitindo que o estudante reconheça forças e pontos a melhorar de modo objetivo, tomando consciência do que precisa ser ajustado.

São assegurados os recursos e pedidos de revisão de prova e/ou avaliações nos termos do Regimento Interno. A verificação do rendimento escolar é competência do professor de cada disciplina e sua apuração final ocorre ao término do período letivo, contemplando assiduidade e eficiência nos estudos, ambos eliminatórios por si mesmos.

Para aprovação direta, o aluno deve atingir ≥ 70 pontos e frequência $\geq 75\%$. Com pontuação > 40 e < 70 pontos, poderá realizar Exame Final; a média final será a média aritmética entre a nota semestral e a nota do Exame Final. Se a média for ≥ 60 pontos, o aluno é aprovado.

Quem não realizar a prova individual presencial na data programada poderá, em até 72 horas, requerer segunda chamada, com quitação da taxa correspondente. O conteúdo da segunda chamada é cumulativo (abrange N1 e N2). Não há segunda chamada para outros trabalhos avaliativos que não sejam a prova individual presencial. Os resultados são publicados no sistema acadêmico; a solicitação de segunda chamada deve ser feita pela Central do Aluno, com o respectivo pagamento.



A forma de aplicação das avaliações — instrumentos, proporção de questões discursivas/objetivas, datas e pesos — está detalhada no Plano de Ensino e Aprendizagem de cada disciplina e é aprovada pelo Colegiado de Curso, respeitadas as especificidades de cada componente.

Embora o registro acadêmico (notas e frequência) seja obrigatório, a Afya Centro Universitário Itaperuna concebe a avaliação para além do registro, articulada ao trabalho docente comprometido com a aprendizagem. Assim, a avaliação cumpre função redimensionadora da prática pedagógica: diagnóstica, problematiza e reencaminha as ações docentes quando necessário. O caráter diagnóstico orienta encaminhamentos metodológicos que superam o ritual prescritivo e classificatório, direcionando a avaliação para o aprender — e não apenas para a nota.


Busca-se alinhar objetivos de aprendizagem e objetivos de avaliação, propondo avaliar, de modo diagnóstico e formativo, atitudes, comportamentos, conhecimentos, habilidades e competências, além da verificação dos fundamentos e práticas essenciais à formação. Nessa perspectiva, a avaliação representa um processo dinâmico de compreensão dos avanços, limites e dificuldades, permitindo redirecionamentos para alcançar os resultados esperados.

Dessa forma, o processo avaliativo acompanha a trajetória do estudante, apontando debilidades e potencialidades nas áreas avaliadas, com finalidades diagnóstica, formativa e somativa, fomentando um ciclo de ação–reflexão–ação. Em síntese, os procedimentos de acompanhamento e avaliação adotados pelo curso estão alinhados ao PPC, às Diretrizes Curriculares Nacionais e promovem autonomia, consistência e qualidade na formação do nutricionista.

21.1 Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem em disciplinas ofertadas na modalidade à distância

A disciplina ofertada na modalidade a distância pela Afya Centro Universitário Itaperuna segue um regime diferenciado da disciplina presencial, pois as atividades são desenvolvidas no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).

As disciplinas online são avaliadas em 100 pontos. A N1 abrange os módulos 1 e 2 e uma atividade dissertativa, totalizando 35 pontos. Na N2, o



estudante realiza, a distância, as atividades referentes aos módulos 3 e 4 (20 pontos) e, presencialmente, faz uma prova final valendo 45 pontos.

Nas disciplinas a distância, a nota mínima para aprovação é 70 (setenta). Estudantes com nota ≥ 40 e < 70 poderão realizar o Exame Final. Nessa situação, a média final resulta da soma da nota semestral com a nota do Exame Final, dividida por 2; se a média for ≥ 60 , o aluno é aprovado.

Todas as notas são disponibilizadas no AVA: algumas ficam visíveis imediatamente após as atividades (como nos simulados) e outras são lançadas pelos docentes/tutores, conforme calendário divulgado no início do semestre. Ao término do período letivo, as notas das disciplinas cursadas a distância são transferidas para o portal acadêmico da Afya Centro Universitário Itaperuna, mantendo-se o detalhamento das pontuações de N1, N2 e, quando houver, do Exame Final.


22 NÚMERO DE VAGAS

A Afya Centro Universitário Itaperuna oferecerá 100 vagas anuais para o curso de Nutrição, sendo 50 vagas por semestre. Considerando a dimensão do corpo docente (e de tutoria, quando aplicável) e as condições de infraestrutura física, tecnológica e acadêmica da Instituição para ensino, pesquisa e extensão, há plena correspondência entre a capacidade instalada e a quantidade de vagas ofertadas.

O quantitativo de vagas está fundamentado em estudos periódicos (quantitativos e qualitativos) e em pesquisas com a comunidade acadêmica, que atestam sua adequação à estrutura docente e tutorial e aos recursos disponíveis. Além disso, a oferta atende às demandas da região, ao mercado de trabalho e às diretrizes de ampliação do acesso ao ensino superior no território nacional.

23 INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE (SUS)

A Afya Centro Universitário Itaperuna celebrou convênios e parcerias com a Secretaria Municipal de Saúde de Itaperuna e com diversas instituições públicas e privadas de saúde do Noroeste Fluminense e regiões circunvizinhas, garantindo cenários de prática adequados à formação do futuro nutricionista. Com a integração do curso ao Sistema Único de Saúde



(SUS), as atividades práticas são desenvolvidas em níveis progressivos de complexidade: iniciam-se em unidades curriculares pré-profissionalizantes (sob prática assistida) e avançam para unidades profissionalizantes, sempre com acompanhamento da coordenação e dos professores/orientadores.

Por meio dessas parcerias, são ofertados estágios curriculares obrigatórios e não obrigatórios, prestações de serviços, projetos de extensão e ações comunitárias, alinhados às demandas locais e regionais. As ações e convênios que viabilizam a integração com as redes públicas de saúde estão consolidados e configuram cenários efetivos de ensino e pesquisa, qualificando os acadêmicos que realizam os estágios. Dessa forma, a articulação do curso com o SUS promove a formação em serviço e a inserção do discente em equipes multiprofissionais, em diferentes pontos da Rede de Atenção à Saúde, com complexidade crescente e foco na integralidade do cuidado.


24 ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE

A formação acadêmica dos alunos do curso de Nutrição da Afya Centro Universitário Itaperuna inclui, como etapa integrante da graduação, o Estágio Curricular Obrigatório de treinamento em serviço. As práticas de estágio são desenvolvidas em estabelecimentos públicos e privados, assegurando diversidade de cenários de aprendizagem.

Para viabilizar a inserção discente na rede pública, a Afya Centro Universitário Itaperuna firmou convênios com a Secretaria Municipal de Saúde de Itaperuna e com outras instituições da região do Noroeste Fluminense, possibilitando a integração dos alunos ao SUS em níveis progressivos de complexidade.

O Estágio Supervisionado é desenvolvido ao longo do curso, com complexidade crescente, e cumpre integralmente as Diretrizes Curriculares Nacionais (Res. CNE/CES nº 5/2001), totalizando 675 horas, distribuídas de forma equitativa entre as três áreas de atuação: Alimentação Coletiva (225h – 6º período), Nutrição e Saúde Coletiva (225h – 7º período) e Nutrição Clínica (225h – 8º período).

Além do estágio, o planejamento acadêmico do curso assegura o envolvimento do estudante em atividades individuais e em grupo, garantindo diversidade de experiências e contextos e articulando teoria e prática desde o



início da graduação. As atividades práticas de ensino ocorrem nas unidades curriculares e eixos da matriz, de forma transversal.

As práticas desenvolvidas nas unidades curriculares contemplam diferentes naturezas e níveis de complexidade, em cenários como: salas de aula (com simulações e role-play entre os próprios alunos); laboratórios de formação básica e específica, de habilidades e de saúde; ambientes de aprendizagem baseados em problematizações e projetos interdisciplinares; e hospitais e serviços da rede SUS, nos quais a articulação teórico-prática se dá de modo integrado e contextualizado. Esses cenários favorecem o desenvolvimento de competências gerais e específicas da profissão, sempre conectadas à realidade sanitária local e regional.

Esse conjunto de práticas, somado ao Estágio Supervisionado, prima pela formação generalista, ética e humanista, observando as normas de orientação, supervisão e responsabilidade docente e promovendo a inserção do aluno em equipes multiprofissionais nos cenários do SUS e em outros ambientes qualificados de aprendizagem.

Por fim, a diretriz de inovação está presente em todo o processo, com tutoriais, ensino orientado e metodologias ativas centradas no estudante (projetos, estudos de caso, simulações e atividades colaborativas), tendo o professor como mediador/dinamizador das aprendizagens — ambos como coprodutores de conhecimento e de práticas docente-assistenciais.

25 GESTÃO ACADÊMICA

25.1 Atuação da Coordenação

Coordenar um curso no ensino superior requer responsabilidades abrangentes diante dos processos de transformação que permeiam as instituições contemporâneas, pressupondo que o coordenador de curso detenha competências nos aspectos legais, mercadológicos, científicos, organizacionais e de liderança, associadas à iniciativa, motivação e aos aspectos socioafetivos e cognitivos.

O Coordenador do Curso dedica-se ao cumprimento efetivo das atividades planejadas neste Projeto Pedagógico de Curso (PPC), sendo responsável pela condução do Núcleo Docente Estruturante (NDE) na elaboração, acompanhamento e atualização do PPC, bem como pelo cumprimento das exigências regulatórias do Ministério da Educação (MEC), das normas institucionais e da legislação vigente




aplicável ao ensino superior.

Sua atuação é pautada em um plano de ação documentado e compartilhado, orientado à execução das atividades acadêmicas e administrativas previstas, respondendo às demandas de natureza acadêmica (docentes, discentes e coordenação pedagógica), técnico-administrativa, financeira e jurídica, sempre em consonância com as políticas institucionais e os marcos regulatórios. Nesse contexto, exige-se do coordenador postura dialógica, transparência, liderança, escuta qualificada e capacidade de articulação com diferentes setores e atores institucionais.

Cabe ao coordenador do Curso de Nutrição organizar e acompanhar o trabalho docente, zelar para que o processo de ensino-aprendizagem se desenvolva em conformidade com os objetivos e metas estabelecidos no PPC, assegurar a aderência às Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) do Curso de Graduação em Nutrição e ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da Afya Centro Universitário Itaperuna, bem como fortalecer a integração entre teoria e prática, ensino, pesquisa e extensão.

Quando exercida por profissional da área, a coordenação potencializa o uso de linguagem técnica comum entre coordenador e docentes, qualifica o debate acadêmico e favorece a coerência entre as decisões pedagógicas e as especificidades da formação em Nutrição. No Curso de Nutrição da Afya Centro Universitário Itaperuna, a coordenação é exercida por profissional da área, contratada em regime que permite dedicação às demandas de gestão acadêmica, pedagógica e administrativa. A coordenação está a cargo da Profa. Me. Bruna da Silva Lopes, nutricionista graduada em Nutrição pela Faculdade Redentor de Itaperuna (2011), especialista em Nutrição Clínica: Metabolismo, Prática e Terapia, em Vigilância Sanitária e em Docência Superior, e mestre em Ciências das Religiões pela Faculdade Unida de Vitória (2017). A docente acumula experiência na docência no ensino superior, em nutrição clínica, gestão em unidades de alimentação e nutrição, vigilância sanitária, produção técnica e científica e orientação de trabalhos acadêmicos, atuando de forma alinhada às demandas formativas do curso e às políticas institucionais da Afya Centro Universitário Itaperuna.

O processo de gestão do curso está inserido no Projeto Institucional de Coordenador Gestor, que compreende uma coordenação voltada às múltiplas dimensões acadêmicas: atendimento sistemático aos alunos e professores; planejamento e execução de atividades em articulação com a coordenação de estágios; Núcleo de Experiência Discente (NED); Núcleo de Apoio Pedagógico e Experiência Docente (NAPED); coordenações de pesquisa, extensão, pós-graduação, inovação e




empreendedorismo; setores administrativos e demais instâncias que dão suporte ao desenvolvimento do curso.

No âmbito da gestão acadêmica, são utilizados indicadores institucionais para acompanhamento da rotina do curso e qualificação dos processos formativos. A Afya Centro Universitário Itaperuna adota plataformas específicas de gestão acadêmica e institucional para monitorar dimensões gerenciais, qualitativas e financeiras, permitindo o acompanhamento contínuo de resultados, a retroalimentação do PPC e a tomada de decisão baseada em evidências. Os desempenhos do curso e da coordenação são acompanhados pela Pró-Reitoria Acadêmica, por meio de avaliações sistemáticas, que subsidiam ações de melhoria contínua e o alinhamento às metas institucionais.

A busca por convênios, parcerias e cenários qualificados de prática constitui frente estratégica da coordenação, garantindo aos acadêmicos experiências que fortalecem a integração ensino-serviço-comunidade e aproximam a formação da realidade do mercado de trabalho, do Sistema Único de Saúde (SUS) e dos diferentes campos de atuação do nutricionista.

Conforme previsto no Regimento Interno da Afya Centro Universitário Itaperuna, integram o rol de atribuições da coordenação do Curso de Nutrição, entre outras:

1. Coordenar as atividades de ensino de graduação do curso;
2. Estabelecer rotina sistemática de atendimento aos estudantes;
3. Implementar mecanismos de acompanhamento pedagógico e de apoio à aprendizagem;
4. Estabelecer rotina de atendimento e orientação aos docentes;
5. Acompanhar e avaliar as atividades docentes, em articulação com as instâncias institucionais competentes;
6. Garantir a organicidade do currículo, promovendo integração entre formação básica e profissional, teoria e prática, e entre atividades obrigatórias e complementares;
7. Propor à Pró-Reitoria Acadêmica alterações e atualizações curriculares, quando necessárias;
8. Analisar e aprovar, no início de cada semestre, os planos de ensino das disciplinas do curso;
9. Organizar e manter atualizado o banco de dados dos componentes curriculares (ementas, cargas horárias, metodologias, bibliografias, critérios de avaliação e docentes responsáveis);
10. Acompanhar os instrumentos de avaliação da aprendizagem utilizados no curso;
11. Propor a organização dos horários de aula de cada período;

- 
12. Incentivar práticas pedagógicas inovadoras, metodologias ativas e uso qualificado de tecnologias educacionais;
 13. Articular projetos de ensino, pesquisa, extensão e pós-graduação vinculados ao curso;
 14. Promover atividades curriculares e extracurriculares que contribuam para o desenvolvimento acadêmico e profissional dos estudantes;
 15. Representar a Afya Centro Universitário Itaperuna, quando designado, em eventos e instâncias internas e externas relacionados ao curso.

A efetivação dessas ações fortalece a integração entre coordenação, corpo docente, corpo discente e demais setores institucionais, assegurando a execução qualificada do PPC, a aderência às DCNs e a evolução contínua do Curso de Nutrição.

25.2 Regime de Trabalho da Coordenadora do Curso


A Coordenadora do curso é contratada em regime CLT, com carga horária semanal de 40 horas (Tempo Integral), atuando na coordenação nas diversas atividades que envolvem a área acadêmica do Curso de Nutrição. Essa carga horária permite que a coordenadora cumpra as atribuições definidas no tópico “Atuação do Coordenador”, contemplando a gestão do curso e a articulação com docentes, discentes, tutores e equipe multidisciplinar.

Ressalta-se que essa atuação favorece sua participação nos órgãos colegiados do curso e da IES, bem como o fomento às atividades de pesquisa, iniciação científica, extensão, estágios e demais ações acadêmicas.

Entre as diversas atividades inerentes ao trabalho da coordenação, o atendimento aos alunos e docentes constitui função precípua. Considerando que a figura do coordenador é indispensável ao bom andamento do curso, a IES estabelece, em seu PDI, carga horária compatível com a natureza e a complexidade das funções exercidas na coordenação.

Para o efetivo cumprimento de suas atribuições, o coordenador conta com um plano de ação definido e compartilhado, orientado pelos indicadores institucionais. A execução qualificada desse plano de ação fortalece sua participação nos órgãos colegiados do curso e da IES e potencializa o desenvolvimento de atividades de pesquisa/iniciação científica, extensão, estágios e demais projetos acadêmicos, contribuindo para a integração e a melhoria contínua do Curso de Nutrição.

A plataforma “Plano” é utilizada pela gestão do curso e pela gestão institucional para gerenciar, acompanhar e monitorar indicadores das esferas gerencial, acadêmica,



qualitativa e financeira do curso. Esses indicadores são acessíveis aos gestores da IES e constituem importante instrumento para avaliação do trabalho do coordenador e do corpo docente, incluindo resultados da CPA, ENADE e demais avaliações internas e externas.

Adicionalmente, a Pró-Reitoria de Graduação realiza avaliação periódica da coordenação de curso, cujos resultados servem de subsídio à melhoria contínua da gestão, ao fortalecimento das potencialidades do corpo docente e à consolidação de práticas que promovam a integração e o desenvolvimento permanente do Curso de Nutrição.


25.3 Atuação do Colegiado de curso

O Colegiado de Curso está previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e no Regimento Interno da Afya Centro Universitário Itaperuna. Esses documentos definem sua constituição, competências e funcionamento, conferindo-lhe plena representatividade junto à comunidade acadêmica e regulamentação própria.

