

# Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em **NUTRIÇÃO**

Teresina  
Julho 2023

## **Organização Acadêmica:**

**Ricardo Alexandre Oliveira Ciriaco**  
Reitor

**Nivea Maria Ribeiro Rocha da Cunha**  
Pró-Reitora de Graduação

**Renata Aparecida Miyabara**  
Pró-Reitora de Pós-Graduação, Pesquisa, Extensão, Inovação e Internacionalização

**Andressa Gracielle da Silva Ribeiro**  
Pró-Reitora de Administrativo-Financeira

**Vanessa Hidd Basílio**  
Procuradora Institucional

**Luciana Melo de Farias**  
Coordenador(a) de Curso

Elaborado em 2023 por:

**Luciana Melo de Farias**  
**Vania Marisa da Silva Vasconcelos**  
**Alessandro Carvalho Alves do Santos**  
**Francílio de Carvalho Oliveira**  
**Jeorgio Leão Araujo**  
**Clezia Maria Coutinho Bento**  
**Vanessa Hidd Basílio**

**UNINOVAFAPI**  
CENTRO UNIVERSITÁRIO

## SUMÁRIO

CAPÍTULO I - DA INSTITUIÇÃO .....	6
1.1.1 Da Mantenedora .....	7
1.1.2 Da Mantida .....	7
1.2 CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES .....	8
1.2.1 Área de Abrangência Geográfica e Influência da IES .....	9
1.2.2 Dados Socioeconômicos e Socioambientais da Área de Abrangência e Influência da IES .....	11
1.2.3 Contexto Educacional da Área de Abrangência e Influência da IES .....	16
1.4 CAPACIDADE DE ATENDIMENTO DO PÚBLICO ALVO .....	20
CAPÍTULO II - DO CURSO .....	21
2.1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO .....	21
2.1.1 Denominação .....	21
2.1.2 Situação Jurídico-institucional .....	21
2.1.3 Modalidade .....	21
2.1.4 Regime Acadêmico .....	21
2.1.4.7 Requisitos Legais de Acesso ao Curso .....	22
2.2 JUSTIFICATIVA PARA A EXISTÊNCIA DO CURSO .....	22
2.3 OBJETIVOS .....	23
2.3.1 Objetivo Geral .....	23
2.3.2 Objetivos Específicos .....	24
2.4 PERFIL DO EGRESSO .....	24
2.4.1 Competências .....	24
2.4.2 Campo de Atuação .....	27
2.5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....	29
2.5.1 Componentes / Unidades Curriculares Existentes na Matriz Curricular .....	32
2.5.2 Regularidade no ENADE .....	35
2.5.3 Disciplina de LIBRAS .....	36
2.5.4 Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena .....	36
2.5.5 Políticas de Educação Ambiental .....	37
2.5.6 Educação em Direitos Humanos .....	37
2.5.7 Matriz Curricular .....	37
2.5.8 Ementário e Bibliografia .....	38
2.6 METODOLOGIA .....	89
2.7 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM – CANVAS / UNINOVAFAPI .....	92
2.7.1 Estruturação da EAD no UNINOVAFAPI .....	92
2.7.1.1 Núcleo de EAD (NEAD-UNINOVAFAPI) .....	93
2.7.2 Mecanismos Gerais de Interação da EAD/UNINOVAFAPI .....	94
2.7.3 Materiais Didáticos da EAD/UNINOVAFAPI .....	96
2.8 INTEGRAÇÃO ENSINO, EXTENSÃO E PESQUISA (OU INICIAÇÃO CIENTÍFICA) .....	96
2.8.1 Política de Ensino .....	96
2.8.2 Política de Extensão .....	98
2.8.3 Políticas de Pesquisa e Iniciação Científica .....	99
2.9 POLÍTICA DE APOIO AO DISCENTE .....	100
2.9.1 Programa de Acolhimento Estudantil e Recepção dos Alunos Ingressantes .....	101
2.9.2 Núcleo de Experiência Discente (NED) .....	101

2.9.3 Programa Nivelamento de Conhecimentos .....	101
2.9.4 Programa de Monitoria de Ensino.....	102
2.9.5 Programa de Iniciação Científica .....	102
2.9.6 Bolsa Vínculo / PROUNI/ FIES .....	102
2.9.7.1 Escola de Inovação e Empreendedorismo (EIA).....	103
2.9.7.2 Operacionalização da Plataforma WF (Wadhvani Foundation) .....	103
2.9.8 Núcleo de Empregabilidade .....	103
2.9.8.1 Programa de Mentoria de Carreira.....	103
2.9.8.1.1 Operacionalização da Plataforma Workalove .....	104
2.9.8.2 Programa Oficinas de Carreira .....	104
2.9.8.3 Feira de Empregabilidade .....	104
2.9.8.4 Plantão de Orientação de Currículo.....	104
2.9.9 Programa de Apoio Extraclasse.....	104
2.9.10 Programa de Atividades Extracurriculares .....	104
2.9.11 Programa Ligas Acadêmicas .....	104
2.9.12 Centros Acadêmicos .....	105
2.9.13 Acessibilidade .....	105
2.9.14 Núcleo de Mobilidade Acadêmica e Internacionalização.....	105
2.9.15 Programa Egresso UNINOVAFAPÍ .....	106
2.9.16 UNIVANTAGENS .....	106
2.9.17 Ouvidoria .....	106
2.9.19 Palco GiraUNI.....	107
2.9.20 Regime Domiciliar .....	107
2.10 POLÍTICA DE ACESSIBILIDADE E EDUCAÇÃO INCLUSIVA.....	108
2.11 RECURSOS TECNOLÓGICOS NA OFERTA EDUCACIONAL .....	109
2.11.1 Infraestrutura de Tecnologia da Informação e Comunicação.....	111
2.11.2 Ambientes Virtuais.....	114
2.11.3 Sites.....	117
2.11.4 Softwares.....	117
2.12 CORPO DOCENTE E CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO .....	119
2.12.1 Caracterização do Corpo Docente .....	119
2.13 ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA DO CURSO .....	121
2.13.1 Coordenação do Curso.....	121
2.13.2 Colegiado de Curso .....	121
2.14 ESTRUTURA FÍSICA E DE MATERIAIS.....	122
2.14.1 Infraestrutura Física .....	122
2.14.2 Recursos Tecnológicos .....	123
2.14.3 Infraestrutura de Laboratórios.....	123
2.14.4 Políticas e Diretrizes para Biossegurança.....	124
2.15 BIBLIOTECA .....	124
2.17 NÚCLEO DE APOIO PEDAGÓGICO E EXPERIÊNCIA DOCENTE (NAPED) .....	127
2.18 NÚCLEO DE EXPERIÊNCIA DISCENTE (NED) .....	129
2.19 PLANEJAMENTO ECONÔMICO E FINANCEIRO.....	129
2.20 PROCESSOS DE AVALIAÇÃO .....	130
2.20.1 Avaliação da Aprendizagem.....	130
2.20.2 Avaliação de Competências Profissionais Anteriormente Desenvolvidas: Critérios de Aproveitamento e Procedimentos.....	130
2.20.3 Avaliação Institucional.....	131
2.20.4 Avaliação do Curso e Ações Decorrentes – Acompanhamento e Avaliação do Planejamento e Execução do Trabalho Docente .....	131

2.20.5 Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso .....	132
REFERÊNCIAS.....	134
ANEXO I - CORPO DOCENTE DO CURSO (2023.2).....	136
ANEXO II DESCRIÇÃO DOS LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS E DE INFORMÁTICA UTILIZADOS PELO CURSO .....	5
ANEXO III – INFRAESTRUTURA FÍSICA DO UNINOVAFAPI.....	35



## CAPÍTULO I - DA INSTITUIÇÃO

### 1.1 APRESENTAÇÃO

O **Centro Universitário Uninovafapi**, denominado **UNINOVAFAPI**, é uma Instituição de Ensino Superior mantida pelo **Instituto de Ensino Superior do Piauí S.A** e está instalada na Rua Vitorino Orthiges Fernandes, nº 6123, no Bairro Uruguai na cidade de Teresina, Estado do Piauí. Foi credenciado, em 2020, para a oferta de cursos de Graduação e Pós-Graduação na modalidade presencial (Portaria Ministerial nº 1592/2000), recredenciado, em 2011, (Portaria Ministerial nº 680/2011), passando à categoria de Centro Universitário em 11 de setembro de 2012 (Portaria Ministerial nº 1130/2012) e tendo sido recredenciado, em 2017, com nota 5 (Portaria Ministerial nº 1.361/2017). Seu Contrato Social se encontra registrado na Junta Comercial do Estado do Piauí sob Nº 22200312811.

Na implantação de seu projeto Institucional, o UNINOVAFAPI pauta-se em princípios que se constituem em referências para a consecução de ações focadas no fortalecimento de relações de respeito às diferenças e no compromisso Institucional de democratização e acessibilidade ao saber, elementos decisivos no processo de construção da cidadania.

Esse compromisso expressa-se, ainda, em propostas que visam à progressiva integração do UNINOVAFAPI com a comunidade e ampliação da oferta de cursos, através da realização de programas e projetos de ensino, pesquisa e extensão, que ofereçam oportunidades de desenvolvimento socioambiental, econômico, artístico, cultural, científico e tecnológico do estado do Piauí e região. Nessa perspectiva, o UNINOVAFAPI se propõe a fortalecer o compromisso de contribuir para o desenvolvimento e socialização do saber.

Para tornar sua missão factível, o UNINOVAFAPI cumpre o seu papel de participação na formação de profissionais competentes, comprometidos com as demandas sociais e capazes de, por meio de uma inserção comunitária, contribuir para a melhoria da qualidade dos serviços prestados à população.

Ao definir seus princípios e objetivos, o UNINOVAFAPI articula-se no cenário de transformações ocasionadas pela emergência de um novo momento histórico, caracterizado por uma evolução rápida e contínua da sociedade moderna, especialmente no que se refere ao desenvolvimento das tecnologias, das novas exigências de qualificação profissional, dos novos padrões de organização da educação e, em especial, da exigência do compromisso social das Instituições com a formação de quadros profissionais qualificados para atuarem em um mercado cada vez mais competitivo e globalizado.

É necessário destacar que desde 2018, o Centro Universitário Uninovafapi - UNINOVAFAPI foi integrado à Afya Educacional (Afya Limited), maior grupo de educação médica do Brasil e única empresa, nesse segmento, que se relaciona com o médico em todas as fases de sua carreira.

### 1.1.1 Da Mantenedora

O **Instituto de Ensino Superior do Piauí S.A** está localizada à Rua Vitorino Orthiges Fernandes, nº 6123, Bairro do Uruguai, na cidade de Teresina, Estado do Piauí e tem por finalidades:

I – Organizar, manter e desenvolver, direta ou indiretamente, a educação e a instrução em nível de educação básica e superior, inclusive envolvendo o ensino, a pesquisa e a extensão;

II – Desenvolver, direta ou indiretamente, nos termos da legislação em vigor, a educação permanente nos diversos graus e níveis de ensino;

III – Promover o treinamento profissional, a prestação de serviços educacionais e para educacionais, a tecnologia educacional, a editoração e outras formas de consecução da educação, diretamente à comunidade ou através de instituições às quais se associe;

IV – Contribuir para o aprimoramento da cultura brasileira, em especial do estado do Piauí;

V – Estimular a investigação, a pesquisa e difusão da cultura científica, técnica e artística;

VI – Concorrer para o desenvolvimento da solidariedade humana através da preservação e do aperfeiçoamento do homem, inspirada nos princípios cívicos e democráticos;

VII – Conferir, através de unidades de ensino que mantenha ou venha a manter, direta ou indiretamente, habilitação para o exercício profissional ou graus acadêmicos.

### 1.1.2 Da Mantida

O UNINOVAFAPI é uma Instituição de Ensino Superior consolidada como instituição de referência na região, tanto pela qualidade dos seus cursos e de suas ações acadêmicas, quanto pelo resultado das avaliações realizadas pelos órgãos reguladores do MEC.

O UNINOVAFAPI orienta-se pelo seu Regimento Geral e pela legislação do ensino superior do país. A partir dessa orientação definiu como missão institucional: *“formar cidadãos éticos, tecnicamente competentes e politicamente responsáveis, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da população e para o desenvolvimento sustentável do Estado do Piauí, da região e do país”*.

Como instituição de ensino, tem por objetivo nas atividades acadêmicas que desenvolve:

I - Estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo, propiciando condições de educação ao homem, como sujeito e agente de seu processo educativo e de sua história, pelo cultivo do saber, em suas diferentes vertentes, formas e modalidades;

II - Formar valores humanos nas diferentes áreas de conhecimento, aptos à inserção em setores profissionais e à participação no desenvolvimento da sociedade brasileira;

III - Incentivar e apoiar a iniciação e a investigação científicas, visando ao desenvolvimento da ciência e da tecnologia e a criação e difusão da cultura;

IV - Promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação;

V - Suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual sistematizadora do conhecimento de cada geração;

VI - Estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade;

VII - Promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas no UNINOVAFAPI;

VIII - Preservar os valores éticos, étnicos, raciais, morais, cívicos e religiosos, contribuindo para aperfeiçoar a sociedade, na busca do equilíbrio e bem-estar do homem;

IX - Zelar pelo cumprimento integral das Diretrizes Curriculares Nacionais – DCN e dos Requisitos Legais vigentes para os cursos de Graduação;

X - Contribuir para o desenvolvimento de todas as faculdades intelectuais, físicas e espirituais do homem; e

XI - Contribuir para o desenvolvimento sustentável do Estado do Piauí, da região e do país.

Para a materialização dos serviços ofertados, o UNINOVAFAPI, tem em sua sede uma estrutura organizacional composta de órgãos de supervisão, deliberação, execução e apoio, conforme o estabelecido no Regimento Geral (ancorado no fluxograma de hierarquias das IES).

## **1.2 CONTEXTUALIZAÇÃO DA IES**

O UNINOVAFAPI está sediado na capital do Estado do Piauí, Teresina, e de acordo com as estimativas do IBGE (2023), conta com 866.300 habitantes, representando 26,49% sobre o total da população piauiense de 3.269.200 habitantes. Deste total, 65,8% tem domicílio na zona urbana. O Piauí está localizado a noroeste da região Nordeste e tem como limites: o oceano Atlântico (ao Norte); Ceará e Pernambuco (a Leste); Bahia (ao Sul e Sudeste); Tocantins (ao Sudoeste); e Maranhão (ao Oeste e Noroeste), ocupa uma área de 251.611,929 km<sup>2</sup> e tem 3.269.200 habitantes (IBGE, 2023).

A capital do Piauí, Teresina tem-se destacado, nos últimos anos, pelo crescimento populacional, conforme o Censo (IBGE, 2023) é a 2ª capital nordeste que mais cresceu e é o 19º município mais populoso do país e, ainda, apresentou uma taxa de crescimento anual (0,52%) superior a do próprio Estado (0,39%) e também se destacou em crescimento imobiliário, motivado

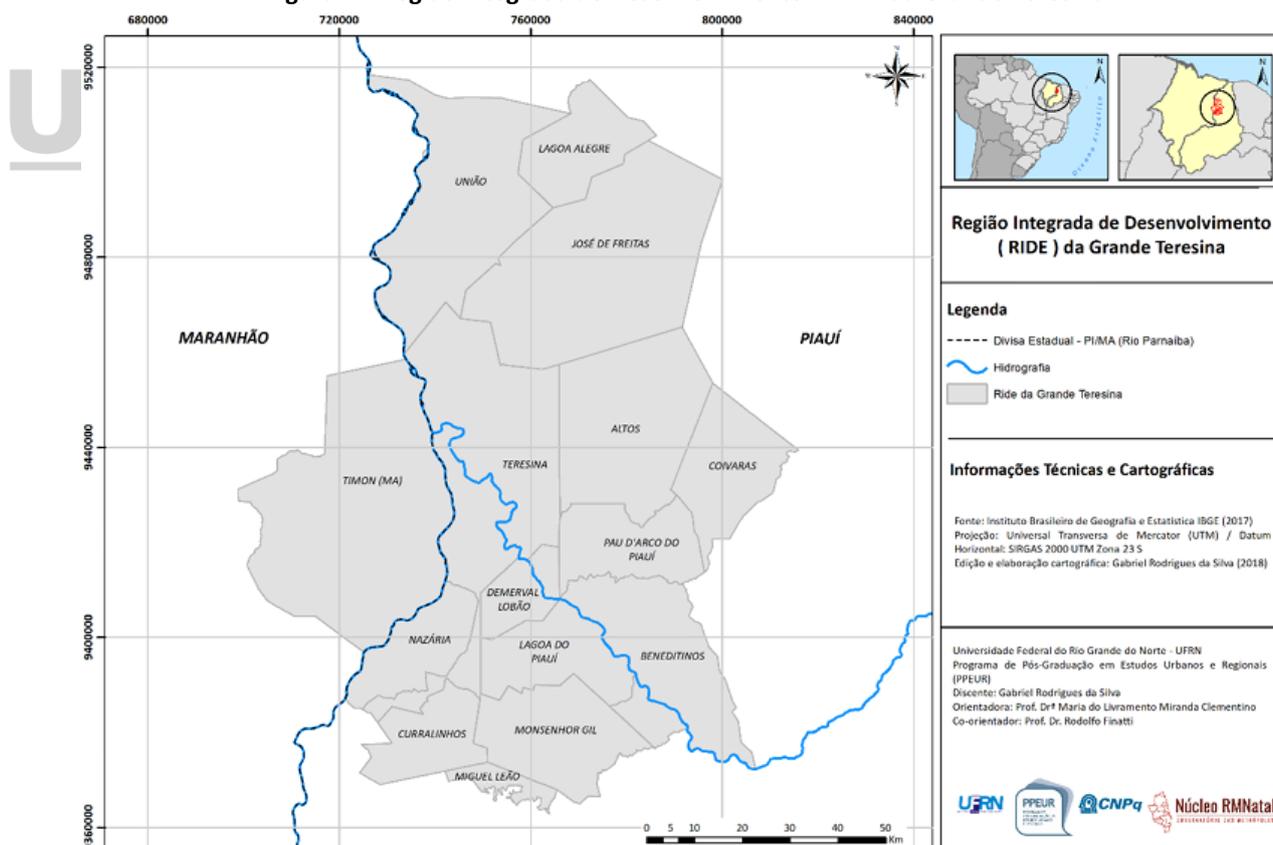
principalmente pela expansão do comércio e prestação de serviços nas áreas de educação e saúde (SEPLAN, 2020).

### 1.2.1 Área de Abrangência Geográfica e Influência da IES

A capital do Piauí, além da população residente, conta com um grande contingente populacional flutuante, devido a sua localização estratégica no Meio-Norte do Brasil, que busca a capital por motivos diversos, dentre eles os serviços de saúde e de educação. Esta população flutuante é oriunda de municípios piauienses e de uma parte da população do Ceará, do Tocantins, do Pará e do Maranhão.

Teresina também é a cidade polo da Região Administrativa Integrada de Desenvolvimento – RIDE da Grande Teresina, criada pela Lei Complementar nº 112, de 19/09/2001, e regulamentada pelo Decreto nº 4.367, de 09/09/2002, engloba uma área de 11.321 km<sup>2</sup>; abriga um contingente populacional de 1.249.822 habitantes (CENSO. IBGE 2023); apresenta um nível urbanização de 7,3% e a população do município-núcleo da Ride corresponde a 65,15% da população metropolitana (FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO, 2017) (ver Figura 1 e 2).

Figura 1 – Região Integrada de Desenvolvimento – RIDE da Grande Teresina



Fonte: IPEA, 2017

Atualmente a Ride da Grande Teresina (Figuras 1 e 2) é composta por 15 municípios, sendo 14 do estado do Piauí, e 1 do estado do Maranhão. São eles: Altos, Beneditinos, Coivaras,

Currálinhos, Demerval Lobão, José de Freitas, Lagoa Alegre, Lagoa do Piauí, Miguel Leão, Monsenhor Gil, Pau D'Arco, União, Nazária e Teresina, além do município maranhense de Timon (SEMPLAN, 2015) e grande parte dessa população trabalha e/ou estuda na capital do Piauí

A RIDE tem como objetivo articular e harmonizar as ações administrativas da União, dos estados e dos municípios para a promoção de projetos que visem à dinamização econômica e provisão de infraestruturas necessárias ao desenvolvimento em escala regional.

**Figura 2 – RIDE Teresina: Municípios, População e Taxa de Crescimento**  
**População RIDE Grande Teresina**

Cidade	Censo 2022	Censo 2010	Taxa de crescimento
Nazária	10.262	8.068	27,19%
Lagoa do Piauí	4.810	3.863	24,51%
Altos	47.416	38.822	22,14%
Demerval Lobão	15.853	13.278	19,39%
José de Freitas	42.559	37.085	14,76%
Timon (MA)	174.465	155.579	12,14%
União	46.119	42.654	8,12%
Teresina	866.300	814.230	6,39%
Coivaras	4.043	3.811	6,09%
Currálinhos	4.413	4.183	5,50%
Miguel Leão	1.318	1.253	5,19%
Pau D'Arco do Piauí	3.880	3.757	3,27%
Lagoa Alegre	8.256	8.008	3,10%
Monsenhor Gil	10.255	10.324	-0,67%
Beneditinos	9.873	10.170	-2,92%

Fonte: IBGE, 2023

O índice de Desenvolvimento Humano na RIDE é alto e corresponde a 0,721, tendo sido as seguintes dimensões que mais contribuiram para esse resultado: IDMH Educação 0,656; IDHM Longevidade 0,816; e, IDHM Renda: 0,701. No entanto, ao se analisar os resultados das Unidades de Desenvolvimento Humanos (UDHs) da Ride da Grande Teresina desigualdades entre as UDHs da Ride da Grande Teresina, percebe-se que, em termos absolutos, a diferença entre o menor e o maior IDHM, no ano de 2000, era de 0,455, caindo para 0,336 em 2010 (FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO, 2017).

A condição de única capital nordestina situada no interior e a infraestrutura institucional de sede política do Estado do Piauí deram à Teresina condições especiais que a transformaram em

importante polo de prestação de serviços nas áreas da saúde e educação, além do comércio. Sua influência abrange, além de todo o Piauí, uma grande região do Maranhão, Ceará e Tocantins.

### 1.2.2 Dados Socioeconômicos e Socioambientais da Área de Abrangência e Influência da IES

A urbanização no Brasil teve início no século XX com a expansão das atividades industriais nas grandes cidades, que foi atraindo cada vez mais pessoas para as zonas urbanas e gerando vários problemas de ordem socioeconômica, tendo seus reflexos na atualidade. O inchaço das cidades, provocado pelo acúmulo de pessoas, e a falta de uma infraestrutura adequada trouxeram transtornos diversos, como: problemas de moradia, desemprego, desigualdade social, saúde, educação, violência e exclusão social (FRANCISCO, 2019).

No entanto, é fato que as desigualdades econômicas e a dificuldade de determinadas regiões em se inserirem na economia nacional, possibilitaram a ocorrência de uma urbanização diferenciada em cada uma dessas regiões brasileiras (Figura 3). O Nordeste, por exemplo, é a que apresenta hoje a menor taxa de urbanização no Brasil, mas a falta de planejamento urbano e a política econômica concentradora contribuem para a ocorrência de problemas, principalmente nas capitais e cidades mais populosas: favelização, violência urbana, desmatamento, poluição e problemas na oferta de empregos e serviços (saúde, educação e transporte) e na qualidade de vida.

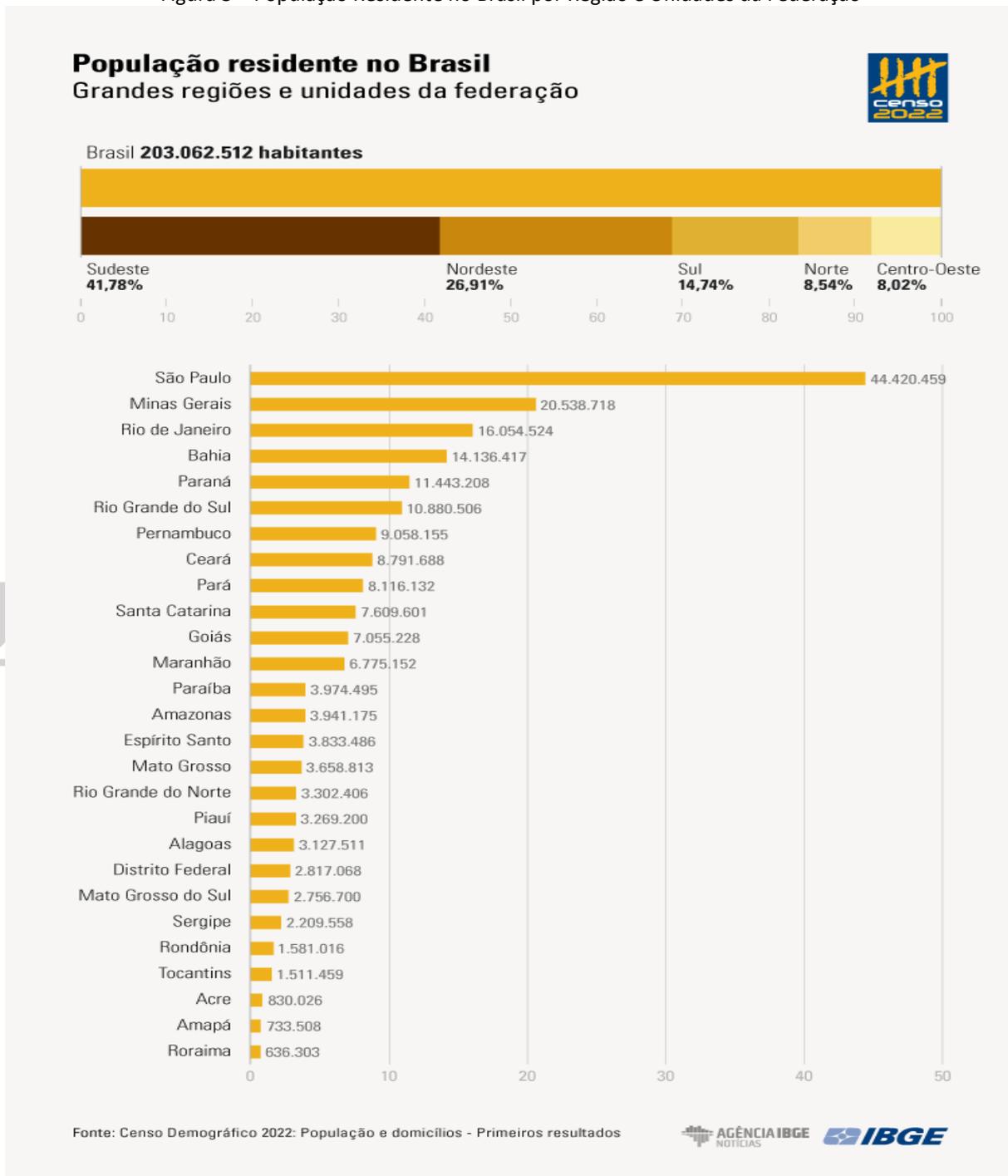
Os resultados do Censo 2022 (IBGE, 2023) continuam apontando que as regiões, estados e Distrito Federal brasileiros apresentam populações e taxas de crescimento bastante distintas (Figura 03), fruto de uma combinação de fatores, incluindo a economia local, oportunidades de emprego, migração e taxas de natalidade diferentes em cada uma delas, além da história particular dos processos históricos de povoamento e **urbanização**.

O Censo 2022 (IBGE, 2023) também concluiu que a população brasileira cresceu 6,5% e chegou a 203.062.512 habitantes. Que a **Região Sudeste** continua sendo a mais populosa com 84,9 milhões de habitantes, seguido, em ordem decrescente, da **Região Nordeste**, com 54,6 milhões de pessoas; Região Sul com população de 29,9 milhões; Região Norte com 17,4 milhões (crescimento acima da média nacional); e, **Região Centro-Oeste** com a menor população, com cerca de 16,3 milhões (Figura 3).

A Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD Contínua) divulgada pelo IBGE (2022) constatou que o **Piauí** foi o estado brasileiro que registrou a menor taxa de crescimento populacional do Brasil entre os anos de 2012 e 2021 e, em 2022 (IBGE, 2023), teve crescimento abaixo da média nacional. Ainda, de acordo com essa pesquisa, o rendimento médio real mensal habitual no Piauí, calculado em R\$2.289,00, foi o maior da região Nordeste no segundo semestre de 2023. Também, a taxa de desocupação piauiense retraiu em 1,4%, saindo de 11,1%, no último

levantamento divulgado, para 9,7%, neste segundo trimestre de 2023, superando a redução da média histórica.

Figura 3 – População Residente no Brasil por Região e Unidades da Federação



Fonte: IBGE, 2023

Evidenciou a PNAD Contínua (IBGE, 2023), ainda, que rendimento médio dos trabalhadores piauienses chegou a R\$ 2.289,00 no segundo trimestre de 2023, o maior dentre todos os estados do Nordeste, apontando os resultados a ocorrência de uma economia mais fortalecida, com mais oportunidades de trabalho, emprego e renda para os piauienses. Mostrando, os dados que o Piauí

avança na geração de emprego e renda, que vem dos trabalhadores informais, de carteira assinada e empreendedores (PNAD Contínua. IBGE, 2023).

De acordo com o IBGE (2023), considerando o acumulado entre os anos de 2010 e 2022, o Piauí aparece com crescimento de 34,5% do Produto Interno Bruto (PIB), índice quatro vezes maior que a média nacional de 7,9% e o segundo melhor resultado entre os estados brasileiros. No que se refere às atividades econômicas na formação do PIB estadual, o Piauí contou, em 2020, com 11,3% de participação da Agropecuária); 14,0% da Indústria; e, 74,8% do setor de Serviços, detendo este último o maior peso na economia do Estado. Em termos de volume, indicador que mensura a variação real, a Agropecuária obteve crescimento de 10,8%, enquanto que Indústria e Serviços apresentaram retração de 3,4% e 5,1%, respectivamente.

Teresina, capital do estado, permanece como o maior PIB do estado, com R\$ 21,57 bilhões, representando cerca de 38,27% do PIB do Piauí e o município de Uruçuí protagonizou o maior crescimento do PIB, em 2020, decorrente das atividades econômicas de produção de grãos e cereais (Figura 4).

Figura 4 – Municípios do Piauí com Maiores PIB

Municípios piauienses com os maiores PIBs em 2020		
Municípios	Principal setor / Participação do PIB municipal (%)	Principais atividades
Teresina	Demais serviços - 49,8%	Comércio
Parnaíba	Demais Serviços - 46,9%	Comércio
Uruçuí	Agropecuária - 35,7%	Cultivo de soja e cereais
Picos	Demais serviços - 52,7%	Comércio
Floriano	Demais serviços - 51,9%	Comércio
Baixa Grande do Ribeiro	Agropecuária - 68,6%	Cultivo de soja
Bom Jesus	Agropecuária - 29,4%	Cultivo de soja
Piripiri	Demais serviços - 38,1%	Comércio
Campo Maior	Demais serviços - 40,9%	Comércio
Guadalupe	Indústria - 43,1%	Distribuição de energia elétrica

Fonte: IBGE, em parceria com os Órgãos Estaduais de Estatística, Secretarias Estaduais de Governo e Superintendência da Zona Franca de Manaus – SUFRAMA (2022). Elaboração: Superintendência CEPRO/SEPLAN (2022).

Fonte: CEPRO, 2020.

Ademais, a economia da área de abrangência do UNINOVAFAPI – estados do Piauí e Maranhão, principalmente, a cidade de Timon - Ma (porque pertence à Região Integrada de Desenvolvimento - RIDE da Grande Teresina) – é bastante diversificada em função da sua pluralidade econômica e social. Entretanto, de forma predominante, destacam as atividades de prestação de serviços (PI e MA), de saúde (PI) e produção agrícola (MA e PI) e em menor proporção à pecuária e o extrativismo vegetal e mineral (AMARAL; NASCIMENTO, 2010). Essas atividades, aliadas aos setores comercial e de serviço, têm atualmente um efeito de crescimento populacional exponencial, impactando no desenvolvimento socioeconômico e sustentável dessa região.

Também possibilitando dinamização econômica bem como a provisão de infraestruturas necessárias à melhoria da qualidade social, econômica e à materialização do desenvolvimento sustentável da região se caracterizou a Ride Grande Teresina com base na situação do saneamento básico, conforme o IPEA (2017), considerando a análise de quatro componentes importantes:

a) **Abastecimento de água potável:** o suprimento de água é feito por captações instaladas em mananciais superficiais e subterrâneos. Três municípios da RIDE: Teresina, Timon e União utilizam mananciais de superfície (rio Paranaíba) e contam com Estações de Tratamento de Água convencional e também complementam o seu sistema utilizando captação subterrânea, principalmente, para atender a zona rural. Nos demais municípios a captação de água é realizada em mananciais subterrâneos, tanto nas comunidades urbanas quanto nas rurais e o tratamento é realizado por meio da cloração da água. Todos os municípios possuem reservatórios de água, que podem variar de 5 a mais de 350m<sup>3</sup> e, em algumas cidades o tratamento com a aplicação de partículas de cloro ocorre diretamente nesses reservatórios;

b) **Esgotamento sanitário:** apenas 14,45% dos municípios da RIDE possuem seus domicílios ligados à rede geral de esgoto ou pluvial, mas em apenas três: Altos, Monsenhor Gil e Teresina o esgotamento sanitário perpassa por todas as fases: coleta, transporte, e destinação final dos efluentes domésticos em estações para tal fim. Portanto, a realidade da região evidencia o tamanho do déficit do serviço de esgotamento sanitário apresentado nesses municípios;

c) **Drenagem urbana:** Teresina é o município com mais problemas porque apresenta heterogeneidade na ocupação do seu território: áreas de vazios urbanos se contrapondo com áreas de baixa ou de alta impermeabilização relativa. Nos demais municípios a situação é estável porque, ainda, possuem sistemas naturais de escoamento compostos de áreas naturais de infiltração; e,

d) **Manejo de resíduos sólidos urbanos:** apenas Teresina e Altos possuem aterro sanitário controlado e nos demais municípios o gerenciamento dos resíduos sólidos apresenta características muito semelhantes, da geração à disposição final, envolvendo apenas as atividades de coleta regular, transporte e descarga final, em locais selecionados pelas prefeituras, levando-se em conta, simplesmente a disponibilidade de áreas e a distância em relação ao centro urbano e às vias de acesso, ocorrendo essa descarga, na maioria dos municípios, a céu aberto. De uma forma geral, a estrutura operacional das prefeituras que compõem a RIDE não é suficiente para a gestão desses resíduos.

O acesso pleno ao saneamento básico é uma das principais chaves para a proteção do meio ambiente, adaptação às mudanças climáticas e o combate à pobreza e a Ride Grande Teresina foi criada com esse propósito de imprimir o desenvolvimento socioeconômico e socioambiental, contemplando a qualidade de vida e o bem-estar da população.

Dentre os municípios que compõe a Rida Grande Teresina se destaca o município-núcleo, Teresina (capital do Piauí) e cidade sede do Centro Universitário UNINOVAFAPI. Nela estão concentrados 38,14% do contingente urbano do estado, 50,2% das empresas e 55,74% do total de pessoas empregadas formalmente, revelando ser o município mais populoso e de maior concentração das atividades econômicas do Estado. Conta com uma grande oferta de bens e serviços que atende a todo o estado do Piauí, estendendo sua influência no estado do Maranhão, principalmente às cidades de Timon e Caxias. A cidade dispõe de normativas que incentiva a implantação e atração de novos empreendimentos industriais, comerciais e prestadores de serviço de hotelaria, e também conta com incentivos locacionais, que são os dois Polos Empresariais, fomentando assim, o desenvolvimento local (TERESINA. SEMDEC, 2022).

Teresina seguiu a tendência do estado do Piauí e registrou o segundo menor crescimento populacional, entre as capitais do país em 2022 (PNAD Contínua. IBGE, 2023); possui Índice de Desenvolvimento Humano Municipal – IDHM de 0,751 (IBGE, 2020), sendo a sétima colocada no Nordeste do Brasil. Isso é o reflexo de outros fatores que compõe o índice como:

- Oferta de educação básica e profissional;
- Oferta de serviços de saúde;
- PIB *per capita* anual em torno de R\$ 25.458,50 (IBGE, 2022); e
- Saneamento básico.

A capital piauiense possui como instrumento de desenvolvimento socioambiental e socioeconômico a Agenda Teresina 2030 no qual foram registrados os desafios a serem vencidos nos próximos 15 anos em prol de seguir construindo Teresina como cidade ambientalmente sustentável, socialmente inclusiva e economicamente justa. O referido documento foi organizado em cinco temas/objetivos de desenvolvimento:

- CIDADE SUSTENTÁVEL (contemplando saneamento básico; habitação e situação fundiária; infraestrutura urbana; mobilidade urbana e transporte público; e, meio ambiente);
- CIDADE DE OPORTUNIDADES (tratando do desenvolvimento econômico e do turismo; da economia informal e solidária; e, do desenvolvimento rural);
- CIDADE DE DIREITOS (priorizando a saúde/educação do corpo; a educação/cidadania e trabalho; e, a assistência social/cuidados e atenção a quem precisa);
- CIDADE CRIATIVA (incluindo o patrimônio histórico e arquitetônico; a cultura; o esporte/mente e corpo em harmonia; e, a segurança pública); e,
- GOVERNANÇA EFICIENTE (levando em conta a gestão pública e a participação popular) (TERESINA. AGENDA 2030, 2016).

Os dados do IBGE (2010) apontam que Teresina apresenta 61,6% de domicílios com esgotamento sanitário adequado, 72,3% de domicílios urbanos em vias públicas com arborização e 5,8% de domicílios urbanos em vias públicas com urbanização adequada (presença de bueiro, calçada, pavimentação e meio-fio).

Teresina possui um projeto de arborização permanente que garante o plantio de renovação de mudas urbanas com impacto positivo na melhoria do microclima da Capital; essas áreas verdes correspondem a 13m<sup>2</sup>/hab, o que supera o valor de referência da ONU que é de 12m<sup>2</sup>/hab (ARAIS; MELO; ANDRADE, 2017). Foi denominada de Cidade Verde pelo poeta Coelho Neto e possui 34 (trinta e quatro) parques urbanos ambientais (SEMPAN, 2017), destinados ao lazer contemplativo, à prática de esportes e ao fornecimento de serviços ambientais como conforto térmico, conservação e conhecimento da biodiversidade, oportunizando à sua população uma maior interação com a natureza. Essas áreas verdes urbanas aglutinam a população que busca um maior contato com a natureza.

Além disso, os dois rios (rio Poti e rio Parnaíba) que cortam a cidade conservaram boa parte da mata ciliar, minimizando os problemas ambientais decorrentes do desmatamento dessa vegetação, apesar de apresentarem casos de ilegalidade na ocupação do solo em suas Áreas de Proteção Ambiental (APAs).

Ademais, se pode afirmar que a região de abrangência do Centro Universitário UNINOVAFAPI está inserida em contextos onde se concretizam crescimento populacional e carece continuamente da implementação de políticas públicas voltadas para a ascensão do cidadão e para a sustentabilidade ambiental, surgindo sempre à necessidade de se encontrar soluções aos problemas que se apresentam. Nesse entendimento, é que o UNINOVAFAPI contribui para a melhoria desses indicadores na medida em que fomenta a educação para a sustentabilidade econômica, social e ambiental no âmbito de seus cursos, na forma de disciplinas, tópicos em ementas de componentes curriculares, oficinas, programas e projetos de Extensão desenvolvidos de forma transversal e contínua, bem como na operacionalização da iniciação científica.

### **1.2.3 Contexto Educacional da Área de Abrangência e Influência da IES**

O estado do Piauí tem 47 instituições de Ensino Superior ofertando cursos presenciais e 50, com oferta de cursos EAD credenciadas pelo Ministério da Educação e Cultura – MEC, habilitadas para a oferta dos mais variados cursos de Graduação e Pós-Graduação. Foram registrados no Piauí, em 2019, 136 mil matrículas no ensino superior: 102 mil em cursos presenciais e 33,8 mil na modalidade EAD. 62,7% das matrículas totais (presencial e EAD) do estado estão em instituições privadas. Em relação às modalidades, 75,2% das matrículas são em cursos presenciais (INSTITUTO SEMESP, 2021) e a cidade de Teresina é a que apresenta o maior número de matrículas na educação

superior, contemplando um contingente populacional significativo da Grande Teresina, do interior do Estado e de Estados vizinhos, em busca de formação profissional de excelência (INSTITUTO SEMESP, 2021).

O UNINOVAFAPI está inserido em um contexto educacional marcado pelas poucas oportunidades de formação de nível superior. Esse contexto se expressa por:

a. Demanda reprimida por educação superior na área de influência

Os resultados apresentados no último Censo da Educação Superior (INEPDATA. CENSO, 2021) revelam que as instituições de Ensino Superior localizadas no Piauí ofertaram 136 mil matrículas no Ensino Superior: 102.000 em cursos presenciais e 33.800 na modalidade EAD. Em 2020, o Piauí registrou uma população de 125.788 estudantes no ensino médio e de 103.040 estudantes cursando o ensino médio integrado à educação profissional (INEPDATA. CENSO, 2021), observando que esse quantitativo de vagas não atende à demanda estadual (e muito menos da área de influência da IES, definida anteriormente) para a educação superior, contribuindo para que um grande número de estudantes (a maioria jovens de 18 a 24 anos) estejam fora das universidades e faculdades da região. Além disso, na faixa etária considerada pelo MEC como ideal para a população cursar a educação superior (18 a 24 anos) as regiões Norte (-88,5 mil), Sul (-32,1 mil) e Nordeste (-4,6 mil) revelaram decréscimo de matrículas (INEPDATA, 2021). Esses dados refletem a dificuldade de acessibilidade ao ensino superior, principalmente em função da pandemia da Covid-19, para grande parte da população e dos jovens em idade pré-universitária no Nordeste e, por extensão, no Piauí e Maranhão - na área de influência do UNINOVAFAPI.

b. Demanda em função da localização e proposta de qualidade da IES

A localização do UNINOVAFAPI, Teresina – Pi, município-núcleo da RIDE Grande Teresina, favorece o atendimento de parte da demanda pelo ensino superior. Associado a este fato, o UNINOVAFAPI oferta (com qualidade comprovada pelas avaliações externas, pela autoavaliação institucional, pelos convênios firmados; e pelo mercado de trabalho) cursos de graduação e pós-graduação em diversas áreas do conhecimento, pesquisa e extensão, implantados e consolidados no estado do Piauí e região.

c. Indicadores estabelecidos no PNE

A recomendação do Plano Nacional de Educação 2014-2024 (BRASIL. PNE, 2014) é de prover, até o final de 2024, a oferta de educação superior para, pelo menos, 50% da população brasileira com faixa etária de 18 a 24 anos e essa meta, ainda, não foi alcançada. Dados da PNAD Contínua (IBGE, 2022) apontam, nos últimos 10 anos, crescimento contínuo desse resultado, mas o Brasil, com 38% de matrículas na Educação Superior precisa avançar. A região Nordeste apresentou a menor taxa bruta de matrículas 29,3% e, os estados do Maranhão (25,2%) e Piauí (32,8%), áreas de abrangência do Uninovafapi, também apresentaram resultados insatisfatórios para o avanço da

educação superior no país (Figura 5). Os avanços nas taxas de cobertura populacional de matrículas nos cursos de graduação aconteceram em ritmo aquém do necessário para atingir os alvos do PNE, evidenciando a necessidade de se continuar consolidando vagas na Educação Superior, principalmente, na região Nordeste.

