

**TAF Instituto Educacional Ltda. – ME**  
Mantenedora

**FACULDADE FASIPE DF**

Mantida

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO  
DE GRADUAÇÃO  
NUTRIÇÃO**



**Brasília / DF**

## SUMÁRIO

<b>APRESENTAÇÃO GERAL DO CURSO</b> .....	6
<b>1. DADOS INSTITUCIONAIS</b> .....	6
1.1. Mantenedora.....	6
1.2. Mantida .....	6
<b>2. BREVE HISTÓRICO INSTITUCIONAL</b> .....	6
2.1 Missão, Valores, Objetivos, Metas da Instituição e Área de Atuação .....	7
2.1.1 Missão e Valores.....	7
2.1.2 Objetivos.....	8
2.1.2.1 Objetivo Geral .....	8
2.1.2.2 Objetivos Específicos.....	9
Ampliar a infraestrutura para os futuros cursos, garantindo conforto e uma série de benefícios à comunidade acadêmica. ....	11
<b>3. CARACTERIZAÇÃO GERAL DO CURSO</b> .....	12
3.1. Denominação .....	12
3.2. Vagas .....	12
3.3. Dimensionamento das Turmas.....	12
3.4. Regime de Matrícula .....	12
3.5. Turno de funcionamento .....	12
3.6. Duração do Curso.....	12
3.7. Base Legal.....	12
<b>ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO</b> .....	14
<b>1. PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO</b> .....	14
1.1. Contexto Econômico e Social do Curso de Graduação em Nutrição.....	14
1.1.1. Caracterização Regional da Área de Inserção da Instituição .....	14
1.1.2. Pirâmide Populacional.....	21
1.1.3. Índice de Desenvolvimento Humano Municipal - IDHM.....	21
1.1.4. População no Ensino Médio Regional .....	22
1.1.5. Metas do PNE .....	23
1.1.6. Atendimento à Resolução CNS N° 350/2005 e Rede de Saúde .....	24
1.1.7. Demanda pelo Curso .....	26
1.1.7.1. Estudos periódicos, quantitativos e qualitativos para o número de vagas.....	30
1.8. Políticas Institucionais no Âmbito do Curso.....	31
1.8.1. Relações e parcerias com a comunidade e instituições .....	33
1.8.2. Inclusão social e educação inclusiva (Política de Acessibilidade) .....	34
1.8.3. Políticas de Educação Ambiental .....	37
1.8.4. Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena .....	38
1.8.5. Educação em Direitos Humanos .....	39
1.9. Concepção do Curso .....	40
1.9.1 Processo de Construção e Consolidação do Projeto Pedagógico.....	41

1.10. Objetivos do Curso .....	42
1.10.1. Objetivo Geral .....	42
1.10.2. Objetivos Específicos.....	43
1.11. Perfil Profissional do Egresso, Acompanhamento ao Egresso, Competências e Habilidades .....	44
1.11.1. Perfil do Egresso .....	44
1.11.1.1. Acompanhamento ao Egresso.....	45
1.11.2. Competências e Habilidades .....	46
1.11.2.1. Competências e Habilidades Gerais .....	46
1.11.2.2. Competências e Habilidades Específicos.....	47
1.12. Perspectivas / Possibilidades de Inserção Profissional do Egresso .....	49
1.13. Responsabilidade Social e Desenvolvimento Econômico .....	50
1.14. Estrutura Curricular .....	52
1.14.1. Conteúdos Curriculares .....	54
1.14.1.1 Componentes curriculares que trazem em seus conteúdos temas relacionados à História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, à Educação Ambiental, aos Direitos Humanos e Libras .....	58
1.14.1.2 Flexibilização da Matriz Curricular e Promoção da Autonomia Discente .....	61
1.14.2. Matriz Curricular .....	62
1.14.3. Ementário e Bibliografia - Matriz Curricular .....	66
1.14.4. Relatório dos Estudos de Adequação Bibliografia Básica e Bibliografia Complementar do Acervo do Curso de Nutrição .....	111
1.15. Estágio supervisionado.....	112
1.15.1. Estágio não obrigatório.....	117
1.16. Trabalho de Conclusão de Curso.....	118
1.17 Atividades Complementares e Extra Classe .....	135
1.18. Das Atividades Curricularizadas de Extensão .....	140
1.19. Oferta dos Componentes Curriculares Optativos.....	143
1.20. Metodologia de Ensino-Aprendizagem .....	146
1.21. Mecanismos de Avaliação.....	150
1.21.1. Avaliação do Ensino-Aprendizagem .....	150
1.21.2. Procedimentos de Acompanhamento e de Avaliação dos Processos de Ensino-Aprendizagem .....	153
1.21.3. Auto Avaliação do Curso .....	159
1.21.4 Participação dos discentes no acompanhamento e na avaliação do PPC .....	161
1.22. Incentivo à Investigação Científica e à Extensão.....	162
1.22.1. Investigação Científica no Curso de Graduação em Nutrição .....	162
1.22.2. Extensão no Curso de Graduação em Nutrição .....	163
1.23. Formas de Acesso .....	164
1.24. Tecnologias de informação e comunicação – TICs e Inovações no processo ensino-aprendizagem.....	171
1.24.1 Inovações tecnológicas significativas .....	173
2. ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA.....	178

2.1. Núcleo Docente Estruturante.....	178
2.2. Coordenadoria de Curso .....	179
2.2.1. Titulação Acadêmica .....	181
2.2.2. Experiência Profissional, no Magistério Superior e de Gestão Acadêmica .....	181
2.2.3. Regime de Trabalho.....	181
2.2.4. Atuação do (a) coordenador (a).....	181
2.2.5. Plano de Ação da Coordenação de Curso de Nutrição .....	182
2.2.6. Indicadores de Desempenho - Coordenação de Curso .....	185
2.2.7. Articulação da gestão do curso com a gestão institucional .....	185
2.3. Composição e Funcionamento do Colegiado de Curso .....	186
2.3.1. Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Docente e Experiência Docente .....	189
2.3.2. Gestão do Curso e os Processos de Avaliação Interna e Externa .....	189
2.4. Atendimento ao Discente .....	191
2.4.1 Ações de Acolhimento e Permanência .....	191
2.4.2 Acessibilidade Metodológica e Instrumental .....	192
2.4.3. Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Discente .....	192
2.4.4. Mecanismos de Nivelamento .....	192
2.4.5. Atendimento Extraclasse .....	193
2.4.6. Monitoria.....	193
2.4.7. Participação em Centros Acadêmicos - Representação Estudantil .....	193
2.4.8. Intermediação E Acompanhamento De Estágios Não Obrigatórios Remunerados. 194	
2.4.9. Ações Inovadoras .....	194
2.4.10. Ações de estímulo à produção discente e à Participação em eventos (graduação e pós-graduação) .....	194
2.4.11 Ouvidoria .....	195
2.4.12 Programas de Apoio Financeiro.....	195
<b>CORPO DOCENTE DO CURSO .....</b>	<b>197</b>
<b>1. RELATÓRIO DE ESTUDO ADEQUAÇÃO CORPO DOCENTE .....</b>	<b>197</b>
<b>2. FORMAÇÃO ACADÊMICA E PROFISSIONAL .....</b>	<b>198</b>
2.1. Titulação Acadêmica .....	198
2.2. Experiência Profissional e no Magistério Superior.....	199
<b>3. CONDIÇÕES DE TRABALHO .....</b>	<b>200</b>
3.1. Regime de Trabalho.....	200
3.2. Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica .....	200
<b>INFRAESTRUTURA DO CURSO.....</b>	<b>202</b>
<b>1. INSTALAÇÕES GERAIS.....</b>	<b>202</b>
1.1. Espaço Físico.....	203
1.2 Condições de Acesso para Portadores de Necessidades Especiais .....	205
1.3. Equipamentos .....	206
1.4. Serviços.....	208
1.5. Plano de Avaliação Periódica dos Espaços .....	208
<b>2. BIBLIOTECA .....</b>	<b>210</b>

<b>2.1. Espaço Físico.....</b>	<b>210</b>
<b>2.2. Acervo.....</b>	<b>210</b>
<b>2.3. Serviços.....</b>	<b>214</b>
<b>3. LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA.....</b>	<b>216</b>
<b>3.1 Horário de funcionamento e Pessoal Técnico-Administrativo .....</b>	<b>216</b>
<b>3.2 Recursos de Informática Disponíveis ao discente .....</b>	<b>217</b>
<b>4 LABORATÓRIOS ESPECÍFCOS.....</b>	<b>217</b>
<b>4.1 Laboratório de Anatomia Humana .....</b>	<b>218</b>
<b>4.2. Laboratório de Microscopia .....</b>	<b>218</b>
<b>4.3. Laboratório de Microbiologia dos Alimentos .....</b>	<b>219</b>
<b>4.4. Laboratório de Bioquímica.....</b>	<b>219</b>
<b>4.5. Laboratório de Parasitologia .....</b>	<b>219</b>
<b>4.6. Clínica de Nutrição .....</b>	<b>219</b>
<b>5. COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA .....</b>	<b>220</b>

## APRESENTAÇÃO GERAL DO CURSO

---

### 1. DADOS INSTITUCIONAIS

#### 1.1. Mantenedora

<b>NOME</b>	TAF Instituto Educacional Ltda. – ME
<b>CNPJ</b>	13.940.877/0001-04
<b>MUNICÍPIO</b>	BRASÍLIA
<b>ESTADO</b>	DISTRITO FEDERAL

#### 1.2. Mantida

<b>NOME</b>	FACULDADE FASIPE DF
<b>ENDEREÇO</b>	QNM 12, VIA NM 12/14, LOTE 01, CEILÂNDIA
<b>MUNICÍPIO</b>	BRASÍLIA
<b>ESTADO</b>	DISTRITO FEDERAL
<b>TELEFONE / FAX</b>	(61) 3373-6056
<b>PORTARIA DE CREDENCIAMENTO</b>	Portaria, nº 1.122, publicada no diário oficial da união em 10 de outubro de 2016.

### 2. BREVE HISTÓRICO INSTITUCIONAL

A decisão para a escolha dos cursos superiores é pautada em pesquisa de opinião e de mercado. Assim sendo, em dezembro de 2010 a FACULDADE FASIPE DF realizou uma pesquisa de opinião, pautada nas orientações estatísticas, em um universo de mais de 500 entrevistados, na sua grande maioria na faixa etária entre 15 e 18 anos. O universo incluiu alunos dos cursos técnicos e de escolas públicas nas regiões do Distrito Federal e do Entorno, cursando o 3º ano do ensino médio e com aspirações de prosseguir seus estudos na formação superior.

Uma porcentagem significativa (90% dos respondentes) relatou ser muito favorável à abertura da FASIPE, pois acreditam que a IES tem condições de atender suas aspirações em termos de ensino, que foram colocados nesta ordem:

- 1º: Emprego com bom nível de remuneração.
- 2º: Qualidade ao exercer a profissão.
- 3º: Preço Acessível.
- 4º: Boa Estrutura.
- 5º: Flexibilidade de horário.

6º: Tradição dos mantenedores.

Os Cursos Superiores de Bacharelado, Tecnologia e Licenciatura, especialmente nas áreas de Administração, Gestão e Negócios, Sistemas de Informação e de Pedagogia, tiveram uma votação expressiva nesta pesquisa. Com base nesses resultados e na experiência histórica dos mantenedores em atuar como professores no ensino superior decidiu-se credenciar uma nova IES, embasada no Projeto de Desenvolvimento Institucional – PDI.

Os mantenedores, ao dirigir esforços para criação da FASIPE, mantém sua política de formação de profissionais preparados para os atuais desafios da economia moderna com foco permanente na rápida inserção de seus graduados e graduandos no mercado de trabalho.

Tal finalidade encontra-se em sintonia com a LDB N.º. 9.394/ 96, no Título II - Dos Princípios e Fins da Educação Nacional, que tem por finalidade o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. A gestão da futura IES está focada na formação de profissionais de alto nível para um mercado de trabalho cada vez mais exigente.

## **2.1 Missão, Valores, Objetivos, Metas da Instituição e Área de Atuação**

### **2.1.1 Missão e Valores**

A missão e os valores são compromissos essenciais e permanentes da FACULDADE FASIPE DF, definidos de acordo com a natureza do trabalho da instituição.

- Democratização do saber e formação para o sucesso profissional com qualidade e mensalidade acessíveis.

A FASIPE tem por **valores**:

- Dimensão Ética: Saber ser
- Dimensão Técnico-científica: Saber conhecer
- Dimensão Política: Saber fazer
- Dimensão Social: Saber conviver

## **2.1.2 Objetivos**

### **2.1.2.1 Objetivo Geral**

A FASIPE objetiva ser lugar de referência no Distrito Federal, assumindo o compromisso institucional de promover o desenvolvimento educacional da região por meio do oferecimento de Ensino Superior nas diferentes áreas do conhecimento, integrado, sempre que possível, à pesquisa e à extensão.

A Instituição entende que, na interação dinâmica com a sociedade na qual está inserida, define os seus campos de atuação acadêmica presentes e futuros.

A partir desse compromisso, a Instituição define sua política de trabalho em consonância com as necessidades e expectativas gerais da sociedade local e em interface permanente com o mercado de trabalho global e o Sistema Educacional.

À Educação cabe preparar o indivíduo para compreender a si mesmo e ao outro, por meio de um melhor conhecimento do mundo e das relações que se estabelecem entre os homens e entre estes e o meio ambiente físico e social.

A FASIPE entende que à Educação cabe preparar os indivíduos para compreender os impactos das novas tecnologias na cultura por meio da concepção de sociedade como um processo complexo e inacabado, em que valores e paradigmas estão sendo permanentemente questionados. Sociedade “global” composta por “diferentes”, cujas características terão enorme importância para a Instituição na superação do “déficit de conhecimentos” e no enriquecimento do diálogo entre povos e entre culturas. Será a partir da compreensão das diferenças individuais, da aceitação dos opostos, da tolerância com os adversos que se construirá a sociedade "global", pluralista e fraterna.

A Instituição também parte da necessidade de que, enquanto agência promotora de ensino superior deva ser possuidora de uma política de graduação teoricamente rigorosa, sólida e articulada organicamente a um projeto de sociedade e de educação.

Fundamentada na sua filosofia, missão e princípios gerais, a FASIPE traça as diretrizes didático-pedagógicas para os seus cursos. Essas diretrizes solidificarão e explicitarão a intenção e prática acadêmicas a serem desenvolvidas nos cursos de graduação desta Instituição de Ensino.



### **2.1.2.2 Objetivos Específicos**

A - Dentro do que está previsto neste PDI para o período 2019-2023, a meta a se alcançar é o conceito IGC igual a 3, e um valor de IGC contínuo compatível com os padrões de excelência, para o que se apresentam os seguintes objetivos específicos:

- Tornar-se uma instituição de referência no Distrito Federal.
- Demonstrar o empenho dos dirigentes da Instituição em promover a melhoria contínua das condições de oferta de ensino de graduação.

B - Para o período 2019-2023, outra meta a alcançada foi ampliar a oferta de cursos superiores (bacharelados, licenciaturas e tecnológicos), para o que se apresentam os seguintes objetivos específicos:

- Ampliar as opções de cursos na FASIFE.
- Promover novas oportunidades de inserção no ensino superior aos egressos do ensino médio do Distrito Federal e entorno.
- Reforçar a vocação da FASIFE na formação de profissionais comprometidos com o desenvolvimento do Estado.

C - Uma meta alcançada foi os cursos de pós-graduação lato sensu no ano de 2017 nas áreas de gestão e negócios e pedagogia, agora próximo passo é cursos na área de saúde, para o que se apresentam os seguintes objetivos específicos:

- Ampliar as opções de cursos na FASIFE.
- Possibilitar a capacitação, em nível de pós-graduação, de egressos do ensino superior do Distrito Federal e entorno.
- Contribuir para melhorar o nível profissional (atualização) de portadores de diploma de ensino superior.
- Estimular junto aos alunos da FASIFE a filosofia da educação continuada.
- Promover a integração entre os cursos de graduação e de pós-graduação.

D - O PDI, para o período 2019-2023, outra meta alcançada foi consolidar o Plano de Carreira Docente e do Pessoal Técnico administrativo, para o que se apresentam os seguintes objetivos específicos:

- Instituir políticas de pessoal para o corpo docente e técnico administrativo da Faculdade.
- Ampliar o comprometimento do corpo docente e técnico administrativo com a organização institucional.

E - Para o período 2019-2023, outra meta alcançada foi fomentar/estimular e consolidar o processo de implementação de Iniciação Científica na FASIPE, para o que se apresentam os seguintes objetivos específicos:

- Executar, na prática (na rotina da FASIPE), a Política Institucional de Pesquisa (focada na Iniciação Científica).
- Envolver alunos e professores na prática de pesquisas básicas.
- Vislumbrar caminhos para a consolidação, na FASIPE, da Iniciação Científica focada na pesquisa básica, integrando-a aos futuros programas de pós-graduação.

F - Dentro do que está previsto, no PDI para o período 2019-2023, outra meta alcançada é a revisão periódica dos PPCs dos cursos da FASIPE, para o que se apresentam os seguintes objetivos específicos:

- Manter atualizado os projetos pedagógicos dos cursos em consonância com a legislação do ensino superior e com as tendências de mercado;
- Atualizar metodologias e processos de ensino/aprendizagem (novas metodologias);
- Primar pela formação interdisciplinar e multidisciplinar de seus cursos.

G - Outra meta alcançada ao longo do período de vigência do PDI é fomentar e consolidar o processo de Autoavaliação Institucional (CPA), para o que se apresentam os seguintes objetivos específicos:

- Consolidar a atuação da CPA, visando tornar o processo de autoavaliação cada vez mais participativo na FASIPE.

- Melhorar continuamente a qualidade das variáveis avaliadas pela comunidade acadêmica.

H - No PDI, para o período 2019-2023, outra meta a ser alcançada será promover a contínua Capacitação Docente (cursos internos e externos), para o que se apresentam os seguintes objetivos específicos:

- Elevar o comprometimento do corpo docente com a FASIPE e contribuir para uma melhor atuação didático-pedagógica dos docentes nos cursos em que atuam.
- Melhorar o índice de qualificação do quadro docente da FASIPE referente à titulação acadêmica.

I - No PDI, para o período 2019-2023, outra meta a ser alcançada será a contínua atualização e ampliação do acervo da biblioteca, para o que se apresentam os seguintes objetivos específicos:

- Disponibilizar aos alunos mais opções de fontes de leitura e pesquisa, além de contribuir para que o acervo da biblioteca ofereça livros atualizados e em quantidade suficiente para atender aos usuários.
- Atender, sempre, aos índices mínimos de qualidade exigidos para a biblioteca, referente ao quesito acervo.

J - Para o período 2019-2023, outra meta a se alcançar é construir novas instalações para abrigar a FASIPE e seus novos cursos, para o que se apresentam os seguintes objetivos específicos:

Ampliar a infraestrutura para os futuros cursos, garantindo conforto e uma série de benefícios à comunidade acadêmica.

### **3. CARACTERIZAÇÃO GERAL DO CURSO**

#### **3.1. Denominação**

Curso de Graduação em Nutrição, modalidade Bacharelado.

#### **3.2. Vagas**

150 vagas anuais, sendo 50 vagas para o matutino, 50 vagas para o vespertino e 50 vagas para o noturno.

#### **3.3. Dimensionamento das Turmas**

Turmas de 50 alunos, sendo que, nas atividades práticas, as turmas terão as dimensões recomendadas pelo professor, com aprovação do Colegiado de Curso, sempre respeitado o limite máximo de 25 alunos por turma prática.

#### **3.4. Regime de Matrícula**

Semestral.

#### **3.5. Turno de funcionamento**

Matutino, Vespertino e Noturno.

#### **3.6. Duração do Curso**

O Curso de Graduação em Nutrição terá a duração de 3210 horas/relógio, a serem integralizadas no prazo mínimo de 8 e máximo de 14 semestres letivos.

#### **3.7. Base Legal**

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da FASIFE DF, observados os preceitos da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996), foi concebido com base na Resolução CNE/CES nº 05/2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, bem como a Resolução CFN Nº 334/2004 e CFN Nº 541/2014, que trata do código de ética do nutricionista.

O PPC de NUTRIÇÃO atende a Resolução CNE/CES nº 04/2009, que dispõe sobre carga e sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.

Atende ainda ao disposto no Decreto nº 5.626/2005, que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre o Ensino da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, e ao Decreto nº

5.296/2004, que dispõe sobre as condições de acesso para portadores de necessidades especiais; na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e no Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002, que estabelecem as políticas de educação ambiental; na Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana; e na Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Bem como a lei nº 12.764, que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

O PPC está em consonância com o Projeto Pedagógico Institucional – PPI e com o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI da FACULDADE FASIPE DF.

## **ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO**

---

### **1. PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO**

#### **1.1. Contexto Econômico e Social do Curso de Graduação em Nutrição**

##### **1.1.1. Caracterização Regional da Área de Inserção da Instituição**

A construção e a inauguração de Brasília, em 1960, como capital federal foi um dos marcos deixados na história do Brasil pelo governo Juscelino Kubitschek (1956-1960). Para a construção de Brasília, vieram pessoas de várias regiões do país. Eram os pioneiros, em busca de melhores condições de vida, deslumbrados pela possibilidade de trabalho e atraídos pela proposta de uma remuneração melhor. Eles viveram na chamada “Cidade Livre”, hoje Núcleo Bandeirante e também na Vila Planalto. Muitas construções – diversas delas em madeira, são conservadas até hoje e fazem parte do patrimônio histórico da cidade, o atual DF tem 5.814 Km<sup>2</sup>. A Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios - PDAD (2018) foi realizada por critério de amostragem, durante a qual foram entrevistados 21.908 domicílios, localizados na área urbana do Distrito Federal. A coleta de dados durou praticamente sete meses, sendo iniciada na primeira quinzena de março de 2018 e finalizada no dia 18 de outubro do mesmo ano.

A cidade de Ceilândia surgiu em decorrência de um grande projeto de relocação de população que morava em áreas não regulares por meio da Campanha de Erradicação de Invasões – CEI, que deu origem ao seu nome. Reconhecida por ser o abrigo dos nordestinos no DF, a cidade tem como características principais os elementos típicos desta cultura. Exemplo disso é a Feira Central, denominada como recanto dos nordestinos. Nela são oferecidas desde vestimentas até comidas típicas do nordeste. A região da Ceilândia é a que mais abriga nordestinos no DF, possui atualmente mais da metade da população entre nascidos na capital. São 51%, diz o levantamento que mais de 489 mil habitantes, de acordo com a Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios do DF - PDAD (2016-2017), cerca de 48,33% desses moradores são do Nordeste.

Atualmente, são quase 140 mil pessoas nascidas na Região Nordeste residentes em Ceilândia que, somadas aos estimados 130 mil descendentes, totalizaria cerca de 270 mil “nordestinos” em Ceilândia (60% de sua população total), número muito expressivo.

Deve-se ressaltar que em Ceilândia o maior contingente de nordestinos é oriundo do Piauí (23,4%), seguido dos maranhenses (18,3%), aparecendo os baianos na terceira posição (18,1%). Na sequência, aparecem os cearenses (16,7%), paraibanos (11,5%), pernambucanos (6,3%), potiguares (4,5%), alagoanos (0,7%) e sergipanos (0,5%).

Ceilândia também é conhecida pelo seu espaço geográfico bem abrangente e por algumas populosas cidades que ficam no entorno.



Fonte: Elaboração DEURA/CODEPLAN

- **População de Brazlândia:** Segundo os dados da PDAD 2015, a população urbana estimada de Brazlândia é de 52.287 habitantes.
- **População de Águas Lindas:** Sua população estimada em 2018 é de 207.070 habitantes sendo o quinto município mais populoso do estado, além de ser o mais populoso do leste goiano e da região do entorno do Distrito Federal.
- **População de Samambaia:** Segundo os dados da PDAD 2015, a população urbana estimada de Samambaia é de 254.439 habitantes.
- **População de Taguatinga:** Segundo os dados da PDAD 2016, a população urbana estimada de Taguatinga é de 222.598 habitantes.

Ceilândia abrange também uma das cidades mais populosas do Distrito Federal, Apontada como a maior favela do DF e a segunda maior do país pelo censo 2010 do IBGE, o Setor Habitacional Sol Nascente, em Ceilândia, evoluiu pouco principalmente em infraestrutura desde que foi ocupado irregularmente na década de 90. Dados da administração regional baseados em pesquisa realizada pela Codeplan em 2013 apontam que o Sol Nascente junto com o Pôr do Sol, também em Ceilândia, tinham somados 78.912 moradores. No entanto, líderes

comunitários afirmam que atualmente o setor habitacional é ocupado por mais de 110 mil pessoas.



Mapa do Setor Habitacional Sol Nascente dividido em três trechos

Fonte: Agefis/Reprodução



Da população total dos Setores Pôr do Sol e Sol Nascente, destaca-se o elevado percentual daqueles que não estudam, 66,17%. Entre os que estudam (33,83%), 30,73% frequentam a escola pública. Quanto ao nível de escolaridade, 2,25% declararam ser analfabetos. Esse percentual passa para 3,97% quando somado aos que somente sabem ler e escrever e aos que fizeram curso de alfabetização de adultos. A população concentra-se na categoria dos que têm o nível fundamental incompleto (45,15%) e ensino médio completo (18,99%). Vale destacar que 0,98% da população dos Setores Pôr do Sol e Sol Nascente não teve acesso ou não concluiu o ensino fundamental e o ensino médio em idade apropriada, tendo em vista ter frequentado ou frequentar o EJA – Educação de Jovens e Adultos.

Sobre o trabalho e rendimento no tocante à ocupação dos moradores dos Setores Pôr do Sol e Sol Nascente, observa-se que, entre os acima de dez anos, 48,26% têm atividades remuneradas, enquanto 4,39% estão aposentados. Os desempregados somam 5,62% desta população (Tabela 10.1). No que diz respeito à ocupação remunerada, o Setor Terciário envolve 84,88%, sendo 31,27% e no Comércio, 28,45% nos Serviços Gerais. Os Serviços Públicos (Federal e GDF) respondem por apenas 2,82%. Na construção civil estão 13,00%. (Tabela 10.2).

**Tabela 10.1 – População, segundo a situação de atividade - Setores Pôr do Sol e Sol Nascente - Distrito Federal - 2013**

Situação de Atividade	Nº	%	Maiores de 10 anos
<b>Total</b>	<b>78.912</b>	<b>100,00</b>	
<b>Menor de 10 Anos</b>	<b>14.592</b>	<b>18,49</b>	
<b>Subtotal</b>	<b>64.320</b>	<b>81,51</b>	<b>100,00</b>
Não tem atividade	1.199	1,52	1,86
Tem trabalho remunerado	31.041	39,34	48,26
Aposentado	2.821	3,57	4,39
Aposentado trabalhando	5	0,01	0,01
Pensionista	965	1,22	1,50
Do Iar	9.166	11,62	14,25
Desempregado	3.614	4,58	5,62
Estudante	15.509	19,65	24,11
Trabalho voluntário	-	-	-

Fonte: Codeplan – Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios - Setores Pôr do Sol e Sol Nascente - PDAD 2013

**Tabela 10.2 – População ocupada, segundo o setor de atividade remunerada – Setores Pôr do Sol e Sol Nascente – Distrito Federal – 2013**

Setor de Atividade Remunerada	Nº	%
Agropecuária	298	0,96
Construção civil	4.037	13,00
Indústria	324	1,04
Comércio	9.707	31,27
Administração Pública Federal	339	1,09
Administração Pública Distrital	539	1,73
Transporte e armazenagem	1.857	5,98
Comunicação e informação	517	1,67
Educação	532	1,71
Saúde	569	1,83
Serviços domésticos	1.564	5,04
Serviços pessoais	1.164	3,75
Serviços creditícios e financeiros	265	0,86
Serviços imobiliários	47	0,15
Serviços de informática	381	1,23
Serviços de arte/cultura	37	0,12
Serviços esportivos ou recreativos	-	-
Serviços gerais	8.833	28,45
Não sabe	37	0,12
<b>Total</b>	<b>31.047</b>	<b>100,00</b>

Fonte: Codeplan – Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios - Setores Pôr do Sol e Sol Nascente - PDAD 2013

A FASIFE tem o compromisso de contribuir para o desenvolvimento do ser humano e da sociedade brasileira, por meio do ensino, da extensão e da pesquisa, inserida na região Central do Brasil, na Ceilândia, Distrito Federal, com a população de 2. 974.703 (dado de estimativa do IBGE/2018).

De acordo com esta visão, o papel da FASIFE irá extrapolar o âmbito restrito do ensino das profissões. Embora a formação se constitua em sua função primordial, também possui compromisso com a produção do conhecimento e com o desenvolvimento socioeconômico da região na qual está inserida, mediante o estudo dos problemas relacionados à sua área de atuação e a capacidade de responder aos desafios vivenciados pela sociedade. Ainda, está focada na formação de profissionais de alto nível para um mercado de trabalho cada vez mais exigente.

O Distrito Federal se constitui em um dos mais fortes polos de negócios do Brasil, que hoje amplia, também, as oportunidades de investimento no seu Entorno, num processo constante de desconcentração econômica.

O Distrito Federal está entre as oito Unidades da Federação que mais contribuem para a composição do Produto Interno Bruto - PIB brasileiro. Em pesquisa publicada pelo IBGE em 16 de novembro de 2015, com a participação do Distrito Federal aumentou para 3,8% em 2016 a qual apresentou o percentual de participação do PIB nas Unidades da Federação, foi demonstrado que juntos, São Paulo (32,5%), Rio de Janeiro (10,2%), Minas Gerais (8,7%), são as unidades federativas com maior participação. Acre (0,2%), Amazonas (0,2%) e Roraima

(0,2%) registram menor índice de participação. Na escala apresentada, com a participação de Brasília passou de 37,2% para 40,6% nos mesmos períodos. No ranking geral, o Distrito Federal acumulou, em 2015, R\$ 235,497 bilhões no PIB, o que o manteve na oitava colocação no País, com participação de 3,8% em relação ao PIB do Brasil, de R\$ 6,267 trilhões.

As informações apresentadas acerca da economia e mercado de trabalho no Distrito Federal demonstram que esta região vem crescendo de forma acelerada e demonstram um cenário propício para o credenciamento da FASIPE enquanto instituição de ensino superior e, ainda, abrem a possibilidade para esta IES ampliar a oferta de cursos, pois o crescimento econômico sugere crescente demanda por pessoal melhor qualificado.

De fato, O Distrito Federal, atualmente, é um expoente em termos de serviços e de negócios, conforme dados dos PIB. Neste sentido, emprega muitas pessoas, que carecem de qualificação profissional. Nesse contexto, o credenciamento de uma nova IES, a FASIPE, poderá contribuir para a formação de profissionais que venham atender a este mercado de trabalho em expansão, conforme podemos observar na tabela 1.

Tabela 1 - População ocupada segundo os setores de atividade do distrito federal – 2016-2017.