Na Afya Centro Universitário Itaperuna, o Colegiado de Curso é órgão institucional de natureza consultiva e deliberativa, atuando como instância intermediária nos campos didático-científico e administrativo no âmbito do curso, especialmente em matérias relativas à implementação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), à organização acadêmica, ao acompanhamento das atividades de ensino, pesquisa, extensão e estágios, bem como à apreciação de demandas e recursos acadêmicos de sua competência.

O Colegiado de Curso reúne-se, ordinariamente, pelo menos uma vez por semestre, e, extraordinariamente, sempre que convocado por seu presidente. Compete-lhe acompanhar e avaliar a execução do PPC; propor ajustes curriculares; apreciar planos de ensino; deliberar sobre questões acadêmicas do corpo docente; manifestar-se sobre indicações de docentes; acompanhar os resultados de avaliações internas e externas; e zelar pela articulação entre o curso e as diretrizes institucionais definidas no PDI e no Projeto Pedagógico Institucional (PPI), respeitadas as competências dos demais órgãos colegiados superiores.

Trata-se de espaço estratégico de concepção, debate e deliberação sobre as implicações pedagógicas, acadêmicas e administrativas do curso, no qual são discutidas e encaminhadas ações didático-pedagógicas que fundamentam a efetivação do projeto formativo. O Colegiado reflete e operacionaliza as diretrizes do PPC e das políticas institucionais, garantindo alinhamento entre o perfil do egresso, a organização



curricular, os processos avaliativos e as demandas sociais e regionais.

O Colegiado de Curso é composto pelo Coordenador do Curso, na condição de presidente nato; por representantes do corpo docente, eleitos entre seus pares; e por representante(s) do corpo discente, indicado(s) na forma prevista pelo regulamento institucional (por intermédio do Diretório Central dos Estudantes – DCE ou entidade estudantil correspondente).

Constitui-se, assim, em instância de decisão no âmbito do curso, participando diretamente da consolidação, acompanhamento e avaliação permanente do PPC. A composição plural assegura a participação democrática dos segmentos envolvidos no processo de ensino-aprendizagem, garantindo voz e voto aos seus membros e favorecendo decisões fundamentadas, transparentes e coerentes com a missão institucional.

O Regimento Interno e o regulamento específico do Colegiado de Curso estabelecem suas atribuições, competências, procedimentos, formas de registro e acompanhamento das decisões, bem como mecanismos de avaliação de seu funcionamento, assegurando a busca contínua pela qualidade acadêmica e pela adoção de boas práticas de gestão no Curso de Nutrição.


25.4 Núcleo Docente Estruturante- NDE

De acordo com a Resolução CONAES nº 1, de 17 de junho de 2010, e o Parecer nº 4, da mesma data, o Núcleo Docente Estruturante (NDE) de um curso de graduação constitui-se em um grupo de docentes com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

Na Afya Centro Universitário Itaperuna, o NDE é constituído por membros do corpo docente do curso que exercem liderança acadêmica, evidenciada pela produção de conhecimento na área, pela atuação no ensino, pela participação em projetos institucionais e por outras dimensões consideradas relevantes. Seu funcionamento, atribuições e critérios de composição são definidos em regulamento próprio institucional, em consonância com a legislação vigente.

Compete ao NDE, dentre outras atribuições:

1. Acompanhar o processo de concepção, consolidação e atualização contínua do PPC do Curso de Nutrição;



2. Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso, garantindo aderência às Diretrizes Curriculares Nacionais e às demandas atuais do mundo do trabalho;

3. Zelar pela atualização e integração curricular, promovendo a abordagem interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes na matriz;

4. Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa, extensão e iniciação científica vinculadas às necessidades do curso, às políticas públicas de saúde e alimentação e às exigências do mercado;

5. Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação, presenciais e com oferta de componentes na modalidade a distância, quando houver;

6. Realizar estudos e propor atualizações do currículo pleno, observando tempos mínimo e máximo de integralização e demais dispositivos legais;

7. Propor, acompanhar e apoiar a implementação de metodologias ativas e estratégias inovadoras de ensino-aprendizagem, com enfoque inter e transdisciplinar;

8. Colaborar na elaboração e atualização das normas de Estágio Curricular Supervisionado e de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), assegurando consonância com a legislação e com o PPC;


9. Promover a integração horizontal e vertical do curso, articulando os conteúdos entre períodos e eixos formativos, de modo a desenvolver as competências estabelecidas no perfil do egresso;

10. Atuar no acompanhamento dos resultados das avaliações internas e externas (CPA, ENADE, entre outras), propondo ações de melhoria contínua do curso;

11. Colaborar com o Coordenador do Curso e com a Comissão Própria de Avaliação (CPA) na condução dos processos de autoavaliação do curso e na utilização de seus resultados para atualização permanente do PPC.

A atuação do NDE envolve, ainda:

1. Elaborar e revisar periodicamente o PPC, definindo sua concepção, fundamentos, objetivos e estrutura;



2. Verificar o impacto do sistema de avaliação de aprendizagem na formação do estudante, sugerindo ajustes quando necessários;

3. Analisar e avaliar os planos de ensino dos componentes curriculares, garantindo alinhamento ao perfil do egresso e às Diretrizes Curriculares Nacionais;

4. Conduzir processos de reestruturação curricular para apreciação do Colegiado de Curso e das instâncias superiores da Afya Centro Universitário Itaperuna;

5. Promover a integração entre teoria e prática, ensino, pesquisa e extensão, e entre os diferentes cenários de aprendizagem utilizados pelo curso.


O NDE do Curso de Nutrição é composto por:

- Coordenador(a) do Curso, na qualidade de presidente;
- Docentes do curso indicados pelo Colegiado de Curso e homologados pelas instâncias superiores competentes, para mandato definido em regulamento institucional, com possibilidade de recondução;
- Preferencialmente, no mínimo 60% de seus membros com titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação stricto sensu;
- Docentes em regime de tempo parcial ou integral, assegurando-se, sempre que possível, a participação mínima de 20% em tempo integral.

A composição do NDE observa critérios de renovação parcial, garantindo continuidade no acompanhamento do curso e preservando a memória institucional.

O NDE reúne-se, ordinariamente, em reuniões previamente agendadas a cada semestre, e, extraordinariamente, sempre que convocado por seu Presidente ou pela maioria de seus membros. As pautas contemplam, de forma permanente, a avaliação e atualização do PPC, bem como demais demandas acadêmicas estratégicas.

As decisões são tomadas por maioria simples dos presentes, sendo o voto pessoal e direto, vedado o voto por procuração ou meios equivalentes. Todas as reuniões são registradas em atas, que formalizam os assuntos tratados e encaminhamentos deliberados. As deliberações são socializadas com o Colegiado de Curso, docentes e discentes, e, quando necessário, encaminhadas às instâncias



superiores para apreciação e validação, assegurando transparência, participação e melhoria contínua da gestão acadêmica do Curso de Nutrição.

25.5 Equipe multidisciplinar

Para o planejamento, implantação e gestão da EaD, seja na modalidade a distância, seja para cursos presenciais que ofereçam disciplinas, integral ou parcialmente, na modalidade a distância, a Afya Centro Universitário Itaperuna conta com uma equipe multidisciplinar composta por profissionais de diferentes áreas do conhecimento, com experiência em educação superior e perfil adequado à EaD. Integram a equipe multidisciplinar permanente a Coordenação do Núcleo de Educação a Distância (NEaD), a Coordenação do Núcleo de Apoio Pedagógico e Experiência Docente (NAPED), as coordenações de cursos EaD e presenciais com oferta de componentes online, um representante dos professores-tutores, a Secretária Geral, revisor(a) gramatical, tutor(a) administrativo(a) e analista de Tecnologia da Informação, formalmente designados por portaria específica. Sempre que necessário, podem ser incluídos representantes de outros setores institucionais, como Biblioteca, Laboratórios, Núcleo de Empregabilidade e setores de gestão acadêmica e estudantil, garantindo apoio técnico e pedagógico à plena oferta do curso.

São atribuições da equipe multidisciplinar:

- I – conceber, produzir, acompanhar e disseminar tecnologias, materiais e recursos didáticos próprios para EaD e componentes híbridos;
- II – contribuir, de forma integrada e complementar, para os processos decisórios, com participação ativa de profissionais de diferentes áreas;
- III – atuar, com base em conhecimentos de diversos campos, na:
 - a) consolidação da política educacional institucional e construção de cultura acadêmica que reconhece, valoriza e respeita a diversidade;
 - b) melhoria da comunicação entre estudantes, docentes, tutores e gestores da EaD;
 - c) promoção de práticas que assegurem a qualidade acadêmica;
 - d) garantia do sucesso dos estudantes e do atendimento aos objetivos previstos nos Projetos Pedagógicos dos Cursos ofertados pela Afya Centro Universitário Itaperuna na modalidade EaD e nos componentes curriculares a distância dos cursos presenciais;
- IV – definir, avaliar e aperfeiçoar metodologias, estratégias de mediação pedagógica e recursos educacionais digitais;
- V – apoiar o gerenciamento de conflitos acadêmicos e operacionais relacionados à EaD;
- VI – fomentar a inovação nos processos educacionais, ampliando o uso pedagógico das



tecnologias de informação e comunicação.

No contexto dessa equipe multidisciplinar, a Afya Centro Universitário Itaperuna dispõe de profissionais e setores institucionais com competência para conceber, produzir, implementar e avaliar tecnologias, metodologias e materiais didáticos voltados à educação a distância, em consonância com a legislação vigente. Convém ressaltar que todo conteúdo produzido observa o perfil do egresso do Curso de Nutrição, as Diretrizes Curriculares Nacionais e as políticas institucionais, sendo discutido, validado e atualizado em articulação com o Núcleo Docente Estruturante (NDE), o Colegiado de Curso e demais instâncias acadêmicas competentes.


25.6 Corpo Docente

O corpo docente é um dos pilares de sustentação de um programa educacional. Desse modo, o corpo docente do Curso de Nutrição da **Afya Centro Universitário Itaperuna** conta com professores qualificados, com titulação obtida em programas de pós-graduação *lato sensu* e *stricto sensu* reconhecidos pela CAPES, inseridos em suas respectivas áreas de atuação e comprometidos com uma formação profissional compatível com as exigências do mercado e com a concepção institucional, centrada em uma educação qualitativa, inovadora e socialmente responsável.

Os docentes participam de reuniões periódicas promovidas no curso, que configuram momentos de integração entre os professores das unidades curriculares específicas e das unidades curriculares institucionais. Nesses encontros, o corpo docente toma conhecimento, contribui e se apropria das ações administrativas e acadêmicas direcionadas ao curso e à Afya Centro Universitário Itaperuna.

Abaixo, algumas atribuições do professor, conforme Regimento Institucional:

- Participar do projeto pedagógico e institucional da Afya Centro Universitário Itaperuna;
- Elaborar o plano de ensino de sua unidade curricular ou atividade, submetendo-o à aprovação do Colegiado de Curso, por intermédio da coordenação respectiva;
- Orientar, dirigir e ministrar o ensino de sua unidade curricular, cumprindo integralmente o programa e a carga horária;
- Fomentar o raciocínio crítico, com base em bibliografia atualizada, propondo novas referências quando necessário;
- Observar o regime disciplinar da Instituição;
- Participar das reuniões e trabalhos dos órgãos colegiados, do NDE (Núcleo Docente Estruturante) e das comissões para as quais for designado;

- 
- Não defender ideias ou princípios que conduzam a qualquer tipo de discriminação ou preconceito ou que contrariem as normas legais e institucionais;
 - Exercer as demais atribuições previstas em lei, no Regimento Interno e nas normas complementares da Afya Centro Universitário Itaperuna.

Os docentes são avaliados permanentemente pela Coordenação do Curso, pela Reitoria e pelos discentes, por meio da Avaliação Institucional, considerando, entre outros, os seguintes aspectos:

- **Engajamento:** participação em reuniões de colegiado, direção e coordenação de curso; envolvimento em projetos especiais (iniciação científica, revistas científicas, estágios, monitorias, TCC, atividades complementares, ações de responsabilidade social etc.);
- **Compromisso:** alinhamento à cultura institucional; cumprimento das atividades letivas e prazos; comunicação efetiva com as instâncias superiores; postura ética e disponibilidade para acompanhar o estudante em sua trajetória formativa;
- **Qualidade:** oferta de conteúdos atualizados; articulação entre teoria e prática; indicação de fontes de pesquisa; atuação como referência profissional e ética.

A Afya Centro Universitário Itaperuna mantém política de formação continuada docente, desenvolvida especialmente pelo Núcleo de Apoio Pedagógico e Experiência Docente (NAPED), por meio de semanas pedagógicas, oficinas, palestras, workshops e orientações individuais e coletivas, visando ao aperfeiçoamento didático-metodológico e ao fortalecimento do uso de metodologias ativas e recursos tecnológicos.

O corpo docente é incentivado à produção de conhecimento e à troca de experiências, por meio de grupos de estudo, participação em eventos científicos, elaboração de materiais didáticos e desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão vinculados ao curso de Nutrição.

A Instituição adota Plano de Carreira Docente que disciplina ingresso, progressão e remuneração, bem como estabelece deveres, direitos e responsabilidades. Os professores são selecionados entre profissionais de reconhecida idoneidade, formação acadêmica compatível e experiência técnico-científica, comprovada por Currículo Lattes e documentação pertinente, em consonância com a legislação do ensino superior, o Regimento Geral e as normas internas.

A admissão docente ocorre mediante processo seletivo que inclui análise de Currículo Lattes, entrevista e avaliação de aula-teste. São requisitos mínimos:

- (a) titulação mínima de especialista, com prioridade para mestres e doutores;
- (b) preferencialmente, experiência em práticas educativas sistematizadas;

(c) preferencialmente, experiência profissional não acadêmica relacionada à área.

Quadro do Corpo Docente

Nº	Docente/Tutor	Titulação	Regime de trabalho
1	Aline da Silva Moreira Rodrigues	Especiliasta	Bolsista
2	Beatriz Della Líbera da Silva	Doutorado	CLT
3	Bruna da Silva Lopes	Mestrado	CLT
4	Cileny Carla Saroba Vieira Thomé	Mestrado	CLT
5	Diego Righi Benedicto	Mestrado	CLT
6	Evellinne Pessanha de Padua dos Santos	Mestrado	CLT
7	Michel Monteiro Macedo	Doutorado	CLT
8	Milena Moreira Dias Lopes	Especialista	Bolsista
9	Nicolly Ferreira de Castro	Mestrado	CLT
10	Renato Antunes	Especialista	CLT
11	Yasmin Arenari Cunha de Lima	Especialista	CLT

Esse quadro integra o PPC e deve ser atualizado sempre que houver alteração na composição do corpo docente do Curso de Nutrição

25.6.1 Titulação

O Afya Centro Universitário Itaperuna tem priorizado a contratação de docentes com experiência profissional consistente, formação atualizada e compromisso com o aprimoramento contínuo. A seleção do corpo docente considera, de forma criteriosa, a participação ativa no desenvolvimento do curso e a capacidade de contribuir para a consolidação do Projeto Pedagógico, garantindo a formação de um egresso com perfil generalista, humanista, crítico e reflexivo, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição.

A Coordenação do Curso analisa a área de formação, a experiência profissional e as afinidades acadêmicas de cada docente para associá-las às unidades curriculares a serem ministradas, buscando coerência entre competências, conteúdos e práticas de ensino. Dessa forma, estabelece-se relação direta entre formação, capacitação,

experiência docente e atuação profissional e os componentes curriculares sob responsabilidade de cada professor, o que se reflete na qualidade das atividades desenvolvidas ao longo do curso.


Conforme demonstrado no quadro de composição do corpo docente do Curso de Nutrição, **78% dos professores possuem titulação em programas de pós-graduação *stricto sensu***, indicador que evidencia o compromisso institucional com a qualificação acadêmica e científica do curso.

Nº	Docente/Tutor	Titulação
1	Aline da Silva Moreira Rodrigues	Especiliasta
2	Beatriz Della Líbera da Silva	Doutorado
3	Bruna da Silva Lopes	Mestrado
4	Cileny Carla Saroba Vieira Thomé	Mestrado
5	Diego Righi Benedicto	Mestrado
6	Evellinne Pessanha de Padua dos Santos	Mestrado
7	Michel Monteiro Macedo	Doutorado
8	Milena Moreira Dias Lopes	Especialista
9	Nicolly Ferreira de Castro	Mestrado
10	Renato Antunes	Especialista
11	Yasmin Arenari Cunha de Lima	Especialista

25.6.2 Regime de trabalho

A Instituição busca um maior envolvimento do seu corpo docente possuindo professores em regime de trabalho em tempo integral e parcial, o que permite destinar carga horária ao curso nas atividades de: participação em reuniões de NDE, colegiado e da coordenação; orientação de trabalhos de conclusão de curso; orientação em atividades de prática profissional; orientação de iniciação científica e de extensão; orientação aos alunos em dificuldades; realização de visitas técnicas.