Figura 5 – Matrículas na Educação Superior: país, regiões e unidades da federação

Taxa bruta de matrícula na graduação por Brasil, grande região e unidade da Federação – 2012 - 2022											
Brasil/Região/UF	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
<b>☒ Norte</b>	<b>23,9%</b>	<b>25,7%</b>	<b>26,6%</b>	<b>28,1%</b>	<b>28,5%</b>	<b>29,1%</b>	<b>31,1%</b>	<b>31,7%</b>	<b>35,4%</b>	<b>30,8%</b>	<b>34,3%</b>
Rondônia	28,1%	31,0%	29,1%	32,9%	32,6%	29,0%	34,8%	38,2%	41,5%	38,1%	38,5%
Acre	28,1%	31,8%	34,2%	35,8%	39,1%	34,8%	36,6%	34,4%	39,8%	35,1%	37,4%
Amazonas	29,2%	29,8%	30,3%	30,1%	34,1%	30,7%	29,5%	32,0%	30,5%	25,6%	31,9%
Roraima	46,1%	45,2%	41,9%	51,1%	39,6%	42,3%	40,2%	39,5%	32,4%	30,9%	32,1%
Pará	17,9%	20,4%	22,0%	22,2%	21,4%	24,6%	27,3%	27,9%	35,1%	29,8%	32,1%
Amapá	34,4%	26,7%	30,7%	36,3%	38,3%	40,2%	43,5%	43,6%	38,2%	35,1%	38,3%
Tocantins	24,6%	27,8%	27,9%	35,3%	34,6%	36,2%	37,9%	32,0%	41,9%	37,4%	44,3%
<b>☒ Nordeste</b>	<b>22,3%</b>	<b>23,9%</b>	<b>25,8%</b>	<b>27,3%</b>	<b>27,8%</b>	<b>26,8%</b>	<b>30,1%</b>	<b>29,3%</b>	<b>30,3%</b>	<b>28,6%</b>	<b>29,3%</b>
Maranhão	16,6%	17,3%	16,4%	19,5%	21,7%	22,4%	26,8%	25,5%	27,7%	26,1%	25,2%
Piauí	26,2%	27,7%	30,5%	33,1%	30,5%	33,3%	35,3%	35,8%	31,0%	35,2%	32,8%
Ceará	22,4%	24,1%	25,5%	25,6%	27,2%	28,4%	30,4%	32,9%	33,6%	31,1%	33,3%
Rio Grande do Norte	24,3%	26,4%	30,2%	34,1%	30,4%	32,4%	36,6%	35,5%	33,0%	32,6%	38,5%
Paraíba	27,9%	29,2%	33,3%	32,2%	33,6%	34,0%	33,4%	32,5%	25,5%	32,3%	31,4%
Pernambuco	22,9%	23,9%	25,4%	26,3%	27,2%	23,6%	29,7%	28,1%	27,4%	24,5%	29,8%
Alagoas	21,5%	22,8%	26,5%	26,5%	26,4%	24,8%	28,0%	23,7%	23,5%	25,3%	28,0%
Sergipe	28,1%	30,9%	27,3%	29,7%	29,3%	32,0%	27,2%	27,8%	31,4%	28,3%	27,1%
Bahia	21,1%	23,2%	26,4%	28,3%	28,9%	24,9%	29,1%	27,5%	33,9%	28,8%	25,8%
<b>☒ Sudeste</b>	<b>32,8%</b>	<b>32,6%</b>	<b>33,5%</b>	<b>35,7%</b>	<b>38,0%</b>	<b>35,4%</b>	<b>38,1%</b>	<b>38,6%</b>	<b>41,8%</b>	<b>41,1%</b>	<b>42,0%</b>
Minas Gerais	29,2%	29,0%	30,3%	33,5%	37,8%	31,8%	33,7%	37,0%	37,4%	33,6%	36,1%
Espírito Santo	32,0%	30,6%	33,1%	34,5%	36,8%	36,4%	35,6%	36,0%	41,4%	40,4%	41,1%
Rio de Janeiro	31,8%	30,9%	31,7%	34,4%	35,2%	35,0%	41,9%	42,7%	48,0%	48,9%	49,7%
São Paulo	35,1%	35,1%	35,7%	37,3%	39,3%	37,5%	39,2%	38,1%	41,6%	41,8%	41,9%
<b>☒ Sul</b>	<b>36,4%</b>	<b>37,0%</b>	<b>38,1%</b>	<b>39,8%</b>	<b>39,2%</b>	<b>41,2%</b>	<b>43,0%</b>	<b>43,0%</b>	<b>47,6%</b>	<b>47,5%</b>	<b>46,9%</b>
Paraná	34,4%	32,8%	34,7%	38,2%	34,4%	38,6%	40,3%	40,4%	47,8%	46,9%	45,2%
Santa Catarina	36,2%	37,2%	38,8%	40,0%	41,6%	41,7%	42,7%	45,0%	47,1%	47,2%	44,1%
Rio Grande do Sul	38,8%	41,2%	41,4%	41,3%	42,7%	43,6%	46,2%	44,4%	47,6%	48,5%	51,1%
<b>☒ Centro-Oeste</b>	<b>38,5%</b>	<b>39,1%</b>	<b>40,3%</b>	<b>40,8%</b>	<b>41,2%</b>	<b>41,1%</b>	<b>43,8%</b>	<b>43,3%</b>	<b>43,1%</b>	<b>43,6%</b>	<b>45,1%</b>
Mato Grosso do Sul	37,8%	33,8%	37,4%	38,2%	41,7%	41,0%	36,1%	36,6%	37,6%	44,9%	45,7%
Mato Grosso	36,3%	38,2%	37,5%	38,2%	42,2%	42,9%	46,9%	40,1%	40,4%	35,7%	37,9%
Goiás	32,4%	33,3%	35,7%	37,4%	35,3%	36,7%	40,6%	40,8%	41,7%	39,8%	40,9%
Distrito Federal	55,6%	57,3%	55,9%	53,9%	53,3%	48,7%	54,3%	57,2%	54,4%	59,3%	61,6%
<b>Brasil</b>	<b>30,0%</b>	<b>30,5%</b>	<b>31,8%</b>	<b>33,5%</b>	<b>34,6%</b>	<b>33,6%</b>	<b>36,3%</b>	<b>36,2%</b>	<b>38,7%</b>	<b>37,4%</b>	<b>38,5%</b>

Fonte: Elaborado pela Diretd/Inep com base em dados da Pnad contínua/IBGE (2012-2022).

### 1.3 BREVE HISTÓRICO DA IES

O Centro Universitário UNINOVAFAPI - UNINOVAFAPI foi inicialmente credenciado, pelo Ministério da Educação e Cultura – MEC, como Faculdade de Saúde, Ciências Humanas e Tecnológicas do Piauí - NOVAFAPI, para a oferta dos cursos de Bacharelado em Enfermagem e Odontologia. Logo após seu credenciamento, a então Faculdade NOVAFAPI iniciou a implementação de seu Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI, que previa uma rápida expansão para atender à demanda reprimida local por cursos na área da saúde e outras áreas, obtendo, na sequência dos anos, autorizações para demais cursos nas diversas áreas do conhecimento.

Além da modalidade presencial, o UNINOVAFAPI ofertou cursos de graduação na modalidade Educação a Distância – EAD, no período de 2014 a 2021, optando o grupo Afya Educacional pelo descredenciamento dessa modalidade, como política de reestruturação da IES.

Entretanto, a IES segue seu propósito de expansão prevendo durante a vigência deste PDI a ampliação da oferta de cursos de graduação e, por consequência a oferta de vagas. E para que essa forte expansão ocorra sempre de forma consolidada, a IES mantém um processo permanente de estruturação e qualificação de seu corpo docente e técnico-administrativo baseado, respectivamente, nos Plano de Carreira Docente – PCD e Plano de Carreira Administrativo (PCA) e em programas de capacitação continuada. Além disso, há um investimento permanente na melhoria das instalações físicas que possibilitam a operacionalização de um projeto institucional em bases sólidas e confiáveis, devidamente articulado com o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI vigente.

Dessa forma, o UNINOVAFAPI demonstra, através de sua evolução histórica, uma vocação para a formação de recursos humanos numa região do Brasil onde a demanda por vagas na educação superior é bastante elevada.

Além disto, o UNINOVAFAPI, desde sua concepção, entende que a pesquisa deve ser valorizada como atividade articulada com o ensino e a extensão, implantando várias estratégias que viabilizam esta articulação, em consonância com sua Política Institucional de Pesquisa.

Uma das ações desenvolvidas para consolidar a pesquisa em alinhamento com as de ensino foi a implantação, com sucesso, do seu primeiro curso de Pós-Graduação *stricto sensu*, o Mestrado Profissional em Saúde da Família. Atualmente o referido mestrado possui conceito 3 (CAPES) e se consolida como um programa que avança para a excelência, além de contribuir significativamente com a meta do Plano Nacional de Educação 2014-2024 (BRASIL. PNE, 2014) de elevar gradualmente o número de matrículas na pós-graduação *stricto sensu*, de modo a atingir na população brasileira a titulação anual de sessenta mil mestres e vinte e cinco mil doutores. Essa meta de acordo com o Relatório do 4º Ciclo de Monitoramento do PNE (INEP. MEC, 2022) vinha sendo concretizada e ultrapassada desde 2017, mas, em 2020 e nos anos seguintes tanto o percentual de mestres quanto de doutores teve decréscimo.

Os cursos de Pós-Graduação *lato sensu* são bastante diversificados e atendem à forte demanda do mercado de trabalho de um estado em que uma pequena parte da população possui um curso de Pós-Graduação (IBGE, 2016).

Por entender que o ensino, a pesquisa e a extensão são indissociáveis e para cumprir o disposto na legislação educacional brasileira para a Educação Superior, o UNINOVAFAPI articulou suas áreas institucionais de atuação na extensão e ação comunitária. Essas áreas revelam o forte compromisso institucional em aproximar a comunidade acadêmica da sociedade onde ela se insere, fortalecendo os laços de identidade entre ambas.

#### 1.4 CAPACIDADE DE ATENDIMENTO DO PÚBLICO ALVO

O UNINOVAFAPI reúne condições econômico-financeiras saudáveis e adequadas que garantem o funcionamento e a sustentabilidade financeira dos cursos, programas e projetos que se propõe, restando ainda, ao final de cada exercício, um saldo positivo que é destinado à formação do fundo de reserva administrado pela Entidade Mantenedora.

O Uninovafapi conta com infraestrutura física e tecnológica de inegável qualidade (conceito 5 no credenciamento institucional/2017) para atendimento ao público-alvo nos cursos de graduação e pós-graduação que oferta, constituindo-se em mais um demonstrativo da capacidade da instituição para realizar atendimento ao público-alvo. Alunos, professores e técnico-administrativos contam com ambientes climatizados, esteticamente e funcionalmente organizados, mobiliados e equipados para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, com garantia de acessibilidade para pessoas com deficiência, incluindo aqueles com mobilidade reduzida e necessidades especiais de aprendizagem. A IES oferece, também, acesso ilimitado a processos informatizados no sistema TOTVS *Backoffice* (Linha RM) de controle acadêmico (acessado pelo discente via “Portal do Aluno” e pelo docente via “Portal do Professor”) e uma rede de computadores com acesso à internet, via *wireless*, otimizando a oferta dos serviços.

Relativo à capacidade de recursos humanos para atendimento ao público-alvo, no desenvolvimento de suas atividades acadêmicas (ensino, pesquisa e extensão), tanto o corpo docente quanto o corpo técnico-administrativo do UNINOVAFAPI atendem às condições necessárias para a oferta dos cursos e programas, sendo selecionados por meio de mecanismos que comprovem a existência de competências, habilidades e atitudes necessárias ao exercício da função e de comprovada experiência. Relacionada à oferta de Educação a Distância, o UNINOVAFAPI disponibiliza, também, equipe multidisciplinar e multiprofissional adequada e especializada, organizada e estruturada no Núcleo de Educação a Distância – NEAD.

A capacidade de atendimento à comunidade acadêmica nos cursos de graduação e pós-presenciais também é garantida pela participação de alunos e professores nas decisões estratégicas da IES, uma vez estes segmentos têm representação, com direito à voz e voto, nos seguintes órgãos colegiados do UNINOVAFAPI: Conselho Superior – CONSUP; Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEPE, Colegiado de Curso; Comissão Própria de Avaliação – CPA; Comissão Local de Acompanhamento e Controle Social do Programa Universidade para Todos – COLAPS (relacionada ao PROUNI); e Comissão Permanente de Supervisão e Acompanhamento – CPSA (relacionada ao FIES).

## CAPÍTULO II - DO CURSO

### 2.1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

#### 2.1.1 Denominação

Bacharelado em Nutrição

#### 2.1.2 Situação Jurídico-institucional

Autorização: Portaria Ministerial nº 4.068/2002.

Reconhecimento: Portaria Ministerial nº 1.087/2006.

Renovação do Reconhecimento: Portaria Ministerial nº 109/2021.

#### 2.1.3 Modalidade

Presencial

#### 2.1.4 Regime Acadêmico

##### 2.1.4.1 Regime de Oferta e Matrícula

Regime seriado semestral

##### 2.1.4.2 Total de Vagas

50 vagas semestrais = 100 vagas anuais

##### 2.1.4.3 Carga Horária Total para Integralização

3375 horas

##### 2.1.4.4 Tempo para Integralização

MÍNIMO: 08 semestres

MÁXIMO: 12 semestres

##### 2.1.4.5 Turno de Oferecimento

Vespertino

##### 2.1.4.6 Quantidade de Alunos por Turma

- 50 alunos por turma para aulas/atividades teóricas;
- 25 alunos por turmas nas aulas/atividades práticas de formação básica;

UNINOVAFAPI  
CENTRO UNIVERSITÁRIO

Afya

- Nas aulas/atividades práticas de formação profissional realizada no UNINOVAFAPI, a quantidade de alunos por turma é definida em conformidade com a capacidade dos laboratórios específicos utilizados;
- Nas aulas/atividades práticas de formação profissional realizadas em instituições conveniadas, a quantidade de alunos por turma será definida em conformidade com a capacidade, condições e exigências das instituições de saúde e campos de estágio conveniados, sendo preferencialmente 6 alunos/(docente ou preceptor) e respeitando obrigatoriamente o limite máximo de 8 alunos/(docente ou preceptor).

#### **2.1.4.7 Requisitos Legais de Acesso ao Curso**

- a) Conclusão do Ensino Médio; e
- b) Ingresso por uma das seguintes formas:
  - b.1) por aprovação em processo seletivo definido pelo UNINOVAFAPI, em conformidade com a legislação em vigor e com os editais institucionais; ou
  - b.2) por programas do Governo Federal nos quais o UNINOVAFAPI seja credenciado; ou
  - b.3) como portador de diploma de nível superior (no caso da existência de vaga); ou
  - b.4) através de transferência de outra IES (no caso da existência de vaga).

**UNINOVAFAPI**

**Afya**

#### **2.2 JUSTIFICATIVA PARA A EXISTÊNCIA DO CURSO**

O processo de desenvolvimento do Estado do Piauí, especialmente de Teresina, vem transformando-a em um centro comercial e de prestação de serviços de referência, notadamente na área de saúde. Esses serviços de referência são desenvolvidos em 05 (cinco) hospitais, gerais e especializados, pertencentes ao Estado, em 10 (dez) hospitais e 90 (noventa) unidades básicas de saúde da Fundação Municipal de Saúde e em 10 (dez) grandes hospitais da rede privada somente na Capital.

No Piauí, as questões relacionadas a alimentação e nutrição estão presentes tanto no aumento da prevalência do sobrepeso e obesidade como carências nutricionais observadas em todas as faixas de renda. Por outro lado, percebe-se uma importância da alimentação na melhoria do estilo de vida da população, especialmente nos compostos ativos presentes em determinados alimentos, contribuindo no retardo e/ou prevenção de patologias. Associado a isso, tem sido implantada políticas públicas que impõem a presença do profissional, tanto na área da educação, da saúde como também na área agrícola.

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição, cujo propósito é a garantia da qualidade dos alimentos colocados para o consumo, a promoção de práticas alimentares saudáveis e a prevenção e

o controle dos distúrbios nutricionais, tem contribuído para o reconhecimento do papel do Nutricionista na melhoria da qualidade da assistência prestada aos usuários do SUS, em especial na atenção básica, orientando o consumo adequado de alimentos, desde a gestação à terceira idade.

A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, garantida por lei federal a partir de 2006, traduz em num conjunto de ações planejadas para garantir a oferta e o acesso aos alimentos para toda a população, promovendo nutrição, saúde e cidadania e reconhece a alimentação adequada como um direito humano básico.

Neste sentido, a mesma ressalta a importância e cria mecanismos de inserção progressiva do Nutricionista numa grande diversidade de campos, tendo em vista a interface dessa política com diversas outras já existentes, como a de Saúde e de Assistência Social. Assim, percebe-se a necessidade de se ofertar um maior número de profissionais nutricionistas para atender a demanda dos serviços, para desenhar, implantar, acompanhar, avaliar e melhorar políticas e ações voltadas para o coletivo; promoção da alimentação saudável, para o combate a desnutrição e as deficiências de micronutrientes, bem como interromper a tendência populacional crescente ao sobrepeso e obesidade.

Desta feita, o Curso de Nutrição do UNINOVAFAPI, cujo propósito é contribuir com a formação de Nutricionistas generalistas, humanistas, críticos e éticos, voltados para a atenção integral à saúde da população, nos seus diversos campos de atuação, poderá contribuir com a promoção de estilos de vida saudável, no contexto da promoção da alimentação saudável, na perspectiva do direito humano à alimentação adequada.

Neste contexto, o curso de nutrição ofertado pelo UNINOVAFAPI atende demandas sociais de uma cidade e um Estado em que a oferta no mercado de trabalho é relativamente grande, visto que na Região Nordeste existe acentuada carência de profissionais da área comprometidos com as necessidades e demandas sociais regionais.

## **2.3 OBJETIVOS**

### **2.3.1 Objetivo Geral**

O Curso de Bacharelado em Nutrição do **UNINOVAFAPI** se propõe a formar um profissional generalista voltado para a promoção da saúde capaz de prevenir, avaliar, diagnosticar e tratar os distúrbios nutricionais contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado nos princípios

éticos, legais e humanísticos e em consonância com a realidade econômica, política, social, ambiental e cultural.

### 2.3.2 Objetivos Específicos

- Promover o aprendizado do estudante, tanto no plano pessoal como no social, pelo desenvolvimento do autoconhecimento de uma visão crítica da realidade e pelo aprimoramento técnico-científico;
- Propiciar o desenvolvimento de atitudes científicas para propor, participar e desenvolver pesquisas;
- Capacitar o futuro profissional para prestar assessoramento técnico integrando-se a equipes multiprofissionais;
- Oferecer ao futuro nutricionista conhecimento e experiência para segurança plena do exercício da profissão, possibilitando uma reflexão ampla que garanta a formação da consciência ética e profissional.

### 2.4 PERFIL DO EGRESSO

Baseado nos princípios do SUS (Brasil, 1990) e na instituição das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de graduação em Nutrição (BRASIL, 2001), evidencia-se o papel relevante das universidades na formação e qualificação profissional.

Tais legislações propõem a revisão das estruturas curriculares pautadas na política, na legislação e no trabalho no SUS, de forma articulada com os segmentos de controle social, possibilitando a reorganização da prática e modelos assistenciais em saúde.

*O Curso de Graduação em Nutrição tem, como perfil do egresso/profissional, o Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural (Art 3º das DCN de Nutrição).*

Os egressos do Curso de Nutrição do Uninovafapi são capacitados para um mercado em expansão no Piauí e em todo o Brasil, tendo em vista a crescente preocupação da população com a alimentação, aspirando a longevidade e a qualidade de vida, e uma perspectiva de crescimento para um profissional empreendedor, ético e comprometido com a promoção da saúde dos indivíduos e coletividades.

### 2.4.1 Competências

A formação do Bacharel em Nutrição no UNINOVAFAPI está alinhada ao disposto nas DCN para o curso e à legislação para a educação superior. O curso objetiva dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências:

- Aptidão em conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- Contribuição na promoção, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Presteza para desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- Capacidade para atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Habilidade para atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- Competência para atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- Aptidão para avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
- Capacidade de planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
- Habilidade para realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural, ambiental e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- Desenvoltura para atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- Capacidade de reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;

- Aptidão para desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Inclinação para atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- Habilidade para exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Capacidade para desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- Habilidade para investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais;
- Capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de equipamentos, de procedimentos e de práticas, avaliando, sistematizando e decidindo as condutas mais adequadas baseadas em evidências científicas;
- Utilização da comunicação verbal e não-verbal e habilidades de escrita e de leitura na interação com outros profissionais e o público em geral e na manutenção da confidencialidade das informações a ele confiadas;
- Aptidão para assumir posições de liderança, envolvendo compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade;
- Aptidão para tomar iniciativas e fazer o gerenciamento e a administração tanto da força de trabalho quanto dos recursos físicos e materiais e de informação;
- Capacidade para aprender continuamente, tanto na sua formação quanto na sua prática e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação.
- Atuação profissional, compreendendo a natureza humana em suas dimensões, em suas expressões e fases evolutivas;
- Capacidade de diagnosticar e solucionar problemas no âmbito de sua competência, de comunicar-se, de tomar decisões, de intervir no processo de trabalho, de trabalhar em equipe e de enfrentar situações em constante mudança;
- Capacidade de assumir o compromisso ético, humanístico e social com o trabalho multiprofissional;
- Uso adequado de novas tecnologias, tanto de informação e comunicação, quanto de ponta para o trabalho na sua área de competência;

- Gerenciamento do processo de trabalho, com princípios de Ética e de Bioética, com resolutividade tanto em nível individual como coletivo em todos os âmbitos de atuação profissional;
- Desenvolvimento, participação e aplicação de pesquisas e/ou outras formas de produção de conhecimento que objetivem a qualificação da prática profissional;
- Respeito aos princípios éticos, legais e humanísticos da profissão.

#### 2.4.2 Campo de Atuação

O profissional formado pelo **UNINOVAFAPI** poderá desenvolver suas atividades privativas garantidas em lei nos seguintes campos de atuação: prestando assistência dietoterápica, restaurando o estado nutricional de pacientes enfermos e mantendo o dos indivíduos saudáveis.

Podendo atuar nos níveis de:

- Nutrição hospitalar: atendimento ao paciente hospitalizado, banco de leite humano, lactário, EMTN (Equipe Multidisciplinar em Terapia Nutricional) e outros.
- Nutrição ambulatorial: atendimento nutricional a pacientes em consultórios, *spas*, asilos, clínicas, *personal diet*, academias, clínicas de estética e outros.
- Nutrição domiciliar: execução e acompanhamento nos planos alimentares saudáveis de pessoas em sua própria residência (*Home care*) ou executando treinamento para profissionais de saúde e familiares (*Personal diet*), para manter uma alimentação saudável para o doente.



**Saúde coletiva**: assistindo e oferecendo educação nutricional a indivíduos (sadios e enfermos) e coletividade por meio da participação em campanhas, programas, pesquisas e atendimento em nutrição em locais de atenção básica em saúde, instituições privadas e públicas, ambulatórios de nutrição, vigilância sanitária entre outros, exercendo funções, como:

- Conselheiros de saúde: elaborando políticas públicas para minimizar os grandes problemas nutricionais da população, como obesidade, desnutrição e carência de nutrientes;
- Fiscais sanitários: atuando na indústria para verificar a qualidade dos processos de produção dos alimentos;
- Gestores de programas governamentais: atuando em atividades do setor público para produção de alimentos.

**Consultoria e Assessoria Nutricional**: prestando serviços a restaurantes, empresas ou outras instituições em atividades específicas da área de alimentação e nutrição, realizando consultoria (analisando, avaliando e emitindo parecer sobre assuntos e serviços relacionados à sua

especialidade) e/ou assessoria (assistindo tecnicamente pessoas físicas e jurídicas no planejamento, operacionalização e avaliação de programas e projetos).

**Alimentação Coletiva:** atuando no planejamento e controle da qualidade de refeições, treinamento de funcionários, administração de custos e no desenvolvimento de documentos (manual de boas práticas, POPs, APPCC em restaurantes comerciais, merenda escolar, refeições congeladas, indústrias, refeições *delivery*, cozinhas hospitalares e instituições de longa permanência. Também deve assumir a responsabilidade técnica de supervisionar e avaliar os serviços prestados por unidade de alimentação e nutrição.

**Empreendedorismo na Nutrição:** nas grandes áreas da nutrição, assim como atuando na Suplementação Alimentar Natural (desenvolvendo e comercializando a própria linha de suplementação funcional, focada no desenvolvimento sustentável e orgânico) e na produção de Aplicativos *Mobile* de Nutrição (investindo em versões que contam calorias, além dos macronutrientes e micronutrientes da alimentação cotidiana).

**Nutrição Esportiva:** atendendo (em academias, centros estéticos, clubes esportivos, competições esportivas, *home care*, *personal diet*) atletas de alto nível e equipes de modalidades esportivas, como futebol, ginástica, vôlei, entre outros com a função de planejar cardápios, objetivando gerar um melhor rendimento esportivo.

**Indústria de Alimentos:** atuando em empresas alimentícias visando o desenvolvimento de produtos, além de testes de degustação de pratos e novos itens, controle de produção e qualidade, treinamento de funcionários, desenvolvimento de material científico e prestação de consultoria a empresas do ramo.

**Marketing em Nutrição e Alimentos:** atuando no em indústria de alimentos e suplementos alimentares, cozinhas experimentais, agências de publicidade especializadas em Nutrição e alimentação, revistas e comerciais, podendo participar da elaboração de materiais técnico-científicos ou educativos sobre produtos; de visitas técnicas aos profissionais da saúde; da coordenação de pesquisas; de testes de receitas e de serviços para atendimento ao consumidor final.

**Gastronomia:** atuando tanto no controle da qualidade de cozinhas e das condições higiênico-sanitárias em restaurantes, cozinhas experimentais, hospitais e similares e também na elaboração de cardápios ou no desenvolvimento de novas receitas, visando despertar sensorial do cliente além da qualidade nutricional dos alimentos.

**Docência e Pesquisa:** atuando em universidades, faculdades, escolas técnicas, centros de pesquisa desenvolvendo atividades de ensino (e também de coordenação e supervisão) e pesquisa nos cursos técnicos de Nutrição, em graduações, nas pós-graduações e nas atividades de extensão na área de alimentação e ciências afins.

## 2.5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A estrutura curricular do Curso reflete a preocupação da IES com a formação de um egresso com as características definidas em seu PPC. Dessa forma, ela contempla os seguintes aspectos:

- a) **Flexibilidade**: a estrutura curricular do curso é bastante flexível. Essa flexibilidade é materializada pelas Atividades Complementares, Programa de Estágio Extracurricular, Programa de Extensão Extracurricular, Programas de Nivelamento, Oferta de Disciplinas Eletivas, Monitoria entre outras, todas normatizadas em um Regulamento próprio, totalmente incorporadas à vida acadêmica. Os alunos com extraordinário aproveitamento em determinados componentes curriculares, demonstrado por exames de proficiência especialmente aplicados, poderão ter a duração de seus estudos abreviada.
- b) **Interdisciplinaridade**: o desenvolvimento dos componentes curriculares, no âmbito do curso, tem sustentação em processo de ensino interdisciplinar, tendo em vista a possibilidade de articulação de uma série para outra e entre os componentes curriculares da mesma série. Além da interdisciplinaridade permear todos os componentes curriculares do curso, onde os professores estimulam as discussões e ações em grupos interdisciplinares. Da mesma forma, os Trabalhos de Conclusão de Curso, Projetos de Extensão, Estágios Extracurriculares e Iniciação Científica também propiciam a interdisciplinaridade;
- c) **Projetos Integradores**: previstos nos componentes curriculares constantes nas matrizes curriculares dos Cursos de Graduação e, além disto, são também fomentados, no âmbito do UNINOVAFAPI, o desenvolvimento de projetos integradores interséries, intercursos e/ou interáreas, a partir de: (i) definição de núcleos temáticos que aglutinem conteúdos previstos nos diversos componentes curriculares, permitindo a abordagem inter e multidisciplinar; e (ii) produção de trabalhos integradores que expressem o produto resultante dos estudos realizados por equipes multisséries e/ou multiprofissionais. Para garantir a apreensão global do conhecimento e o acompanhamento da operacionalização desse processo, tendo em vista a transdisciplinaridade acontecendo no aprendiz;
- d) **Acessibilidade Metodológica**: A acessibilidade metodológica é compreendida pelo UNINOVAFAPI como o conjunto de ações pedagógicas que promovem o acesso, a permanência e a participação dos alunos nas atividades curriculares e extracurriculares de seus cursos. Assim, a Comissão de Inclusão e Acessibilidade (CIA)

do UNINOVAFAPI criou, em articulação com o NED e NAPED, cursos, estratégias para viabilizar esta acessibilidade;

- e) **Acessibilidade Atitudinal:** O UNINOVAFAPI compreende que a percepção do outro deve ocorrer num contexto sem preconceitos, estigmas, estereótipos ou discriminações. Nesse sentido, valoriza, no âmbito da IES, ações e programas relacionados à plenitude da acessibilidade e à inclusão em toda sua amplitude, operacionalizadas na comunidade acadêmica e na Instituição como um todo por meio de ações e programas desenvolvidos pela CIA em articulação com os cursos, abrangendo todos os tipos de acessibilidade, pois é a atitude que impulsiona a remoção de barreiras;
- f) **Articulação da Teoria X Prática X Mundo do Trabalho:** A articulação entre a Teoria e a Prática e mundo do trabalho no âmbito do Curso acontece de forma constante. As diversas disciplinas e demais componentes curriculares contemplam, em seus planos de ensino, a realização de atividades práticas desenvolvidas de forma articulada com as aulas e demais atividades teóricas;
- g) **Articulação entre Ensino X Pesquisa X Extensão:** desenvolvimento de ações pedagógicas ao longo do curso que permitam a interface real entre ensino, pesquisa e extensão, a fim de que se possam produzir novos conhecimentos, a partir de processos investigativos demandados pelas necessidades socioculturais e socioambientais do contexto de inserção da IES;
- h) **Integralização da Extensão:** acontece por meio da inclusão da extensão no currículo dos cursos (Resolução CNE nº 07/2018), considerando a indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão e visando contribuir com a formação integral dos estudantes e sua atuação profissional, bem como a promoção da transformação social. No curso a curricularização promoverá, preferencialmente, o estudo e ações de materialização dos 17 Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS);
- i) **Participação Ativa do Aluno:** O processo de aprendizagem no curso prioriza o aluno como sujeito do processo de aprendizagem. As motivações internas e os conhecimentos prévios dos estudantes, a atuação dos mais experientes - pares e professores -, assim como a vivência no curso, são levados em consideração e valorizados;
- j) **Mecanismos de Familiarização com EAD:** por meio de seus Ambientes Virtuais de Aprendizagem operacionalizados pela Plataforma de Gestão de Aprendizado Canvas a IES oferta cursos em EAD ou parte de carga horária à distância (nos cursos presenciais), usando recursos digitais de comunicação, que reúnem distintas

ferramentas voltadas à interação (que ocorre mediada por linguagem e procedimentos específicos do ambiente virtual, atendendo às suas necessidades e aos desafios da atualidade);

- k) **Ensino Mediado pela Tecnologia**: concretização, através do ensino mediado pela tecnologia, da vivência de um processo ensino e aprendizagem cada vez mais personalizado, baseado na adoção de metodologias ativas de ensino e de tecnologias para oferecer o ensino híbrido, mesclando o presencial e o on-line;
- l) **Educação Empreendedora e Inovação**: oferta de componente curricular, linha de pesquisa, programas e/ou ações favorecendo, desafiando e estimulando o aluno a aprender e desenvolver qualidades e habilidades inerentes ao empreendedor, como a capacidade de enxergar oportunidades, a proatividade e a autoconfiança com a finalidade de contribuir com inserção dos discentes como profissionais no mercado de trabalho e como protagonistas de inovações;
- m) **Educação para os Direitos Humanos**: educação alicerçada na conjugação de esforços dirigidos para a urgência da igualdade dos direitos e da dignidade humana, através do acesso e da permanência do indivíduo no processo de aquisição de conhecimentos básicos, necessários à sua inclusão social, política e econômica;
- n) **Educação para a Democracia e Cidadania**: educação orientada para a oferta de igualdade de condições, visando garantir a inclusão do indivíduo nos processos sociais, tendo como base sua participação ativa e sua convivência democrática, através do respeito à pluralidade de ideias, desenvolvimento de potencialidades de conhecimento, julgamento e escolha;
- o) **Educação para a Sustentabilidade Socioambiental**: educação pautada em princípios de sustentabilidade socioambientais que levem os sujeitos, em suas trajetórias pessoal e profissional, a realização de práticas que favoreçam melhorias planetárias de materialização de uma sociedade mais justa e equitativa;
- p) **Educação ao Longo da Vida e Sempre**: educação entendida como uma necessidade humana em função das demandas crescentes por conhecimentos e, sobretudo, para que o estudante se mantenha alinhado às demandas da sua área de atuação e do mundo de modo geral, reconhecendo a condição de eterno aprendiz;
- q) **Ambientação**: módulo introdutório para oportunizar a ambientação tecnológica do aluno no CANVAS e oferecer orientações para o autoestudo e a pesquisa. É um módulo de acesso permanente ao CANVAS, durante todas as séries, permitindo ao aluno esclarecimento futuro de dúvidas que surjam nas séries seguintes ou como fonte de pesquisa e aprofundamento;

- r) **Compatibilidade de carga horária total:** A Carga Horária total do Curso é perfeitamente compatível com os dispositivos legais. O curso possui carga horária total de 3375 horas, integralizadas em 8 séries semestrais (correspondendo a 4 anos).

A otimização desses aspectos na organização curricular dos cursos do UNINOVAFAPI suscitam e, por conseguinte, concretizam o desenvolvimento de práticas pedagógicas inovadoras que promovam a flexibilidade curricular, a interdisciplinaridade, o uso de ferramentas tecnológicas e a integração de conteúdos, pessoas e conhecimentos nos diversos cursos e áreas, considerando ser este um processo formativo que requer pensar recursos e estratégias de aprendizagem condizentes com o contexto social, econômico, cultural, ambiental e tecnológico no qual o UNINOVAFAPI está inserido.

### **2.5.1 Componentes / Unidades Curriculares Existentes na Matriz Curricular**

As séries semestrais e a Carga Horária total do curso, definidas na matriz curricular, são integralizadas por meio de Disciplinas obrigatórias e optativas, Projetos Integradores – PI, Projetos de Extensão – PE, Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, Estágios Supervisionados – ES e Atividades Complementares – AC, com sustentação em processo de ensino interdisciplinar. Além disso, permite a constituição de turmas com número regular de alunos e regularização do fluxo curricular, facilitando o acompanhamento pedagógico e a oferta dos componentes curriculares, recuperando politicamente o significado de turma, possibilitando a criação de laços afetivos e políticos necessários à construção da cidadania.

A matriz curricular do curso é composta pelos seguintes componentes/unidades curriculares:

- Disciplinas - teóricas e/ou teórico-práticas;
- Projetos Integradores – PI;
- Projetos de Extensão – PE;
- Trabalho de Conclusão de Curso – TCC;
- Estágio Supervisionado – ES;
- Atividades Complementares – AC.

As **Disciplinas** são componentes curriculares desenvolvidos, em função de sua natureza, por meio de **aulas teóricas e/ou aulas práticas**) em conformidade com a natureza da disciplina, a legislação e as políticas institucionais), ministradas pelo(s) professor(es) da disciplina, previstas e descritas no Plano de Ensino e Cronograma vinculados.

As **Disciplinas** em EAD (síncrona ou assíncrona) estão concretizadas nas “Salas de Aulas Virtuais”, operacionalizada na Plataforma de Gestão de Aprendizado CANVAS (*Learning Management System* – LMS), onde acontecem as interações entre discentes e professores tutores, efetivando as redes de aprendizagens. Nesses ambientes, os alunos acessam os **materiais de estudo**, assistem às **aulas** de conteúdo (ao vivo) e aos **vídeos**, acessam e respondem **exercícios**, participam das discussões dos **fóruns** e são avaliados continuamente.

Os **Projetos Integradores (PI)** são componentes curriculares desenvolvidos por meio de:

- **Encontros Semanais** presenciais, orientados e supervisionados pelo(s) professor(es) deste componente curricular, nos quais é realizado o desenvolvimento de competências para compreender, analisar, contextualizar e integrar conteúdos, vivências e práticas interdisciplinares, assim como o planejamento e sistematização do Trabalho Integrador; e
- **Trabalho Integrador**, desenvolvido pelo aluno individualmente ou em grupo, conforme definido na ementa deste componente curricular para a série, relacionado ao Núcleo Temático definido, visando à integração dos conteúdos e competências desenvolvidos nas disciplinas da série, tendo como principal finalidade propiciar a vivência de uma abordagem interdisciplinar, desenvolvendo no aluno a competência de integrar conteúdos diversos, sob orientação, acompanhamento, supervisão e avaliação do(s) professor(es) deste componente curricular. Também com propostas de vivências de metodologias ativas de ensino e aprendizagens.

Os **Projetos de Extensão (PE)** são vivências que promovem a interação transformadora entre a IES e os outros setores da sociedade, ancoradas em processos pedagógicos interdisciplinares, políticos, educacionais, culturais, científicos e tecnológicos que possibilitam aos alunos a/o: a) interação dialógica e ética com a sociedade por meio da troca de conhecimentos, da participação e do contato e enfrentamento de questões complexas contemporâneas do contexto social; b) formação cidadã, interprofissional e transdisciplinar; c) articulação entre ensino/extensão/pesquisa; d) promoção de iniciativas que expressem o compromisso social da IES em todas as áreas de desenvolvimento humano; d) a atuação na produção e na construção de conhecimentos, atualizados e coerentes, voltados para o desenvolvimento social, equitativo, sustentável, compatível com as especificidades da realidade brasileira; entre outros.

A IES definiu como diretriz contemplar, preferencialmente, nos projetos de extensão (integralizados à matriz curricular de cada curso) o estudo e desenvolvimento de ações pertinentes aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) além do compromisso de operacionalizar a extensão abordando outras temáticas relativas à Educação e, ainda, voltadas para a Educação das

Relações Étnico-Raciais e Ensino de História e Cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena e para a Educação em Direitos Humanos.

O **Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)** tem por finalidade proporcionar ao aluno de graduação a oportunidade de demonstrar os conhecimentos adquiridos e a sua capacidade crítica e de sistematização, interpretação e análise do tema desenvolvido. É um componente curricular obrigatório que se constitui de uma produção orientada em conformidade com as normas definidas institucionalmente, cujo tema deverá estar relacionado com os estudos desenvolvidos ao longo do curso e, preferencialmente, vinculado a uma linha institucional de pesquisa. O **TCC** é um componente curricular desenvolvido por meio de:

- **Encontros Periódicos** presenciais, em conformidade com a legislação e as políticas institucionais, onde o aluno recebe orientação (individual ou em grupo) para elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso, que deverá ser direcionado para uma inserção nas linhas de pesquisa e extensão definidas pelo UNINOVAFAPI, com abordagem voltada a problemas relevantes para o desenvolvimento sustentável do Estado do Piauí, da Região e do País, em consonância com a missão institucional; e
- **Elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso**, desenvolvido pelo aluno individualmente ou em grupo, sob a orientação de um professor, abordando temática que leve em consideração as competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) adquiridas pelo aluno ao longo do curso, em conformidade com as normas Institucionais para TCC.

As orientações para a concretização do **Trabalho de Conclusão de Curso** no UNINOVAFAPI estão dispostas em manuais atualizados de apoio à produção dos trabalhos e esses, após defesa e aprovação, são disponibilizados em repositórios institucional próprio, acessível pela internet.

O **Estágio Supervisionado (ES)** é um componente curricular com normas institucionais específicas (regulamentando formas de apresentação, orientação, supervisão e coordenação das atividades) e pelos demais instrumentos legais pertinentes, sendo desenvolvido por meio de:

- **Encontros Periódicos** presenciais para Planejamento, Relatos, Discussão das Situações Vivenciadas e/ou Avaliações, sendo realizados sob acompanhamento/supervisão de professor supervisor do estágio; e
- **Atividades Práticas Supervisionadas em Estágio**, correspondente à Carga Horária prática do componente curricular, devendo ser cumprida pelo aluno no(s) campo(s) de estágio conveniado(s) ou próprio(s), constando de atividades de prática pré-profissional, realizadas em situações reais de trabalho, observadas a legislação

pertinente e as normas institucionais, sendo supervisionadas tecnicamente por um professor e acompanhadas, no campo de estágio, por orientador técnico e professor supervisor. Além disso, poderão ser realizados em horários diferentes daqueles da oferta, conforme as especificidades dos diferentes campos de estágio.