Estimativas do Número de Ocupados, segundo Setores de Atividade				
Distrito Federal				
2016-2017				
Setores de Atividade	Estimativas (em mil pessoas)		Variações	
	2016	2017	Absoluta (em mil pessoas)	Relativa (%)
			2017/2016	2017/2016
<b>Total (1)</b>	<b>1.283</b>	<b>1.319</b>	<b>36</b>	<b>2,8</b>
Indústria de Transformação (2)	45	47	2	4,4
Construção (3)	62	62	0	0,0
Comércio; reparação de veículos automotores e motocicletas	224	234	10	4,5
Serviços (5)	933	953	20	2,1

Fonte: Convênio: DIEESE/SEADE-SP/MTb-FAT/SEDESTMIDH-GDF/CODEPLAN. PED-DF - Pesquisa de Emprego e Desemprego no Distrito Federal.

(1) Inclui agricultura, pecuária, produção florestal, pesca e aquicultura (Seção A); indústrias extrativas (Seção B); eletricidade e gás (Seção D); água, esgoto, atividades de gestão de resíduos e descontaminação (Seção E); organismos internacionais e outras instituições extraterritoriais (Seção U); Atividades mal definidas (Seção V). As seções mencionadas referem-se à CNAE 2.0 domiciliar.

(2) Seção C da CNAE 2.0 domiciliar.

(3) Seção F da CNAE 2.0 domiciliar.

(4) Seção G da CNAE 2.0 domiciliar.

(5) Seções H a T da CNAE 2.0 domiciliar.

Fonte:Convênio:DIEESE/SEADE-SP/MTb-FAT/SEDESTMIDH-GDF/CODEPLAN.PED-DF - Pesquisa de Emprego e Desemprego no Distrito Federal.

Analisando os dados apresentados podemos afirmar que realmente os setores de comércio e serviço movimentam um grande número de pessoas no Distrito Federal, as quais necessitam receber uma formação voltada para o seu ramo de atividade.

Ademais, conforme salienta Michael Gibbs, professor da Universidade de Chicago (EUA), o Brasil precisa aprender com países como a Índia e a China para superar os desafios dos cenários atuais de aquecimento econômico, tendo como problema a baixa qualidade do ensino nacional brasileiro. A sugestão que ele apresenta é o investimento em escolas técnicas, para formar uma massa de trabalhadores que atendam à demanda.

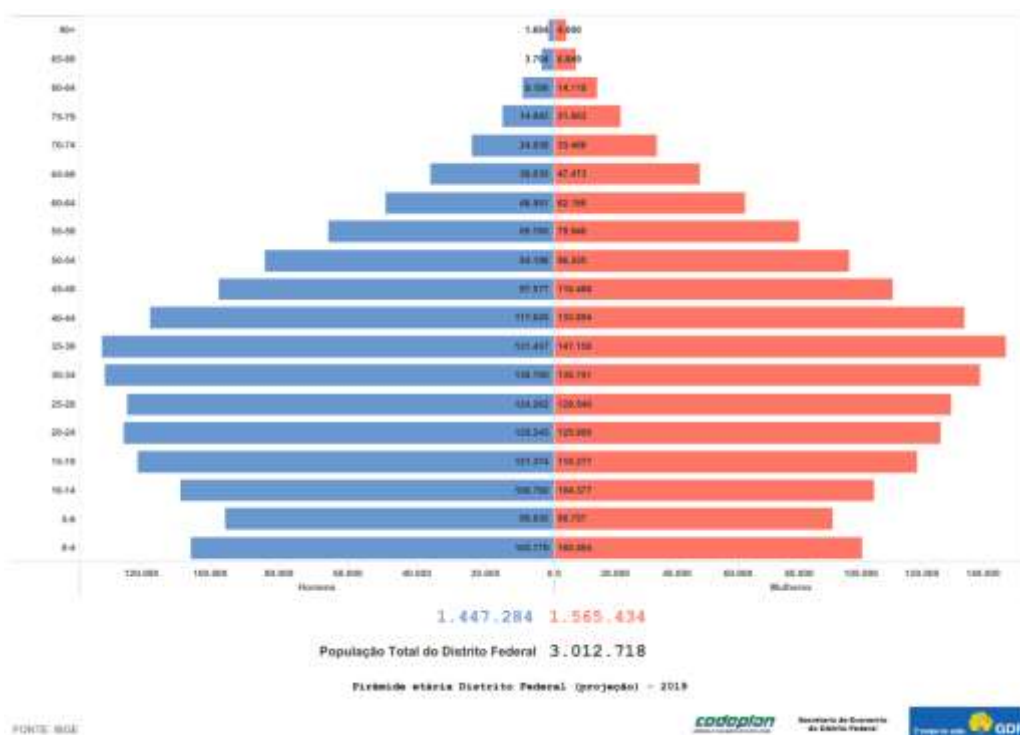
Os cursos tecnológicos apresentam uma matriz curricular voltada para as atividades profissionais, do cotidiano, o que será foco também de atuação da FASIPE. Neste sentido, raramente um aluno termina o curso desempregado, pois além das oportunidades de emprego, investem em sua vertente empreendedora e em curto espaço de tempo, avaliam e implantam pequenos empreendimentos.

Outro fator que pesa muito na qualificação dos trabalhadores é quando se observa a remuneração paga no Distrito Federal. O valor superior dos salários atrai uma grande quantidade de migrantes, que vem tentar a vida nesta região e precisam buscar qualificação.

A população natural do Distrito Federal também tem consciência de que para garantir as melhores vagas e os melhores salários disponibilizados pelos setores públicos e privados é necessário ter alta qualificação profissional.

### 1.1.2. Pirâmide Populacional

Atualmente, Distrito Federal possui uma população de 3.012.718 habitantes e densidade demográfica de 444,66 hab./km<sup>2</sup> (IBGE, 2019). Na figura abaixo indica a distribuição da população do DF, segundo faixas etárias (em anos) e sexo.



Por meio da pirâmide populacional do Distrito Federal (2019), observa-se que a população possui uma estrutura jovem, com uma pirâmide populacional de ápice estreito.

### 1.1.3. Índice de Desenvolvimento Humano Municipal - IDHM

O Índice de Desenvolvimento Humano (IDHM) do Distrito Federal é 0,850, em 2020, o que situa a cidade na faixa de Desenvolvimento Humano muito Alto (IDHM entre 0,800 e 1,000).

O IDH evoluiu de forma considerável no Brasil nos 19 anos transcorridos entre 1991 e 2010, avançando para o patamar de IDH alto (0,727). Comparativamente a 1991, quando era de 0,493, cresceu 0,234, ou seja, aumento de 47,5%. Por já ocupar em 1991 a condição de IDH mais elevado do país, o

índice no DF evoluiu de forma mais comedida, tendo avançado 0,208, passando de 0,616 para 0,824 no período, variação de 33,8%. Considerando o IDH com base na renda, o índice no Brasil passou de 0,647 (médio), em 1991, para 0,739 (alto), em 2010, após ter atingido 0,692 (médio), em 2000. Assim, ao longo das duas décadas, houve um crescimento do IDH Renda de 14,2%, bem distribuídos, ou seja, 7,0% na primeira, e 6,8% na segunda década. Em relação ao Distrito Federal, que é a unidade federativa de maior IDH Renda, este saltou de 0,762 em 1991 para 0,805 em 2000 e para 0,863 em 2010, crescimento de 13,3%, um pouco inferior à média nacional. Analisando-se o IDH segundo seus três componentes, observa-se que, em relação ao IDH com base na longevidade, em 19 anos, o Brasil teve considerável incremento (23,3%), passando de 0,662 (médio), em 1991, para 0,816 (muito alto), em 2010. Mas, se segmentarmos os dois períodos (1991 a 2000 e 2000 a 2010), verificamos que o crescimento no primeiro período foi mais fraco do que no segundo, tendo sido de 9,8%, ao passo que no segundo foi de 12,2%. Quando se analisa o IDH Longevidade do DF, verifica-se que houve evolução de 19,4%, passando de 0,731 (alto), em 1991, para 0,873 (muito alto), em 2010, índices superiores, portanto, ao observado para o País. Também, o crescimento do IDH Longevidade do DF foi diferenciado nos períodos analisados. Enquanto no primeiro período (1991 a 2000) teve crescimento mais forte (11,3%), no segundo (2000 a 2010), o crescimento foi mais modesto (7,2%). Já o IDH do Brasil com base na educação teve forte evolução ao longo das duas décadas (129,1%), devido ao fato de ser muito baixo em 1991 (0,278), tendo saltado para 0,637 (médio) em 2010, após ter alcançado 0,456 (muito baixo) em 2000. A evolução mais forte se deu no período de 1991 a 2000, com aumento de 64,0%, contra 39,7% observado no período de 2000 a 2010. Quando detalhamos o componente do IDH educação, verifica-se que se destacam os fortes aumentos da frequência escolares das populações nas faixas de idade de 5 a 6 anos (37,3% para 91,1%) e de 18 a 20 anos (13,0% para 41,0%), como determinantes para esse salto no IDH, não obstante todos tenham evoluído satisfatoriamente, de 1991 a 2010. Já o IDH do DF Educação não teve forte mudança, como houve no País, em razão de ter partido de nível bem mais alto que o do Brasil. De 1991 a 2010, o IDH variou 77,1%, passando de 0,419 (muito baixo), para 0,742 (alto), após ter atingido 0,582, em 2000. A evolução mais forte se deu no período de 1991 a 2000, com aumento de 38,9%, contra 27,5% observado no período de 2000 a 2010.

#### **1.1.4. População no Ensino Médio Regional**

A universalização progressiva do ensino médio constitui exigência da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. A necessária expansão deste nível de ensino foi claramente planejada nas metas do Plano Nacional de Educação (PNE), aprovado pela Lei nº 10.172/2001, e no novo PNE, aprovado pela Lei nº 13.005/2014, sendo evidenciada na região de inserção da Faculdade Fasipe.

Na região de inserção da Faculdade Fasipe, o ensino médio apresentou crescimento nas últimas décadas, o que pode ser associado à melhoria do ensino fundamental, à ampliação do acesso ao ensino médio e a uma maior demanda pela educação superior.

De acordo com o Censo em 2020, foram registradas 7,55 milhões de matrículas no ensino médio no Brasil. O total de matrículas apresentou uma leve elevação (1,1% no último ano), interrompendo assim tendência de queda observada nos últimos anos (queda de 8,2% de 2016 a 2019);

De acordo com dados do Censo escolar de 2020 foram registradas no Distrito Federal mais de 750.000 matrículas iniciais no ensino médio, o que confirma a existência de demanda potencial para a formação superior no DF.

#### **1.1.5. Metas do PNE**

No novo PNE (decênio 2014/2024), aprovado pela Lei nº 13.005/2014, encontram-se as seguintes diretrizes e metas:

- Diretrizes: melhoria da qualidade do ensino; formação para o trabalho; promoção humanística, científica e tecnológica do País.
- Metas: aumentar a taxa bruta de matrícula na educação superior para 50% e a taxa líquida para 33% da população de 18 a 24 anos, assegurando a qualidade da oferta.

A Faculdade Fasipe está alinhado com os objetivos e as metas do Plano Nacional de Educação (Lei nº 10.172/2001) e com projeto de lei do novo PNE, no que tange aos seguintes aspectos:

- Aumentar a oferta de vagas no ensino superior no DF, contribuindo para elevação da taxa líquida de matrículas nesse nível de ensino, que está distante da meta estabelecida no projeto de lei do novo PNE;
- Contribuir para a redução das desigualdades regionais na oferta de educação superior.
- Assegurar a necessária flexibilidade e diversidade nos programas de estudos oferecidos pela Faculdade Fasipe de forma a melhor atender às necessidades diferenciais e às peculiaridades regionais;
- Facilitar a inclusão na educação superior, através de programas de compensação de deficiências de formação anterior, permitindo-lhes, desta forma, competir em igualdade de condições com os demais estudantes;
- Institucionalizar um sistema de avaliação interna e externa, que promova a melhoria da qualidade do ensino, da extensão e da gestão acadêmica.

### 1.1.6. Atendimento à Resolução CNS Nº 350/2005 e Rede de Saúde

No Distrito Federal existem 5.111 Nutricionistas e 546 pessoas jurídicas registradas, os quais estão registrados no Conselho Federal de Nutricionistas.

De acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), instituída por Portaria MTE nº 397/2002, entende-se por Nutricionista aqueles que “Prestam assistência ao paciente e/ou cliente; coordenam, planejam ações e auditam serviços de NUTRIÇÃO e/ou perfusão. Os nutricionistas implementam ações para a promoção da saúde junto à comunidade. Os perfusionistas realizam procedimentos de circulação extracorpórea em hospitais. Todos os profissionais desta família ocupacional podem realizar pesquisa.”

O DF conta com um total de 4.088 estabelecimentos, distribuídos conforme se segue:

Tipo de Estabelecimento	Quantidade
CLINICA ESPECIALIZADA/AMBULATORIO ESPECIALIZADO	1575
CONSULTORIO	1156
POLICLINICA	546
UNIDADE DE SERVICIO DE APOIO DE DIAGNOSE E TERAPIA	306
CENTRO DE SAUDE/UNIDADE BASICA DE SAUDE	176
UNIDADE MOVEL DE NIVEL PRE-HOSP-URGENCIA/EMERGENCIA	62
HOSPITAL GERAL	48
SERVICO DE ATENCAO DOMICILIAR ISOLADO(HOME CARE)	43
HOSPITAL DIA	37
HOSPITAL ESPECIALIZADO	21
FARMACIA	19
UNIDADE DE VIGILANCIA EM SAUDE	19
CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL-CAPS	18
CENTRO DE ATENÇÃO HEMOTERÁPICA E/OU HEMATOLÓGICA	16
PRONTO ANTEDIMENTO	14
POLO PREV.DE DOENCAS E AGRAVOS E PROMOCAO DA SAUDE	7
UNIDADE MOVEL TERRESTRE	7
TELESAÚDE	3
POSTO DE SAUDE	2
CENTRAL DE REGULAÇÃO	2
CENTRO DE PARTO NORMAL	2
CENTRAL DE NOTIF. CAPTAÇÃO E DISTR. ÓRGÃOS ESTADUAL	2
SECRETARIA DE SAUDE	2
CENTRAL DE REGULAÇÃO MÉDICA DAS URGÊNCIAS	1
UNIDADE DE ATENÇÃO À SAÚDE INDÍGENA	1
LABORATORIO DE SAUDE PUBLICA	1
OFICINA ORTOPEDICA	1
PRONTO SOCORRO ESPECIALIZADO	1
TOTAL	4.088

Fonte: Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (DATASUS), 2021.



Assim sendo, a construção do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da FASIPE DF acontece em decorrência de necessidades da região, das novas demandas apresentadas pelo mundo do trabalho e da avaliação e crescimento da FASIPE DF, gerado através de resultados positivos na formação de profissionais qualificados para o ensino superior.

A FASIPE DF e o NDE do Curso de Graduação em Nutrição entendem sua importância para Ceilândia e o Distrito Federal, e concebeu o curso voltado aos atendimentos do Sistema Único de Saúde - SUS.

Fundamentado na natureza do pluralismo de ideias, pelo princípio da universalidade do conhecimento e por todos os princípios regidos no Regimento Geral da FASIPE DF o curso de Nutrição se fundamenta na natureza de um curso da área das ciências da saúde, como instrumento de produção de conhecimento à luz de princípios científicos e práticos para a formação de profissionais capacitados para a Região Centro-Oeste e todo o País. Principalmente, justificado nos indicadores de saúde do DF e da região Centro-Oeste, apontam para uma necessidade de profissionais coerentes, humanos e resolutivos dentro dos princípios da saúde humana.

A atuação do curso de Nutrição na FASIPE DF assume fundamental importância na região quando amplia e integraliza atenção em saúde por meio do ensino acadêmico e oferta de serviços à comunidade.

A proposta pedagógica do curso de Nutrição na FASIPE DF se constitui em um eixo de criatividade e de controle das ações desenvolvidas na instituição, possibilitando a construção de uma identidade própria, baseada na reflexão e na seriedade - caminho necessário para a conquista da qualidade.

A importância política do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição centra-se na possibilidade de uma maior integração dos componentes curriculares, na maior integração dos docentes entre si e com a comunidade e, conseqüentemente, uma maior aproximação com os objetivos da aprendizagem.

A proposta curricular elaborada objetiva ainda, construir um profissional com competências, habilidades e conhecimentos, que atendam perspectivas e abordagens contemporâneas de formação pertinentes e compatíveis com referências nacionais e internacionais.

A implementação de um projeto pedagógico baseado em competências busca conduzir os alunos do curso de Nutrição a aprender a aprender, a aprender a ser, aprender a fazer, aprender a conhecer e aprender a viver coletivamente, garantindo a estes, antecipação do cenário de mercado e das necessidades profissionais. Por isso, o projeto deve incluir a capacitação de profissionais com autonomia e discernimento para assegurar a integralidade da atenção e a qualidade além da humanização do atendimento prestado aos indivíduos, famílias e comunidades.

Ademais, o Curso de Graduação em Nutrição da FASIPE DF buscará favorecer a interiorização e a fixação de profissionais, e está comprometido com a educação permanente dos docentes e dos profissionais dos serviços de saúde em coerência com a construção do SUS.

No tocante à coerência do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação de Nutrição da FASIPE DF com as necessidades sociais, conforme estabelece a Resolução CNS nº 350/2005, deve-se ressaltar que o Curso de Graduação em Nutrição da FASIPE DF tem como meta central oferecer uma formação 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. Capacitado a atuar, com senso de responsabilidade social e compromisso com a cidadania, como promotor da saúde integral do ser humano.

#### **1.1.7. Demanda pelo Curso**

Nos últimos vinte anos, o Brasil assistiu a um notável processo de crescimento de seu ensino superior. Entretanto, cabe apontar um paradoxo. O crescimento evidente e notável do ensino superior brasileiro, em termos absolutos revela-se insuficiente quando confrontado, em termos relativos, à dimensão e às expectativas da população brasileira.

Os grandes e recorrentes desafios são o da expansão da matrícula com democratização do acesso e da diferenciação da oferta de modo a garantir o atendimento das demandas da economia e da sociedade, a excelência da formação oferecida e uma equação adequada de financiamento da expansão, principalmente na formação de algumas carreiras, especialmente na área da saúde, onde se situa o curso de NUTRIÇÃO proposto.

A formação de nutricionistas preparados para atuar com excelência no mercado de trabalho é uma necessidade social urgente. Assim, a FACULDADE FASIPE DF através do seu Projeto Pedagógico de Curso privilegia uma metodologia de ensino, que seja capaz não só de antecipar as tendências, mas, também, formar profissionais familiarizados com as mais diversas tecnologias para atuarem como cidadãos conscientes dos aspectos sociais e de saúde da população.

Entretanto, é fundamental que o curso de graduação em NUTRIÇÃO seja capaz de formar profissionais com perfis distintos dos seus próprios, de acordo com as diretrizes curriculares atuais e mais comprometidos com as populações mais carentes, que são maioria no País e não tem fácil acesso a tratamentos mais sofisticados.

A necessidade da transformação das práticas de saúde tem demandado o redirecionamento da formação dos profissionais de saúde, de forma a atender os indicadores desejados no exercício das atividades referentes à complexidade de sua atuação. Essa demanda inclui, ainda, o resgate do exercício da prática profissional de forma ética, vinculada ao exercício da cidadania, baseada na compreensão de que as condições de vida determinam as condições de saúde de uma dada população.

Em relação à alimentação e nutrição, e conseqüentemente, à formação do profissional Nutricionista, reconhece-se que a transição nutricional no Brasil caracteriza-se pela diminuição da prevalência de doenças infecciosas e transmissíveis, da desnutrição e carências nutricionais específicas e aumento de doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT) relacionadas à alimentação e nutrição, como a obesidade, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares, diabetes mellitus e alguns tipos de câncer, em todas as faixas da população, com destaque para famílias de menor poder socioeconômico. Não se pode também ignorar que as estatísticas registram um importante aumento no número de idosos nas últimas décadas, o que a princípio pode revelar indicadores positivos de melhoria da expectativa de vida da população. No entanto, se reconhece que existem desigualdades nas formas de viver e morrer da população o que ocasiona novas demandas e desafios às políticas públicas.

A FACULDADE FASIPE DF acredita que, a atenção primária em saúde pode se constituir em medida de alta relevância para o desenvolvimento social do país quando realizada no momento adequado, possibilitando evitar a referência de casos ou a procura direta aos níveis de média e alta complexidade do sistema de saúde. Desta forma, fortalecer e qualificar o cuidado nutricional no âmbito da atenção primária nos parece ser uma solução para diminuir a reincidências dos casos de enfermidade associados aos problemas de alimentação.

Com o advento do SUS, a NUTRIÇÃO tenta trilhar outros rumos e vem levando em conta o ambiente em que os indivíduos vivem e reconhecendo a família como espaço singular, visando o empoderamento desses indivíduos ao oferecê-los o domínio sobre suas vidas para tomarem decisões mais acertadas acerca de sua saúde.

Assim, os cursos de graduação em NUTRIÇÃO precisam estar voltados às necessidades da população mantendo a relação com o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Objetivando esse processo formativo, as DCNs para os cursos de NUTRIÇÃO visam a formação de um nutricionista com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da

qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Desta forma, a área de inserção da FACULDADE FASIFE DF constitui-se em um espaço social e econômico que demanda por uma intervenção qualificada para a geração de desenvolvimento e atendimento de saúde para a população, em todos os seus níveis sociais. Neste sentido, cada vez mais, um conjunto de profissionais bem qualificados está sendo solicitado no mercado de trabalho, para servir à sociedade.

O Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FACULDADE FASIFE DF por oferecer uma formação generalista, humanista, crítica e reflexiva. Profissional qualificado para o exercício da NUTRIÇÃO, com base no rigor científico e intelectual e pautado em princípios éticos, na compreensão da realidade social, cultural e econômica do seu meio, dirigindo sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade, conforme determinado pela diretrizes curriculares nacionais da área.

A oferta do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FACULDADE FASIFE DF leva em consideração a regulação pelo Estado; a necessidade de democratizar a educação superior; a necessidade de formar profissionais com perfil, número e distribuição adequados ao Sistema Único de Saúde e a necessidade de estabelecer um projeto pedagógico compatível com a proposta de Diretrizes Curriculares Nacionais da área.

Quanto ao atendimento das necessidades sociais estabelecidas na Resolução CNS nº 350/2005, cumpre destacar que o Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FACULDADE FASIFE DF utilizará da rede de serviços instalada e de recursos e equipamentos sociais existentes na região para fins de viabilização de alguns estágios curriculares, mediante a celebração de convênio com os responsáveis locais.

Neste sentido o Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FACULDADE FASIFE DF está comprometida com a promoção do desenvolvimento regional, por meio do enfrentamento dos problemas de saúde da região e com a produção de conhecimentos voltados às necessidades da população e para o desenvolvimento tecnológico da região, seja por meio do incentivo à investigação científica por meio dos trabalhos de conclusão de curso, banners e comunicações, do material de trabalho utilizado nas atividades práticas, dos estágios, da extensão.

O compromisso com a educação permanente dos docentes e dos profissionais dos serviços de saúde em coerência com a construção do SUS, a IES ofertará cursos de pós-graduação *lato sensu* na área de Ciências da Saúde, e particularmente na área de NUTRIÇÃO.

No tocante à coerência do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação de NUTRIÇÃO da FACULDADE FASIFE DF com as necessidades sociais, conforme estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais da Área, deve-se ressaltar que o Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FACULDADE

FASIPE DF tem como meta central capacitar o futuro egresso para atuar, com senso de responsabilidade social e compromisso com a cidadania, como promotor da saúde integral do ser humano.

Os conteúdos curriculares, assim como as competências e as habilidades a serem desenvolvidas e adquiridas no nível de graduação do Nutricionista, conferem-lhe e capacidade acadêmica e/ou profissional, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população conforme o quadro epidemiológico do país/região.

Na formação do Nutricionista contempla-se o sistema de saúde vigente no País, a atenção integral à saúde num sistema regionalizado e hierarquizado de referência e contra referência e o trabalho em equipe, preparando profissionais frente aos princípios, diretrizes e práticas do Sistema Único de Saúde (SUS), por meio da compreensão das relações de trabalho em saúde e sociedade e das necessidades sociais da saúde, assim, atende as necessidades sociais da saúde, e assegura a integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento.

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FACULDADE FASIPE DF está implantado em estrita consonância com os compromissos assumidos com os gestores locais do Sistema Único de Saúde (SUS), estando comprometido com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em NUTRIÇÃO.

Por fim, quanto à relevância social do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FACULDADE FASIPE DF, tal como preconizada na Resolução CNS nº 350/2005, essa pode ser verificada pela contribuição do curso para a superação dos desequilíbrios na oferta de profissionais de saúde atualmente existentes.

O Distrito Federal possui uma população estimada de 3.012.708 habitantes (IBGE/2020). A atual disponibilidade de Nutricionista no DF é verificada por meio de consulta dos dados do Conselho Federal de Nutricionistas são 5.111 Nutricionistas e 546 pessoas jurídicas registradas para atuar em uma população superior a 03 (três) milhões de habitantes, sendo que, de acordo com estatísticas do Conselho Federal de Nutricionistas existem 162305 profissionais da área de NUTRIÇÃO em todo o Brasil.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) através de contínuos informes anuais sobre a situação mundial da saúde alimentar vem alertando sobre a extrema gravidade da escalada mundial das doenças crônicas incluindo, aqueles que estão diretamente associadas à alimentação e as questões nutricionais, como a obesidade, hipertensão, doenças cardiovasculares e diabetes, indicando que essas doenças, tanto quanto a fome, desnutrição e carências nutricionais, são expressões de insegurança alimentar.

Ainda, segundo a Organização Mundial de Saúde OMS 39% da população mundial está acima do peso e outros 19% são obesos. No Brasil os índices são ainda mais alarmantes. A estatística revela que 50,6% da população nacional está acima do peso e a média de 20 a 29% é de obesos. O

levantamento no Distrito Federal mostra que 47,6% da população são de pessoas acima do peso e 18,9% sofrem de obesidade, isto representa mais de 570 mil pessoas obesas no DF.

Segundo o mapa da obesidade da Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica, atualmente no DF, 25% dos homens e 21,6% das mulheres estão obesas, totalizando 47,6% da população da capital, o que pode ser extrapolado à populações do entorno do DF.

Entende-se que a situação acima apresentada remete a uma análise global uma vez que envolve mudanças de hábito, tomada de consciência, e acima de tudo orientação, que deverá ser passada por um profissional nutricionista.

Desta maneira, é evidente a necessidade de profissionais devidamente formados na área nutricional, e o curso de Nutrição da FACULDADE FASIPE DF, vem suprir a carência de profissionais com habilitação para o exercício legal da profissão no DF, ao tempo que possibilitará a formação de uma classe profissional constituída sob os princípios da realidade local em consonância com os paradigmas da globalização.

Assim, embora as 150 vagas anuais a serem oferecidas no Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FACULDADE FASIPE DF não sejam capazes de superar o déficit no número de profissionais da área, a oferta contribuirá para a elevação do número de profissionais que serão inseridos num futuro próximo no mercado de trabalho.

Por fim a superação da predominância da lógica de mercado na educação superior pela FACULDADE FASIPE DF é contornada pela preocupação em viabilizar o acesso da população mais carente ao ensino superior. Dessa forma, a FACULDADE FASIPE DF desenvolve uma política de apoio aos alunos carentes, por meio de uma política de concessão de bolsas e bônus, facilitando o ingresso e a continuidade de estudos de seus alunos. Além disso, a FACULDADE FASIPE DF está cadastrada no Programa de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior (FIES), permitindo que os seus alunos possam ser beneficiados com o financiamento concedido; e aderiu ao Programa Universidade para Todos (ProUni), viabilizando mais mecanismos de inserção e manutenção de alunos de baixa renda sem diploma de nível superior.

#### **1.1.7.1. Estudos periódicos, quantitativos e qualitativos para o número de vagas**

O curso de Nutrição, por meio do Núcleo Docente Estruturante, realizou o Estudo em relação ao número de vagas para o curso de Nutrição – Bacharelado da FACULDADE FASIPE DF no DF e em Ceilândia.

Alinhado com a missão da instituição que é a de “promover o ensino superior, a extensão e o incentivo a investigação científica, visando o pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho”, o estudo contempla informações relacionadas ao Distrito

Federal, bem como da região onde está inserida, visando gerar informações para subsidiar o número de vagas pleiteadas para o curso e a demanda social existente para a área.

O documento é apresentado em apartado e versa sobre informações do curso e será realizado a cada biênio.

### **1.8. Políticas Institucionais no Âmbito do Curso**

A política de ensino, em sintonia com a política extensão e o incentivo a investigação científica da FACULDADE FASIFE DF, atua permanentemente no processo de aperfeiçoamento continuado de docentes, estimulando o aprimoramento da ação curricular, com base no desenvolvimento de novas metodologias e tecnologias de ensino, com vista à qualificação do curso em tela. A política de ensino, estabelecida no PDI, busca alcançar horizontes que indicam a promoção de ensino de qualidade, os avanços da ciência e dos processos de ensino-aprendizagem, com base em princípios de interdisciplinaridade e na articulação das áreas do saber, de acordo com a Missão da faculdade.

A FACULDADE FASIFE DF implantou as políticas previstas para o ensino na modalidade presencial, de forma coerente com as políticas constantes dos documentos oficiais (PDI e PPC).

O PDI da FACULDADE FASIFE DF possui as políticas institucionais e são desenvolvidas ações voltadas à valorização da diversidade, do meio ambiente, da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural, e ações afirmativas de defesa e promoção dos direitos humanos e da igualdade étnico-racial, de modo transversal aos cursos ofertados, ampliando as competências dos egressos e ofertando mecanismos de transmissão dos resultados para a comunidade.

As atividades de ensino, extensão e de gestão desenvolvidas na faculdade contemplam a responsabilidade social e o estímulo à cultura em seus valores, especialmente no que se refere à sua contribuição para a inclusão, o desenvolvimento econômico e social, a defesa do meio ambiente, da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural.

As políticas institucionais de ensino têm como pressuposto a formação profissional capaz de preparar para o mercado de trabalho, proporcionando condições para que os futuros egressos superem as exigências da empregabilidade, sejam estimulados ao empreendedorismo e à inovação e atuem de acordo com os valores da ética e com os princípios da cidadania.

A formação superior na FACULDADE FASIFE DF tem como objetivo proporcionar ao aluno um conhecimento dinâmico do mundo, capacitando-o para o exercício cidadão e profissional em tempos de rápidas e profundas mudanças.

As políticas institucionais visam a promover a compreensão dos alunos sobre o contexto econômico, social, político e cultural da sociedade.