O regime de trabalho do corpo docente permite o atendimento integral da demanda existente, considerando a dedicação à docência, o atendimento aos discentes, a participação no colegiado, a preparação e o planejamento didático e a preparação e correção das avaliações de aprendizagem, havendo documentação sobre as



atividades dos professores em registros individuais de atividade docente, utilizados no planejamento e gestão para melhoria contínua.

Os docentes no curso de Nutrição exercem atividades de docência e atividades extraclasse que contribuem para formação profissional dos nossos alunos, esta carga horária somada perfaz a carga horária semanal do docente, podendo, o mesmo, ser contratado em regime de trabalho em tempo parcial ou integral, o que corrobora com um planejamento eficaz pela qualidade do tempo disponível e dedicado às atividades que compõem a gestão do curso.

Tem como demanda de trabalho atividades relacionadas à participação em reuniões de colegiado, NDE e com a coordenação, orientação de trabalhos de conclusão de curso, orientação em atividades de prática profissional, orientação de iniciação científica, de extensão, orientação aos alunos em dificuldades, realização de visitas técnicas, elaboração e correção de avaliações, elaboração de planos de ensino e de aula, realização de aulas práticas, entre outras atividades menores.

Para permitir a execução integral dessas atividades, a IES opta em contratar professores com regime de trabalho parcial ou integral. A carga horária somada das atividades realizadas pelo docente na semana perfaz a carga horária semanal do docente.

O regime de trabalho dos docentes da IES está de acordo com a legislação trabalhista, respeitando, da mesma forma, as determinações da LDB e legislações específicas vigentes. Conforme pode ser constatado no quadro disposto a seguir, totaliza-se 85% dos docentes do curso atuando em tempo integral e parcial. São professores que possuem tanto experiência profissional na área do curso, bem como experiência docente.

A IES acredita e defende, em seus modelos de contratação, que a experiência profissional na área em que atua somada à experiência docente, contribui para uma formação de nossos acadêmicos no viés da interdisciplinaridade, vivência em situações práticas e sua imersão num contexto factível de experimentação, conhecimento, inovação e integração com a realidade que vai atuar quando egresso.

Desta forma, o currículo ofertado à formação daqueles que buscam graduar-se na IES, perpassa à realidade contemporânea da área de formação empreendida em cada curso, bem como traz uma visão dinâmica do conhecimento (ciência) e das necessidades do mercado de trabalho (campo de atuação profissional).

Para inserir o aluno neste contexto, a carga horária docente (parcial ou integral) é condição preponderante para a viabilidade do ensino que se defende neste Projeto



Pedagógico do Curso de Nutrição.

O Afya Centro Universitário Itaperuna tem buscado a contratação de docentes com boa experiência profissional, atualizados e que busquem um aprimoramento crescente. A contratação deles foi feita em função da preocupação e do cuidado de ter professores atualizados e que participassem ativamente do curso, auxiliando na consolidação do mesmo, colaborando com a formação de um egresso de perfil generalista, conforme propostado projeto do curso.

25.6.3 Experiência Profissional

Para a seleção e contratação dos docentes para o curso, é observado, além da titulação, a experiência profissional, mantendo sempre uma coerência entre a formação em nível de pós-graduação e profissional, sua expertise e atuação no mercado de trabalho e nas disciplinas que ministra. A Coordenação do Curso tem o cuidado de avaliar a área de formação e as afinidades de cada docente no sentido de associar estes aspectos com as disciplinas ministradas, entendendo que esta visão contribui a um aprimoramento crescente.

Ao vincular um profissional para a docência em um curso de graduação na IES, enseja no cuidado de ter professores atualizados e que participassem ativamente do curso, auxiliando na construção do mesmo e colaborando com a formação profissional de um egresso de perfil generalista, conforme este projeto do curso, trazendo para a sala de aula sua experiência profissional, através de exemplos contextualizados com relação a problemas práticos, de aplicação da teoria ministrada em relação ao fazer profissional, promovendo a interdisciplinaridade no contexto laboral, considerando o conteúdo abordado e a profissão.

Através da Avaliação Institucional, dos relatórios da Comissão Própria de Avaliação (CPA) e dos relatórios da Coordenação de Curso é possível identificar o desempenho do docente, demonstrando e justificando a relação entre sua experiência profissional e seu comportamento e desenvolvimento em sala de aula.

O corpo docente possui experiência profissional no mundo do trabalho, contribuindo para aprendizagem significativa dos alunos, por meio da problematização da teoria, com estudos de caso e relatos de experiências práticas das suas áreas de formação em articulação com as demais áreas do curso. A experiência também propicia uma concretização do PPC, articulando suas concepções e princípios com a realidade local, visto que a prática profissional, somada ao exercício da docência, possibilita uma



melhor inter-relação entre os conteúdos e sua aplicabilidade no campo profissional.

25.6.4 Experiência no exercício da docência superior

O curso de Nutrição conta com docentes com experiência no magistério superior, com sólida formação acadêmica e experiência na docência superior dotados de postura ética, eficiência e comprometimento com a formação profissionalizante e que exercem liderança e são reconhecidos pela sua atuação como docente/profissional. Juntamente, com estes aspectos mencionados, utilizam técnicas embasadas em teorias e metodologias diversificadas e sempre voltadas para a atualização profissional.


O Afya Centro Universitário tem buscado a contratação de docentes com experiência acadêmica superior, sem negligenciar em sua proposta de formação continuada, o aprimoramento metodológico e avaliativo desenvolvido em sala de aula. É através da experiência docente que se torna possível identificar fatores críticos no processo de ensino e aprendizagem, perceber prováveis dificuldades apresentadas pelos alunos e buscar estratégias que minimizem tais dificuldades, reestabelecendo uma aprendizagem consistente e significativa.

Orienta-se o professor a perceber a linguagem do aluno, suas angústias, suas dificuldades, as características inerentes à cada turma (formas de estudo, abordagem teórica dos conteúdos, dentre outras) e toda a correlação com os conteúdos, integrando assim o currículo do curso. Frente a necessidade de suporte ao aluno com dificuldades no processo de ensino-aprendizagem, o docente conta com a ajuda do NED e do NAPED.

Ainda no âmbito da experiência docente, tem-se um olhar atento tanto da coordenação do curso, do Colegiado e do NAPED, nos critérios e formas avaliativas de aprendizagem, definidos por cada docente e em cada disciplina. Além disso, são consideradas na seleção dos docentes a capacidade de elaborar atividades específicas para a promoção da aprendizagem de alunos com dificuldades e avaliações diagnósticas, formativas e somativas, mas principalmente foi avaliada a capacidade dele em a partir de resultados, agir, redefinindo sua prática buscando a aprendizagem coletiva.

25.6.5 Experiência no exercício da docência em educação à distância.

O docente que pretende atuar na modalidade de educação a distância deve considerar novas formas de ensinar, isso porque as Tecnologias de Informação e



Comunicação (TIC) e o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) possibilitam novas experiências no processo de formação do discente.

Essas novas experiências podem causar expectativas frustrantes ao discente caso ele não se sinta atendido pelo professor, visto que não há a presença física do mesmo. Assim docentes com experiência no ensino-aprendizagem da educação a distância, identificam as dificuldades do discente de modo a solucionar o problema quase que de forma imediata, pois a experiência permite que ele consiga expor o conteúdo de modo claro e didático, aos alunos ainda não acostumados com essa modalidade de educação. A forma dessa solução passa na maioria das vezes pela utilização de exemplos contextualizados com os componentes curriculares.


Portanto, o docente experiente é capaz de elaborar atividades específicas, que impactam de maneira positiva sobre os alunos com maior dificuldade, resultando em uma confiança maior por parte do aluno, no processo e no docente, ficando o mesmo como um verdadeiro líder na formação do discente. Para oferecer a modalidade aos seus alunos o curso de Nutrição atende as demandas acima citadas, tendo para isso professores experientes em seu corpo docente.

A IES dispõe ainda de uma Equipe Multidisciplinar EAD, formada por profissionais de diferentes áreas de conhecimento, diferentes áreas da educação e técnica, que atuam em consonância com este PPC. Compete à Equipe Multidisciplinar EAD a concepção, produção e disseminação de tecnologias, metodologias e recursos educacionais, bem como garantir a acessibilidade comunicacional aos discentes. A equipe é responsável por validar o material didático utilizado nas disciplinas no formato a Distância, visando adaptar e torná-lo acessível a todos os discentes, além do treinamento constante dos tutores.

25.6.6 Experiência no exercício da docência na educação básica

O corpo docente do Curso de Nutrição do Afya Centro Universitário Itaperuna conta com profissionais que possuem experiência no exercício da docência e em atividades educativas desenvolvidas na educação básica e em contextos afins (escolas, unidades de saúde, programas de educação alimentar e nutricional, projetos intersetoriais). Essa vivência contribui para a contextualização de problemas práticos, para a aproximação com a realidade educacional do território e para a aplicação qualificada da teoria nos componentes curriculares da matriz do curso.

Articulada à metodologia de ensino-aprendizagem institucional, pautada em



metodologias ativas, essa experiência permite ao docente transitar com segurança entre teoria e prática, favorecendo a construção de uma visão sistêmica, interdisciplinar e alinhada às competências e ao perfil do egresso previstos neste PPC.

A atuação desses docentes possibilita identificar dificuldades dos discentes ao longo das unidades curriculares, propor estratégias diferenciadas de ensino, utilizar linguagem adequada às especificidades das turmas, bem como desenvolver atividades voltadas aos diferentes cenários educativos, escolares e não escolares. Essa experiência reforça o engajamento das turmas, o desenvolvimento de liderança, a reflexão crítica e a articulação entre promoção da saúde, alimentação, nutrição e processos formativos.

A metodologia institucional, baseada em avaliações diagnósticas, formativas e somativas, contribui diretamente para o acompanhamento e qualificação da práxis docente, assegurando a permanente melhoria do processo de ensino-aprendizagem no Curso de Nutrição.


25.6.7 Produção científica, cultural, artística ou tecnológica

A seleção do corpo docente do curso considerou, além do perfil necessário à formação do egresso, a aptidão para extensão e produção científica contínua e recente, bem como experiência no ensino presencial e/ou em EaD. Os(as) docentes apresentam produções nos últimos três anos e são estimulados por bolsas e demais incentivos institucionais voltados à pesquisa e à extensão, de modo a manter a regularidade das publicações.

O Afya Centro Universitário Itaperuna, em especial por meio de seu Plano Institucional, contempla diferentes formas de estímulo à produção científica, técnica, pedagógica e cultural do professorado, apoiando a divulgação e/ou publicação de teses, dissertações, monografias e demais trabalhos acadêmicos. Para isso, disponibiliza revista científica e canais institucionais (site, blogs e comunicações oficiais), bem como infraestrutura apropriada, salas docentes, computadores, mobiliário e suporte de TI, para elaboração, edição e socialização das produções.

Essa estrutura está disponível tanto na sala dos professores quanto em ambientes docentes equipados com recursos de tecnologia da informação. A Instituição também oferta equipamentos, equipe e espaços físicos para a realização de eventos acadêmicos internos que divulgam a produção docente e discente.

A Biblioteca apoia alunos, professores e tutores na catalogação e difusão de



Trabalhos de Conclusão de Curso, dissertações, monografias e teses, além de promover o acesso a bases digitais. Há, ainda, repositório e espaços no portal institucional para a divulgação de pesquisas e projetos de extensão, bem como periódico científico para submissão e publicação de produções acadêmicas.

Considerando a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, o Afya Centro Universitário Itaperuna reconhece que o conhecimento (re)construído nessa articulação potencializa descobertas, amplia oportunidades, valoriza a ciência e contribui para a solução de problemas da vida em sociedade. A produção acadêmica, portanto, tem papel central no desenvolvimento institucional e na qualidade da formação dos(as) estudantes.

O incentivo e o apoio à participação de docentes e coordenadores(as) em eventos científicos (congressos, seminários, simpósios, entre outros) estão previstos na **Política de Capacitação e Formação Continuada para Docentes e Tutores (presenciais e EaD)**, conforme regulamento institucional vigente.

Nesse sentido, a Instituição:

a) **Estimula a difusão** das produções acadêmicas, promovendo a divulgação de conhecimentos científicos, didático-pedagógicos, tecnológicos, artísticos e culturais por meio do ensino, de publicações e de outras formas de comunicação;

b) **Incentiva a participação** em eventos representativos da área de formação e a publicação dos resultados de pesquisa em diferentes meios;

c) **Fomenta produções** que abordem inclusão, direitos humanos, sustentabilidade, preservação do patrimônio artístico-cultural e ambiental, valorização das diferenças e combate a qualquer forma de preconceito e intolerância.

25.7 Corpo tutorial

25.7.1 *Experiência no exercício da tutoria na educação a distância*

A experiência do corpo de tutoria do Curso de Nutrição está associada a experiência dos docentes da educação a distância, isso porque, nas disciplinas do curso, é o professor que exerce também a função de tutor tendo a visão sistêmica do conteúdo e, conseqüentemente, o conhecimento das ferramentas necessárias para o suporte na relação com o discente.

Desta forma, o tutor consegue orientar os alunos, seguindo o planejamento de atividades e leituras complementares.

27.7.2 Formação e titulação do corpo de tutores do curso

O tutor tem um papel extremamente importante no ensino a distância. As funções devem ser pedagógicas, sociais, administrativas e técnicas. Isso se deve ao fato do ensino na modalidade EAD ter características específicas, como as variações do espaço de ensino, que pode ser em qualquer lugar. Tutor e aluno encontram-se em condições de igualdade na comunicação, tendo o aluno um atendimento individual, tempo para entrar em sala de aula a qualquer momento, maior uso de multimídia e tecnologia na construção do conhecimento.

Nesse contexto, o papel do tutor é de um orientador, facilitador, inspirador de confiança e uma pessoa que ajuda o aluno na construção do conhecimento. O tutor deve, portanto, gostar e ter habilidade para interagir com os estudantes com disponibilidade para ouvir e atendê-los nas suas dúvidas e problemas, de modo que o estudante veja nele um aliado em quem possa confiar. Além disso, é fundamental que haja inteira sintonia entre o professor conteudista e o tutor.

Para as disciplinas ofertadas na modalidade a distância, o Afya Centro Universitário Itaperuna disponibiliza dois tipos de tutoria:

- Tutoria Online;

Os tutores online são responsáveis por toda a mediação do processo de ensino-aprendizagem que acontece no Ambiente Virtual de Aprendizagem. Entre suas responsabilidades, está a moderação dos Fóruns de Discussão, proporcionando a interação entre os próprios alunos e entre aluno e o tutor. Nos Fóruns, os alunos podem emitir suas opiniões, construir argumentos, dirimir dúvidas relacionadas ao conteúdo disponibilizado e revisar conceitos. Os tutores respondem eventuais dúvidas e fazem suas considerações a respeito das discussões.

Cabe à tutoria online mediar o processo pedagógico junto aos estudantes. Também compete ao tutor online o domínio do conteúdo específico das disciplinas sob sua responsabilidade, a fim de auxiliar os estudantes no desenvolvimento de suas atividades individuais e em grupo, fomentando o hábito da pesquisa, esclarecendo dúvidas em relação a conteúdos específicos.

Para o desenvolvimento de atividades de ensino a distância, o Afya Centro Universitário Itaperuna conta com uma política de capacitação e de aprimoramento do corpo de tutores, tanto online quanto presenciais, em seus diversos cursos. Além disso, há a exigência de que todos os tutores do Afya Centro Universitário Itaperuna sejam graduados na área das disciplinas pelas quais são responsáveis, além de privilegiar aqueles que possuem titulação obtida em programas de mestrados e doutorados em suas



respectivas áreas.

25.7.3 Experiência do corpo de tutores em educação a distância

O corpo de tutores dos cursos do Afya Centro Universitário Itaperuna possui experiência em educação a distância, permitindo identificar as dificuldades dos discentes matriculados nas disciplinas em regime semipresencial, expor o conteúdo em linguagem aderente às características das diversas turmas, apresentar exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares do curso em questão e elaborar atividades específicas em colaboração com os demais professores do Curso para a promoção da aprendizagem dos alunos com maiores dificuldades.

O acompanhamento das atividades a distância, bem como a formação e a capacitação do corpo de tutores do Afya Centro Universitário Itaperuna são realizadas através do NEAD – Núcleo de Educação a Distância, em conjunto com o NAPED – Núcleo de Apoio Pedagógico e Experiência Docente, que conta com profissionais habilitados e com experiência multidisciplinar.


25.7.4 Interação entre tutores, docentes e coordenador do curso

A partir da perspectiva da educação como um processo de construção de relações, onde os estudantes são considerados seres ativos e interativos, as diferentes unidades curriculares sejam com carga horária em EAD ou presencial são inter-relacionadas, com o objetivo de atingir o perfil do egresso desejado.

Nesse sentido, há interação permanente entre tutores, docentes, equipe multidisciplinar e coordenação do curso para identificação e resolução de fragilidades.

O Afya Centro Universitário Itaperuna oferece apoio institucional aos professores/tutores, via formação continuada e atendimento individualizado realizado pelo Núcleo de Apoio Pedagógico e Experiência Docente (NAPED) e pelo Núcleo de Educação a Distância (NEaD). A instituição também disponibiliza o Manual do professor/tutor com orientações para propiciar um trabalho docente de excelência, com adoção de práticas criativas e inovadoras favorecendo a aprendizagem e a permanência dos discentes no Ensino Superior.