O Componente Curricular **Atividades Complementares (AC)** é regulamentado no UNINOVAFAPI em normas gerais da Instituição, tendo como finalidade enriquecer e implementar o perfil do formando visando essencialmente: (a) complementar e flexibilizar o processo de formação acadêmica; (b) ampliar os horizontes do conhecimento, bem como de sua prática para além da sala de aula; (c) favorecer o relacionamento entre grupos e a convivência com as diferenças sociais, culturais e econômicas; (d) favorecer os processos de tomada de iniciativa pelos alunos; e (e) propiciar a inter e transdisciplinaridade dentro e entre as séries curriculares.

Podem ser consideradas atividades complementares: **estudos de iniciação científica** (atividade de pesquisa científica desenvolvida pelo aluno ou grupo de alunos sob a orientação de um docente do UNINOVAFAPI); **Participação em grupos de estudos** - Ligas Acadêmicas (desenvolvendo atividades como membro formal); **Participação em evento científico** (congressos, seminários, simpósios e afins, promovidos por profissionais/grupos de profissionais, seja na modalidade: ouvinte, apresentador de trabalho e/ou membro da comissão organizadora); **Publicação de trabalho em revista científica** (publicação de estudo científico em revistas da área); **Atividades de ensino** (participação em cursos, palestras e afins, pertinentes à área do curso, em período ou local além dos previstos na grade curricular formal); **atividades voluntárias** (atividades desenvolvidas regularmente junto à comunidade, não previstas na grade curricular formal), **Estágio Extracurricular**; **Visitas técnicas** (visitas a locais ou entidades de interesse à área do curso, não previstas na grade curricular formal); **Monitoria** (regulamentada pelo UNINOVAFAPI e desenvolvidas pelo aluno durante a graduação) entre outras.

Essas atividades poderão ser desenvolvidas também fora do ambiente acadêmico, devendo, neste caso, ser reconhecidas, supervisionadas e homologadas pela Coordenação do Curso (ouvido o Conselho do Curso, quando necessário), cabendo a esta organizá-las ao longo do tempo de integralização curricular, conforme o especificado nas normas que regulamentam essas atividades na IES.

O curso está estruturado segundo os campos interligados de formação definidos pelos seguintes conteúdos:

- Ciências Biológicas e da Saúde – Citologia/Histologia; Embriologia, Genética e Evolução; Anatomia Humana; Bioquímica; Microbiologia; Imunologia; Fisiologia Humana; Projeto de Extensão I; Parasitologia; Patologia Geral; Bioestatística e Epidemiologia; Administração e Gestão em Saúde; Atenção primária a saúde e Ética e Bioética em Saúde.

- Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – Língua Portuguesa; Psicologia Aplicada a Saúde; Tecnologia e Gestão do Conhecimento; Direitos Humanos e Diversidade; Educação Ambiental e Sustentabilidade; Gestão e Empreendedorismo; Marketing Pessoal e Profissional; **Projeto de extensão (I - IV)**; Introdução à Economia (Eletiva); Libras (Eletiva).
- Ciências da Alimentação e Nutrição – Introdução à Nutrição e Exercício Profissional; Nutrição Básica e Metabolismo; Técnica Dietética; Avaliação e Diagnóstico Nutricional; Nutrição e Dietética; Terapia Nutricional nas Doenças Metabólicas; Educação Alimentar e Nutricional; Nutrição Materno Infantil; Nutrição nos ciclos da vida: Infância e Adolescência; Nutrição Social; Planejamento e Gestão em Unidade de Alimentação e Nutrição I; Políticas e Programas de Alimentação na Atenção Primária à Saúde; Nutrição nos ciclos da vida: adulto e idoso; Planejamento e Gestão em Unidade de Alimentação e Nutrição II; Projeto Integrador III; Terapia Nutricional em Situações Especiais; Estágio Supervisionado I: Nutrição em Unidade de Alimentação e Nutrição; Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) I; Tópicos Integradores; Tópicos Integradores Aplicado; Estágio Supervisionado II - Nutrição Social; Nutrição na Prática Esportiva; Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) II; Estágio Supervisionado III - Nutrição Clínica; e, Segurança Alimentar e Nutricional (Eletiva II).
- Ciências dos Alimentos – Bromatologia e Controle de Qualidade; Tecnologia de Alimentos; Microbiologia e Higiene de Alimentos; e, Análise Sensorial.

### **2.5.2 Regularidade no ENADE**

A regularidade do aluno no ENADE também é requisito para a integralização do Curso.

### **2.5.3 Disciplina de LIBRAS**

Atendendo ao Decreto nº. 5.626/2005 de 22/12/2005, a disciplina LIBRAS - Língua Brasileira de Sinais, em caráter optativo/eletivo, poderá ser cursada na 5ª ou 8ª Série.

### **2.5.4 Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena**

Em consideração à Resolução CNE/CP nº 01 de 17/06/2004 e Lei nº 11.645/2008, a questão das relações étnico-raciais, bem como a história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, são contempladas nas ementas dos componentes curriculares: Direitos Humanos e Diversidade (2º período), Estudos das relações étnico raciais no Brasil (eletiva); Nutrição Social (5º período); Estágio Supervisionado II: Nutrição Social (7º período); Segurança Alimentar e Nutricional

(eletiva). Podendo, ainda, ser vivenciada em programas e projetos de extensão e na iniciação científica.

#### **2.5.5 Políticas de Educação Ambiental**

Os requisitos legais previstos na Lei nº 9.795 de 27/04/1999 e Decreto Lei nº 4.281 de 25/06/2002, relativos às políticas de educação ambiental, estão atendidos, de modo transversal, contínuo e permanente, por meio dos componentes curriculares: Ética e Bioética em Saúde (1º período); Projeto de Extensão I a VI (2º ao 7º período); Educação Ambiental e Sustentabilidade (3º período); Segurança Alimentar e Nutricional (eletiva); Planejamento e administração em unidades de alimentação e nutrição: estrutura e legislação (4º período); Estágio Supervisionado I: Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição (6º período) Podendo, ainda, ser vivenciada em programas e projetos de extensão e na iniciação científica.

#### **2.5.6 Educação em Direitos Humanos**

Em consideração ao Parecer CNE nº 08/2012 de 06/03/2012 e à Resolução CNE/CP nº 1 de 30/05/2012, a educação em direitos humanos é contemplada nas ementas dos componentes curriculares Ética e Bioética em Saúde (1º período); Direitos Humanos e Diversidade (2º período); Projeto de Extensão I a VI (2º ao 7º período); Estágio Supervisionado II: Nutrição Social (7º período); Atenção Primária à Saúde (4º período); Nutrição Social (5º período); Segurança Alimentar e Nutricional (eletiva); e, Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS (eletiva); Podendo, ainda, ser vivenciada em programas e projetos de extensão e na iniciação científica.

#### **2.5.7 Matriz Curricular**

### Quadro 01: Matriz 605

#### 1º Período

Ordem	Disciplina	TIPO	INSTITUCIONAIS	Carga Horária					Crédito	Orientação Pedagógica (Antecedida por)
				Teórica	Prática	On-line	Estágio	Total		
1	Anatomia Humana	HB	IA	49,98	33,33	16,66	0,00	99,97	6	
2	Bioquímica	HB	IA	33,30	16,66	16,66	0,00	66,62	4	
3	Citologia/Histologia	PR	IA	33,33	33,33	0,00	0,00	66,66	4	
4	Embriologia, Genética e Evolução	HB	IA	49,98	0,00	16,66	0,00	66,64	4	
5	Introdução à Nutrição e Exercício Profissional	PR		33,33	0,00	0,00	0,00	33,33	2	
6	Língua Portuguesa	ON. A	IE	0,00	0,00	33,33	0,00	33,33	2	
<b>Total</b>				<b>199,92</b>	<b>83,32</b>	<b>83,31</b>	<b>0,00</b>	<b>366,55</b>	<b>22</b>	

#### 2º Período

Ordem	Disciplina	TIPO	INSTITUCIONAIS	Carga Horária					Crédito	Orientação Pedagógica (Antecedida por)
				Teórica	Prática	On-line	Estágio	Total		
7	Metodologia Científica	ON. A	IE	0,00	0,00	66,66	0,00	66,66	4	
8	Microbiologia	HB	IA	33,33	16,66	16,66	0,00	66,65	4	
9	Nutrição Básica e Metabolismo	PR		99,96	0,00	0,00	0,00	99,96	6	
10	Fisiologia Humana	HB	IA	33,33	0,00	33,33	0,00	66,66	4	
11	Psicologia - saúde	ON. A	IA	0,00	0,00	66,66	0,00	66,66	4	
12	Projeto Integrador I	PR		33,33	0,00	0,00	0,00	33,33	2	
<b>Total</b>				<b>199,95</b>	<b>16,66</b>	<b>183,31</b>	<b>0,00</b>	<b>399,92</b>	<b>24</b>	

#### 3º Período

Ordem	Disciplina	TIP O	INSTI TUCI O NAIS	Carga Horária					Crédito	Orientaçã o Pedagógic a (Antecedi da por)
				Teóric a	Prátic a	On- line	Estági o	Total		
13	Bromatologia e Controle de Qualidade	PR		16,66	16,66	0,00	0,00	33,32	2	
14	Bioestatística e Epidemiologia	HB	IA	33,33	0,00	33,33	0,00	66,66	4	
15	Imunologia	HB	IA	16,66	0,00	16,66	0,00	33,32	2	
16	Parasitologia	HB	IA	33,33	16,66	16,66	0,00	66,65	4	
17	Patologia Geral	HB	IA	33,33	0,00	33,33	0,00	66,66	4	
18	Tecnologia e Gestão do Conhecimento	ON. A	IE	0,00	0,00	33,33	0,00	33,33	2	
19	Técnica Dietética	PR		33,33	33,33	0,00	0,00	66,66	4	
<b>Total</b>				<b>166,64</b>	<b>66,65</b>	<b>133,31</b>	<b>0,00</b>	<b>366,60</b>	<b>12</b>	

#### 4º Período

Ordem	Disciplina	TIP O	INSTI TUCI O NAIS	Carga Horária					Crédito	Orientaçã o Pedagógic a (Antecedi da por)
				Teóric a	Prátic a	On- line	Estági o	Total		
20	Avaliação e Diagnóstico Nutricional	PR		33,33	33,33	0,00	0,00	66,66	4	
21	Direitos Humanos e Diversidade	ON	IE	0,00	0,00	33,33	0,00	33,33	2	
22	Farmacologia Geral	PR	IA	33,33	0,00	33,33	0,00	66,66	4	
23	Microbiologia e Higiene de Alimentos	PR		33,33	33,33	0,00	0,00	66,66	4	
24	Nutrição e Dietética	PR		33,33	0,00	0,00	0,00	33,33	2	
25	Projeto Integrador II	PR		33,33	0,00	0,00	0,00	33,33	2	
26	Terapia Nutricional nas Doenças Metabólicas	PR		66,66	0,00	0,00	0,00	66,66	4	
<b>Total</b>				<b>233,31</b>	<b>66,66</b>	<b>66,66</b>	<b>0,00</b>	<b>366,63</b>	<b>16</b>	

#### 5º Período

Ordem	Disciplina	TIP O	INSTI TUCI O NAIS	Carga Horária					Crédito	Orientaçã o Pedagógic a (Antecedi da por)
				Teóric a	Prátic a	On- line	Estági o	Total		
27	Educação Ambiental e Sustentabilidade	ON	IE	0,00	0,00	33,33	0,00	33,33	2	
28	Educação Alimentar e Nutricional	PR		33,33	0,00	0,00	0,00	33,33	2	
29	Nutrição Social	PR		66,66	0,00	0,00	0,00	66,66	4	

30	Nutrição na Gestação, Infância e Adolescência	PR		66,66	0,00	0,00	0,00	66,66	4	
31	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	PR		66,66	0,00	0,00	0,00	66,66	4	
32	Políticas e Programas de Alimentação na Atenção Primária à Saúde	PR	IA	49,98	0,00	16,66	0,00	66,64	4	
33	Tecnologia de Alimentos	PR		33,33	33,33	0,00	0,00	66,66	4	
<b>Total</b>				<b>316,62</b>	<b>33,33</b>	<b>49,99</b>	<b>0,00</b>	<b>399,94</b>	<b>24</b>	

#### 6º Período

Ordem	Disciplina	TIPO	INSTITUCIONAIS	Carga Horária					Crédito	Orientação Pedagógica (Antecedida por)
				Teórica	Prática	On-line	Estágio	Total		
34	Eletiva I	PR		33,33	0,00	0,00	0,00	33,33	2	
35	Estágio Supervisionado I (Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição)	ES		0,00	0,00	0,00	233,24	233,24	14	
36	Gestão e Empreendedorismo	PR	IE	66,66	0,00	0,00	0,00	66,66	4	
37	Nutrição no Envelhecimento	PR		33,33	0,00	0,00	0,00	33,33	2	
38	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	PR		33,33	0,00	0,00	0,00	33,33	2	
39	Projeto Integrador III	PR		33,33	0,00	0,00	0,00	33,33	2	
40	Terapia Nutricional em Situações Especiais	PR		66,66	0,00	0,00	0,00	66,66	4	
<b>Total</b>				<b>266,64</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>233,24</b>	<b>499,88</b>	<b>24</b>	

#### 7º Período

Ordem	Disciplina	TIPO	INSTITUCIONAIS	Carga Horária					Crédito	Orientação Pedagógica (Antecedida por)
				Teórica	Prática	On-line	Estágio	Total		
41	Administração e Gestão em Saúde	PR		33,33	0,00	0,00	0,00	33,33	2	
42	Estágio Supervisionado II (Nutrição Social)	ES		0,00	0,00	0,00	216,58	216,58	13	
43	Ética e Bioética em Saúde	PR	IA	33,33	0,00	0,00	0,00	33,33	2	
44	Marketing Pessoal e Profissional	ON	IE	0,00	0,00	66,66	0,00	66,66	4	
45	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) I	PR		33,33	0,00	0,00	0,00	33,33	2	
46	Tópicos Integradores I	PR		33,33	0,00	0,00	0,00	33,33	2	
<b>Total</b>				<b>133,32</b>	<b>0,00</b>	<b>66,66</b>	<b>216,58</b>	<b>416,56</b>	<b>23</b>	

## 8º Período

Ordem	Disciplina	TIPO	INSTITUCIONAIS	Carga Horária					Crédito	Orientação Pedagógica (Antecedida por)
				Teórica	Prática	On-line	Estágio	Total		
47	Eletiva II	PR		33,33	0,00	0,00	0,00	33,33	2	
48	Estágio Supervisionado III (Nutrição Clínica)	ES		0,00	0,00	0,00	216,58	216,58	13	
49	Nutrição na Prática Esportiva	PR		16,66	16,66	0,00	0,00	33,32	2	
50	Tópicos Integradores II	PR		33,33	0,00	0,00	0,00	33,33	2	
51	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) II	PR		16,66	0,00	0,00	0,00	16,66	1	
Total				99,98	16,66	0,00	216,58	333,22	18	

## DISCIPLINAS OPTATIVAS

Cód	Disciplina	TIPO	INSTITUCIONAIS	Carga Horária					Crédito	Orientação Pedagógica (Antecedida por)
				Teórica	Prática	On-line	Estágio	Total		
	Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS	PR	IE	66,66	0,0	0,0	0,0	66,66	4	

## DISCIPLINAS ELETIVAS

Cód	Disciplina	TIPO	INSTITUCIONAIS	Carga Horária					Crédito	Orientação Pedagógica (Antecedida por)
				Teórica	Prática	On-line	Estágio	Total		
	Segurança Alimentar e Nutricional			33,33	0,00	0,00	0,00	33,33	2	
	Análise sensorial			33,33	0,00	0,00	0,00	33,33	2	

<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>	<b>3.249</b>
Atividades Teóricas	1.616
Atividades Práticas	283
Estágio Supervisionado	666
Atividades Complementares	80

**Quadro 01: Matriz AFYA 2022 (Atual)**

1º Período

Ordem	Disciplina	TIPO	INSTITUCIONAIS	Carga Horária						Crédito	Orientação Pedagógica (Antecedida por)
				Teórica	Prática	online A	online S	Estágio	Total		
1	Psicologia Aplicada à Saúde	ON.A	IA	0	0	60	0	0	60	4	

2	Química Orgânica	PR		30	0	0	0	0	30	2	
3	Anatomia Humana	HB	IA	30	30	15	0	0	75	5	
4	Introdução à Nutrição e Exercício Profissional	PR		30	0	0	0	0	30	2	
5	Ética e Bioética em Saúde	ON.A	IA	0	0	60	0	0	60	4	
6	Marketing Pessoal e Profissional	ON.A	IE	0	0	60	0	0	60	4	
7	Microbiologia	HB	IA	30	15	15	0	0	60	4	
8	Embriologia, Genética e Evolução	HB		30	0	15	0	0	45	3	
<b>Total</b>				<b>150</b>	<b>45</b>	<b>225</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>420</b>	<b>28</b>	

#### 2º Período

Ordem	Disciplina	TIPO	INSTITUCIONAIS	Carga Horária					Crédito	Orientação Pedagógica (Antecedida por)	
				Teórica	Prática	online A	online S	Estágio			Total
9	Direitos Humanos e Diversidade	ON.A	IE	0	0	30	0	0	30	2	
10	Citologia/Histologia	PR	IA	30	15	0	0	0	45	3	
11	Parasitologia	HB	IA	30	15	15	0	0	60	4	
12	Nutrição Básica e Metabolismo	HB		60	0	30	0	0	90	6	
13	Fisiologia Humana	HB-ON.S	IA	0	0	15	45	0	60	4	
14	Bioquímica	HB	IA	30	0	15	0	0	45	3	
15	Imunologia	ON.S	IA	0	0	0	30	0	30	2	
16	Projeto de Extensão I	PR	IE	0	60	0	0	0	60	4	
<b>Total</b>				<b>150</b>	<b>90</b>	<b>105</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>420</b>	<b>28</b>	

#### 3º Período

Ordem	Disciplina	TIPO	INSTITUCIONAIS	Carga Horária					Crédito	Orientação Pedagógica (Antecedida por)	
				Teórica	Prática	online A	online S	Estágio			Total
17	Educação Ambiental e Sustentabilidade	ON.A	IE	0	0	30	0	0	30	2	
18	Nutrição no Ciclos da Vida: infância e adolescência	PR		60	0	0	0	0	60	4	
19	Técnica Dietética	PR		30	30	0	0	0	60	4	
20	Microbiologia e Higiene de Alimentos	HB		15	15	15	0	0	45	3	
21	Patologia Geral	HB-ON.S	IA	0	0	15	30	0	45	3	
22	Bioestatística e Epidemiologia	HB-ON.S	IA	0	0	30	30	0	60	4	
23	Bromatologia e Controle de Qualidade	HB		30	15	15	0	0	60	4	
24	Projeto de Extensão II	PR	IE	0	60	0	0	0	60	4	
<b>Total</b>				<b>135</b>	<b>120</b>	<b>105</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>420</b>	<b>28</b>	

#### 4º Período

Ordem	Disciplina	TIPO	INSTITUCIONAIS	Carga Horária					Total	Crédito	Orientação Pedagógica (Antecedida por)
				Teórica	Prática	online A	online S	Estágio			
25	Atenção Primária à Saúde	ON.A	IA	0	0	60	0	0	60	4	
26	Nutrição e Dietética	PR		45	0	0	0	0	45	3	
27	Farmacologia Geral	HB-ON.S	IA	0	0	15	30	0	45	3	
28	Avaliação e Diagnóstico Nutricional	PR		30	30	0	0	0	60	4	
29	Tecnologia de Alimentos	HB		30	15	15	0	0	60	4	
30	Planejamento e administração em unidades de alimentação e nutrição: estrutura e legislação	HB		45	0	15	0	0	60	4	
31	Projeto de Extensão III	PR	IE	0	60	0	0	0	60	4	
<b>Total</b>				150	105	105	30	0	390	26	

#### 5º Período

Ordem	Disciplina	TIPO	INSTITUCIONAIS	Carga Horária					Total	Crédito	Orientação Pedagógica (Antecedida por)
				Teórica	Prática	online A	online S	Estágio			
32	Terapia Nutricional nas Doenças Metabólicas	HB		45	0	15	0	0	60	4	
33	Planejamento e administração em unidades de alimentação e nutrição: gestão e controle	PR		30	0	0	0	0	30	2	
34	Educação Alimentar e Nutricional	ON.S		0	0	0	45	0	45	3	
35	Nutrição nos ciclos da vida: adulto e idoso	PR		60	0	0	0	0	60	4	
36	Eletiva I	ON.A		0	0	60	0	0	60	4	
37	Nutrição Social	HB		60	0	15	0	0	75	5	
38	Tópicos Integradores	PR		30	0	0	0	0	30	2	
39	Projeto de Extensão IV	PR	IE	0	60	0	0	0	60	4	
<b>Total</b>				225	60	90	45	0	420	28	

#### 6º Período

Ordem	Disciplina	TIPO	INSTITUCIONAIS	Carga Horária					Total	Crédito	Orientação Pedagógica (Antecedida por)
				Teórica	Prática	online A	online S	Estágio			
40	Terapia Nutricional em Situações Especiais	HB		45	0	15	0	0	60	4	
41	Nutrição Materno Infantil	HB		30	0	30	0	0	60	4	
42	Projeto de Extensão V	PR	IE	0	60	0	0	0	60	4	
43	Estágio Supervisionado I: Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição	ES		0	0	0	0	225	225	15	
<b>Total</b>				75	60	45	0	225	405	27	

#### 7º Período

Ordem	Disciplina	TIPO	INSTITUCIONAIS	Carga Horária					Total	Crédito	Orientação Pedagógica (Antecedida por)
				Teórica	Prática	online A	online S	Estágio			
44	Administração e Gestão em Saúde	ON.S		0	0	0	30	0	30	2	
45	Análise Sensorial	PR		30	15	0	0	0	45	3	
46	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) I	PR		30	0	0	0	0	30	2	
47	Tópicos Integradores Aplicados	ON.S		0	0	0	30	0	30	2	
48	Projeto de Extensão VI	PR	IE	0	60	0	0	0	60	4	
49	Estágio Supervisionado II: Nutrição Social	ES		0	0	0	0	225	225	15	
<b>Total</b>				<b>60</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>225</b>	<b>420</b>	<b>28</b>	

0

#### 8º Período

Ordem	Disciplina	TIPO	INSTITUCIONAIS	Carga Horária					Total	Crédito	Orientação Pedagógica (Antecedida por)
				Teórica	Prática	online A	online S	Estágio			
50	Nutrição na Prática Esportiva	PR		30	15	0	0	0	45	3	
51	Gestão e Empreendedorismo	ON.A	IE	0	0	30	0	0	30	2	
52	Estágio Supervisionado III: Nutrição Clínica	ES		0	0	0	0	225	225	15	
53	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) II	PR		30	0	0	0	0	30	2	
54	Eletiva II	PR		30	0	0	0	0	30	2	
55	Eletiva III	ON.S		0	0	0	30	0	30	2	
<b>Total</b>				<b>90</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>225</b>	<b>390</b>	<b>26</b>	

#### DISCIPLINAS ELETIVAS

Cód	Disciplina	TIPO	INSTITUCIONAIS	Carga Horária					Total	Crédito	Orientação Pedagógica (Antecedida por)
				Teórica	Prática	online A	online S	Estágio			
1	LIBRAS	ON.A	IE	0	0	60		0	60	4	
2	SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	PR		30	0	0	0	0	30	2	
3	NUTRIÇÃO E COMPORTAMENTO ALIMENTAR	PR		30	0	0	0	0	30	2	
4	NUTRIÇÃO E ALIMENTOS FUNCIONAIS	PR		30	0	0	0	0	30	2	
5	FELICIDADE - PSICOLOGIA POSITIVA, SENTIDO E PROPÓSITO	PR	IE	30	0	0	0	0	30	2	
6	FITOTERAPIA APLICADA À NUTRIÇÃO	PR		30	0	0	0	0	30	2	
7	TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL	PR		30	0	0	0	0	30	2	
8	Marketing e Empreendedorismo em Nutrição	PR		30	0	0	0	0	30	2	
9	TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	PR		30	0	0	0	0	30	2	
10	TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	PR		30	0	0	0	0	30	2	
11	TÓPICOS ESPECIAIS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	PR		30	0	0	0	0	30	2	
12	ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À	PR		30	0	0	0	0	30	2	

	SAÚDE										
13	NUTRIÇÃO EM ESTÉTICA	PR		30	0	0	0	0	30	2	
14	INTERPRETAÇÃO CLÍNICA DE EXAMES LABORATORIAIS	PR	IE	30	0	0	0	0	30	2	
15	SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (SUS)	PR	IE	30	0	0	0	0	30	2	
16	INTRODUÇÃO À ECONOMIA	PR	IE	30	0	0	0	0	30	2	
17	LÍNGUA PORTUGUESA	PR	IE	30	0	0	0	0	30	2	
18	DEFICIÊNCIA VISUAL	PR	IE	30	0	0	0	0	30	2	
19	ESTUDO DAS RELAÇÕES ÉTNICO RACIAIS BRASIL	PR	IE	30	0	0	0	0	30	2	
20	TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA	PR	IE	30	0	0	0	0	30	2	

MATRIZ CURRICULAR EM NÚMEROS										
Período	ON.S	ON.A	Teórica	Prática	Estágio	AC	Extensão	TOTAL	CRÉDITOS	
Primeiro	0	225	150	45	0	0	0	420	28	
Segundo	75	105	150	90	0	0	60	420	28	
Terceiro	60	105	135	120	0	0	60	420	28	
Quarto	30	105	150	105	0	0	60	390	26	
Quinto	45	90	225	60	0	0	60	420	28	
Sexto	0	45	75	60	225	0	60	405	27	
Sétimo	60	0	60	75	225	0	60	420	28	
Oitavo	30	30	90	15	225	0	0	390	26	
<b>Total Geral</b>	<b>300</b>	<b>705</b>	<b>1035</b>	<b>570</b>	<b>675</b>	<b>90</b>	<b>360</b>	<b>3375</b>	<b>219</b>	
<b>Percentual da carga horária total</b>	<b>8,89%</b>	<b>20,89%</b>	<b>30,67%</b>	<b>16,89%</b>	<b>20,00%</b>	<b>2,67%</b>	<b>10,67%</b>	<b>100,00%</b>	<b>3285</b>	
<b>Percentual ON.S + ON.A</b>	<b>29,78%</b>									

### 2.5.8 Ementário e Bibliografia

Encontram-se relacionadas e descritas, a seguir, as disciplinas/componentes curriculares integrantes da matriz curricular do Curso, por série semestral, com as respectivas ementas e bibliografia.

Considerando o desenvolvimento científico e tecnológico, as ementas aqui apresentadas poderão ser atualizadas, desde que analisadas e aprovadas pelo Núcleo Docente Estruturante e homologadas pelo Colegiado do Curso e pelo CONSEPE.

## 1ª SÉRIE

**Disciplina:** Anatomia Humana

**Ementa:** Estudo da anatomia de órgãos e sistemas. Organização geral do corpo humano. Sistemas: esquelético, muscular, tegumentar, cardiovascular, linfático, respiratório, digestório, endócrino, excretor, reprodutor.

**Bibliografia básica:**

1	LAROSA, Paulo Ricardo R. Anatomia humana: texto e atlas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Minha Biblioteca)
2	MOORE, Keith L.; DALLEY, Arthur; AGUR, Anne M. R. Anatomia orientada para clínica. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. (Minha Biblioteca)
3	TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. Princípios de anatomia e fisiologia. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. (reimpressão 2019) (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	DANGELO, José Geraldo; FATTINI, Carlo Américo. Anatomia humana básica. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. (Minha Biblioteca)
2	DRAKE, Richard L.; VOGL, A. Wayne; MITCHELL, Adam. Gray's anatomia clínica para estudantes. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. (Minha Biblioteca)
3	GOSLING, J. A. et al. Anatomia humana: atlas colorido e texto. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. (Minha Biblioteca)
4	NETTER, Frank H. Atlas de anatomia humana. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. (reimpressão 2021) (Minha Biblioteca)
5	PAULSEN, Friedrich; WASCHKE, Jens. Sobotta: atlas prático de anatomia humana. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. (Minha Biblioteca)

**Disciplina:** Embriologia, Genética e Evolução

**Ementa:** Genética humana. Armazenamento de informação genética. Citogenética humana. Genética e evolução. Anomalias cromossômicas. Malformações congênitas e consequências. Alterações genéticas. Introdução ao estudo da Embriologia. Gametogênese e Fecundação. Conceitos Básicos de

Reprodução Assistida. Desenvolvimento Embrionário Humano Inicial. Formação das membranas fetais e Placentação. Organogênese definitiva. Malformações e Teratologia

**Bibliografia básica:**

1	GRIFFITHS, Anthony J. F. et al. Introdução à genética. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. (Minha Biblioteca)
2	MOORE, Keith L.; PERSAUD, T. V. N. (Vid); TORCHIA, Mark G. Embriologia clínica. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. (Minha Biblioteca)
3	SCHOENWOLF, Gary C. et al. Larsen embriologia humana. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	DUMM, César Gómez. Embriologia humana: atlas e texto. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
2	MAIA, George Doyle. Embriologia humana: texto básico para os cursos de ciências da saúde. São Paulo: Atheneu, 2005.
3	ROHEN, Johannes w.; LUTJEN-DRECOLL, Elke. Embriologia funcional: o desenvolvimento dos sistemas funcionais do organismo humano. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
4	SADLER, T. W. Langman embriologia médica. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. (Minha Biblioteca)
5	BRUNONI, D.; PEREZ, A. B. A. <i>Guia de Genética Médica</i> . Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Manole, 2013. (Minha Biblioteca)

**Disciplina:** Introdução à Nutrição e Exercício Profissional

**Ementa:** Antropologia da Nutrição; Ética e Exercício Profissional. Princípios da Ciência da Nutrição. Bases e Instrumentos de Orientação Alimentar e Nutricional; Matemática Aplicada a Nutrição.

**Bibliografia básica:**

1	MCWILLIAMS, Margaret. Alimentos: um guia completo para profissionais. 10. ed. Barueri: Manole, 2016. (Minha Biblioteca)
2	MUSSOI, Thiago Durand. Nutrição: curso prático. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. (Minha Biblioteca)
3	WARDLAW, Gordon M.; SMITH, Anne M. Nutrição contemporânea. 8. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	BRASIL, Ministério da Saúde. Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012: Leis, diretrizes e normas em pesquisa com seres humanos. Brasília: 2012. Disponível em: <a href="http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf">http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf</a>
2	CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. (Portal CAPES) Disponível em: <a href="http://books.scielo.org/ed/v6ikd">books.scielo.org/ed/v6ikd</a>
3	ROSS, A. Catharine (ed.) et al. Nutrição moderna de Shills na saúde e na doença. 11. ed. Barueri: Manole, 2016. (Minha Biblioteca)
4	CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (BRASIL). Código de ética e de conduta do nutricionista. Brasília: 2018. Disponível em: <a href="http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf">http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf</a>
5	BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210p.

**Disciplina:** Microbiologia

**Ementa:** Compreender a microbiologia no contexto das ciências da saúde. Desenvolver conhecimentos relacionados à célula bacteriana: morfologia, estruturas, funções, metabolismo bacteriano, microbiota normal do homem e seus mecanismos regulatórios, fatores de virulência bacteriano, agentes antimicrobianos e mecanismos de resistência microbiana, genética bacteriana e suas aplicações. Desenvolver as técnicas de laboratório básicas. Estudo das principais bactérias patogênicas para o homem. Compreender as propriedades gerais dos vírus e fungos: classificação, morfologia e replicação. Estudo da transmissão e controle das principais bactérias, fungos e vírus de importância médica, destacando os aspectos epidemiológicos de importância em saúde. Os temas serão trabalhados por meio de atividades teóricas dinâmicas que estimulem a pesquisa e também por atividades práticas.

**Bibliografia básica:**

1	BROOKS, Geo F. et al. Microbiologia médica de Jawetz, Melnick e Adelberg. 26. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014. (Minha Biblioteca)
2	TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; Case, Christine L. Microbiologia. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. (Minha Biblioteca)
3	VERMELHO, Alane Beatriz et al. Práticas de microbiologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	FADER, Robert C.; ENGELKIRK, Paul G.; DUBEN-ENGELKIRK, Janet. Burton: microbiologia para as ciências da saúde. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. (Minha
---	---

	Biblioteca)
2	GOERING, Richard V. et al. Mims: microbiologia médica e imunologia. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020. (Minha Biblioteca)
3	LEVINSON, Warren. Microbiologia médica e imunologia. 13. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016. (Minha Biblioteca)
4	MURRAY, Patrick R.; ROSENTHAL, Ken S.; PFALLER, Michael A. Microbiologia médica. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020. (Minha Biblioteca)
5	RIEDEL, Stefan, et al. Microbiologia Médica de Jawetz, Melnick & Adelberg. 28 ed. Porto Alegre: AMGH, 2022.

**Disciplina:** Psicologia Aplicada à Saúde

**Ementa:** Introdução a psicologia e as principais teorias psicológicas. Influências culturais na formação da subjetividade e as consequências na alimentação. Caracterização dos transtornos alimentares e tratamentos. Relação Nutricionista, pacientes, familiares e outros profissionais de saúde.

**Bibliografia básica:**

1	BRAGHIROLI, Eliane Maria et al. Psicologia geral. 36. ed. Petrópolis: Vozes, 2016.
2	EYSENCK, Michael W.; KEANE, Mark T. Manual de psicologia cognitiva. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. (Minha Biblioteca)
3	NOLEN-HOEKSEMA, Susan et al. Atkinson & Hilgard: introdução à psicologia. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2018. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	DAVIDOFF, Linda L. Introdução à psicologia. 3. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2001.
2	IZQUIERDO, Ivan. Memória. 3. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2018. (Minha Biblioteca)
3	SMOLKA, Ana Luiza Bustamante; NOGUEIRA, Ana Lucia Horta (org.). Emoção, memória, imaginação: a constituição do desenvolvimento humano na história e na cultura. Campinas: Mercado de Letras, 2011.
4	STERNBERG, Robert J. Psicologia cognitiva. São Paulo: Cengage Learning, 2010.
5	VIGOTSKY, L. S. (Lev Semenovich). Pensamento e linguagem. 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

**Disciplina:** Química Orgânica

**Ementa:** Teoria atômica; Ligações químicas; Introdução à química orgânica; Propriedades dos compostos orgânicos; Hidrocarbonetos; Compostos aromáticos; Funções orgânicas oxigenada; Funções orgânicas nitrogenadas; Funções orgânicas halogenadas, sulfuradas e organometálicas; Acidez e basicidade; Reações orgânicas.

**Bibliografia básica:**

1	SILVA, Raphael Salles F. Química Orgânica. 1. ed. - Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018. (Minha Biblioteca)
2	GARCIA, Cleverson F.; LUCAS, Esther M F.; BINATTI, Ildefonso. Química orgânica: estrutura e propriedades. (Tekne). Porto Alegre: Bookman, 2015. (Minha Biblioteca)
3	SOLOMONS, T.W G.; FRYHLE, Craig B.; SNYDER, Scott A. Química Orgânica. v.1. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	ENGEL, Randall G.; KRIZ, George S.; LAMPMAN, Gary M.; PAVIA, Donald L. Química orgânica experimental: técnicas de escala pequena – Tradução da 3ª edição norte-americana. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. (Minha Biblioteca)
2	BETTELHEIM, Frederick A.; BROWN, William H.; CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. Introdução à química orgânica: Tradução da 9ª edição norte-americana. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. (Minha Biblioteca)
3	SOLOMONS, T.W G. Química Orgânica - Vol. 2. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018. (Minha Biblioteca) (Minha Biblioteca)
4	PAVANELLI, Luciana da C. Química orgânica funções e isometria - 1ª edição - 2014. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. (Minha Biblioteca)
5	SILVA, Elaine L. Química Aplicada - Estrutura dos Átomos e Funções Inorgânicas e Orgânicas. 2 ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. (Minha Biblioteca)

**Disciplina:** Ética e Bioética em Saúde

**Ementa:** Conceitos de Ética, Moral e Cidadania bem como as suas diferenças e semelhanças, abordando sobre as regulamentações das profissões de saúde de um modo geral e de seus conselhos, a relação dos profissionais de saúde com seus pacientes. Compreender os conceitos de Bioética, suas correntes e seus princípios, bem como os aspectos éticos em assuntos como: aborto, reprodução humana, doação e transplante de órgãos, pesquisa com células tronco, clonagem, manutenção da vida, morte e morrer (até em que momento investir em tratamentos curativos/paliativos), religiões, transfusão de sangue, uso de drogas ilícitas em tratamentos médicos, eutanásia e suicídio assistido, levando em consideração os princípios da bioética. Compreender a

ética nas pesquisas envolvendo seres humanos, os seus direitos e as novas tecnologias na área da saúde.

**Bibliografia básica:**

1	JONSEN, Albert R.; SIEGLER, Mark; WINSLADE, William J. Ética clínica: abordagem prática para decisões éticas na medicina clínica. 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2012. (Minha Biblioteca).
2	JORGE FILHO, Isac. Bioética: fundamentos e reflexões. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.
3	VEATCH, Robert M. Bioética. 3. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.

**Bibliografia complementar:**

1	ABREU, Carolina Becker Bueno de (org.). Bioética e gestão em saúde. Curitiba: Intersaberes, 2018.
2	COHEN, Claudio; OLIVEIRA, Reinaldo Ayer de (ed.). Bioética, direito e medicina. Barueri: Manole, 2020. (Minha Biblioteca)
3	FURROW, Dwight. Ética: conceitos-chave em filosofia. Porto Alegre: Artmed, 2007. (Minha Biblioteca)
4	GOZZO, Débora; LIGIERA, Wilson Ricardo (org.). Bioética e direitos fundamentais. São Paulo: Saraiva, 2012. (Minha Biblioteca)
5	LA TAILLE, Yves. Formação ética: do tédio ao respeito de si. Porto Alegre: Artmed, 2009. (Minha Biblioteca)

**Disciplina:** Marketing Pessoal e Profissional

**Ementa:** Mercado e Carreira Profissional. Marketing Pessoal e Profissional Estrutura . Planejamento de Carreira Como planejar sua carreira profissional. Portfolio Pessoal Tipos, Elaboração do Portfólio Pessoal. Plano de Marketing pessoal e Profissional Estrutura. Postura e aparência Profissional Dicas. Administração do Tempo Quebra de paradigmas e ferramentas para gestão do tempo. Networking Estrutura e objetivos para estabelecer sua rede de contatos. Postura em reuniões e sucesso no trabalho.

**Bibliografia básica:**

1	CILETTI, Dorene. Marketing pessoal: estratégias para os desafios atuais. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2018. (Minha Biblioteca)
2	MARÓSTICA, Eduardo (org.); MARÓSTICA, Neiva Alessandra Coelho; BRANCO, Valdec Romero Castelo. Inteligência de mercado. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2021. (Minha Biblioteca)

3	MELO, Paulo et al. Marketing pessoal e empregabilidade: do planejamento de carreira ao networking. São Paulo: Érica, 2014. (Minha Biblioteca)
---	---

**Bibliografia complementar:**

1	FARIA, Vivian Maerker. Manual de carreira: identifique e destaque o talento que existe em você. São Paulo: Saraiva, 2009. (Minha Biblioteca)
2	MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017. (reimpressão 2021) (Minha Biblioteca)
3	POLIZEI, Elder. Plano de marketing. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010. (Minha Biblioteca)
4	SANDHUSEN, Richard. Marketing básico. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. (Minha Biblioteca)
5	TAJRA, Sanmya Feitosa; SANTOS, Welinton dos. Planejando a carreira: guia prático para o desenvolvimento pessoal e profissional. 2. ed. São Paulo: Érica, 2021. (Minha Biblioteca)

**2ª Série**

**Disciplina:** Citologia/Histologia

**Ementa:** Estuda as células, suas estruturas e fisiologia. Estuda os diferentes tipos de tecidos relacionados a formação do indivíduo, desde a diferenciação celular até a apoptose e a organização dos tecidos para a constituição e funcionalidade dos órgãos e sistemas do corpo humano.

**Bibliografia básica:**

1	ABRAHAMSOHN, Paulo. Histologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. (Minha Biblioteca)
2	GARTNER, Leslie P.; HIATT, James L. Tratado de histologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. (Minha Biblioteca)
3	JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. Histologia básica: texto e atlas. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. (reimpressão 2018) (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	KIERSZENBAUM, A. L. Histologia e biologia celular: uma introdução à patologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. (Minha Biblioteca)
2	KUNZLER, Alice et al. Citologia, histologia e genética. Porto Alegre: SAGAH, 2018. (Minha Biblioteca)
3	MEDRADO, Leandro. Citologia e histologia humana: fundamentos de morfofisiologia celular e tecidual. São Paulo: Érica, 2014. (Minha Biblioteca)

4	OVALLE, William K.; NAHIRNEY, Patrick C. Netter bases da histologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. (Minha Biblioteca)
5	PAWLINA, Wojciech; ROSS, Michael H. Ross histologia texto e atlas: correlações com biologia celular e molecular. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. (Minha Biblioteca)

**Disciplina:** Direitos Humanos e Diversidade

**Ementa:** Teoria geral dos Direitos Humanos (DH). Sistema global e sistemas regionais de proteção internacional. DH na Constituição Federal Brasileira de 1988. Instrumentos de direitos e garantias. A história e a cultura afro-brasileira e indígena sob a perspectiva dos DH. Casos práticos e jurisprudência internacional e nacional. A proteção às minorias, no âmbito dos Direitos Humanos: questões conceituais e críticas. Aspectos jurídicos e sociais do direito das minorias. Conteúdos e temas do direito das minorias: abordagens e críticas. O Direito das Minorias em face do Meio Ambiente Cultural: Pluralidade, Multiculturalismo e à diversidade sexual, étnica, racial, cultural, de gênero e de crenças religiosas. Discriminação, racismo, preconceito e intolerância: conflitos étnico-raciais e religiosos. Considerações específicas sobre o direito das minorias no Brasil: índios, afrodescendentes, LGBTI+, mulheres, deficientes, idosos, ciganos, crianças e adolescentes e outros grupos não citados

**Bibliografia básica:**

1	DORETO, Daniela Tech et al. Questão social, direitos humanos e diversidade. Porto Alegre: SAGAH, 2018. (Minha Biblioteca)
2	SANTOS, Boaventura de Sousa; MARTINS, Bruno Sena (org.). O pluriverso dos Direitos Humanos: a diversidade das lutas pela dignidade. Belo Horizonte: Autêntica, 2019. (Minha Biblioteca)
3	SCARANO, Renan Costa Valle et al. Direitos humanos e diversidade. Porto Alegre: SAGAH, 2018. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	FERRAZ, Carolina Valença; LEITE, Glauber Salomão (coord.). Direito à diversidade. São Paulo: Atlas, 2015. (Minha Biblioteca)
2	MADRUGA, Sidney. Pessoas com deficiência e direitos humanos: ótica da diferença e ações afirmativas. 3. ed. São Paulo: Saraiva Jur, 2019. (Minha Biblioteca)
3	MIRANDA, Shirley Aparecida de. Diversidade e ações afirmativas: combatendo as desigualdades sociais. Belo Horizonte: Autêntica; Ouro Preto: UFOP, 2010. (Minha Biblioteca)

4	PIOVISAN, Flávia. Temas de direitos humanos. 11. ed. São Paulo: Saraiva Jur, 2018. (Minha Biblioteca)
5	RITA, Beatriz de Souza Santa. Gestão da diversidade. Curitiba: Contentus, 2020.