As políticas institucionais para a graduação são operacionalizadas mediante o estímulo às práticas de auto estudo; ao encorajamento para o desenvolvimento de habilidades e competências adquiridas nos diversos cenários de ensino aprendizagem, inclusive as que se referem à experiência profissional considerada relevante para a área de formação; ao fortalecimento da articulação da teoria com a prática, valorizando as atividades de investigação (individual e coletiva), assim como a realização de estágios e a participação em atividades de extensão; à condução das avaliações periódicas que utilizem instrumentos variados e complementares que sirvam para orientar processos de revisão do projeto pedagógico do curso que oferece; e à promoção da discussão de questões relacionadas à ética profissional, social e política no curso que oferece.

No Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF, as atividades de investigação científica serão voltadas para prevenção de patologias, a resolução de problemas e de demandas da comunidade na qual a Instituição está inserida. Assim, o Núcleo Docente Estruturante do Curso, incentivará a investigação científica para a qualificação do ensino através de eventos e da participação da comunidade acadêmica e não acadêmica.

No Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF, as atividades de extensão serão desenvolvidas visando a promover a sua articulação com a sociedade, transferindo para esta os conhecimentos desenvolvidos com as atividades de ensino e a investigação científica; e captando demandas e necessidades da sociedade para orientar a produção e o desenvolvimento de novos conhecimentos.

As prioridades de ações de responsabilidade social fazem com que a FACULDADE FASIFE DF cumpra a sua função social e se torne uma estrutura fundamental para melhoria na qualidade de vida no contexto local, regional e nacional.

A Instituição utilizará práticas inovadoras na revisão de suas políticas acadêmicas, que serão estendidas ao perfil profissional do egresso apresentado neste PPC. Colocará em foco a questão da autoavaliação das atividades de ensino, iniciação científica e extensão como forma de incentivar a comunidade acadêmica a pensar na sua situação frente aos novos desafios educacionais da área. Por consequência, firmará o processo de avaliação interna e consolidará a avaliação do curso com o objetivo de garantir a excelência de seus procedimentos e de seus resultados.

A gestão da FACULDADE FASIFE DF, estará articulada à gestão do Curso de Graduação em Nutrição, seguindo as políticas estabelecidas nos documentos oficiais, destacando-se Regimento Interno, PDI e PPC, documentos que norteiam o cumprimento das políticas de gestão da Instituição e preservam as autonomia dos diversos segmentos dentro da instituição.

Serão realizadas reuniões com a Direção Acadêmica e Coordenação para discutir assuntos de interesse do Curso de Graduação em Nutrição. O Conselho Superior, órgão máximo de natureza



normativa, consultiva e deliberativa da Instituição contará com a participação da Coordenadora do Curso, membro do Colegiado do Curso e do Núcleo Docente Estruturante - NDE.

Assim, assuntos de interesse do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF, tratados pelo NDE e pelo Colegiado do Curso serão, quando necessários regimentalmente, encaminhados à Diretoria e ao Conselho Superior.

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

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

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

O curso de Nutrição manterá parcerias com a comunidade promovendo oportunidades para que seus alunos participem de atividades com o setor produtivo ou com atividades voluntárias fora da IES. Estas parcerias garantirão políticas e ações sistemáticas de encaminhamento profissional dos discentes buscando a comprovada participação permanente de seu quadro discente em atividades articuladas com a comunidade.

As parcerias garantirão aos alunos oportunidades de participação em programas de iniciação científica ou em práticas investigativas que tragam crescimento mútuo para a instituição e para a comunidade.

Além de atividades de iniciação científica, serão criadas parcerias através de atividades de extensão, promovidas pelo Departamento Responsável. Serão oferecidos, pelo menos, uma atividade de extensão por semestre, que inclui seminários, cursos de pequena duração, congressos, workshops e oficinas.

A FACULDADE FASIFE DF mantém cooperação e parceria com outras instituições de ensino e com empresas. Essas instituições de ensino oferecem cursos de graduação nas mesmas áreas dos cursos oferecidos pela instituição possibilitando, assim, o intercâmbio.

Esses convênios oferecem oportunidades para que os alunos da instituição frequentem cursos de graduação e pós-graduação da IES congêneres. Assim, como alunos terão esta oportunidade, os alunos das coirmãs poderão cursar disciplinas de graduação e de futuras pós-graduações que serão oferecidos pela Faculdade.

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

A instituição assume que as diferenças humanas são diversas e que, como consequência desse pressuposto, a aprendizagem deve ser adaptada às necessidades do educando, em vez de o educando se adaptar ao processo de aprendizagem. Uma pedagogia centrada no educando atende aos objetivos institucionais e está apto a lidar com as diferenças, beneficiando a sociedade como um todo. A experiência tem demonstrado que tal pedagogia pode reduzir consideravelmente a taxa de desistência e repetência e ao mesmo tempo garantir índices médios mais altos de rendimento escolar.

Uma pedagogia que tenha como foco o educando pode impedir o desperdício de recursos e o enfraquecimento de esperanças, tão frequentemente presentes nos programas de educação de baixa qualidade, calcada na mentalidade educacional de que “um tamanho serve a todos”. A inclusão e a participação são essenciais à dignidade humana e ao pleno exercício da cidadania. Dentro do campo da educação, isso se reflete no desenvolvimento de estratégias que procuram promover a genuína equalização de oportunidades.

A educação inclusiva proporciona um ambiente favorável à aquisição de igualdade de oportunidades e participação total dos portadores de necessidades especiais no processo de aprendizagem. O sucesso delas requer um esforço claro, não somente por parte dos professores e dos profissionais da educação, mas também por parte dos colegas, pais, famílias e voluntários.

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

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

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

a) intérpretes de língua de sinais/ língua portuguesa, especialmente quando da realização de provas ou sua revisão, complementando a avaliação expressa em texto escrito ou quando este não tenha expressado o real conhecimento do aluno;

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

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

- a) eliminação de barreiras arquitetônicas para circulação do estudante, permitindo o acesso aos espaços de uso coletivo;
- b) reserva de vagas em estacionamentos nas proximidades das unidades de serviços;
- c) rampas com corrimãos ou colocação de elevadores, facilitando a circulação de cadeira de rodas;
- d) portas e banheiros com espaço suficiente para permitir o acesso de cadeira de rodas;
- e) barras de apoio nas paredes dos banheiros;
- f) lavabos e bebedouros em altura acessível aos usuários de cadeira de rodas;
- g) espaços adequados às necessidades especiais nas salas de aulas, laboratórios gerais e específicos dos cursos e biblioteca;
- h) recursos informatizados (equipamentos e softwares);
- i) piso tátil.

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

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

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

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

e) piso tátil.

A instituição possui implantando o Núcleo de Acessibilidade e Inclusão que tem por finalidade inserir na realidade acadêmica/institucional a pessoa com deficiência, no que concerne a participação deste em quaisquer atividades ofertadas pela Instituição, de forma a permitir acessibilidade dentro das dependências da FACULDADE FASIPE DF.

“Acessibilidade” significa incluir a pessoa com deficiência na participação de atividades como o uso de produtos, serviços e informações, compreendidos dentro dos seguintes tipos: atitudinal, arquitetônica, comunicacional, instrumental, metodológica e programática.

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

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

Já quanto aos objetivos específicos tem-se que:

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

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

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

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

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

VI – Buscar a garantia da segurança e da integridade física das pessoas com deficiência.

Os cursos, programas de educação superior e os projetos de extensão da IES em Ceilândia e no DF e no entorno do Distrito Federal e região, ampliam a responsabilidade social institucional.

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

### **1.8.3. Políticas de Educação Ambiental**

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

As atividades de educação ambiental não podem se limitar a organizar conteúdo específico da área ou a elaborar estratégias de disseminação da informação de qualidade, ainda que sejam componentes indispensáveis de um programa de educação ambiental.

O que se deseja desta Política é que seja instrumento de transformação, de instauração de novas lógicas e da inauguração de um ciclo virtuoso na forma como construímos o ambiente em que vivemos.

Nos processos de Educação Ambiental descobrimos muito cedo a importância do conhecimento da realidade socioeconômica e dos processos naturais, mas descobrimos também que é o afeto o elemento essencial capaz de gerar compromisso com a dinâmica da sociedade e com sua emancipação para alcançar lógicas sustentáveis.

Assim, a Política Ambiental não como um fim em si mesmo, mas como estimulante começo de um novo tempo que deve ser acompanhado e aperfeiçoado constantemente através de processos transversais de comunicação e de avaliação coletivos, que fortaleçam a criticidade, a autonomia e o envolvimento de todos os setores da Instituição, na condição inalienável de atores e autores em busca da sustentabilidade.

O objetivo desta Política é realizar, orientar e fortalecer ações de educação ambiental na sua rica e complexa diversidade, bem como subsidiar todo e qualquer futuro projeto, ação ou programa que venha a ser criado e implantado na Instituição.

Em sintonia com a Política Nacional de Educação Ambiental, esta Política está pautada nos princípios e diretrizes da educação ambiental que orientam uma execução com ênfase na comunicação, transversalização e avaliação, considerados eixos estruturantes para a elaboração de ações, programas e projetos de educação ambiental.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Educar significa, dentre outros aspectos, reconhecer a realidade exterior ao ambiente escolar. Significa admitir que os modelos econômico e social aos quais estamos atrelados interferem nas concepções de homem e de mundo e nas relações interpessoais. Portanto, a prática docente deve trazer em seu bojo inúmeras questões não só de ordem metodológica, mas antes disso, questões ideológicas e psicossociais.

Nesse caso, a identificação de práticas de discriminação racial no contexto da educação representa a necessidade de uma análise ampla da questão e a urgência em desvelar o discurso pedagógico que mesmo indicado a linha da igualdade, sustenta ações que lhe são contraditórias. Essa abordagem, por ser diferenciada, vem contribuir para a identificação das formas pejorativas de construção das imagens e autoimagens de negros e negras, o que certamente exerce influência nas formas de relacionamento interpessoal e intergrupais.

A existência de um currículo monocultural, que ignora a identidade cultural do povo negro e perpetua uma espécie de escravidão mental, é a revelação de uma das principais falácias em que está alicerçada a educação brasileira. Assim sendo, podemos afirmar a existência de um não racismo de

ocasião, explicitado em ações equivocadas que, por serem pontuais, não representam provocações suficientes na luta pela conquista de espaços travada há tempos pela comunidade negra.

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

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

#### **1.8.5. Educação em Direitos Humanos**

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

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

Trabalhar a dimensão ética da Educação em Direitos Humanos implica na promoção da educação para a cidadania ativa; construção de uma prática educativa dialógica, participante e democrática, compromissada com a construção de uma sociedade que tenha por base a afirmação da dignidade de toda pessoa humana.

Os educadores, promotores e defensores de direitos, partem do princípio de que a defesa do direito é necessária à promoção da justiça. A Educação em Direitos Humanos não pode ficar indiferente à violação de direitos e ao sofrimento do povo. Os educadores a partir do momento que se propõem à tarefa de educar estão se assumindo como promotores e defensores de direitos. É preciso desenvolver no profissional da educação, seja na sua formação inicial ou continuada, a compreensão da natureza singular do direito à educação como um Direito Humano, que promove o acesso a outros direitos e à importância do seu papel na garantia desses direitos.

Portanto, estão inseridos nas estruturas curriculares dos cursos presenciais ofertados na IES, as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, conforme a determinação da Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012.

## **1.9. Concepção do Curso**

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, observados os preceitos da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996), foi concebido com base na Resolução da CNE/CES nº 05/2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

O PPC de Nutrição atende a Resolução CNE/CES nº 04/2009, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Nutrição, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial.

Atende o que dispõe as determinações do Código de Ética (RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018) do Conselho Federal de Nutricionistas.

Atende ainda ao disposto no Decreto nº 5.626/2005, que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre o Ensino da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, e ao Decreto nº 5.296/2004, que dispõe sobre as condições de acesso para portadores de necessidades especiais; na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e no Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002, que estabelecem as políticas de educação ambiental; na Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana; e na Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Bem como a lei nº 12.764, que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

O PPC de Nutrição está em consonância com o Projeto Pedagógico Institucional – PPI e com o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI da FACULDADE FASIPE DF.

O Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DF tem por objetivo geral oferecer uma formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Será um profissional adaptável e com suficiente autonomia intelectual e profissional, capacitado para continuar a buscar conhecimentos após a graduação e comprometido com as transformações sociais em qualquer nível de desenvolvimento dos programas de saúde, atendo aos princípios da universalidade, integralidade, equidade, solidariedade e hierarquização que norteiam o sistema de saúde vigente no país.



O PPC de Nutrição da FACULDADE FASIFE DF está centrado no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem, buscando a formação integral e adequada do aluno por meio de uma articulação entre o ensino, a investigação científica e a extensão.

### **1.9.1 Processo de Construção e Consolidação do Projeto Pedagógico**

O Projeto Pedagógico do Curso do curso de Nutrição da FACULDADE FASIFE DF foi estruturado de acordo com as políticas de ensinos, investigação científica e extensão, o referencial teórico metodológico, princípios, diretrizes curriculares, estratégias e ações contidas no Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI – Projeto Pedagógico Institucional - PPI da FACULDADE FASIFE DF.

A preocupação dos professores que integram o colegiado do curso na elaboração do currículo foi a de garantir uma articulação coerente entre os objetivos, o perfil do egresso, a missão e os objetivos institucionais e as diretrizes curriculares nacionais do curso de Nutrição.

A estrutura curricular do curso de Nutrição da FACULDADE FASIFE DF busca articular as ações de ensino, pesquisa e extensão.

Entendemos que, estas atividades são indissociáveis e mutuamente constitutivas, de maneira que, esta articulação se reflete nas diferentes atividades formativas do curso, permitindo que a produção do conhecimento se dê em estreita relação com as atividades de ensino e de integração da Faculdade com a comunidade.

Para tanto, a nossa proposta para o curso de Nutrição da FACULDADE FASIFE DF irá levar em consideração e como ponto de partida a execução de atividades que já vem sendo desenvolvidas pelo curso de Nutrição de outra unidade do Grupo Fasipe Educacional, podendo-se destacar as seguintes atividades: Congresso de Nutrição, Concipe, atendimento a comunidade, Mesas Redondas, Caminhadas de conscientizações, palestras em empresas e escolas, Campanha Junho Verde, oficinas e minicursos e mais.

O núcleo docente estruturante deste curso, entende que, o currículo assume a importância do vínculo da nutrição com a saúde coletiva, colocando o curso em sintonia com as políticas públicas na área. A concepção educacional que orienta o projeto pedagógico pauta-se na formação integral do profissional, como agente capaz de atuar processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Com base nessa concepção, busca-se uma sintonia com uma formação global e crítica para os envolvidos no processo de formação, tendo como objetivos precípuos capacita-

los para o exercício da cidadania, promoção do bem-estar e transformação de realidades que comprometam a dignidade e convivência social.

Embora quase todos percebam que o mundo ao redor está se transformando de forma bastante acelerada, a educação de forma geral, ainda privilegia práticas pedagógicas que dificultam o processo de construção do conhecimento dos estudantes, reproduzindo um modelo de sociedade na qual os indivíduos são incapazes de pensar, de refletir e de reconstruir o conhecimento. Hoje se buscam novos paradigmas educacionais que reconhecem a interdependência existente entre os processos de pensamento e de construção do conhecimento e que, principalmente, resgatem a visão de contexto e de pluralidade profissional do ser humano.

A coerência entre o currículo do curso e seus objetivos está evidenciada nos princípios que norteiam o trabalho pedagógico. São eles: ensino problematizado e contextualizado promovendo a relação indissociável da iniciação científica, ensino e extensão; flexibilidade curricular, garantindo a atualização e a contextualização do aluno nas questões do seu tempo; promoção de atividades que socializam o conhecimento, como estudos de casos, seminários, entre outras. Orientação para o contexto profissional, colocando o aluno em contato com o mundo do trabalho para que descubra e desenvolva suas aptidões e habilidades profissionais; garantia de uma formação inter e multidisciplinar pautada em uma base sólida de conhecimentos e de princípios éticos.

## **1.10. Objetivos do Curso**

### **1.10.1. Objetivo Geral**

O Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DF tem por objetivo geral oferecer uma formação generalista, humanista, crítica, capacitando o egresso para atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais. Contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, o futuro profissional estará pautado em princípios éticos, e terá uma atitude reflexiva sobre a realidade econômica, política, social e cultural da região onde atuará.

O profissional nutricionista generalista deverá estar centrado nas necessidades assistenciais, visando garantir um atendimento livre de riscos à população, através do planejamento, coordenação, execução e avaliação da assistência à saúde, integrado numa equipe multiprofissional, assim, deverá estar centrado nas necessidades processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição.

Espera-se contribuir para a formação e a educação continuada dos Nutricionistas, melhorando a qualidade dos serviços prestados à população e reforçando o papel desses profissionais em estabelecimentos de saúde pertencentes ao Sistema Único de Saúde – SUS, sejam eles de natureza pública ou privada.

A construção e manutenção do curso se deu a partir da necessidade detectada, com base na realidade socioeconômica local e regional de se formar profissionais voltados para o mercado de trabalho, desenvolvendo uma visão multidisciplinar, mas sem perder de vista as peculiaridades das questões locais.

A estrutura curricular dispõe de uma relação com várias áreas do conhecimento, conduzindo o aluno ao aprofundamento do saber, permitindo uma vivência prática, bem como o engajamento nas atividades, tendo como referencial os princípios da interdisciplinaridade e flexibilidade.

### **1.10.2. Objetivos Específicos**

Ainda, a formação do Nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais, sobre a Atenção à saúde, tomada de decisões, Comunicação, Liderança, Administração e gerenciamento e Educação permanente.

São objetivos específicos do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF:

- Proporcionar uma formação generalista, humanista, crítica, desenvolvendo os conteúdos, as competências e habilidades fundamentais à formação do nutricionista;
- Assegurar a articulação entre o ensino, investigação científica e extensão, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;
  - Articular atividades teóricas e práticas desde o início do curso, permeando toda a formação do nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;
  - Educar para a cidadania e a participação plena na sociedade;
  - Promover os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade na matriz curricular;
  - Implementar metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;
  - Desenvolver estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis à formação do nutricionista;

- Estimular as dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;
- Valorizar as dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade;
- Estimular a investigação científica e a extensão, visando à produção e a divulgação do conhecimento adequado à realidade social, assim como a adequação da formação oferecida às demandas da sociedade.

## **1.11. Perfil Profissional do Egresso, Acompanhamento ao Egresso, Competências e Habilidades**

### **1.11.1. Perfil do Egresso**

O egresso do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DF pode ser apresentado com um profissional dotado de formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Será um profissional adaptável e com suficiente autonomia intelectual e profissional, capacitado para continuar a buscar conhecimentos após a graduação e comprometido com as transformações sociais em qualquer nível de desenvolvimento dos programas de saúde, atendo aos princípios da universalidade, integralidade, equidade, solidariedade e hierarquização que norteiam o sistema de saúde vigente no país.

O egresso da FASIPE DF será profissional com conhecimentos científicos, capacitação técnica e habilidades para definição, promoção e aplicação de políticas de saúde, participação no avanço da ciência e tecnologia, atuação em equipes multidisciplinares, em todos os níveis de atenção sanitária.

A capacitação profissional deve estar alicerçada no desenvolvimento de competências para o exercício do pensamento crítico e juízo profissional no processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição com compreensão da realidade social, cultural e econômica de seu meio.

O profissional deverá compreender as diferentes concepções da saúde e enfermidade, os princípios psicossociais e éticos das relações e os fundamentos do método científico; distinguir âmbito e prática profissional, inserindo sua atuação na transformação de realidades em benefício da sociedade,

conferindo-lhe terminalidade e capacidade acadêmica e/ou profissional, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população conforme o quadro epidemiológico do país/região.

#### **1.11.1.1. Acompanhamento ao Egresso**

A FACULDADE FASIPE DF ciente de sua responsabilidade na formação dos seus alunos egressos, conta com mecanismos de acompanhamento e programas voltados para a sua educação continuada.

Ao concluir o curso de graduação, o aluno forma um novo vínculo com a Instituição. Como graduado é convidado a continuar vinculado à Instituição para participar das atividades inerentes à sua nova condição de profissional. Em forma de rede virtual e em encontros específicos promovidos para tal fim pode:

- Receber correspondências informativas para participação em eventos acadêmicos, grupos de estudos, sugestão de leituras.
  - Participar de cursos de atualização nas áreas de seu interesse.
  - Obter informações sobre o profissional formado na FACULDADE FASIPE DF;
  - Possibilitar o conhecimento das novas instalações, cursos e atividades da Faculdade;
  - Abrir espaços científicos e tecnológicos para o desenvolvimento de projetos, publicações e pesquisas pessoais e profissionais;
- Manter o acadêmico egresso informado e atualizado sobre realizações e inovações que ocorrem nos respectivos cursos, para que ele possa fazer ajustes e/ou novas habilitações e cursos de atualização.

A FACULDADE FASIPE DF desenvolve um Programa de Acompanhamento dos Egressos, com o objetivo de manter uma linha permanente de estudos e análises sobre os egressos, a partir das informações coletadas, para avaliar a qualidade do ensino e adequação da formação do profissional às necessidades do mercado de trabalho.

Ha mecanismos para a promoção de um relacionamento contínuo entre a Faculdade e seus egressos, e mecanismos para avaliar a adequação da formação do profissional para o mercado de trabalho.

No tocante à avaliação da adequação da formação do profissional para o mercado de trabalho, o Programa de Acompanhamento dos Egressos conta com mecanismos para conhecer a opinião dos egressos sobre a formação recebida, tanto curricular quanto ética, para saber o índice de ocupação entre eles, para estabelecer relação entre a ocupação e a formação profissional recebida. Os egressos são

questionados sobre o curso realizado (pontos positivos e negativos), a atuação no mercado de trabalho, dificuldades encontradas na profissão, interesse em realizar outros cursos de graduação e pós-graduação. Além disso, é coletada a opinião dos empregadores dos egressos, sendo esta utilizada para revisar o plano e os programas.

O retorno dos egressos e de seus empregados sobre a formação recebida é fundamental para o aprimoramento da FACULDADE FASIPE DF. Os dados obtidos são analisados pelos Colegiados de Curso, que devem revisar o plano e programas do curso de forma a obter uma melhor adequação do Projeto Pedagógico do Curso às demandas da sociedade e do mundo do trabalho. Em seguida, os dados e as considerações dos NDEs e dos Colegiados de Curso são encaminhados à Comissão Própria de Avaliação e ao órgão colegiado superior, a quem compete adotar as medidas necessárias para correção de eventuais distorções identificadas.

No que se refere às atividades de atualização e formação continuada para os egressos, a FACULDADE FASIPE DF ofertará cursos de pós-graduação lato sensu, visando à educação continuada para os egressos de seus cursos de graduação.

Além dos cursos de pós-graduação lato sensu a serem ofertados, a FACULDADE FASIPE DF promove diversas ações no sentido de promover a atualização e aperfeiçoamento de seus egressos. Nesse sentido, são realizados seminários e outros eventos congêneres de interesse dos egressos. Além disso, são realizados cursos de curta duração, todos elaborados de forma inovadora e acordo com os interesses profissionais dos egressos.

É aplicada a avaliação do curso aos egressos da Faculdade. A avaliação é elaborada pela Comissão Própria de Avaliação – CPA em conjunto com a Coordenação de Curso e é aplicada por este.

### **1.11.2. Competências e Habilidades**

#### **1.11.2.1. Competências e Habilidades Gerais**

A formação do nutricionista oferecida pelo Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DF, em consonância com a Resolução CNE/CES nº 05/2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, tem por objetivos gerais dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

- Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios

da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

- Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

- Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

- Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

- Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;

- Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

#### **1.11.2.2. Competências e Habilidades Específicos**

A formação do nutricionista oferecida pelo Curso de Graduação em Nutrição da FASIFE DF, em consonância com a Resolução CNE/CES nº 05/2001, tem por objetivos gerais dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;

- Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Em síntese o Bacharel em Nutrição ou Nutricionista atua com a alimentação e a nutrição de indivíduos e comunidades. Trabalha na avaliação, diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional de indivíduos sadios e enfermos; no planejamento e na execução de atividades na área de alimentação, nutrição e saúde. Elabora cardápios balanceados e dietas alimentares, visando à segurança alimentar,



nutricional e o direito humano à alimentação adequada. Em sua atividade gerencia o trabalho e os recursos materiais, de modo compatível com as políticas públicas de saúde. Atua na promoção, prevenção, recuperação e reabilitação da saúde do indivíduo e da comunidade, primando pelos princípios éticos e de segurança.

### **1.12. Perspectivas / Possibilidades de Inserção Profissional do Egresso**

Com a formação recebida no Curso de Graduação em Nutrição da FASIPE DF, o egresso estará apto a atuar nas diversificadas opções profissionais que a graduação na área lhe oferece.

Com o mercado de trabalho em franca expansão, o nutricionista não se prendeu, apenas, ao setor da saúde como nos outros países. Das origens, na década de quarenta, aos dias atuais, a evolução da prática profissional em Nutrição no Brasil ocorreu sob condições específicas, relacionadas tanto ao processo social como ao setor da saúde.

De acordo com a Resolução CFN Nº 380º/2005, que dispõe sobre a definição da atuação e atribuições do nutricionista, o profissional em sua atuação em Alimentação Coletiva, é responsável pelo planejamento de cardápio e de compras, gerencia pessoas, faz gestão de materiais e equipamentos sendo atividades realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). O setor de alimentação, em franca expansão no DF, aumentando assim a oferta de vagas em unidades de alimentação coletiva como serviços de alimentação autogestão, restaurantes comerciais e similares, hotelaria, serviços de buffet e de alimentos congelados.

Atua também em Nutrição Clínica - atividades de alimentação e nutrição realizadas nos hospitais e clínicas, nas instituições de longa permanência para idosos, nos ambulatórios e consultórios, nos bancos de leite humano, nos lactários, nas centrais de terapia nutricional como nas Unidades de Terapia Intensiva, fazendo parte da EMTN, que segundo a RDC- Anvisa 272/1998 preconiza : “ Por se tratar de procedimento realizado em pacientes sob cuidados especiais, e para garantir a vigilância constante do seu estado nutricional, A EMTN para NP deve ser constituída de pelo menos 01 (um) profissional de cada categoria, com treinamento específico para esta atividade, a saber: médico, farmacêutico, enfermeiro e nutricionista”. Nos serviços de atendimento domiciliar, realizando a avaliação, diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional de indivíduos sadios e enfermos, planejando e executando as atividades na área de alimentação, nutrição e saúde.

No Distrito Federal, os egressos terão a possibilidade de trabalhar em hospitais, clínica de hemodiálise, centro de oncologia e clínicas de atendimento nutricional.

Ainda no exercício de suas atribuições, o nutricionista atua na Indústria de Alimentos, com atividades de desenvolvimento e produção de produtos relacionados à alimentação e à nutrição. Na

saúde coletiva com atividades de alimentação e nutrição realizadas em políticas e programas de atenção básica e de vigilância sanitária.

No amplo de campo de trabalho do profissional nutricionista conforme a Resolução CFN nº 600/2018 que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, a áreas de atuação são:

- I. Nutrição em Alimentação Coletiva.
- II. Nutrição Clínica.
- III. Nutrição em Esportes e Exercício Físico.
- IV. Nutrição em Saúde Coletiva.
- V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.
- VI. Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

Destaca-se que, em cada área desta, temos as subáreas, segmentos e seus subsegmentos, que podem ser serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), spa clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar – Rede Privada de Ensino. Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão). Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio. Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos. Restaurantes Comerciais e similares. Bufê de Eventos. Serviço Ambulante de Alimentação. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Bolsa Família, entre outros. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Banco de Alimentos (públicos, privados e fundacionais). Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias e outros equipamentos de segurança alimentar, entre muitas outras áreas e segmentos.

### **1.13. Responsabilidade Social e Desenvolvimento Econômico**

A formação superior é considerada primordial para a diminuição de desigualdades e promoção de justiça social, sendo estratégica para a produção de riqueza do país e desenvolvimento sustentável.

Fazer da FACULDADE FASIPE DF um espaço de maior inclusão e equidade social, como perspectiva de democratização e impacto no mercado de trabalho, na economia e na sociedade, requer

definir políticas de equidade, possibilitar novos mecanismos de apoio aos estudantes e analisar criticamente a formação proposta.

A FACULDADE FASIPE DF busca estabelecer uma relação direta com os setores da sociedade e o poder público, com vistas a uma atuação transformadora, voltada para os interesses, demandas sociais e necessidades do mercado de trabalho e da região.

O trabalho desenvolvido pela FACULDADE FASIPE DF na área educacional reflete o seu compromisso com a responsabilidade social. Considerada ferramenta de gestão, a responsabilidade social possibilita à IES obter melhoria de desempenho sendo socialmente responsável.

Assim sendo, a FACULDADE FASIPE DF tem como componentes da sua função social, entre outros: a preocupação quanto à qualidade da formação dos seus alunos e dos serviços prestados; a permanente promoção de valores éticos; a realização de programas de incentivos à comunidade acadêmica; e o estabelecimento de parcerias com instituições públicas (SUS) e privadas para a concepção, planejamento e execução das atividades educacionais.

O tema está presente nas atividades de ensino, investigação científica e extensão. Nas atividades de ensino são incluídas, sempre que pertinente, no conteúdo das disciplinas, temas de responsabilidade social, meio ambiente e saúde. Além disso, são realizados cursos e eventos diversos versando sobre as temáticas. As atividades de investigação científica estão voltadas para a resolução de problemas e de demandas da comunidade na qual a Instituição está inserida, fortalecendo o compromisso institucional com o desenvolvimento da região. Na extensão, a FACULDADE FASIPE DF desenvolve atividades sobre temas relevantes que têm impacto de melhoria na sociedade quanto à saúde, inclusão social; desenvolvimento econômico e social; defesa do meio ambiente e memória cultural.

As políticas de inclusão social estabelecidas têm como objetivo principal proporcionar condições de acesso ao ensino superior a grupos historicamente discriminados, tendo como perspectiva básica, direitos e oportunidades iguais para todos os cidadãos.

A FACULDADE FASIPE DF aderiu ao Programa Universidade para Todos - ProUni, viabilizando mecanismos de inserção e manutenção de alunos de baixa renda.

Além disso, a FACULDADE FASIPE DF promove ações institucionais no que se refere à diversidade, ao meio ambiente e saúde, à memória cultural, à produção artística e ao patrimônio cultural da região onde a IES está inserida, tais como: CONCIPE, Outubro Rosa, Novembro Azul, O Negro, Quarta Cultural, Semanas Acadêmicas, Fasipe na Comunidade, entre outros.

A FACULDADE FASIPE DF também estabeleceu parcerias que possam incentivar o desenvolvimento econômico e social da região onde a IES está inserida, objetivando o desenvolvimento

econômico regional, melhoria da infraestrutura urbana/local, melhoria das condições/qualidade de vida da população e projetos/ações de inovação social.

As investigações científicas realizadas no Curso de Graduação em Nutrição envolvem as situações mais prevalentes na comunidade loco-regional. Além disso, visam contribuir para melhora dos seus indicadores de saúde.

#### **1.14. Estrutura Curricular**

O Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DF é na modalidade semestral, seguindo a estrutura organizacional da Instituição.