A docência é avaliada periodicamente, pelos projetos de autoavaliação institucional desenvolvidos pela CPA da IES, em conformidade com o realizado nos cursos presenciais, salvo as especificidades. Os professores tutores são avaliados através da própria Plataforma Canvas. Os resultados servem de parâmetro para ações



de melhorias. Além disso, as atividades dos professores/tutores são constantemente acompanhadas pelas Coordenações de Curso e NDE, de forma a possibilitar a identificação de fragilidades na condução de suas atividades, permitindo assim a definição de estratégias de capacitação e qualificação constantes dos colaboradores que executam tal atividade, permitindo a adoção de práticas criativas e inovadoras para a permanência dos discentes no Curso e concretização do perfil do egresso.

26. INFRAESTRUTURA

26.1 Espaço de trabalho para docentes em tempo integral

O Afya Centro Universitário Itaperuna dispõe de ambientes de trabalho adequados aos professores em tempo integral, dimensionados para atender às necessidades acadêmicas e administrativas, contemplando condições de limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade. Os espaços contam com computadores conectados à internet e demais equipamentos necessários ao desenvolvimento das atividades planejadas, incluindo estações de trabalho adaptadas para pessoas com deficiência, com recursos específicos para baixa visão e outros apoios de acessibilidade, favorecendo o planejamento didático-pedagógico, a produção acadêmica e o atendimento aos estudantes.


Além desses ambientes exclusivos, os docentes em tempo integral também podem utilizar sala de reuniões, sala da coordenação, sala de professores, biblioteca e laboratórios de informática, entre outros espaços institucionais, que ampliam as possibilidades de trabalho, orientação e integração com a comunidade acadêmica.

26.2 Espaço de trabalho para o coordenador

A Coordenação do Curso de Nutrição possui uma sala adequada para os trabalhos acadêmicos e administrativos desenvolvidas pelo coordenador. As atribuições desta função, constantes no PDI e neste PPC do curso, são desenvolvidas neste espaço, bem como o atendimento aos alunos e professores, membros da sociedade civil organizada, parceiros de convênios, dentre outros.

A sala de coordenação possui computador conectado à internet, telefone, mobiliário apropriado e preza pela limpeza, iluminação, acústica, acessibilidade, conservação e comodidade.

Além da sala específica da coordenação de curso, o Coordenador dispõe de espaços para reuniões com NDE (sala própria), sala de reuniões para momentos com



professores e grupos de alunos (sala de reuniões da IES, que através de agendamento atende as coordenações de cursos).

As demais dependências da IES são disponibilizadas à Coordenação de Curso para atividades específicas, ficando a critério do coordenador os devidos agendamentos e escolhas dos locais conforme a natureza da atividade a ser desenvolvida.

Ressalta-se que o coordenador tem autonomia para escolha, reserva e realização das ações segundo o cronograma e planejamento do curso. A sala da coordenação dispõe de infraestrutura tecnológica diferenciada, como o AVA e Portal Acadêmico, que possibilitam distintas formas de trabalho, ou seja, presencial e virtual.

26.3 Sala coletiva de professores


A IES dispõe de sala de professores que atende plenamente às necessidades dos docentes e as atividades desenvolvidas por eles. As instalações para os docentes na referida sala estão equipadas segundo a finalidade na qual se destinam e atendem aos requisitos de limpeza, iluminação, acústica, ventilação, conservação, acessibilidade e comodidade ao número de usuários, quando do desenvolvimento das atividades acadêmicas.

As instalações para professores possuem mobiliários modernos, computadores conectados à internet, mesas de estudo e planejamento, armários individualizados, sofás, cadeira de massagem, aparelho de TV, Frigobar, forno micro-ondas, café, água, dentre outros.

O ambiente permite a realização das atividades docentes como correção de avaliações, planejamentos, leituras, reuniões entre docentes, registros dentre outros. Além disso, há espaços para descanso em intervalos de aulas e turnos, com uma estrutura básica para pequenos lanches e apoio em geral.

26.4 Salas de aula

O Afya Centro Universitário Itaperuna dispõe de salas de aula adequadas e suficientes ao número de alunos atendidos na instituição. As salas apresentam boa acústica, iluminação adequada, são climatizadas e mobiliadas com carteiras ergonômicas tipo escolar, mesa e cadeira para o professor, quadro branco e mobiliário adaptado para atendimento às situações de mobilidade reduzida, cadeirantes e demais especificidades contempladas na política institucional de acessibilidade, incluindo carteira adequada para gestantes.



Todas as salas são equipadas com projetor multimídia, sistema de som, computador e lousa interativa, além de acesso à internet por cabeamento e rede wi-fi para uso discente e docente. A manutenção e limpeza são realizadas diariamente entre os turnos, garantindo ambiente adequado ao processo de ensino-aprendizagem.

O Afya Centro Universitário Itaperuna conta, ainda, com salas de aula invertidas destinadas ao desenvolvimento de Metodologias Ativas. Essas salas são estruturadas com mesas redondas, cadeiras giratórias e conjuntos de mesas e cadeiras que favorecem o trabalho em grupo e momentos individuais. As superfícies das mesas permitem escrita com pincel para quadro branco, e o ambiente dispõe de quadros de projeção contínuos, projetores multimídia com transmissão simultânea, wi-fi e sistema de som. Na estrutura de salas de aula, há também espaço específico para funcionamento das Ligas Acadêmicas, equipado com quadro, carteiras ergonômicas e climatização, favorecendo a realização de reuniões, atividades teóricas e práticas, e contribuindo para o fortalecimento do processo de formação acadêmica.


26.5 Acesso dos alunos a equipamentos de informática

A IES oferece aos alunos suporte tecnológico como apoio em suas atividades acadêmicas. São disponibilizados, à comunidade acadêmica, laboratórios de informática com acesso à internet, inclusive WiFi, softwares disponíveis e atualizados. O espaço é climatizado, dispõe de bancadas para microcomputadores, quadro branco e equipamento de multimídia.

O laboratório conta com técnicos que auxiliam os alunos em suas dificuldades quanto ao uso dos equipamentos e softwares. Além disso, os alunos dispõem de computadores na Biblioteca e nos laboratórios de informática disponibilizados na instituição.

A gestão de uso, funcionamento, conservação e atualização do laboratório está contemplada em regulamento próprio, que é disponibilizado aos avaliadores no momento da visita in loco.

Em atenção às pessoas com deficiência, há instalado softwares específicos, como: DOS VOX, que possibilita que pessoas cegas ou com baixa visão se tornem capazes de utilizar os equipamentos. Há ainda o VLibras que consiste em um conjunto de ferramentas computacionais de código aberto, responsável por traduzir conteúdos digitais (texto, áudio e vídeo) para a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS, tornando computadores, dispositivos móveis e plataformas em ferramentas adequadas à aprendizagem dos alunos que possuem estas especificidades. Ainda, conta com o



sistema TRON, software específico da área contábil, programa utilizado pelos acadêmicos na disciplina de Estágio Supervisionado.

Os técnicos desses laboratórios realizam frequentemente a manutenção e atualização dos equipamentos, a fim de garantir que eles estejam adequados e capazes de suprir as necessidades dos alunos. Além dos Laboratórios de Informática, a Biblioteca conta com vários terminais de acesso ao acervo bibliográfico, disponibilizando todos os recursos necessários aos alunos.

26.6 Bibliografia básica e complementar por unidade curricular


A comunidade acadêmica da Afya Centro Universitário Itaperuna acessa bibliografia básica e complementar na Biblioteca Central, com acervo físico, e na Minha Biblioteca, com acervo virtual. A Instituição mantém a guarda do acervo físico e digital. O acervo segue tombamento e registro. O acervo permanece informatizado.

O acervo físico opera no sistema de gerenciamento RM TOTVS Gestão Bibliotecária. O sistema registra a catalogação de livros, periódicos e multimeios. O sistema controla reserva, empréstimo, renovação e devolução. O sistema apoia a pesquisa e a recuperação do acervo. O sistema emite relatórios e controla o acesso aos ambientes internos.

A Biblioteca Central disponibiliza computadores com acesso à internet para pesquisa e produção acadêmica. Os equipamentos oferecem recursos multimídia para consulta de enciclopédias, atlas e softwares educacionais disponíveis em mídia digital. A Instituição assegura infraestrutura física e tecnológica para acesso aos serviços. A Instituição mantém internet contínua, recursos de acessibilidade e apoio à leitura, ao estudo e à aprendizagem. O Laboratório de Informática complementa esse suporte para atividades acadêmicas.

A Instituição mantém acesso virtual à bibliografia básica e complementar. O Curso conta com acervo digital com títulos da área, com acessos simultâneos por meio da Plataforma Canvas e do Portal do Aluno. Os acadêmicos acessam a Minha Biblioteca nesse ambiente. A Instituição formaliza contrato com a empresa responsável. O contrato assegura o acesso contínuo aos usuários.

A Instituição mantém assinatura de periódicos especializados para apoiar o conteúdo das unidades curriculares. Esses periódicos são especializados, indexados e correntes. A comunidade acadêmica acessa o conteúdo em formato impresso e digital, por bases de dados e portais institucionais de periódicos. Alunos, docentes e tutores acessam as publicações pelo portal institucional, com disponibilidade de textos



completos conforme licença. A Instituição mantém política de atualização do acervo e das assinaturas, com prioridade para produções recentes e aderentes ao Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição.

O acervo de bibliografia básica e complementar atende às unidades curriculares e aos conteúdos descritos neste PPC. O NDE válida a adequação por relatório específico. O relatório registra a compatibilidade entre o número de vagas autorizadas, o uso compartilhado por outros cursos, quando aplicável, e a quantidade de exemplares ou acessos por título.

A gestão do acervo acompanha a demanda. A Instituição atualiza a quantidade de exemplares e assinaturas de acesso conforme necessidade. A Instituição adota plano de contingência para manter o acesso e o serviço.

A bibliografia básica e complementar integra o item 9.5 Ementário e Acervo Bibliográfico do Curso, deste Projeto Pedagógico. O Relatório de Adequação do NDE registra a validação.

26.7 Laboratórios didáticos de formação básica


Os laboratórios didáticos de formação básica atendem às unidades curriculares dos semestres iniciais do Curso de Nutrição. Esses ambientes sustentam o desenvolvimento de conhecimentos gerais, que dão base para conteúdos específicos nos períodos seguintes.

O Curso de Nutrição dispõe dos seguintes laboratórios de formação básica: 1 laboratório de anatomia orgânica, 1 laboratório de anatomia sintética, 1 laboratório de microscopia, e 1 laboratório multidisciplinar, com bancadas e equipamentos diversos.

Os laboratórios de anatomia humana, orgânico e sintético, atendem às aulas práticas dos componentes curriculares que exigem estudo morfofuncional. Esses ambientes mantêm peças anatômicas orgânicas e sintéticas em quantidade compatível com o número de estudantes. As peças sintéticas ficam organizadas em armários com portas transparentes, o que facilita a visualização, o controle e a preparação das aulas.

O laboratório de microscopia apoia atividades práticas de histologia e áreas correlatas, com foco em observação e análise de lâminas, inclusive do tecido nervoso e de suas correlações clínicas, conforme os componentes curriculares. O espaço conta com microscópios, bancadas e assentos, o que favorece a análise do material e a discussão orientada pelo docente. O ambiente inclui pia em aço inoxidável e recurso de projeção para apoio didático.

O laboratório multidisciplinar atende práticas diversas do curso. O espaço conta



com bancadas e assentos para execução de atividades práticas, com acompanhamento docente. O laboratório dispõe de vidrarias, utensílios, acessórios e insumos, conforme a natureza de cada prática prevista nas unidades curriculares.

A estrutura dos laboratórios de formação básica atende às necessidades do Curso de Nutrição, conforme previsto neste PPC. O espaço físico e a disponibilidade de equipamentos atendem à relação entre recursos e número de estudantes. O ambiente apresenta condições de climatização, iluminação e organização física compatíveis com as atividades acadêmicas.

Os laboratórios contam com apoio técnico-administrativo e recursos de segurança. A unidade mantém plano de gerenciamento de riscos, com diretrizes de biossegurança e manejo de resíduos, e regulamento com normas de funcionamento, uso e conservação.

Os laboratórios podem atender diferentes componentes do curso, conforme planejamento didático. O docente responsável solicita reserva e organiza o uso junto à coordenação dos laboratórios.


Os laboratórios asseguram condições de acessibilidade para pessoas com deficiência e para pessoas com mobilidade reduzida, em conformidade com a Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000, e com a Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015.

26.8 Laboratórios didáticos de formação específica

Os laboratórios didáticos de formação específica atendem às unidades curriculares específicas do Curso de Nutrição. Esses espaços apoiam atividades práticas que integram teoria e prática, com foco no desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e competências previstas neste Projeto Pedagógico.

O Curso de Nutrição da Afya Centro Universitário Itaperuna dispõe de Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos. O laboratório apoia aulas práticas, atividades de pesquisa, ações de extensão e cursos práticos. As atividades envolvem técnicas de preparo de alimentos, estudo de modificações físicas, químicas e sensoriais nas matérias-primas e nas preparações, com aplicação em coletividades e em diferentes condições clínicas. O ambiente dispõe de equipamentos, instrumentos e utensílios compatíveis com as práticas previstas. As atividades ocorrem com supervisão docente e incluem avaliação sensorial das preparações produzidas pelos estudantes.

O Curso dispõe de Laboratório de Avaliação Nutricional, destinado a atividades de ensino, pesquisa, extensão e cursos. O laboratório desenvolve competências para



o diagnóstico nutricional individual e coletivo, em diferentes ciclos de vida e perfis, incluindo indivíduos saudáveis e em condição clínica. As práticas abrangem avaliação antropométrica, dietética, clínica e outros indicadores necessários ao processo de cuidado e ao planejamento de ações em Nutrição. O laboratório dispõe de recursos computacionais, impressora e software de apoio à avaliação e ao registro de dados, conforme as atividades previstas.

O Curso conta com Laboratório de Bromatologia, voltado a práticas de ensino, pesquisa e extensão. O laboratório realiza análises físicas, químicas e bioquímicas de alimentos de origem animal e vegetal. As atividades incluem determinações como composição centesimal, pH, acidez e teores de açúcares, entre outras análises físico-químicas compatíveis com os componentes curriculares.

Os laboratórios contam com apoio técnico-administrativo. Os docentes solicitam insumos e materiais conforme o planejamento das práticas, com organização e atendimento pela gestão dos laboratórios.

Os laboratórios seguem requisitos de infraestrutura, biossegurança e normas técnicas conforme legislação vigente e normativas do Ministério da Educação. A Instituição mantém rotina de manutenção e inspeções periódicas, com acompanhamento das comissões e setores responsáveis pelo gerenciamento de riscos e resíduos e pela prevenção de acidentes. A Instituição realiza investimentos regulares para atualização do parque laboratorial e aquisição de equipamentos e recursos tecnológicos compatíveis com as necessidades do Curso.

Os laboratórios de informática apoiam atividades acadêmicas e o uso de recursos digitais do Curso. A Instituição mantém normas de funcionamento, utilização e segurança, com regulamento de manutenção e diretrizes de segurança da informação. Os equipamentos e softwares atendem às demandas previstas no PPC, com relação equipamento e estudante compatível com o desenvolvimento das atividades. Os computadores incluem recursos de acessibilidade para ampliar o acesso aos conteúdos e sistemas institucionais.

Os docentes avaliam periodicamente as condições de uso dos laboratórios e encaminham demandas à Coordenação do Curso para providências junto à administração institucional. Os espaços físicos e a quantidade de equipamentos atendem às práticas planejadas. Os ambientes possuem climatização, iluminação e organização física adequadas às atividades.

Todos os laboratórios asseguram acessibilidade para pessoas com deficiência e para pessoas com mobilidade reduzida, em conformidade com a Lei nº 10.098, de 19



de dezembro de 2000, e com a Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015.

26.9 Unidades hospitalares e complexo assistencial conveniados

O curso de graduação em Nutrição forma profissionais aptos a atuar em ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, em nível individual e coletivo. A formação contempla diferentes cenários de prática, conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso.

O Curso organiza atividades em cenários reais de atenção à saúde, com atuação em equipes multiprofissionais. Essa vivência fortalece competências e habilidades previstas no perfil do egresso e atende às exigências legais de formação prática.

O estudante se insere no sistema local e regional de saúde, com interface direta com o SUS, por meio de convênios e instrumentos formais de cooperação com serviços públicos e privados. O Curso prevê campos de prática em unidades assistenciais e serviços de apoio diagnóstico e terapêutico, com vigência definida e regularização documental.


A Afya Centro Universitário Itaperuna estabelece convênios com unidades e serviços de saúde do estado e do município, conforme disponibilidade e pactuação local. Esses campos de prática incluem Unidades Básicas de Saúde, serviços hospitalares, serviços materno-infantis, instituições de atenção especializada e demais dispositivos da rede de atenção à saúde vinculados à Nutrição. As atividades respeitam a organização da rede, com fluxos de referência e contrarreferência, e favorecem práticas interdisciplinares e interprofissionais.