**Disciplina:** Fisiologia Humana

**Ementa:** Conceitos de Homeostasia e Bioeletrogênese. Aspectos funcionais e metabólicos dos sistemas nervoso, endócrino, circulatório, respiratório, digestório, urinário e reprodutores. Desequilíbrios na homeostasia dos sistemas estudados.

**Bibliografia básica:**

1	HALL, Jonh E.; HALL, Michael E. Guyton & Hall: tratado de fisiologia médica. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. (Minha Biblioteca)
2	KOEPPEN, Bruce M.; STANTON, Bruce A. Berne & Levy: fisiologia. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (reimpressão 2020) (Minha Biblioteca)
3	TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. Princípios de anatomia e fisiologia. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. (reimpressão 2019) (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	AIRES, Margarida de Mello. Fisiologia. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Minha Biblioteca)
2	BARRETT, Kim E. et al. Fisiologia médica de Ganong. 24. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014. (Minha Biblioteca)
3	COSTANZO, Linda S. Fisiologia: revisão e questões comentadas. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. (Minha Biblioteca)
4	CURI, Rui; ARAUJO FILHO, Joaquim Procópio de. Fisiologia básica. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. (Minha Biblioteca)
5	SILVERTHORN, Dee Unglaub. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. (reimpressão 2019) (Minha Biblioteca)

**Disciplina:** Imunologia

**Ementa:** Mecanismos de reconhecimento e eliminação de antígenos celulares e moleculares não próprios que interagem com os organismos animais. Processos dependentes da ação do sistema imunitário.

**Bibliografia básica:**

1	ABBAS, Abul K; LICHTMAN, Andrew H.; PILLAI, Shiv. Imunologia celular e molecular. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. (Minha Biblioteca)
2	DELVES, Peter J. et al. Roitt fundamentos de imunologia. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Minha Biblioteca)
3	MALE, David et al. Imunologia. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. (reimpressão 2021) (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	COICO, Richard; SUNSHINE, Geoffrey. Imunologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. (reimpressão 2019) (Minha Biblioteca)
2	FORTE, Wilma Carvalho Neves. Imunologia: do básico ao aplicado. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2015.
3	FREITAS, Elisângela Oliveira de; GONÇALVES, Thyanne Oliveira de Freitas. Imunologia, parasitologia e hematologia aplicadas à biotecnologia. São Paulo: Érica, 2015. (Minha Biblioteca)
4	* PLAYFAIR, J. H. L.; CHAIN, B. M. Imunologia básica: guia ilustrado de conceitos fundamentais. 9. ed. Barueri: Manole, 2013. (Minha Biblioteca)
5	SILVA, Adeline Gisele Teixeira. Imunologia aplicada: fundamentos, técnicas laboratoriais e diagnósticos. São Paulo: Érica, 2014. (Minha Biblioteca)

**Disciplina:** Nutrição Básica e Metabolismo

**Ementa:** Composição química dos alimentos: água, macronutrientes (Carboidratos, Proteínas, Lipídeos e Compostos Lipídeo-relacionados) e micronutrientes (vitaminas e minerais); Rotulagem Nutricional. Combustíveis metabólicos. Homeostase glicêmica, Balanço energético, mediadores bioquímicos da fome e da saciedade. Metabolismo de triglicerídeos. Metabolismo de colesterol. Metabolismo de aminoácidos e proteínas, excretas nitrogenadas proteicas e não proteicas. Absorção e metabolismo de micronutrientes no organismo humano e seus indicadores bioquímicos na avaliação do estado nutricional.

**Bibliografia básica:**

1	BAYNES, John W.; DOMINICZAK, Marek H. Bioquímica médica. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. (Minha Biblioteca)
2	BERG, Jeremy M. et al. Bioquímica. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. (Minha Biblioteca)
3	DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto

	Alegre: Artmed, 2019. (Minha Biblioteca)
--	--

**Bibliografia complementar:**

1	FELLOWS, Peter J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. (Minha Biblioteca)
2	NESPOLO, Cássia Regina et al. Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015. (Minha Biblioteca)
3	ROSA, Carla; HERMSDOR, Helen. Fisiopatologia da nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Rubio, 2020.
4	TOY, Eugene C. et al. Casos clínicos em bioquímica. Porto Alegre: AMGH, 2016.
5	UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos: TACO. 4. ed. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011. Disponível em: <a href="https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf">https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf</a>

**Disciplina:** Parasitologia

**Ementa:** Fenômenos de interação parasita-hospedeiro. Impactos sociais determinados pelas parasitoses, causadas por protozoários, helmintos, artrópodes e fungos. Importância da epidemiologia nas protozooses e helmintíases relacionadas com a contaminação alimentar. Importância dos artrópodes vetores mecânicos na dispersão das parasitoses pela contaminação de frutas, legumes e água. Estudos dos aspectos de higiene na confecção de alimentos.

**Bibliografia básica:**

1	COSTA, A. O. NEVES, D. P. <b>Parasitologia humana</b> . 13.ed.. São Paulo: Atheneu, 2016. 588 p. ISBN 978-85-388-0715-5.
2	CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. <b>Parasitologia humana e seus fundamentos gerais</b> . 2.ed., São Paulo: Atheneu, 2011. 390 p. ISBN 85-7379-140-3.
3	NEVES, D. P. <b>Parasitologia dinâmica</b> . 3.ed.. São Paulo: Atheneu, 2009. 592 p. ISBN 978-85-388-0072-9.

**Bibliografia complementar:**

1	REY, L. <b>Parasitologia</b> . 4ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Minha Biblioteca)
2	FERREIRA, Marcelo U. <b>Parasitologia Contemporânea</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020. (Minha Biblioteca)
3	TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. <b>Microbiologia</b> . 12 ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.

4	MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; BENDER, K. S.; BUCKLEY, D. H.; STAHL, D. A. Microbiologia de Brock. 14 ed. Porto Alegre: Artmed, 2016.
5	SIQUEIRA-BATISTA, Rodrigo. <b>Parasitologia - Fundamentos e Prática Clínica</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020. (Minha Biblioteca)

**Disciplina:** Projeto de Extensão I

**Ementa:**

**Bibliografia básica:**

1	
2	
3	

**Bibliografia complementar:**

1	
2	
3	
4	
5	

### 3ª SÉRIE

**Disciplina:** Bioestatística e Epidemiologia

**Ementa:** Identificação das principais relações entre saúde e doenças e suas respectivas distribuições em populações distintas quanto a faixa etária e nível sócio econômico, incluindo a atividade física como uma ferramenta de controle e melhoria da saúde dos indivíduos em qualquer faixa etária.

**Bibliografia básica:**

1	ALMEIDA FILHO, Naomar de; BARRETO, Mauricio Lima. Epidemiologia e saúde: fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. (Minha Biblioteca) * *
2	ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da. Rouquayrol: epidemiologia &

	saúde. 8. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2018. (Minha Biblioteca)
3	VIEIRA, Sonia. Bioestatística: tópicos avançados. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	BUSATO, Ivana Maria Saes. Epidemiologia e processo saúde-doença. Curitiba: Intersaberes, 2016. (Biblioteca Virtual Pearson)
2	CALLEGARI-JACQUES, Sidia M. Bioestatística: princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed, 2007. (Minha Biblioteca) *
3	MEDRONHO, Roberto A. Epidemiologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010
4	PARENTI, Tatiana Marques da; SILVA, Juliane Silveira Freire da; SILVEIRA, Jamur. Bioestatística. Porto Alegre: SAGAH, 2018. (Minha Biblioteca)
5	VIEIRA, Sonia. Introdução à bioestatística. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. (reimpressão 2020) (Minha Biblioteca)

**Disciplina:** Bromatologia e Controle de Qualidade

**Ementa:** Conceito, objetivo, importância da Bromatologia. Visão integrada sobre Bromatologia e Nutrição. Identidade, tipificação e fraudes em alimentos. Legislação e atos fiscalizatórios Bromatológicos (Nacional e Internacional) referente ao controle da qualidade e fiscalização dos alimentos. Análise de risco e segurança alimentar. Sistemas de garantia da qualidade, rastreabilidade/recall. Comunicação de risco. Normas Técnicas Gerais para Amostragem Controle de qualidade procedimental dos grupos de alimentos.

**Bibliografia básica:**

1	ATTIE, William. Auditoria: conceitos e aplicações. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2018. (Minha Biblioteca)
2	GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões (org.). Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos. Barueri: Manole, 2013. (Minha Biblioteca)
3	NESPOLO, Cássia Regina et al. Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. Química de alimentos: teoria e prática. Viçosa: UFV, 2015.
---	--

2	DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. (Minha Biblioteca)
3	KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. (Minha Biblioteca)
4	KUROZAWA, Louise Emy; COSTA, Stella Regina Reis da. Tendências e inovações em ciência, tecnologia e engenharia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2014.
5	ZENOBON, Odair; PASCUET, Neus Sadocco; TINGLEA, Paulo (coord.). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. Disponível em: <a href="https://wp.ufpel.edu.br/nutricaoobromatologia/files/2013/07/NormasADOLFOLUTZ.pdf">https://wp.ufpel.edu.br/nutricaoobromatologia/files/2013/07/NormasADOLFOLUTZ.pdf</a>

**Disciplina:** Educação Ambiental e Sustentabilidade

**Ementa:** Ecologia; Características gerais da atmosfera, água e solo; Poluição do ar, água e solo; Legislação Ambiental; Recursos Florestais; Resíduos Sólidos; Agricultura e Meio Ambiente; Geoprocessamento Ambiental; Saneamento; Saúde Pública; Agenda 21; Meio Ambiente Urbano; Construções Sustentáveis; Energia e Meio Ambiente; Sistemas de Gestão Ambiental; Gestão Ambiental Empresarial; Licenciamento Ambiental e Educação Ambiental.

**Bibliografia básica:**

1	OLIVEIRA, Sonia Valle Walter Borges de; LEONETI, Alexandre; CEZARINO, Luciana Oranges. Sustentabilidade: princípios e estratégias. Barueri: Manole, 2019. (Minha Biblioteca)
2	PHILIPPI JR, Arlindo; PELICIONI, Maria Cecília Focesi (ed.). Educação ambiental e sustentabilidade. 2. ed. Barueri: Manole, 2014. (Minha Biblioteca)
3	PINOTTI, Rafael. Educação ambiental para o século XXI: no Brasil e no mundo. São Paulo: Blucher, 2018. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2017. (reimpressão 2019) (Minha Biblioteca)
2	IBRAHIN, Francini Imene Dias. Educação ambiental: estudos dos problemas, ações e instrumentos para o desenvolvimento da sociedade. São Paulo: Érica, 2014. (Minha Biblioteca)
3	LUZZI, Daniel. Educação e meio ambiente: uma relação intrínseca. Barueri: Manole, 2012. (Minha Biblioteca)
4	ROSA, André Henrique; FRACETO, Leonardo F.; MOSCHINI-CARLOS, Viviane (org.). Meio ambiente e sustentabilidade. Porto Alegre: Bookman, 2012. (Minha Biblioteca)
5	RUSCHEINSKY, Aloísio (org.). Educação ambiental: abordagens múltiplas. 2. ed. Porto Alegre: Penso, 2012. (Minha Biblioteca)

**Disciplina:** Microbiologia e Higiene de Alimentos

**Ementa:** Microrganismos de importância em alimentos; Fatores que controlam o crescimento microbiano em alimentos; Microrganismos patogênicos e doenças transmitidas por alimentos; Deterioração microbiana dos diferentes grupos de alimentos; Indicadores Microbianos da qualidade e segurança dos alimentos; Métodos de análise microbiológica em alimentos: materiais e técnicas básicas da microbiologia dos alimentos; Conceito de higiene e segurança alimentar; Higiene do manipulador; Alimento e ambiente; Manual de Boa Prática de Fabricação; Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; Padrões e legislações sanitárias vigentes no Brasil.

**Bibliografia básica:**

1	FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. (Biblioteca Virtual Pearson)
2	GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade de matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 6. ed. Barueri: Manole, 2019. (Minha Biblioteca)
3	JOSÉ, Jackline Freitas Brilhante São; ABRANCHES, Monise Viana. Microbiologia e higiene dos alimentos: teoria e prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.

**Bibliografia complementar:**

1	FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. (Minha Biblioteca)
2	JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
3	KUAYE, Arnaldo Koshiteru. Limpeza e sanitização na indústria de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.
4	MASSAGUER, Pilar Rodriguez de. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2006.
5	SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, 2010.

**Disciplina:** Nutrição no Ciclo da Vida: Infância e Adolescência

**Ementa:** Alimentação e Nutrição na infância e adolescência em público sadio; Estratégias de prevenção e promoção à saúde infato-juvenil; Alterações no processo de crescimento e intervenções nutricionais; Principais deficiências nutricionais na infância e adolescência; Distúrbios do apetite; Recomendações nutricionais, orientações específicas ao público e suplementação nutricional.

**Bibliografia básica:**

1	FULGINITI, Helena Simões Dutra de Oliveira. Nutrição materno-infantil. Porto Alegre: SAGAH, 2016. (Minha Biblioteca)
2	SEVERINE, Ariane Nadolskis (ed.) et al. Nutrição em pediatria na prática clínica. Barueri: Manole, 2021. (Minha Biblioteca)
3	WEFFORT, Virgínia Resende S.; LAMOUNIER, Joel A. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. 2. ed. Barueri: Manole, 2017. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	GUIMARÃES, Hélio Pena et al. Terapia nutricional: aspectos de qualidade e gerenciamento de riscos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2011.
2	LIMA, Vanessa Cristina Oliveira de. Nutrição clínica. Porto Alegre: SAGAH, 2018. (Minha Biblioteca)
3	MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação nutricional na prática clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. (reimpressão 2017) (Minha Biblioteca)
4	NOGUEIRA-DE-ALMEIDA, Carlos Alberto; MELLO, Elza Daniel de. Nutrologia pediátrica: prática baseada em evidências. 2. ed. Santana de Parnaíba: Manole, 2022. (Minha Biblioteca)
5	VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação à adolescência. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

**Disciplina:** Patologia

**Ementa:** Introdução ao estudo da patologia. Lesão, dano morte e adaptações celulares. Reparo dos tecidos e cicatrização. Processos inflamatórios e infecciosos. Disfunções hemodinâmicas, trombose e choque.

**Bibliografia básica:**

1	BRASILEIRO FILHO, Geraldo et al. <b>Bogliolo:</b> patologia geral. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (reimpressão 2019) (Minha Biblioteca)
2	FRANCO, Marcello et al. <b>Patologia:</b> processos gerais. 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. (Biblioteca Virtual Pearson)
3	KUMAR, Vinay; ABBAS, Abul K.; ASTER, Jon C. <b>Robbins &amp; Cotran, patologia:</b> bases patológicas das doenças. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	ANGELO, Isabela da Costa (org.). <b>Patologia geral</b> . São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. (Biblioteca Virtual Pearson)
2	BRASILEIRO FILHO, Geraldo. <b>Bogliolo patologia</b> . 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. (Minha Biblioteca)
3	FELIN, Izabella Paz Danezi; FELIN, Carlos Roberto. <b>Patologia geral em mapas conceituais</b> . Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. (Minha Biblioteca)
4	HAMMER, Gary d.; Mcphee, Stephen J. <b>Fisiopatologia da doença: uma introdução à medicina clínica</b> . 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016. (Minha Biblioteca)
5	REISNER, Howard M. <b>Patologia: uma abordagem por estudos de casos</b> . Porto Alegre: AMGH, 2016. (Minha Biblioteca)

**Disciplina:** Projeto de Extensão II

**Ementa:**

**Bibliografia básica:**

1	
2	
3	

**Bibliografia complementar:**

1	
2	
3	
4	
5	

**Disciplina:** Técnica dietética

**Ementa:** conceito e objetivos, terminologia, pesos e medidas equivalentes e aplicações na prática dietética. Objetivos e fases gerais de pré-preparo e preparo de alimentos. Procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos. Grupos de Alimentos. Alterações físico-químicas. Valor

nutritivo, características sensoriais e aplicação na Técnica dietética. Ficha Técnica de Preparação dos alimentos. Preparações de alimentos de origem animal e vegetal e sua utilização em dietas normais. Cocção, processos e métodos.

**Bibliografia básica:**

1	DOMENE, Semíramis Martins Álvares. <b>Técnica dietética: teoria e aplicações</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Minha Biblioteca)
2	ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos</b> . 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.
3	PHILIPPI, Sonia Tucunduva. <b>Nutrição e técnica dietética</b> . 4. ed. Barueri: Manole, 2019. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	BASSO, Cristiana. <b>Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. (Minha Biblioteca)
2	BENETTI, Gisele Bizon et al. <b>Manual de técnicas dietéticas</b> . São Caetano do Sul: Yendis, 2013.
3	CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Braz Assunção. <b>Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.
4	CANDIDO, Cynthia C. <b>Guia técnico de nutrição e dietética</b> . Barueri: Editora Manole, 2019.
5	<b>UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Tabela Brasileira de Composição de Alimento: TACO</b> . 4. ed. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011. Disponível em: <a href="https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf">https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf</a>

**4ª SÉRIE**

**Disciplina:** Atenção Primária à Saúde

**Ementa:** Políticas de saúde no Brasil e sua história. Reforma Sanitária. Sistema Único de Saúde (SUS) - conceitos e organização. Regulamentação e fundamentação do Sistema Único de Saúde, com ênfase na Política Nacional de Atenção Básica. Conceitos e organização da atenção primária à saúde (APS). Atribuições dos profissionais na APS.

**Bibliografia básica:**

1	ANTUNES, José Leopoldo Ferreira; PERES, Marco Aurélio (org.). <b>Epidemiologia da saúde bucal</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: Santos, 2013. (reimpressão 2018) (Minha Biblioteca)
2	MOYSÉS, Samuel Jorge. <b>Saúde coletiva: políticas, epidemiologia da saúde bucal e redes de atenção odontológica</b> . São Paulo: Artes Médicas, 2013. (Minha Biblioteca)
3	PINTO, Vitor Gomes. <b>Saúde bucal: odontologia social e preventiva</b> . São Paulo: Santos, 1989.

**Bibliografia complementar:**

1	STARFIELD, Barbara. <b>Atenção primária: equilíbrio entre necessidades de saúde, serviços e tecnologia</b> . Brasília: UNESCO; Ministério da Saúde, 2002. Disponível em: <a href="https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/atencao_primaria_p1.pdf">https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/atencao_primaria_p1.pdf</a>
2	<b>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica: A saúde bucal no Sistema Único de Saúde</b> . Brasília: Ministério da Saúde, 2018. Disponível em: <a href="https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude_bucal_sistema_unico_saude.pdf">https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude_bucal_sistema_unico_saude.pdf</a>
3	<b>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Nacional de Saúde Bucal: Projeto SB Brasil 2003: condições de saúde bucal da população brasileira 2002-2003: resultados principais</b> . Brasília: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em: <a href="https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/condicoes_saude_bucal.pdf">https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/condicoes_saude_bucal.pdf</a>
4	<b>BRASIL. Lei no 8080, de 19 de setembro de 1990: Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências</b> . Brasília: 1990. Disponível em: <a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm</a>
5	<b>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Nacional de Saúde Bucal: Diretrizes da Política Nacional de Saúde Bucal</b> . Brasília: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em: <a href="http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/diretrizes_da_politica_nacional_de_saude_bucal.pdf">http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/diretrizes_da_politica_nacional_de_saude_bucal.pdf</a>

**Disciplina:** Avaliação e Diagnóstico Nutricional

**Ementa:** Métodos de identificação do risco nutricional; Avaliação antropométrica, Avaliação Bioquímica, Avaliação Dietética. Aplicação de indicadores subjetivos na avaliação do estado nutricional; Avaliação nutricional de indivíduos nas diferentes fases da vida sadios e enfermos.

**Bibliografia básica:**

1	REIS, Nelzir Trindade. <b>Nutrição clínica:</b> bases para a prescrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.
2	ROSSI, Luciana; POLTRONIERI, Fabiana. <b>Tratado de nutrição e dietoterapia.</b> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. (Minha Biblioteca)
3	VITOLLO, Márcia Regina. <b>Nutrição:</b> da gestação ao desenvolvimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

**Bibliografia complementar:**

1	COSTA, Maria José de Carvalho; LIMA, Raquel Patrícia Ataíde. <b>Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista:</b> guia nutricional de consulta de exames de laboratório clínico. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2020.
2	NOZAKI, Vanessa Taís et al. <b>Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados.</b> Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
3	RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. <b>Krause &amp; Mahan:</b> alimentos, nutrição e dietoterapia. 15. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.(Minha Biblioteca)
4	RIBEIRO, Sandra Maria Lima; MELO, Camila Maria de; TIRAPÉGUI, Julio. <b>Avaliação nutricional:</b> teoria e prática. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Minha Biblioteca)
5	SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.</b> 2. ed. São Paulo: Rocca, 2011.

**Disciplina:** Farmacologia Geral

**Ementa:** Introdução à Farmacologia. Farmacocinética e Farmacodinâmica. Fármacos anti-inflamatórios. Fármacos anestésicos e analgésicos. Farmacologia do Sistema Nervoso. Fármacos que atuam no sistema cardiovascular.

**Bibliografia básica:**

1	GOLAN, David E. et.al. <b>Princípios de farmacologia:</b> a base fisiopatológica da farmacologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. (reimpressão 2021) (Minha Biblioteca)
2	KATZUNG, Bertram G; TREVOR, Anthony J. (org.). <b>Farmacologia básica e clínica.</b> 13. ed. Porto Alegre: AMGH, 2017. (reimpressão 2019) (Minha Biblioteca)
3	WHALEN, Karen; FINKELL, Richard; PANAVELIL, Thomas A. <b>Farmacologia ilustrada.</b> 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	BRUNTON, Laurence L.; HILAL-DANDAN, Randa; KNOLLMANN, Björn C. <b>As bases farmacológicas da terapêutica de Goodman &amp; Gilman</b> . 13. ed. Porto Alegre: AMGH, 2019. (Minha Biblioteca)
2	CRAIG, Charles R.; STITZEL, Robert E. <b>Farmacologia moderna: com aplicações clínicas</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. (reimpressão 2008)
3	FUCHS, Flávio Danni; WANNMACHER, Lenita. <b>Farmacologia clínica e terapêutica</b> . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. (Minha Biblioteca)
4	RITTER, James M. et al. <b>Rang &amp; Dale: farmacologia</b> . 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020. (reimpressão 2022) (Minha Biblioteca)
5	SILVA, Penildon. <b>Farmacologia</b> . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. (reimpressão 2017) (Minha Biblioteca)

**Disciplina:** Nutrição e Dietética

**Ementa:** Fundamentos da Nutrição Humana. Aspectos Nutricionais da Alimentação Saudável e Nutrição. Guia Alimentar para a população Brasileira. Requerimentos nutricionais em adultos e adolescentes. Recomendações e distribuição de macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) e micronutrientes (Vitaminas e Minerais) segundo a DRI. Avaliação da qualidade protéica da dieta (NDPCal e NPU). Elaboração de planejamento alimentar segundo a distribuição por equivalentes e grupos alimentares. Utilização de Softwares em Nutrição.

**Bibliografia básica:**

1	MUSSOI, Thiago Durand. <b>Nutrição: curso prático</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. (Minha Biblioteca)
2	PHILIPPI, Sonia Tucunduva (coord.). <b>Pirâmide dos alimentos</b> . 3. ed. Barueri: Manole, 2018. (Minha Biblioteca)
3	PHILIPPI, Sonia Tucunduva. <b>Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional</b> . 5. ed. Barueri: Manole, 2016. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	PHILIPPI, Sonia Tucunduva; AQUINO, Rita de Cássia de (org.). <b>Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável</b> . Barueri: Manole, 2015. (Minha Biblioteca)
2	REIS, Nelzir Trindade. <b>Nutrição clínica</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2015.
3	ROSSI, Luciana; POLTRONIERI, Fabiana. <b>Tratado de nutrição e dietoterapia</b> . Rio de Janeiro:

	Guanabara Koogan, 2019. (Minha Biblioteca)
4	VITOLLO, Márcia Regina. <b>Nutrição:</b> da gestação ao desenvolvimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.
5	BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

**Disciplina:** Planejamento e Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição: Estrutura e Legislação.

**Ementa:** Fundamentos da Administração Aplicados em Alimentação Coletiva; Modalidades de Gerenciamento e Estrutura Organizacional em Serviços de Alimentação; Gestão de negócios; Normas de saúde e segurança no trabalho e legislação; Planejamento físico e funcional; Dimensionamento da área física, equipamentos e utensílios; marketing e informatização.

**Bibliografia básica:**

1	ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Monica Gloria Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. <b>Gestão de unidades de alimentação e nutrição:</b> um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2019.
2	MEZOMO, Iracema F. de Barros. <b>A administração de serviços de alimentação.</b> 6. ed. São Paulo: Manole, 2015.
3	SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. <b>Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição.</b> Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

**Bibliografia complementar:**

1	BARRETO, Carla. <b>Segurança do trabalho em unidades de alimentação e nutrição.</b> Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
2	COSTA, Nelson Pereira da. <b>Gestão de restaurante:</b> uma abordagem do investimento até a análise do resultado. São Paulo: Ciência Moderna, 2016
3	NISHIO, Erli Keiko. <b>Gestão de negócios de alimentação:</b> casos e soluções. São Paulo: SENAC, 2019.
4	OLIVEIRA, Tatiana Coura; SILVA, Daniela Alves. <b>Administração de unidades produtoras de refeições:</b> desafios e perspectivas. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
5	ROSA, Carla de Oliveira Barbosa; MONTEIRO, Márcia Regina Pereira. <b>Unidades Produtoras de refeição:</b> uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

**Disciplina:** Projeto de Extensão III

**Ementa:**

**Bibliografia básica:**

1	
2	
3	

**Bibliografia complementar:**

1	
2	
3	
4	
5	

**Disciplina:** Tecnologia de Alimentos

**Ementa:** Conceituação de tecnologia e industrialização dos alimentos; Importância e objetivos da industrialização dos alimentos; Efeitos da industrialização no valor nutritivo dos alimentos; Contaminação e alteração de alimentos; Métodos de Conservação e Transformação de alimentos; Embalagens de alimentos; Biotecnologia dos alimentos; principais processos tecnológicos utilizados em alimentos de origem animal e vegetal.

**Bibliografia básica:**

1	CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. <b>Tecnologia dos alimentos:</b> principais etapas da cadeia produtiva. São Paulo: Érica, 2015. (Minha Biblioteca)
2	KUROZAWA, Louise Emy; COSTA, Stella Regina Reis da. <b>Tendências e inovações em ciência, tecnologia e engenharia de alimentos.</b> São Paulo: Atheneu, 2014. 2 v. (Biblioteca Virtual Pearson)
3	NESPOLO, Cássia Regina et al. <b>Práticas em tecnologia de alimentos.</b> Porto Alegre: Artmed, 2015. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	CAMPBELL-PLATT, Geoffrey (ed.). <b>Ciência e tecnologia de alimentos</b> . Barueri: Manole, 2015. (Minha Biblioteca)
2	DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. <b>Química de alimentos de Fennema</b> . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. (Minha Biblioteca)
3	FELLOWS, Peter J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática</b> . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. (Minha Biblioteca)
4	GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade de matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos</b> . 6. ed. Barueri: Manole, 2019.
5	MELLO, Fernanda Robert de; GIBBERT, Luciana. <b>Controle e qualidade dos alimentos</b> . Porto Alegre: SAGAH, 2017. (Minha Biblioteca)

## 5ª SÉRIE

**Disciplina:** Educação Alimentar e Nutricional

**Ementa:** Formação e componentes do comportamento alimentar. Antropologia e alimentação. Métodos de comunicação em nutrição. Educação alimentar e nutricional na formação acadêmica do nutricionista. Modelo transteórico. Empoderamento (empowerment). Teorias pedagógicas. Instrumentos de Educação Alimentar e Nutricional. O papel do Nutricionista como educador na atenção básica e na escola. Programas de educação alimentar e nutricional. Educação Alimentar e Nutricional e Sustentabilidade.

### Bibliografia básica:

1	DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria (coord.). Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. (Minha Biblioteca)
2	GALISA, Mônica Santiago et al. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. São Paulo: Roca, 2014. (Minha Biblioteca)
3	TRECCO, Sonia (org.). Guia prático de educação nutricional. Barueri: Manole, 2016. (Minha Biblioteca)

### Bibliografia complementar:

1	ALVARENGA, Marle et al. Nutrição comportamental. 2. ed. Barueri: Manole, 2019. (Minha Biblioteca)
2	LANG, Regina Maria Ferreira; CIACCHI, Érica Marafon Rodrigues. EAN - Educação alimentar

	e nutricional: fundamentação teórica e estratégias contemporâneas. Rio de Janeiro: Rubio, 2021.
3	MENDES, Larissa Mendes; PESSOA, Milene Cristine; COSTA, Bruna Vieira. Ambiente alimentar, saúde e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2021.
4	ROCKETT, Fernanda; CORRÊA, Rafaela da Silveira. Educação nutricional. Porto Alegre: SAGAH, 2017. (Minha Biblioteca)
5	SANTOS, Eliane Cristina dos; GOMES, Clarissa Emilia Trigueiro. Planejamento alimentar: educação nutricional nas diversas fases da vida. São Paulo: Érica, 2014. (Minha Biblioteca)

**Disciplina:** Nutrição nos Ciclos da Vida: Adulto e Idoso

**Ementa:** Alimentação e Nutrição na vida adulta; Estratégias de prevenção e promoção à saúde do adulto; Atendimento nutricional no adulto; Orientações nutricionais; Suplementação na vida adulta; Principais alterações no processo de envelhecimento; Capacidade funcional no Envelhecimento; Longevidade, qualidade de vida e promoção da saúde; Síndrome de Fragilidade e Sarcopenia; Orientações nutricionais e suplementação no idoso.

**Bibliografia básica:**

1	CUPPARI, Lilian. Nutrição clínica no adulto. 5. ed. Barueri: Manole, 2019. (Minha Biblioteca)
2	REIS, Nelzir Trindade. Nutrição clínica: bases para a prescrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.
3	VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao desenvolvimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

**Bibliografia complementar:**

1	CALIXTO-LIMA, Larissa; GONZALEZ, Maria Cristina. Nutrição clínica no dia a dia. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2018.
2	MUSSOI, Thiago Durand. Nutrição: curso prático. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. (Minha Biblioteca)
3	SCHWANKE, Carla H. A. (org.) et al. Atualizações em geriatria e gerontologia III: nutrição e envelhecimento. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2016.
4	SILVA, Maria de Fátima do Nascimento da; MARUCCI, Maria de Fátima Nunes; ROEDIGER, Manuela de Almeida. Tratado de nutrição em gerontologia. Barueri: Manole, 2016. (Minha Biblioteca)
5	TERRA, Newton Luiz (org.) et al. A nutrição e as doenças geriátricas. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2016.

**Disciplina:** Nutrição Social

**Ementa:** Determinantes e Indicadores em saúde e do Estado Nutricional. Perfil de morbimortalidade do Brasil. Epidemiologia nutricional. Perfil do consumo alimentar no Brasil. Políticas Públicas, Programas e Estratégias de alimentação e nutrição. Vigilância em Saúde e Nutricional. Segurança alimentar e nutricional. Inserção do profissional nutricionista na atenção básica a saúde. Assistência dietética e educação nutricional em saúde coletiva. Atuação do profissional de nutrição em Programas de diabetes/hipertensão, saúde da mulher e da criança, adolescente, alimentação escolar, obesidade infantil, saúde do trabalhador e saúde mental.

**Bibliografia básica:**

1	CERVATO-MANCUSO, Ana M.; FIORE, Elaine G.; REDOLFI, Solange Cavalcante da S. <b>Guia de Segurança Alimentar e Nutricional</b> . Barueri, SP: Editora Manole, 2015. (Minha Biblioteca)
2	SARTI, Flavia M.; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da S. <b>Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos</b> . Barueri, SP: Editora Manole, 2017. (Minha Biblioteca)
3	CASTANHEIRA, Marcelo. <b>Vigilância Nutricional na Fase Pré-Escolar</b> . Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016.

**Bibliografia complementar:**

1	BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Básica. – 1. ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 84 p. Disponível em: <a href="http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf">http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf</a>
2	BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 56 p. Disponível em: <a href="http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/marco_referencia_vigilancia_alimentar.pdf">http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/marco_referencia_vigilancia_alimentar.pdf</a>
3	BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <a href="https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf">https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf</a>
4	BERTOLLI FILHO, Claudio. História da saúde pública no Brasil. 4ed. São Paulo: Ática, 2008.
5	TADDEI, Jose Augusto de A. C. et al. Nutrição em saúde pública. vol. 0. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

**Disciplina:** Planejamento e Administração em Unidade de Alimentação e Nutrição: Gestão e Controle

**Ementa:** Gestão de Recursos humanos em Unidades de Alimentação e Nutrição. Dimensionamento de Recursos Humanos para Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento e Elaboração de Cardápio. Gestão de Compras e suprimentos. Gestão Financeira. Lactário e Banco de Leite Humano. Funcionamento de Unidades de Alimentação e Nutrição.

**Bibliografia básica:**

1	CINTRA, Patricia. Qualidade e redução de custos em alimentos. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.
2	MEZOMO, Iracema F. de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. Barueri: Manole, 2015. (Minha Biblioteca)
3	OLIVEIRA, Tatiana Coura; SILVA, Daniela Alves. Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

**Bibliografia complementar:**

1	ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Monica Gloria Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 6. ed. São Paulo: Metha, 2016.
2	BALCHIUNAS, Denise. Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição. São Paulo: Roca, 2014.
3	CHEESER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia. 5. ed. Barueri: Manole, 2016. (Minha Biblioteca)
4	ROSA, Carla de Oliveira Barbosa; MONTEIRO, Márcia Regina Pereira. Unidades produtoras de refeição: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
5	SANTANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

**Disciplina:** Terapia Nutricional nas Doenças Metabólicas

**Ementa:** Identificação das comorbidades metabólicas que acometem a relação saúde x doença como as respectivas fisiopatologias. Avaliação da importância do nutricionista clínico na prevenção, tratamento e promoção à saúde destes grupos de patologias. Identificação das formas de avaliação com as respectivas condutas e orientações nutricionais. Tratamento dietoterápico individual.

**Bibliografia básica:**

1	COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. Biodisponibilidade de nutrientes. 6. ed. Barueri: Manole, 2020. (Minha Biblioteca)
2	JAMESON, J. Larry et al. Medicina interna de Harrison. 20. ed. Porto Alegre: AMGH, 2020. 2 v. (Minha Biblioteca)
3	WAITZBERG, Dan. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2019.

**Bibliografia complementar:**

1	ALVARENGA, Marle dos Santos; DUNKER, Karin Louise Lenz; PHILIPPI, Sonia Tucunduva
---	---

	(org.). Transtornos alimentares e nutrição: da prevenção ao tratamento. Barueri: Manole, 2020. (Minha Biblioteca)
2	CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
3	JESUS, Rosângela; OLIVEIRA, Lucivalda; LYRA, Luiz. Nutrição e hepatologia: abordagem terapêutica clínica e cirúrgica. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
4	MARTINS, Milton de Arruda (ed.) et al. Clínica médica. 2. ed. Barueri: Manole, 2016. (Minha Biblioteca)
5	ROSA, Carla; HERMSDOR, Helen. Fisiopatologia da nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Rubio, 2020.

**Disciplina:** Tópicos Integradores

**Ementa:** Nutrição e Gastronomia; Gastronomia Hospitalar; Sustentabilidade na Produção e Distribuição das Refeições; Aproveitamento Integral de Alimentos; Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC); Toxicologia dos Alimentos; Rotulagem Nutricional; Empreendedorismo e Inovação em alimentação e Nutrição.

**Bibliografia básica:**

1	PHILIPPI, Sonia T.; COLUCCI, Ana Carolina A. <b>Nutrição e gastronomia</b> . Barueri-SP: Editora Manole, 2018. (Minha Biblioteca)
2	SANTOS, Marília Liotino dos; WATANABE, Suzana B. <b>Alimentação hospitalar: da qualidade higiênico sanitária à gastronomia</b> . São Paulo: Editora Saraiva, 2021. (Minha Biblioteca)
3	ELEUTERIO, Helio. <b>Fundamentos de Gastronomia</b> . [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2014.

**Bibliografia complementar:**

1	PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello Barros; FRANCKI, Valeska Mangini; GOLLUCKE, Andrea Pittelli Boiago. Alimentos funcionais: introducao as principais substancias bioativas em alimentos. Sao Paulo: Varela, 2005.
2	CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. <b>Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia</b> . Barueri: Editora Manole, 2016
3	PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello B.; ELIAS, Maria F.; PHILIPPI, Sonia T. <b>Alimentos funcionais e compostos bioativos</b> . Barueri: Editora Manole, 2019.
4	DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. <b>Química de alimentos de Fennema</b> . [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2019.

5	CILETTI, Dorene. Marketing pessoal: estratégias para os desafios atuais. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2018. (Minha Biblioteca)
---	---

## 6ª SÉRIE

**Disciplina:** Estágio Supervisionado I: Nutrição em Unidade de Alimentação e Nutrição

**Ementa:** Administração aplicada aos macrosegmentos de alimentação coletiva. Análise de fluxos, localização de setores e ambiência. Recrutamento e seleção de pessoal. Admissão, treinamento e avaliação de desempenho. Rotina no pré-preparo, preparo e distribuição de refeições. Planejamento e elaboração de cardápios para coletividade sadia e enferma. Política de compras nos serviços de alimentação. Recepção e controle de mercadorias. Procedimentos de estocagem. Componentes e controle de custos. Programas e sistemas de qualidade. Sustentabilidade na produção de refeições. Educação alimentar e nutricional.

### Bibliografia básica:

1	
2	CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. <b>Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia</b> . Barueri: Editora Manole, 2016.
3	

### Bibliografia complementar:

1	ESCOUTO, Luiz Fernando Santos. Educação para o sabor: uma proposta ao ensino da sensorialidade em gastronomia e nutrição. São Paulo: Hotec, 2006.
2	BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <a href="https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf">https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf</a>
3	SILVA, Sandra Maria Chemin Seara da; BERNARDES, Silvia Martinez (Colab.). Cardapio: guia pratico para a elaboracao. Sao Paulo: Atheneu, 2004.
4	PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello B.; ELIAS, Maria F.; PHILIPPI, Sonia T. <b>Alimentos funcionais e compostos bioativos</b> . Barueri: Editora Manole, 2019.
5	GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos 6a ed.</b> Barueri: Editora Manole, 2019.

**Disciplina:** Nutrição Materno Infantil

**Ementa:** Saúde do grupo materno infantil. Ajustes fisiológicos da gestação. Avaliação do estado nutricional da gestante adulta e adolescente. Assistência nutricional no pré-natal de baixo e alto risco. Requerimentos e recomendações nutricionais na gestação da mulher adulta e da adolescente. Ajustes fisiológicos da lactação. Requerimentos e recomendações nutricionais da lactante. Aleitamento materno. Aspectos fisiológicos do recém-nascido e lactentes. Avaliação do crescimento e desenvolvimento. Requerimentos e recomendações nutricionais do lactente. Aleitamento artificial. Alimentação complementar. Alimentação e nutrição no pré-escolar e no escolar.

**Bibliografia básica:**

1	
2	
3	

**Bibliografia complementar:**

1	
2	
3	
4	
5	

**Disciplina:** Projeto de Extensão V

**Ementa:**

**Bibliografia básica:**

1	
2	
3	

**Bibliografia complementar:**

1	
2	

3	
4	
5	

**Disciplina:** Terapia Nutricional em Situações Especiais

**Ementa:** Identificação das implicações fisiopatológicas e as respectivas terapêuticas nutricionais das enfermidades das enfermidades que acometem o trato gastrointestinal superior e inferior, como também algumas glândulas anexa, cardiovasculares, pulmonares, neurológicas, queimadura, câncer e AIDS. Atuação do nutricionista clínico na prevenção e tratamento dessas patologias a partir de dietas individualizadas, associação de suplementação alimentar, utilização de dieta industrializada seja no âmbito hospitalar, ambulatorial e domiciliar/Home Care

**Bibliografia básica:**

1	
2	
3	

**Bibliografia complementar:**

1	Calixto-Lima, Larissa;Reis, Nelzir Trindade. Interpretacao de exames laboratoriais aplicados a nutricao clinica. vol. 0. Rio de Janeiro: Rubio, 2012
2	
3	
4	
5	

## 7ª SÉRIE

**Disciplina:** Administração e Gestão em Saúde

**Ementa:**

**Bibliografia básica:**

1	REZENDE, Denis Alcides. Sistemas de informações organizacionais: guia prático para projetos em cursos de administração, contabilidade e informática [recurso eletrônico]. – 5. ed. – São
---	--

	Paulo: Atlas, 2013. (Minha Biblioteca)
2	O'BRIEN, James A; MARAKAS, George M. Administração de sistemas de informação [recurso eletrônico]. – 15 ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. (Minha Biblioteca)
3	STAIR, Ralph M; REYNOLDS, George W. Princípios de sistemas de informação [recurso eletrônico]. São Paulo: Cengage Learning, 2015. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	BALTZAN, Paige; PHILLIPS, Amy. Sistemas de informação [recurso eletrônico]. Porto Alegre: AMGH, 2012. (Minha Biblioteca)
2	MCQUAIL, Denis. Teorias da comunicação de massa, Porto Alegre: Penso, 2013.
3	OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. Sistemas de informações gerenciais: estratégicas, táticas, operacionais [recurso eletrônico]. – 16. ed. – São Paulo: Atlas, 2014. (Minha Biblioteca)
4	GORDON, Steven R; GORDON, Judith R. Sistemas de informação: uma abordagem gerencial [recurso eletrônico]. - [Reimpr.]. - Rio de Janeiro: LTC, 2013. (Minha Biblioteca)
5	

**Disciplina:** Análise Sensorial

**Ementa:** Introdução: histórico, objetivos e importância da análise sensorial. Atributos sensoriais dos alimentos e como são percebidos pelos órgãos do sentido. Requisitos para desenvolvimento de análises sensoriais. Seleção de equipe de provadores. Métodos discriminativos. Métodos afetivos. Métodos descritivos. Interpretação e tratamento estatístico dos dados experimentais. Propriedades sensoriais dos alimentos Correlação entre análise sensorial e análises instrumentais e/ou físico-químicas.