A carga horária total do curso é de 3.210 horas/relógio, em atendimento ao disposto na Resolução CNE/CES nº 04, de 6 de abril de 2009, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial e Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Graduação em Nutrição.

A estrutura curricular do Curso de Graduação em Nutrição da FASIPE DF, em consonância com o disposto no artigo 6º da Resolução CNE/CES nº 05/2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, compreende os conteúdos essenciais relacionados com todo processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição.

A flexibilidade curricular é uma estratégia necessária para tornar o aprendizado mais significativo frente à diversidade e aos requerimentos, demandas e expectativas de desenvolvimento regional e nacional. Foi incorporada no curso por meio da(s): oferta de componentes curriculares optativos; previsão de atividades complementares, que serão desenvolvidas na área de interesse do discente; organização dos componentes curriculares por etapas; previsão de componentes curriculares teórico-práticos e práticos; metodologia proposta, que aproveita todas as possibilidades e cenários de aprendizado possíveis; das estratégias de acessibilidade metodológica; gestão do currículo (o órgão colegiado do curso e o NDE são os fóruns privilegiados de concepção e implantação da flexibilização); atividades de investigação científica e extensão (os conteúdos dos componentes curriculares não são a essência do curso, mas sim referência para novas buscas, novas descobertas, novos questionamentos, oferecendo aos discentes um sólido e crítico processo de formação, voltado ao contexto educacional, socioeconômico, ambiental e do mundo do trabalho).

No 6º, 7º e 8º semestres do curso ocorre a oferta de componentes curriculares optativos de livre escolha pelo aluno, dentro de uma lista previamente estabelecida pela FASIPE DF, que se volta à flexibilização da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição. A “Libras” é oferecida entre os componentes curriculares obrigatórios do curso, em atendimento ao disposto no Decreto nº 5.626/2005.

A organização dos componentes curriculares na matriz numa perspectiva interdisciplinar garantiu a integração horizontal e vertical de conteúdos. Considerou a necessária profundidade e complexidade crescente dos conteúdos, e a interação dos conhecimentos com as outras áreas ou unidades de ensino, incluindo temáticas transversais e de formação ética e cidadã, tais como: educação ambiental, direitos humanos, étnico-raciais e indígenas e aspectos sociais ou de responsabilidade social, éticos, econômicos e culturais. Assim, somente se justifica o desenvolvimento de um dado conteúdo quando este contribui diretamente para o desenvolvimento de uma competência profissional. Dessa forma, os componentes curriculares foram organizados ao longo dos semestres considerando os seus aspectos comuns em termos de bases científicas, tecnológicas e instrumentais. E a sequência das disciplinas possibilitou a interligação dos conteúdos e a interdisciplinaridade.

A implantação de outras práticas interdisciplinares contribuiu para a sua efetivação, tais como: (a) capacitações e reuniões de planejamento acadêmico dos docentes, visando a sincronização de atividades e programas e a coordenação comum das atividades pedagógicas; (b) discussão coletiva sobre os problemas do curso; (c) priorização da designação de docentes titulados, com experiência profissional e no magistério superior (capacidade para abordagem interdisciplinar, apresentar exemplos contextualizados e promover compreensão da aplicação da interdisciplinaridade no contexto laboral); (d) desenvolvimento de avaliações e de projetos interdisciplinares etc. No desenvolvimento dessas práticas os docentes têm claras as interfaces dos componentes curriculares e as possíveis inter-relações, criando, a partir disso, novos conhecimentos de forma relacional e contextual.

Para garantir a acessibilidade metodológica, a metodologia de ensino-aprendizagem, os recursos pedagógicos e tecnológicos e as técnicas de ensino e avaliação foram definidos e implementados de acordo com as necessidades dos sujeitos da aprendizagem, com amparo do serviço específico de apoio psicopedagógico, da coordenação do curso, do NDE e do órgão colegiado de curso.

Os componentes curriculares possuem suas dimensões práticas. Foram organizados de modo a permitir a utilização de metodologias e práticas de ensino integradoras de conteúdos e de situações de prática, de modo que o futuro profissional compreenda e aprenda desde o início do curso as relações entre as diversas áreas de conhecimentos e a sua aplicação na complexidade da prática profissional. Considerou-se a necessidade de fortalecer a articulação da teoria com a prática. A metodologia implantada e prevista no PPC coaduna-se com práticas pedagógicas que estimulem a ação discente em uma relação teoria-prática. Além disso, a experiência profissional do corpo docente contribuiu na sua capacidade para apresentar exemplos contextualizados com relação a problemas práticos, e no desenvolvimento da interação entre conteúdo e prática. A contextualização e a atualização ocorrem no próprio processo de aprendizagem, aproveitando sempre as relações entre conteúdos e contextos para

dar significado ao aprendido, sobretudo por metodologias que integrem a vivência e a prática profissional ao longo do processo formativo e que estimulem a autonomia intelectual.

Além disso, na estrutura curricular o NDE valorizou a articulação entre os componentes curriculares no percurso de formação como base fundamental para uma formação sólida (estágios, investigação científica, extensão, atividades complementares).

A estrutura curricular torna-se inovadora na medida em que seus protagonistas são os docentes e discentes. Seus papéis, atitudes e performance também são modificados para a ela se adaptar. Considerando isso, a fim de que a estrutura curricular seja implantada em sua plenitude, torna-se necessária sua constante avaliação, para a efetiva integração entre os diferentes componentes curriculares pelos docentes, discentes, NDE, CPA e órgão colegiado de curso. O planejamento, desenvolvimento e avaliação da estrutura curricular e da sua operacionalização, favorece ao corpo docente novos olhares sobre as concepções de ensinar e aprender. Aos discentes, induzem ao maior envolvimento, interconexão de conteúdos, aprofundamento de conhecimentos e de correlações entre teoria e prática nas abordagens estudadas, desdobrando num processo de aprendizagem mais significativo.

#### **1.14.1. Conteúdos Curriculares**

Os conteúdos curriculares estabelecidos no Projeto Pedagógico do Curso de acordo com as DCNs, estão atualizados e possibilitam o efetivo desenvolvimento do perfil profissional do egresso, de acordo com as políticas institucionais implantadas.

Os conteúdos essenciais do Curso de Graduação em Nutrição estão relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição, contemplando as áreas: Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos.

Na área das Ciências Biológicas e da Saúde incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos, sendo que para o seu desenvolvimento, foram incluídos os seguintes componentes curriculares “Anatomia Humana, Citologia e Histologia, Química Geral, Embriologia e Genética, Fisiologia Humana, Microbiologia e Imunologia, Bioquímica Geral, Parasitologia Humana, Patologia Geral, Epidemiologia e Bioestatística, Toxicologia e Interação medicamentosa”.

Na área das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença.

Para o desenvolvimento dos conteúdos da área de Ciências Sociais, Humanas e Econômicas foram incluídos os seguintes componentes curriculares na matriz curricular “Homem, cultura e sociedade, Língua Portuguesa, Metodologia Científica, Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnico-Raciais, Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos, Educação Ambiental e Sustentabilidade, Psicologia Aplicada à Saúde, Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação, Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, Inglês Instrumental”.

Na área das Ciências da Alimentação e Nutrição incluem-se os conteúdos referentes: a) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente; b) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

Para o desenvolvimento dos conteúdos da área de Ciências da Alimentação e Nutrição foram incluídos os seguintes componentes curriculares “Introdução a Alimentação e Nutrição, Educação Nutricional, Nutrição Básica, Nutrição Humana, Fisiopatologia e Dietoterapia I, Técnica Dietética I, Avaliação Nutricional, Fisiopatologia e Dietoterapia II, Nutrição materno infantil e do Adolescente, Técnica Dietética II, Farmacologia Aplicada a Nutrição, Nutrição do Adulto e do Idoso, Nutrição Aplicada e Atividade Física, Nutrição e Fitoterapia, Nutrição Funcional e Estética, Nutrição em Hotelaria e Gastronomia, Tópicos Especiais em Nutrição I, Tópicos Especiais em Nutrição II, Tópicos Especiais em Nutrição III, Nutrição Experimental, Estágio Supervisionado – Nutrição Social I e II, Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I e II, Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I e II, Trabalho de Conclusão de Curso I, II e III, Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing em Nutrição, Ética e Orientação Profissional em Nutrição, Planejamento e Gestão em Saúde”.

Na área de Ciências dos Alimentos incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

Em relação aos conteúdos específicos e instrumentais da área de Ciências dos Alimentos, a matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF contempla os seguintes componentes curriculares: “Microbiologia dos Alimentos, Tecnologia dos Alimentos, Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos”.

Os conteúdos curriculares, assim como as competências e as habilidades a serem assimilados e adquiridos no nível de graduação do nutricionista, conferem-lhe terminalidade e capacidade acadêmica



e/ou profissional, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população conforme o quadro epidemiológico do país/região.

Na formação do nutricionista contempla-se o sistema de saúde vigente no país, a atenção integral à saúde num sistema regionalizado e hierarquizado de referência e contra referência e o trabalho em equipe, preparando profissionais frente aos princípios, diretrizes e práticas do Sistema Único de Saúde (SUS), por meio da compreensão das relações de trabalho em saúde e sociedade e das necessidades sociais da saúde.

O Curso de Graduação em Nutrição propiciará ao corpo discente um cenário de práticas e reflexões voltadas à aproximação e adequada integração dos conhecimentos das ciências básicas com os das ciências da alimentação e nutrição e dos alimentos, a proposta pedagógica contempla um vínculo entre o Curso de Graduação em Nutrição, as ciências humanas e sociais, os temas transversais, a saúde pública e as demandas da sociedade, refletindo o compromisso da proposta pedagógica com a formação humanizada.

Cumprir destacar que a carga horária prática prevista para as disciplinas desde o início do curso, junto com a dimensão prática das disciplinas de Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos, serão desenvolvidas em níveis de complexidade crescente, com aula prática em diferentes especialidades nutricionais, culminando com as demais disciplinas de estágio curricular supervisionado, inseridas a partir do sétimo período do curso.

Deve-se registrar que o estudo das políticas de educação ambiental, em atendimento à Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, e ao Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002, é assegurado pela inclusão da disciplina “Educação Ambiental e Sustentabilidade”. Além disso, está caracterizada a integração da educação ambiental às disciplinas do curso de modo transversal, contínuo e permanente, em atendimento às Políticas de Educação Ambiental, conforme disposto na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002). As disciplinas de Homem, cultura e sociedade, Introdução a Alimentação e Nutrição, Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnico-Raciais, Epidemiologia e Bioestatística, Parasitologia Humana, Patologia Geral, Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos, Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos, Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing em Nutrição, Ética e Orientação Profissional em Nutrição, Farmacologia Aplicada a Nutrição, Planejamento e Gestão em Saúde, Nutrição em Hotelaria e Gastronomia, Toxicologia e Interação medicamentosa, Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação, Nutrição Experimental, Estágio Supervisionado – Nutrição Social I e II, Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I e II, Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I e II, Trabalho de Conclusão de Curso I, II e III, também, abordam conteúdos de educação ambiental, de forma a garantir sua integração transversal, contínua e permanente ao longo do curso.



Por outro lado, no desenvolvimento de todos os componentes curriculares do Curso de Graduação em Nutrição, os estudos, as investigações científicas e as atividades de extensão deverão observar os princípios básicos da educação ambiental previstos no artigo 4º da Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999: o enfoque humanista, holístico, democrático e participativo; a concepção do meio ambiente em sua totalidade, considerando a interdependência entre o meio natural, o socioeconômico e o cultural, sob o enfoque da sustentabilidade; o pluralismo de ideias e concepções pedagógicas e de acessibilidade, na perspectiva da inter, multi e transdisciplinaridade; a vinculação entre a ética, a educação, o trabalho na área do curso de Nutrição e as práticas sociais; a garantia de continuidade e permanência do processo educativo; a permanente avaliação crítica do processo educativo; a abordagem articulada das questões ambientais locais, regionais, nacionais e globais; o reconhecimento e o respeito à pluralidade e à diversidade individual e cultural.

Em atendimento à Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004, no componente curricular “Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnico-Raciais” são desenvolvidos temas objetivando a educação das relações étnico-raciais, o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes, assim como conteúdo da história e cultura afro-brasileira e indígena. Adicionalmente podem ser desenvolvidos temáticas nas disciplinas de Homem, cultura e sociedade, Introdução a Alimentação e Nutrição, Parasitologia Humana, Patologia Geral, Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos, Educação Ambiental e Sustentabilidade, Epidemiologia e Bioestatística, Avaliação Nutricional, Técnica Dietética II, Fisiopatologia e Dietoterapia II, Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos, Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing em Nutrição, Ética e Orientação Profissional em Nutrição, Planejamento e Gestão em Saúde, Nutrição em Hotelaria e Gastronomia.

Em atendimento à Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012, no componente curricular “Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos” são abordados os temas relacionados à educação em direitos humanos. Adicionalmente podem ser desenvolvidos temáticas nas disciplinas de Homem, cultura e sociedade, Introdução a Alimentação e Nutrição, Parasitologia Humana, Patologia Geral, Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnico-Raciais, Educação Ambiental e Sustentabilidade, Epidemiologia e Bioestatística, Avaliação Nutricional, Técnica Dietética II, Fisiopatologia e Dietoterapia II, Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos, Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing em Nutrição, Ética e Orientação Profissional em Nutrição, Planejamento e Gestão em Saúde, Nutrição em Hotelaria e Gastronomia.

Nos 6º, 7º e 8º semestres foram previstas disciplinas optativas de livre escolha pelo aluno, dentro de uma lista previamente estabelecida pela FACULDADE FASIPE DF, que se volta à flexibilização da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição.

A lista inclui os seguintes componentes curriculares: “Nutrição em Hotelaria e Gastronomia, Tópicos Especiais em Nutrição I, Toxicologia e Interação medicamentosa, Tópicos Especiais em Nutrição II, Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação, Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, Tópicos Especiais em Nutrição III, Inglês Instrumental, e Nutrição Experimental”.

Esta lista poderá, à medida que o curso é implantado e tem seu desenvolvimento, pode ser ampliada ou modificada, tendo sempre por base as necessidades do mercado de trabalho e o perfil profissional que se deseja para o egresso.

A “Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS” será oferecida entre as disciplinas optativas do curso, em atendimento ao disposto no §2º do artigo 3º do Decreto nº 5.626/2005.

Os conteúdos curriculares do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF promovem o desenvolvimento do perfil profissional do egresso, concebendo a atualização da área, adequação das cargas horárias, bibliografias, acessibilidade metodológica, abordando conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental, direitos humanos, relações étnico-raciais, ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena, diferenciando o curso dentro da área profissional, inferindo contato com conhecimento recente e inovador.

#### **1.14.1.1 Componentes curriculares que trazem em seus conteúdos temas relacionados à História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, à Educação Ambiental, aos Direitos Humanos e Libras**

##### **a) Políticas de Educação Ambiental**

Deve-se registrar que o estudo das políticas de educação ambiental, em atendimento à Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, e ao Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002, é assegurado pela inclusão da disciplina “Educação Ambiental e Sustentabilidade”. Além disso, está caracterizada a integração da educação ambiental às disciplinas do curso de modo transversal, contínuo e permanente, em atendimento às Políticas de Educação Ambiental, conforme disposto na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002). Algumas disciplinas, também, abordam conteúdos de educação ambiental, de forma a garantir sua integração transversal, contínua e permanente ao longo do curso, tais como:

<b>Conteúdos de Educação Ambiental</b>
Alimentação e Nutrição
Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnico-Raciais
Epidemiologia e Bioestatística
Parasitologia Humana
Patologia Geral
Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos
Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos
Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing em Nutrição
Ética e Orientação Profissional em Nutrição

Farmacologia Aplicada a Nutrição
Planejamento e Gestão em Saúde
Nutrição em Hotelaria e Gastronomia
Toxicologia e Interação medicamentosa
Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação
Nutrição Experimental
Estágio Supervisionado – Nutrição Social I e II
Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I e II
Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I e II
Trabalho de Conclusão de Curso I, II e III

Por outro lado, no desenvolvimento de todos os componentes curriculares do Curso de Graduação em Nutrição, os estudos, as investigações científicas e as atividades de extensão deverão observar os princípios básicos da educação ambiental previstos no artigo 4º da Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999: o enfoque humanista, holístico, democrático e participativo; a concepção do meio ambiente em sua totalidade, considerando a interdependência entre o meio natural, o socioeconômico e o cultural, sob o enfoque da sustentabilidade; o pluralismo de ideias e concepções pedagógicas e de acessibilidade, na perspectiva da inter, multi e transdisciplinaridade; a vinculação entre a ética, a educação, o trabalho na área da Nutrição e as práticas sociais; a garantia de continuidade e permanência do processo educativo; a permanente avaliação crítica do processo educativo; a abordagem articulada das questões ambientais locais, regionais, nacionais e globais; o reconhecimento e o respeito à pluralidade e à diversidade individual e cultural.

#### **b) Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africanas**

Em atendimento à Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004, no componente curricular “Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnico-Raciais” são desenvolvidos temas objetivando a educação das relações étnico-raciais, o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes, assim como conteúdo da história e cultura afro-brasileira e indígena. Adicionalmente podem ser desenvolvidos temáticas nas disciplinas:.

<b>Conteúdos sobre Relações Étnico-Raciais</b>
Homem, cultura e sociedade
Introdução a Alimentação e Nutrição
Parasitologia Humana
Patologia Geral
Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos
Educação Ambiental e Sustentabilidade
Avaliação Nutricional
Técnica Dietética II
Fisiopatologia e Dietoterapia II

Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos
Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing em Nutrição
Ética e Orientação Profissional em Nutrição
Planejamento e Gestão em Saúde
Nutrição em Hotelaria e Gastronomia

### c) Educação em Direitos Humanos

Em atendimento à Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012, no componente curricular “Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos” são abordados os temas relacionados à educação em direitos humanos. Adicionalmente podem ser desenvolvidos temáticas nas disciplinas de:

<b>Conteúdos de Direitos Humanos</b>
Introdução a Alimentação e Nutrição
Parasitologia Humana
Patologia Geral
Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnico-Raciais
Educação Ambiental e Sustentabilidade
Epidemiologia e Bioestatística
Avaliação Nutricional
Técnica Dietética II
Fisiopatologia e Dietoterapia II
Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos
Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing em Nutrição
Ética e Orientação Profissional em Nutrição
Planejamento e Gestão em Saúde
Nutrição em Hotelaria e Gastronomia

### d) Educação Inclusiva

Entendemos que o acesso a um sistema educacional inclusivo em todos os níveis pressupõe a adoção de medidas de apoio específicos para garantir as condições de acessibilidade, necessárias à plena participação e autonomia dos estudantes com capacidade reduzida ou com deficiência, ainda mais, em ambientes que devem maximizar seu desenvolvimento acadêmico e social.

Nesse sentido, além das formas de acessibilidade promovidas como arquitetônicas, atitudinais, metodológicas, de comunicação e digitais, entendemos que a inclusão também é desenvolvida nos respectivos conteúdos:

<b>Conteúdos de Educação Inclusiva</b>
Homem, cultura e sociedade
Introdução a Alimentação e Nutrição
Educação Nutricional
Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos
Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnico-Raciais
Psicologia aplicada a Saúde
Epidemiologia e Bioestatística
Nutrição do Adulto e do Idoso

Técnica Dietética II
Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS
Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação

#### e) LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais

A disciplina de “Libras” é oferecida entre os componentes curriculares obrigatórios do curso como disciplina optativa em atendimento ao disposto no Decreto nº 5.626/2005.

#### 1.14.1.2 Flexibilização da Matriz Curricular e Promoção da Autonomia Discente

Entendemos que é importante construir uma estrutura curricular que permita incorporar outras formas de aprendizagem e formação presentes na realidade social.

A flexibilização da matriz curricular possibilita ao aluno participar do processo de formação profissional; criação de novos espaços de aprendizagem; possibilidade do aluno ampliar os horizontes do conhecimento e permite que o aluno tenha uma visão crítica que lhe permita extrapolar a aptidão específica de seu campo de atuação profissional e propicia a diversidade de experiências.

A Flexibilização da Matriz Curricular, deve ser concebida como uma oportunidade para gerar espaços de teorização, que comporta uma produção de conhecimento específica e que constitui a singularidade de cada profissional.

Ainda, promove a relação teoria-prática referente ao fazer profissional do nutricionista e implica na incorporação de experiências próprias.

A Flexibilização da matriz curricular promove a autonomia discente, sendo que, o aluno recorrer à escolha de disciplinas optativas e atividades complementares, além da participação em pesquisas de professores, projetos de extensão, projetos de ensino, grupos de estudos propostos por professores e estágios não obrigatórios como forma de ampliar, aprofundar e singularizar sua formação.

Nos 6, 7º e 8º semestres estão previstas disciplinas optativas de livre escolha pelo aluno, dentro de uma lista previamente estabelecida pela FACULDADE FASIPE DF, que se volta à flexibilização da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição e a promoção da autonomia discente.

A lista inclui os seguintes componentes curriculares:

Disciplinas Optativas
Tópicos Especiais em Nutrição I
Toxicologia e Interação medicamentosa
Nutrição em Hotelaria e Gastronomia
Tópicos Especiais em Nutrição II
Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS
Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação

Tópicos Especiais em Nutrição III
Inglês Instrumental
Nutrição Experimental

Esta lista poderá, à medida que o curso for sendo implantado, ser ampliada ou modificada, tendo sempre por base as necessidades do mercado de trabalho e o perfil profissional que se deseja para o egresso.

#### 1.14.2. Matriz Curricular

CURSO DE GRADUAÇÃO - NUTRICAÇÃO						
1º SEMESTRE						
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA				SEMESTRAL
		SEMANAL				
		Teórica	Prática	Extensão	Total	
	Anatomia Humana	1,5	1	0,5	3	60
	Citologia e Histologia	2	1		3	60
	Homem, cultura e sociedade	1		0,5	1,5	30
	Língua Portuguesa	1,5			1,5	30
	Química Geral	2,5		0,5	3	60
	Introdução a Alimentação e Nutrição	2,5		0,5	3	60
	<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
2º SEMESTRE						
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA				SEMESTRAL
		SEMANAL				
		Teórica	Prática	Extensão	Total	
	Embriologia e Genética	1	0,5		1,5	30
	Fisiologia Humana	2,5		0,5	3	60
	Metodologia Científica	1,5			1,5	30
	Microbiologia e Imunologia	2,5		0,5	3	60
	Educação Nutricional	2,5		0,5	3	60
	Nutrição Básica	2,5		0,5	3	60
	<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>12,5</b>	<b>0,5</b>	<b>2</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
3º SEMESTRE						
	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA				SEMESTRAL
		SEMANAL				
		Teórica	Prática	Extensão	Total	
	Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos	2		1	3	60
	Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnico-Raciais	1		0,5	1,5	30

	Patologia geral	2	1		3	60
	Parasitologia Humana	1	0,5		1,5	30
	Bioquímica Geral	2	1		3	60
	Nutrição Humana	2,5		0,5	3	60
	<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>10,5</b>	<b>2,5</b>	<b>2</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
<b>4º SEMESTRE</b>						
	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>				<b>SEMESTRAL</b>
		<b>SEMANAL</b>				
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Extensão</b>	<b>Total</b>	
	Psicologia aplicada a Saúde	1		0,5	1,5	30
	Educação Ambiental e sustentabilidade	1		0,5	1,5	30
	Epidemiologia e Bioestatística	2,5		0,5	3	60
	Fisiopatologia e Dietoterapia I	2,5		0,5	3	60
	Farmacologia Aplicada a Nutrição	2	1		3	60
	Microbiologia dos Alimentos	2	1		3	60
	<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
<b>5º SEMESTRE</b>						
	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>				<b>SEMESTRAL</b>
		<b>SEMANAL</b>				
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Extensão</b>	<b>Total</b>	
	Nutrição materno infantil e do Adolescente	1,5			1,5	30
	Técnica Dietética I	2	1		3	60
	Fisiopatologia e Dietoterapia II	2		1	3	60
	Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos	1,5			1,5	30
	Avaliação Nutricional	2	1		3	60
	Tecnologia dos Alimentos	1,5	1	0,5	3	60
	<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>10,5</b>	<b>3</b>	<b>1,5</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
<b>6º SEMESTRE</b>						
	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>				<b>SEMESTRAL</b>
		<b>SEMANAL</b>				
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	<b>Extensão</b>	<b>Total</b>	
	Nutrição do Adulto e do Idoso	2,5	0	0,5	3	60
	Trabalho de Conclusão de Curso I	3			3	60
	Técnica Dietética II	1,5	1	0,5	3	60
	Ética e Orientação Profissional em Nutrição	1,5			1,5	30
	Administração, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing	1,5	1	0,5	3	60
	Optativa I	2		1	3	60
	<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>2,5</b>	<b>16,5</b>	<b>330</b>

7º SEMESTRE						
	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA				SEMESTRAL
		SEMANAL				
		Teórica	Prática	Extensão	Total	
	Nutrição Aplicada e Atividade Física	1,5			1,5	30
	Optativa II	2		1	3	60
	Nutrição e Fitoterapia	1		0,5	1,5	30
	Trabalho de Conclusão de Curso II	3			3	60
<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>7,5</b>	<b>0</b>	<b>1,5</b>	<b>9</b>	<b>180</b>
	Estágio Supervisionado – Nutrição Social I		6			120
	Estágio Supervisionado –Unidades de Alimentação e Nutrição I		6			120
	Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I		6			120
<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>18</b>			<b>360</b>
8º SEMESTRE						
	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA				SEMESTRAL
		SEMANAL				
		Teórica	Prática	Extensão	Total	
	Optativa III	2		1	3	60
	Nutrição Funcional e Estética	2		1	3	60
	Planejamento e Gestão em Saúde	2		1	3	60
	Trabalho de Conclusão de Curso III	3			3	60
<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>9</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>240</b>
	Estágio Supervisionado – Nutrição Social II		6			120
	Estágio Supervisionado –Unidades de Alimentação e Nutrição II		6			120
	Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica II		6			120
<b>CARGA HORÁRIA</b>			<b>18</b>			<b>360</b>
COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS I						
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA				SEMESTRAL
		SEMANAL				
		Teórica	Prática	Extensão	Total	
	Tópicos Especiais em Nutrição I	2		1	3	60
	Toxicologia e Interação medicamentosa	2		1	3	60
	Nutrição em Hotelaria e Gastronomia	2		1	3	60
COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS II						
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA				SEMESTRAL
		SEMANAL				
		Teórica	Prática	Extensão	Total	
	Tópicos Especiais em Nutrição II	2		1	3	60
	Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	2		1	3	60
	Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	2		1	3	60



COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS III						
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA				
		SEMANAL				SEMESTRAL
		Teórica	Prática	Extensão	Total	
	Tópicos Especiais em Nutrição III	2		1	3	60
	Inglês Instrumental	2		1	3	60
	Estudos de casos em Nutrição	2		1	3	60
QUADRO RESUMO DA CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO						
	COMPONENTES CURRICULARES	HORA RELÓGIO	%			
	Componentes Curriculares	2250	70,09			
	Estágio Supervisionado	720	22,43			
	Atividades Complementares	240	7,48			
	<b>Carga Horária Total do Curso</b>	<b>3210</b>	<b>100</b>			

As Atividades Complementares podem ser desenvolvidas em qualquer semestre ou período letivo, inclusive no período de férias acadêmicas, dentro ou fora do turno regular das aulas, sem prejuízo, no entanto, de qualquer das atividades de ensino do curso, que são prioritárias.

Das 3.210 horas, 330 horas são destinadas à extensão como componente curricular, o que representa 10% da carga horária total do curso, em atendimento ao disposto na Resolução nº 07, de 18 de dezembro de 2018.

Os pré-requisitos são:

5º SEMESTRE	
PRÉ-REQUISITO	DISCIPLINA
Técnica Dietética I	Técnica Dietética II
Fisiopatologia e Dietoterapia I	Fisiopatologia e Dietoterapia II
7º SEMESTRE	
PRÉ-REQUISITO	DISCIPLINA
Trabalho de Conclusão de Curso I	Trabalho de Conclusão de Curso II
Nutrição Humana + Nutrição Básica + Educação Nutricional + Nutrição materno infantil e do Adolescente + Avaliação Nutricional + Nutrição do Adulto e do Idoso + Ética e Orientação Profissional em Nutrição	Estágio Supervisionado – Nutrição Social I
Nutrição Básica + Técnica Dietética I e II + Tecnologia dos Alimentos + Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos + Administração, Gestão de	Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I

Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing	
Nutrição Humana + Avaliação Nutricional + Fisiopatologia e Dietoterapia I e II + Nutrição materno infantil e do Adolescente + Nutrição do Adulto e do Idoso + Avaliação Nutricional + Educação Nutricional	Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I
<b>8º SEMESTRE</b>	
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	<b>DISCIPLINA</b>
Trabalho de Conclusão de Curso II	Trabalho de Conclusão de Curso III
Estágio Supervisionado – Nutrição Social I + Nutrição Aplicada e Atividade Física	Estágio Supervisionado – Nutrição Social II
Estágio Supervisionado –Unidades de Alimentação e Nutrição I	Estágio Supervisionado –Unidades de Alimentação e Nutrição II
Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I	Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica II

### 1.14.3. Ementário e Bibliografia - Matriz Curricular

Conforme relatório apresentado pelo NDE, sistema de gestão da biblioteca (informatizado) e acervo físico devidamente tombado disponibilizado na biblioteca da FACULDADE FASIPE DF, pode-se evidenciar a existência de 3 títulos na bibliografia básica, uma média de 5 títulos na bibliografia complementar.

As bibliografias básicas possuem em média de 10 exemplares para cada título e a bibliografia complementar uma média de 02 exemplares, conforme pode ser evidenciado sistema de gestão da biblioteca (informatizado) e acervo físico devidamente tombado disponibilizado na biblioteca da FACULDADE FASIPE DF.

### 1º SEMESTRE

#### **ANATOMIA HUMANA**

##### **Ementa:**

Aspectos morfológicos dos órgãos e sistemas do corpo humano. Anatomia humana. Planos e eixos de construção do corpo humano. Osteologia, artrologia e miologia. Terminologia anatômica. Sistemas orgânicos do corpo humano: sistema esquelético; sistema articular; sistema muscular; sistema circulatório; sistema respiratório; sistema digestivo; sistema nervoso; sistema urinário; sistemas genitais (feminino e masculino); sistema endócrino.

##### **Bibliografia Básica:**

DANGELO, José Geraldo; FATTINI, Carlo Américo. Anatomia Humana Sistemica e Segmentar. 3.ed.

São Paulo: Atheneu, 2011.

NETTER, Frank H. Atlas de anatomia humana. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

SOBOTTA, atlas de anatomia humana. 24. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. (Sobotta, atlas de anatomia humana ; 4 v.)

#### **Bibliografia Complementar:**

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. **Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia**. 10. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017.

SPENCE, Alexandre P. **Anatomia humana básica**. 2. ed. Barueri-SP: Manole, 1991.

KEITH L. MOORE. Anatomia Orientada Para a Clínica. Guanabara Koogan .

BARROS, Tarley Eloy Pessoa de; SANTOS, Oswaldo Brás Daniel dos. Morfologia do corpo humano. Rio de Janeiro: Revinter, 2004.