Essas parcerias asseguram vivência prática na Atenção Primária à Saúde e em outros níveis de atenção, conforme o planejamento do curso. O ambulatório institucional, quando integrado à rede, realiza atendimentos regulamentados e articulados ao SUS, conforme convênios vigentes.

26.10 Comitê de Ética em Pesquisa

O Comitê de Ética em Pesquisa, CEP, é um colegiado multi e transdisciplinar. Atua de forma independente nas instituições que realizam pesquisas com seres humanos no Brasil. O CEP protege os participantes de pesquisa, com foco em integridade, dignidade e direitos. O CEP orienta a condução ética das pesquisas conforme a Resolução CNS nº 466, de 2012, e normas complementares.

O CEP avalia e acompanha os aspectos éticos de pesquisas com participação de seres humanos. Esse trabalho segue diretrizes internacionais, como a Declaração



de Helsinque e as diretrizes do CIOMS, e diretrizes nacionais, como a Resolução CNS nº 466, de 2012. Pesquisas com seres humanos passam por apreciação ética antes do início da coleta de dados.

O CEP também exerce função consultiva e educativa. Apoia a qualificação dos projetos e orienta pesquisadores sobre responsabilidades éticas, documentos obrigatórios e proteção de dados e de participantes.


Na Afya Centro Universitário Itaperuna, os projetos de pesquisa com seres humanos tramitam na Plataforma Brasil e seguem para avaliação ética pelo CEP institucional, conforme fluxo acadêmico vigente. A Instituição exige submissão e aprovação ética antes do início das atividades com participantes.

26.11 Processo e controle de produção ou distribuição do material didático (logística)

O material didático das ofertas a distância da Afya Centro Universitário Itaperuna é elaborado por professores conteudistas do Grupo Afya Educacional, com apoio de equipe multidisciplinar especializada em educação a distância.

As disciplinas na modalidade EaD se organizam em disciplinas online dos cursos de graduação a distância e em disciplinas Online Síncronas, Online Assíncronas e disciplinas híbridas dos cursos presenciais. A produção de material para o Ambiente Virtual de Aprendizagem das disciplinas Online Assíncronas e das disciplinas híbridas fica sob responsabilidade de professor conteudista com experiência comprovada na área. Esse trabalho segue as diretrizes do Projeto Pedagógico do Curso e as orientações da Coordenação do Curso e do NDE, com suporte da Coordenação de EaD. O professor conteudista acompanha a disciplina e define os Módulos de Aprendizagem que a compõem.

O professor conteudista elabora o conteúdo teórico e organiza o conteúdo digital da disciplina. Esse material reflete o domínio técnico do docente e atende ao desenho pedagógico do projeto de EaD. O professor elabora desafios, exercícios, aplicações práticas, videoaulas e demais recursos didáticos. O professor seleciona materiais complementares, como textos, vídeos e sites, e revisa o conteúdo em reedições. O professor cumpre prazos de atualização quando houver reedição. O professor elabora avaliações e outras atividades, planeja as estratégias didáticas e integra metodologias ativas quando previsto. O professor elabora o plano de ensino e encaminha ao Núcleo de EaD. O professor indica Módulos de Aprendizagem de áreas afins para qualificar a disciplina. O professor participa de reuniões remotas com tutores online para



planejamento e acompanhamento. O professor orienta ajustes pedagógicos junto aos tutores quando necessário, acompanha a atuação dos tutores no ambiente virtual e avalia a disciplina com a equipe para propor melhorias em edições futuras. O professor participa de formações promovidas pela Instituição ou por outras iniciativas de desenvolvimento docente.

A validação do material ocorre com participação da equipe multidisciplinar e do colegiado do curso. O Coordenador do NEaD distribui atribuições à equipe e garante a execução de adequações e atualizações. O representante do NAPED valida avaliações e atividades, verifica aderência à ementa, propõe ajustes e avalia a linguagem do material para atender aos objetivos didáticos. O representante da equipe de Tecnologias Educacionais do Grupo Afya verifica funcionamento de e-books e videoaulas, confere formatos de mídias e valida o acesso às postagens no ambiente virtual sob a perspectiva do estudante e do docente. O Coordenador do Curso verifica coerência entre material e ementa. O professor da área revisa conteúdo e exercícios para confirmar adequação.

A Afya Centro Universitário Itaperuna assegura a qualidade do material didático disponibilizado no AVA. O material é produzido por profissionais da área e por especialistas em educação a distância, alinhado aos conteúdos curriculares do Projeto Pedagógico Institucional e validado pelo NDE e pelos docentes responsáveis pelas disciplinas.

27. REFERÊNCIAS

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

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 9 nov. 2001.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES nº 2, de 15 de agosto de 2025. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e dá outras providências. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 18 ago. 2025.

BRASIL. Ministério da Educação. Despacho de 14 de agosto de 2025. Homologa o Parecer CNE/CES nº 445, de 13 de junho de 2024, da Câmara de Educação Superior, do Conselho Nacional de Educação. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 18 ago. 2025.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Parecer CNE/CES nº 445, de 13 de junho de 2024. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 18 ago. 2025.

BRASIL. Ministério da Educação. Portaria nº 2.117, de 6 de dezembro de 2019. Dispõe sobre a oferta de carga horária na modalidade de Educação a Distância em cursos de graduação presenciais. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 11 dez. 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e dá outras providências. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 19 dez. 2018.

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012. Aprova diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 13 jun. 2013.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (Brasil). Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Brasília, DF: CFN, 2018.

28. ANEXOS

ANEXO A: Coerência do Currículo com os Objetivos do Curso de Nutrição

Objetivos do Curso	Unidade Curricular Associada
Desenvolver a visão estratégica e a atitude empreendedora, frente à gestão dos serviços de alimentação e nutrição, a fim de orientá-lo a planejar sua carreira profissional e seu desenvolvimento pessoal, com autonomia e responsabilidade, visando a trabalhabilidade	Gestão e Empreendedorismo Nutrição, Ética e Exercício Profissional Comunicação e Carreira Ética e Bioética em Saúde Projeto de Extensão I, II, III e IV Educação Alimentar e Nutricional Psicologia em Saúde Nutrição e Dietética Gestão em Serviços de Alimentação e Nutrição Microbiologia, Higiene e Legislação de Alimentos Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva Gastronomia e Planejamento de Cardápios Tópicos Especiais I Tópicos Especiais II Trabalho de Conclusão de Curso
Promover o perfil multidisciplinar, focalizando equipes destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, programar, executar e avaliar as atividades relacionadas à alimentação e nutrição, seja no contexto nacional e regional.	Gestão e Empreendedorismo Nutrição, Ética e Exercício Profissional Composição Nutricional e Funcional dos Alimentos Comunicação e Carreira Ética e Bioética em Saúde Projeto de Extensão I, II, III e IV Saúde Coletiva e Epidemiologia Educação Alimentar e Nutricional Nutrição e Dietética Avaliação e Semiologia Nutricional Gestão em Serviços de Alimentação e Nutrição

	<p>Microbiologia, Higiene e Legislação de Alimentos</p> <p>Técnica Dietética</p> <p>Bromatologia</p> <p>Tecnologia e Análise Sensorial dos Alimentos</p> <p>Nutrição em Saúde Coletiva</p> <p>Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva</p> <p>Gastronomia e Planejamento de Cardápios</p> <p>Tópicos Especiais I</p> <p>Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva</p> <p>Tópicos Especiais II</p> <p>Trabalho de Conclusão de Curso</p>
<p>Capacitar técnica e cientificamente os profissionais em formação para avaliação, promoção, manutenção e recuperação do estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais através da atenção dietética e da terapia nutricional.</p>	<p>Biologia Celular</p> <p>Química Geral e Orgânica</p> <p>Nutrição, Ética e Exercício Profissional</p> <p>Composição Nutricional e Funcional dos Alimentos</p> <p>Morfofisiologia dos Sistemas I</p> <p>Microbiologia e Imunologia</p> <p>Morfofisiologia dos Sistemas II</p> <p>Ética e Bioética em Saúde</p> <p>Bioquímica</p> <p>Projeto de Extensão I, II, III e IV</p> <p>Saúde Coletiva e Epidemiologia</p> <p>Parasitologia</p> <p>Patologia Geral</p> <p>Educação Alimentar e Nutricional</p> <p>Nutrição e Dietética</p> <p>Avaliação e Semiologia Nutricional</p> <p>Técnica Dietética</p> <p>Nutrição, Metabolismo e Nutrigenômica</p> <p>Nutrição em Saúde Coletiva</p>

	<p>Nutrição Materno Infantil</p> <p>Nutrição Aplicada a Geriatria e Gerontologia</p> <p>Terapia Nutricional nas Doenças Metabólicas</p> <p>Terapia Nutricional em Pediatria</p> <p>Terapia Nutricional em Situações Especiais</p> <p>Fitoterapia Aplicada à Nutrição Clínica</p> <p>Tópicos Especiais I</p> <p>Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva</p> <p>Nutrição Esportiva</p> <p>Nutrição e Estética Funcional</p> <p>Tópicos Especiais II</p> <p>Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica</p> <p>Trabalho de Conclusão de Curso</p>
<p>Prover os conhecimentos relativos à composição química e funcional dos alimentos, suas modificações e seu aproveitamento pelo organismo humano na atenção dietética e dietoterápica.</p>	<p>Biologia Celular</p> <p>Química Geral e Orgânica</p> <p>Nutrição, Ética e Exercício Profissional</p> <p>Composição Nutricional e Funcional dos Alimentos</p> <p>Morfofisiologia dos Sistemas I</p> <p>Microbiologia e Imunologia</p> <p>Morfofisiologia dos Sistemas II</p> <p>Ética e Bioética em Saúde</p> <p>Bioquímica</p> <p>Projeto de Extensão I, II, III e IV</p> <p>Parasitologia</p> <p>Patologia Geral</p> <p>Educação Alimentar e Nutricional</p> <p>Nutrição e Dietética</p> <p>Avaliação e Semiologia Nutricional</p> <p>Técnica Dietética</p> <p>Bromatologia</p>

	<p>Tecnologia e Análise Sensorial dos Alimentos</p> <p>Nutrição, Metabolismo e Nutrigenômica</p> <p>Nutrição Materno Infantil</p> <p>Nutrição Aplicada a Geriatria e Gerontologia</p> <p>Terapia Nutricional nas Doenças Metabólicas</p> <p>Terapia Nutricional em Pediatria</p> <p>Terapia Nutricional em Situações Especiais</p> <p>Fitoterapia Aplicada à Nutrição Clínica</p> <p>Tópicos Especiais I</p> <p>Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva</p> <p>Nutrição Esportiva</p> <p>Nutrição e Estética Funcional</p> <p>Tópicos Especiais II</p> <p>Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica</p> <p>Trabalho de Conclusão de Curso</p>
<p>Desenvolver habilidades para intervir no indivíduo ou grupo de indivíduos, com foco na melhoria do hábito alimentar e no estado nutricional considerando a influência sociocultural e econômica, o consumo e a utilização dos alimentos pela população.</p>	<p>Nutrição, Ética e Exercício Profissional</p> <p>Composição Nutricional e Funcional dos Alimentos</p> <p>Comunicação e Carreira</p> <p>Ética e Bioética em Saúde</p> <p>Bioquímica</p> <p>Projeto de Extensão I, II, III e IV</p> <p>Saúde Coletiva e Epidemiologia</p> <p>Farmacologia Geral</p> <p>Educação Alimentar e Nutricional</p> <p>Psicologia em Saúde</p> <p>Nutrição e Dietética</p> <p>Avaliação e Semiologia Nutricional</p> <p>Gestão em Serviços de Alimentação e Nutrição</p>

	<p>Microbiologia, Higiene e Legislação de Alimentos</p> <p>Técnica Dietética</p> <p>Bromatologia</p> <p>Tecnologia e Análise Sensorial dos Alimentos</p> <p>Nutrição, Metabolismo e Nutrigenômica</p> <p>Nutrição em Saúde Coletiva</p> <p>Gastronomia e Planejamento de Cardápios</p> <p>Nutrição Materno Infantil</p> <p>Nutrição Aplicada a Geriatria e Gerontologia</p> <p>Tópicos Especiais I</p> <p>Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva</p> <p>Nutrição Esportiva</p> <p>Tópicos Especiais II</p> <p>Trabalho de Conclusão de Curso</p>
<p>Formar nutricionistas com conhecimentos, competências e habilidades gerais adequados para desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo, atuando, de forma interdisciplinar, em equipes multiprofissionais, com prática integrada ao sistema de saúde local.</p>	<p>Biologia Celular</p> <p>Química Geral e Orgânica</p> <p>Nutrição, Ética e Exercício Profissional</p> <p>Composição Nutricional e Funcional dos Alimentos</p> <p>Morfofisiologia dos Sistemas I</p> <p>Microbiologia e Imunologia</p> <p>Morfofisiologia dos Sistemas II</p> <p>Ética e Bioética em Saúde</p> <p>Bioquímica</p> <p>Projeto de Extensão I, II, III e IV</p> <p>Saúde Coletiva e Epidemiologia</p> <p>Parasitologia</p> <p>Farmacologia Geral</p> <p>Patologia Geral</p> <p>Educação Alimentar e Nutricional</p> <p>Nutrição e Dietética</p>

	<p>Avaliação e Semiologia Nutricional</p> <p>Gestão em Serviços de Alimentação e Nutrição</p> <p>Microbiologia, Higiene e Legislação de Alimentos</p> <p>Técnica Dietética</p> <p>Nutrição, Metabolismo e Nutrigenômica</p> <p>Nutrição em Saúde Coletiva</p> <p>Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva</p> <p>Gastronomia e Planejamento de Cardápios</p> <p>Nutrição Materno Infantil</p> <p>Nutrição Aplicada a Geriatria e Gerontologia</p> <p>Terapia Nutricional nas Doenças Metabólicas</p> <p>Terapia Nutricional em Pediatria</p> <p>Terapia Nutricional em Situações Especiais</p> <p>Fitoterapia Aplicada à Nutrição Clínica</p> <p>Tópicos Especiais I</p> <p>Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva</p> <p>Nutrição Esportiva</p> <p>Nutrição e Estética Funcional</p> <p>Tópicos Especiais II</p> <p>Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica</p> <p>Trabalho de Conclusão de Curso</p>
<p>Promover pesquisas e iniciação científica que preparem o nutricionista para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas baseadas em evidências científicas.</p>	<p>Nutrição, Ética e Exercício Profissional</p> <p>Composição Nutricional e Funcional dos Alimentos</p> <p>Morfofisiologia dos Sistemas I</p> <p>Microbiologia e Imunologia</p> <p>Morfofisiologia dos Sistemas II</p> <p>Ética e Bioética em Saúde</p>

	<p>Bioquímica</p> <p>Projeto de Extensão I, II, III e IV</p> <p>Saúde Coletiva e Epidemiologia</p> <p>Parasitologia</p> <p>Farmacologia Geral</p> <p>Educação Alimentar e Nutricional</p> <p>Nutrição e Dietética</p> <p>Avaliação e Semiologia Nutricional</p> <p>Gestão em Serviços de Alimentação e Nutrição</p> <p>Microbiologia, Higiene e Legislação de Alimentos</p> <p>Técnica Dietética</p> <p>Bromatologia</p> <p>Tecnologia e Análise Sensorial dos Alimentos</p> <p>Nutrição, Metabolismo e Nutrigenômica</p> <p>Nutrição em Saúde Coletiva</p> <p>Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva</p> <p>Gastronomia e Planejamento de Cardápios</p> <p>Nutrição Materno Infantil</p> <p>Nutrição Aplicada a Geriatria e Gerontologia</p> <p>Terapia Nutricional nas Doenças Metabólicas</p> <p>Terapia Nutricional em Pediatria</p> <p>Terapia Nutricional em Situações Especiais</p> <p>Fitoterapia Aplicada à Nutrição Clínica</p> <p>Tópicos Especiais I</p> <p>Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva</p> <p>Nutrição Esportiva</p> <p>Nutrição e Estética Funcional</p> <p>Tópicos Especiais II</p>
--	--

	<p>Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica</p> <p>Trabalho de Conclusão de Curso</p>
<p>Desenvolver competências que permitam ao egresso aplicar as ferramentas de tecnologia, comunicação e informação adequadas ao exercício profissional.</p>	<p>Gestão e Empreendedorismo</p> <p>Química Geral e Orgânica</p> <p>Nutrição, Ética e Exercício Profissional</p> <p>Comunicação e Carreira</p> <p>Ética e Bioética em Saúde</p> <p>Projeto de Extensão I, II, III e IV</p> <p>Educação Alimentar e Nutricional</p> <p>Psicologia em Saúde</p> <p>Nutrição e Dietética</p> <p>Gestão em Serviços de Alimentação e Nutrição</p> <p>Microbiologia, Higiene e Legislação de Alimentos</p> <p>Técnica Dietética</p> <p>Bromatologia</p> <p>Tecnologia e Análise Sensorial dos Alimentos</p> <p>Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva</p> <p>Gastronomia e Planejamento de Cardápios</p> <p>Tópicos Especiais I</p> <p>Tópicos Especiais II</p> <p>Trabalho de Conclusão de Curso</p>
<p>Desenvolver competências pessoais, a fim de que o profissional possa realizar seu trabalho dentro do mais alto padrão de qualidade e princípios éticos, com capacidade crítica, analítica e reflexiva e transpondo as barreiras culturais, sociais e pessoais na interação com os clientes, grupos e comunidade.</p>	<p>Gestão e Empreendedorismo</p> <p>Nutrição, Ética e Exercício Profissional</p> <p>Comunicação e Carreira</p> <p>Ética e Bioética em Saúde</p> <p>Projeto de Extensão I, II, III e IV</p> <p>Saúde Coletiva e Epidemiologia</p> <p>Farmacologia Geral</p> <p>Educação Alimentar e Nutricional</p> <p>Psicologia em Saúde</p>