**Bibliografia básica:**

1	ESCOUTO, Luiz Fernando Santos. Educacao para o sabor: uma proposta ao ensino da sensorialidade em gastronomia e nutricao. Sao Paulo: Hotec, 2006.
2	DUTCOSKY, Silvia Deboni. Analise sensorial de alimentos. 2ed. Curitiba: Champagnat, 2007.
3	PROENCA, Rossna Pacheco da Costa. Qualidade nutricional e sensorial na producao de

	refeicoes. Florianopolis: UFSC, 2005.
--	---------------------------------------

**Bibliografia complementar:**

1	PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello Barros; FRANCKI, Valeska Mangini; GOLLUCKE, Andrea Pittelli Boiago. Alimentos funcionais: introducao as principais substancias bioativas em alimentos. Sao Paulo: Varela, 2005.
2	CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. <b>Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia</b> . Barueri: Editora Manole, 2016
3	CHAVES, Jose Benicio Paes; Sproesser, Renato Luis. Praticas de laboratorio de analise sensorial de alimentos e bebidas. Vicosa: UFV, 1999
4	MINIM, Valeria Paula Rodrigues. Analise sensorial: estudos com consumidores. 2ed. Vicosa: UFV, 2006.
5	SILVA, Sandra Maria Chemin Seara da; BERNARDES, Silvia Martinez (Colab.). Cardapio: guia pratico para a elaboracao. Sao Paulo: Atheneu, 2004.

**Disciplina:** Estágio Supervisionado II: Nutrição Social

**Ementa:** Integração de conhecimentos teóricos e práticos multidisciplinares nos aspectos que envolvem a saúde coletiva. Conduta ética perante o paciente. Estabelecimento das diferentes abordagens do paciente a nível ambulatorial. Estratégias de atenção à saúde e intervenções nutricionais em saúde coletiva. Epidemiologia nutricional. Planejamento de ações voltadas à Políticas Públicas de Alimentação e Segurança Alimentar e Nutricional.

**Bibliografia básica:**

1	
2	
3	

**Bibliografia complementar:**

1	
2	
3	
4	
5	DUTRA-OLIVEIRA, Jose Eduardo; MARCHINI, J. Sergio (Colab.). Ciencias nutricionais. Sao Paulo: Sarvier, 2001.

**Disciplina:** Projeto de Extensão VI

**Ementa:**

**Bibliografia básica:**

1	PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello B.; ELIAS, Maria F.; PHILIPPI, Sonia T. <b>Alimentos funcionais e compostos bioativos</b> . Barieri: Editora Manole, 2019.
2	GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos 6a ed.</b> Barieri: Editora Manole, 2019.
3	

**Bibliografia complementar:**

1	
2	
3	
4	
5	

**Disciplina:** Tópicos Integradores Aplicados

**Ementa:** Epigenética e Nutrigenômica; Erros Inatos do Metabolismo; Nutrição no Transtorno do Espectro Autista; Nutrição Funcional; Nutrição e fitoterapia; Nutrição e vegetarianismo; Nutrição e Estética; Modulação Intestinal

**Bibliografia básica:**

1	
2	
3	PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello B.; ELIAS, Maria F.; PHILIPPI, Sonia T. <b>Alimentos funcionais e compostos bioativos</b> . Barieri: Editora Manole, 2019.

**Bibliografia complementar:**

1	
2	BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em:

	<a href="https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf">https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf</a>
3	SHILS, Maurice E.. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9ed. vol. 2. Barueri - SP: Manole, 2003.
4	SILVA, Sandra Maria Chemin Seara da; BERNARDES, Silvia Martinez (Colab.). Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004.
5	ESCOUTO, Luiz Fernando Santos. Educação para o sabor: uma proposta ao ensino da sensorialidade em gastronomia e nutrição. São Paulo: Hotec, 2006.

**Disciplina:** Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I)

**Ementa:** Epigenética e Nutrigenômica; Erros Inatos do Metabolismo; Nutrição no Transtorno do Espectro Autista; Nutrição Funcional; Nutrição e fitoterapia; Nutrição e vegetarianismo; Nutrição e Estética; Modulação Intestinal

**Bibliografia básica:**

1	LAKATOS, Eva Maria., MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 8. São Paulo: Atlas, 2019. 346.
2	MINAYO, Maria Cecília S., DESLANDES, Suely Ferreira., GOMES, Romeu. Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 29. Rio de Janeiro: Vozes, 2010
3	CARVALHO, Maria Cecília M. De. Construindo o saber: metodologia científica, fundamentos e técnicas. 24. Campinas: PAPIRUS, 2012. 224.

**Bibliografia complementar:**

1	KOCHE, Jose Carlos. Fundamentos de metodologia científica. 34. Petrópolis: Vozes, 2015. 182.
2	
3	
4	GALISA, Monica Santiago; ESPERANCA, Leila Maria Biscolla (Colab.); SA, Neide Gaudenci de (Colab.). Nutrição: conceitos e aplicações. São Paulo: M. Books, 2007.
5	

**Ementa:** Conhecimento da estrutura, organização e gestão do serviço de alimentação e nutrição hospitalar. Inserção do nutricionista na equipe multiprofissional. Conduta ética perante o paciente. Interpretação do perfil nutricional e acompanhamento da evolução do paciente. Prescrição dietética e acompanhamento nutricional do paciente. Orientação dietoterápica de alta hospitalar. Elaboração e apresentação de estudo de caso clínico.

**Bibliografia básica:**

1	WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutricao oral, enteral e parenteral na pratica clinica. 4. São Paulo: Atheneu, 2009. 1289.
2	MAHAN, L. Kathleen. Krause: alimentos, nutricao e dietoterapia. 13. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1227.
3	SILVA, Sandra Maria Chemin Seara da. Tratado de alimentacao, nutricao e dietoterapia. 1. ed. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p

**Bibliografia complementar:**

1	LEAO, Leila Sicupira Carneiro de Souza.; GOMES, Maria do Carmo Rebello. Manual de nutricao clinica: para atendimento ambulatorial do adulto. 11. ed. Petrópolis: Vozes, 2005. 198 p
2	MOREIRA, Emilia Addison Machado. Atencao nutricional: abordagem dietoterapica em adultos. 1. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 330.
3	ISOSAKI, Mitsue. Manual de dietoterapia e avaliacao nutricional do servico de nutricao e dietetica do Instituto do Coracao. 1. São Paulo: Atheneu, 2004. 21
4	WAITZBERG, Dan Linetzky. Dieta, nutricao e cancer. 1. São Paulo: Atheneu, 2006. 783.
5	AQUINO, Rita de Cássia; PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Nutrição clinica: estudos de casos comentados. 2. ed. Barueri: Manole, 2017. 447 p

**Disciplina:** Gestão e Empreendedorismo

**Ementa:** Gestão, administração e organização empresarial. Funções Administrativas. Processo de Controle: Estratégico, Tático, Operacional. Características do gestor. Aspectos conceituais e históricos do empreendedorismo. Empreendedorismo e a realidade brasileira. Papel do empreendedorismo e sua revolução no mundo. Características do ser empreendedor. Empreendedorismo por oportunidade e por necessidade. Tipos de empreendedores. Identificação de oportunidade e características do Processo Empreendedor. Plano de negócio como ferramenta de planejamento e monitoramento para a implantação de uma empresa.

**Bibliografia básica:**

1	BORGES-ANDRADE, Jairo E.; ABBAD, Gardênia da Silva; MOURÃO, Luciana. Treinamento, desenvolvimento e educação em organizações e trabalho: fundamentos para a gestão de
---	---

	peças. Porto Alegre: Artmed, 2007. (Minha Biblioteca)
2	PROENÇA, Adriano (org.) et al. Gestão da inovação e competitividade no Brasil: da teoria para a prática. Porto Alegre: Bookman, 2015. (Minha Biblioteca)
3	SHANE, Scott A. Sobre solo fértil: como identificar grandes oportunidades para empreendimentos em alta tecnologia. Porto Alegre: Bookman, 2007. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	DEGEN, Ronald Jean. O empreendedor: empreender como opção de carreira. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.
2	MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.
3	DORNELAS, Jose Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 7. ed. São Paulo: Empreende, 2018. (Minha Biblioteca)
4	HOUSEL, Debra J. Equipes: gerenciando para o sucesso. São Paulo: Cengage Learning, 2012. (Minha Biblioteca)
5	MASCARENHAS, André Ofenhejm. Gestão estratégica de pessoas: evolução, teoria e crítica. São Paulo: Cengage Learning, 2009. (Minha Biblioteca)

**Disciplina:** Nutrição na Prática Esportiva

**Ementa:** Conceitos. Relação entre Nutrição, Saúde e Performance. Nutrição Básica: funções, fontes alimentares, recomendações nutricionais. Fisiologia do exercício e metabolismo energético. Fisiologia do Treinamento. Intervenção Nutricional no exercício físico e no esporte. Estados Fisiológicos Especiais, Doenças e Agravos à Saúde na Atividade Física e no Desporto. Suplementos Nutricionais e alimentos funcionais aplicados ao fitness e ao desporto. Anabolizantes e doping. Recomendações do COI.

**Bibliografia básica:**

1	
2	MCARDLE, William D. Fundamentos de fisiologia do exercício: guia de estudo para o aluno. 2. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 207.
3	BIESEK, Simone. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. 1. Barueri: Manole, 2005. 506.

**Bibliografia complementar:**

1	
2	WOLINSKY, Ira. Nutrição no exercício e no esporte. 2. São Paulo: Roca, 2002. 646.

3	
4	MIRANDA, Daniela Elias Goulart de Andrade; CAMARGO, Luciana Rodrigues Buena de. Manual de avaliacao nutricional do adulto e do idoso. vol. 0. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
5	GALISA, Monica Santiago; ESPERANCA, Leila Maria Biscolla (Colab.); SA, Neide Gaudenci de (Colab.). Nutricao: conceitos e aplicacoes. Sao Paulo: M. Books, 2007.

**Disciplina:** Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II)

**Ementa:** Aprofundamento de estudos de revisão da literatura sobre o tema de pesquisa. Metodologia de pesquisa. Levantamento e tratamento dos dados científicos da pesquisa. Estrutura do artigo científico. Elaboração, orientação e entrega do Trabalho de Conclusão do Curso TCC. obedecendo às normas e regulamentos metodológicos. Defesa do respectivo trabalho perante a Banca Avaliadora. Modalidades de pesquisa.

**Bibliografia básica:**

1	GIL, Antonio Carlos. Metodos e tecnicas de pesquisa social. 6. São Paulo: Atlas, 2014. 200.
2	ANDRADE, Maria Margarida De. Introducao a metodologia do trabalho científico. 10. São Paulo: Atlas, 2010. 158.
3	LAKATOS, Eva Maria., MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 8. São Paulo: Atlas, 2019. 346.

**Bibliografia complementar:**

1	BARKER, Kathy. Na bancada: manual de iniciacao científica em laboratorios de pesquisas biomedicas. 1. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002. 47
2	CERVO, Amado Luiz., BERVIAN, Pedro Alcino. Metodologia científica. 6. São Paulo: Pearson, 2007. 162
3	DOMINGUES, Osmar., MARTINS, Gilberto de Andrade. Estatistica geral e aplicada. 5. São Paulo: Atlas, 2014. 397.
4	CARVALHO, Maria Cecilia M. De. Construindo o saber: metodologia científica, fundamentos e tecnicas. 24. Campinas: PAPIRUS, 2012. 224.
5	

**Disciplina:** Libras

**Ementa:** Aspectos legais da inclusão no contexto escolar brasileiro. Visão contemporânea dos aspectos socioantropológicos, clínicos e educacionais da surdez. Língua brasileira de sinais (LIBRAS): critérios diferenciados da língua portuguesa para surdos. LIBRAS e noções básicas de: léxico, morfologia e sintaxe. Expressão visual-espacial como recurso facilitador da aprendizagem. Dinâmicas e técnicas para interpretação.

**Bibliografia básica:**

1	BAGGIO, Maria Auxiliadora; CASA NOVA, Maria da Graça. Libras. Curitiba: Intersaberes, 2017.
2	LOURENÇO, Erik. Conceitos e práticas para refletir a educação inclusiva. Belo Horizonte: Autêntica, 2010.
3	QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2007. (Minha Biblioteca)

**Bibliografia complementar:**

1	FERNANDES, Sueli. Educação de surdos. Curitiba: Intersaberes, 2012.
2	LUCESI, Maria Regina Chiricella. Educação de pessoas surdas: experiências vividas, histórias narradas. 4. ed. Campinas: Papyrus, 2012.
3	PEREIRA, Maria Cristina da Cunha et al. Libras: conhecimento além dos sinais. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.
4	QUADROS, Ronice Muller de. Língua de herança: língua brasileira de sinais. Porto Alegre: Penso, 2017. (Minha Biblioteca)
5	SILVA, Rafael Dias (org.). Língua brasileira de sinais-LIBRAS. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015.

**Disciplina:** Nutrição e Alimentos Funcionais

**Ementa:** Introdução aos conceitos de alimentos funcionais e nutracêuticos. Principais grupos funcionais. Alimentos funcionais de origem vegetal. Probióticos. Prebióticos e Simbióticos. Ácidos graxos essenciais. Vitaminas. Minerais. Legislação vigente para alimentos funcionais e nutracêuticos.

**Bibliografia básica:**

1	PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello B.; ELIAS, Maria F.; PHILIPPI, Sonia T. <b>Alimentos funcionais e compostos bioativos</b> . Barieri: Editora Manole, 2019.
2	OLIVEIRA, Ana Flávia D. Tópicos em ciência e tecnologia de alimentos: resultados de pesquisas acadêmicas – volume 5. [Digite o Local da Editora]: Editora Blucher, 2020. (Minha Biblioteca)

3	PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello Barros; FRANCKI, Valeska Mangini; GOLLUCKE, Andrea Pittelli Boiago. Alimentos funcionais: introducao as principais substancias bioativas em alimentos. Sao Paulo: Varela, 2005.
---	--

**Bibliografia complementar:**

1	BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <a href="https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf">https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf</a>
2	ESCOUTO, Luiz Fernando Santos. Educacao para o sabor: uma proposta ao ensino da sensorialidade em gastronomia e nutricao. Sao Paulo: Hotec, 2006.
3	GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos 6a ed. Barieri</b> : Editora Manole, 2019.
4	ESCOUTO, Luiz Fernando Santos. Educação para o sabor: uma proposta ao ensino da sensorialidade em gastronomia e nutrição. São Paulo: Hotec, 2006.
5	FRANCO, Maria Regina Bueno. Aroma e sabor de alimentos. São Paulo: Varela, 2004.

**Disciplina:** Nutrição Comportamental

**Ementa:** Mudança de comportamento. Fatores interferentes no consumo e no comportamento alimentar. A influência da subjetividade no comportamento alimentar. Entrevista motivacional. Comer com atenção plena (mindful eating). Competências alimentares. Terapia cognitivo comportamental. Nutrição comportamental no tratamento da obesidade. Nutrição comportamental no tratamento do diabetes. Nutrição comportamental no atendimento de crianças e adolescentes. Nutrição comportamental no atendimento de adultos e idosos. Nutrição comportamental no atendimento de trabalhadores. Nutrição comportamental no tratamento dos transtornos alimentares. Nutrição comportamental e atividade física. Pesquisas em nutrição comportamental.

**Bibliografia básica:**

1	ALVARENGA, Marle. <b>Nutrição comportamental 2a ed. Barueri</b> : Editora Manole, 2019. (Minha Biblioteca)
2	BORGES, C. de C.; Magalhães, A.S. <b>Transição para a vida adulta: autonomia e dependência na família</b> PSICO, Porto Alegre, PUCRS, v. 40, n. 1, pp. 42-49, jan/mar, 2009.
3	LUSTOSA, Maria Alice; ALCAIRES, Juliana; COSTA, Josie Camargo da. <b>Adesão do paciente ao tratamento no Hospital Geral</b> . Rev. SBPH, Rio de Janeiro, v. 14, n. 2, p. 27-49, dez. 2011. Disponível em: < <a href="http://pepsic.bvsalud.org/scielophp">http://pepsic.bvsalud.org/scielophp</a> . Acessos em 07 ago. 2019.

**Bibliografia complementar:**

1	ALVARENGA, Marle. <b>Nutrição comportamental: ciência, prática clínica e comunicação</b> .
---	--

	Barueri: Editora Manole, 2023. (Minha Biblioteca)
2	PELICIONI, Maria Cecília FOCESI; MIALHE, Fábio Luiz. <b>Educação e promoção da saúde: teoria e prática.</b> – 2. ed. – Rio de Janeiro: Santos, 2019. 632p.
3	DALTRO, Mônica Ramos; FARIA Anna Amélia de <b>Relato de experiência: Uma narrativa científica na pós-modernidade.</b> Estudos e Pesquisas em Psicologia Rio de Janeiro v. 19 n. 1 p. 223-237. Janeiro a Abril de 2019.
4	CAIXETA, Leonardo; NITRINI, Ricardo <b>Teoria da Mente: Uma Revisão com Enfoque na sua Incorporação pela Psicologia Médica.</b> Psicologia: Reflexão e Crítica, 2002, 15(1), pp. 105-112 Disponível em: <a href="http://www.scielo.br/pdf/prc/v15n1/a12v15n1.pdf">http://www.scielo.br/pdf/prc/v15n1/a12v15n1.pdf</a> Acesso em: 25 de julho de 2019.
5	LINDEN, Sonia. Educacao nutricional: algumas ferramentas de ensino. 1. São Paulo: Varela, 2005. 153.

**Disciplina:** Segurança Alimentar e Nutricional

**Ementa:** Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Determinantes da Insegurança Alimentar Nutricional (IAN). Sistema Alimentar brasileiro. Agricultura familiar, Produção, disponibilidade, desperdício de alimentos e suas implicações ambientais. Leis e políticas que estruturam programas de SAN. Caracterização e avaliação de intervenções e programas emergenciais e estruturais de SAN.

**Bibliografia básica:**

1	
2	VALENTE, Flavio Luiz Schieck. Direito humano a alimentacao: desafios e conquistas. 1. São Paulo: Cortez, 2002. 272.
3	SAUDE., Brasil. Ministerio da Politica Nacional de Alimentacao e Nutricao - PNAN. 1. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84

**Bibliografia complementar:**

1	SOLHA, Raphaela Karla Toledo. <b>Saúde Coletiva para Iniciantes - Políticas e Práticas Profissionais</b> , 2nd edição. Érica, 2014.
2	TADDEI, Jose Augusto de A. C., ET AL. Nutrição em saude publica. 1. Rio de Janeiro: Rúbio, 2011. 640.
3	GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos 6a ed.</b> Barieri: Editora Manole, 2019.
4	GIOVANELLA, L.; LOBATO, L.V.C.; NORONHA, J. C.; CARVALHO, A. I. <b>Políticas e Sistema de Saúde no Brasil.</b> 2ª Edição revista e ampliada. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2012.

5	SOLHA, Raphaela Karla Toledo. <b>Sistema Único de Saúde - Componentes, Diretrizes e Políticas Públicas</b> . Érica, 06/2014.
---	--

### 2.5.9 Estágio Supervisionado

O Estágio Supervisionado é efetivado nos cursos de graduação do UNINOVAFAPI como componente curricular obrigatório e não obrigatório (extracurricular), tendo por finalidade propiciar a vivência em situações reais de vida e do mundo do trabalho, objetivando o aprendizado e desenvolvimento de competências pela aproximação do estudante às situações do exercício da profissão, abrangendo desde a simples observação da atividade profissional até a efetiva participação dos alunos no mercado de trabalho, além de oportunizar o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e a contextualização curricular e, por consequência, o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

No UNINOVAFAPI, o Estágio Supervisionado como componente curricular obrigatório e não obrigatório é orientado por professor do corpo docente do curso para desenvolver atividades de coordenação e supervisão do estágio, utilizando estratégias para gestão da integração entre ensino e mundo do trabalho.

O Estágio Supervisionado concretiza a efetiva participação dos alunos em empresas e instituições públicas, privadas e não governamentais, assim como em comunidades diversas, estando seu planejamento, execução e operacionalização, regulamentados nas Diretrizes e Normas para Estágio nos Cursos de Graduação.

Acrescentando, ainda, que para viabilizar o desenvolvimento dos Estágios Supervisionado Obrigatório e Não Obrigatório (atividade extracurricular) dos cursos de graduação, o UNINOVAFAPI possui o **Setor Supervisão de Estágios**, que é responsável por: efetivar e documentar convênios de estágio com empresas e instituições públicas e privadas, ONG e outros; celebrar termo de compromisso entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino; realizar interlocução institucionalizada com os ambientes de estágio, gerando insumos para atualização das práticas; receber dos discentes o relatório de atividades realizadas no estágio; e, zelar pelo cumprimento dos Estágios bem como pelo que regulamenta a Lei nº 11.788 (BRASIL, 2008).

Também visando futura inserção do aluno no mercado de trabalho, o **Núcleo de Empregabilidade** atua identificando oportunidades de estágio, cadastrando e captando estudantes para estágios e, ainda, operacionalizando o **Programa Escola de Estagiários** (visando preparar os discentes para os desafios comportamentais que surgem durante os estágios, ofertando cursos e workshops que envolvem os estagiários de uma forma dinâmica e interessante, oferecendo-lhes

capacitação comportamental para enfrentar a futura carreira profissional); o **Programa Empregabilidade** (orientando os alunos para as oportunidades de trabalho e estágio, por meio da oferta de vagas, orientação profissional, treinamentos, oficinas de currículo e workshops e outros com a finalidade de estimular e incentivar os alunos à prática do desenvolvimento profissional); e a **Plataforma Workalove** (funciona como um mentor de carreira do estudante, auxiliando no seu processo de autoconhecimento e identificação de seus valores e personalidade e também ajuda na elaboração do currículo profissional, na preparação para as entrevistas de emprego e no acesso a vagas do mercado de trabalho mais alinhadas com o perfil profissional desejado).

Ressalta-se que no curso de Nutrição o estágio supervisionado obrigatório é desenvolvido conforme o definido no Manual Específico de Estágio.

## 2.6 METODOLOGIA

O processo ensino e aprendizagem, operacionalizado nos cursos do UNINOVAFAPI, oportuniza aos discentes a vivência interdisciplinar dos conteúdos (requisitando diferentes olhares sobre um mesmo problema de estudo), a apropriação e desenvolvimento de competências (conhecimentos, habilidades e atitudes) e proposição de soluções, integrando teoria, prática e mundo do trabalho.

Considerando essas premissas, a metodologia definida para o desenvolvimento das atividades dos cursos do UNINOVAFAPI está comprometida com o perfil do egresso, a interdisciplinaridade, a integração entre ensino e mundo do trabalho, o desenvolvimento do espírito científico e com a formação de sujeitos autônomos e cidadãos. Isto porque compõe um processo educativo, cuja finalidade, naquilo que dispõe a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional em seu artigo 2º, é “o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho”.

No UNINOVAFAPI as oportunidades de aprendizagens possibilitam aos discentes o desenvolvimento do espírito científico e a formação de sujeitos do ponto de vista cognitivo e social. Assim, proporciona:

- **Participação Ativa do Aluno:** o aluno é o sujeito do processo de aprendizagem. As motivações internas e os conhecimentos prévios dos estudantes, a atuação dos mais experientes - pares e professores-, assim como a vivência no curso, são levados em consideração e valorizados na apropriação e (re)construção do conhecimento;
- **Interdisciplinaridade:** a integração disciplinar que possibilita análise dos objetos de estudo sob os diversos olhares, constituindo questionamentos permanentes que permitem a criação/recriação do conhecimento;

- **Formação para o mundo do trabalho:** desenvolvimento do ensino e aprendizagem propiciando integração entre teoria e prática e objetivando a inserção do egresso no mercado de trabalho;
- **Formação profissional para a cidadania:** traduzida no compromisso de desenvolver o espírito crítico, a ética profissional e a consciência de direitos e obrigações civis, políticas e socioambientais;
- **Estímulo à autonomia intelectual:** entendida como autoria da própria fala e do próprio agir, é fundamental para a coerência da integração do conhecimento com a ação. O desenvolvimento de uma postura investigativa por parte do estudante é fundamental para que este construa sua autonomia intelectual e profissional;
- **Responsabilidade, compromisso e solidariedade social:** materializada na compreensão da realidade social e no estímulo à solidariedade, sendo o ponto integrador das ações de extensão vinculadas ao currículo. Proporcionando ao discente a vivência do diálogo construtivo e transformador com a sociedade.
- **Diversificação dos cenários de ensino aprendizagem:** a diversificação metodológica com vistas à aquisição de vários saberes por meio de um processo de ensino e aprendizagem dinâmico.

Nesse contexto, o ensino e a aprendizagem, nos cursos de graduação do UNINOVAFAPI, utilizam **metodologias ativas**, centradas no aluno e tendo em vista o desenvolvimento integral, o perfil do egresso e, por consequência, o previsto nas DCNs dos cursos. Portanto, centrada em **princípios metodológicos**, merecendo destaque:

- O conhecimento é um processo construído, que parte do conhecimento prévio dos estudantes;
- O professor tem papel mediador na aprendizagem, planejando como apoiará esse processo e concretizando-as junto aos discentes; e,
- A aprendizagem é um processo planejado, que pretende desenhar a evolução do aprendizado em escala de complexidade. O professor deve fornecer aos estudantes os conteúdos e habilidades necessárias, desenvolvidos a partir de experiências de aprendizagem que exponham o aluno a situações em que esses conteúdos e habilidades sejam articulados e exigidos, em níveis de complexidade progressivos.

Assim, a organização, planejamento e operacionalização do processo de ensino e aprendizagem otimizado por docentes (professores-tutores e tutores, quando for o caso) e discentes, nos componentes curriculares, dos cursos de graduação do UNINOVAFAPI está pautado na vivência das seguintes situações:

- Iniciado a partir de **referenciais de análise dos alunos** (dos conhecimentos prévios dos alunos sobre o assunto em pauta). A estrutura cognitiva está configurada por uma rede de esquemas de conhecimento e, portanto, partir do que os alunos já sabem sobre o assunto é sempre uma boa opção;

- Concretizado em atividades que levam os estudantes a **atualizarem seus esquemas de conhecimentos**, em que fazem comparações com o novo, estabelecem vínculos, identificam diferenças e semelhanças, por fim, integram os novos conhecimentos aos anteriores;

- **Diversificando métodos**, alternando o uso de técnicas individualizadas, coletivas e em grupo. Usar métodos e técnicas diferentes traz mais dinamismo às vivências dos conteúdos e situações de aprendizagem;

- Oportunizando aos estudantes a **construção do conhecimento**. Aprende-se mais trabalhando com o conhecimento do que ouvido sobre ele. Professor e aluno no novo modelo de educação são aprendizes constantes e nesse caminhar juntos vivenciam situações de aprendizagem partindo do que é do interesse, útil e necessário ao estudante em relação ao objeto de estudo da disciplina/curso;

- Incluindo conteúdos que contribuam com o **desenvolvimento do perfil do egresso** e que valorize a cultura e a formação de cidadãos éticos e social e ambientalmente responsáveis;

- **Integrando os conhecimentos das disciplinas** do curso para que os alunos aprendam a realidade como um todo, numa perspectiva interdisciplinar e holística;

- Usando **tecnologias de aprendizagem interativa**. A utilização crescente de tecnologia de apoio ao processo de aprendizagem, como simulações, jogos e elementos de ambiente virtual, de forma a valorizar o tempo dedicado à interação entre alunos e docentes em sala;

- Proporcionando **integração** entre **ensino, pesquisa e extensão**. Este é o tripé de sustentação do ensino superior. A associação entre ensino, pesquisa e extensão, constitui no fator desencadeador do próprio processo de ensino; e,

- Tendo a **gestão da aprendizagem** calcada na efetiva **mensuração do aprendizado do aluno**. O docente precisa avaliar o desempenho e as aprendizagens conseguidas pelos alunos e reorientar, se necessário, o processo de ensino e aprendizagem, devendo garantir que os alunos aprendam. No processo de ensino e aprendizagem vivenciado no UNINOVAFAPI, é necessário considerar, analisar e intervir na aprendizagem quando o estudante não atinge bons resultados.

As acessibilidades metodológica e instrumental, dentre outras estratégias, são operacionalizadas em trabalho conjunto entre coordenação de curso, professores e integrantes da CIA (Comissão de Inclusão e Acessibilidade), conforme as necessidades dos discentes, incluindo Atendimento Educacional Especializado – AEE (com elaboração do Plano Educacional Individualizado

– PEI) e aplicação de práticas educacionais que propiciem o desenvolvimento sociocognitivo do estudante, desde que haja solicitação do aluno ou de seu representante legal.

Ademais, os princípios metodológicos vivenciados nos componentes curriculares (com seus próprios objetivos de aprendizagem a serem desenvolvidos) dos cursos de graduação do UNINOVAFAPI se respaldam, ainda, no forte compromisso institucional com a garantia de um processo de formação que contempla às dimensões: técnico-científica (para o mundo do trabalho) e política, econômica, socioambiental e sociocultural (para a formação do cidadão).

## **2.7 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM – CANVAS / UNINOVAFAPI**

Para a vivência do processo ensino e aprendizagem dos componentes curriculares a distância, nos cursos de graduação ofertados, o UNINOVAFAPI possui **dispõe da Plataforma de Gestão de Aprendizado CANVAS**, que se traduz numa ferramenta de aprendizagem virtual composta por um poderoso conjunto de produtos altamente integrados, permitindo as funcionalidades necessárias para a otimização, inovação e garantia de melhor aprendizado e com desenho instrucional específico.

O CANVAS é uma plataforma tecnológica para a aprendizagem colaborativa no desenvolvimento de atividades acadêmica on-line, a partir do material instrucional produzido pelos professores da AFYA ou professores autores, estando integrado ao Professor On-Line e ao Aluno On-Line, permitindo uma perfeita sincronia entre as atividades presenciais e a distância das disciplinas.

No CANVAS/UNINOVAFAPI, a EAD está materializada na oferta de até 40% da carga horária da matriz curricular dos diversos cursos de graduação (exceto Medicina). A Plataforma Canvas também pode ser usada para a oferta de atividades extracurriculares (cursos de nivelamento, de atualização de conteúdos, de língua estrangeira, de extensões, dentre outros) e, ainda, para o desenvolvimento de eventos diversos (palestra, curso, workshop, simpósio, seminário e congresso

### **2.7.1 Estruturação da EAD no UNINOVAFAPI**

No UNINOVAFAPI a oferta e operacionalização de componentes curriculares a distância nos cursos de graduação (exceto Medicina) estão sob a gestão e responsabilidade do Núcleo de Educação a Distância – NEAD, composto de equipe multidisciplinar e multiprofissional.

### 2.7.1.1 Núcleo de EAD (NEAD-UNINOVAFAPI)

No UNINOVAFAPI a equipe multidisciplinar e multiprofissional, organizada e estruturada no Núcleo de Educação a Distância – NEAD, é composto de: **Coordenação do NEAD, Coordenações de Curso, Professores Tutores, Pedagogo, Analistas de Sistemas e Monitor de Ambiente**, que num trabalho cooperativo atuam no processo educacional da IES. O NEAD/UNINOVAFAPI é vinculado diretamente à Pró-Reitoria de Graduação.

No Quadro 1 estão apresentados, com suas respectivas caracterizações funcionais, os atores do NEAD relacionados à área acadêmica na EAD/UNINOVAFAPI e que diretamente atuam no processo educacional.

**Quadro 1: Atores no processo de ensino e aprendizagem da EAD**

ATOR	RESPONSABILIDADES	LOTAÇÃO*	PERFIL
Coordenador de Curso	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coordenar o curso (gestor do curso), zelando pelo cumprimento do PPC, garantindo a formação do aluno em consonância com o perfil do egresso e mundo do trabalho;</li><li>• Orientar e atender professores tutores e discente;</li><li>• Acompanhar, avaliar e (re)orientar os professores tutores na operacionalização do processo ensino e aprendizagem do curso;</li><li>• Acompanhar e avaliar o processo de aprendizagem dos alunos junto com o NED;</li><li>• Presidir o Colegiado do Curso e o NDE;</li><li>• Representar o curso junto ao CONSUP, CONSEPE e à reitoria.</li></ul>	UNINOVAFAPI	Graduação no curso e titulação mínima de Especialista.
Professor Conteudista	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elaborar os materiais de estudo, as propostas de atividades de autocorreção e atividades correlata.</li></ul>	Grupo Afya Educacional/ UNINOVAFAPI	Graduação no curso ou área afim à disciplina de sua autoria e titulação mínima de especialista, sendo preferencialmente Mestre ou Doutor.
Professor Tutor	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elaborar materiais de estudo, as propostas de atividades de autocorreção e atividades correlata.</li><li>• Mediar o processo ensino aprendizagem - síncrono e assíncrono - no AVA como orientador intelectual, emocional, gerencial, comunicacional e ético;</li><li>• Promover espaços de (re)construção coletiva de conhecimento;</li><li>• Ministras aulas (ao vivo) de conteúdo;</li><li>• Selecionar e disponibilizar material para concretização de estudos pelos alunos;</li><li>• Elaborar e corrigir atividades;</li><li>• Elaborar e corrigir instrumentos de avaliação;</li><li>• Gerir os processos avaliativos de ensino-aprendizagem.</li></ul>	UNINOVAFAPI	Graduação no curso ou área afim à disciplina que ministra e titulação mínima de Especialista, sendo preferencialmente Mestre ou Doutor.
Monitor de ambiente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Solucionar demandas operacionais (dificuldades técnicas) sobre a interatividade no Ambiente Virtual de Aprendizagem e sobre o Sistema de Controle Acadêmico;</li><li>• Monitorar o acesso ao AVA dos professores tutores e alunos.</li></ul>	UNINOVAFAPI	Profissional da área de computação ou informática ou sistemas de informação

Fonte: Plano de Gestão da EAD/UNINOVAFAPI 2023

### 2.7.2 Mecanismos Gerais de Interação da EAD/UNINOVAFAPI

Na modalidade à distância, comentam Palloff e Pratt (2002, p. 38) que a “a colaboração, os objetivos comuns e o trabalho em equipe são forças poderosas no processo de aprendizagem”. Nesse entendimento é que arquitetura do Núcleo de Educação a Distância (NEAD) do UNINOVAFAPI favorece a interação entre os agentes participantes.

Os ambientes virtuais de aprendizagem (operacionalizados no *Learning Management System* - LMS pela Plataforma de Gestão de Aprendizado CANVAS) do NEAD/UNINOVAFAPI estão concretizados na “Sala de Aula Virtual”, onde acontecem as interações entre discentes e professores tutores efetivando as redes de aprendizagens. Nesses ambientes, os alunos acessam aos **materiais de estudo e complementares** (em 4 módulos distintos), assistem às **aulas de conteúdo** (ao vivo) e aos **vídeos**, acessam e respondem **exercícios** (de autocorreção) e **Simulado**, participam das discussões dos **fóruns** e são avaliados continuamente e, ainda, através da produção de **atividades dissertativas, simulados** e da realização de **prova final**.

Os Componentes Curriculares operacionalizados a distância e semipresencial (nos cursos de graduação do UNINOVAFAPI) são denominadas de: **Disciplina Online** (podendo ser Síncrona ou Assíncrona Nacional) e **Disciplina Híbrida** (presencial + *E-learning*) e a vivência do processo ensino e aprendizagem desses componentes curriculares é concretizada utilizando:

- ✓ **Materiais de Estudo:** materiais disponibilizados (em pdf) para leitura e compreensão do conteúdo pertinente ao objeto de estudo do componente curricular/disciplina do curso;
- ✓ **Materiais Complementares:** materiais disponibilizados (em pdf, vídeos, podcast...) para potencializar a aquisição dos conhecimentos pertinentes ao objeto de estudo do componente curricular/disciplina do curso;
- ✓ **Aulas de Conteúdo:** referem-se à apresentação de conteúdos ao vivo pelo professor tutor com participação dos alunos via áudio, vídeo e/ou texto (chat), concretizando interatividade e comunicação e oportunizando aos alunos a compreensão, reelaboração e apropriação de conhecimentos. Caso o aluno não consiga participar da aula ao vivo o mesmo poderá acessá-la posteriormente no AVA, durante todo o semestre.
- ✓ **Vídeo:** referem-se à apresentação do conteúdo, oportunidade de interação que integra interatividade, imagem, som e favorecem aos alunos diferentes experiências, tornando-se um meio atrativo para conquistar e reter a atenção dos mesmos.
- ✓ **Exercícios (de autocorreção):** atividades disponibilizadas no AVA com *feedback* imediato que possibilita ao aluno sistematizar as aprendizagens conseguidas para aplicabilidade das mesmas em contextos pessoais e/ou do mundo do trabalho.
- ✓ **Simulado:** atividade disponibilizada no AVA para preparar o aluno para a avaliação final e com autocorreção sistematizar as aprendizagens conseguidas;

- ✓ **Atividade Dissertativa:** atividade dissertativa dos conteúdos vivenciados nos 1 e 2 módulos, disponibilizada no AVA para ser desenvolvida pelo aluno e, corrigida pelo professor tutor.
- ✓ **Fóruns:** ferramentas de aprendizagem off-line que possibilitam a interação com o aluno no AVA. Por meio dos fóruns podem ser promovidas discussões em grupo, interação individual com o tutor, e as mensagens são armazenadas, possibilitando acessá-las a qualquer momento, possibilitando feedbacks entre os atores do processo ensino e aprendizagem e, também, favorecendo o acompanhamento das atividades desenvolvidas por todos. Além disso, pode ser configurado com diferentes objetivos.

Estando cada um dos **componentes curriculares** ofertados pelo NEAD/UNINOVAFAPI para materialização nos cursos de graduação da IES estruturados conforme as descrições a seguir:

- **Disciplina Online (Disciplina Online Síncrona ou Disciplina Online Assíncrona Nacional):** estruturada em 4 Módulos com 5 aulas ofertadas por módulo, totalizando 20 aulas online. Disponibiliza para o processo ensino e aprendizagem: 20 *Materiais de Estudo* (1 pdf de conteúdo por aula); 20 *vídeos* (1 por aula); 20 *Exercícios* (de autocorreção com quatro questões/ 1 por aula); 4 *Fóruns* (1 por módulo); 20 *Aulas Síncronas* (1 por semana); 1 *Simulado* para Avaliação Final (com 10 questões e composto de todo o conteúdo estudado); 1 *Avaliação Final* (com 20 questões, incluindo todo o conteúdo estudado); e, 1 *Atividade Dissertativa* (abordando os conteúdos dos módulos 1 e 2).

- **Disciplina Híbrida** (presencial + *e-learning*): estruturada em 4 módulos e com vivência do ensino e aprendizagem em 20 semanas (sendo 1 módulo a cada 5 semanas), cada aula contemplando 1 ou vários objetos de aprendizagem. O material de estudo e também material complementar (caso seja necessário) é disponibilizado no CANVAS pelo professor tutor. Operacionaliza: 4 exercícios (de autocorreção, com 5 questões randomizadas / 1 por módulo); 1 objeto de aprendizagem (que pode ser: Texto, Vídeo, Game, Simulação, etc.); 3 Atividades Padrão (escolhida pelo professor tutor, dentre as disponíveis no material do Canvas, realizadas pelos alunos mediante orientações online e com entrega presencial); 2 avaliações elaboradas, aplicadas e corrigidas pelo professor tutor.

O UNINOVAFAPI disponibiliza, ainda, à comunidade acadêmica, para desenvolvimento dos cursos, outras Tecnologias de Informação e Comunicação – TIC, que são recursos didáticos constituídos por diferentes mídias e tecnologias, síncronas e assíncronas, tais como: redes sociais, plataformas digitais (para teleconferências, videoconferências e reuniões diversas), blogs, chats, programas específicos de computadores (softwares), conteúdos disponibilizados em suportes tradicionais (materiais de conteúdo), entre outros.

Confirmando, portanto, que o NEAD/UNINOVAFAPI favorece a criação de redes de aprendizagem nas quais cada sujeito envolvido, contribui com o enriquecimento do grupo, com suas

experiências e conhecimentos. As interações nessa rede ocorrem por meio do ambiente de aprendizagem virtual (Plataforma LMS/Canvas) e outros.

### **2.7.3 Materiais Didáticos da EAD/UNINOVAFAPI**

A produção dos materiais didáticos para a otimização dos componentes curriculares (disciplinas) – a distância e semipresencial – ocorre de maneira cuidadosa e sistemática, levando em consideração as DCN dos cursos e demais preceitos legais da área, os objetivos da formação, os conteúdos contemplados, as competências a serem desenvolvidas e as tecnologias disponibilizadas, predominando a interatividade no processo de construção do conhecimento, garantindo a aplicação dos princípios pedagógicos institucionais e colocando o aluno como sujeito da aprendizagem.

O material didático utilizado no processo ensino e aprendizagem dos componentes curriculares (Disciplinas) ofertados pelo Núcleo de Educação a Distância - NEAD/UNINOVAFAPI é produzido por professor conteudista e disponibilizado e operacionalizado na Plataforma Canvas.

## **2.8 INTEGRAÇÃO ENSINO, EXTENSÃO E PESQUISA**

O ensino, pesquisa e extensão em conjunto levam a conhecimentos e habilidades que caracterizam a formação profissional do aluno.