APPLEGATE, Edith. Anatomia e fisiologia. 4. ed. Elsevier. 2012.

## **CITOLOGIA E HISTOLOGIA**

### **Ementa:**

Organização das células e tecidos. A célula e seus componentes. Métodos de estudo das células e tecidos. Tecido epitelial de revestimento e glandular (diferenciação e secreção celular). Tecido conjuntivo (ultra-estrutura de organelas). Tecido cartilaginoso. Tecidos musculares (citoesqueleto e movimentação celular). Tecido nervoso. Aparelho circulatório. Sangue. Órgãos linfáticos. Aparelho digestivo. Aparelho respiratório. Aparelhos genitais feminino e masculino. Desenvolvimento embrionário e fetal.

### **Bibliografia Básica:**

ALMEIDA, Lara Mendes. Biologia celular – Estrutura e organização molecular. Érica. 2014.

JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchôa; CARNEIRO, José. Biologia celular e molecular. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

ALBERTS, Bruce. Fundamentos da biologia celular. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017.

### **Bibliografia Complementar:**

ZANUTO, Ricardo. Biologia e bioquímica: bases aplicadas às ciências da saúde. São Paulo: Phorte, 2011.

JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchôa; CARNEIRO, José. Histologia básica: texto e atlas. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

GARTNER, Leslie P; HIATT, James L. Tratado de histologia em cores. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

HIB, Jose. Di Fiore Histologia: texto e atlas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

ABRAHAMSOHN, Paulo. Histologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

## **HOMEM, CULTURA E SOCIEDADE**

### **Ementa:**

Origens históricas e científicas da Antropologia. Conceito e campo de ação. As diversas antropologias. A compreensão do homem em suas dimensões social e cultural, e sua relação com o processo saúde-doença. Fenomenologia do homem: vida humana; conhecimento; vontade; linguagem; cultura; trabalho. O papel mediador do universo simbólico na construção social do processo saúde-doença. O normal e o patológico. Processo saúde-doença na abordagem antropológica. A dimensão simbólica e cultural do processo da nutrição.

### **Bibliografia Básica:**

FERNANDES, Carlos Roberto. Fundamentos do processo: saúde, doença, cuidado. Rio de Janeiro: Águia Dourada, 2010.

HELMAN, Cecil G. Cultura, saúde e doença. 5. ed. - . Porto Alegre, RS: Artmed, 2009.

LAPLANTINE, François. Aprender Antropologia. 1 ed. São Paulo: Brasiliense, 2009.

### **Bibliografia Complementar:**

FORACCHI, Marialice Mencarini; MARTINS, José de Souza. **Sociologia e sociedade:** leituras de introdução à sociologia. 1. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2018.

SOCIOLOGIA: sua bússola para um novo mundo. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

SILVA, Tomaz, Tadeu da. **Identidade e diferença:** a perspectiva dos estudos culturais. 15. ed. Petrópolis: Vozes, 2018.

GUARESCHI, Pedrinho A. **Sociologia crítica:** alternativas de mudança. 63. ed. Porto Alegre, RS: EDIPUCRS, 2011.

EAGLETON, Terry. **A ideia de cultura.** 2. ed. São Paulo: Unesp, 2011.

## **LÍNGUA PORTUGUESA**

### **Ementa:**

A linguagem como objeto de análise e reflexão, como ferramenta indispensável de comunicação. Estudo assistemático da ortografia, acentuação, pontuação, verbos, concordância, adjetivos, advérbios e substantivos. Estudo, leitura, produção de textos dissertativos, artigos e interpretação Linguística textual: mecanismos de coesão e coerência. Diferentes linguagens orais e escritas, Exercício de Comunicação e Expressão; coesão e coerência textuais; os paradigmas da língua no texto; análise e compreensão do texto; técnicas de leitura e de redação. Produção de textos: produção de textos dissertativos centrados em temas relacionados à Nutrição. Interpretação de ideias.

### **Bibliografia Básica:**

ANDRADE, Maria Margarida de; HENRIQUES, Antonio. Língua portuguesa: noções básicas para cursos superiores. 9.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

TOMASI, Carolina; MEDEIROS, João Bosco. Redação de Artigos Científicos. Atlas, 2016.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. Produção textual, análise de gêneros e compreensão. São Paulo - SP: Parábola, 2008.

### **Bibliografia Complementar:**

JAMILK, Pablo. **Português sistematizado**. 2.ed. Rio de Janeiro: Método, 2020.

MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lubia Scliar. Português instrumental: contém informações sobre normas da ABNT para trabalhos acadêmicos. 30.ed. São Paulo: Atlas, 2021.

FAULSTICH, Enilde L. de J. Como ler, entender e redigir um texto. 27. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

BECHARA, Evanildo. **Moderna gramática portuguesa**. 39. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2019.

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

## **QUÍMICA GERAL**

### **Ementa:**

Teorias atômicas. Estrutura eletrônica. Tabela periódica. Ligações químicas. Interações químicas. Estequiometria e balanceamento de equações químicas. Equilíbrio químico. Cinética química. Termoquímica. Eletroquímica. Química das principais famílias da tabela periódica. Aulas práticas enfatizando alguns dos conteúdos teóricos ministrados.

### **Bibliografia Básica:**

UCKO, David A. Química para as ciências da saúde. 2.ed. Manole, 1991.

RUSSELL, J. B. Química Geral. 2 ed. São Paulo: Makron Bos, 1994.

KOTZ, J. C. TREICHEL P. M. WEAVER, G. C. Química Geral e Reações químicas. 6 ed. São Paulo: CENGAGE Learning, 2009.

### **Bibliografia Complementar:**

COMPRI-NARDY, Mariane; STELLA, Mércia Breda; OLIVEIRA, Carolina De. **Práticas de Laboratório de Bioquímica e Biofísica: Uma Visão Integrada.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019

MARQUES, Jacqueline Aparecida; BORGES, Christiane Philippini Ferreira. **Práticas de química orgânica.** 2. ed. Campinas, SP: Átomo, 2012.

ATKINS, Peter; JONES, Loretta. **Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente.** 5. ed. Porto Alegre, RS: Boman, 2012.

BRADY, James E.; HUMISTON, Gerard E. **Química Geral Vol.1.** LTC, 1986.

BROWN, Theodore L.; LEMAY, H. Eugene. Química. A Ciência Central. 13.ed. Pearson, 2017.

## **INTRODUÇÃO A ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

### **Ementa:**

A Ciência da Nutrição. Definição de Nutrição / Alimentação. Leis da Alimentação. Importância, histórico e áreas de concentração da Ciência da Nutrição. Histórico da profissão e sua evolução no Brasil. Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição e o perfil profissional do Nutricionista. O profissional Nutricionista. Campos de atuação profissional. Mercado de trabalho. Organização profissional e papel do Nutricionista. Órgãos de classe. Noções sobre realidade atual e perspectivas da Nutrição no Estado e no Brasil.

### **Bibliografia Básica:**

OLSON, James A. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. Manole. 2009.

TUCUNDUVA, Sonia. Nutrição Clínica. Manole. 2009.

GIBNEY, Frank. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010

### **Bibliografia Complementar:**

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

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos nutrição e dietoterapia. 13.ed. São Paulo: Roca, 2013.

CANDIDO, Cynthia Cavalini; GOMES, Clarissa Emilia Trigueiro; SANTOS, Eliane Cristina. **Nutrição**: guia prático. 5. ed. -. São Paulo: Iátria, 2014.

ARAÚJO, Wilma Maria. Da Alimentação À Gastronomia - Col. Gastronomia e Hotelaria. UNB. 2005.

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

## 2º SEMESTRE

### EMBRIOLOGIA E GENÉTICA

#### Ementa:

Gametogênese. Fecundação. Clivagem. Nidação. Neurulação, Fechamento do corpo do embrião. Ectoderme, mesoderme e endoderme, e seus derivados. Placentação. Teratologia. Citogenética: cariótipo, principais tipos de variações cromossômicas, replicação, transcrição, processamento e tradução. Polimorfismo genético. Herança autossômica e sexual. Grupos genéticos sanguíneos. Princípios de imunogenética. Erros inatos do metabolismo. Hemoglobinopatias. Câncer.

#### Bibliografia Básica:

STRACHAN, Tom. Genética molecular humana. 4ed. Artmed. 2013.

BORGES-OSÓRIO, M.R.; ROBINSON, W.M. Genética humana. Porto Alegre: Artmed, 2013.

SNUSTAD, D. Peter. Fundamentos de Genética. Guanabara Koogan, 2017.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MOORE, Keith L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, Mark G. **Embriologia básica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

BURNS, George W.; BOTTINO, Paul J. **Genética**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

VOGEL, Friedrich; MOTULSKY, A. G. **Genética humana**: problemas e abordagens. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

SADLER, T. W. **Langman, embriologia médica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

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

## **FISIOLOGIA HUMANA**

### **Ementa:**

Aspectos gerais sobre o funcionamento dos sistemas do corpo humano. Fisiologia humana. Fisiologia celular. Meios intra e extracelular. Membrana plasmática. Fisiologia da membrana e do nervo. Atividades fisiológicas e controle pelo sistema nervoso. Fisiologia do músculo. Fisiologia cardiovascular. Fisiologia da digestão. Metabolismo. Sistema nervoso. Fisiologia endócrina.

### **Bibliografia Básica:**

HALL, John E. **Tratado de fisiologia médica**. 13 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.

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

SILVERTHON, Dee Unglaub. **Fisiologia humana**: uma abordagem integrada. 7. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

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

BERNE & LEVY. **Berne & Levy fisiologia**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

BARROS, Tarley Eloy Pessoa de; SANTOS, Oswaldo Brás Daniel dos. **Morfologia do corpo humano**. Rio de Janeiro: Revinter, 2004.

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

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. **Corpo humano**: fundamentos de anatomia e fisiologia. 10. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017.

## **METODOLOGIA CIENTÍFICA**

### **Ementa:**

O processo histórico do conhecimento, da ciência e da pesquisa. Investigação acerca do conhecimento, em particular da ciência. Pesquisa científica: conceito, finalidades, tipos, métodos e técnicas de pesquisa. Procedimentos técnicos e metodológicos de preparação, execução e apresentação da pesquisa científica. Formas de elaboração dos trabalhos acadêmicos. Normas técnicas. Metodologias de pesquisa em Nutrição: noções epistemológicas e éticas. As abordagens qualitativas e quantitativas. Reflexão sobre



os métodos de pesquisa: tradicionais, emergentes e de interface. A divulgação da pesquisa e a socialização do conhecimento.

### **Bibliografia Básica:**

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2017.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Atlas, 2017.

PEREIRA, José Matias. Manual de Metodologia da Pesquisa Científica. 4ª ed. Atlas, 2016.

### **Bibliografia Complementar:**

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas: amostragens e técnicas de pesquisa: elaboração, análise e interpretação de dados:..** 8.ed. São Paulo: Atlas, 2017.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O Desafio do Conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 14. ed. São Paulo: Hucitec, 2014.

DYNIWICZ, Ana Maria. **Metodologia da pesquisa em saúde para iniciantes**. 3. ed. São Caetano do Sul - SP: Difusão Editora, 2014.

VIEIRA, Sonia; HOSSNE, William Saad. **Metodologia científica para a área de saúde**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

## **MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA**

### **Ementa**

Microbiologia. Ecologia de microrganismos. Microbiota normal do corpo humano. Relações hospedeiro-parasita. Princípios da transmissão dos agentes infecciosos. Conceitos teórico-práticos dos principais microorganismos (bactérias, vírus e fungos) de interesse clínico para o homem, com ênfase na saúde humana (mecanismos de transmissão, patogenia e prevenção das doenças infecciosas). Genética microbiana. Morfologia e estrutura bacteriana. Fisiologia bacteriana. Antimicrobianos. Propriedades gerais dos vírus. Morfologia e fisiologia dos fungos. Aspectos gerais da resposta imunológica. Conceitos de imunidade inata e imunidade adquirida. Estudo das células e órgãos do sistema imune. Imunoglobulinas: estrutura, função e síntese da molécula. Ontogenia dos linfócitos. Moléculas envolvidas no reconhecimento dos antígenos. Receptor de linfócitos. Complexo principal de histocompatibilidade.

Sub-populações de linfócitos. Citocinas e sua ação. Resposta imune humoral e celular. Regulação do sistema imune. Tolerância. Reações de hipersensibilidade. Autoimunidade / transplante / tumores. Vacinas.

### **Bibliografia Básica:**

MADIGAN, Michael T.; MARTINKO, John M.; DUNLAP, Paul V.; CLARK, David P. Microbiologia de Brock. 14. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2016.

ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H. Imunologia Celular e Molecular. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

RIBEIRO, Mariângela Cagnoni. Microbiologia Prática: Aplicações de Aprendizagem de Microbiologia Básica – Bactérias, Fungos e Vírus. Atheneu. 2011.

### **Bibliografia Complementar:**

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R; CASE CHRISTINE L.; CASE, Christine L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012.

MALE, David K.; BROSTOFF, Jonathan. **Imunologia**. 8. ed. - Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

MURPHY, Kenneth. **Imunobiologia de Janeway**. 8. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2014.

COICO, Richard; SUNSHINE, Geoffrey. **Imunologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

PLAYFAIR, J. H. L.; CHAIN, B. M. **Imunologia básica**: guia ilustrado de conceitos fundamentais. Barueri - SP: Manole, 2013.

## **EDUCAÇÃO NUTRICIONAL**

### **Ementa:**

A prática da educação para a saúde: educação / educação em saúde / promoção da saúde. Correntes pedagógicas e suas aplicações na saúde e na nutrição. O planejamento como instrumento de ação educativa na saúde. As práticas pedagógicas na perspectiva da promoção da saúde. Discussão de modelos e teorias aplicadas em educação nutricional. Barreiras e estratégias educativas em educação nutricional. Planejamento e desenvolvimento de atividades educativas em nutrição.

### **Bibliografia Básica:**

PELICIONI, Maria Cecília Focesi; MIALHE, Fábio Luiz. **Educação e promoção da saúde**: teoria e prática. [Reimpr.]. São Paulo: Santos, 2015.

MORGAD, Caroline Maria da Costa; MALDONADO, Luciana Azevedo; MENEZES, Maria de Fátima Garcia de. Diálogos e Práticas em Educação Alimentar e Nutricional. Rubio, 2012.

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

**Bibliografia Complementar:**

HELMAN, Cecil G. Cultura, saúde e doença. 5. ed. -. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009.

GIOVANELLA, Ligia; ESCOREL, Sarah; LOBATO, Lenaura de Vasconcelos Costa; NORONHA, José Carvalho de; CARVALHO, Antonio Ivo de. Políticas e Sistema de Saúde no Brasil. 2. ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2012.

PIERANTONI, Célia Regina; VIANA, Ana Luzia d'Ávila Viana. Educação e Saúde. São Paulo: Hucitec, 2010.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria (Coord). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

GALISA, Mônica Santiago. **Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática** . São Paulo: Roca, 2015.

**NUTRIÇÃO BÁSICA**

**Ementa:**

Funções básicas dos Nutrientes e Guias Alimentares. Classificação dos Alimentos, suas funções e Guias alimentares. Áreas de atuação do profissional nutricionista.

**Bibliografia Básica:**

OLSON, James A. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. Manole. 2009.

TUCUNDUVA, Sonia. Nutrição Clínica. Manole. 2009.

GIBNEY, Frank. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010

**Bibliografia Complementar:**

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

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos nutrição e dietoterapia. 13.ed. São Paulo: Roca, 2013.

CANDIDO, Cynthia Cavalini; GOMES, Clarissa Emilia Trigueiro; SANTOS, Eliane Cristina. **Nutrição: guia prático**. 5. ed. -. São Paulo: Iátria, 2014.

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição. São Paulo:

Manole, 2007.

CARUSO, Lúcia; GALANTE, Andréa Polo; ROSSI, Luciana. Avaliação Nutricional. São Paulo: Roca, 2009.

### 3º SEMESTRE

#### **POLÍTICAS PÚBLICAS DE SAÚDE, SUS E DIREITOS HUMANOS**

##### **Ementa:**

Cidadania, direitos humanos e justiça social. A Declaração dos Direitos Humanos. Nutrição e direitos humanos. Evolução das políticas de saúde no Brasil. A saúde na Constituição de 1988 e as Leis Orgânicas da Saúde. Estrutura e funcionamento do Sistema Único de Saúde. Modalidades de produção e distribuição dos serviços de saúde. Financiamento e gastos do setor saúde. Políticas e estratégias gerais de saúde no Brasil.

##### **Bibliografia Básica:**

SANTOS, Álvaro da Silva; CUBAS, Marcia Regina. Saúde Coletiva. Guanabara Koogan, 2012.

MANSO, Maria Elisa Gonzalez. Manual de Saúde Coletiva e Epidemiologia. Martinari, 2014.

CAMPOS, Gastão Wagner de Sousa. [et al.] (Org.). Tratado de saúde coletiva. 2. ed. rev. e aum. São Paulo: Hucitec, 2012.

##### **Bibliografia Complementar:**

SILVEIRA, Mario Magalhães. Política Nacional de Saúde Pública. Rio de Janeiro: Revan, 2012.

AGUIAR, Zenaide Neto. SUS: Sistema Único de Saúde: antecedentes, percurso, perspectivas. 2. ed. São Paulo: Martinari, 2015.

POLÍTICAS de saúde no Brasil: continuidades e mudanças. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2012.

ROCHA, Juan S. Yazlle (Ed). Manual de saúde pública & saúde coletiva no Brasil. São Paulo: Atheneu, 2012.

ROCHA, Aristides Almeida; CESAR, Chester Luiz Galvão; RIBEIRO, Helena (Edt). Saúde pública: bases conceituais . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

#### **ANTROPOLOGIA, CULTURA AFRO BRASILEIRA E QUESTÕES ÉTNICO-RACIAIS**

##### **Ementa:**

Estudo das relações socioculturais da Nutrição. Multiculturalismo. Configurações dos conceitos de etnia/raça, cor, classe social, diversidade e gênero no Brasil. Cultura afro-brasileira e indígena. O respeito pelas várias etnias e a valorização da cultura afrodescendente. Práticas nutricionais que respeitem a

saúde e a diversidade cultural, ambiental, cultural e econômica.

#### **Bibliografia Básica:**

GOMES, Mércio Pereira. Antropologia. São Paulo: Contexto, 2016.

LAPLANTINE, François. Aprender Antropologia. 1 ed. São Paulo: Brasiliense, 2009.

EAGLETON, Terry. A ideia de cultura. 2. ed. São Paulo: Unesp, 2011.

#### **Bibliografia Complementar:**

SILVA, Tomaz, Tadeu da. Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais. 15. ed. Petrópolis: Vozes, 2018.

CHAUI, Marilena. Iniciação à filosofia. 1. ed. São Paulo: Ática, 2017.

BRASILEIRO, Jeremias. Cultura Afro-brasileiro na escola: o congado em sala de aula. São Paulo: Icone, 2010.

FERREIRA, Ana Cris. A inclusão na prática: respeitando a diferença. Rio de Janeiro: Wak editora, 2013.

FORACCHI, Marialice Mencarini Forachi. Sociologia e Sociedade - Leituras de Introdução à Sociologia. LTC, 1994.

## **PATOLOGIA GERAL**

### **Ementa:**

Introdução aos processos patológicos gerais aplicados à nutrição. Repercussão dos estados patológicos no estado nutricional. Fisiopatologia das doenças carenciais (Deficiências de macro/micronutrientes), doenças infecciosas agudas/crônicas (AIDS, Febre Tifóide, Leptospirose, Tuberculose, Cólera), doenças do aparelho digestivo (boca; esôfago; estômago; intestinos; pâncreas; fígado; vias biliares), doenças renais e das vias urinárias, doenças pleuro-pulmonares, doenças crônico-degenerativas (Doenças Cardiovasculares, Neoplasias), doenças endócrino e metabólicas (Diabetes, Doenças da Tireóide, Gota, Fenilcetonúria), queimaduras e alergias alimentares.

### **Bibliografia Básica:**

ROCHA, Arnaldo. Patologia: processos gerais para o estudo das doenças. 2. ed. São Paulo: Rideel, 2011.

ROBBINS, patologia básica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. **Bogliolo, patologia**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

FELIN, Izabella Paz Danezi; FELIN, Carlos Roberto. **Patologia geral em mapas conceituais**. 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

RUBI, Emanuel. **Rubin, Patologia**: bases clinicopatológicas da medicina. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

CAMARGO, João Lauro Viana de; OLIVEIRA, Deilson Elgui de. **Patologia Geral: Abordagem Multidisciplinar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

MIRCHELL, Richard N. **Fundamentos de Robbins e Cotran: patologia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

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

### **PARASITOLOGIA HUMANA**

#### **Ementa:**

Parasitologia. Vida associada em geral. Parasitismo em geral e parasitismo em particular. Adaptação parasita-hospedeiro e influência ambiental. Distribuição geográfica de parasitas do homem. Parasitismo e doença parasitária. Resistência e imunidade. Cadeias epidemiológicas e profilaxia das endemias parasitárias. Sistemática zoológica. Protozoários, helmintos e artrópodes de importância médica.

#### **Bibliografia Básica:**

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

REY, Luis. **Parasitologia**. 4. ed. Rio de Janeiro-RJ: Guanabara Koogan, 2011.

REY, Luis. **Bases da parasitologia médica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

#### **Bibliografia Complementar:**

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

NEVES, David Pereira. **Parasitologia Humana**. São Paulo: Atheneu, 2005.

NEVES, David Pereira. **Atlas didático de parasitologia**. São Paulo: Atheneu, 2009.

CIMERMAN, Benjamin; CIMERMAN, Sérgio. **Parasitologia humana**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

CIMERMAN, Benjamin; FRANCO, Marco Antonio. **Atlas de Parasitologia Humana: Com descrição e imagens de Artrópodes, Protozoários, Helmintos e Moluscos**. 2.ed.il. São Paulo: Atheneu, 2011.

## **BIOQUÍMICA GERAL**

### **Ementa:**

Biomoléculas, carboidratos, lipídios, água e tampões, aminoácidos, peptídios, proteínas, porfirinas, ácidos nucleicos, vitaminas, enzimas, hormônios, bioenergética. Estrutura de biomoléculas. Conceito de pH. Sistemas "tampão". Sistemas "tampão" fisiológicos. Noções básicas de estrutura de carboidratos. Noções básicas de estrutura e função de lipídeos e membranas biológicas. Estrutura e propriedades de aminoácidos, peptídeos e proteínas. Funções de proteínas. Propriedades de enzimas.

### **Bibliografia Básica:**

VOET, Donald; VOET, Judith G. Bioquímica. 4. ed. Porto Alegre - RS: Artmed, 2013.

CHAMPE, Pamela C; HARVEY, Richard. A; FERRIER, Denise R. Bioquímica ilustrada. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

CISTERNAS, José Raul. Fundamentos teóricos e práticas em bioquímica. Atheneu. 2011.

### **Bibliografia Complementar:**

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo B. Bioquímica básica. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

ZANUTO, Ricardo. Biologia e bioquímica: bases aplicadas às ciências da saúde. São Paulo: Phorte, 2011.

ATKINS, Peter; JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 7. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2018.

KOOLMAN, Jan; OLIVEIRA, Paulo Luiz de (Trad). Bioquímica: texto e atlas . 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013.

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

## **NUTRIÇÃO HUMANA**

### **Ementa:**

Fundamentos da Nutrição e Alimentação humana. Conceitos básicos de dieta normal nos diferentes períodos fisiológicos. Alimentos e nutrientes (classificação, fontes alimentares e funções). Água: homeostase, necessidades e recomendações. Energia: balanço energético de combustão dos alimentos, nutrientes energéticos, estimativa de gastos energéticos para o metabolismo basal, atividade física e situações fisiológicas especiais. Carboidratos: classificação, digestão, absorção e metabolismo; índice

glicêmico dos alimentos e carga glicêmica da dieta. Lipídeos: classificação, digestão, absorção e metabolismo; ácidos graxos essenciais: necessidades, situações de deficiências e recomendações. Proteínas: classificação, digestão, absorção e metabolismo; qualidade química e biológica; aminoácidos essenciais: padrão aminoacídico, digestibilidade, avaliação da qualidade e fatores que condicionam a qualidade da proteína da dieta. Recomendações nutricionais de energia, macro e micronutrientes: metodologia da estimativa das necessidades, recomendações para indivíduos e populações. Vitaminas lipossolúveis, vitaminas hidrossolúveis e minerais: classificação, metabolismo, biodisponibilidade, funções, fontes alimentares, avaliação do estado nutricional, situações de deficiência e toxicidade.

#### **Bibliografia Básica:**

GIBNEY, Frank. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. .

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição. São Paulo: Manole, 2007.

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

#### **Bibliografia Complementar:**

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos nutrição e dietoterapia. 13.ed. São Paulo: Roca, 2013.

CANDIDO, Cynthia Cavalini; GOMES, Clarissa Emilia Trigueiro; SANTOS, Eliane Cristina. **Nutrição**: guia prático. 5. ed. -. São Paulo: Iátria, 2014.

CARUSO, Lúcia; GALANTE, Andréa Polo; ROSSI, Luciana. Avaliação Nutricional. São Paulo: Roca, 2009.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. ampl. e atual. -. Barueri, SP: Manole, 2014.

GALISA, Mônica Santiago. **Educação alimentar e nutricional**: da teoria à prática . São Paulo: Roca, 2015.

### **4º SEMESTRE**

#### **PSICOLOGIA APLICADA À SAÚDE**

##### **Ementa:**



Psicologia e saúde. Estudos do comportamento, percepção, personalidade, desenvolvimento individual, formação do grupo social, comunicação e relacionamento. Princípios básicos de Psicologia. Noções de motivação, emoção e aprendizagem. Alimentação, cognição e afetividade. A relação entre alimentação e subjetividade. O doente e seu universo pessoal. Relação humana entre paciente X profissional.

#### **Bibliografia Básica:**

BOCK, Ana B.; FURTADO; Odair; TEXEIRA, M. de L. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. 14. ed. reform. e ampl. São Paulo: Saraiva, 2009.

FELDMAN, Robert S. Introdução à Psicologia. 10. ed. Porto Alegre: AMGH, 2015.

MYERS, David. Psicologia. 11º Ed.. Rio de Janeiro: LTC., 2017.

#### **Bibliografia Complementar:**

DAVIDOFF, L. L. Introdução à psicologia. São Paulo: LTC, 2000.

FIGUEIREDO, Luís Cláudio M. **Matrizes do Pensamento psicológico**. 12ª. Petrópolis: Vozes, 1991.

HOTHERSALL, David. História da Psicologia. Porto Alegre: AMGH, 2006.

SKINNER, Burrhus F. Ciência e Comportamento Humano. São Paulo: Ed. Martins Fontes, 2003.

SCHULTZ, D. P. & SCHULTZ, S.E. História da psicologia moderna. São Paulo: Cultrix, 2015.

## **EDUCAÇÃO AMBIENTAL E SUSTENTABILIDADE**

### **Ementa:**

Introdução ao saneamento ambiental e desenvolvimento sustentável. Relações entre o meio ambiente, desenvolvimento e saúde. Promoção à saúde humana e meio ambiente. A saúde e a ecologia social. Preservação do meio ambiente e da vida: relações com a Nutrição. O papel do profissional nutricionista no contexto da ciência ambiental. Educação ambiental. Sustentabilidade e a Nutrição.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

DIAS, Reinaldo. Sustentabilidade: origem e fundamentos educação e governança global modelo de desenvolvimento. Atlas, 2015.

DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental - responsabilidade social e sustentabilidade. 3.ed. Atlas, 2017.

PELICIONI, Maria Cecília Focesi; MIALHE, Fábio Luiz. Educação e promoção da saúde: teoria e prática. 2.ed. Rio de Janeiro: Santos, 2019.

### **Bibliografia Complementar:**

EMERY, Emerson Baldotto. Desenvolvimento sustentável: Princípio da Eficiência em procedimentos licitatórios. Belo Horizonte: Fórum, 2016.

PEREIRA, Adriana Camargo. Sustentabilidade, responsabilidade social e meio ambiente. São Paulo: Saraiva, 2011.

CZERESNIA, Dina (Org). Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências. 2. ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2017.

EDUCAÇÃO ambiental e sustentabilidade. 2. ed. Rev. e Ampl. Barueri - SP: Manole, 2016.

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

## **EPIDEMIOLOGIA E BIOESTÁTISTICA**

### **Ementa:**

População e Amostra. Distribuição de Frequência. Medidas de Tendência Central. Medidas de Dispersão. Correlação e regressão. A informação para o planejamento e programação dos serviços de saúde. Conceitos e usos da epidemiologia. Causalidade. Formulação de hipóteses. História natural das doenças. Cadeia do processo infeccioso. Epidemiologia descritiva. Epidemiologia analítica. Vigilância epidemiológica. As bases da Epidemiologia, a aplicação de conceitos e métodos e a sua prática nos diferentes níveis de gestão, na organização dos serviços e na implantação de modelos de atenção à saúde, para atender as necessidades da população nos três níveis de atuação, promoção, prevenção e recuperação da saúde. Controle de danos, riscos e causas determinantes que afetam a saúde e os princípios que norteiam o Sistema Único de Saúde (SUS). Planejamento, desenvolvimento e avaliação de inquérito de saúde e construção do perfil epidemiológico de uma dada população. O perfil epidemiológico da população no município e do Estado.

### **Bibliografia Básica:**

MANSO, Maria Elisa Gonzalez. Manual de Saúde Coletiva e Epidemiologia. Martinari, 2015.

VIEIRA, Sonia. Introdução à Bioestática. Elsevier, 2015.

VIEIRA, Sonia. Bioestatística: tópicos avançados. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2018.

### **Bibliografia Complementar:**

ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da. Epidemiologia e saúde. 7. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2013.

SIQUEIRA, Arminda Lucia. Estatística na Área da Saúde - Conceitos, metodologia, aplicações e prática computacional. Coopmed, 2011.

ALMEIDA FILHO, Naomar de; BARRETO, Mauricio L. **Epidemiologia & saúde: fundamentos, métodos, aplicações.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

BEAGLEHOLE, R.; BONITA, R.; KJELLSTRÖN, T. **Epidemiologia básica.** 2. ed. São Paulo: Santos, 2018.

ARANGO, Héctor Gustavo. **Bioestatística: teórica e computacional: com banco de dados reais em disco.** 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

## **FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I**

### **Ementa:**

Dietas hospitalares. Fisiopatologia e dietoterapia do esôfago. Fisiopatologia e dietoterapia do estômago. Fisiopatologia e dietoterapia do intestino. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades do pâncreas. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades do fígado. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades da vesícula biliar. Fisiopatologia e dietoterapia no controle de peso. Fisiopatologia e dietoterapia nas patologias do sistema endócrino. Fisiopatologia e dietoterapia nos transtornos alimentares. Fisiopatologia e dietoterapia nas anemias.

### **Bibliografia Básica:**

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos nutrição e dietoterapia. 13.ed. São Paulo: Roca, 2013.