	<p>Nutrição e Dietética</p> <p>Gestão em Serviços de Alimentação e Nutrição</p> <p>Microbiologia, Higiene e Legislação de Alimentos</p> <p>Técnica Dietética</p> <p>Bromatologia</p> <p>Tecnologia e Análise Sensorial dos Alimentos</p> <p>Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva</p> <p>Gastronomia e Planejamento de Cardápios</p> <p>Nutrição Materno Infantil</p> <p>Nutrição Aplicada a Geriatria e Gerontologia</p> <p>Tópicos Especiais I</p> <p>Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva</p> <p>Nutrição Esportiva</p> <p>Tópicos Especiais II</p> <p>Trabalho de Conclusão de Curso</p>
<p>Desenvolver nos egressos o desejo e a consciência da importância da formação continuada, para que esteja sempre atualizado em relação aos avanços da Nutrição e que possa ser capaz de participar da formação de futuros colegas de profissão.</p>	<p>Gestão e Empreendedorismo</p> <p>Nutrição, Ética e Exercício Profissional</p> <p>Composição Nutricional e Funcional dos Alimentos</p> <p>Comunicação e Carreira</p> <p>Ética e Bioética em Saúde</p> <p>Bioquímica</p> <p>Projeto de Extensão I, II, III e IV</p> <p>Saúde Coletiva e Epidemiologia</p> <p>Educação Alimentar e Nutricional</p> <p>Nutrição e Dietética</p> <p>Avaliação e Semiologia Nutricional</p> <p>Gestão em Serviços de Alimentação e Nutrição</p>

	<p>Microbiologia, Higiene e Legislação de Alimentos</p> <p>Técnica Dietética</p> <p>Bromatologia</p> <p>Tecnologia e Análise Sensorial dos Alimentos</p> <p>Nutrição, Metabolismo e Nutrigenômica</p> <p>Gastronomia e Planejamento de Cardápios</p> <p>Nutrição Materno Infantil</p> <p>Nutrição Aplicada a Geriatria e Gerontologia</p> <p>Terapia Nutricional nas Doenças Metabólicas</p> <p>Terapia Nutricional em Pediatria</p> <p>Terapia Nutricional em Situações Especiais</p> <p>Fitoterapia Aplicada à Nutrição Clínica</p> <p>Tópicos Especiais I</p> <p>Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva</p> <p>Nutrição Esportiva</p> <p>Nutrição e Estética Funcional</p> <p>Tópicos Especiais II</p> <p>Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica</p> <p>Trabalho de Conclusão de Curso</p>
<p>Oferecer informações e serviços de intervenção nutricional pertinentes às necessidades sociais locais, contribuindo para o desenvolvimento de áreas importantes para a população, tais como a Saúde e Clínica, que se configuram como ênfases de aprofundamento de estudo.</p>	<p>Biologia Celular</p> <p>Química Geral e Orgânica</p> <p>Nutrição, Ética e Exercício Profissional</p> <p>Composição Nutricional e Funcional dos Alimentos</p> <p>Morfofisiologia dos Sistemas I</p> <p>Microbiologia e Imunologia</p> <p>Morfofisiologia dos Sistemas II</p> <p>Ética e Bioética em Saúde</p> <p>Bioquímica</p>

	<p>Projeto de Extensão I, II, III e IV</p> <p>Saúde Coletiva e Epidemiologia</p> <p>Parasitologia</p> <p>Farmacologia Geral</p> <p>Patologia Geral</p> <p>Educação Alimentar e Nutricional</p> <p>Psicologia em Saúde</p> <p>Nutrição e Dietética</p> <p>Avaliação e Semiologia Nutricional</p> <p>Técnica Dietética</p> <p>Nutrição, Metabolismo e Nutrigenômica</p> <p>Nutrição Materno Infantil</p> <p>Nutrição Aplicada a Geriatria e Gerontologia</p> <p>Terapia Nutricional nas Doenças Metabólicas</p> <p>Terapia Nutricional em Pediatria</p> <p>Terapia Nutricional em Situações Especiais</p> <p>Fitoterapia Aplicada à Nutrição Clínica</p> <p>Tópicos Especiais I</p> <p>Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva</p> <p>Nutrição Esportiva</p> <p>Nutrição e Estética Funcional</p> <p>Tópicos Especiais II</p> <p>Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica</p> <p>Trabalho de Conclusão de Curso</p>
--	---

ANEXO B: Laboratórios Específicos do Curso

LABORATÓRIO:			
Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos			
Finalidade:	O Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos tem como finalidade proporcionar aos alunos a vivência prática no preparo, manipulação e análise de alimentos, aplicando princípios técnico-científicos. Visa desenvolver competências em planejamento, execução e avaliação de preparações dietéticas, técnicas culinárias e processos tecnológicos, promovendo a segurança alimentar e a qualidade nutricional.		
Área Física (m²):	90m²	Localização:	Afya Centro Universitário Itaperuna
Capacidade:	25 alunos	Horário de funcionamento:	Segunda a sexta, 7h45 às 21h50. Sábado com agendamento prévio.
Principais recursos de infraestrutura (equipamentos e mobiliários):			
	Oito bancadas em L. Cada bancada tem fogão a gás estilo cooktop, forno elétrico e coifa. Itens para práticas culinárias, como talheres, panelas, eletrodomésticos, pratos, copos, xícaras e utensílios em geral.		
Recursos Humanos:			
- 02 técnicos			

LABORATÓRIO:	
Laboratório de Avaliação Nutricional	
Finalidade:	O Laboratório de Avaliação Nutricional tem como finalidade oferecer suporte à formação prática dos alunos na aplicação de métodos e técnicas de avaliação do estado nutricional. Permite o desenvolvimento de habilidades na mensuração de dados antropométricos, bioquímicos, clínicos e dietéticos, contribuindo para diagnósticos nutricionais precisos e embasados

	cientificamente.		
Área Física (m²):		Localização:	Nas dependências do Afya Centro Universitário Itaperuna, vinculada ao Laboratório de Habilidades.
Capacidade:	25 alunos	Horário de funcionamento:	Segunda a sexta, 7h45 às 21h50. Sábado com agendamento prévio.
Principais recursos de infraestrutura (equipamentos e mobiliários):			
	Balanças. Estadiômetros. Adipômetros. Equipamento de bioimpedância. Fitas métricas.		
Recursos Humanos:			
Técnicos de laboratório e monitores. Os técnicos preparam materiais, mantêm equipamentos e apoiam as aulas práticas. Os monitores orientam e supervisionam as atividades.			

LABORATÓRIO:			
Laboratório de Bromatologia			
Finalidade:	O Laboratório de Bromatologia tem como finalidade capacitar os alunos na análise da composição e qualidade dos alimentos. Possibilita a identificação de macro e micronutrientes, aditivos e contaminantes, além da avaliação físico-química e sensorial. Contribui para a formação técnica e científica voltada à garantia da segurança e qualidade dos alimentos.		
Área Física (m²):	95,20 m ²	Localização:	Funciona nas dependências do Laboratório Multidisciplinar
Capacidade:	40 alunos	Horário de	Segunda a sexta, 7h45

	científica. Estimula a prática baseada em evidências e a atualização profissional.		
Área Física (m²):		Localização:	Espaço do campus devidamente sinalizado, com acessibilidade garantida a pessoas com necessidades especiais.
Capacidade:	25 alunos	Horário de funcionamento:	Segunda a sexta, 7h45 às 21h50. Sábado com agendamento prévio
Principais recursos de infraestrutura (equipamentos e mobiliários):			
	Disponibiliza laboratórios móveis de informática (Charge Mate), 5 armários com 24 notebooks cada, com deslocamento para salas, laboratórios e demais ambientes do campus.		
	Realiza atualizações semestrais para manutenção preventiva e corretiva de ferramentas, dispositivos e aplicativos.		
	Mantém softwares licenciados destinados às atividades do curso, com avaliação periódica e envio de novas demandas pelos docentes à coordenação.		
	Mantém hardwares atualizados, com avaliação periódica, e internet de alta velocidade via Wi-Fi em todos os ambientes da IES.		
	O Afya Centro Universitário Itaperuna mantém ferramentas tecnológicas em tempo integral para acesso ininterrupto às TIC.		
	Disponibiliza rede sem fio Wi-Fi com internet banda larga, com controle por cadastramento de MAC.		
	Mantém laboratório de informática equipado com acesso à internet para os discentes.		
	Garante acesso à informática na biblioteca, com rede Wi-Fi e computadores conectados à internet.		
	Dispõe de área de informática na biblioteca, com 19 computadores conectados à internet.		

Recursos Humanos:	

LABORATÓRIO:			
Laboratório de Morfofisiologia			
Finalidade:	O Laboratório de Morfofisiologia tem como finalidade proporcionar aos alunos o estudo prático da anatomia e fisiologia humana, com foco na compreensão da estrutura e funcionamento do corpo. Favorece a correlação entre morfologia e processos fisiológicos, fundamentais para a atuação em Nutrição. Contribui para a formação crítica e integrada do futuro nutricionista.		
Área Física (m²):	94 m ²	Localização:	Espaço do campus devidamente sinalizado, com acessibilidade garantida a pessoas com necessidades especiais.
Capacidade:	40 alunos	Horário de funcionamento:	Segunda a sexta, 7h45 às 21h50. Sábado com agendamento prévio
Principais recursos de infraestrutura (equipamentos e mobiliários):			
	<p>Básico, climatização, iluminação adequada, bancadas e assentos, ambiente para higienização das mãos, EPI e EPC.</p> <p>Anatomia humana, bancadas móveis em inox, bancos, lousa branca, lousa interativa com visualização de imagens em 3D, computador, negatoscópio, área de higienização, peças anatômicas.</p> <p>Citologia, microscópios ópticos.</p> <p>Histologia, lâminas preparadas para visualização microscópica de tecidos. No</p>		

	<p>suporte do Laboratório Multidisciplinar 3, microscópio trinocular acoplado a sistema de câmera, lousa interativa para transmissão de imagens, duas bancadas centrais para microscopia com capacidade para 20 microscópios cada, total de 40 microscópios, armários, gaveteiros para lâminas, mesa do professor com microscópio com câmera.</p> <p>Fisiologia, microscópios biológicos binoculares, modelos anatômicos sintéticos, manequins de simulação, sistema AD Instruments Lt, equipamento POWER LAB. Conjuntos PTB4262, PTK17, PTK10, PTK15. No Laboratório Multidisciplinar 2, duas bancadas centrais com bicos de Bunsen, armários, uma bancada lateral com pias, chuveiro e lava-olhos de emergência, lousa interativa para acesso aos softwares Plataforma Lt, Athena Hub, BioAtlas.</p>

Recursos Humanos:

Técnicos de laboratório preparam e disponibilizam equipamentos e insumos. Monitores orientam e supervisionam.

LABORATÓRIO:	
Laboratório de Microscopia	
Finalidade:	O Laboratório de Microscopia tem como finalidade proporcionar aos alunos o estudo prático das estruturas celulares e dos tecidos humanos por meio da observação microscópica. Contribui para a compreensão da organização microscópica dos sistemas biológicos, essencial para o entendimento da função dos tecidos em contextos nutricionais e patológicos.

Área Física (m²):	87,33 m ²	Localização:	Laboratório Multidisciplinar 3.
Capacidade:	40 alunos	Horário de funcionamento:	Segunda a sexta, 7h45 às 21h50. Sábado com agendamento prévio.
Principais recursos de infraestrutura (equipamentos e mobiliários):			
	Duas bancadas centrais para microscopia, com capacidade para 20 microscópios cada, total de 40 microscópios. Armários para armazenamento de materiais e reagentes. Gaveteiros para armazenamento de lâminas. Materiais para limpeza dos microscópios. Mesa do professor com microscópio com câmera. Lousa interativa para exibição das imagens do microscópio.		
Recursos Humanos:			
Técnicos de laboratório preparam e disponibilizam equipamentos e insumos. Monitores orientam e supervisionam as atividades.			

LABORATÓRIO:			
Laboratório de Microbiologia e Microbiologia dos Alimentos			
Finalidade:	O Laboratório de Microbiologia e Microbiologia dos Alimentos tem como finalidade capacitar os alunos na identificação, cultivo e controle de micro-organismos relacionados à saúde e aos alimentos. Permite a compreensão dos mecanismos de contaminação, conservação e segurança microbiológica. Contribui para a formação prática em higiene, controle de qualidade e vigilância sanitária.		
Área Física (m²):	95,20 m ²	Localização:	Funciona nas dependências do Laboratório Multidisciplinar 1.
Capacidade:	40 alunos	Horário de funcionamento:	Segunda a sexta, 7h45 às 21h50. Sábado com

			agendamento prévio.
Principais recursos de infraestrutura (equipamentos e mobiliários):			
	Duas bancadas centrais com bicos de Bunsen.		
	Armários para vidrarias e reagentes, com separação por risco e incompatibilidade.		
	Duas bancadas laterais com pias.		
	Equipamentos de aquecimento e de precisão. Destilador de água.		
	EPC: chuveiro de emergência, lava-olhos de emergência, cabine de fluxo laminar, capela com exaustão de gases.		
	Estrutura que atende técnicas de isolamento de microrganismos, crescimento, esterilização de material e meios de cultura, realização e interpretação de antibiograma, triagem de amostras, confecção de lâminas e diagnóstico microbiológico.		
Recursos Humanos:			
Técnicos de laboratório preparam e disponibilizam equipamentos e insumos. Monitores orientam e supervisionam.			

ANEXO C: RELAÇÃO DE PERIÓDICOS

Minha Biblioteca

A Afya Centro Universitário Itaperuna disponibiliza acesso institucional à plataforma Minha Biblioteca, com acervo digital de livros acadêmicos. A plataforma oferece leitura online, busca por termos, anotações e consulta por área. A Instituição segue as regras de acesso e de impressão parcial definidas em contrato e licenças vigentes.

Biblioteca Universitária Virtual Pearson

A Afya Centro Universitário Itaperuna disponibiliza acesso institucional à Biblioteca Virtual Universitária Pearson, com acervo digital de livros acadêmicos. A plataforma oferece textos integrais, ferramentas de busca e recursos de anotação. O acesso e a reprodução de trechos seguem as condições contratuais e de licença vigentes.

Bases de dados de periódicos

Portal de Periódicos CAPES

A Afya Centro Universitário Itaperuna disponibiliza acesso ao Portal de Periódicos CAPES, que reúne produção científica nacional e internacional. O Portal integra bases com conteúdo em texto completo e bases referenciais, além de coleções de apoio acadêmico, conforme disponibilidade. O acesso ocorre por credenciais institucionais e regras de uso da plataforma.

EBSCO

A Afya Centro Universitário Itaperuna disponibiliza acesso institucional às bases EBSCO, com coleções em diferentes áreas do conhecimento, conforme o contrato vigente. O acesso ocorre por credenciais institucionais e regras de uso da plataforma. A Instituição mantém, entre outras, as seguintes coleções:

Abstracts in Social Gerontology


Academic Search Premier

AgeLine

Business Source Premier

Educational Administration Abstracts

Family Studies Abstracts



Fonte Acadêmica
Human Resources Abstracts
MEDLINE with Full Text
Race Relations Abstracts
Regional Business News

ANEXO 2.

REGULAMENTO INSTITUCIONAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

I. INTRODUÇÃO

O Trabalho de Conclusão de Curso, TCC, integra a formação em Nutrição e registra uma produção acadêmica com base científica. O aluno desenvolve o trabalho de forma individual, com orientação docente. O NDE aprova a proposta. Uma banca examina e valida o trabalho.

II. OBJETIVOS GERAIS

O TCC fortalece a formação científica do aluno e integra prática investigativa com a produção do conhecimento.

a) Integrar conceitos e teorias estudados no curso por meio do desenvolvimento do TCC.

b) Comunicar ideias com clareza, organização, concisão e objetividade, na escrita e na apresentação oral.

Ao finalizar o TCC, o aluno consolida fundamentos conceituais e práticos de pesquisa. O aluno treina levantamento de dados, busca bibliográfica e redação científica conforme o manual institucional.

O TCC precisa manter acesso acadêmico e divulgação, sem restrições de sigilo ou propriedade que impeçam uso e circulação. Mantêm-se os direitos autorais. A instituição define regras internas de publicação e uso institucional. O autor responde pelo conteúdo, ideias e posicionamentos.