### **2.8.1 Política de Ensino**

Promovendo a articulação entre as dimensões social, ética, cultural, ecológica, tecnológica, profissional, mercadológica, de cidadania, de valorização do aperfeiçoamento dos processos e da qualidade dos produtos das atividades humanas, o desenvolvimento do ensino no UNINOVAFAPI e neste curso privilegia o reconhecimento e a valorização da diversidade cultural, imprimindo um significado universal às competências – conhecimentos, habilidades e atitudes – desenvolvidas e pressupondo:

- a) a observação e compreensão dos impactos sociais, ambientais, políticos e culturais determinantes da complexa relação homem x meio ambiente;
- b) a aplicação das inovações tecnológicas, entendendo-as no contexto dos processos de produção e de desenvolvimento da vida social e do conhecimento;
- c) a atenção para os interesses sociais, sobretudo, no que diz respeito à constituição da vida cidadã, por meio do acompanhamento das contínuas transformações políticas, econômicas, sociais, ambientais e culturais, regionais e globais;
- d) o respeito aos Direitos Humanos.

Desses pressupostos resulta claro que a estruturação e desenvolvimento do ensino no âmbito deste curso elegem como eixo curricular a consolidação de uma sólida educação geral e

continuada, lastro da formação profissional, sendo essencial o equilíbrio entre humanismo e tecnologia.

Assim, o ensino deve se voltar para:

a) o **desenvolvimento de competências** - conhecimentos, habilidades, hábitos e atitudes - essenciais à melhoria da qualidade de vida da população e ao desenvolvimento sustentável do Estado do Piauí e região, levando à formação de profissionais com postura ética, humanizada, empreendedora e crítica, que tenham incorporadas as perspectivas históricas e epistemológicas de produção do conhecimento, entendendo ainda os impactos exercidos pelas mudanças sobre a saúde, a sociedade e a cultura;

b) a **integração e flexibilização** de atividades e funções, a capacidade de solucionar problemas, a autonomia, a iniciativa e a criatividade como requisitos fundamentais no novo contexto social e de produção, constituindo-se o acesso à informação e o seu tratamento em condições essenciais à vida em sociedade, seja no cotidiano, seja nas situações de trabalho; e

c) o **contexto de vivência** do discente para dar significado às aprendizagens e contribuir com o desenvolvimento do perfil profissional do egresso, preparando-o para atuar no mundo do trabalho em que se insere;

d) a **participação ativa do aluno** tornando-o protagonista de seu processo de aprendizagem para que construa e/ou fortaleça a autonomia de pensamento e ação e seja um contínuo aprendiz (atualizando-se sempre);

e) a **constituição do ser pessoa, cidadão e profissional**, capaz de: saber conviver com os outros; dominar conhecimentos, integrando-os a vivência cidadã; e dominar e interpretar várias linguagens, estruturando-se como profissional que dialoga com a ciência e a técnica e, ao mesmo tempo, é capaz de manter-se em equilíbrio consigo, com os outros e com o mundo.

Sob a ótica da organização didática, os pressupostos apresentados orientam os princípios que dão sustentação a este projeto pedagógico:

a) **articulação teoria/prática/mundo do trabalho** ao longo do curso, constituindo a possibilidade do “aprender fazendo” e de inserção do egresso no mercado de trabalho;

b) **interdisciplinaridade**, promovendo um constante diálogo entre as várias áreas do saber, permitindo estabelecer relações e identificar contradições;

c) **diversificação e flexibilidade do currículo e das atividades acadêmicas** mediadas por um processo de avaliação, abrindo espaços para que sejam criadas e desenvolvidas estratégias de aprendizagens teórico-práticas, potencializadas nas experiências anteriores de formação presentes na realidade e à construção do perfil do egresso;

d) **formação integrada à realidade**, possibilitando o desenvolvimento de práticas curriculares em sintonia com as demandas sociais, ambientais e tecnológicas solicitadas pelo mundo do trabalho, que exige o domínio dos saberes que integram as diversas áreas do conhecimento;

e) **formação profissional para a cidadania**: traduzida no compromisso de desenvolver o espírito crítico, a ética profissional e a consciência de direitos e obrigações civis, políticas e socioambientais;

f) **estímulo à autonomia intelectual**: entendida como autoria da própria fala e do próprio agir, é fundamental para a coerência da integração do conhecimento com a ação. O desenvolvimento de uma postura investigativa por parte do estudante é fundamental para que este construa sua autonomia intelectual e profissional;

g) **responsabilidade, compromisso e solidariedade social**: materializada na compreensão da realidade social e no estímulo à solidariedade, sendo o ponto integrador das ações de extensão vinculadas ao currículo;

h) **diversificação dos cenários de ensino aprendizagem**: visualizada como a inserção do aluno nos campos de trabalho, deve contribuir para a formação do profissional generalista, capaz de integrar criticamente conhecimentos teóricos, práticos e a realidade socioeconômica, cultural e política. É dedicada atenção especial à garantia das acessibilidades metodológica, instrumental e atitudinal. As acessibilidades metodológica e instrumental se referem às barreiras nas formas de organização do espaço e material pedagógicos, incluindo metodologias de ensino e ferramentas de ensino e aprendizagem. A acessibilidade atitudinal é relativa às barreiras atitudinais, preconceitos e estereótipos que prejudicam a plena participação das pessoas com deficiência no contexto social.

### **2.8.2 Política de Extensão**

A extensão é o processo educativo, cultural e científico que articula o ensino e a pesquisa de forma indissociável e viabiliza a relação transformadora entre o UNINOVAFAPI e a Sociedade. A política de extensão operacionalizada nos cursos de graduação expressam compromisso com a sociedade e seus movimentos sociais, políticos, econômicos, ambientais e culturais. Assim sendo, a prática extensionista obrigatoriamente é contemplada no planejamento operacional de cada Coordenação de Curso e PROPPEXI, obedecendo aos compromissos acadêmico-sociais e às políticas institucionais estabelecidas, e estando norteada pela integração entre os cursos, os setores, os serviços e as comunidades envolvidas.

A vivência da extensão, curricularizada ou não, possibilita ao UNINOVAFAPI se relacionar com os mais diversos setores da sociedade, a partir dos quais o ensino da Instituição é retroalimentado com a realidade social nos diversos aspectos, onde as discussões dos fatos e das

demandas sociais são incorporadas ao contexto do ensino, gerando propostas alternativas que venham a contribuir para a melhor atenção aos problemas das populações, especialmente as mais carentes e aquelas atendidas pelo UNINOVAFAPI.

A IES definiu como diretriz contemplar, preferencialmente, nos projetos de extensão (integralizados à matriz curricular de cada curso) o estudo e desenvolvimento de ações pertinentes aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) além do compromisso de operacionalizar a extensão abordando outras temáticas relativas à Educação e, ainda, voltadas para a Educação das Relações Étnico-Raciais e Ensino de História e Cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena e para a Educação em Direitos Humanos.

Como resultado, no UNINOVAFAPI a extensão (curricularizada ou não) articula a teoria à prática, leva o discente a construir o seu próprio conhecimento por meio de atividades práticas e de prestação de serviços, colocando-o, ao mesmo tempo, a serviço da comunidade. Além das atividades didático-pedagógicas, o aluno é levado a deparar-se com o mundo real, vivenciando trocas de experiências com a comunidade, ao mesmo tempo em que amplia e fortalece a responsabilidade social (atuando na melhoria da qualidade de vida da população e considerando à diversidade humana, às diferenças e valorização das singularidades) do UNINOVAFAPI junto à sociedade piauiense e da região, assim como o respeito aos Direitos Humanos.

### **2.8.3 Políticas de Pesquisa e Iniciação Científica**

Priorizando a integração das atividades de pesquisa com o ensino e a extensão e em consonância com as demandas sociais, os trabalhos de pesquisa, TCC e de iniciação científica no âmbito do curso são preferencialmente realizados em consonância com as Linhas de Pesquisa Institucionais e, para aprovação, são analisados quanto à viabilidade e relevância do tema, condicionados, quando for o caso, à aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa – CEP, órgão colegiados de natureza técnico-científica ao qual compete regulamentar, analisar e fiscalizar a realização de pesquisa clínica e experimental envolvendo seres humanos no âmbito da instituição, seguindo as Propostas de Diretrizes Éticas Internacionais para Pesquisas Biomédicas Envolvendo Seres Humanos (Conselho das Organizações Internacionais das Ciências Médicas – CIOMS/OMS, Genebra, 1982 e 1983).

Ressalta-se que no UNINOVAFAPI os Trabalhos de Conclusão de Curso – TCC (em termos quantitativos e qualitativos) são vinculados às linhas de pesquisa institucionais e nas áreas de concentração dos cursos ofertados. O curso de Nutrição definiu como linhas de pesquisa Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Nutrição Social, Nutrição experimental, Tecnologia de alimentos e Bromatologia de alimentos.

A atividade de iniciação científica se constitui na possibilidade concreta de vivência dos processos de produção do conhecimento e incentivo à investigação científica. Para isso o UNINOVAFAPI disponibiliza, anualmente, Editais de Pesquisa, Edital PIBIC e PIBIV, com fomento próprio.

## **2.9 POLÍTICA DE APOIO AO DISCENTE**

A política de atendimento ao discente abrange apoio acadêmico, psicológico, científico, técnico e financeiro, na operacionalização do currículo e na participação em atividades de ensino, extensão, monitoria, pesquisa, encaminhamento profissional, apoio psicopedagógico e eventos diversos no Estado e em outras regiões do país, o que se constitui em estímulo à atividade acadêmica.

A oferta de uma estrutura física e tecnológica de inegável qualidade constitui-se também em estímulo à atividade acadêmica, pois professores e alunos contam com ambientes climatizados, esteticamente e funcionalmente organizados e equipados para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, com garantia de acessibilidade para portadores de necessidades especiais ou mobilidade reduzida, incluindo portadores de transtorno do espectro autista.

 A Instituição oferece, ainda, acesso ilimitado a processos informatizados no Portal do Aluno e uma rede de computadores com acesso à internet via wireless.

O funcionamento do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE), Colegiado de Curso, e Comissão Própria de Avaliação (CPA), que garantem a representação, com direito à voz e voto, do corpo discente, é estímulo à atividade acadêmica. O UNINOVAFAPI ainda oferece:

- a) Programa de Acolhimento e Recepção dos Alunos Ingressantes;
- b) Núcleo de Experiência Discente (NED);
- c) Programa Nivelamento de Conhecimentos;
- d) Programa de Monitoria de Ensino;
- e) Programa de Iniciação Científica;
- f) Bolsa Vínculo / PROUNI / FIES;
- g) Núcleo de Inovação e Empreendedorismo;
- h) Núcleo de Empregabilidade;
- i) Programa de Atividades Extracurriculares;
- j) Programas de Apoio Extraclasse;
- k) Programa Ligas Acadêmicas;
- l) Centros Acadêmicos;
- m) Núcleo de Mobilidade Acadêmica e Internacionalização;
- n) Acessibilidade;

- o) Programa Egresso UNINOVAFAPI;
- p) Univantagens;
- q) Ouvidoria;
- r) Sala de Descanso;
- s) Palco GiraUni; e,
- t) Regime Domiciliar.

### **2.9.1 Programa de Acolhimento Estudantil e Recepção dos Alunos Ingressantes**

O Uninovafapi possui programa de Acolhimento Estudantil e Recepção de Alunos Ingressantes desenvolvido pelas coordenações de curso e de extensão e objetivando desejar boas-vindas aos novos estudantes, apresentar o ambiente acadêmico e serviços disponibilizados, a fim de que o aluno crie identidade com a IES e amplie suas condições de permanência até o término do curso.

O ingressante nos cursos de graduação do UNINOVAFAPI em educação a distância ou com componentes curriculares ofertados em EAD recebe orientações na ambientação ao AVA e também cursa um módulo introdutório, juntamente com suas disciplinas sobre o sistema de EAD da IES. Além de haver um fórum permanente de dúvidas e um tutorial no AVA que pode ser acessado a qualquer momento.

### **2.9.2 Núcleo de Experiência Discente (NED)**

O Núcleo de Experiência Discente – NED/Uninovafapi oferece suporte inicial na abordagem de eventuais problemas de ordem psicológica relacionados aos processos de ensino e aprendizagem dos discente, atuando como espaço de atendimento das necessidades cotidianas dos alunos da IES, fomentando e desenvolvendo ações psicopedagógicas e/ou psicológicas, com a finalidade de possibilitar a promoção do processo ensino-aprendizagem, no que tange, principalmente, à superação de dificuldades na apreensão do conhecimento, como também no campo do relacionamento interpessoal e distúrbios comportamentais e emocionais que afetam o desempenho acadêmico e o clima saudável institucional.

O atendimento realizado pelo NED centra-se na escuta, orientação e encaminhamentos. Além disso, o setor desenvolve políticas, promove ações e presta serviços que contribuem para a consolidação do vínculo discente, facilitando seu percurso formativo, considerando também as questões de inclusão e acessibilidade.

### **2.9.3 Programa Nivelamento de Conhecimentos**

O programa nivelamento de conhecimentos oferta atividades de ensino para nivelamento de conhecimentos, com procura por demanda espontânea ou por encaminhamento do Coordenador

do Curso ou professor, onde o aluno pode adquirir competências necessárias para otimizar sua aprendizagem.

#### **2.9.4 Programa de Monitoria de Ensino**

O programa de Monitoria de Ensino (com regulamentação institucional específica), abrange tanto monitoria remunerada quanto não remunerada e tem como objetivos: promover a cooperação acadêmica entre docentes e discentes; propiciar ao aluno oportunidade de desenvolver habilidades para a carreira docente; apoiar os professores para o desenvolvimento e aperfeiçoamento das atividades técnico-didáticas; e propiciar um apoio intra e extraclasse (realizado pelos alunos monitores) aos alunos que apresentam dificuldade no aprendizado das competências desenvolvidas.

A monitoria ocorre através de seleção, de acordo com edital divulgado pela IES e sob a coordenação do NED. Conforme o Edital, o aluno selecionado como monitor dará suporte acadêmico ao professor da disciplina objeto da monitoria, e orientações aos colegas em área específica, conforme o Plano de Atividades.

#### **2.9.5 Programa de Iniciação Científica**

O UNINOVAFAPI tem implantada sua proposta de iniciação científica, como forma de incrementar a participação dos alunos nos projetos de pesquisa existentes, de maneira que tais atividades possam fazer parte do cotidiano dos alunos dos Cursos de Graduação, principalmente através do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica - PIBIC e do Programa Institucional Voluntário de Iniciação Científica – PIVIC e, também, através do Programa Ligas Acadêmicas e de projetos implementados pela Pró-reitoria de Pós-graduação, Pesquisa, Extensão, Inovação e Internacionalização – PROPPEXI.

#### **2.9.6 Bolsa Vínculo / PROUNI/ FIES**

A IES é vinculada ao PROUNI e ao FIES e, além dessas modalidades, oferece a "bolsa vínculo", com desconto de 70% para funcionários, filhos e cônjuges e de 5% entre irmãos e, ainda, desconto na mensalidade paga em dia.

#### **2.9.7 Núcleo de Inovação e Empreendedorismo**

O Núcleo de Inovação e Empreendedorismo é o setor do UNINOVAFAPI (vinculado à PROPPEXI) responsável por coordenar e executar as ações na IES voltadas para a prática da inovação empreendedora no âmbito discente e docente, desenvolvendo ações, programas e projetos que estimulam a criatividade dos estudantes e gerando inovações como novas formas de trabalho e execução de práticas profissionais para capacitá-los a trilharem carreiras de destaque no mercado de trabalho.

A Afya instituiu o programa Afya Ventures, rede de inovação, oportunizando aos gestores, professores, técnico-administrativos, alunos e egressos da IES a se engajarem e desenvolverem projetos de inovação e empreendedorismo. Ainda, é operacionalizado no UNINOVAFAPI, dentre outras ações e programas, destaca-se a Escola de Inovação e Empreendedorismo (EIA) e a Plataforma WF (*Wadhvani Foundation*).

#### **2.9.7.1 Escola de Inovação e Empreendedorismo (EIA)**

Oferece qualificação voltada para o empreendedorismo de inovação, fomentando o comportamento empreendedor dos estudantes.

#### **2.9.7.2 Operacionalização da Plataforma WF (*Wadhvani Foundation*)**

Ferramenta de promoção do empreendedorismo, da inovação e de capacitação em competências importantes para o mundo profissional, empoderando os estudantes para serem protagonistas de suas vidas e criarem/atuarem em empregos de alto valor. Através do *Programa Ignite* os estudantes aprendem desde a identificação do problema até a criação de uma solução e modelagem de negócios para resolver problemas reais de clientes e da sociedade.

#### **2.9.8 Núcleo de Empregabilidade**

O Núcleo de Empregabilidade é o setor do UNINOVAFAPI vinculado à PROPPEXI que media a relação com o mercado de trabalho para fins de orientação, inserção, transição e consolidação de carreira de alunos e egressos, por meio de serviços e programas ofertados para gerar adequação e aderência aos cursos oferecidos pela IES, gerar empregabilidade e gerar integração com o mercado de trabalho.

Operacionaliza no UNINOVAFAPI, dentre outros, os seguintes projetos: Programa Mentoria de Carreira; Programa Oficinas de Carreira; Feira de Empregabilidade; e, Plantão de Orientação de Currículo.

##### **2.9.8.1 Programa de Mentoria de Carreira**

Orienta o discente quanto ao desenvolvimento de carreira e é efetivado através do compartilhamento de conhecimentos acerca do mercado de trabalho entre profissionais mais experientes e alunos. Essa prática é realizada para assessorar e alavancar a carreira do orientando, assim como para aproximá-lo de profissionais que já têm maior senioridade em suas carreiras e irá ajudá-lo em suas decisões sobre o futuro profissional, além de iniciarem a construção do seu networking.

#### **2.9.8.1.1 Operacionalização da Plataforma *Workalove***

A ferramenta *Workalove* funciona como um mentor de carreira do estudante, auxiliando no seu processo de autoconhecimento e identificação de seus valores e personalidade e também ajuda na elaboração do currículo profissional, na preparação para as entrevistas de emprego e no acesso a vagas do mercado de trabalho mais alinhadas com o perfil profissional desejado.

#### **2.9.8.2 Programa Oficinas de Carreira**

Durante o período de férias dos alunos são ofertados cursos para impulsionar a carreira dos alunos e fortalecer seus currículos.

#### **2.9.8.3 Feira de Empregabilidade**

Realização de feiras de empregabilidade no formato remoto ou presencial, com inscrições gratuitas e com o intuito de promover um espaço de preparação para o mercado de trabalho, com palestras, oficinas, bate-papos e relatos de cases de sucesso. Nas feiras, alunos e egressos podem ter orientações de currículos (Profissional e Lattes) em grupo, aprender sobre *LinkedIn*, Inovação, Empreendedorismo, *Marketing* Pessoal e Posicionamento Digital, Inteligência Emocional, além de Competências Profissionais para impulsionarem as suas carreiras.

#### **2.9.8.4 Plantão de Orientação de Currículo**

Funciona de forma presencial e individualizada, o aluno se dirige ao Núcleo de Empregabilidade e participa da orientação de currículo Profissional ou Lattes, esclarece dúvidas e recebe informações sobre aspectos importantes a serem seguidos para o desenvolvimento de sua carreira.

#### **2.9.9 Programa de Apoio Extraclasse**

Visando superar dificuldades na aprendizagem, o UNINOVAFAPI disponibiliza aos alunos programas de apoio extraclasse como: plantão de dúvidas; orientação na biblioteca para acesso e utilização do acervo; monitoria de ensino; apoio técnico nos laboratórios de ensino; e orientação pedagógica.

#### **2.9.10 Programa de Atividades Extracurriculares**

O UNINOVAFAPI, por meio de atividades, programas e eventos específicos, busca proporcionar ao alunado espaços de convivência, visitas técnicas, arte, cultura e entretenimento.

#### **2.9.11 Programa Ligas Acadêmicas**

As Ligas Acadêmicas (LA) são entidades estudantis apolíticas e sem fins lucrativos, vinculadas à PROPPEXI, objetivando a ampliação do trinômio ensino, pesquisa e extensão em caráter

multidisciplinar e a complementação da formação acadêmica ao desenvolvimento do senso crítico e o raciocínio científico dos estudantes

#### **2.9.12 Centros Acadêmicos**

Conforme consta no Regimento Geral do UNINOVAFAPI, os Centros Acadêmicos são as entidades representativas dos conjuntos de alunos dos cursos de graduação, tendo por objetivos promover a cooperação da comunidade acadêmica e o aprimoramento da Instituição, vedadas as atividades de natureza político-partidária.

O UNINOVAFAPI disponibiliza espaço físico mobiliado para os Centros Acadêmicos, espaço primordial para o desenvolvimento das atividades das organizações estudantis de cada curso.

#### **2.9.13 Acessibilidade**

O UNINOVAFAPI, por meio das ações e programas decorrentes de seu Plano de Política e Ações de Acessibilidade e Inclusão para as Pessoas com Deficiências, Idosos e Neurodiversos e da atuação da Comissão de Inclusão e Acessibilidade - CIA / UNINOVAFAPI, (apresentada na seção 3.13), garante a efetiva acessibilidade (atitudinal, arquitetônica, metodológica, nas comunicações e digital) ao cidadão-aluno, rompendo barreiras que impeçam aos membros da comunidade acadêmica (e também usuários de seus serviços) com deficiência, inclusive aqueles com mobilidade reduzida e/ou transtorno do espectro autista, de usufruir dos direitos fundamentais que deveriam ser garantidos a todos. A Comissão de Inclusão e Acessibilidade - CIA centra suas ações no atendimento, processual e sistematizado, sempre que a necessidade se fizer presente na comunidade da IES.

#### **2.9.14 Núcleo de Mobilidade Acadêmica e Internacionalização**

O Núcleo de Mobilidade Acadêmica e Internacionalização está vinculado à PROPPEXI, e é responsável por coordenar e executar as ações da IES voltadas para a prática do intercâmbio e das atividades de cunho nacional e internacional, no âmbito dos discentes e docentes.

O UNINOVAFAPI, através deste Núcleo, estabelece parcerias para a cooperação interinstitucional via intercâmbios científico-culturais, por meio de: organização de cursos, conferências, seminários e outras atividades de caráter acadêmico e científico; intercâmbio de informação e de publicações pertinentes para os objetivos estabelecidos; intercâmbio de professores e de alunos. Além disso, é responsável pela promoção anual do Congresso de Inovação e Internacionalização UNINOVAFAPI e de ofertar, em parceria com a Afya Educacional, também anualmente, o Congresso Interinstitucional e Multidisciplinar de Internacionalização do Ensino Superior - Afya Global Meeting e a Conferência Internacional de Medicina Afya – CONIMA e, ainda, oportunizar a participação de docentes e discentes em eventos internacionais promovidos por outras instituições como ouvintes e/ou palestrante, orientador, expositor de trabalho, entre outros.

Ainda, como ação de internacionalização, o Grupo Afya colocou em operacionalização a **Academia de Idiomas Afya (AIA)**, plataforma com 25 idiomas disponíveis para todos os alunos, professores e colaboradores da IES, oportunizando o estudo/domínio de várias línguas estrangeiras, disponível gratuitamente e de maneira digital.

Por fim, como ação de internacionalização, os estudantes da IES são incentivados a se engajarem na *Association Internationale des Etudiants en Sciences Economiques et Commerciales* (AIESEC), maior movimento de liderança jovem, com a missão de oportunizar intercâmbios internacionais objetivando a paz mundial e o desenvolvimento de potencialidades humanas. É importante destacar que a AIESEC, em Teresina – PI, é sediada no campus do UNINOVAFAPI.

#### **2.9.15 Programa Egresso UNINOVAFAPI**

Tem o objetivo de manter os vínculos institucionais com o aluno egresso, garantindo a este segmento o acesso aos bens acadêmicos, científicos e culturais produzidos pela Instituição, bem como, estimular a continuidade do sentimento de pertinência e manutenção de vínculos afetivos.

#### **2.9.16 UNIVANTAGENS**

O Clube de vantagens UNINOVAFAPI – UNINVANTAGENS oferece descontos e benefícios nas lojas parceiras aos alunos da IES. O Programa não possui taxa de adesão, apenas cadastro e emissão da carteira Univantagens.

#### **2.9.17 Ouvidoria**

Buscando disponibilizar uma maior interação com a comunidade e reconhecendo a importância de se ouvir o cidadão na perspectiva de prestação de serviço de qualidade e de maior acessibilidade, o UNINOVAFAPI disponibiliza a Ouvidoria, cujo objetivo é estabelecer um elo de confiança entre o cidadão e o gestor institucional, ao buscar encaminhamentos eficazes para as manifestações apresentadas pela comunidade acadêmica (alunos, professores, professores/tutores e funcionários) do UNINOVAFAPI e pela comunidade externa em seu relacionamento com a Instituição, podendo o usuário emitir opiniões, fazer elogios, denúncias, críticas, reclamações, sugestões e solicitar orientações.

A Ouvidoria realiza um atendimento personalizado (pessoalmente, por telefone ou pelo site), tendo como atribuição para cada atendimento: elaborar um registro; classificar e detalhar o material recebido; encaminhar o assunto aos setores envolvidos, na busca de uma solução; e garantir devolutiva ao usuário. O registro das demandas dos discentes servem como feedbacks para otimizar melhorias e/ou fortalecer a cultura organizacional do UNINOVAFAPI.

#### **2.9.18 Sala de Descanso**

O UNINOVAFAPI, com o propósito de ofertar ambiente de descanso e convivência, proporcionando bem-estar ao estudante, cria a sala de descanso do discente. Um espaço estruturado, climatizado e mobiliado, sendo ponto de integração dos estudantes durante os intervalos das aulas. A implantação dessa sala também é uma maneira de acomodar os estudantes que passam o dia inteiro no UNINOVAFAPI (visto que muitos realizam atividades no contraturno) ou que saem direto da jornada de trabalho para estudarem na IES.

#### **2.9.19 Palco GiraUNI**

Espaço para uso pela comunidade acadêmica para apresentação didático-científicas, artísticas, culturais, tecnológicas e outros. Está localizado na área de convivência da IES em espaço aberto, e conta com sistema de som integrado.

#### **2.9.20 Regime Domiciliar**

O UNINOVAFAPI oportuniza, por meio de normatização interna, à aluna gestante, assim como ao aluno com situação de impedimento prevista na referida Resolução, solicitar tratamento excepcional para cursar os componentes curriculares teóricos na forma de Regime de Exercícios Domiciliares, caracterizado pela execução, pelo aluno, em seu domicílio, de atividades prescritas e orientadas pelos professores.

Pode requerer tratamento excepcional, através de Regime Domiciliar, aluno regularmente matriculado no UNINOVAFAPI e que se enquadre em uma das situações apresentadas a seguir:

- a) Aluna gestante;
- b) Aluno portador de agravos à saúde, nos termos do Decreto Lei nº 1.044 de 21/10/69, incompatíveis com a frequência às atividades acadêmicas;
- c) Aluno portador de doença infectocontagiosa, comprovada por atestado médico;
- d) Aluna mãe adotiva, ou com guarda judicial, de criança até 8 (oito) anos;
- e) Aluno que integre representação desportiva nacional, estadual ou do UNINOVAFAPI;
- f) Aluno que, em decorrência de designação, tenha que participar de reuniões da CONAES;
- g) Aluno militar em serviço obrigatório convocado para manobras, exercícios militares e cerimônias cívicas.

A concessão de Regime Domiciliar deve proceder conforme o estabelecido no Regimento Geral do Uninovafapi e ser efetivado de modo a não trazer prejuízo acadêmico à formação profissional do estudante/requerente desse benefício. As atividades práticas, realizadas em laboratórios ou em campo; estágios profissionais curriculares e extracurriculares, realizados em ambientes externos à Instituição, não podem ser cursadas em Regime Domiciliar.

## 2.10 POLÍTICA DE ACESSIBILIDADE E EDUCAÇÃO INCLUSIVA

O UNINOVAFAPI promove a cultura da “educação inclusiva”, vivenciando a aceitação, valorização e respeito às diferenças e buscando a quebra das barreiras arquitetônicas, educacionais, atitudinais, entre outras.

Assim, o UNINOVAFAPI, ciente de que somente uma política assertiva e consistente, que garanta a efetiva acessibilidade ao cidadão integrante da sua comunidade acadêmica e usuários de seus serviços, tendo como eixo transversal a articulação de ações e políticas no âmbito das atividades fim da Instituição (que são o Ensino, a Extensão e a Pesquisa), tem como política romper barreiras que impeçam as pessoas com deficiência, inclusive aquelas com mobilidade reduzida e àquelas com transtorno do espectro autista, de usufruir, na Instituição, dos direitos fundamentais que deveriam ser garantidos a todos.

É nesta perspectiva que o UNINOVAFAPI, estabelece critérios e encaminhamentos para a formulação de sua política de acessibilidade, que, por princípio e concepção, vai muito além da simples quebra de barreiras arquitetônicas: Plano de Política e Ações de Acessibilidade e Inclusão.

Desta forma, atendendo aos dispositivos legais e normativos que regulamentam a inclusão e acessibilidade e ciente das necessidades globais da educação, como ação na viabilização de seu Plano de Política e Ações de Acessibilidade e Inclusão, a Instituição implantou e regulamentou a **Comissão de Inclusão e Acessibilidade (CIA)**, que tem normatização própria, com objetivos claramente definidos, composição e atribuições especificadas em instrumento legal interno.

Cabe à Comissão de Inclusão e Acessibilidade (CIA) da IES garantir às pessoas com necessidades educacionais específicas e/ou inclusivas: o ingresso; a permanência; a acessibilidade pedagógica e curricular; a acessibilidade na comunicação; e, a acessibilidade arquitetônica, técnica e atitudinal. Assim, a Comissão de Inclusão e Acessibilidade (CIA) centra suas ações no atendimento, processual e sistematizado, sempre que a necessidade se fizer presente na comunidade do UNINOVAFAPI.

A CIA também atua desenvolvendo ações e práticas de preparação da comunidade interna para o desenvolvimento de atitudes e hábitos que levem à convivência com a diversidade (relacionadas, por exemplo, aos grupos minoritários, ao transtorno do espectro autista, à mobilidade reduzida e outros), e reconhecendo os benefícios que o ambiente, o fazer, o ser e o saber acessíveis são capazes de gerar.

Assentada nestes pressupostos, o Plano de Política e Ações de Acessibilidade e Inclusão, em consonância com a legislação, com os atos normativos do MEC e do CNE e assumindo como metodologia de trabalho o processo de construção coletiva e, ainda, tendo como referência maior a visão interdisciplinar e transversa da acessibilidade e educação inclusiva, o processo de implantação,

a manutenção e a evolução desta política, está assegurada de forma que o UNINOVAFAPI possa plenamente dar cumprimento à sua relevante responsabilidade social.

Assim, pessoas com deficiência têm espaço nos corpos discente, docente e técnico-administrativo da Instituição. Nesse sentido, as infraestruturas física e administrativa do UNINOVAFAPI, assim como a sua organização acadêmica, estão convenientemente adaptadas aos conceitos mais modernos de atendimento para a inclusão e seus recursos didáticos, humanos e materiais são adequados e suficientes, respeitando a legislação vigente.

Os recursos de acessibilidade do AVA/UNINOVAFAPI permitem aos estudantes com baixa visão personalizarem o ambiente de acordo com suas necessidades visuais. Suporta, por exemplo, a mudança de tamanhos de texto e esquemas de cores. O bloco de acessibilidade também integra o ATBar da *Southampton University ECS*, que fornece ferramentas extras e opções de personalização, incluindo amplificação, pesquisa de dicionário e conversão de texto em fala (texto-voz). As personalizações visuais realizadas com o ATBar favorecem o aprendizado de estudantes com baixa visão, sensibilidade à luminosidade, dislexia e outras dificuldades de leituras.

Além de dar notoriedade e acessibilidade, a Suíte VLIBRAS, 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 *Web* acessíveis para pessoas surdas. Assim, o AVA/UNINOVAFAP oportuniza acessibilidade ao aluno surdo por meio de tradutor virtual.

Ressalta-se, ainda, que o UNINOVAFAPI, em conformidade com o seu propósito inclusivo de educação, se dispõe a realizar adaptações de cunho pedagógico para estudantes com necessidades educacionais específicas e/ou inclusivas promovendo o acesso ao conhecimento. Esse serviço acontece mediante solicitação do estudante à CIA e **avaliação multidisciplinar**.

## 2.11 RECURSOS TECNOLÓGICOS NA OFERTA EDUCACIONAL

O UNINOVAFAPI incorporou, ao longo dos anos, uma série de recursos tecnológicos na oferta educacional e tem, em operacionalização, um setor de Tecnologia da Informação (TI) com profissionais capazes atender às necessidades da IES.

Vive-se em um mundo em que tudo muda muito rapidamente devido a acelerada produção de conhecimentos e que continuamente faz uso da tecnologia para o rompimento diário desse status quo. Portanto, o UNINOVAFAPI estimula e apoia seus cursos na incorporação de recursos tecnológicos na oferta educacional, que permeia várias áreas do conhecimento. Como exemplo desta prática tem-se, dentre outros:

a) Utilização de Ambiente Virtual de Aprendizagem nos cursos. A IES oferta disciplinas nessa modalidade nos seus cursos de graduação (exceto Medicina), a partir da implantação de tecnologias

e mídias específicas para este tipo de oferta. A equipe do Núcleo de Educação a Distância - NEAD da IES otimiza a Plataforma de Gestão de Aprendizado Canvas (no *Learning Management System - LMS*) para a vivência do processo ensino e aprendizagem nessa modalidade, concretizando a interface de dialogicidade entre professores-tutores e alunos, proporcionando a aprendizagem do aluno e promovendo inovações.

A capacitação para utilização destas tecnologias foi realizada com docentes e com pessoal das áreas técnicas de informática, pedagogia e comunicação, resultando na adequação de um Ambiente Virtual de Aprendizagem e sua integração com o Sistema de Controle e Registros Acadêmicos da Instituição.

Essa oferta, que já está institucionalmente consolidada, resultou, principalmente, na criação e cristalização de uma cultura institucional própria de EAD e formação de massa crítica, no âmbito dos corpos docente e técnico-administrativo da Instituição, nesta modalidade de ensino e nos recursos tecnológicos relacionados.

b) Utilização de tecnologias específicas no desenvolvimento dos cursos. A proposta metodológica do UNINOVAFAPI está centrada nos princípios pedagógicos de “aprender a aprender”, “aprender fazendo” e “aprender ao longo da vida e sempre”, o que determina o uso não apenas de estratégias e atividades, mas também de tecnologias específicas e atualizadas que permitam ao aluno mobilizar, articular, inovar e colocar em ação conhecimentos, habilidades, atitudes e valores necessários para o desempenho eficiente e eficaz das atividades requeridas pela natureza do trabalho. Assim, os laboratórios de ensino e outros ambientes acadêmicos incorporam os recursos tecnológicos necessários para que o aluno possa experimentar, produzir, realizar, construir, usar, ensaiar, organizar, planejar e desenvolver os conhecimentos/competências inerentes à sua formação profissional bem como atuar, combinando diferentes saberes e estratégias, para solucionar os problemas do seu contexto de vivência.

c) Infraestrutura tecnológica nas salas de aula, laboratórios, auditórios e outros. Todas as salas de aula, laboratórios de ensino, biblioteca e auditórios são equipados com recursos multimídia modernos e proporcionais à sua dimensão e finalidade a que se destinam. Além disso os laboratórios de ensino possibilitam aos alunos, através da tecnologia implantada, simular situações práticas a partir do conhecimento adquirido na teoria.

d) Atualização tecnológica. Tanto no PDI, quanto no Plano Ação Anual dos cursos e setores e nos planos de gestão dos laboratórios de ensino e biblioteca, estão previstas atualizações tecnológicas dos softwares e equipamentos de informática e de tecnologia educacional, visando atualização da Instituição com relação aos recursos tecnológicos na oferta educacional.

e) Tecnologia para apoio ao aluno com deficiência auditiva ou visual. Em seus laboratórios de informática e também na Biblioteca, o UNINOVAFAPI disponibiliza, ao aluno com deficiência

auditiva, software capaz de traduzir textos do português para a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS e, para o aluno com deficiência visual, software capaz de converter português escrito para voz falada no Brasil, oferecendo aos alunos com estas deficiências a possibilidade do entendimento dos textos disponíveis na internet.

f) Atualização dos PPC em função dos recursos tecnológicos. Na revisão dos Projetos Pedagógicos dos Cursos, os Núcleos Docentes Estruturantes - NDE, ouvidos os professores, consideram o desenvolvimento científico e os avanços tecnológicos na propositura de alteração nas ementas das disciplinas e demais componentes curriculares.

g) Influência das TIC e recursos tecnológicos nos Planos de Ensino e Aprendizagem e Planos de Atividades. Na elaboração semestral dos Planos de Ensino e Aprendizagem e Planos de Atividades, os professores consideram as Tecnologias de Informação e Comunicação – TIC, soluções digitais e demais recursos e avanços tecnológicos disponibilizados pela Instituição para a oferta educacional, entendendo a importância destas ferramentas no processo de ensino-aprendizagem.

### **2.11.1 Infraestrutura de Tecnologia da Informação e Comunicação**

No UNINOVAFAPI os recursos tecnológicos são incorporados à oferta educacional da IES e representam um grande avanço na oferta de serviços de elevado padrão de qualidade. Ressalta-se que esses são continuamente atualizados e que novas soluções digitais também são adquiridas e operacionalizadas na IES.

Ressalta-se que a EAD/UNINOVAFAPI conta com equipe multidisciplinar e multiprofissional, inclusive com profissional de Tecnologia da Informação, com elevado padrão técnico e formação específica em suas áreas de atuação, com capacidade para desenvolver soluções e oferecer suporte ágil e eficaz às ações do NEAD, permitindo a adequada execução dos componentes curriculares dos cursos de graduação (exceto Medicina) e assegurando o acesso, a qualquer hora e lugar, aos materiais e recursos didáticos relacionados ao Curso.

Além disto, o UNINOVAFAPI estimula e apoia seus cursos na incorporação de recursos tecnológicos na oferta educacional, que permeia várias áreas do conhecimento. Como exemplo desta prática tem-se, dentre outros:

- **Sistema de Gerenciamento Acadêmico-Financeiro** auxilia a Reitoria, as Pró-reitorias, a Secretaria Geral, as Coordenações de Cursos e Programas, assim como os setores da IES no planejamento, registros e controles acadêmicos, financeiros e administrativos;
- **Sistema institucional de Correio Eletrônico (E-mail Institucional)** possibilita uma comunicação rápida e eficaz entre todos os setores da IES;
- **Sistema de Acesso Docente (Portal do Professor)** permite ao professor interagir com a IES e alunos, abrangendo, dentre outros, acompanhamento e gerenciamento de

disciplinas e outras atividades acadêmicas, participação e acompanhamento dos resultados da avaliação institucional, realização de registros acadêmicos, comunicação com alunos e setores administrativos da instituição, acesso a normatizações institucionais, calendário acadêmico e legislação institucional.

- **Sistema de Acesso Discente (Portal do Aluno)**, que permite ao aluno interagir com a IES, abrangendo, dentre outros, a realização de matrícula curricular, participação na avaliação institucional, acompanhamento de registros acadêmicos e financeiros, comunicação com professores e setores administrativos da instituição, acesso ao manual do aluno, calendário acadêmico, dentre outros).
- **Sistema institucional de protocolo digital (SalesForce)**, que possibilita o acompanhamento de processos administrativos com solicitações do corpo acadêmico da instituição;
- **Ambiente Virtual de Aprendizagem**, que permite a realização de atividades acadêmicas a distância via internet e está integrado com o sistema acadêmico. Por meio da Plataforma de Gestão de Aprendizado Canvas (no *Learning Management System - LMS*), o professor tutor, atua como mediador da aprendizagem, estimulando a construção dos sentidos, bem como a construção social do conhecimento, por meio das interações e experiências diferenciadas de aprendizagem. Propicia o *feedback*, estimulando o estudante a refletir sobre suas ações na busca de um aprimoramento contínuo. Esse movimento colabora para que o aluno aprenda a gerenciar seu próprio aprendizado, de acordo com sua disponibilidade de tempo e lugar.

Como uma das formas de garantia da acessibilidade digital e comunicacional, os laboratórios de informática disponibilizam ao aluno com problemas de visão, *software* capaz de converter português escrito para voz falada no Brasil, oferecendo ao aluno com esta deficiência, a possibilidade do entendimento dos textos disponíveis na internet e no computador. Cada laboratório possui, ainda, computador adaptado a pessoas com deficiência.

Os softwares são atualizados periodicamente para que não ocorra defasagem nas versões utilizadas pelos professores nas atividades desenvolvidas com os alunos. Os equipamentos também são atualizados em função das necessidades dos alunos e do avanço tecnológico. A manutenção preventiva dos equipamentos é realizada por técnicos contratados pela Instituição.

Assim, as salas e recursos existentes de apoio de informática atendem, de maneira excelente, às necessidades institucionais e do curso, considerando os aspectos: equipamentos, normas de segurança, espaço físico, acesso à internet, atualização de software, acessibilidade digital, acessibilidade física, condições ergonômicas, serviços, suporte e plano de atualização.

As TICs adotadas pelos cursos possibilitam experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso, como, por exemplo, o **Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)**.

O UNINOVAFAPI disponibiliza, ainda, à comunidade acadêmica, para desenvolvimento dos cursos, outras Tecnologias de Informação e Comunicação – TIC, que são recursos didáticos constituídos por diferentes mídias e tecnologias, síncronas e assíncronas, tais como: redes sociais, fóruns eletrônicos, *chats*, tecnologias de telefonia, teleconferências, videoconferências, programas específicos de computadores (*softwares*), conteúdos disponibilizados em suportes tradicionais (livros) e em e-books, entre outros.

Neste contexto, o UNINOVAFAPI disponibiliza para os cursos ofertados as TIC relacionadas no Quadro 2 e descritas a seguir.