DANI, Roberto; PASSOS, Maria do Carmo Friche. Gastroenterologia essencial. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2011.

ROSSI, Luciana. **Tratado De Nutrição E Dietoterapia.** Guanabara Koogan. 2019.

### **Bibliografia Complementar:**

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

RIBEIRO, Sandra Maria Lima; MELO, Camila Maria de; TIRAPEGUI, Julio. Avaliação Nutricional - Teoria e Prática. 2. ed. Guanabara Koogan, 2020.

CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir. **Nutrição Clínica: Bases Para Prescrição.** Rubio, 2014.

DUARTE, Antonio Claudio G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.

CÂNDIDO, Cynthia Cavallini; CARELLE, Ana Claudia. **Técnicas dietéticas.** São Paulo: Érica, 2014.

## **FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO**

### **Ementa:**

Histórico, conceitos e subdivisões da farmacologia. Vias de administração de fármacos. Absorção, distribuição, biotransformação e excreção de fármacos. Farmacologia molecular. Fatores que influenciam a ação de fármacos. Ações recíprocas de drogas. Tipos de antagonismo. Adrenérgicos e antiadrenérgicos. Colinérgicos, anticolinérgicos e anticolinesterásicos. Farmacologia da sinapse neuromuscular. Hipnóticos e hipnoanalgésicos. Psicofarmacologia. Antiinflamatórios esteroidais e não esteroidais. Anticonvulsivantes e antiparkinsonianos. Estimulantes do sistema nervoso central. Anestésicos locais e anestésicos gerais. Histamina, anti-histamínicos. Fármacos que atuam no sistema respiratório. Fármacos que atuam no sistema cardiovascular. Diuréticos. Fármacos que atuam no sistema digestivo. Ocitócitos e relaxamentos uterinos. Hormônios. Quimioterápicos e antibióticos.

### **Bibliografia Básica:**

CLARK, Michelle. Farmacologia ilustrada. 5ed. Artmed. 2013.  
SILVA, Penildon. Farmacologia. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.  
KATZUNG, Bertram G.; TREVOR, Anthony J. (Org.). Farmacologia básica e clínica. Porto Alegre, RS: AMGH, 2014.

### **Bibliografia Complementar:**

GAHART, Betty L.; NAZARENO, Adrienne R. **Medicamentos Intravenenosos**. 26. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.  
HACKER, Miles; BACHMANN, Kenneth; MESSER, William. Farmacologia: Princípios e Prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.  
GILMAN, Alfred G.; LIMBIRD, Lee E.; HARDMAN, Joel. As Bases Farmacológicas da Terapêutica. São Paulo: McGraw Hill, 2012.  
SOARES, Vinicius H. P. Farmacologia Humana Básica. Rio de Janeiro: Senac, 2012.  
GOMEZ, Rosane; TORRES, Iraci. Farmacologia Clínica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017

## **MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS**

### **Ementa:**

Microbiologia básica, importância dos microrganismos em alimentos, fontes de contaminação microbiana em alimentos, principais grupos de microrganismos presentes em alimentos, parâmetros intrínsecos e extrínsecos de crescimento. Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA's). Atuação da vigilância sanitária

e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento no segmento de alimentos. Estratégias de fiscalização e educação em vigilância sanitária de alimentos. Legislação. Sistemas de qualidade na produção de alimentos. Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Operacionais Padrão (POP's), Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial (AQNS). Conceitos Básicos de Higiene e Requisitos de Higiene em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN's) Fundamentos e Métodos de higiene e desinfecção. Educação ambiental. A conservação dos alimentos.

#### **Bibliografia Básica:**

MADIGAN, Michael T.; MARTINKO, John M.; DUNLAP, Paul V.; CLARK, David P. Microbiologia de Brock. 14. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2016.

FORSTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. - . Porto Alegre: Artmed, 2013.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 4.ed. São Paulo: Manole, 2011.

#### **Bibliografia Complementar:**

CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. Manipulação e higiene dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014.

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R; CASE CHRISTINE L.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 10. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012.

RIBEIRO, Mariangela Cagnoni; STELATO, Maria Magali. **Microbiologia prática**: aplicações de aprendizagem de microbiologia básica - bactérias, fungos e vírus. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.

LOPES, Thiago Henrique; CASTRO NETO, Nelson de; MARCOS, Emanuelle N. Fogaça; SCHEIDT, Mario Henrique. Higiene e manipulação de alimentos. Curitiba, PR: Livro Técnico, 2012.

PELCZAR, Michael J; CHAN, E. C.s; KRIEG, Noel R. Microbiologia: Conceitos e Aplicações. 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2005.

## **5º SEMESTRE**

### **NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL E DO ADOLESCENTE**

#### **Ementa:**

Saúde da mulher e do neonatal. Grupo Materno-Infantil. Estudo do ciclo vital feminino e do processo reprodutivo. Fisiologia da gestação. Crescimento intra-uterino normal e patológico. Gravidez normal e

patológica. Nutrição na gestação normal e patológica. Alimentação da gestante. Curva ponderal da gestante. Aleitamento materno: anatomia, fisiologia aspectos imunológicos, técnica de amamentação. Fisiologia da lactação. Alimentação da nutriz. Curva ponderal da criança. Crescimento e desenvolvimento. Requerimentos nutricionais na criança. Alimentação do lactente. Aleitamento natural. Recém-nascido de baixo peso. Alimentação no 1ª ano de vida. O período pré-escolar e o escolar. Lactário. Avaliação nutricional. Planejamento dietético.

### **Bibliografia Básica:**

GIBNEY, Frank. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. .

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

ROSSI, Luciana. **Tratado De Nutrição E Dietoterapia**. Guanabara Koogan. 2019.

### **Bibliografia Complementar:**

CARDOSO, Ary Lopes; LOPES, Luiz Anderson; TADDEI, José Augusto de A. C. Tópicos Atuais em Nutrição Pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2004.

NAVANTINO; PEREIRA, Dorazil Alves. Nutrição do Recém-Nascido Pré-Termo. São Paulo: Medbo, 2008.

BARBOSA, Janine Maciel. **Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil**. Rio de Janeiro: MedBook, 2013.

PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Arlete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragioli. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri - SP: Manole, 2009.

REGO, Jose Dias. **Aleitamento materno**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2015.

## **TÉCNICA DIETÉTICA I**

### **Ementa:**

Fundamentos da Técnica Dietética. Conceituação de alimentos e seus derivados através da identificação das características físicas, químicas, biológicas, sensoriais e de digestibilidade dos alimentos. Estudo dos vários grupos de alimentos (gorduras, cereais e derivados, leite, ovos, hortaliças e frutas, carnes, aves e pescados, leguminosas, infusos e bebidas, massas, açúcares e doces, caldos, sopas e molhos). Sistematização dos procedimentos e das técnicas adequadas para aquisição, seleção, conservação, preparação, armazenamento e conservação dos alimentos. Análise dos processos de pré-preparo,

preparo e cocção dos alimentos. Pesos e medidas dos alimentos. Cálculo do valor nutritivo (total e porção), fator de correção, índice de conversão, índice de reidratação e custos. Redação de receitas e glossário de termos. Rótulos e embalagens de alimentos.

### **Bibliografia Básica**

PICÓ, Yolanda. **Análise química de alimentos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

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

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

### **Bibliografia Complementar**

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

DOMENE, Semiramis Martins Alvares. **Técnica Dietética – Teoria e Aplicações**. São Paulo: .

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

CÂNDIDO, Cynthia Cavallini; CARELLE, Ana Claudia. **Técnicas dietéticas**. São Paulo: Érica, 2014.

## **FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II**

### **Ementa:**

Nutrição enteral. Nutrição parenteral. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças cardiovasculares. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças renais. Fisiopatologia e dietoterapia doenças ósseas. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças pulmonares. Nutrientes imunomoduladores. Fisiopatologia e dietoterapia no paciente imunodeprimido. Fisiopatologia e dietoterapia no pacientes queimados. Fisiopatologia e dietoterapia no câncer.

### **Bibliografia Básica:**

MAHAN, Kathleen; ESCOTT STUMP, Silvia. **Krause: alimentos nutrição e dietoterapia**. 13. ed. São Paulo: Roca, 2013.

RIBEIRO, Sandra Maria Lima; MELO, Camila Maria de; TIRAPÉGUI, Julio. **Avaliação Nutricional - Teoria e Prática**. Guanabara Koogan, 2018.

ROSSI, Luciana. **Tratado De Nutrição E Dietoterapia**. Guanabara Koogan. 2019.

**Bibliografia Complementar:**

WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. v.1 e 2.

DUARTE, Antonio Claudio G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.

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

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

CÂNDIDO, Cynthia Cavalini; CARELLE, Ana Claudia. **Técnicas dietéticas**. São Paulo: Érica, 2014.

## **VIGILÂNCIA SANITÁRIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS**

**Ementa:**

Inocuidade de alimentos. Aspectos epidemiológicos das doenças veiculadas por alimentos. Controle higiênico, sanitário e tecnológico de alimentos. Higienização de instalações, equipamentos e utensílios. Sistemas de gerenciamento e controle de qualidade de alimentos. Boas práticas para manipulação e preparação de alimentos. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Procedimentos Operacionais Padronizados (Pops). Treinamento de manipuladores de alimentos. Legislação sanitária dos alimentos. Atuação da Vigilância Sanitária.

**Bibliografia Básica:**

GERMANO, Maria Izabel Simões; GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Manole, 2011.

CARVALHO, Anésio Rodrigues de; OLIVEIRA, Maria Vendramini Castrignano. Princípios Básicos do Saneamento do Meio. São Paulo: Senac, 2004.

SOLURI & NETO. SMS-Fundamentos em Segurança, Meio Ambiente e Saúde. LTC, 2015.

**Bibliografia Complementar:**

CHIN, James. Manual de Controle das Doenças Transmissíveis. Artmed. 2008 FREITAS, Carlos Machado de. Saúde, Ambiente e Sustentabilidade. Fiocruz. 2008.



LOPES, Thiago Henrique; CASTRO NETO, Nelson de; MARCOS, Emanuelle N. Fogaça; SCHEIDT, Mario Henrique. **Higiene e manipulação de alimentos**. Curitiba, PR: Livro Técnico, 2012.

CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014.

SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. **ISO 14001. Sistemas de Gestão Ambiental**: implantação objetiva e econômica.. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2006.

RAMOS NETO, Nelson Gularte. Teoria da Decisão e Controle Judicial de Políticas Públicas Ambientais. Juruá, 2018.

## **AVALIAÇÃO NUTRICIONAL**

### **Ementa:**

Contextualização dos determinantes do processo saúde-doença a partir da análise do estado nutricional de indivíduos e/ou grupos populacionais. Análise dos estudos dos fatores determinantes do estado nutricional. Indicadores sociais, econômicos e culturais; indicadores demográficos; indicadores dietéticos; indicadores antropométricos; indicadores clínicos; indicadores bioquímicos. Processo de crescimento e desenvolvimento. Semiologia nutricional. Métodos e técnicas para avaliação nutricional. Conceito, objetivos, métodos e técnicas dos inquéritos dietéticos. Validade e precisão dos inquéritos dietéticos. Aplicação das recomendações nutricionais em indivíduos e/ou grupos populacionais.

### **Bibliografia Básica:**

CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade (Orgs.). Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica. São Paulo: Rubio, 2011.

CARUSO, Lúcia; GALANTE, Andréa Polo; ROSSI, Luciana. Avaliação Nutricional. São Paulo: Roca, 2009.

RIBEIRO, Sandra Maria Lima; MELO, Camila Maria de; TIRAPÉGUI, Julio. Avaliação Nutricional - Teoria e Prática. Guanabara Koogan, 2018.

### **Bibliografia Complementar:**

DUARTE, Antônio Cláudio Goulart. Avaliação Nutricional – Aspectos Clínicos e Laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2006.

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2006.

SAMPAIO, Lilian Ramos. **Avaliação nutricional**. Salvador, BA: EDUFBA, 2012.

ISOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elisabeth; OLIVEIRA, Aparecida de (Editor). **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

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

## **TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS**

### **Ementa:**

Conceito de Tecnologia de Alimentos. Situação da indústria de alimentos. Operações unitárias. Conservação de alimentos pelo calor (branqueamento; pasteurização; esterilização), pelo controle e umidade (concentração, secagem, desidratação), pelo frio (refrigeração, congelamento). Uso de aditivos. Materiais de embalagem. Industrialização de frutas, hortaliças, do leite, de carnes, de lipídeos.

### **Bibliografia Básica:**

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

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava; GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento. **Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009. .

### **Bibliografia Complementar:**

OETTERER, Marília; D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara Regitano; SPOTO, Marta. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

ORDÓÑEZ, Juan A. **Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal**. Vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

DAMODARAM, Srinivasan; KIRK L, Parkin; OWEN R, Fennema. **Química de alimentos de Fennema**. 4.ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010.

## 6º SEMESTRE

### NUTRIÇÃO DO ADULTO E DO IDOSO

#### Ementa:

Saúde do adulto e do idoso. Características biológicas do processo de crescimento e características psicossociais do desenvolvimento humano. O processo de saúde-doença do adulto e do idoso como produto da interação entre fatores individuais e sociais. Principais requerimentos nutricionais em adultos e idosos. Aspectos nutricionais relacionados ao processo de envelhecimento. Recomendações e necessidades diárias. Problemas de saúde do adulto e idoso. Ações básicas de saúde do adulto e idoso. Avaliação nutricional. Planejamento dietético.

#### Bibliografia Básica:

BUSNELLO, Fernanda Michielin. Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.

CUPPARI, Lilian. Nutrição Clínica no Adulto. São Paulo: Manole, 2005.

GIBNEY, Frank. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010 .

#### Bibliografia Complementar:

MIRANDA, Daniela Elias Goulart de Andrade et al. **Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

BON, Avany Maria Xavier; LEUNG, Maria do Carmo Azevedo et al. **Atendimento nutricional: uma visão prática : adultos e idosos** . São Paulo: M. Books do Brasil Editora, 2013.

DAL BOSCO, Simone Morelo (Org). **Nutrição da mulher: uma abordagem nutricional da saúde à doença** . São Paulo: Editora Metha, 2010.

MAGNONI, Daniel; OLIVEIRA, Patrícia Amante de; CUKIER, Celso. **Nutrição na terceira idade**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2010.

TADDEI, José Augusto; LANG, Regina Maria Ferreira; LONGO-SILVA, Giovana; TOLONI, Maysa Helena de Aguiar (Editor). **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

### TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I

#### Ementa:

Projeto de pesquisa. Problema de pesquisa e problematização. Objetivos geral e específicos. Tipos de pesquisa: bibliográfica; documental e empírica. Coleta de dados. Instrumentos de coleta de dados. Relatório de pesquisa.

#### **Bibliografia Básica:**

ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico. São Paulo, Atlas, 2009.

LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo, Atlas, 2009

KOCHE, José Carlos. Fundamentos de Metodologia Científica. Petrópolis: Vozes, 2013.

#### **Bibliografia Complementar:**

RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 40ª ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2012. .

GIL, A. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. São Paulo: Atlas, 2010.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. De Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Atlas, 2007.

MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica. São Paulo: Atlas, 2010.

SEVERINO, ANTONIO J. Metodologia do trabalho científico. 22. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cortez, 2008.

## **TÉCNICA DIETÉTICA II**

### **Ementa:**

Histórico e evolução da alimentação. A evolução da culinária, da gastronomia e da dietética. Conceito de dietética, objetivos, estabelecimento de normas e conhecimento das variáveis para o planejamento dietético de indivíduos e/ou grupos populacionais. Adequação dietética para uma alimentação saudável, nos diferentes estados fisiológicos (gestante, nutriz, criança: lactente, pré-escolar e escolar, adolescente e adulto). Distribuição dos macro e micronutrientes e dos percentuais calóricos no dia/alimentar. Comportamento e hábitos alimentares. Influências culturais das culinárias internacional e regional brasileira. Guias e pirâmides alimentares. Definição de metodologias, indicadores e instrumentos para o planejamento de dietas. O uso e avaliação de dietas para nível domiciliar e institucional.

### **Bibliografia Básica:**

CAMARGO, Érika Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção. Técnica Dietética – Seleção e Preparo de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção. **Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratórios**. 2. ed. - São Paulo: Atheneu, 2012.

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição. São Paulo: Manole, 2007.

#### **Bibliografia Complementar:**

DOMENE, Semiramis Martins Alvares. Técnica Dietética – Teoria e Aplicações. São Paulo: LAB, 2011.

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

PICÓ, Yolanda. **Análise química de alimentos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

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

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

### **ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL EM NUTRIÇÃO**

#### **Ementa:**

Conceitos básicos de ética. Bioética e a prática em Nutrição. Instrumentos éticos e legais que respaldam o exercício profissional do Nutricionista. Entidades de classe e órgãos governamentais de saúde. Conselho Federal de Nutricionistas e Conselhos Regionais de Nutricionistas. Código de Ética dos Nutricionistas (Resolução CFN nº 334/2004). Legislação profissional. Resoluções do Conselho Federal de Nutrição. Responsabilidade profissional do Nutricionista. Legislação e política de vigilância sanitária aplicável.

#### **Bibliografia Básica:**

SÁ, Antônio Lopes de. Ética Profissional. São Paulo: Atlas, 2009.

Jonsen, Ibert R.; Siegler, Mark; Winslade, William J. Ética Clínica: Abordagem Prática Para Decisões Éticas na Medicina Clínica. Artmed, 2012.

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

#### **Bibliografia Complementar:**

NALINI, José Renato. Ética geral e profissional. 11ª ed. São Paulo: RT. 2014. .

PINSKY, Jaime. **História da cidadania**. 6.ed. São Paulo: Contexto, 2013.

BARSANO, Paulo Roberto. **Ética e cidadania organizacional**: guia prático e didático. São Paulo: Érica, 2012.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Código de Ética dos Nutricionistas. Brasília: Conselho Federal de Nutricionistas, 2018. Disponível em : < <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf>>

ANSELM, Reiner; KORTNER, Ulrich H. J. (Org.). **A polêmica da biomedicina**: uma avaliação pelo prisma da responsabilidade cristã. São Paulo: Loyola, 2007.

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

### **Ementa:**

Identificação, finalidade, tipos e características de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), para coletividade sadia e enferma. Posição da UAN em uma instituição e sua relação com as demais unidades. Organização da UAN. Planejamento físico e funcional da UAN: dimensionamento de áreas e equipamentos específicos para recebimento e armazenamento de alimentos, para a produção e distribuição de refeições. Planejamento de recursos humanos, materiais e financeiros. Dimensionamento e administração de pessoal. Planejamento de cardápios e de compras. Marketing para a UAN.

### **Bibliografia Básica:**

TRIDA, Vanessa Camargo; FERREIRA, Fabio Moreira. **Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação. Como Elaborar Um Manual de Boas Práticas**. Yendis, 2014.

MAXIMIANO, Antonio César Amaru. Introdução à Administração. São Paulo: Atlas, 2011.

PINTO, Ana Maria de Souza; ABREU, Edeli Simione de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um Modo de Fazer**. São Paulo: Metha, 2011.

### **Bibliografia Complementar:**

ANDRADE, Rui Otavio Bernardes de; AMBONI, Nério. **Teoria geral da administração**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

SILVEIRA, Cláudio. **Inteligência nos negócios**: como usar a inteligência competitiva para tomar decisões e construir um futuro de sucesso. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2006.

HISRICH, Robert D. **Empreendedorismo**. Bookman, 2009.

SILVA, Erika Madeira Moreira da. **Marketing para quem entende de nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

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

## **OPTATIVA I**

### **Ementa:**

Disciplina escolhida pelo aluno entre aquelas constantes da lista previamente estipulada pela FFMT, conforme apresentado no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição.

### **Bibliografia Básica:**

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

### **Bibliografia Complementar:**

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

## **7º SEMESTRE**

### **NUTRIÇÃO APLICADA A ATIVIDADE FÍSICA**

#### **Ementa:**

Nutrição na prática esportiva. Alterações fisiológicas que ocorrem em indivíduos que realizam atividade física intensiva e constante. Metabolismo dos micro e macronutrientes e sua relação com o condicionamento físico. Balanço hidroeletrolítico durante o repouso e o exercício. Métodos de avaliação do estado nutricional de indivíduos que realizam atividade física. Necessidades nutricionais de indivíduos que executam atividade física intensa (trabalho ou desporto).

Suplementação nutricional na atividade física. Planejamento de intervenção nutricional para as modalidades desportivas, observando os diferentes momentos da competição. Prescrição dietética. Importância da atuação do profissional nutricionista junto à equipe interdisciplinar de saúde em fábricas, clubes desportivos e escolas.

#### **Bibliografia Básica:**

GUERRA, Isabela; BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen. Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. São Paulo: Manole, 2010.

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

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

#### **Bibliografia Complementar:**

CLARK, Nancy. **Guia de nutrição desportiva:** alimentação para uma vida ativa . 5. ed. -. Porto Alegre, RS: Artmed, 2015.

BROUNS, F. **Fundamentos de nutrição para os desportos.** 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

SOUZA, Irani Gomes dos Santos (Org.). **Nutrição:** clínica, esportiva, saúde coletiva e unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Martinari, 2015.

VOLPE, Stella Lucia; SABELAWSKI, SaraBernier; MOHR, Christopher R. Nutrição para Praticantes de Atividades Física com Necessidades Dietéticas Especiais.. São Paulo: Roca, 2009

MCARDLE, Wiliam D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. **Nutrição para o esporte e o exercício.** 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

## **OPTATIVA II**

### **Ementa:**

Disciplina escolhida pelo aluno entre aquelas constantes da lista previamente estipulada pela FFR, conforme apresentado no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição.

### **Bibliografia Básica:**

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

### **Bibliografia Complementar:**

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

## **NUTRIÇÃO E FITOTERAPIA**

### **Ementa:**



Apresenta histórico e aspectos gerais em Fitoterapia. Políticas Públicas de Plantas Medicinais e Fitoterápicos. Plantas medicinais e fitoterapia na Atenção Básica. Noções de processamento de plantas medicinais e outras preparações obtidas a partir de plantas medicinais. Uso correto e seguro de plantas medicinais no âmbito de atuação do nutricionista.

#### **Bibliografia Básica:**

BORRELL CARRIÓ, Francisco. Entrevista clínica: habilidades de comunicação para profissionais de saúde. Porto alegre: Artmed, 2012.

HOFFMANN, David. O guia completo das plantas medicinais: ervas de A a Z para tratar doenças, restabelecer a saúde e o bem-estar. 1. ed. São Paulo, SP: Cultrix, 2017.

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

#### **Bibliografia Complementar:**

PICÓ, Yolanda. **Análise química de alimentos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

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

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

GERMANO, Maria Izabel Simões; GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Manole, 2011.

LOPES, Thiago Henrique; CASTRO NETO, Nelson de; MARCOS, Emanuelle N. Fogaça; SCHEIDT, Mario Henrique. **Higiene e manipulação de alimentos**. Curitiba, PR: Livro Técnico, 2012.

## **TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II**

#### **Ementa:**

Projeto de pesquisa. Problema de pesquisa e problematização. Objetivos geral e específicos. Tipos de pesquisa: bibliográfica; documental e empírica. Coleta de dados. Instrumentos de coleta de dados.

Relatório de pesquisa.

#### **Bibliografia Básica:**

ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico. São Paulo, Atlas, 2009.

LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo, Atlas, 2009

KOCHE, José Carlos. Fundamentos de Metodologia Científica. Petrópolis: Vozes, 2013.

**Bibliografia Complementar:**

RUDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 40ª ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2012. .

GIL, A. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. São Paulo: Atlas, 2010.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. De Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Atlas, 2007.

MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica. São Paulo: Atlas, 2010.

SEVERINO, ANTONIO J. Metodologia do trabalho científico. 22. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cortez, 2008.

**ESTÁGIO SUPERVISIONADO I – NUTRIÇÃO SOCIAL I**

**Ementa:**

Estágio realizado em programas de atenção básica e de vigilância sanitária, no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas, acompanhamento da população atendida, estudo e discussão de casos bem como elabora e desenvolve projetos de pesquisa pertinentes à área.

**Bibliografia Básica:**

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

LANG, Regina Maria Ferreira; TADDEI, José Augusto. Nutrição em Saúde Pública. São Paulo: Rubio, 2011.

LOPES, Mário. Políticas de Saúde Pública. São Paulo: Atheneu, 2010.

**Bibliografia Complementar:**

TADDEI, José Augusto; LANG, Regina Maria Ferreira; LONGO-SILVA, Giovana; TOLONI, Maysa Helena de Aguiar (Editor). **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

ROCHA, Juan S. Yazlle (Ed). Manual de saúde pública & saúde coletiva no Brasil. São Paulo: Atheneu, 2012.

MAZZUOLI, Valerio de Oliveira. **Curso de direitos humanos**. Rio de Janeiro: Forense, São Paulo: Método, 2014.

CARVALHO, Sergio Resende. Saúde Coletiva e Promoção da Saúde. São Paulo: Hucitec, 2010.

PRIORE, Sílvia Eloíza. **Nutrição social**. Viçosa: UFV, 2014.

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

### **Ementa:**

Estágio realizado em unidades de alimentação e nutrição, tais como indústrias de alimentos, cozinhas hospitalares, restaurantes e lanchonetes e etc., no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas, atividades administrativas e técnicas relacionadas à profissão (planejamento, organização, controle e avaliação de uma unidade de alimentação e nutrição).

### **Bibliografia Básica:**

SANTOS JUNIOR, CleverJucene. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios/ guia técnico de elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

Vários Autores. Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

PINTO, Ana Maria de Souza; ABREU, Edeli Simione de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um Modo de Fazer. São Paulo: Metha, 2011.

### **Bibliografia Complementar:**

GERMANO, Maria Izabel Simões; GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Manole, 2011.

CARVALHO, Anésio Rodrigues de; OLIVEIRA, Maria Vendramini Castrignano. Princípios Básicos do Saneamento do Meio. São Paulo: Senac, 2004.

SOLURI & NETO. SMS-Fundamentos em Segurança, Meio Ambiente e Saúde. LTC, 2015.

TRIDA, Vanessa Camargo; FERREIRA, Fábio Moreira. **Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação. Como Elaborar Um Manual de Boas Práticas**. Yendis, 2014.

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

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

### **Ementa:**

Estágio realizado em hospitais e/ou clínicas credenciadas, no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas dessas instituições, acompanhamento de pacientes, estudo e discussão de casos clínicos bem como elabora e desenvolve projetos de pesquisa pertinentes à área.

**Bibliografia Básica:**

BUSNELLO, Fernanda Michielin. Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.

CARDOSO, Marly Augusto; SCAGLIUSI, Fernanda Raeza. Nutrição e Dietética. 2.ed. Guanabara Koogan, 2019.

GIBNEY, Frank. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. **Bibliografia**

**Complementar:**

CARDOSO, Ary Lopes; LOPES, Luiz Anderson; TADDEI, José Augusto de A. C. Tópicos Atuais em Nutrição Pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2004.

NAVANTINO; PEREIRA, Dorazil Alves. Nutrição do Recém-Nascido Pré-Termo. São Paulo: Medbo, 2008.

BARBOSA, Janine Maciel. **Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil**. Rio de Janeiro: MedBook, 2013.

MIRANDA, Daniela Elias Goulart de Andrade et al. **Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

DAL BOSCO, Simone Morelo (Org). **Nutrição da mulher: uma abordagem nutricional da saúde à doença**. São Paulo: Editora Metha, 2010.

**8º SEMESTRE**

**OPTATIVA III**

**Ementa:**

Disciplina escolhida pelo aluno entre aquelas constantes da lista previamente estipulada pela FFR, conforme apresentado no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição.

**Bibliografia Básica:**

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

**Bibliografia Complementar:**

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

## **NUTRIÇÃO FUNCIONAL E ESTÉTICA**

### **Ementa:**

Atuação da nutrição em estética. Pele e nutrição. Avaliação clínico-nutricional. Dietética em estética. Obesidade e síndrome da desarmonia corporal: celulite, adiposidade localizada, flacidez e estrias. Abordagem terapêutico-nutricional para obesidade.

### **Bibliografia Básica:**

MAIO, M. Tratado de medicina estética. 2.ed. São Paulo: Roca, 2011.

GUIRRO, Elaine Caldeira de Oliveira; GUIRRO, Rinaldo Roberto de J. **Fisioterapia dermatofuncional**: fundamentos, recursos, patologias. 3. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2010.

BORGES, Fábio dos Santos. Dermato-funcional: modalidades terapêuticas nas disfunções estéticas. São Paulo: Phorte, 2006.

### **Bibliografia Complementar:**

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos nutrição e dietoterapia. 13.ed. São Paulo: Roca, 2013.

SOUZA, Irani Gomes dos Santos (Org.). **Nutrição**: clínica, esportiva, saúde coletiva e unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Martinari, 2015.

AZULAY, Rubem David; AZULAY, David Rubem; AZULAY-ABULAFIA, Luna. **Dermatologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

BUSNELLO, Fernanda Michielin. Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

## **PLANEJAMENTO E GESTÃO EM SAÚDE**

### **Ementa:**

O planejamento como instrumento de ação educativa na saúde. As práticas pedagógicas na perspectiva da promoção da saúde. A proposição de ações educativas articulando ensino-serviço-comunidade.

### **Bibliografia Básica:**

VECINA NETO, Gonzalo. Gestão em Saúde. Guanabara Koogan. 2011.

RABELLO, Luciola Santos. Promoção da Saúde. Fiocruz. 2011.

PERES, Heloise Ciquetto. Educação em Saúde: Desafios para Uma Prática Inovadora. Difusão. 2010.

### **Bibliografia Complementar:**

PELICIONI, Maria Cecília Focesi; MIALHE, Fábio Luiz. **Educação e promoção da saúde:** teoria e prática. [Reimpr.]. São Paulo: Santos, 2015.

BURMESTER, Haino; HERMINI, Alexandre Henrique; FERNANDES, Jorge Alberto Lopes. **Gestão de materiais e equipamentos hospitalares.** São Paulo: Saraiva, 2013.

CHRISTENSEN, Clayton M. **Inovação na gestão da saúde:** soluções disruptivas para reduzir custos e aumentar qualidade. Rio Grande do Sul: Bookman, 2009.

LIMA, Eneide Maria Moreira de. **Políticas públicas de educação-saúde:** reflexões, diálogos e práticas. Campinas, SP: Alínea, 2009.

HARADA, Maria de Jesus Castro Sousa (Org). **Promoção da saúde:** fundamentos e práticas. São Caetano do Sul - SP: Yendis, 2012.

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

### **Ementa:**

Realização de Trabalho de Conclusão de Curso, sob orientação de um professor do Curso de Graduação em Nutrição da FFMT. Apresentação oral e defesa do Trabalho de Conclusão de Curso.

### **Bibliografia Básica:**

ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico. São Paulo, Atlas, 2009.

LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo, Atlas, 2009

KOCHE, José Carlos. Fundamentos de Metodologia Científica. Petrópolis: Vozes, 2013.