III. ESTRUTURA E FORMA DE APRESENTAÇÃO O TCC organiza-se em dois componentes curriculares.

a) **TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I, TCC I**

1. Cronograma, entregue junto do tema e da proposta do projeto, com assinatura do aluno e do orientador.

2. Projeto de pesquisa, planejado para execução em TCC II. O cronograma prevê tempo para submissão ao CEP, quando o estudo envolver seres humanos.

b) TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II, TCC II

1. Projeto em execução, com coleta e análise de dados.

2. Artigo científico, com estrutura objetiva, incluindo introdução, materiais e métodos, resultados, discussão e considerações finais.

3. Seleção de periódico para adequação do artigo e submissão. O aluno anexa ao texto final as normas do periódico escolhido, como apêndice.

Dados coletados durante o TCC, usados ou não no texto final, seguem regras institucionais de guarda e uso acadêmico, inclusive em parceria com instituições conveniadas.

IV. MATRÍCULA E PRÉ-REQUISITOS

O aluno cursa TCC I no 7º período. O aluno cursa TCC II no 8º período após aprovação em TCC I. Estudos com seres humanos exigem aprovação ética no CEP.

V. PARTES CONSTITUINTES E RESPONSABILIDADES

A coordenação indica orientadores. O curso organiza distribuição de alunos para orientação conforme regras do TCC. O aluno indica coorientador quando desejar. O coorientador pode ser docente do curso, docente de outra instituição, ou profissional com titulação mínima de especialista, ou com notório saber na área.


Se houver impedimento do orientador, o colegiado designa substituto.

Atribuições do professor responsável pela organização do TCC

1. Coordenar bancas de defesa de projeto.
2. Manter instrumentos e registros do processo de TCC I e TCC II.
3. Acompanhar fichas de acompanhamento semanal, com registros do orientando e do orientador.
4. Supervisionar as etapas do desenvolvimento do projeto.
5. Receber trabalhos e encaminhar aos membros da banca.
6. Receber do orientador a versão final digital com declaração de correções e encaminhar para arquivamento institucional.
7. Acompanhar avaliação em TCC I e TCC II e encaminhar resultados para registro acadêmico.

Atribuições do orientador

1. Orientar o estudante durante TCC I e TCC II.
2. Definir cronograma de trabalho com o orientando.
3. Acompanhar andamento e



registrar orientações. 4. Ajustar, junto do aluno, alterações necessárias no projeto original. 5. Preencher ficha de acompanhamento e validar entregas.

Atribuições do orientando 1. Realizar levantamento bibliográfico. 2. Executar etapas do TCC conforme cronograma. 3. Garantir viabilidade do estudo e organizar obtenção de dados e documentos. 4. Cumprir carga horária dos componentes de TCC I e TCC II. 5. Registrar encontros e atividades na ficha semanal. 6. Ajustar o projeto com o orientador quando necessário. 7. Apresentar seminários preliminares quando solicitados. 8. Redigir componentes exigidos em TCC I e TCC II. 9. Entregar ao orientador exemplares impressos para banca em TCC II. 10. Entregar versão final corrigida ao orientador para validação formal.

VI. ACOMPANHAMENTO CURRICULAR

O acompanhamento do TCC ocorre por ficha de acompanhamento semanal, alinhada ao plano de ensino-aprendizagem e às atividades executadas. O registro ocorre em aula conforme cronograma e também por encontros de orientação em ambiente virtual ou por meio eletrônico.

VII. ENTREGA PARA A BANCA

Em TCC I, o aluno entrega três exemplares impressos do projeto ao orientador. Em TCC II, o aluno entrega o trabalho finalizado ao orientador para encaminhamento à banca. O cronograma define prazos de entrega e apresentação. Entregas fora do prazo geram reprovação automática. O orientador consulta membros da banca com antecedência para confirmar disponibilidade.

VIII. AVALIAÇÃO

A avaliação do TCC ocorre ao longo do processo, com instrumentos diversos e devolutivas ao estudante. O curso adota avaliação contínua para orientar ajustes durante o desenvolvimento.

Aprovação em TCC II exige média final igual ou superior a 70 e frequência mínima de 75%. Reprovação ocorre com média inferior a 40 ou frequência inferior a 75%.

TABELA 1. COMPOSIÇÃO DA NOTA EM TCC I

TCC I Média: 70	Tipo de avaliação	Pontos
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes	Avaliação diária	10
	Avaliação do orientador	30
	Projeto de pesquisa	30
	Apresentação do projeto de pesquisa	30
Total		100

TABELA 2. COMPOSIÇÃO DA NOTA EM TCC II

TCC I Média: 70	Tipo de avaliação	Pontos
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes	Avaliação diária	10
	Avaliação do orientador	30
	Apresentação do projeto de pesquisa	60
Total		100

IX. ENTREGA FINAL

Após a banca, o aluno realiza correções dentro do prazo do cronograma. O aluno entrega versão impressa e arquivo digital ao orientador. O orientador confere correções, registra validação e encaminha para arquivamento institucional. Falta de correções exigidas gera reprovação.

X. CASOS OMISSOS

Situações não previstas seguem análise e decisão do colegiado do curso.

FICHA DE ACOMPANHAMENTO DE TCC I

Título: _____

Aluno: _____

Professor: _____

ENCONTRO	DESCRIÇÃO DAS ORIENTAÇÕES E ATIVIDADES REALIZADAS	VISTO DO ORIENTADOR
1ª SEMANA	Reunião Nacional Planejamento do componente curricular de TCC I.	
2ª SEMANA	Introdução ao módulo Objetivos da semana: - Apresentar o Plano de Ensino-Aprendizagem e Contrato de convivência. - Apresentar o Regulamento da Instituição. Metodologia: Aula expositiva dialogada Recursos educacionais: Computador e datashow. Avaliação: Não há.	
3ª SEMANA	Estrutura do TCC Objetivos da semana: - Compreender as etapas da escrita de um TCC. Metodologia: Aula demonstrativa. Recursos educacionais: Computador e datashow. Avaliação: Participação dos alunos.	
4ª SEMANA	Comunicação Científica Objetivos da semana: - Identificar periódicos científicos; - Aprender as etapas da publicação de um artigo científico; - Identificar revistas predatórias. Metodologia: Aula laboratorial. Recursos educacionais: Laboratório de Informática. Avaliação: Capacidade de identificação de periódicos indexados.	
5ª SEMANA	Elaboração do TCC Objetivos da semana: - Analisar os dados coletados. Metodologia: Aprendizagem baseada em projetos. Recursos educacionais: Computador.	

	<p>Avaliação: Acompanhamento do artigo científico através da apresentação dos tópicos solicitados e evidências de reunião(ões) com o orientador.</p> <p>Instruções para o orientador: O aluno deverá se reunir com o orientador para analisar e interpretar os dados coletados. O orientador de TCC deve agendar reuniões com os alunos para monitorar a escrita do TCC.</p>	
6ª SEMANA	<p>Elaboração do TCC</p> <p>Objetivos da semana: - Analisar os dados coletados.</p> <p>Metodologia: Aprendizagem baseada em projetos.</p> <p>Recursos educacionais: Computador.</p> <p>Avaliação: Acompanhamento do artigo científico através da apresentação dos tópicos solicitados e evidências de reunião(ões) com o orientador.</p>	
7ª SEMANA	<p>Elaboração do TCC</p> <p>Objetivos da semana: - Analisar os dados coletados.</p> <p>Metodologia: Aprendizagem baseada em projetos.</p> <p>Recursos educacionais: Computador.</p> <p>Avaliação: Acompanhamento do artigo científico através da apresentação dos tópicos solicitados e evidências de reunião(ões) com o orientador.</p>	
8ª SEMANA	<p>Elaboração do TCC</p> <p>Objetivos da semana: - Delinear os resultados e discussão do TCC.</p> <p>Metodologia: Aprendizagem baseada em projetos.</p> <p>Recursos educacionais: Computador.</p> <p>Avaliação: Acompanhamento do artigo científico através da apresentação dos tópicos solicitados e evidências de reunião(ões) com o orientador.</p>	
9ª SEMANA	<p>Elaboração do TCC</p> <p>Objetivos da semana: - Delinear os resultados e discussão do TCC.</p> <p>Metodologia: Aprendizagem baseada em projetos.</p> <p>Recursos educacionais: Computador.</p> <p>Avaliação: Acompanhamento do artigo científico através da apresentação dos tópicos solicitados e evidências de reunião(ões) com o orientador.</p>	
10ª SEMANA	<p>Elaboração do TCC</p> <p>Objetivos da semana: - Redigir a metodologia do trabalho de conclusão de curso.</p> <p>Metodologia: Aprendizagem baseada em projetos.</p> <p>Recursos educacionais: Computador.</p>	

	<p>Avaliação: Acompanhamento do projeto de pesquisa através da apresentação dos tópicos solicitados e evidências de reunião(ões) com orientador.</p> <p>Instruções para o orientador: O aluno deverá se reunir com o orientador para escrever a metodologia, introdução, resumo e palavras-chave do trabalho de conclusão de curso, para monitorar a escrita dos TCC.</p>	
11ª SEMANA	<p>Elaboração do TCC</p> <p>Objetivos da semana:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atualizar a introdução do trabalho de conclusão de curso; <p>Metodologia: Aprendizagem baseada em projetos.</p> <p>Recursos educacionais: Computador.</p> <p>Avaliação: Acompanhamento do projeto de pesquisa através da apresentação dos tópicos solicitados e evidências de reunião(ões) com orientador.</p>	
12ª SEMANA	<p>Elaboração do TCC</p> <p>Objetivos da semana:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Redigir o resumo e as palavras-chave do trabalho de conclusão de curso. <p>Metodologia: Aprendizagem baseada em projetos.</p> <p>Recursos educacionais: Computador.</p> <p>Avaliação: Acompanhamento do projeto de pesquisa através da apresentação dos tópicos solicitados e evidências de reunião(ões) com orientador.</p>	
13ª SEMANA	<p>Elaboração do TCC</p> <p>Objetivos da semana:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Redigir o resumo do trabalho de conclusão de curso. <p>Metodologia: Aprendizagem baseada em projetos.</p> <p>Recursos educacionais: Computador.</p> <p>Avaliação: Acompanhamento do projeto de pesquisa através da apresentação dos tópicos solicitados e evidências de reunião(ões) com orientador.</p>	
14ª SEMANA	<p>Elaboração do TCC</p> <p>Objetivos da semana:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Redigir as palavras-chave do trabalho de conclusão de curso. <p>Metodologia: Aprendizagem baseada em projetos.</p> <p>Recursos educacionais: Computador.</p> <p>Avaliação: Acompanhamento do projeto de pesquisa através da apresentação dos tópicos solicitados e evidências de reunião(ões) com orientador.</p>	
15ª SEMANA	<p>Elaboração do TCC</p> <p>Objetivos da semana:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisar o TCC como um todo. <p>Metodologia: Aprendizagem baseada em projetos.</p> <p>Recursos educacionais: Computador.</p>	

	<p>Avaliação: Acompanhamento do projeto de pesquisa através da apresentação dos tópicos solicitados e evidências de reunião(ões) com orientador.</p> <p>Observação: O aluno deverá entregar o trabalho de conclusão de curso formatado para banca avaliadora, de acordo com o regulamento institucional, ao final da semana 15.</p>	
16ª SEMANA	<p>Aspectos éticos da pesquisa seres humanos</p> <p>Objetivo da semana: - Elaborar relatórios para o comitê de ética em pesquisa com seres humanos.</p> <p>Metodologia: A definir.</p> <p>Recursos educacionais: Computador, datashow e banner.</p> <p>Avaliação: participação dos alunos.</p>	
17ª SEMANA	<p>Apresentação dos TCC</p> <p>Objetivo da semana: - Apresentar o TCC.</p> <p>Metodologia: A definir.</p> <p>Recursos educacionais: Computador, datashow e banner.</p> <p>Avaliação: Avaliação por banca composta por professores.</p>	
18ª SEMANA	<p>Apresentação dos TCC</p> <p>Objetivo da semana: - Apresentar o TCC.</p> <p>Metodologia: A definir.</p> <p>Recursos educacionais: Computador, datashow e banner.</p> <p>Avaliação: Avaliação por banca composta por professores.</p>	
19ª SEMANA	<p>Apresentação dos TCC</p> <p>Objetivo da semana: - Apresentar o TCC.</p> <p>Metodologia: A definir.</p> <p>Recursos educacionais: Computador, datashow e banner.</p> <p>Avaliação: Avaliação por banca composta por professores.</p>	
20ª SEMANA	<p>Apresentação dos TCC</p> <p>Objetivo da semana: - Apresentar o TCC.</p> <p>Metodologia: A definir.</p> <p>Recursos educacionais: Computador, datashow e banner.</p> <p>Avaliação: Avaliação por banca composta por professores.</p>	

ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC2)

No dia ____ de _____ de _____ reuniu-se a banca examinadora composta pelos professores

_____, _____
e _____
para avaliar a defesa de Resultados Preliminares do trabalho de Conclusão de Curso

_____ do(a) aluno(a)
_____ do Curso de Graduação em _____,
sob orientação do(a) professor(a) _____.

A banca apresentou o seguinte parecer, com a Nota média _____:

Aprovado

Aprovado com Recomendações

Exigências para a Aprovação

Exigências e Reapresentação Obrigatória para a Aprovação

Reprovado

Itaperuna, ____ de _____ de _____.

Membro da Banca I

Membro da banca II

Professor Orientador

**FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II
(Membro da Banca I e II)**

Pontos a serem analisados	Valor	Nota Atribuída
1. Qualidade da Redação (20)		
1.1 Formatação	05	
1.2 Redação Acadêmica	05	
1.3 Coesão textual	05	
1.4 Objetividade e sequência lógica	05	
2. Metodologia (10)		
2.1 Descrição do ambiente/população estudada está adequada?	03	
2.2 Métodos, técnicas e instrumentos adequados?	03	
2.6 Critérios de Análise dos Dados	04	
3. Desenvolvimento (20)		
3.1 Descrição dos resultados	10	
3.2 Figuras e tabelas pertinentes aos Resultados?	10	
3.3 Análise e interpretação dos dados de acordo com a literatura	15	
4. Conclusão (10)		
4.1 Responde satisfatoriamente o objetivo?	10	
4.2 Contribui com perspectivas futuras?	05	
5 Apresentação Oral (20)		
5.1 Postura na apresentação	05	
5.2 Domínio de conteúdos	05	
5.3 Organização e layout da apresentação	05	
5.4 Arguição	05	
Total	100	

Obs: _____

Data: ____/____/____

Assinatura do Professor Orientador

Membro da Banca I

CLASSIFICAÇÃO	LEGENDA
APROVADO	MAIOR QUE 8,5
APROVADO COM RECOMENDAÇÕES	$7,0 \leq \text{NOTA} < 8,5$
APROVADO COM RESTRIÇÃO	$6,0 \leq \text{NOTA} < 7,0$
APROVADO COM RESTRIÇÃO E REAPRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA	$4,0 \leq \text{NOTA} < 6,0$
REPROVADO NOTA	$< 4,0$



ATA DE DEFESA PÚBLICA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

Curso: Nutrição

Título:

Orientador: _____

A banca apresentou o seguinte parecer:

Itaperuna, ____ de _____ de _____.

MÉDIA FINAL (das 2 notas): _____

Obs:

Prof Orientador Membro da Banca I

Membro da Banca II

FORMULÁRIO DO ORIENTADOR PROPOSTO

Pontos a serem analisados	Valor	Nota Atribuída
1 Tema (4,0)		
1.1 Relevância do tema investigado	1,0	
1.2 Viabilidade dos objetivos propostos	1,0	
1.3 Bases teóricas	1,0	
1.4 Justificativa/hipótese/problema	1,0	
2 Qualidade da Redação (2,0)		
2.1 Redação Acadêmica	0,5	
2.2 Coesão textual	0,5	
2.3 Objetividade e sequencia lógica	0,5	
2.4 Formatação	0,5	
2 Metodologia (2,5)		
3.1 Descrição do ambiente/critérios de inclusão na amostra?	0,5	
3.2 Métodos, técnicas e instrumentos adequados?	0,5	
3.3 Protocolo geral/Execução	0,5	
3.4 Período/número amostral	0,5	
3.5 A(s) técnica(s) atendem ao objetivo proposto?	0,5	
3 Desempenho (1,5)		
Empenho e pontualidade no cumprimento das demandas	1,5	
Total	10,0	

Comum à toda as áreas	Específicas da saúde
------------------------------	-----------------------------



DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins que (NOME DO PROFESSOR)
_____, participou como membro da banca
avaliadora do Trabalho de Conclusão intitulado (TÍTULO DO TRABALHO)

do(a) aluno(a) _____, do curso de Graduação em
Nutrição.

Coordenador do curso de _____



CARTA DE ACEITE DO ORIENTADOR DE TCC

Eu, _____,
professor(a) orientador(a) do trabalho de conclusão de Curso, TCC do curso de
_____, declaro que aceito orientar o(a) aluno(a)
_____,
matrícula no. _____, intitulado:

_____, a partir do ____ semestre letivo de ____.
Itaperuna, ____ de _____ de _____.

Nome do Orientador

Assinatura do Orientador



**TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO DE TCC NO SITE DO AFYA
CENTRO UNIVERSITÁRIO ITAPERUNA**

Autor(a): _____

Matrícula: _____

Título do Trabalho: _____

Número de Páginas: _____ Data da defesa: // ____

Orientador: _____

Curso: Nutrição

Autorizo o Afya Centro Universitário Itaperuna, de acordo com a Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, a disponibilizar gratuitamente, sem ressarcimento dos direitos autorais, o texto integral da publicação supracitada, de minha autoria, em seu site, em formato PDF ou similar, para fins de leitura ou impressão pela Internet, a título de divulgação da produção científica gerada por seus cursos.