**Quadro 2 - TIC Utilizadas pelos Cursos do UNINOVAFAPI**

NOME DA TIC	CURSO QUE ATENDE	TIPO
Biblioteca Virtual – Minha Biblioteca	Todos	Ambiente Virtual
Plataforma <i>Zoom Meeting</i>	Todos	Ambiente Virtual
Plataforma <i>Microsoft Teams</i>	Todos	Ambiente Virtual
Plataforma CANVAS	Todos	Ambiente Virtual
Portal Acadêmico (Sistema Totvs RM)	Todos	Ambiente Virtual
Portal de Periódicos Capes	Todos	Ambiente Virtual
Base de Dados EBSCO	Todos	Ambiente Virtual
Medical Harbour/Athena Hub	Cursos da Área de Saúde	Ambiente Virtual
Plataforma LT	Cursos da Área de Saúde	Ambiente Virtual
Plataforma Medcel	Medicina	Ambiente Virtual
PebMED/Whitebook	Medicina	Aplicativo Mobile
Plataforma DynaMed	Medicina	Ambiente Virtual
Plataforma ServiceNow	Todos	Ambiente virtual
Revista Interdisciplinar	Todos	Ambiente Virtual
TOTVS Educacional	Todos	Ambiente Virtual
Sistema Totvs RM	Todos	Ambiente Virtual
TOTVS Fluig	Todos	Ambiente Virtual
BioAtlas	Cursos da Área de Saúde	Ambiente Virtual
Laboratório virtual Algetec	Cursos da Área de Saúde	Ambiente Virtual
Google acadêmico	Todos	Site
Lilacs	Todos	Site
UNIEDUCAR	Todos	Site
Plataforma Plano	Todos	Software
DOSVOX	Todos	Software
Pacote Office	Todos	Software
SalesForce	Todos	Software
AutoCad 2023	Arquitetura e Urbanismo	Software
Corel Draw x8	Arquitetura e Urbanismo	Software
DOSVOX	Todos	Software
Epi info	Todos	Software
Esmeralda visual	Biomedicina	Software
Grafic pad prism 6.0	Biomedicina	Software
IRAMUTEQ	Enfermagem	Software
Nerve Simulation v1.2.1	Biomedicina	Software

Open Projects	Engenharia Civil	Software
Pacote Office	Todos	Software
Revit 2023	Arquitetura e Urbanismo e Engenharia Civil	Software
SketchUP	Arquitetura e Urbanismo	Software
SOL-AR	Arquitetura e Urbanismo e Engenharia Civil	Software
SPSS	Todos	Software
DietPro	Nutrição	Software
The virtual cat v2.6.2	Biomedicina	Software
Windows	Todos	Software

Fonte: PDI UNINOVAFAPI (2022-2027)

### 2.11.2 Ambientes Virtuais

**a) Biblioteca Virtual – Minha Biblioteca:** Consórcio formado pelas quatro principais editoras de livros acadêmicos do Brasil - Grupo A, Grupo Gen-Atlas, Manole e Saraiva - que oferece às instituições de ensino superior uma plataforma prática e inovadora para acesso a um conteúdo técnico e científico de qualidade pela internet. Está disponível no endereço: [http://minhabiblioteca.com.br/..](http://minhabiblioteca.com.br/)

**b) Plataforma Zoom Meeting:** Ferramenta para a efetivação de reuniões de planejamento, monitoramento e tomada de decisões, e na efetivação do trabalho em Home Office com equipes remotas e, ainda, para otimizar a vivência de eventos de caráter didático-científicos (encontros; seminários, workshop e outros).

**c) Plataforma Microsoft Teams:** ferramenta de comunicação e colaboração, em que se efetiva videoconferências, reuniões de planejamento, monitoramento e tomada de decisões no âmbito da IES e dos cursos. Usada também como ferramenta de armazenamento de arquivos para registro e socialização de informações.

**d) Plataforma Canvas:** é uma plataforma de aprendizagem a distância, desenvolvido no *Learning Management System (LMS)*, onde professores e alunos podem interagir de várias maneiras: postagem de arquivos (materiais de estudo e complementares; atividades/tarefas; videoaulas e outros), mensagens, chats, wiki, fórum. Está disponível no endereço: <http://ava.uninovafapi.edu.br>.

**e) Portal Acadêmico (portal do Professor e Portal do Aluno):** Canal oficial de interação da comunidade acadêmica, no qual professores e estudantes podem organizar informações sobre o curso, acessar materiais das disciplinas e acompanhar o progresso da formação com acesso ao calendário anual e às notas lançadas entre outras informações. O portal acadêmico da IES é gerenciado no Sistema RM (Totvs Educacional).

**f) Portal de Periódicos CAPES:** biblioteca virtual que oferece acesso a mais de 37 mil títulos com textos completos, 126 bases referenciais, 11 bases que se dedicam exclusivamente a patentes, além de livros, enciclopédias e obras de referência, normas técnicas e conteúdo audiovisual. A Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) é uma fundação do Ministério da Educação (MEC). Está disponível no endereço: <http://www-periodicos-capes-gov-br>.

**g) Base de Dados da EBSCO:** coleção de bases de dados de pesquisa que atende as necessidades de pesquisa dos estudantes da IES. A base de dados da EBSCO fornece aos pesquisadores e estudantes milhares de revistas acadêmicas completas, revisadas por pares e acesso aos principais índices de assunto. Os recursos acadêmicos cobrem todas as áreas-chave da ciência e da engenharia, tecnologia, matemática, artes e humanidades, ciências sociais, direito e negócios.

**h) Medical Harbour/Athena Hub:** Plataforma de ensino anatômico que oferece inovação no segmento de soluções de imagens para a área da educação em saúde. É uma plataforma de ensino interativa para estudo anatômico, dissecação virtual 3D e análise de imagens médicas. O Athena Hub possui um cadáver virtual, um Atlas Anatômico completo e uma estação de trabalho Radiológica, que permitem a exploração e conhecimento da anatomia humana com recursos digitais que vão além de qualquer outra prática pode oferecer. Sendo o único software com essa capacidade, oferece soluções completas e intuitivas para analisar o corpo humano em detalhes, usando planos de duas ou três dimensões de maneira fácil e intuitiva.

**i) Plataforma Lt Instruments:** Plataforma que disponibiliza temas de anatomia, fisiologia, neurociência, psicofisiologia, medicina pré-clínica com mais de 50 laboratórios de aulas práticas que permitem a realização das atividades práticas de forma eficiente. Além dos conteúdos já prontos, a plataforma permite que professores e estudantes criem conteúdos ou transfiram seu material do PowerPoint, ou Word. Além de oferecer a capacidade única aos alunos de registrar seus próprios sinais fisiológicos usando kits de ensino por equipamentos, os envolvendo em experiências de aprendizado prático.

**j) Plataforma Medcel:** Oferece conteúdo da área médica para preparar o estudante de Medicina para a residência médica. Os cursos são ofertados online, de forma que o estudante tem a oportunidade de cursar o intensivo Medcel revendo o conteúdo das cinco grandes áreas da medicina: pediatria, clínica médica e cirúrgica, ginecologia e obstetrícia, e medicina social.

**k) PebMED/Whitebook:** ferramenta de apoio à tomada de decisão clínica em formato de Aplicativo Mobile. Tem a finalidade de ajudar o médico a tomar decisões fundamentadas nas diretrizes da área médica nacionais e internacionais quanto à condução/resultados para com o paciente. O aplicativo contribui para o médico garantir o aprimoramento contínuo da profissão.

**l) Plataforma DynaMed:** Ferramenta de apoio à decisão que os médicos usam para obter respostas clínicas. O conteúdo é escrito por uma equipe de médicos e especialistas de excelência mundial que sintetiza as evidências e fornece uma análise objetiva e orientação detalhada para auxiliar o processo de tomada de decisão clínica.

**m) Plataforma ServiceNow:** Ferramenta digital de base para registro e trâmite dos fluxos de trabalho, conectando pessoas, funções e sistemas em toda as IES do Grupo Afya Educacional. Inclui recursos que digitalizam, conectam e automatizam processos para fazer o trabalho fluir.

**n) Revista Interdisciplinar:** Revista Institucional do UNINOVAFAPI cuja finalidade é divulgar artigos científicos da comunidade interna e externa. Está disponível no endereço: <https://uninovafapi.emnuvens.com.br/revinter>.

**o) TOTVS Educacional:** Plataforma de gestão educacional que dispõe de ferramentas e inovações tecnológicas que automatizam processos, aumentam a produtividade e fortalecem as interações com a comunidade acadêmica.

**p) TOTVS RM:** Plataforma de apoio ao aluno (gerenciada no TOTVs Educacional) que proporciona uma maior interação do professor com o aluno, além de possuir diversos serviços disponibilizados.

**q) TOTVS Fluig:** Sistema de gestão que proporciona à IES a operacionalização dos processos com maior agilidade e confiabilidade, tornando o ambiente de trabalho colaborativo, dinâmico e prático. O TOTVS Fluig permite que o fluxo de informações leve à IES a evidenciar com mais precisão os resultados e tomar decisões acertadas para cada curso.

**r) Plataforma Plano:** Ferramenta de gestão de negócios usada para planejar, acompanhar e avaliar os serviços ofertados pela IES.

**s) Laboratório Virtual Algetec:** Possui versões virtualizadas de laboratórios dos cursos da saúde, replicando com fidelidade as operações e medidas dos experimentos. Podem ser acessados em ambiente web, por computador ou mobile. Os Laboratórios virtuais possuem funcionalidades que permitem, por parte de um usuário gerencial e de cada professor, a análise da usabilidade da plataforma, bem como o desempenho dos alunos nas práticas laboratoriais.

**t) Bioatlas** - é uma solução multiplataforma que permite navegar através do corpo humano de maneira virtual e totalmente interativa, utilizando qualquer navegador Web,

Smartphone ou óculos de Realidade Virtual. Com ele é possível acessar conteúdos digitais interativos do Corpo Humano como Anatomia Superficial e Microscópica, Desenvolvimento Humano e muito mais.

### 2.11.3 Sites

**a) Google Acadêmico:** site para busca de literatura acadêmica de diversas disciplinas e fontes tais como: artigos, teses, livros, resumos e opiniões judiciais, de editoras acadêmicas, organizações profissionais, bibliotecas on-line, universidades e outros sites. Está disponível no endereço: <https://scholar.google.com.br/schhp?hl=pt-BR>.

**b) Lilacs:** é o mais importante e abrangente índice da literatura científica e técnica da América Latina e Caribe, contribuindo para o aumento da visibilidade, acesso e qualidade da informação em saúde na Região. Está disponível no endereço: <http://lilacs.bvsalud.org/>

**c) UNIEDUCAR:** plataforma de *e-learning* criada pela Unieducar Inteligência Educacional, onde são disponibilizados programas de qualificação profissional, como Cursos, Seminários, Palestras e Preparatórios para Concursos. Está disponível no endereço: <https://unieducar.org.br/unieducar>.

### 2.11.4 Softwares

**a) Salesforce:** softwares de gerenciamento de relacionamento organizacional. É uma plataforma de CRM integrada que oferece a todos os departamentos da IES uma visão única e compartilhada de cada estudante/cliente.

**b) AutoCad 2023:** software do tipo CAD - Computer Aided Design (ou desenho auxiliado por computador), utilizado principalmente para a elaboração de peças de desenho técnico em duas dimensões (2D) e para criação de modelos tridimensionais (3D).

**c) Corel Draw x8:** programa que possibilitar a realização de desenho vetorial bidimensional para design gráfico. É um aplicativo de ilustração vetorial e layout de página que possibilita a criação e a manipulação de vários produtos, como por exemplo: desenhos artísticos, publicitários, logotipos, capas de revistas, livros, etc.

**d) DOSVOX:** usado para garantir a acessibilidade digital a pessoas com deficiência, este software utiliza o recurso de síntese de voz, em português e outros idiomas, para viabilizar o uso de computadores por deficientes visuais proporcionando um alto grau de independência no estudo e no trabalho. O programa é composto por:

- Sistema operacional que contém os elementos de interface com o usuário;
- Sistema de síntese de fala;
- Editor, leitor e impressor/formatador de textos;
- Impressor/formatador para Braille;

- Diversos programas de uso geral para o cego, como
- Jogos de caráter didático e lúdico;
- Ampliador de telas para pessoas com visão reduzida;
- Programas para ajuda à educação de crianças com deficiência visual;
- Programas sonoros para acesso à Internet, como Correio Eletrônico, Acesso a Homepages, Telnet e FTP.
- Leitor simplificado de telas para Windows

e) **EPI Info**: software utilizado para executar análises estatísticas. Disponível para download no endereço: <https://www.cdc.gov/epiinfo/index.html>

Esmeralda visual: É um software utilizado na clínica de biomedicina que permitem ao usuário do computador inserir dados dos exames dos pacientes, visualizar, navegar e imprimir arquivos no formato PDF. Está disponível no endereço: [http://www.eliteconsult.com.br/esmeralda\\_visual.php](http://www.eliteconsult.com.br/esmeralda_visual.php)

f) **Grafic pad prism 6.0**: software que permite ao usuário do computador realizar estatística de dados, calcular média, desvio padrão da média e gerar gráficos estatísticos.

g) **RAMUTEQ**: ancorado no software R, permite diferentes formas de análises estatísticas sobre corpus textuais e sobre tabelas de indivíduos por palavras. O IRAMUTEQ possibilita os seguintes tipos de análises: estatísticas textuais clássicas; pesquisa de especificidades de grupos; classificação hierárquica descendente; análises de similitude e nuvem de palavras. Pelo seu rigor estatístico, diferentes possibilidades de análise, interface simples e compreensível, o IRAMUTEQ pode trazer muitas contribuições aos estudos em ciências humanas e sociais, que têm o conteúdo simbólico proveniente dos materiais textuais como uma fonte importante de dados de pesquisa.

h) **Nerve Simulation v1.2.1**: ambiente virtual é um conjunto de ferramentas concebidas para oferecer aos estudantes de medicina de primeiro e segundo anos uma experiência padronizada na entrevista, exame e diagnóstico de pacientes com distúrbios do nervo craniano. Disponível no endereço: <http://www.nervesim.com/>

i) **Pacote Office**: suíte de aplicativos para escritório que contém programas como processador de texto, planilha de cálculo, banco de dados (também conhecido como DB - DataBase), apresentação gráfica e gerenciador de tarefas, de e-mails e contatos.

j) **Revit 2023**: software para a arquitetura criado dentro do conceito de Modelagem das Informações de Construção (BIM) que permite ao usuário criar utilizando modelagem paramétrica de elementos.

k) **SketchUP**: software do tipo CAD - Computer Aided Design (ou desenho auxiliado por computador), de fácil uso, que opera num ambiente em 3D. Ele possibilita os usuários criarem desde esboços até projetos tridimensionais, com precisão e de forma fácil.

l) **SOL-AR:** programa gráfico que permite a obtenção da carta solar da latitude especificada, auxiliando no projeto de proteções solares através da visualização gráfica dos ângulos de projeção desejados sobre transferidor de ângulos, que pode ser plotado para qualquer ângulo de orientação. Disponível para download no endereço: <http://www.labeee.ufsc.br/downloads/software/analysis-sol-ar>

m) **SPSS:** software utilizado para executar análises estatísticas. Disponível para download no endereço: <https://www-01.ibm.com/software/br/analytics/spss/>

n) **DietPro:** oferece ferramentas para auxiliar o nutricionista no atendimento nutricional automatizando os cálculos do gasto energético dos pacientes/clientes e a análise nutricional dos planos alimentares.

o) **The virtual cat v.2.6.2:** simulação da preparação experimental de ratos caídos para investigar as ações de drogas no coração e no sistema cardiovascular. "Pithing" refere-se à destruição das vias da medula espinhal, cortando todas as conexões nervosas entre o cérebro e o sistema cardiovascular, simplificando a interpretação dos resultados experimentais e removendo os reflexos do baroreceptor central. Disponível para download no endereço: [http://spider.science.strath.ac.uk/sipbs/software\\_sims\\_rat.htm](http://spider.science.strath.ac.uk/sipbs/software_sims_rat.htm)

p) **Windows:** Sistema Operacional da Microsoft utilizado nos computadores; é uma coleção de programas que inicializa o hardware do computador, mantém a integridade de sistema e fornece rotinas básicas para controle de dispositivos, gerência, escalonamento e interação de tarefas.

## 2.12 CORPO DOCENTE E CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

### 2.12.1 Caracterização do Corpo Docente

O Corpo Docente do curso é constituído por professores e professores/tutores vinculados ao UNINOVAFAPI e integrantes ao Plano de Carreira Docente (PCD), selecionados entre profissionais de reconhecida idoneidade moral, formação acadêmica e capacidade técnica, comprovado por *curriculum lattes* devidamente documentado, observadas as prescrições fixadas sobre a matéria pelo órgão competente, considerando-se a legislação do Ensino Superior em vigor, o Regimento Geral do UNINOVAFAPI e as normas específicas de seleção.

A contratação do pessoal docente é feita mediante a solicitação da Coordenação de Curso, a partir da comprovação de necessidade, mediante abertura de vagas no Sistema ServiceNow, respeitada a legislação vigente e com publicação de Edital de Seleção Docente, conforme especificado no Plano de Carreira Docente (PCD).

Para o ingresso na carreira docente no âmbito do UNINOVAFAPI para todos os tipos de cursos oferecidos, são considerados requisitos básicos:

- a) Formação e experiência na área do curso pretendido;
- b) Titulação mínima de especialista;
- c) Desempenho em aula teste, avaliada por banca composta para tal, tendo como referência a elaboração, execução e avaliação do plano de aula proposto, com os elementos que lhe são característicos; e,
- d) Análise do Curriculum Lattes, onde se verificará os títulos acadêmicos, científicos, didáticos e profissionais, experiência de magistério superior e experiência profissional não acadêmica.

A contratação do pessoal docente é feita mediante a solicitação da coordenação de curso, a partir da comprovação das necessidades, respeitada a legislação vigente e conforme o estabelecido no Edital de Seleção, sendo seu enquadramento funcional realizado conforme a titulação e o regime de trabalho, nos termos do PCD e do Regimento da IES. Também otimiza plano de benefícios para os docentes contribuindo com o bem-estar e a qualidade de vida desses em sua atuação na IES.

Apresenta-se, no Anexo I, a relação do corpo docente do Curso, com as respectivas titulações, responsabilidades por disciplinas e outras informações.

O UNINOVAFAPI disponibiliza, para atendimento aos professores e materialização de resolutividades pedagógicas, o Núcleo de Apoio e Experiência Docente (NAPED), visando contribuir para o aperfeiçoamento didático-pedagógico do corpo docente, acompanhando o seu desempenho, realizando capacitações e auxiliando os professores no planejamento, execução e avaliação das atividades acadêmicas.

### **2.12.2 Caracterização do Corpo Técnico-Administrativo**

A IES mantém um quadro de pessoal técnico-administrativo composto de funcionários selecionados conforme os critérios especificados no respectivo Plano de Carreira Administrativo (PCA).

A carreira do pessoal técnico-administrativo da IES se encontra normatizada, tendo como princípios (a) o acesso ao quadro de pessoal técnico-administrativo mediante seleção, a partir da qualificação requerida para o cargo, função ou emprego; (b) a valorização profissional mediante a concessão de mérito e promoção de cargo em decorrência de avaliação de desempenho individual e/ou em função da publicação de vagas em Edital de Seleção Interna; e (c) a equivalência de remuneração, considerando a função desempenhada e a qualificação, grau ou nível de complexidade e profissionalização.

A partir do seu Plano de Carreira Administrativo (PCA), o UNINOVAFAPI desenvolve uma política continuada e em serviço de qualificação do pessoal técnico-administrativo, com oferta de cursos e treinamentos (operacionalizados na Universidade Corporativa Afya – UCA ou presenciais),

encontros e oficinas, além de concessão de mérito e promoção e programas de valorização, cultura e lazer, com programação anual de atividades. Ainda, no intuito de capacitar o técnico-administrativo, a IES disponibiliza aos interessados o programa de concessão de bolsas para cursos de graduação e pós-graduação.

Os processos de capacitação do pessoal técnico-administrativo são pautados em apurações periódicas de informações através dos gestores, e dos relatórios de avaliação institucional, ou pelas demandas advindas de implantação de novos setores, sistemas, processos ou requisitos, nos âmbitos acadêmico e administrativo.

Ainda, o Uninovafapi oferece aos colaboradores uma série de benefícios corporativos promovendo bem-estar e qualidade de vida e os incentivando a realizarem suas tarefas com qualidade e satisfação.

## **2.13 ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA DO CURSO**

### **2.13.1 Coordenação do Curso**

O Coordenador do curso é bastante atuante à frente do curso, com as atribuições regimentais, dentre outras, de planejar, organizar, articular e acompanhar a oferta e desenvolvimento dos componentes curriculares e demais atividades do curso, além de articular-se com os diferentes segmentos internos e externos na condução e correção dos rumos do curso. Possui representatividade garantida nos Conselho Superior (CONSUP) e Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE), é Presidente do Colegiado de Curso e também Presidente do Núcleo Docente Estruturante – NDE do curso.

Nome do Coordenador(a) do Curso: Luciana Melo de Farias

Titulação Acadêmica:

- Doutorado: Alimentos e Nutrição - Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN) pela Universidade Federal do Piauí (UFPI), 2022 (ANO DE CONCLUSÃO).
- Mestrado: Alimentos e Nutrição - Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN) pela Universidade Federal do Piauí (UFPI), 2017 (ANO DE CONCLUSÃO).
- Especialização: Distúrbios Metabólicos e Nutrição (CURSO) pela Universidade Federal do Piauí (UFPI), 2005 (ANO DE CONCLUSÃO).
- Graduação: Nutrição (CURSO) pela Universidade Federal do Piauí (UFPI), 2002 (ANO DE CONCLUSÃO).

### **2.13.2 Colegiado de Curso**

O Colegiado de Curso, órgão colegiado da Administração Básica, de natureza deliberativa e consultiva, possui a função de auxiliar e propor medidas, no âmbito do curso, para a sua gestão e para a execução do respectivo projeto pedagógico.

O Colegiado de Curso, no mínimo, é composto pelos seguintes membros: Coordenador do Curso (presidente nato), dois representantes do corpo docente do Curso e um representante discente do curso.

A organização, estrutura, responsabilidades, funcionamento e encaminhamento das decisões do Conselho de Curso se encontram regulamentados no Regimento Geral do UNINOVAFAPI.

### **2.13.3 Núcleo Docente Estruturante**

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é o órgão colegiado que responde mais diretamente pela elaboração, implantação, consolidação e adequação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), sendo composto, no mínimo, por 5 (cinco) professores do curso (incluindo o Coordenador de Curso, que é o presidente do NDE) que, em conformidade com os padrões de qualidade do MEC, têm formação e titulação, possuem experiência profissional relevante no eixo tecnológico do curso e são contratados em regime de tempo parcial ou integral.

A organização, estrutura, responsabilidades e funcionamento do NDE encontram-se institucionalmente regulamentados no Regimento Geral do UNINOVAFAPI.

## **2.14 ESTRUTURA FÍSICA E DE MATERIAIS**

### **2.14.1 Infraestrutura Física**

O UNINOVAFAPI oferece um espaço amplo com dependências necessárias ao funcionamento de qualidade. Instalado em uma área de 165.000 m<sup>2</sup> (cento e sessenta e cinco mil metros quadrados), conta com quatro prédios modernos e confortáveis, incluindo dois auditórios, um com capacidade para 320 lugares e outro com capacidade para 500 lugares, com uma área construída de 25.000 m<sup>2</sup> (vinte e cinco mil metros quadrados).

As áreas externas são amplas, contando com estacionamento, praças de alimentação, espaço para eventos e outros que favorecem a convivência no contexto da Instituição, na medida em que proporcionam um ambiente agradável e acolhedor.

As áreas internas, com infraestrutura de excelência, estão distribuídas em 08 (oito) blocos arquitetônicos (ver Anexo III) com os espaços necessários à operacionalização dos seus cursos e com proposta de melhorias, de modo a cumprir suas finalidades educativas e sociais, conforme previsto no PDI.

Ressalta-se que a infraestrutura física do UNINOVAFAPI está adequadamente adaptada aos conceitos mais modernos de atendimento para a INCLUSÃO, pois o planejamento e construção dos espaços e a instalação de equipamentos na IES já consideram todos os aspectos necessários à inclusão e conforto das pessoas com deficiência, atendendo às normas estabelecidas na legislação brasileira.

Para tanto, o UNINOVAFAPI conta com uma infraestrutura física com rampas de acesso, piso tátil, banheiros adaptados, bebedouros, carteiras adaptadas, vagas na praça de alimentação, estacionamento, auditórios e outros, ressaltando-se que são observadas, ainda, as condições de acesso e software às pessoas com deficiência visual e auditiva, sinalização ambiental (inclusive em Braille) e divulgação em lugar visível das regras de atendimento prioritário.

#### **2.14.2 Recursos Tecnológicos**

Os recursos tecnológicos atendem aos critérios de funcionalidade e atualidade, estando disponíveis para professores e alunos conforme planejamento semestral de oferta das disciplinas.

Todas as salas de aula são equipadas com recursos multimídia e acesso à internet a cabo e também via *wireless*.

A rede de comunicação científica proporcionada pela Internet é acessível, por meio de *wireless*, em qualquer ambiente do UNINOVAFAPI.

#### **2.14.3 Infraestrutura de Laboratórios**

O curso dispõe de laboratórios didáticos especializados e multidisciplinares (Anexo II) que possibilitam, pela estrutura física e tecnológica que possuem, a abordagem dos aspectos técnicos relacionados, bem como o treinamento de competências necessárias do exercício da profissão. Os espaços físicos, equipamentos e materiais de consumo são projetados e adquiridos em função da relação professor-alunos definida para as atividades práticas em cada componente curricular.

Ao curso é disponibilizado laboratório de informática (Anexo II), cujos equipamentos são atualizados com base em discussões do NDE e do corpo docente, em função das necessidades, da acessibilidade e do avanço tecnológico. A manutenção dos equipamentos, conforme política institucional, acontece de forma preventiva e, quando necessário, também corretiva.

Os laboratórios contam com apoio técnico especializado, funcionam no horário de 07h30min. às 22h de segundas às sextas-feiras, e de 07h30min. às 12h50min. aos sábados, para fins de ensino, pesquisa e extensão, sendo sua utilização norteadas pelas normas institucionais próprias de funcionamento, utilização e segurança de cada laboratório.

#### **2.14.4 Políticas e Diretrizes para Biossegurança**

A Biossegurança no UNINOVAFAPI é considerada prioritária e recebe tratamento transversal no contexto das disciplinas e estágios, além de ser disciplina constante na Matriz Curricular de cursos da área da saúde.

A Instituição possui Procedimento Operacional Padrão - POP, que se constitui em referencial para a prática segura, eficiente e longe dos riscos físicos, químicos e biológicos aos quais os alunos, professores, técnicos, auxiliares e pacientes podem estar expostos.

#### **2.15 BIBLIOTECA**

A Biblioteca do UNINOVAFAPI apoia nas funções de ensino, pesquisa e extensão através da seleção, aquisição, organização, recuperação e disseminação da informação por meio da disponibilização de produtos bibliográficos (de forma física e/ou virtual) e prestação de serviços à comunidade acadêmica (de forma presencial e/ou via internet), responsabilizando-se pela organização e manutenção de todo o seu acervo.

A biblioteca possui modernas e adequadas instalações, em uma área de 667,12m<sup>2</sup>, incluindo em sua infraestrutura física, além da Biblioteca propriamente dita: 1 Sala de Recepção (com 200 guarda volumes); 1 Sala de Coordenação; 1 Sala de Limpeza e Conservação de Acervo Físico; 1 Sala de Cinemateca e Multimídia; 1 Laboratório de Informática; 15 Salas de Estudo; 243 Cabines de Estudo Individuais; e Setor de Referência. Funciona de segunda a sexta-feira de 07h às 21h e dispõe de uma equipe técnica composta por bibliotecário especializado, auxiliares administrativos e estagiários.

A Biblioteca possui um acervo físico composto de 83.092 mil títulos, distribuídos entre livros, CD-ROM, dissertações, teses, TCC e outros. O referido acervo está classificado através do Sistema Decimal Dewey (CDD) e com as obras catalogadas segundo as Normas do Código Anglo-Americano AACR2 e sob gerenciamento da Plataforma de Gestão Bibliotecária RM TOTVS. Para favorecer o acesso dos estudantes ao material bibliográfico, a Biblioteca otimiza um sistema catálogo informatizado de consultas e empréstimos, com computadores interligados a uma rede local INTRANET, conectados à INTERNET.

Além do acervo físico, possui também acervo periódicos virtuais disponibilizado aos estudantes através de acesso ao (à): Portal de Periódicos da CAPES; Base de Dados EBSCO HOST; Plataforma Dynamed; Lilacs; Biblioteca Virtual “Minha Biblioteca” e a outros sistemas de ensino e pesquisa.

A biblioteca do UNINOVAFAPI, ainda, oferece os seguintes serviços:

- a) Acesso à Internet (Laboratório de Informática);

- b) Assinaturas de periódicos científicos especializados de forma eletrônica;
- c) Indexação de periódicos científicos;
- d) Repositório Institucional;
- e) DSI – Disseminação Seletiva da Informação;
- f) Disponibilização de salas para estudos em grupo;
- g) Disponibilização de cabines para estudos individuais;
- h) Orientação à normalização de trabalhos científicos;
- i) Levantamento bibliográfico;
- j) Consulta ao banco de dados da biblioteca;
- k) Consultas ao acervo on-line;
- l) Reserva e renovação de empréstimo on-line de livros;
- m) Empréstimo de livros físicos para estudo domiciliar;
- n) Exposição de novas aquisições;
- o) Serviço de alerta bibliográfico (aquisições);
- p) Orientação quanto ao uso do acervo;
- q) Auxílio à pesquisa e estudos para os egressos;
- r) Realização de visitas orientadas;
- s) Treinamento de novos usuários;
- t) Serviços de referência bibliográfica;
- u) Confeção de ficha catalográfica;
- v) Disponibilização de Cinemateca e Multimídia;
- w) Exposições culturais e artísticas;
- x) Serviço de recuperação da informação ao usuário.

O Plano e Política de Aquisição, Expansão e Atualização do Acervo da biblioteca do UNINOVAFAPI visa incorporar materiais de maneira clara, objetiva e sem desperdícios, além de viabilizar o crescimento racional e equilibrado do acervo, dando prioridade para aquisições/renovações de acervo digital. O instrumento estabelece uma série de critérios que permitem avaliar a coerência com a área temática da coleção em geral e a adequabilidade às necessidades dos usuários, tendo como prioridade a aquisição periódica de títulos e obras indicados como bibliografia básica e complementar para as disciplinas e demais componentes curriculares que compõem as matrizes curriculares constantes nos Projetos Pedagógicos dos Cursos. Nesse sentido, a Biblioteca conta com periódicos correntes e indexados, nacionais e estrangeiros especializados sob a forma virtual ou não, abrangendo as principais áreas dos cursos.

A constituição e atualização do acervo bibliográfico (títulos, exemplares e periódicos) são realizadas em função das bibliografias básica e complementar constantes no PPC dos cursos

presenciais, conforme Relatórios de Adequação de Bibliografia Básica e Complementar elaborados pelo NDE de cada curso.

Aspectos relativos ao desenvolvimento, à manutenção e à conservação do acervo existente, assim como à formação de novos acervos, visando o acompanhamento da evolução dos conhecimentos científicos relacionados aos cursos e atividades acadêmicas do UNINOVAFAPI, a alocação de recursos está prevista no planejamento econômico e financeiro da Instituição.

A Biblioteca tem Plano de Contingência que estabelece medidas e procedimentos para prevenir e/ou minimizar situações que possam afetar a funcionalidade da Biblioteca, preservar seu acervo, a integridade dos usuários e dos funcionários que nela trabalham. O mapeamento do contingenciamento visa atenuar o impacto de eventuais riscos por meio da identificação das ocorrências, ações, responsabilidades e medidas preventivas para os usuários, na equipe de colaboradores e na presença de brigadistas treinados em primeiros socorros.

## **2.16 Centro Integrado de Saúde (CIS)**

O Centro Integrado de Saúde (CIS), do UNINOVAFAPI, funciona como espaço multidisciplinar que dispõe de uma ampla estrutura de prestação de serviços nas áreas de atendimento integrado de saúde. No CIS os estudantes (dos cursos de graduação da área de saúde) e professores aliam a teoria à prática, e fazem com que o UNINOVAFAPI seja referência de serviço de saúde para a população da cidade.

O CIS está estruturado em diversas clínicas que prestam atendimentos e serviços em saúde na atenção primária, desenvolvendo ações de integralidade, continuidade dos cuidados, orientações e acolhimento aos pacientes e cuidadores, e na atenção secundária abrangendo atendimento ambulatorial e serviços de apoio diagnóstico. O CIS é credenciado junto ao Serviço Único de Saúde – SUS, onde através desse credenciamento atende à comunidade do entorno da IES (dos bairros teresinenses: Planalto Uruguai, Vila Bandeirante, Bom Samaritano, Piçarra, Santa Barbara, Satélite e Vila Ladeira do Uruguai), nas áreas da Odontologia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição, Medicina, Enfermagem, Biomedicina e Pequenas Cirurgias).

Os serviços ofertados pelos CIS impulsionam o desenvolvimento profissional do estudante da área de saúde oportunizando a esse a construção e apropriação de conhecimento, a vivência do mundo real e a troca de experiências com a comunidade, e, ainda, contribuindo para ampliar e fortalecer a responsabilidade social da IES junto à sociedade teresinense. Através dos dados apresentados nos Quadro 2 pode se observar o número de atendimento realizado no CIS e a solidez e robustez dessa oferta no contexto da IES, no período de 2003-2022.

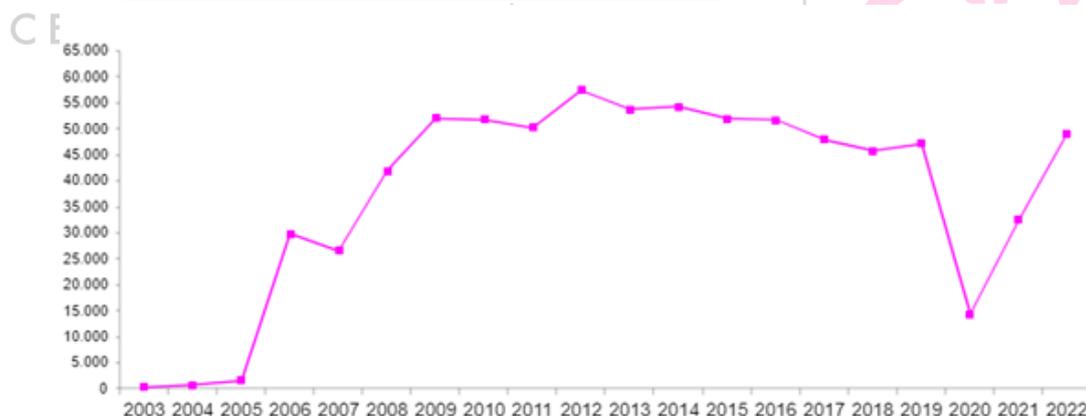
Quadro 2 - Total de Atendimento Realizado no CIS de 2003 a 2022

ANO	QUANT. TOTAL
2003	464
2004	769
2005	1.777
2006	29.929
2007	26.695
2008	42.068
2009	52.207
2010	51.975
2011	50.436
2012	57.601
2013	53.831
2014	54.394
2015	52.082
2016	51.828
2017	48.076
2018	45.932
2019	47.327
2020	14.516
2021	32.648
2022	49.260
<b>TOTAL</b>	<b>763.815</b>

Fonte: Relatório CIS/2022



Gráfico 1: Número de Atendimento Realizado no CIS de 2003 a 2022



Fonte: Relatório CIS/2022

### 2.17 NÚCLEO DE APOIO PEDAGÓGICO E EXPERIÊNCIA DOCENTE (NAPED)

O Núcleo de Apoio Pedagógico e Experiência Docente (NAPED) é um órgão de apoio didático-pedagógico para professores e professores/tutores da IES, subordinado à Pró-reitoria de Graduação, e responsável por desenvolver ações de capacitação/atualização, acompanhamento, orientação, supervisão e avaliação das práticas pedagógicas dos cursos de Graduação do UNINOVAFAPI.

O NAPED tem por finalidade:

- Analisar os resultados da autoavaliação institucional, no âmbito das reflexões didático-pedagógicas dos cursos de graduação do UNINOVAFAPI, junto às Coordenações de Ensino, Pesquisa e Extensão buscando a contínua melhoria da qualidade da educação ofertada;
- Apoiar os professores e professores/tutores, de forma coletiva ou individualizada, nos processos de planejamento, desenvolvimento e avaliação das atividades docentes;
- Auxiliar os Conselhos de Curso no planejamento e execução das ações que favoreçam o cumprimento da missão institucional, em conformidade com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC) da IES;
- Auxiliar o Núcleo Docente Estruturante dos cursos de graduação no desenvolvimento das reflexões inerentes à implantação, desenvolvimento e avaliação dos Projetos Pedagógicos;
- Desenvolver atividades voltadas para a ética profissional e pedagógica com professores e professores/tutores;
- Fomentar discussões e práticas com fundamentos pedagógicos da docência no ensino superior;
- Promover debates e implementar atividades com base nas tendências pedagógicas contemporâneas, enfatizando as temáticas do planejamento, do processo ensino-aprendizagem, das técnicas de ensino e da avaliação da aprendizagem;
- Promover oficinas pedagógicas e/ou cursos, de acordo com as demandas apresentadas pelos docentes; e,
- Otimizar, periodicamente, espaços coletivos de reflexão sobre a docência no ensino superior.

Para a otimização de suas finalidades, o NAPED conta com equipe composta por um coordenador e representantes do corpo docente dos cursos de graduação da IES, podendo os seus membros ser alterados sempre que necessário e também respeitando o princípio de renovação. A participação de docentes dos cursos de graduação no NAPED traduz a ideia de que esses como responsáveis pela concretização do ensino, pesquisa e extensão na IES e como agentes de transformação de pessoas podem contribuir com a otimização de ações para potencializar e desenvolver as competências do perfil do formando Egresso/Profissional e, por conseguinte, da excelência dos serviços ofertados pela própria instituição – as percepções de quem vivencia o processo são significativas para a estruturação da ação.

Neste contexto, o foco principal do NAPED é o processo de ensinar e de aprender e, portanto, permanentemente desenvolve ações de formação continuada para professores e

professores/tutores da IES, principalmente, sobre estratégias inovadoras de ensino, planejamento e avaliação, oportunizando ao professor elaborar “trilhas de aprendizagem” em conformidade com a competência a ser desenvolvida no estudante (e na construção do perfil do egresso), fortalecendo as práticas educacionais desenvolvidas em sala de aula (físicas ou virtuais) e enfrentando os desafios da prática docente no século XXI.

## **2.18 NÚCLEO DE EXPERIÊNCIA DISCENTE (NED)**

O Núcleo de Experiência Discente (NED) do UNINOVAFAPI está vinculado à Pró-reitoria de Graduação, é constituído por uma equipe multidisciplinar que atua gerando resolutividade para as questões de aprendizagem apresentadas pelos discentes na IES, sendo responsável por acolher, orientar e conduzir os discentes da IES em questões acadêmicas e pessoais, prestando atendimento humanizado, assegurando a igualdade de condições para o exercício da vida acadêmica.

Para a otimização da oferta dos serviços o NED também conta com a Comissão de Inclusão e Acessibilidade (CIA) do UNINOVAFAPI, que concretiza orientação psicopedagógica, desenvolve ações e programas de saúde mental na IES e atua garantindo aos discentes com necessidades especiais de aprendizagem as acessibilidades necessárias.

Ainda, para garantir a operacionalização de ações didático-pedagógicas que auxiliam o desenvolvimento institucional do Centro Universitário UNINOVAFAPI, o NED coloca em prática programas e ações de: acolhimento e orientação psicológica a discentes, docentes e colaboradores; de consolidação do vínculo discente e docente, permanência discente e facilitação de seu percurso formativo; de inclusão e acessibilidade ao estudante com necessidades especiais de aprendizagem; de manutenção do clima saudável na dinâmica do processo de ensino e aprendizagem desenvolvido na IES, dentre outros.

O NED também oferta apoio às coordenações de curso e direção acadêmica no que diz respeito ao nivelamento acadêmico, monitorias acadêmicas, benefícios, ao programa de ouvidoria institucional e aos órgãos da gestão acadêmica e administrativa da IES.

## **2.19 PLANEJAMENTO ECONÔMICO E FINANCEIRO**

O planejamento econômico-financeiro do curso inclui a previsão das receitas e despesas, sendo realizado com base nas especificações indicadas nas planilhas de custos constantes do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI).

A receita tem por base as mensalidades, taxas e outras contribuições educacionais, fixadas e cobradas de acordo com a legislação que rege a matéria. O preço dos serviços educacionais e as relações entre o aluno (ou seu responsável juridicamente) e o UNINOVAFAPI e sua Mantenedora, são

fixados em contrato de prestação de serviços educacionais, elaborado na forma da lei, firmado entre as partes no ato da matrícula, em cada período letivo.

Os resultados financeiros positivos são aplicados no desenvolvimento do curso e na melhoria qualitativa dos serviços educacionais prestados (ensino, pesquisa e extensão).

As despesas de pessoal são estimadas com base nos salários de docentes e de técnico-administrativos pagos na região. A remuneração do professor é definida, conforme o Plano de Carreira Docente (PCD), com base na titulação e no regime de trabalho.

As demais despesas de custeio são planejadas anualmente, sendo registradas, aprovadas, acompanhadas e avaliadas através do Plano de Ação Anual do curso e dos setores relacionados ao mesmo, norteados pelas diretrizes institucionais estabelecidas.

As demais especificações dos custos financeiros do curso estão descritas no PDI.

## **2.20 PROCESSOS DE AVALIAÇÃO**

### **2.20.1 Avaliação da Aprendizagem**

A avaliação da aprendizagem ocorre de forma contínua, cumulativa, integral e sistematizada, por meio de procedimentos diversos, e tem como principal função pedagógica fornecer dados e indicadores para subsidiar a tomada de decisão acerca dos possíveis problemas de aprendizagem que possam ser identificados, tanto do ponto de vista da ação do professor quanto do aluno.

Como estratégia de promoção, a avaliação do desempenho escolar é realizada por componente curricular, abrangendo os aspectos de frequência e aproveitamento, mediante assimilação progressiva dos conhecimentos ministrados, avaliados em provas e em outros instrumentos de avaliação e atividades acadêmicas desenvolvidas ao longo do período letivo.