### **Bibliografia Complementar:**

RUDIO, Franz Víctor. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 40ª ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2012. .

GIL, A. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. São Paulo: Atlas, 2010.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. De Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Atlas, 2007.

MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica. São Paulo: Atlas, 2010.

SEVERINO, ANTONIO J. Metodologia do trabalho científico. 22. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cortez, 2008.

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

### **Ementa:**

Estágio realizado em programas de atenção básica e de vigilância sanitária, no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas, acompanhamento da população atendida, estudo e discussão de casos bem como elabora e desenvolve projetos de pesquisa pertinentes à área.

### **Bibliografia Básica:**

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

LANG, Regina Maria Ferreira; TADDEI, José Augusto. Nutrição em Saúde Pública. São Paulo: Rubio, 2011.

LOPES, Mário. Políticas de Saúde Pública. São Paulo: Atheneu, 2010.

### **Bibliografia Complementar:**

TADDEI, José Augusto; LANG, Regina Maria Ferreira; LONGO-SILVA, Giovana; TOLONI, Maysa Helena de Aguiar (Editor). **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

ROCHA, Juan S. Yazlle (Ed). Manual de saúde pública & saúde coletiva no Brasil. São Paulo: Atheneu, 2012.

MAZZUOLI, Valerio de Oliveira. **Curso de direitos humanos**. Rio de Janeiro: Forense, São Paulo: Método, 2014.

CARVALHO, Sergio Resende. Saúde Coletiva e Promoção da Saúde. São Paulo: Hucitec, 2010.

PRIORE, Silvia Eloiza. **Nutrição social**. Viçosa: UFV, 2014.

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

### **Ementa:**

Estágio realizado em unidades de alimentação e nutrição, tais como indústrias de alimentos, cozinhas

hospitalares, restaurantes e lanchonetes e etc., no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas, atividades administrativas e técnicas relacionadas à profissão (planejamento, organização, controle e avaliação de uma unidade de alimentação e nutrição).

#### **Bibliografia Básica:**

SANTOS JUNIOR, CleverJucene. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios/ guia técnico de elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

Vários Autores. Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

PINTO, Ana Maria de Souza; ABREU, Edeli Simione de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um Modo de Fazer. São Paulo: Metha, 2011.

#### **Bibliografia Complementar:**

GERMANO, Maria Izabel Simões; GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Manole, 2011.

CARVALHO, Anésio Rodrigues de; OLIVEIRA, Maria Vendramini Castrignano. Princípios Básicos do Saneamento do Meio. São Paulo: Senac, 2004.

SOLURI & NETO. SMS-Fundamentos em Segurança, Meio Ambiente e Saúde. LTC, 2015.

TRIDA, Vanessa Camargo; FERREIRA, Fabio Moreira. **Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação. Como Elaborar Um Manual de Boas Práticas.** Yendis, 2014.

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

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

#### **Ementa:**

Estágio realizado em hospitais e/ou clínicas credenciadas, no qual o aluno realiza, sob supervisão dos nutricionistas dessas instituições, acompanhamento de pacientes, estudo e discussão de casos clínicos bem como elabora e desenvolve projetos de pesquisa pertinentes à área.

#### **Bibliografia Básica:**

BUSNELLO, Fernanda Michielin. Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.



CARDOSO, Marly Augusto; SCAGLIUSI, Fernanda Raeza. Nutrição e Dietética. 2.ed. Guanabara Koogan, 2019.

GIBNEY, Frank. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. **Bibliografia**

**Complementar:**

CARDOSO, Ary Lopes; LOPES, Luiz Anderson; TADDEI, José Augusto de A. C. Tópicos Atuais em Nutrição Pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2004.

NAVANTINO; PEREIRA, Dorazil Alves. Nutrição do Recém-Nascido Pré-Termo. São Paulo: Medbo, 2008.

BARBOSA, Janine Maciel. **Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil**. Rio de Janeiro: MedBook, 2013.

MIRANDA, Daniela Elias Goulart de Andrade et al. **Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

DAL BOSCO, Simone Morelo (Org). **Nutrição da mulher: uma abordagem nutricional da saúde à doença** . São Paulo: Editora Metha, 2010.

## DISCIPLINAS OPTATIVAS I

### TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO I

**Ementa:**

Assuntos teóricos e práticos relacionados a atualização sobre Nutrição, trabalhando com temas emergentes, cenários e tendências. Revisão geral de conteúdo das disciplinas já vista pelos acadêmicos no decorrer do curso. Ementa variável, refletindo as tendências relativas a procedimentos e técnicas não abordadas nas disciplinas obrigatórias do curso bem como assuntos que complementam os conteúdos apresentados em outras disciplinas ou que, não tenham sido apresentados no decorrer do curso e sejam de expressiva relevância para a formação do aluno.

**Bibliografia Básica:**

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

**Bibliografia Complementar:**

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

## **TOXICOLOGIA E INTERAÇÃO MEDICAMENTOSA**

### **Ementa:**

Agentes tóxicos, toxicidade e intoxicação. Tipos de toxidez. Avaliações estatísticas. Processos toxicocinéticos e toxicodinâmicos. Mutagênese. Carcinogênese. Embriofetotoxidez. Tóxicos naturais. Toxicologia dos medicamentos. Interação medicamento-medicamento. Toxicologia dos alimentos. Interação alimento-medicamento. Toxicologia industrial, ambiental e social. Métodos analíticos (técnicas químicas e instrumentais, testes de triagem, monitoramento de fármacos de baixo índice terapêutico).

### **Bibliografia Básica:**

KATZUNG, Bertram G. Farmacologia Básica e Clínica. Artmed. 2014.

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

Kent R. Olson. Manual de Toxicologia Clínica. 6ed. Macgraw-hill. 2014.

### **Bibliografia Complementar:**

SILVA, P. Farmacologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010

Susan Ford. Farmacologia Clínica. 11.ed. Guanabara, 2019.

GOLAN, David E. Princípios de Farmacologia. Guanabara Koogan. 2009.

OGA, Seizi; CAMARGO, Márcia Maria de Almeida; BATISTUZZO, José Antonio de Oliveira. **Fundamentos de toxicologia**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2014.

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

## **NUTRIÇÃO EM HOTELARIA E GASTRONOMIA**

### **Ementa:**

Gastronomia e hotelaria no mercado de turismo. Setor de Alimentos e Bebidas (A&B) em hotelaria. Restaurante e bar em hotelaria. Eventos gastronômicos em hotelaria. Nutricionista em hotelaria e gastronomia. Gastronomia no Brasil e no mundo. Planejamento e execução de cardápios em gastronomia. Etiqueta à mesa. Hotelaria e gastronomia hospitalar.

### **Bibliografia Básica:**

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. Florianópolis: EDUCS, 2010.

TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. 2. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.

Eleuterio, Helio. Fundamentos de Gastronomia - Série Eixos - Turismo, Hospitalidade e Lazer. São Paulo: Érica, 2013.

#### **Bibliografia Complementar:**

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília, DF: EdUNB, 2005.

MARQUES, J. Albano. **Manual de cozinha e copa**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho (Org). **Alquimia dos alimentos**. 3. ed. rev. e ampl. Brasília, DF: Editora SENAC-DF, 2014.

MONTEIRO, Renata Zambon. **Cozinhas profissionais**. São Paulo: Senac Nacional, 2013.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. 3. ed. São Paulo: Roca, 2017.

## **DISCIPLINAS OPTATIVAS II**

### **TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO II**

#### **Ementa:**

Assuntos teóricos e práticos relacionados a atualização sobre Nutrição, trabalhando com temas emergentes, cenários e tendências. Revisão geral de conteúdo das disciplinas já vista pelos acadêmicos no decorrer do curso. Ementa variável, refletindo as tendências relativas a procedimentos e técnicas não abordadas nas disciplinas obrigatórias do curso bem como assuntos que complementam os conteúdos apresentados em outras disciplinas ou que, não tenham sido apresentados no decorrer do curso e sejam de expressiva relevância para a formação do aluno.

#### **Bibliografia Básica:**

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

#### **Bibliografia Complementar:**

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

## **LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS**

**Ementa:**

Vocabulário básico da LIBRAS. Dicionário da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Expressão corporal e facial. Alfabeto manual. Sinais. Convenções da LIBRAS. Parâmetros da Língua Brasileira de Sinais. Estrutura gramatical da LIBRAS. Princípios linguísticos. Diálogos e narrativas na LIBRAS.

**Bibliografia Básica:**

GESSER, Audrei. O ouvinte e a surdez – sobre ensinar e aprender a libras. Parábola, 2012.

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

Quadros, Ronice Müller de. Língua de sinais – instrumento de avaliação. Penso, 2011.

**Referências Complementares:**

QUADROS, Ronice Müller de. Educação de Surdos: a aquisição da linguagem. Artmed, 1997.

LEVY, Cilmara Cristina Alves da Costa; SIMONETTI, Patricia. **O surdo em si maior**. São Paulo: Roca, 1999.

QUADROS, Ronice Muller De; KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2011.

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

CASTRO, Alberto Rainha de; CARVALHO, Ilza Silva De. **Comunicação por Língua Brasileira de Sinais..** 4. ed. Guará-DF: Senac, 2011.

**ERGONOMIA E SEGURANÇA DO TRABALHO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO****Ementa**

Inovações tecnológicas e princípios da ergonomia em Serviços de Alimentação. Estudo da ergonomia e da segurança do trabalho relativo à legislação, acidentes de trabalho, diferentes graus de risco, primeiros socorros, equipamentos e materiais de segurança, CIPA, combate a incêndios. Doenças profissionais e doenças do trabalho, educação ambiental, benefícios do trabalhador e seguridade social.

**Bibliografia Básica**

SZNELWAR, LAERTE IDAL. Introdução à Ergonomia – Da prática à teoria. Blucher. 2009.

GUÉRIN, F.; LAVILLE, A.; DANIELLOU, F.; DURAFFROURG, J.; KERGUÉLEN, A. Compreender o trabalho para transformá-lo: a prática da ergonomia. São Paulo: Edgard Blucher, 2001.

MORAES, Anamaria de; MONT'ALNETTER, Frank H.. Atlas de anatomia humana. ãO, Cláudia. Ergonomia: conceitos e aplicações. 4ªed. Rio de Janeiro: 2AB, 2010.

### **Bibliografia Complementar**

MORAES, Anamaria de; MONT'ALVÃO, Cláudia. **Ergonomia**: conceitos e aplicações . 4. ed., rev., atual. e ampl. Rio de Janeiro: 2 AB, 2009.

ALMEIDA, Maria de Fátima da Costa. **Boas práticas de laboratório**. 2. ed. São Caetano do Sul - SP: Difusão Editora, Rio de Janeiro: Senac, 2013.

COUTO, Hudson de Araújo. **Como instituir a ergonomia na empresa**: a prática dos comitês de ergonomia. 2. ed. Belo Horizonte: ERGO, 2011.

EQUIPE ATLAS. **Segurança e medicina do trabalho**: Atlas. 2013. Sao Paulo: Manuais de legislação atlas, 2013.

BARRETTO, Carla. Segurança do Trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição. Rubio, 2016.

## **DISCIPLINAS OPTATIVAS III**

### **TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO III**

#### **Ementa:**

Assuntos teóricos e práticos relacionados a atualização sobre Nutrição, trabalhando com temas emergentes, cenários e tendências. Revisão geral de conteúdo das disciplinas já vista pelos acadêmicos no decorrer do curso. Ementa variável, refletindo as tendências relativas a procedimentos e técnicas não abordadas nas disciplinas obrigatórias do curso bem como assuntos que complementam os conteúdos apresentados em outras disciplinas ou que, não tenham sido apresentados no decorrer do curso e sejam de expressiva relevância para a formação do aluno.

#### **Bibliografia Básica:**

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

#### **Referências Complementares:**

A bibliografia será específica, de acordo com o componente curricular escolhido.

### **INGLÊS INSTRUMENTAL**

#### **Ementa:**

Revisão geral da estrutura básica da língua. Leitura e atividades escritas sobre compreensão de textos técnicos relacionados com a Farmácia, tanto para a verificação de informações específicas quanto para a verificação da idéia principal do texto sem a preocupação com o conhecimento isolado de cada palavra. Estratégias de leitura de textos autênticos retirados das próprias fontes de informação relacionadas com o assunto do curso, tais como: fazer previsões do conteúdo do texto a partir da análise de títulos, gráficos e ilustrações e do acionamento do conhecimento prévio do assunto pelo aluno, concentrar a atenção no vocabulário cognato e inferir o significado do vocabulário desconhecido a partir do contexto. Exploração e pesquisa dos termos técnicos, termos não-técnicos característicos da linguagem técnica, falsos cognatos, verbos e expressões idiomáticas.

#### **Bibliografia Básica:**

LIMA, Denilson. **Gramática de Uso da Língua Inglesa: A Gramática do Inglês na Ponta da Língua**. LTC, 2015.

Rejani, Márcia. Inglês Instrumental - Comunicação e Processos Para Hospedagem - Série Eixos. São Paulo: Érica, 2014.

THOMPSON, Marco Aurelio Da Silva. Inglês Instrumental – Estratégias de leitura para informática e internet. Érica, 2018.

#### **Referências Complementares:**

MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura. Modulo I e II. São Paulo: Textonovo, 2000.

MARTINEZ, Ron. Como dizer tudo em inglês: avançado. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. **Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental**. 2. ed. Sao Paulo: Disal, 2005.

SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. **Dicionário de inglês corporativo**. Sao Paulo: Disal, 2006.

MARTINEZ, Ron; MARTINEZ, Ron. **Como dizer tudo em inglês**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

## **ESTUDOS DE CASOS EM NUTRIÇÃO**

#### **Ementa:**

Estudo das relações nutrição humana, avaliação nutricional e dietoterapia. Realização de Seminários com análise interdisciplinar entre o Avaliação nutricional e dietoterapia. Estudo das Técnicas Dietéticas e realização de Seminários com análise interdisciplinar.

#### **Bibliografia Básica:**

OLSON, James A. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. Manole. 2009.

GIBNEY, Frank. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010

CAMARGO, Érika Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção. Técnica Dietética – Seleção e Preparo de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

#### **Bibliografia Complementar:**

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

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos nutrição e dietoterapia. 13.ed. São Paulo: Roca, 2013.

CANDIDO, Cynthia Cavallini; GOMES, Clarissa Emilia Trigueiro; SANTOS, Eliane Cristina. **Nutrição**: guia prático. 5. ed. -. São Paulo: Iátria, 2014.

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Pirâmide dos Alimentos – Fundamentos Básicos da Nutrição. São Paulo: Manole, 2007.

CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção. **Técnica dietética**: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratórios. 2. ed. -. São Paulo: Atheneu, 2012.

#### **1.14.4. Relatório dos Estudos de Adequação Bibliografia Básica e Bibliografia Complementar do Acervo do Curso de Nutrição**

O Núcleo Docente Estruturante do curso de Nutrição realizou estudos para a produção do Relatório da Bibliografia Básica, Bibliografia Complementar e do Acervo do Curso de Graduação em Nutrição, modalidade Bacharelado, visando demonstrar a compatibilidade, em todos os componentes curriculares, entre os títulos, número de exemplares e as 150 vagas anuais solicitadas para o curso.

O NDE evidencia que a bibliografias básicas, complementares e periódicos atendem a quantidade de vagas, é adequado em relação as Unidades Curriculares e aos Conteúdos descritos no PPC e está atualizado, bem como atende o perfil de formação do egresso pretendido pela IES, Comprovando a compatibilidade em cada bibliografia básica da UC. O acervo físico está tombado, e os livros catalogados.

Os periódicos especializados atendem perfeitamente o conteúdo administrativo nas UC.

O acesso físico na IES através do espaço disponível na biblioteca com computadores para pesquisa bem como o laboratório de informática, possuindo servidor próprio e um ambiente de pesquisa com acessibilidade que apoiam na leitura, estudo e aprendizagem.

O Sistema da biblioteca permite gerenciar a utilização bem como atualizar a quantidade de exemplares, garantindo o acesso ininterrupto.

O referido relatório é apresentado em documento apartado e deverá ser realizado novo estudo a cada biênio.

### **1.15. Estágio supervisionado**

O Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF está institucionalizado e contempla carga horária adequada em consonância as DCNs, considera a orientação da relação supervisor/discente compatível com as atividades a serem desenvolvidas, coordenação e supervisão, contemplando a existência de convênios, estratégias para a gestão da integração entre o ensino e o mundo do trabalho. Ainda, O Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF considera as competências previstas no perfil profissional do egresso.

O Estágio Supervisionado é componente curricular obrigatório do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF que visa proporcionar ao aluno formação prática, com desenvolvimento das competências e habilidades necessárias à atuação profissional.

É concebido para propiciar ao aluno a participação em situações simuladas e reais de vida e trabalho, vinculadas à sua área de formação. É a fase de treinamento, que permite ao aluno, por meio da vivência prática das atividades relacionadas ao campo de atuação profissional da nutrição, complementar sua formação acadêmica.

De acordo com o Regulamento do Estágio Supervisionado, os objetivos do Estágio Supervisionado são:

I – oportunizar contato com a realidade profissional, através da observação e desenvolvimento de atividades em grau crescente de complexidade, desafiando o aluno a compreender a prática profissional e lidar com suas múltiplas dimensões;

II – auxiliar o aluno a posicionar-se como profissional e a confrontar criticamente o que é ensinado com o que é praticado, seja do ponto de vista técnico-científico, seja em termos éticos, induzindo mudanças no ensino e na própria prática;

III – integrar teoria e prática, possibilitando ao aluno, através da vivência, adquirir uma visão sólida da profissão;

IV – viabilizar ao aluno experiências de planejamento e gestão nas diferentes áreas da profissão;

V – proporcionar a investigação científica e tecnológica em Nutrição.



A proposta de Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF pauta-se, em especial, nas exigências da Resolução CNE/CES nº 05/2001 que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. De acordo com a Resolução CNE/CES nº 05/2001, a carga horária do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto.

Adicionalmente, o Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF ajusta-se aos dispositivos da Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes.

No Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF, o Estágio Supervisionado, a ser realizado nos 7º e 8º semestres do curso, totaliza 720 horas/relógio, correspondendo a 22,43% da carga horária total do curso. Será realizado sob supervisão docente e contará com a participação de Nutricionistas dos locais credenciados.

Conforme o Regulamento do Estágio Supervisionado, o Estágio Supervisionado obedece a seguinte organização:

I – “Estágio Supervisionado – Nutrição Social I” e “Estágio Supervisionado – Nutrição Social II” ocorre no 7º e 8º semestre, respectivamente, do Curso de Graduação em Nutrição, com 240 horas realizadas em programas de atenção básica e de vigilância sanitária;

II – “Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I e Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica II” ocorre no 7º e 8º semestre do Curso de Graduação em Nutrição, com 240 horas realizadas em hospitais e/ou clínicas credenciadas;

III – “Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I e Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição II” ocorre no 7º e 8º semestre do Curso de Graduação em Nutrição, com 240 horas realizadas em unidades de alimentação e nutrição, tais como indústrias de alimentos, cozinhas hospitalares, restaurantes e lanchonetes e etc.

O Estágio Supervisionado poderá ser realizado na FACULDADE FASIFE DF e/ou fora dela, em instituição/empresa credenciada, com orientação docente e supervisão local, devendo apresentar programação previamente definida em razão do processo de formação.

Os campos de estágio devem manifestar interesse em absorver os estagiários mediante convênio e/ou acordo de cooperação e/ou parceria, permitindo a supervisão de estágio por um professor do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF e oferecendo ao aluno condições reais de aprendizagem e interação teórico-prático-profissional.

A Coordenação de Estágio será exercida por um docente Nutricionista, responsável pelos componentes curriculares de Estágio Supervisionado. O Coordenador de Estágio será indicado pela Diretoria da FACULDADE FASIFE DF, ouvido o Colegiado de Curso.

A supervisão dos estágios será exercida pelos professores responsáveis pelos componentes curriculares, contando com a participação de Nutricionistas dos locais credenciados.

Os alunos estagiários serão aqueles regularmente matriculados nos componentes curriculares de Estágio Supervisionado.

A avaliação do desempenho do estagiário será feita pelos supervisores de estágio, de forma contínua e sistemática durante o desenvolvimento do Estágio Supervisionado.

Nos componentes curriculares de Estágio Supervisionado o aluno será considerado aprovado quando cumprir o total de horas nos campos de estágio e atividades estabelecidas; cumprir as atividades estabelecidas pelo supervisor de estágio; e alcançar nota mínima 7,0 (sete) nos estágios. No caso de reprovação, por qualquer motivo, o aluno deve renovar sua matrícula para os componentes curriculares de Estágio Supervisionado para o período letivo seguinte.

A seguir é apresentado o Regulamento do Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FACULDADE FASIFE DF.

## **REGULAMENTO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO**

Dispõe sobre o Regulamento de Estágio Supervisionado do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO da FACULDADE FASIFE DF.

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

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

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

Art. 2º. O Estágio Supervisionado é componente curricular obrigatório do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF que visa proporcionar ao aluno formação prática, com desenvolvimento das competências e habilidades necessárias à atuação profissional.

Art. 3º. É concebido para propiciar ao aluno a participação em situações simuladas e reais de vida e trabalho, vinculadas à sua área de formação. É a fase de treinamento, que permite ao aluno, por meio da vivência prática das atividades relacionadas ao campo de atuação profissional do nutricionista, complementar sua formação acadêmica.

Art. 4º. Os objetivos do Estágio Supervisionado são:

I – oportunizar contato com a realidade profissional, através da observação e desenvolvimento de atividades em grau crescente de complexidade, desafiando o aluno a compreender a prática profissional e lidar com suas múltiplas dimensões;

II – auxiliar o aluno a posicionar-se como profissional e a confrontar criticamente o que é ensinado com o que é praticado, seja do ponto de vista técnico-científico, seja em termos éticos, induzindo mudanças no ensino e na própria prática;

III – integrar teoria e prática, possibilitando ao aluno, através da vivência, adquirir uma visão sólida da profissão;

IV – viabilizar ao aluno experiências de planejamento e gestão nas diferentes áreas da profissão;

V – proporcionar a investigação científica e tecnológica em Nutrição.

### **Capítulo III – Da Carga Horária a ser Integralizada**

Art. 5º. O aluno deve desenvolver durante o ciclo acadêmico com uma programação que totalize a carga horária mínima de 720 horas a ser cumprida conforme determinado na matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 6º. O Estágio Supervisionado é desenvolvido através dos componentes curriculares de “Estágio Supervisionado – Nutrição Social I”; “Estágio Supervisionado – Nutrição Social II”; “Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I”; “Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica II”; “Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I”; Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição II”.

Art. 7º. O Estágio Supervisionado obedece a seguinte organização:

I – “Estágio Supervisionado – Nutrição Social I” e “Estágio Supervisionado – Nutrição Social II” ocorrem no 7º e 8º semestre, respectivamente, do Curso de Graduação em Nutrição, totalizando 240 horas realizadas em programas de atenção básica e de vigilância sanitária. Sendo cumpridas 120 horas em cada um dos semestre citados. Para a integralização das 120 horas, os acadêmicos devem cumprir 20 horas semanais durante seis semanas, nos campos de estágio aos quais forem designados.

II – “Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica I” e “Estágio Supervisionado – Nutrição Clínica II” ocorrem no 7º e 8º semestre do Curso de Graduação em Nutrição, com 240 horas realizadas em hospitais e/ou clínicas credenciadas. Sendo cumpridas 120 horas em cada um dos semestre citados. Para a integralização das 120 horas, os acadêmicos devem cumprir 20 horas semanais durante seis semanas, nos campos de estágio aos quais forem designados.

III – “Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição I”; Estágio Supervisionado – Unidades de Alimentação e Nutrição II” ocorrem no 7º e 8º semestre do Curso de Graduação em Nutrição, 240 horas realizadas em unidades de alimentação e nutrição, tais como indústrias de alimentos, cozinhas hospitalares, restaurantes e lanchonetes e etc. Sendo cumpridas 120 horas em cada um dos semestre citados. Para a integralização das 120 horas, os acadêmicos devem cumprir 20 horas semanais durante seis semanas, nos campos de estágio aos quais forem designados.

### **Capítulo IV – Dos Campos de Estágio**

Art. 8º. O Estágio Supervisionado pode ser realizado na FACULDADE FASIFE DF e/ou fora dela, em instituição/empresa credenciada, com orientação docente e supervisão local, devendo apresentar programação previamente definida em razão do processo de formação.

Art. 9º. Os campos de estágio devem manifestar interesse em absorver os estagiários mediante convênio e/ou acordo de cooperação e/ou parceria, permitindo a supervisão de estágio por um professor do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF e oferecendo ao aluno condições reais de aprendizagem e interação teórico-prático-profissional.

Art. 10. Só é permitida mudança do local de estágio com a expressa autorização da Coordenação de Estágio, após justificativa escrita encaminhada pelo estagiário.

Art. 11. O aluno candidato aos Estágios Supervisionados I e II pode propor um local campo de estágio para avaliação da Coordenação de Estágio.

Art. 12. A distribuição dos campos de estágio, devidamente credenciados, é realizada pela Coordenação de Estágio.

Parágrafo Único. Caso exista mais de um candidato para a mesma vaga, no mesmo período, é feito sorteio entre os pretendentes ou o mesmo participará de uma seleção prevista pelo local de estágio.

#### **Capítulo V – Da Organização do Estágio Supervisionado**

Art. 13. A Coordenação de Estágio é exercida por um docente nutricionista, responsável pelos componentes curriculares de Estágio Supervisionado.

Parágrafo Único. O Coordenador de Estágio é indicado pela Diretoria da FACULDADE FASIFE DF, ouvido o Colegiado de Curso.

Art. 14. São atribuições da Coordenação de Estágio:

- I – coordenar, acompanhar e orientar o desenvolvimento das atividades do Estágio Supervisionado;
- II – responsabilizar-se pelas rotinas administrativas referentes aos convênios e/ou acordos de cooperação e/ou parcerias;
- III – indicar campos de estágio;
- IV – organizar, divulgar e acompanhar os prazos e os cronogramas estabelecidos;
- V – analisar as propostas de estágio apresentadas pelos alunos;
- VI – analisar situações especiais e proceder aos encaminhamentos necessários.

Art. 15. A supervisão dos “Estágios Supervisionados I e II” é exercida pelos professores responsáveis pelos componentes curriculares, contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados.

Art. 16. São atribuições dos supervisores de estágio:

- I – manter contato com o profissional nutricionista do campo de estágio;
- II – solicitar relatórios parciais dos estagiários;
- III – promover reuniões sistemáticas com os estagiários;

IV – avaliar o desempenho do estagiário.

Art. 17. Os alunos estagiários são aqueles regularmente matriculados nos componentes curriculares de Estágio Supervisionado.

Art. 18. São atribuições dos estagiários do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF:

I – informar-se das normas e regulamentos técnico-administrativos do campo de estágio e cumpri-los exemplarmente;

II – ser assíduo, pontual e cumprir integralmente o total de horas previstas em campo para cada um dos estágios;

III – estar devidamente uniformizado conforme as normas do local, zelar pela boa aparência pessoal e usar crachá de identificação da FACULDADE FASIFE DF, a ser fornecido pela Coordenação de Estágio, nos locais de estágio;

IV – observar este Regulamento e comportar-se no local de estágio de acordo com os princípios éticos condizentes com a profissão;

V – registrar todas as atividades desenvolvidas e elaborar portfólio de atividades realizadas em cada um dos estágios.

### **Capítulo VI – Da Avaliação**

Art. 19. A avaliação do desempenho do estagiário é feita pelos supervisores de estágio, de forma contínua e sistemática durante o desenvolvimento do Estágio Supervisionado.

Art. 20. Nos componentes curriculares de Estágio Supervisionado o aluno é considerado aprovado quando:

I – cumprir o total de horas nos campos de estágio e atividades estabelecidas;

II – cumprir as atividades estabelecidas pelo supervisor de estágio;

III – alcançar nota mínima 7,0 (sete) nos estágios.

Art. 21. No caso de reprovação, por qualquer motivo, o aluno deve renovar sua matrícula para o componente curricular de Estágio Supervisionado para o período letivo seguinte.

### **Capítulo VII – Das Disposições Finais**

Art. 22. As situações omissas ou de interpretação duvidosas surgidas da aplicação das normas deste Regulamento, deverão ser dirimidas pelo Coordenador do Curso de Graduação em Nutrição, ouvido o Colegiado de Curso.

Art. 23. Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF.

#### **1.15.1. Estágio não obrigatório**

“O estágio não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória” (Art. 2º § 2º Lei nº.11.788/08).

A FACULDADE FASIFE DF estimula a aplicação de conhecimentos adquiridos durante a vida acadêmica e por essa razão tem seus dispositivos amparados na Lei nº. 11.788/08, que altera a redação do art. 428 da Constituição das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº. 5452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, revoga as Leis nº. 6.494, de 07 de dezembro de 1977, e 8.859, de 20 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº. 9394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº. 2.164-41, de 24 de agosto de 2001.

O acadêmico, por ter o espaço para a realização dessa experiência, em contrapartida transfere para as instituições públicas e/ou privadas, ancorado em bases científicas e tecnológicas, um conjunto de saberes que poderá contribuir para o desenvolvimento destas nas mais variadas áreas.

#### **1.16. Trabalho de Conclusão de Curso**

O Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF, é considerado componente curricular obrigatório.

O Trabalho de Conclusão Curso (TCC) está devidamente regulamentado e institucionalizado sendo concebido para propiciar ao aluno a oportunidade de realizar um exercício pedagógico concentrado, realizado em momento mais próximo do final do Curso de Graduação, por meio do qual o aluno é instado a exibir as competências e habilidades obtidas ao longo de sua formação, devendo evidenciar uma capacidade de reflexão autônoma e crítica e, na perspectiva de uma educação continuada, abrir pistas possíveis e futuras de investigação.

De acordo com o Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF, entende-se como Trabalho de Conclusão de Curso, a pesquisa, relatada sob a forma de artigo na área de Nutrição, desenvolvida pelo aluno, sob orientação docente.

A realização do Trabalho de Conclusão de Curso envolve momentos de orientação e elaboração de um projeto de pesquisa; assim como o desenvolvimento dessa pesquisa e sua validação perante banca examinadora, assegurada a necessária publicidade para uma efetiva divulgação dos resultados obtidos. Esses momentos estão previstos na matriz curricular do Curso, devendo ser efetivados nos 6º, 7º e 8º semestres do Curso de Graduação. O processo de realização do Trabalho de Conclusão de Curso importa orientação teórico-metodológica ao aluno, a ser prestada nos 6º, 7º e 8º semestres do Curso de Graduação em Nutrição, pelo professor orientador.

Estão aptos a orientar o Trabalho de Conclusão de Curso quaisquer professores do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF, respeitadas as afinidades temáticas das suas respectivas linhas de pesquisa e a existência de carga horária disponível para a orientação.