Itaperuna, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura do(a) autor(a)

ANEXO 3

REGIMENTO INSTITUCIONAL DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Capítulo I

Das Finalidades

Art. 1º. Este Regimento estabelece critérios, rotinas e formas de reconhecimento e validação das Atividades Complementares nos cursos de graduação do Afya Centro Universitário Itaperuna.

Art. 2º. Consideram-se Atividades Complementares as atividades acadêmicas realizadas pelo discente a partir do 1º semestre de ingresso, vinculadas às temáticas de interesse do curso, relacionadas às disciplinas do currículo e voltadas à formação acadêmica.

Parágrafo único. O discente que não cumprir a carga horária obrigatória das Atividades Complementares fica impedido de colar grau, devendo integralizar a carga no prazo máximo previsto para conclusão do curso.

Art. 3º. As Atividades Complementares integram o currículo dos cursos de graduação.

§1º. As Atividades Complementares devem ocorrer dentro do prazo regular de conclusão do curso, conforme previsto no Projeto Pedagógico, com caráter obrigatório para a graduação.

§2º. O discente deve participar de Atividades Complementares que favoreçam a construção de competências sociais, humanas, culturais e profissionais.

§3º. A mesma atividade não deve ser validada mais de uma vez na integralização da mesma matriz curricular.

Art. 4º. As Atividades Complementares priorizam:

I. Ações voltadas à formação social, humana e cultural.

II. Ações comunitárias e de interesse coletivo.

III. Ações de iniciação científica, tecnológica e de formação profissional.

Art. 5º. Em consonância com as resoluções do Conselho Nacional de Educação sobre atividades acadêmico-científico-culturais, este Regimento organiza oferta, matrícula, aproveitamento e validação das Atividades Complementares que compõem o núcleo flexível do currículo. O cumprimento integral dessas atividades é requisito para conclusão do curso e colação de grau.

Art. 6º. As Atividades Complementares devem ocorrer em horários que não

conflitem com as aulas regulares, observando:

I. Não há abono de faltas por participação do discente em palestras, seminários, congressos ou outras atividades complementares no horário de aula.

II. A atividade complementar não serve como base para dispensa de disciplinas do currículo.

Art. 7º. No ingresso por transferência, as Atividades Complementares já realizadas na instituição de origem podem ser analisadas pela Coordenação do Curso, que decide sobre pertinência e validação da carga horária.

Capítulo

II

Dos Objetivos

Art. 8º. As Atividades Complementares têm como objetivos:

I. Complementar a formação do discente.

II. Ampliar o repertório teórico-prático com atividades extraclasse.

III. Estimular trabalho em equipe e parcerias.

IV. Incentivar experiências de caráter individual.

V. Fortalecer iniciativa e investimento na trajetória profissional.

VI. Promover vivências em diferentes campos, com aprofundamento de estudos e novas experiências.

VII. Desenvolver a capacidade de enfrentar desafios na atuação profissional.

Capítulo III

Do Local de Realização das Atividades Complementares

Art. 9º. As Atividades Complementares podem ocorrer no Afya Centro Universitário Itaperuna ou em organizações públicas e privadas, desde que contribuam para os objetivos previstos nos arts. 4º e 8º.

TÍTULO II

DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Capítulo I

Das Atividades Complementares em Espécie

Art. 10. As Atividades Complementares do currículo dos cursos de graduação contemplam um conjunto variável, em consonância com resoluções do CNE/CES, incluindo:

I. Iniciação à docência e à pesquisa:

a. Monitorias em disciplinas do curso.

- b. Participação em projetos de pesquisa e ou iniciação.
- c. Participação em grupos de estudo e ou pesquisa, sob supervisão.
- d. Oficinas de leitura, sob supervisão docente, com comunicação prévia à Coordenação.
- e. Participação em ligas acadêmicas, sob supervisão docente, com comunicação prévia à Coordenação.
- f. Projetos educacionais com uso de novas tecnologias de comunicação e informação.

II. Congressos, seminários, conferências e atividades assistidas:

- a. Jornadas, eventos culturais, simpósios, congressos, seminários, encontros, conferências, fóruns, palestras, mostras, exposições, debates, com temas relacionados ao curso, na IES ou fora dela.
- b. Assistir defesas de Projetos e TCC em cursos de graduação e pós-graduação.
- c. Representação e atuação administrativa em entidades estudantis.
- d. Participação em comissões organizadoras de eventos acadêmicos.
- e. Participação em comissões organizadoras de ações de extensão.

III. Publicações:

- a. Artigos em revistas.
- b. Monografias não curriculares.
- c. Apresentação de trabalhos em eventos científicos.
- d. Produção técnica em multimídia, como software, vídeo, CD-ROM, livro infantil e similares.
- e. Livro ou capítulo de livro.

IV. Vivência profissional complementar:

- a. Estágios extracurriculares conveniados com IES.
- b. Estágios em Empresa Júnior ou Incubadora de Empresa.
- c. Participação em projetos sociais.
- d. Atuação como Auxiliar de Serviços Eleitorais.
- e. Participação em aulas de campo.
- f. Convocação para atuação como jurado em Conselho de Sentença do Tribunal Popular do Júri.
- g. Visitas técnicas que não integrem estágio ou disciplinas do curso.

h. Doação de sangue.

V. Atividades de extensão:

- a. Cursos extracurriculares vinculados ao curso.
- b. Disciplinas cursadas em programas de extensão na área do curso.
- c. Atividades de extensão coordenadas por docente da IES.
- d. Trabalhos comunitários, com aprovação da Coordenação.
- e. Disciplinas optativas, no curso de origem ou cursadas na IES.

§1º. Considera-se supervisionada a atividade coordenada por professor do quadro docente do Centro Universitário Redentor (UniREDENTOR, Afya).

§2º. A Coordenação, ao avaliar a atividade apresentada pelo discente, decide sobre enquadramento como atividade complementar para atribuição de carga horária, considerando conhecimento do discente e o período em que está matriculado.

§3º. Não se validam como Atividades Complementares aquelas já computadas para fins de Estágio Obrigatório e Prática Jurídica.

§4º. O controle das Atividades Complementares consta no Anexo I deste documento.

Capítulo II

Da Comprovação da Atividade Complementar

Art. 11. A comprovação das Atividades Complementares exige documentação compatível com a atividade realizada, incluindo:

I. Monitoria: relatório do monitor assinado pelo professor orientador ou certificado emitido pela IES.


II. Pesquisa e projetos institucionais: relatório do pesquisador assinado pelo professor orientador ou supervisor, ou certificado emitido pela IES.

III. Grupos de estudo e ou pesquisa supervisionados: relatório do participante assinado pelo professor orientador ou supervisor, ou certificado emitido pela IES.

IV. Projetos integrados: relatório do participante assinado pelo professor orientador ou supervisor, ou certificado emitido pela IES.

V. Iniciação científica: relatório do participante assinado pelo professor orientador ou supervisor, ou certificado emitido pela IES.

VI. Congressos, seminários, conferências e palestras: relatório do discente e certificado de participação.



VII. Defesas assistidas, graduação e pós-graduação: relatório do discente assinado pelo presidente da banca avaliadora.

VIII. Eventos, mostras e exposições: relatório do discente e certificado de participação.

IX. Comissões organizadoras de eventos acadêmicos: certificado emitido pela IES.

X. Comissões organizadoras de atividades de extensão: certificado emitido pela IES.

XI. Artigos em periódicos com ISSN: exemplar do artigo publicado.

XII. Artigos, resumos expandidos e ou resumos em anais: exemplar do trabalho publicado.

XIII. Monografias não curriculares: monografia finalizada.

XIV. Trabalhos em eventos científicos: comprovante de apresentação ou certificado de apresentação.

XV. Concursos, exposições e mostras: comprovante do trabalho apresentado.

XVI. Produção técnica em multimídia: comprovação do produto.

XVII. Livro ou capítulo de livro: cópia do capítulo, ou cópia da capa e folha de identificação.

XVIII. Editoração ou organização de obras coletivas: cópia da capa e folha de identificação.

XIX. Estágios não curriculares: relatório do discente e atestado de realização.

XX. Estágios em Empresa Júnior ou Incubadora de Empresa: relatório do discente e atestado de realização.

XXI. Projetos sociais: relatório do discente e certificado de participação.

XXII. Visitas técnicas: relatório do discente e certificado de participação.

XXIII. Aulas de campo: relatório do discente e certificado de participação.


XXIV. Cursos extracurriculares: certificado de realização.

XXV. Disciplinas em programas de extensão ou disciplinas eletivas: certificado de realização.

XXVI. Outras atividades de extensão: relatório do discente e atestado de realização.

XXVII. Convocação eleitoral, mesário e escrutinador: declaração emitida pelo órgão competente.

XXVIII. Convocação como jurado no Tribunal Popular do Júri: declaração emitida pelo órgão competente.



XXIX. Audiências de conciliação: relatório do discente assinado pela autoridade que presidiu o ato.

XXX. Audiências de instrução e julgamento: relatório do discente assinado pela autoridade que presidiu o ato.

XXXI. Sessões ordinárias e extraordinárias do Tribunal Popular do Júri: relatório do discente assinado pela autoridade que presidiu o ato.

XXXII. Relatórios e análise de jurisprudência de tribunais superiores e cortes internacionais: relatório do discente assinado pelo professor solicitante.

XXXIII. Simulações de audiências, julgamentos e sustentações orais: relatório do discente assinado pelo professor solicitante, ou certificado emitido pela IES.

Parágrafo único. Admite-se a substituição de atestado ou certificado por outros meios idôneos de comprovação da participação do discente.

TÍTULO III

DAS ATRIBUIÇÕES

Capítulo I

Da Coordenação do Curso de Graduação

Art. 13. Compete à Coordenação do Curso:

I. Apresentar as normas aos discentes e orientar sobre o cumprimento integral da carga horária das Atividades Complementares.

II. Administrar e supervisionar, de forma global, as Atividades Complementares conforme as orientações institucionais.

III. Receber e analisar a documentação entregue pelo discente, conforme estas orientações.

IV. Solicitar documentação adicional quando o requerimento apresentado estiver insuficientemente instruído para cômputo de horas na área de formação.

Capítulo II

Da Secretaria Acadêmica

Art. 14. Compete à Secretaria Acadêmica:

I. Encaminhar requerimentos dos discentes para validação das Atividades Complementares às Coordenações de Curso.

II. Registrar no histórico escolar a comprovação integral das Atividades Complementares, em horas efetivamente cumpridas.

III. Arquivar a documentação da comprovação no dossiê do discente.

Capítulo III

Dos Discentes

Art. 15. Compete aos discentes:

I. Buscar orientação prévia junto à Coordenação do Curso sobre as atividades a realizar para cumprir a carga horária.

II. Requerer e comprovar, a cada semestre, o cumprimento das Atividades Complementares, quando houver certificações a validar.

III. Planejar a vida acadêmica para evitar acúmulo excessivo de horas em um único semestre, sem prejuízo ao término do curso.

TÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 17. O acadêmico deve apresentar cópias dos documentos comprobatórios de realização das atividades.

Parágrafo único. As atividades realizadas em outras instituições e estabelecimentos somente serão ratificadas após análise do relatório e da cópia da documentação comprobatória.

Art. 18. Somente atividades concluídas geram pontuação. Fica vedada a pontuação parcial.

Art. 19. Discentes transferidos de outras instituições de ensino superior ficam sujeitos ao cumprimento da carga horária das Atividades Complementares prevista neste Regimento.

§1º. O discente transferido solicita ao Coordenador do Curso de Graduação o cômputo da carga horária das Atividades Complementares atribuída pela instituição de origem, mediante:


a. Requerimento e documentos comprobatórios das atividades realizadas.

b. Declaração da instituição de origem, com especificação das Atividades Complementares e das horas atribuídas a cada atividade.

§2º. O cômputo da carga horária atribuído pela instituição de origem admite aproveitamento após análise da Coordenação do Curso de Graduação, conforme o regulamento.

Art. 20. A comprovação das atividades e da carga horária desenvolvida é de inteira responsabilidade do acadêmico.

Art. 21. Os cursos de graduação, de forma complementar e em atenção às peculiaridades formacionais previstas nas regulações pertinentes, emitem regimentos



específicos e tabelas de Atividades Complementares. Define-se, nessas tabelas, o cômputo atribuído a cada atividade, a partir de critérios de proporcionalidade e razoabilidade.

Art. 22. As tabelas citadas no art. 21 são passíveis de alteração a qualquer tempo, em consonância com a melhor aplicação deste Regimento, a juízo da Pró-Reitoria de Graduação.

Art. 23. Caso o discente não consiga perfazer a carga horária das Atividades Complementares no último período do curso, a instituição fica desobrigada de arrolar o nome do acadêmico na lista de prováveis formandos do ano civil, com vistas a viabilizar a realização do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes, ENADE.

Art. 24. Os casos omissos neste Regimento serão resolvidos pela Coordenação de Curso, com anuência da Pró-Reitoria de Graduação.

Art. 25. Este Regimento entra em vigor após aprovação pelo Conselho Superior, com revogação das disposições anteriores.

CONTROLE DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES – CURSO DE MEDICINA

GRUPO I ATIVIDADES DE INICIAÇÃO À DOCÊNCIA E À PESQUISA		
Descrição	Atividade	Hora
Participação de monitorias em disciplinas que compõem o currículo do curso	1 Monitoria	1 Hora Semanal
Participação em projetos de pesquisas e/ou de iniciação	1 Participação/50h por semestre	1 Hora Semanal
Participação em grupos de estudo/pesquisa sob supervisão	1 Participação	1 Hora Semanal
Participação em oficinas de leitura, sob a supervisão de professor, com prévia comunicação à Coordenação	1 Participação	1 Hora Semanal
Participação em Ligas acadêmicas, sob a supervisão do professor, com prévia comunicação à Coordenação	1 Participação	1 Hora Semanal
Participação em Projetos Educacionais com uso de Novas Tecnologias de Comunicação e Informação	1 Participação	1 Hora por Videoaula
GRUPO II CONGRESSOS, SEMINÁRIOS, CONFERÊNCIAS E OUTRAS ATIVIDADES ASSISTIDAS		
Descrição	Atividade	Hora
Participação em jornadas, eventos culturais, simpósios, congressos, seminários, encontros, conferências, fóruns, palestras, mostras, exposições assistidas, debates, cujos temas sejam relacionados ao curso, realizados na IES ou fora dela.	1 Participação	4h
Assistir a defesa de Projetos e TCC dos cursos de graduação e pós-graduação	1 Defesa	4h
Representação e administração em entidades estudantis.	1 Representação/ máximo de 20h por semestre	1h
Participação em comissões organizadoras de eventos acadêmicos	1 Evento	10h
Participação em comissões organizadoras de atividades de extensão	1 Evento	10h
GRUPO III PUBLICAÇÕES		
Descrição	Atividade	Hora
Artigos publicados em revistas	1 Artigo	48h
Monografias não curriculares	1 Monografia	60h
Apresentação de trabalhos em eventos científicos	1 Apresentação	10h
Produção técnica em multimídia (software, vídeo, CD-ROM, livro infantil e similares)	1 Produção	8h
Livro ou capítulo de livro	1 Capítulo	40h
GRUPO IV VIVÊNCIA PROFISSIONAL COMPLEMENTAR		
Descrição	Atividade	Hora
Realização de estágios extracurriculares conveniados com IES	Estágio Tempo mínimo de 6 meses	48h
Realização de estágios em Empresa Júnior/ Incubadora de Empresa	Estágio tempo mínimo de 6 meses	24h
Participação em projetos sociais	1 Evento	2h
Atuação na função de Auxiliar de Serviços Eleitorais	1 Evento	4h
Participação em aulas de campo	1 Aula	2h



Convocação para o desempenho da função de jurado em Conselho de Sentença do Tribunal Popular do Júri	1 Ano	20h
Visitas técnicas que não componham o programa de estágio ou de disciplinas do curso	1 Visita	5h
Doação de Sangue	1 Doação	24h
GRUPO V ATIVIDADES DE EXTENSÃO		
Descrição	Atividade	Hora
Cursos extracurriculares vinculados ao curso	1 Curso	5h
Disciplinas cursadas em programas de extensão na área do curso	1 Disciplina	1h
Atividades de extensão coordenadas por docente da IES	1 Evento	2h
Trabalhos comunitários, desde que aprovado pela coordenação	1 Evento	2h
Disciplinas optativas, no curso origem ou realizadas na IES	1 Disciplina	2h

PROFESSOR:	ASSINATURA:	DATA:
MEMBRO DO NDE:	ASSINATURA:	DATA:
COORDENADOR:	ASSINATURA:	DATA:



Afya **CENTRO**
UNIVERSITÁRIO
ITAPERUNA • RJ