Como estratégia de acompanhamento do ensino-aprendizagem desenvolvido na Instituição, a avaliação tem caráter formativo, cujos resultados retroalimentam alunos, docentes e organizações institucionais, permitindo recuperação em processo, constituindo-se em indicadores para a tomada de decisão acerca de oferta de novas oportunidades de aprendizagem.

O desempenho do aluno é avaliado por meio do acompanhamento contínuo dos resultados obtidos nas verificações (provas, trabalhos, atividades e outros previstos neste PPC ou no plano de ensino e aprendizagem da disciplina).

A periodicidade, modalidade, quantidade, instrumentos, atribuição de notas e outros é matéria regimental, regulamentada no Regimento Geral e em resolução interna.

### **2.20.2 Avaliação de Competências Profissionais Anteriormente Desenvolvidas: Critérios de Aproveitamento e Procedimentos**

O aproveitamento de competências profissionais anteriormente desenvolvidas é realizado conforme especificado na regulamentação institucional interna sobre o assunto, que também especifica os procedimentos de comprovação e avaliação das competências adquiridas.

### **2.20.3 Avaliação Institucional**

O Centro Universitário UNINOVAFAPI opta pela avaliação institucional permanente, processo que permite a tomada de decisão na busca constante da qualidade do ensino, da pesquisa e da extensão.

A Avaliação Institucional está incorporada ao cotidiano da Instituição, já existindo uma cultura de avaliação. Todos os que fazem a IES, comunidade de interna (professores, alunos e pessoal técnico-administrativo) e comunidade externa, colaboram ativamente com as atividades de avaliação, de maneira que o processo é participativo, coletivo, autônomo, livre de ameaças, crítico e transformador dos sujeitos envolvidos e da Instituição.

Dessa forma, todos participam do processo de Avaliação Institucional, dando sua opinião sobre aspectos positivos, negativos e problemas, apontando ainda soluções, de forma a promover um crescente compromisso dos sujeitos envolvidos com o Projeto Institucional do UNINOVAFAPI.

As diretrizes para avaliação institucional estão estabelecidas no Projeto de Avaliação Institucional - PAI elaborado pela CPA/UNINOVAFAPI, que define princípios, objetivos, estratégias, indicadores, periodicidades, instrumentos e demais fatores inerentes.

### **2.20.4 Avaliação do Curso e Ações Decorrentes – Acompanhamento e Avaliação do Planejamento e Execução do Trabalho Docente**

Os mecanismos de autoavaliação do Curso estão implementados e funcionam plenamente, estando incorporadas às ações acadêmico-administrativas e as decisões tomadas com base nos relatórios produzidos pela autoavaliação por meio da avaliação institucional desenvolvida pela CPA, pela avaliação do NDE e pela avaliação externa.

Nesse sentido, o planejamento e a execução do trabalho docente têm acompanhamento e avaliação contínuos e sistematicamente realizados através de:

- análise dos resultados das avaliações das disciplinas, e demais componentes curriculares, aplicadas aos alunos;
- análise dos resultados das autoavaliações realizadas por professores e alunos;
- antecedendo o início de cada semestre letivo, nos eventos destinados ao planejamento do ensino, realização de reuniões com os professores das Séries operacionalizados no semestre letivo para análise e revisão de conteúdos, ementários, bibliografias, procedimentos, possibilidades de integração e outros aspectos didático-pedagógicos considerados importantes;

- compatibilização do proposto com o alcançado, principalmente no que se refere: às competências desenvolvidas nas disciplinas e demais componentes curriculares; à integralização de carga horária; à viabilização do cumprimento de atividades complementares; e ao desenvolvimento de atividades de extensão e iniciação científica;
- avaliação do desempenho do professor considerando: domínio e abordagem dos conteúdos, materiais utilizados, metodologia, otimização do tempo, relacionamento com os alunos e com seus pares, orientações didáticas e sistemática de avaliação;
- análise dos resultados de avaliações externas (ENADE e comissões de avaliação *in loco* do INEP/MEC);
- resultados dos processos desenvolvidos pelo programa de avaliação institucional da IES; e,
- análise dos resultados do ENADE, tendo como foco a identificação das áreas do curso onde os alunos tiveram maior dificuldade, e criação de estratégias de recuperação dos conteúdos destas áreas.

As ações decorrentes dos processos de avaliação do curso estão focadas no aperfeiçoamento do ensino ministrado, do desempenho acadêmico-administrativo e do processo de planejamento da gestão.

#### **2.20.5 Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso**

O Projeto Pedagógico é avaliado pelo MEC nos atos regulatórios conforme padrões e indicadores próprios.

No âmbito da Instituição, o Projeto Pedagógico do Curso e sua execução são avaliados por meio dos seguintes indicadores: disciplinas e demais componentes curriculares; professores; recursos; metodologias; estrutura física; bibliografias; desempenho de turmas; dentre outros.

O PPC é avaliado de forma contínua e cooperativa (por todos os envolvidos na sua execução), desde a sua elaboração, considerando o atendimento:

- às necessidades sociais que o determinaram;
- às Diretrizes Curriculares Nacionais e aos padrões de qualidade estabelecidos pelo MEC para o curso; e
- ao padrão técnico das dimensões organização didático-pedagógica, corpo docente e instalações físicas, e respectivos indicadores;

Os procedimentos de avaliação do projeto de curso abrangem:

- análises e discussões sistêmicas do NDE sobre o PPC em seus diversos aspectos;
- submissão do PPC ao MEC nos processos de reconhecimento e renovação de reconhecimento do curso;

- inclusão, nos instrumentos da autoavaliação institucional realizado pela CPA, de itens específicos para avaliação de PPC nas diversas dimensões;
- coleta de informações e opiniões dos alunos e professores (que vivenciam o processo de execução);
- atenção aos indicadores gerados pelos concluintes no ENADE; e
- verificação do atendimento quantitativo e qualitativo das diretrizes curriculares e dimensões organização didático-pedagógica, corpo docente e instalações físicas, e respectivos indicadores.

## REFERÊNCIAS

- AMARAL, Luciano Monteiro do; NASCIMENTO, Milton Antonio do. **Produto interno bruto estadual e municipal**. Secretaria de Estado do Planejamento e Desenvolvimento de Roraima. 6 ed. Boa Vista: CGEES/SEPLAN - RR, 2010.
- ARRAIS, Emanuelle de Aragão; MELO, Ana Cristina Claudino de; ANDRADE, Ana Virgínia Alvarenga. Espaços públicos e suas implicações: um estudo sobre a cidade de Teresina/PI. In. **Fórum ambiental da Alta Paulista**, 13. UNESP, São Paulo. Jun. 2017. Disponível em: <https://www.amigosdanatureza.org.br>. Acesso em: 28 set. 2022.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes curriculares dos cursos de Nutrição**. RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>. Acesso em: 21 out 2020.
- BRASIL. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. **Relatório do 2º Ciclo de Monitoramento das Metas do Plano Nacional de Educação – 2022**. Brasília, DF: Inep, 2022. Disponível em: <http://www.observatoriodopne.org.br>. Acesso em: 01 jan. 2023.
- BRASIL. **Plano Nacional de Educação 2014-2024**: Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014, que aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) e dá outras providências. Brasília: Edições Câmara, 2014. Disponível em: <http://www.observatoriodopne.org.br>. Acesso em: 16 mar. 2022.
- FRANCISCO, Wagner de Cerqueira e. Problemas sociais nas cidades do Brasil. In. MUNDO EDUCAÇÃO, **Geografia humana do Brasil**. Disponível em: <https://mundoeducacao.bol.uol.com.br/geografia/problemas-sociais-nas-cidades-brasil.htm>. Acesso em: 22 jan. 2022.
- FUNDAÇÃO CENTRO DE PESQUISAS ECONÔMICAS E SOCIAIS DO PIAUÍ - CEPRO. **Piauí em números**. 9 ed. Teresina: CEPRO, 2020.
- FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO. **Dados Ride Grande Teresina**. 2017. Disponível em: <https://repositorio.ipea.gov.br>. Acesso em: jan. 2023.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISA EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA - IINEPDATA. **Censo da educação Superior 2017**. Disponível em: <https://inepdata.inep.gov.br>. Acesso em: 09 ago. 2018.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISA EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA - IINEPDATA. **Censo Escolar 2017**. Disponível em: <https://inepdata.inep.gov.br>. Acesso em: 09 ago. 2018.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Cidades**: Brasil/Piauí/Teresina. 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br>. Acesso em: 22 jan. 2022.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Tendências demográficas**: uma análise dos resultados da sinopse preliminar do censo demográfico 2000, Departamento de População e Indicadores Sociais. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **PNAD Contínua - Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua 2023**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br>. Acesso em: 22 ago. 2023.

INSTITUTO SEMESP. **Mapa do Ensino Superior**: dados Estados e Regiões. 11ª ed. 2021. Disponível em: <https://www.semesp.org.br>. Acesso em: 20 mar. 2022.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA (IPEA). **Plano Regional de Saneamento Básico Região Integrada de Desenvolvimento (Ride) do Polo Grande Teresina**. 2017. Disponível em: <https://www.portalantigo.ipea.gov.br>. Acesso em: 22 ago. 2022.

PIAUÍ. SECRETARIA DO PLANEJAMENTO DO ESTADO DO PIAUÍ (SEPLAN). FUNDAÇÃO CEPRO. **Seplan apresenta PIB dos Municípios 2020**. Disponível em: <https://www.pi.gov.br>. Acesso em: 22 ago. 2022.

TERESINA. SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E COORDENAÇÃO. SEMPLAN. **Teresina**. Disponível em: <http://semplan.teresina.pi.gov.br>. Acesso em: 27 set. 2017.

TERESINA. Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo – SEMDEC. **Teresina em dados**: indústrias e desenvolvimento. 2022. Disponível em: <https://pmt.pi.gov.br/tag/semcom>. Acesso em: 20ago. 2022.

TERESINA. PREFEITURA MUNICIPAL. SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. **Plano municipal de educação 2015-2025**. Teresina: UPJ Produções, 2015. Disponível em: <http://semplan.teresina.pi.gov.br/wp-content/uploads/2016/05/3-plano-municipal-de-educa%C3%A7%C3%A3o.pdf>. Acesso em: 02 mar. 2022.

TERESINA. PREFEITURA MUNICIPAL. **Agenda Teresina 2030**. Teresina, 2016. Disponível em: <http://www.teresina2030.teresina.pi.gov.br/>. Acesso em: 02 fev. 2023.

UNINOVAFAPI. **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2023-2027**. Teresina: Uninovafapi, 2023.

**ANEXO I - CORPO DOCENTE DO CURSO (2023.2)**

ORDEM	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13						14						
	Participação no NDE	TITULAÇÃO MÁXIMA	TRABALHO	VÍNCULO EMPREGATÍCIO	TEMPO NO MAG. SUP. ou EXP NA EDUC. PROFISSIONAL (anos)	TEMPO FORA MAG. (Exp. Profissional) (ANOS)	Carga Horária SEMANAL	Carga Horária em SALA DE AULA NO CURSO	Carga Horária em SALA OUTROS CURSOS	Carga Horária FORA DE SALA DE AULA	Nro. ATUAL de Disciplinas do Docente	PUBLICAÇÕES (Últimos 3 anos)						PRODUÇÕES (Últimos 3 anos)						
												Artigos public. periódicos na área	Artigos public. periódicos em outras áreas	LIVROS ou CAPÍTULOS publicados na área	LIVROS ou CAPÍTULOS publicados em outras áreas	TRABALHOS publicados em ANAIS (completos)	TRABALHOS publicados em ANAIS (resumos)	Traduções de livros, capítulos de livros ou artigos publicados	Propriedade intelectual depositada	Propriedade intelectual registrada	Projetos e/ou produções técnicas artísticas e culturais	Produção didático-pedagógica relevante, publicada ou não		
1	Alessandro dos Santos Carvalho	S	E	H	CLT	01	08	14	04	04	06	05	01	00	00	00	00	00	00	00	00	00	06	01
2	Aureliano Machado de Oliveira	N	M	H	CLT	13	17	06	03	03	00	02	00	04	00	02	00	03	00	00	00	00	00	00
3	Danieles Guimarães Oliveira	N	M	H	CLT	9	1	42	06	36	00	09	01	01	01	02	01	00	00	00	00	00	00	00

4	Francílio de Carvalho Oliveira	S	D	TI	CLT	23	0	44	00	04	40	00	02	14	03	02	02	02	00	00	00	00	01
5	Jeorgio Leão Araújo	S	M	TI	CLT	20	23	32	02	10	20	05	03	00	00	00	11	20	00	32	02	10	20
6	Luciana Melo de Farias	S	D	TI	CLT	16	20	38	18	00	20	05	04	00	01	01	00	04	00	00	00	00	02
7	Renandro de Carvalho Reis	N	M	Ti	CLT	3	0	35	02	33	10	05	08	02	01	00	00	03	00	00	00	00	01
8	Vania Marisa da Silva Vasconcelos	S	M	H	CLT	16	26	11	08	00	22	06	01	00	02	00	00	03	00	00	00	03	01

**ANEXO II DESCRIÇÃO DOS LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS E DE INFORMÁTICA UTILIZADOS PELO CURSO**

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA I

Área construída: 90m<sup>2</sup>

Capacidade de Atendimento: 60 alunos

Localização: Bloco A – Sala 21 – Pavimento Superior

ESTRUTURA EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO	QUANTIDADE EXISTENTE
Computadores Celeron D420 1.6  (Estações) Contendo:  1.6 GHz  512 de memória RAM  HD 80 GB  Gravador de DVD	31
Switch D-Link de 24 Portas	00
Condicionadores de ar Split 60.000 BTU's	01
Cadeiras	32
Nobreaks de 2000 KVA	01
Monitoria – Contendo:  Windows 7 Professional	01

Office 2013	
Outros	
Estações Contendo:	30
Windows 7 Professional	
Office 2013	
Outros	

#### Quadro 4.11

#### LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA II

Área construída: 90m<sup>2</sup>

Capacidade de Atendimento: 60 alunos

Localização: Bloco A – Sala 22 – Pavimento Superior

UNINOVAFAPI  
CENTRO UNIVERSITÁRIO

Afya

ESTRUTURA EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO	QUANTIDADE EXISTENTE
Computadores Dual Core  (Estações) Contendo:  2.4 GHz  1GB de memória RAM  HD 80 GB  Drive de Disquete	31

Gravador de DVD	
Switch D-Link de 24 Portas	01
Condicionadores de ar Split 60.000 Btu's	01
Cadeiras	32
Nobreaks de 2000KVA	01
Monitoria – Contendo: Windows 7 Professional Office 2013 Outros	01
Estações Contendo: Windows 7 Professional Office 2013 Outros	30

#### Quadro 4.12

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA III

Área construída: 60m<sup>2</sup>

Capacidade de Atendimento: 60 alunos

Localização: Bloco A – Sala 19 – Pavimento Superior

ESTRUTURA	QUANTIDADE
EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO	

	EXISTENTE
Computadores Core Duo  (Estações) Contendo:  2.93 GHz  4 GB de memória RAM  HD 300 GB  Gravador de DVD	31
Switch D-Link de 24 Portas	02
Condicionadores de ar Split 60.000 BTU's	02
Cadeiras	32
Nobreaks de 2000 KVA	08
Monitoria – Contendo:  Windows 7  Office 2007  Outros	01
Estações Contendo:  Windows 7  Office 2007  Outros	30

### Quadro 4.13

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA IV

Área construída: 60m<sup>2</sup>

Capacidade de Atendimento: 60 alunos

Localização: Bloco A – Sala 20 – Pavimento Superior

ESTRUTURA EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO	QUANTIDADE EXISTENTE
Computadores Core Duo  (Estações) Contendo:  2.93 GHz 4 GB de memória RAM HD 300 GB  Gravador de DVD	31
Switch D-Link de 24 Portas	02
Condicionadores de ar Split 60.000 BTU's	02
Cadeiras	32
Nobreaks de 2000 KVA	08
Monitoria – Contendo:  Windows 7  Office 2007	01

Outros	
Estações Contendo:  Windows7  Office 2007  Outros	30

#### LABORATÓRIOS DE CIÊNCIAS MORFOLÓGICAS:

Serviços:

Aulas práticas das disciplinas Anatomia Geral, Neuroanatomia, Anatomia de Cabeça e Pescoço e Cinesioterapia de todos os cursos da área de saúde da Faculdade.

**UNINOVAFAPI**

*Afya*

Espaço usado para monitoria.

Acervo de peças anatômicas usado em feiras de anatomia e visitas orientadas.

Atendimento especial.

#### FORMOLIZAÇÃO E PREPARO

ÁREA FÍSICA	CAPACIDADE DE ATENDIMENTO	EQUIPAMENTOS /MOBILIÁRIO	QUANTIDADE EXISTENTE
12 m <sup>2</sup>		Baldes plásticos, para guardar peças	01
		Macas com rodas	03

		Tanques para formolização	06
		PEÇAS NATURAIS:	
		Corações	10
		Pulmões	07
		Rins	11
		Estômagos	10
		Pelve feminina	01
		Hemi-cabeças	07
		Línguas	02
		Fígados	09
		Baços	05
		Cadáveres humanos inteiros	01
		Intestinos (natural)	05
		Pâncreas (natural)	06
		Músculos: membro superior	06
		Músculos: membro inferior	05
		Músculos: do abdômen	03

UNINOVAFAP

CENTRO UNIVERSITÁRIO

Afya

		Músculos glúteos	01
		Bandejas de alumínio	10
		Bisturis	05
		Pinças	05
		Troncos encefálicos e cerebello	03
		Hemisférios cerebrais (natural)	05
		Medulas espinhais (natural)	03
		Meninge (natural)	05
		Genitais masculinos (natural)	08
		Testículos (natural)	05
		ARTICULAÇÕES:	
		Ombros (natural)	03
		Cotovelos (natural)	03
		Mãos (natural)	02
		Quadris (natural)	02
		Joelhos (natural)	03
		Pés (natural)	02

Serviços:

Pesquisas de professores e alunos

Guarda de peças anatômicas

Manutenção de peças anatômicas

LABORATÓRIOS DE CIÊNCIAS FISIOLÓGICAS:

LABORATÓRIOS DE FISIOLOGIA I e II:

ÁREA FÍSICA	CAPACIDADE DE ATENDIMENTO	EQUIPAMENTOS /MOBILIÁRIO	QUANTIDADE EXISTENTE
60 m <sup>2</sup> cada	30 alunos	Aparelho de ar condicionado	02
		Mesa para professor	02
		Cadeira com encosto	02
		Manômetros com coluna de mercúrio.	05
		Quimógrafos elétricos	07
		Suportes universal simples	15
		Suportes com prancha de cortiça	07
		Miográficos	05

		Suportes com tambor de Mary	05
		Pranchas de cortiça	10
		Pranchas de cortiça com furo	06
		Estante de madeira para tubo de ensaio	08
		Estante de aramado para tubo de ensaio	03
		Bandejas de alumínio grande	05
		Bandejas de alumínio pequenas	05
		Escorredores de prato (plástico)	02
		Tubos de ensaio	80
		Bacias de plástico	10
		Lanternas pequenas	05
		Baldes plástico com tampa	06
		Martelos de percussão	14
		Funis de vidro pequenos	06

		Bandejas de alumínio media	05
		Refratômetro portátil	01
		Estetoscópios	15
		Tensiômetros	15
		Balança digital p/ pesar alunos	02
		Balança Elétrica	01
		Lupas	07
		Mesas grandes com tampo de granito	10
		Mesa pequena com tampo de granito	01
		Calhas de inox	10
		Armário de fórmica com portas	01
		Cestos de lixo grande	02
		Erlenmayer de 250 ml	20
		Picetas de 500 ml	02
		Picetas de 250 ml	05
		Mochos	70
		Quadro de acrílico	02

		Balanças pequenas	05
		Estimuladores elétricos	09
		Eletrocardiógrafo ECG6	01
		Proveta de 1000ml	01
		Provetas de 500 ml	02
		Provetas de 100 ml	10
		Provetas de 50 ml	15
		Provetas de 25 ml	15
		Proveta de 10ml	10
		Becker de 1000 ml	15
		Becker de 600ml	10
		Becker de 400 ml	10
		Becker de 100 ml	20
		Becker de 50 ml	20
		Cálices de 250 ml	50
		Fitas métricas	07
		Balões volumétricos de 2000 ml	02
		Depósitos de plástico com tampa	05
		Cálice de 200 ml	01

		Funis pequenos	05
		Funis grandes	06
		Pipetas graduadas 2ml	10
		Pipetas graduadas 1ml	10
		Pipetas graduadas 5ml	10
		Geladeira	01
		Frízer	01
		Cabo de bisturi nº 4	05
		Cabo de bisturi nº 6	05
		Pinça anatômica dissecação 16cm	05
		Pinça anatômica dente de rato 16cm	05
		Pince Kelly reta 16cm	05
		Pince Kelly curva 16cm	05
		Tesoura cirúrgica ponta romba 15cm	05
		Tesoura cirúrgica ponta fina 15cm	05
		Tesoura cirúrgica curva de 15cm	05
		Suporte p/ soro	10

		Maca	01
		Grau com pistilo	02
		Artefato de madeira (Cavalquetas)	30

SERVIÇOS:

Aulas práticas.

Monitoria

Pesquisa de docentes e alunos.

LABORATÓRIOS DE PATOLOGIA

UNINOVAFAPI

Afya

LABORATÓRIOS DE PATOLOGIA

ÁREA FÍSICA	CAPACIDADE DE ATENDIMENTO	EQUIPAMENTOS /MOBILIÁRIO	QUANTIDADE EXISTENTE
60 m <sup>2</sup>	30 alunos	Aparelho de ar condicionado	01
		Mesa para professor	01
		Cadeira com encosto	01
		Mocho giratório	30

		Bancada para microscópio	04
		Microscópio Binocular	15
		Microscópio trinocular	01
		Quadro acrílico	01
		Suporte para TV e vídeo	01
		Tv 32"	01

SERVIÇOS:

Aulas práticas.

**UNINOVAFAPI**

Monitoria

CENTRO UNIVERSITÁRIO

Pesquisa de docentes e alunos.

Afya

LABORATÓRIOS DE BIOQUÍMICA / BIOFÍSICA I E II

ÁREA FÍSICA	CAPACIDADE DE ATENDIMENTO	EQUIPAMENTOS /MOBILIÁRIO	QUANTIDADE EXISTENTE
60 m <sup>2</sup> cada	25 alunos	Aparelho de ar condicionado	01

		Bancadas de azulejo	05
		Mochos	70
		Capela	01
		Bancadas com tampo de granito	01
		Bicos de Bussen	05
		Mesa de apoio	02
		Armários embutidos	13
		Exaustores	03
		Frigobar para conservação de reagentes	01
		Geladeira para conservação de reagentes	01
		Picetas	15
		Cálices de 250 ml	10
		Pipeta 1ml	80
		Pipeta 2ml	25
		Pipetas 5 ml	80
		Pipetas 10 ml	80
		Pipetas volumétrica10	60

		ml	
		Pipetas volumétrica 5 ml	60
		Provetas Vidro 10 ml	12
		Provetas Vidro 50 ml	21
		Provetas Vidro 25 ml	14
		Provetas Vidro 1000 ml	03
		Provetas Vidro 500 ml	06
		Provetas Vidro 250 ml	10
		Provetas Plástico 50 ml	20
		Provetas Plástico 100 ml	20
		Buretas 25 ml	05
		Buretas 50 ml	05
		Bastões de vidro	15
		Kitassato 250 ml	05
		Funis pequenos	03
		Funis médios	07
		Funis grandes	08
		Funil de separação	05
		Becker 1000 ml	08

		Becker 150ml	10
		Becker 600 ml	15
		Becker 400 ml	01
		Becker 50ml	40
		Becker 100ml	34
		Becker 250ml	20
		Erlenmayer 250ml	32
		Balão volumétrico 100ml	24
		Balão volumétrico 250ml	15
		Balão volumétrico 500ml	02
		Balão volumétrico 1000ml	03
		Balão fundo chato 250ml	10
		Balão fundo chato 500ml	15
		Balão fundo redondo 250ml	10
		Balão fundo redondo 500ml	05

		Placa de petri	20
		Tubo de ensaio 18x180	200
		Tubos para hemólise	34
		Tubo de espectrofotômetro	21
		Estantes para tubos de ensaio	15
		Termômetro	12
		Garra de madeira	10
		Garra de ferro	05
		Pipetador Azul 2ml	10
		Pipetador Verde 10ml	12
		Serpentina	05
		Grau com pistilo pequeno	05
		Grau com pistilo Grande	05
		Cadinho de Porcelana	13
		Espectrofotômetro	01
		Centrífuga	01
		Centrífuga de Hematócritos	01

		Banho-maria 6bocas	01
		Banho-maria	01
		Chapa aquecedora	05
		Forno Mufla	01
		Plataforma elevatória tipo Jack	01
		Coluna Universal	12
		Suporte Universal	17
		Mantas aquecedora	05
		Dissecador	02
		Tela de amianto	15
		Phmetro	03
		Agitador Magnético com aquecimento	01
		Mesa agitadora micro processada	01
		Balança digital	01
		Balança Triples escala	02

Serviços:

Aulas Práticas

Monitoria

Análise de alimentos

Pesquisas de professores e alunos

LABORATÓRIOS DE MICROBIOLOGIA/IMUNOLOGIA

ÁREA FÍSICA	CAPACIDADE DE ATENDIMENTO	EQUIPAMENTOS /MOBILIÁRIO	QUANTIDADE E EXISTENTE
60 m <sup>2</sup>	25 alunos	Aparelho de ar condicionado	01
		Centrífuga	01
		Balança eletrônica de precisão	01
		Destilador de água	01
		Geladeira de 310 ml	01
		Geladeira de c14	01
		Bancadas em pedra capacidade para 05 alunos	05
		Armários em madeira	02
		Mochos	33
		Estufa de secagem e esterilização 200°	01

		Autoclave	01
		Microscópios binoculares	05
		Banho Maria 70°	01
		Bancada de inox	01
		Pias de inox	06
		Quadro branco	01
		Extensões elétricas	03
		Filtro para água destilada	01
		Escovas para lavar tubos de ensaio	05
		Escovas para lavar provetas	02
		Proveta de 1000 ml	01
		Proveta de 500 ml	02
		Proveta de 50 ml	02
		Proveta de 10 ml	01
		Becker 50 ml	05
		Becker 25 ml	02
		Becker 600 ml	05

		Becker 400 ml	04
		Becker 1000 ml	02
		Becker 2000 ml	01
		Funis de vidro de 50 ml	02
		Funis de vidro 150 ml	05
		Pipetas de vidro 25 ml	18
		Pipetas de vidro 10 ml	30
		Pipetas de vidro 5 ml	15
		Pipetas de vidro 2 ml	30
		Pipetas de vidro 1 ml	20
		Tubos de ensaio 16x180 ml	450
		Tubos de ensaio 13x100 ml	100
		Tubos de ensaio 15x150 ml	200
		Tubos para hemólise	80
		Tubos de ensaio	200
		Bastões de vidro	02
		Estantes para tubos com 40	10

		Telas de amianto	03
		Placas de Petri de vidro pequenas	350
		Estantes para tubos de ensaio tamanho grande	07
		Balões fundo chato 250ml	04
		Balões fundo chato 500ml	10
		Balões fundo chato 1000 ml	06
		Pinças de inox para tubo de ensaio	05
		Estufa bacteriológica 100°	01
		Espátulas de cabo de madeira	03
		Espátulas de inox com duas extremidades	05
		Cabos para alças de platina	10
		Alças de platina	10
		Agulhas de platina	10

		Depósitos, plástico pequeno, com tampa para lâminas	10
		Depósitos, plástico médio, com tampa para lâminas	03
		Depósito, plástico grande, com tampa para lâminas	06
		Mesa para professor	01
		Cadeira para professor	01
		Câmara de fluxo laminar	02
		Pipetadores automáticos 100ul	03
		Pipetadores automáticos 20ul	04
		Pipetador de crau	00
		Exaustores	04
		Pincetas	20
		Cálice 250ml	00
		Erlenmayer 250ml	18
		Erlenmayer 125ml	06

UNINOVAFAPI

CENTRO UNIVERSITÁRIO

Afya

Serviços:

Aulas práticas.

Monitoria

Pesquisa de docentes e alunos.

LABORATÓRIOS DE MICROSCOPIA / PARASITOLOGIA

ÁREA FÍSICA	CAPACIDADE DE ATENDIMENTO	EQUIPAMENTOS /MOBILIÁRIO	QUANTIDADE EXISTENTE
60,00	25 alunos	Lupa	01
		Microscópio Binocular	12
		Bancada De Ferro Com Pedra	09
		Armário Em Madeira 04 Portas	01
		Pia Em Inox	01
		Quadro Branco	01
		Armário Em Vidro	01
		Lâminas	720
		Cálice De Vidro	07
		Caixa Para Lâminas Em Madeira	28

		Caixa Para Lâminas De Plástico	01
		Ar Condicionado	01
		Mocho	25
		Mesa Para Professor	01
		Cadeira Para Professor	01

Serviços:

Aulas Práticas

Monitoria

Análise periódica do perfil epidemiológico e parasitário da Comunidade Vila

Ladeira do Uruguai

Pesquisas de professores e alunos

**UNINOVAFAPI**  
CENTRO UNIVERSITÁRIO

Afya

LABORATÓRIO DE HISTOLOGIA / BIOLOGIA

ÁREA FÍSICA	CAPACIDADE DE ATENDIMENTO	ESTRUTURA/EQUIPAMENTOS/ MOBILIÁRIO	QUANTIDADE EXISTENTE
60,00	25	BANCADA DE GRANITO	07
		MICROSCÓPIO BINOCULAR	15
		MICROSCÓPIO	01

		TRINOCULAR	
		MONITOR	01
		AR-CONDICIONADO	01
		MOCHOS	30
		LÂMINAS	16 CX

Serviços:

Aulas Práticas

Monitoria

Pesquisas de professores e alunos

**UNINOVAFAPÍ**  
CENTRO UNIVERSITÁRIO  
LABORATÓRIOS DE TÉCNICAS HISTOLÓGICAS

*Afya*

ÁREA FÍSICA	CAPACIDADE DE ATENDIMENTO	ESTRUTURA/EQUIPAMENTOS/ MOBILIÁRIO	QUANTIDADE EXISTENTE
30,00		Microtómo	01
		Processador de Tecidos	01
		Estufa	01
		Freezer	01
		Dispensador de Parafina	01

		Pirex	20
		Lâminas	Cx
		Lamínulas	Cx
		Termômetros	04
		Alcômetros	01
		Microscópio Binocular	03
		Fogareiro	01
		Ar-Condicionado	01
		Bancada De Granito	01
		Mochos	05

Serviços:

CENTRO UNIVERSITÁRIO  
Pesquisas de professores e alunos

Preparação de lâminas histológicas

LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA E ANÁLISE SENSORIAL

Área: 85,0 m<sup>2</sup> e 40m<sup>2</sup>

Disciplinas que atende:

Técnica Dietética

Tecnologia de alimentos

Análise sensorial

Quadro com especificação dos equipamentos do laboratório:

Descrição	Qtde
Mesas móveis de inox	03
Geladeiras	02
Freezer	01
Fogões 04 bocas	06
Depuradores de ar	06
Liquidificadores	06
Microondas	01
Processador de alimentos	01
Batedeiras	06
Balanças de alimentos	06
Bancos	35

**ANEXO III – INFRAESTRUTURA FÍSICA DO UNINOVAFAPI**

**BLOCO A**

DEPENDÊNCIAS/SERVENTIAS	QTDE	ÁREA (m²)	
		DEPENDÊNCIA	TOTAL
Reitoria	1	30,00	30,00
Pró-Reitoria de Graduação	1	30,00	30,00
Banheiro da Reitoria	1	4,00	4,00
Pró-Reitoria Administrativo-Financeira	1	30,00	30,00
NPS / Excelência Operacional e Projetos / Compras e Financeiro	1	20,00	20,00
Secretaria Geral (Secretaria Acadêmica, Bolsas e Financiamentos, Diploma, Financeiro)	1	340,00	340,00
Arquivo Permanente / Secretaria Geral	1	30,00	30,00
Recursos Humanos / Setor Pessoal	1	30,00	30,00
Sala de Reunião da Reitoria	1	30,00	30,00
Pró-Reitoria de Pós Graduação, Pesquisa, Extensão, Inovação e Internacionalização – PROPEXI	1	30,00	30,00
Reprografia	1	28,00	28,00
Auditório Caneleiro	1	450,00	450,00
Banheiros de uso comum	2	15,00	30,00
Banheiros PNE	2	7,00	14,00
Salas de Aula	1	60,00	60,00
Laboratórios de Informática 1 e 2	2	90,00	180,00
Laboratórios de Informática 3 e 4	2	60,00	120,00
Sala de Nobreak e Servidor	1	23,00	23,00

Assessoria de Comunicação e Marketing	1	132,00	132,00
Sala de Segurança	1	15,00	15,00
Supervisão Geral	1	30,00	30,00
Telefonia	1	13,00	13,00
Recepção / Sala de Vestibular	1	30,00	30,00

### BLOCO B

DEPENDÊNCIAS/SERVENTIAS	QTDE	ÁREA (m <sup>2</sup> )	
		DEPENDÊNCIA	TOTAL
Centro Acadêmico	1	30,00	30,00
AIESEC - <i>Association Internationale des Etudiants en Sciences Economiques et Commerciales</i>	1	18,00	18,00
Salas de Aula	3	60,00	180,00
Banheiros	4	15,00	60,00
Banheiros PNE	2	7,00	14,00
Laboratório Multidisciplinar 01	1	60,00	60,00
Laboratório Multidisciplinar 02	1	60,00	60,00
Laboratório Multidisciplinar 03	1	60,00	60,00
Laboratório Multidisciplinar 04	1	60,00	60,00
Laboratório Multidisciplinar 05	1	60,00	60,00
Laboratório Multidisciplinar 06	1	60,00	60,00
Laboratório Multidisciplinar 07	1	60,00	60,00
Laboratório Multidisciplinar 08	1	60,00	60,00
Laboratório de Anatomia Sintética I e II	2	60,00	120,00
Supervisão dos Laboratórios	1	28,00	28,00
Sala dos Técnicos	1	28,00	28,00
Almoxarifado 01	1	23,00	23,00
Almoxarifado 02	1	23,00	23,00
Expurgo do Laboratório 05	1	7,00	7,00
Coordenação do Centro de Simulação	1	28,00	28,00
Almoxarifado do Centro de Simulação	1	60,00	60,00
Laboratório de Habilidades 01	1	60,00	60,00
Laboratório de Habilidades 02	1	60,00	60,00
Camarim Masculino	1	5,00	5,00
Camarim Feminino	1	5,00	5,00
Salas de Controle	2	10,00	20,00
Salas de Simulação	4	25,00	100,00
Salas de Debriefing	4	25,00	100,00

### BLOCO C

DEPENDÊNCIAS/SERVENTIAS	QTDE	ÁREA (m <sup>2</sup> )	
		DEPENDÊNCIA	TOTAL
Laboratório Multidisciplinar Pré-Clínica I	1	60,00	60,00
Laboratório Multidisciplinar Pré-Clínica II	1	60,00	60,00
Clínica Odontológica I	1	178,00	178,00
Laboratório de Técnicas Cirúrgicas	1	72,00	72,00
Sala de Lavagem	1	14,00	14,00
Esterilização	1	14,00	14,00
Armazenagem de Material Estéril	1	14,00	14,00
Almoxarifado	1	15,00	15,00
Depósito	1	14,00	14,00
Laboratório de Anatomia Orgânica I	1	60,00	60,00
Laboratório de Anatomia Orgânica II	1	60,00	60,00
Laboratório de Anatomia Orgânica III	1	60,00	60,00
Formolização e Preparo	1	45,00	45,00
Salas de aula	2	60,00	120,00
Depósito	1	14,00	14,00

Biotério	1	110,00	110,00
CPA – Comissão Própria de Avaliação	1	30,00	30,00
Laboratório de Radiologia	1	42,00	42,00
Laboratório de Análises Ambientais	1	45,00	45,00
Laboratório Morfofuncional	1	120,00	120,00
Salas de Controle	2	10,00	20,00
Salas de Simulação	4	25,00	100,00
Salas de Debriefing	4	25,00	100,00
Camarim Feminino	1	5,00	5,00
Camarim Masculino	1	5,00	5,00
Laboratório de Habilidades 03	1	60,00	60,00
Laboratório de Habilidades 04	1	60,00	60,00
Laboratório de Técnicas Histológicas	1	28,00	28,00

#### BLOCO D

DEPENDÊNCIAS/SERVIENTIAS	QTDE	ÁREA (m²)	
		DEPENDÊNCIA	TOTAL
Salas de Coordenação de Curso	14	30,00	420,00
Coordenação de Período (Medicina)	2	7,50	15,00
Coordenação de Mestrado	1	7,50	7,50
Ouvidoria	1	7,50	7,50
Gabinete de Trabalho Professores – TI	4	7,50	30,00
Banheiros da coordenação	2	5,00	10,00
Copa das coordenações	1	8,00	8,00
Tecnologia da Informação – TI	1	152,00	152,00
Salas de Aula	7	78,00	546,00
Salas de Aula	4	60,00	240,00
Laboratório de Desenho I e II	2	78,00	156,00
Sala de Professores	1	155,00	155,00
DML	2	5,00	5,00
Banheiros	2	30,00	60,00
Atendimento ao aluno	4	7,50	30,00

#### BLOCO E

DEPENDÊNCIAS/SERVIENTIAS	QTDE	ÁREA (m²)	
		DEPENDÊNCIA	TOTAL
Salas de Aula	8	60,00	660,00
Sala de Aula	1	300,00	300,00
Sala de Descanso Alunos	1	60,00	60,00
Almoxarifado Geral	1	160,00	160,00
Banheiros	4	15,00	60,00
Estúdio	1	30,00	30,00
Pós-Graduação / CEP	1	30,00	30,00
Extensão / NEMP / Núcleo de Empregabilidade	1	30,00	30,00
Almoxarifado Manutenção	1	46,00	46,00
Laboratório de Solos e Pavimentação	1	62,00	62,00
Laboratório de Materiais	1	78,00	78,00
Laboratório de Hidráulica e Hidro sanitária	1	62,00	62,00
Laboratório de Maquetes	1	108,00	108,00
Laboratório de Desenho 3	1	60,00	60,00
Laboratório de Desenho 4	1	120,00	120,00
Escritório Modelo de Arquitetura	1	90,00	90,00
Núcleo de Experiência Discente – NED	1	120,00	120,00

#### BLOCO F

DEPENDÊNCIAS/SERVENTIAS	QTDE	ÁREA (m²)	
		DEPENDÊNCIA	TOTAL
Salas de aula	1	60,00	60,00
Sala de aula	1	300,00	300,00
Salas de aula	4	120,00	240,00
Comissão de Ética em Pesquisa – CEP	1	30,00	30,00
Biblioteca	1	2.560,00	2.560,00

### BLOCO G

DEPENDÊNCIAS/SERVENTIAS	QTDE	ÁREA (m²)	
		DEPENDÊNCIA	TOTAL
Salas de Aula	21	60,00	1.260,00
Salas de Aula	2	303,00	606,00
Salas de Aula	1	175,00	175,00
Depósito	1	101,00	101,00
Banheiros	6	30,00	180,00
Banheiros PNE	6	4,00	24,00

### NÚCLEO DE PRÁTICAS JURÍDICAS – NPJ/ CENTRO JUDICIÁRIO DE SOLUÇÃO DE CONFLITOS - CEJUSC

DEPENDÊNCIAS/SERVENTIAS	QTDE	ÁREA (m²)	
		DEPENDÊNCIA	TOTAL
Juizado Especial composto por: Sala de advogados, Núcleo de Prática Jurídica, Sala para Juiz Conciliador e Juiz Leigo, Sala de audiência, Sala para Juiz Togado, Sala para Promotor, Secretaria, Defensoria e banheiros	1	260,00	260,00

### CENTRO INTEGRADO DE SAÚDE - CIS

DEPENDÊNCIAS/SERVENTIAS	QTDE	ÁREA (m²)	
		DEPENDÊNCIA	TOTAL
Clínica Odontológica II	1	246,00	246,00
Recepção do CIS	1	360,00	360,00
Sala de Assistência Social	1	16,00	16,00
Gerência do Centro Integrado de Saúde	1	90,00	90,00
Arquivo Permanente	1	46,00	46,00
Banheiros	4	15,00	60,00
Banheiros para pessoas com deficiência	2	7,00	14,00
Serviço de Arquivamento Médico Estatístico – SAME	1	46,00	46,00
Laboratório de Habilidades Cirúrgicas contendo: depósito de material limpo-DML, posto de enfermagem, recepção de material sujo, sala de lavagem, esterilização, armazenamento, vestiário masculino e feminino para alunos e professores, banheiros, vestiário masculino e feminino para pacientes/ banheiros para pacientes, centro cirúrgico com seis salas cirúrgicas, sala pós-anestésica, arsenal, posto de enfermagem;	1	285,00	285,00
Depósito	1	16,00	16,00
Clínica de Fisioterapia	1	627,00	627,00
Clínica de Fonoaudiologia	1	520,00	520,00
Clínica de Biomedicina	1	245,00	245,00
Consultórios	18	20,00	360,00
Centro de Simulação Realística e Habilidades	1	471,33	471,33
Sala de aula	1	90,00	90,00
Laboratório de Técnica Dietética	1	85,00	85,00

Laboratório de Análise Sensorial	1	40,00	40,00
----------------------------------	---	-------	-------

### OUTRAS INSTALAÇÕES

DEPENDÊNCIAS/SERVENTIAS	QTDE	ÁREA (m²)	
		DEPEND.	TOTAL
Auditório Ipê	1	1550,00	1550,00
Área de Lazer com Cantinas, Praça de Alimentação, Palco GiraUni, área para eventos, banheiros e repouso de funcionários	1	600,00	600,00
Ginásio Poliesportivo	1	3.300,00	3.300,00
Estacionamento do Ginásio Poliesportivo	1	8.200,00	8.200,00

**UNINOVAFAPÍ**  
CENTRO UNIVERSITÁRIO

Afya