Em síntese compreende etapas sucessivas, como:

- a) escolha do tema, pelo aluno, sob a orientação docente;
- b) elaboração do projeto de pesquisa;
- c) deliberação sobre o projeto de pesquisa;
- d) pesquisa bibliográfica e de campo sobre o tema escolhido;
- e) relatórios parciais e relatório final;
- f) elaboração da versão preliminar do Trabalho de Conclusão de Curso, para discussão e análise com o professor orientador;
- g) elaboração do texto final do Trabalho de Conclusão de Curso;
- h) apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso II, em 03 (três) vias, para julgamento de banca examinadora.
- i) apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso III e carta de aceite para publicação.

O aluno matriculado nas disciplinas “Trabalho de Conclusão de Curso I”, “Trabalho de Conclusão de Curso II” e “Trabalho de Conclusão de Curso III” tem, entre outros, os seguintes deveres específicos:

I – frequentar as reuniões convocadas pelo Coordenador de Curso ou pelo seu professor orientador;

II – manter contato com o seu professor orientador, para discussão do Trabalho de Conclusão de Curso em desenvolvimento;

III – cumprir o calendário divulgado pela Coordenadoria de Curso, para entrega de projetos, relatórios parciais ou Trabalho de Conclusão de Curso;

IV – elaborar a versão final do Trabalho de Conclusão de Curso, obedecendo as normas e instruções deste Regulamento e outras, aprovadas pelos órgãos colegiados e executivos da FACULDADE FASIFE DF;

V – comparecer em dia, hora e local determinado pela Coordenadoria de Curso para apresentar e defender a versão final do seu Trabalho de Conclusão de Curso, perante banca examinadora.

Todos os professores do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF poderão ser indicados para participar de bancas em sua área de interesse, observada a disponibilidade de suas respectivas cargas horárias. Poderão ainda integrar o corpo de avaliadores professores de outros cursos da FACULDADE FASIFE DF, desde que comprovado pelo orientador o reconhecido interesse de sua presença para a discussão e avaliação do trabalho, aprovada a indicação pelo professor indicado para o acompanhamento do Trabalho de Conclusão de Curso.

Compete ao Coordenador do Curso de Graduação em Nutrição a elaboração do Calendário de Atividades relativas ao Trabalho de Conclusão de Curso, devendo o mesmo ser publicado e distribuído aos alunos no início de cada semestre letivo.

A estrutura formal do Trabalho de Conclusão de Curso deve seguir os critérios estabelecidos de acordo com as normas técnicas da ABNT no TCC I, II e III sobre o assunto, podendo haver alterações, que devem ser aprovadas pelo professor orientador.

O resultado final será colhido da média aritmética das notas individuais dos professores presentes à banca. Para aprovação, as notas dos membros da banca, deverão ser iguais ou maiores que 7,0 (sete).

A seguir apresenta-se o Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DF.

## **REGULAMENTO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

### **CAPÍTULO I**

#### **DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1** Este Regulamento normatiza as atividades relativas ao Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição – TCC, integrante do currículo pleno ministrado, indispensável à colação de grau, no âmbito da FACULDADE FASIPE DF.

**Art. 2** O Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, da FACULDADE FASIPE DF, consiste na **elaboração individual de um projeto (TCC I), uma monografia (TCC II) e um artigo científico (TCC III)**, com observância de exigências metodológicas, padrões científicos e requisitos técnicos de confecção e apresentação que revelem o domínio do tema escolhido e a capacidade de sistematização e aplicação dos conhecimentos adquiridos pelo acadêmico, bem como promover a interação entre faculdade/graduação/organizações/comunidade, favorecendo assim o desenvolvimento de atitude crítica mediante processo de iniciação científica.

### **CAPÍTULO II**

#### **DAS ATRIBUIÇÕES DA COORDENAÇÃO DE CURSO**

**Art. 3** **Compete à Coordenação do Curso:**

§ 1º designar os professores orientadores;

§ 2º convocar, se necessárias, reuniões com os professores orientadores e orientandos, buscando cumprir e fazer cumprir este Regulamento;

§ 3º elaborar e divulgar calendário fixando prazos para entrega de documentos, projetos, monografia, bem como a designação das bancas examinadoras e demais procedimentos que se fizerem necessários, buscando cumprir e fazer cumprir este regulamento;

§ 4º analisar, em grau de recurso, as decisões e avaliações dos professores orientadores;



§ 5º tomar, em primeira instância, todas as demais decisões e medidas necessárias ao efetivo cumprimento deste Regulamento;

§ 6º das decisões da Coordenação de Curso, cabe recurso em última instância, ao Conselho Superior da Instituição FACULDADE FASIFE DF.

### **CAPÍTULO III**

#### **DAS ATRIBUIÇÕES DOS PROFESSORES ORIENTADORES**

**Art. 4 O Trabalho de Conclusão de Curso, na forma de um projeto (TCCI), uma monografia (TCC II) e um artigo científico (TCC III), será desenvolvido sob a orientação de professor da Instituição, lotado em qualquer colegiado de curso da FACULDADE FASIFE DF.**

**Parágrafo Único:** O Projeto, a monografia e o artigo consistem em atividade de natureza acadêmica e pressupõe a alocação de parte do tempo de ensino dos professores à atividade de orientação.

**Art. 5** O professor orientador será designado pela coordenação de curso.

**Parágrafo primeiro:** Caso a coordenação de curso opte, o orientador poderá ser escolhido pelo acadêmico, dentre a relação de professores e suas respectivas linhas de pesquisa disponibilizada pelas Coordenações de Cursos.

**Parágrafo segundo:** Ocorrendo à hipótese do acadêmico não encontrar professor que se disponha a assumir a sua orientação, a indicação do seu orientador será feita pelo Coordenador de Curso.

**Art. 6** Cada professor poderá orientar, **no máximo, 06 (seis) acadêmicos.**

**Parágrafo Único:** Havendo disponibilidade de horário por parte do professor/orientador, a Coordenação de Curso poderá autorizar mais acadêmicos.

**Art. 7 A troca de professor orientador** só é permitida quando outro docente assumir formalmente a orientação, após a anuência expressa do professor substituído e aprovação do Coordenador de Curso, tendo como prazo limite para esta eventual modificação **até o final do 8º semestre.** Modificações somente em casos excepcionais aprovados pela coordenação do curso.

**Art. 8** Caso o **professor decline de dar continuidade ao trabalho de orientação** a algum discente, deve fazê-lo **com justificativa por escrito**, podendo ser consideradas como razão para tal: ausências aos encontros destinados à orientação; a não entrega das atividades solicitadas nos prazos estipulados; o não retorno corrigido dos textos e análises dos alunos; entre outras razões.

**Parágrafo Único:** É da competência do Coordenador de Curso a solução de casos especiais, podendo ele, se entender necessário, encaminhá-los para apreciação do Colegiado de Curso e em último grau para decisão pelo Conselho Superior da Instituição FACULDADE FASIFE DF.

**Art. 9 O professor orientador tem, entre outros, os seguintes deveres específicos:**

- § 1º cumprir este regulamento;
- § 2º cumprir os prazos e as regras estipulados pela Instituição
- § 3º freqüentar as reuniões convocadas pela Coordenação de Curso;
- § 4º atender e orientar os acadêmicos na elaboração e execução do Projeto, Monografia e Artigo, mantendo rigor científico necessário para uma monografia acadêmica;
- § 5º selecionar temas de estudo, sugestão de leituras e referências bibliográficas adequadas à pesquisa que está sendo realizada;
- § 6º avaliar o desempenho do aluno durante a realização do Projeto, Monografia e Artigo a partir do preenchimento da ficha de acompanhamento, visando garantir o bom desempenho do aluno na realização da sua pesquisa;
- § 7º entregar, os formulários de frequência e avaliação devidamente preenchidos e assinados;
- § 8º participar das defesas para as quais estiver designado;
- § 9º participar da Banca Examinadora do seu orientando, na condição de Presidente;
- § 10º assinar, juntamente com os demais membros das bancas examinadoras, as fichas de avaliação das monografias e as atas finais das sessões de defesa;
- § 11º realizar a avaliação do Projeto, Monografia e Artigo de maneira técnica e isenta.

## **CAPÍTULO IV**

### **DAS ATRIBUIÇÕES DOS ACADÊMICOS**

**Art. 10** É considerado acadêmico em fase de realização de Trabalho de Conclusão de Curso, todo aquele **regularmente matriculado** na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I – 6º (sexto) semestre, Trabalho de Conclusão de Curso II – 7º (sétimo) semestre e Trabalho de Conclusão de Curso III – 8º (oitavo) semestre.

**Art. 11** O acadêmico em fase de realização do Trabalho de Conclusão de Curso I, II e III, entre outros, os seguintes deveres específicos:

- § 1º cumprir este regulamento;
- § 2º cumprir o calendário divulgado pela Coordenação de Curso para entrega de declarações, documentos, projetos, relatórios, fichas, monografia, artigos e outros;
- § 3º escolher professor orientador dentre a relação de professores disponibilizada pelas Coordenações de Cursos (respeitando a disponibilidade dos mesmos);

§ 4º escolher professor orientador **até no máximo o final do oitavo semestre** do curso, e entregar um formulário próprio (**Modelo em anexo**) oficializando o convite de orientação e protocolando o mesmo junto a coordenação de curso;

§ 5º frequentar as reuniões convocadas pelo Coordenador de Curso ou pelo seu orientador;

§ 6º **manter contatos, no mínimo, quinzenais**, com o professor orientador, para discussão e aprimoramento de sua pesquisa, devendo justificar eventuais faltas;

§ 7º os encontros não-presenciais: contato telefônico, correio eletrônico, salas de conversação eletrônica, entre outros, para orientação compõem a documentação do desenvolvimento do trabalho. Assim, esses contatos devem ser arquivados e registrados como momentos oficiais de orientação;

§ 8º **será reprovado** nas disciplinas de que se refere o artigo 11, o aluno que não comparecer a, no mínimo, 75% dos encontros marcados pelo professor;

§ 9º entregar junto à coordenação de curso, a **Ficha de Acompanhamento e de frequência** devidamente assinada pelo orientador e pelo acadêmico;

§ 10º assegurar que seu estudo tenha o rigor científico necessário para um projeto, monografia e artigo acadêmico;

§ 11º selecionar temas de estudo e referências bibliográficas adequadas à pesquisa que está sendo realizada. Cabe ressaltar que todos os textos elaborados pelo aluno devem estar devidamente referenciados de acordo com as normas técnicas da ABNT e que os trabalhos plagiados, terão as punições cabíveis;

§ 12º entregar à Coordenação do Curso, **ao término da primeira etapa do Trabalho de Conclusão de Curso I**, o projeto de monografia em 03 (três) vias impressas e 01 (uma) via digital, arquivo PDF, a ser encaminhado para e-mail institucional a ser informado pelo coordenador de curso;

§ 13º elaborar o seu trabalho monográfico, de acordo com o presente Regulamento, as instruções do seu orientador e principalmente com o **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FASIFE DF**;

§ 14º entregar à Coordenação do Curso, **ao término da segunda etapa do Trabalho de Conclusão II**, 03 (três) cópias de seu trabalho, devidamente assinadas e vistadas pelo orientador e 01 (uma) via digital, arquivo PDF, a ser encaminhado para e-mail institucional a ser informado pelo coordenador de curso;

§ 15º comparecer em dia, hora e local determinados pelo Coordenador de Curso para apresentar a o tanto o Projeto de monografia quanto a Monografia à Banca Examinadora, sob pena de reprovação;

§ 16º **após a defesa pública**, entregar 01 (uma) cópia encadernada da versão final em capa dura, juntamente com 01 via digital, arquivo PDF, a ser encaminhado para e-mail institucional a ser informado pelo coordenador de curso;

**Parágrafo Único: A responsabilidade pela elaboração da monografia é integralmente do acadêmico**, o que não exime o professor orientador de desempenhar adequadamente, dentro das normas definidas neste Regulamento, as atribuições decorrentes da sua atividade de orientação.

§ 17º entregar à Coordenação do Curso, ao término da última etapa do Trabalho de Conclusão de Curso III, o artigo científico de seu trabalho monográfico em 03 (três) vias impressas e 01 (uma) via digital, arquivo PDF, a ser encaminhado para e-mail institucional a ser informado pelo coordenador de curso;

**Parágrafo Único:** O acadêmico que apresentar junto ao protocolo do artigo científico carta de aceite de publicação de revista científica na sua área de formação, está dispensado da apresentação oral do referido artigo.

## CAPÍTULO V

### DAS ETAPAS DO TRABALHO DE CURSO - MONOGRAFIA

**Art. 12** A elaboração do **Trabalho de Conclusão de Curso compreende três etapas**, a serem realizadas em dois semestres subsequentes, a saber:

§ 1º **Trabalho de Conclusão de Curso I – 6º (sexto) semestre - a primeira etapa** inclui a entrega do termo de aceitação de orientação, apresentação em banca examinadora e encerra-se com a entrega do projeto de monografia (cronograma a ser divulgado);

§ 2º **Trabalho de Conclusão de Curso II – 7º (sétimo) semestre - a segunda etapa** inclui a entrega da Monografia, defesa perante banca examinadora e entrega da versão definitiva junto à coordenação (cronograma a ser divulgado);

§ 3º **Trabalho de Conclusão de Curso III – 8º (oitavo) semestre - a terceira etapa** inclui a conclusão da atividade mediante a entrega de um artigo científico, defesa perante banca examinadora e entrega da versão definitiva junto à coordenação (cronograma a ser divulgado), ressalvado o disposto no parágrafo único, §17º, do artigo anterior.

§ 4º O Trabalho de Conclusão de Curso está estruturado em três etapas, com matrícula em cada uma delas e validade somente para o período letivo correspondente. **A matrícula na segunda etapa está condicionada à aprovação na primeira etapa e matrícula na terceira etapa está condicionada à aprovação na segunda etapa;**

§ 5º o acadêmico que não cumprir as etapas descritas acima não obterá o mínimo necessário à aprovação: 70 (setenta) pontos;

**CAPÍTULO VI**  
**DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I**  
**PROJETO DE MONOGRAFIA**

**Art. 13** A estrutura formal do projeto deve seguir os critérios técnicos estabelecidos no **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FACULDADE FASIPE DF**. Sendo que a estrutura do **projeto de monografia compõe-se de:**

- I. capa;
- II. folha de rosto;
- III. sumário;
- IV. Objeto (tema, delimitação do tema)
- V. Introdução/Justificativa/Problemática/Hipóteses;/Objetivos: Gerais e Específicos;
- VI. Revisão de literatura (Embasamento teórico);
- VII. Metodologia (tipo de pesquisa/método/população/amostra/coleta de dados/instrumento de coleta de dados);
- VIII. Cronograma de Atividades;
- IX. Bibliografia.

**Art. 14** O Trabalho de Conclusão de Curso I - **projeto de monografia** deverá ser entregue à Coordenação do Curso em 03 (três) vias impressas, 03 (três) cópias do arquivo em CD em pdf, Controle de frequência de orientação e demais documentos solicitadas pela coordenação de curso. (Cronograma a ser divulgado pela coordenação).

§ 1º o projeto será avaliado mediante os seguintes critérios: N1: acompanhamento do professor/orientador com peso de 0,0 a 1,5; N2: acompanhamento do professor/orientador com peso de 0,0 a 1,5 e N3: nota atribuída pela banca, com peso de 0,0 a 7,0.

§ 2º o projeto será apresentado pelo acadêmico perante Banca Avaliadora, composta pelo professor orientador, que a preside, e por outros dois membros, mediante indicação do Coordenador do Curso.

§ 3º O acadêmico terá até dez minutos para apresentar o projeto perante Banca Avaliadora, a Banca Examinadora até dez minutos para fazer sua argüição, dispondo o discente, ainda, de outros até dez minutos para responder a banca axaminadora.

§ 4º **aprovado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I**, o academico deverá entregar 02 (duas) cópias encadernadas, contendo as modificações propostas pela Banca Avaliadora, sendo que um exemplar será arquivado na Coordenação de Curso e o outro entregue ao professor orientador;

§ 5º **reprovado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I**, o acadêmico poderá efetuar a matrícula **em regime especial** ou **matrícula no curso e na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I**, no próximo semestre letivo, mantendo ou não, a seu critério o mesmo tema e/ou o mesmo orientador.

§ 6º O acadêmico não poderá cursar **de Trabalho de Conclusão de Curso I e de Trabalho de Conclusão de Curso II** simultaneamente em nenhuma hipótese, havendo progressão de conteúdos nos TCCs.

**Art. 15 Serão reprovados os acadêmicos que:**

§ 1º **não** apresentarem o controle de frequência de orientação, devidamente assinado pelo professor orientador, tanto no primeiro quanto no segundo bimestre;

§ 2º **não** comparecerem e/ou apresentarem o Projeto de Monografia na data e horário fixados;

§ 3º **não** obtiverem o conceito final mínimo de 7,0 (sete) pontos na disciplina de Monografia I;

§ 4º tiverem constatado por algum dos professores, membros da banca, **plágio total ou parcial**;

§ 5º **não** comparecerem a no mínimo, 75% dos encontros marcados pelo professor orientador;

§ 6º **deixarem de cumprir** as normativas estabelecidas no presente regulamento

**Art. 16 Aprovado o projeto de monografia, a mudança de tema só é permitida** mediante a elaboração de um novo projeto e preenchimento dos seguintes requisitos:

§ 1º ocorrer à mudança dentro de um prazo não superior a trinta dias, contados da data de início do período letivo;

§ 2º haver aprovação do professor orientador e do Coordenador de Curso;

§ 3º existir a concordância do professor orientador em continuar com a orientação, ou a concordância expressa de outro docente em substituí-lo;

§ 4º pequenas mudanças que não comprometam as linhas básicas do projeto são permitidas a qualquer tempo, desde que com autorização do orientador;

## **CAPÍTULO VII**

### **DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II**

#### **DA MONOGRAFIA**

**Art. 17** A estrutura da **monografia compõe-se de:**

I Capa

II Folha de rosto;

III Termo ou folha de aprovação

IV Dedicatórias

V Agradecimentos

VI Epígrafe

VII Lista de ilustrações (quando for o caso)

VIII Lista de tabelas (quando for o caso)

IX Lista de abreviaturas ou siglas (quando for o caso)

X Lista de símbolos (quando for o caso)

XI Sumário;

XII Introdução/Justificativa/Problemática/Hipóteses;/Objetivos: Gerais e Específicos, **podendo todos esses itens estarem englobados na introdução, sem títulos.**

XIII Revisão de literatura;

XIV Metodologia (método/ tipo de pesquisa /população/amostra/coleta de dados/instrumento de coleta de dados);

XV Análise e Interpretação dos Dados;

XVI Considerações finais (ou conclusão e recomendações);

XVII Referências bibliográficas;

XVIII Glossário (quando for o caso)

XIX Apêndices (quando for o caso)

XX Anexos (quando for o caso)

**Parágrafo único:** Na **pesquisa puramente bibliográfica**, como aquela realizada no curso de Direito, os itens XIII, XIV, XV serão substituídos pelos capítulos com a apresentação dos resultados, sendo a metodologia (item XIV) apresentada na introdução da monografia.

**Art. 18** A monografia deve ser apresentada preenchendo os seguintes requisitos:

§ 1º cumprir rigorosamente os critérios técnicos estabelecidos no **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FACULDADE FASIPE DF.**

§ 2º o corpo do trabalho (introdução, desenvolvimento e conclusão ou considerações finais) **deve possuir no mínimo, (40) quarenta e no máximo (120) cento e vinte páginas** de texto.

§ 3º monografias que **extrapolem o limite de tamanho** estabelecido no inciso 2º deste artigo são consideradas excepcionais e necessitam, para apresentação, de aprovação da coordenação.

§ 4º Trabalhos que **não atinjam o limite de tamanho** estabelecido no §2º, bem como aquelas que não preencherem os requisitos elencados no presente regulamento, poderão ser

protocolados e apresentados, estando o acadêmico ciente que na avaliação do trabalho escrito terá nota 0,0 por não atender requisito mínimo exigido.

## **CAPÍTULO VIII**

### **RECOMENDAÇÃO À AVALIAÇÃO DA MONOGRAFIA**

**Art. 19** A versão final da Monografia deverá ser submetida à apreciação do orientador, que a **recomendará ou não** à avaliação por banca examinadora. Para que possa ser submetida à banca, a Monografia deve ter a recomendação do professor orientador. **A não recomendação** poderá ocorrer, entre outros, no caso:

- § 1º de não comparecimento aos encontros de orientação;
- § 2º de não submissão da Monografia ao professor durante sua fase de elaboração;
- § 3º do não cumprimento das exigências mínimas referentes a conhecimento do tema, metodologia científica e estruturação do trabalho;
- § 4º de plágio ou fraude;
- § 5º de não cumprimento do presente regulamento de Monografia;

**Art. 20** A não recomendação por plágio ou fraude, ou por não submissão do trabalho em sua fase de elaboração implicará reprovação, que deverá ser indicada pelo orientador e validada pela Coordenação do Curso. Nessa condição, o aluno deverá matricular-se novamente na etapa e desenvolver outro trabalho.

**Art. 21** No caso de não recomendação por não comparecimento ao mínimo de encontros de orientação previstos ou por não cumprimento das exigências mínimas para elaboração do trabalho, o professor deverá indicar a condição de desistente. Nessa condição, o aluno deverá realizar nova matrícula na etapa, podendo desenvolver a atividade com base no trabalho já existente.

**Art. 22** O professor orientador deverá justificar por escrito os motivos para a não recomendação à banca e comunicar sua decisão ao aluno.

**Art. 23** Fica facultado ao aluno solicitar avaliação por banca examinadora apesar da não recomendação do orientador, **quando ela ocorrer somente por** não cumprimento das exigências mínimas referentes a conhecimento do tema, metodologia científica e estruturação do trabalho (**§ 3º do artigo 20**). Para tal, o aluno deverá formalizar seu pedido por escrito à Coordenação do Curso, justificando-o, respeitados os prazos para a entrega da versão final da Monografia.

## **CAPÍTULO IX**

### **DA BANCA EXAMINADORA**

**Art. 24** Somente será marcada a defesa da versão final da monografia com a apresentação de parecer favorável do professor orientador (**Modelo em anexo**), que deverá ser



entregue a coordenação de curso, juntamente com 03 (três) vias impressas e 01 (uma) via digital, arquivo PDF, a ser encaminhado para e-mail institucional a ser informado pelo coordenador de curso;

**Parágrafo Único:** o parecer favorável do orientador para que o aluno possa inscrever-se no processo de arguição e defesa **não é garantia de que o trabalho será aprovado.**

**Art. 25 A versão final da monografia é defendida pelo acadêmico perante Banca Examinadora,** composta pelo professor orientador, que a preside, e por outros dois membros, mediante indicação do Coordenador do Curso.

§ 1º pode fazer parte da Banca Examinadora um membro escolhido entre os professores de outras coordenações com interesse na área de abrangência da pesquisa.

§ 2º quando da designação da Banca Examinadora, deve, também, ser indicado um membro suplente, encarregado de substituir qualquer dos titulares, em caso de impedimento.

**Art. 26 A Comissão Examinadora somente pode executar seus trabalhos com os três membros presentes.**

§ 1º não comparecendo algum dos professores designados para a Banca Examinadora, deve ser comunicado, formalmente, à Coordenação do Curso. Neste caso o suplente será convocado para a realização dos trabalhos de banca examinadora.

§ 2º não havendo comparecimento dos três membros da Banca Examinadora, deve ser marcada nova data para defesa, sem prejuízo do cumprimento da determinação presente no parágrafo anterior.

**Art. 27 Todos os professores da Faculdade podem ser convocados** para participarem das Bancas Examinadoras, em suas respectivas áreas de atuação, mediante indicação do Coordenador do Curso.

**Parágrafo Único:** Deve, sempre que possível, ser mantida a equidade no número de indicações de cada professor, para compor as Bancas Examinadoras, procurando, ainda, evitar-se a designação de qualquer docente para um número superior a dez Comissões Examinadoras.

## CAPÍTULO X

### DA DEFESA DA MONOGRAFIA

**Art. 28** As sessões de defesa das monografias **são públicas.**

**Parágrafo Único:** Não é permitido, aos membros das Bancas Examinadoras tornarem público os conteúdos, bem como os resultados das monografias, antes de suas defesas.

**Art. 29** O Coordenador do Curso **deve elaborar calendário fixando prazos** para entrega das monografias, designação das Bancas Examinadoras e realização das defesas.

§ 1º quando a monografia for entregue com atraso, a relevância do motivo deve ser avaliada pelo coordenador do Curso.

**Art. 30 Após a data limite para entrega das cópias finais das monografias**, o Coordenador de Curso divulga a composição das Bancas Examinadoras, os horários e as salas destinadas as suas defesas.

**Art. 31** Os membros das Bancas Examinadoras, a contar da data de sua designação, têm o prazo de 07 dias para procederem à leitura das monografias.

**Art. 32** Na defesa, o acadêmico tem até 20 minutos para apresentar seu trabalho, a Banca Examinadora até dez minutos para fazer sua argüição, dispondo o discente, ainda, de outros 10 minutos para responder a banca examinadora.

**Art. 33 A atribuição das notas dá-se após o encerramento da etapa de argüição**, obedecendo ao sistema de notas individuais por examinador, levando em consideração o conteúdo do texto, a sua exposição oral e a defesa na argüição, e as normas presente neste regulamento pela Banca Examinadora.

§ 1º utiliza-se, para atribuição das notas, fichas de avaliação individuais, onde o professor apõe suas notas para cada item a ser considerado (Modelo em anexo).

§ 2º a nota final do acadêmico é o resultado da média aritmética das notas atribuídas pelos membros da Comissão Examinadora.

§ 3º para aprovação, o acadêmico deve obter nota igual ou superior a (7,0) sete inteiros na média aritmética das notas individuais atribuídas pelos membros das Bancas Examinadoras **e não receber nota inferior a quatro inteiros de qualquer um dos membros** dessa Comissão.

**Art. 34** A Banca Examinadora, **pode reunir-se antes da sessão de defesa pública, juntamente com o acadêmico e**, se constatado o plágio por qualquer um dos membros da banca, **reprovar o trabalho** e sugerir ao acadêmico que refaça sua monografia.

§ 1º o acadêmico fica ciente de que deverá efetuar novamente sua matrícula na disciplina de Monografia II;

**Art. 35 Serão reprovados os acadêmicos que:**

§ 1º **não** apresentarem parecer favorável do professor orientador, para entrega e apresentação de monografia;

§ 2º **não** apresentarem a Monografia de Graduação na data e horário fixados;

§ 3º **não** comparecerem à audiência pública de defesa da Monografia de Graduação;

§ 4º **não** obtiverem o conceito final mínimo de 7,0 (sete) pontos na defesa;

§ 5º tiverem constatado por algum dos professores, membros da banca, **plágio total ou parcial** da Monografia de Graduação;

§ 6º **não** efetuarem a entrega de documentos, declarações, projeto de monografia, monografia final, ou demais documentos solicitadas pela coordenação de curso e por este regulamento;

§ 7º apresentarem monografia elaborada **sem orientação** de professor da FACULDADE FASIFE DF;

§ 8º **não** comparecer a, no mínimo, 75% dos encontros marcados pelo professor orientador;

§ 9º **deixarem de cumprir** as normativas estabelecidas no presente regulamento;

§ 10º **não efetuarem** as correções propostas pela banca examinadora, cuja fiscalização ficará sob a responsabilidade de seu orientador;

**Art. 36** A avaliação final, assinada por todos os membros da Banca Examinadora, **deve ser registrada em Ata**, contando também com a assinatura do acadêmico. A monografia que obter nota igual ou superior a 9 será encaminhada para o site institucional para acesso como material de pesquisa.

**Art. 37** O acadêmico **que não entregar a monografia**, ou que **não se apresentar para a defesa pública**, sem motivos justificados, **está automaticamente reprovado** na respectiva disciplina.

**Art. 38** **Não há recuperação de conceito/nota ou revisão** de deliberação conferida à monografia, **sendo sua reprovação**, nos casos em que houver, **definitiva**.

§ 1º **se reprovado**, fica a critério do acadêmico continuar ou não com o mesmo tema da monografia e com o mesmo orientador.

§ 2º **optando por mudança de tema**, deve o acadêmico reiniciar todo o processo para elaboração do TCC;

**Art. 39** Ao acadêmico, **cuja monografia haja sido reprovada**, somente será permitida uma nova defesa:

§ 1º **mediante matrícula em regime especial**, tendo como período mínimo para nova defesa 45 (quarenta e cinco) dias, após a reprovação;

§ 2º **mediante matrícula no curso e na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II**, no próximo semestre letivo;

**Art. 40** O estudante concluinte poderá recorrer da nota final, visando a questionar **apenas aspectos formais** do procedimento de avaliação junto a Coordenação de Curso, **no prazo máximo de 24 horas**, a partir da audiência de defesa de monografia.

**Parágrafo Único:** É da competência do Coordenador de Curso a solução de casos especiais, podendo ele, se entender necessário, encaminhá-los para apreciação do Colegiado de Curso e/ou Conselho Superior da Instituição FACULDADE FASIFE DF.

## **CAPÍTULO XI**

### **DA ENTREGA DA VERSÃO DEFINITIVA DA MONOGRAFIA**

**Art. 41** O aluno que obtiver **nota igual ou superior a 7,0 (sete)** deverá entregar a coordenação de Curso, **01 (uma) cópia da Monografia, em via encadernada em capa dura** contendo as modificações propostas pela Banca Examinadora, quando houver e 01 (uma) via digital, arquivo PDF e WORD, a ser encaminhado para e-mail institucional a ser informado pelo coordenador de curso, **no prazo de 10 (dez) dias a contar da data da aprovação** pela Banca Examinadora.

§ 1º a via encadernada em “**capa dura**” deverá ser na **cor verde** para o Curso de **NUTRIÇÃO**, com **letras douradas**.

§ 2º o aluno que não entregar a **versão final em capa dura da monografia**, ficará com a nota da disciplina de Monografia II suspensa até o cumprimento da obrigação, **não podendo colar grau**.

§ 3º o aluno **somente poderá efetuar a entrega da versão final** da monografia com a assinatura de seu orientador, o qual será responsável por verificar a realização ou não das considerações e correções propostas pela banca examinadora.

§ 4º o aluno que **não efetuar as correções propostas pela banca examinadora**, não poderá efetuar a entrega da versão final da monografia.

**Art. 42** As cópias das monografias aprovadas pela banca examinadora serão encaminhadas:

- ✓ 01 (uma) via para ser arquivada junto a coordenação de curso;
- ✓ 01 (uma) via a ser encaminhada a Biblioteca da FACULDADE FASIPE DF.

## **CAPÍTULO VII**

### **DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO III**

#### **DO ARTIGO CIENTÍFICO**

**Art. 43** O Trabalho de Conclusão de Curso III – Artigo Científico, após encaminhamento favorável do orientador (Termo de Encaminhamento do Artigo Científico), será submetido a uma apresentação pública e avaliação por banca examinadora, composta por 3 (três) membros: o orientador do artigo científico e dois outros membros indicados pelo coordenador do curso.

**Art. 44** O encaminhamento do artigo científico para avaliação pela banca examinadora sem o parecer favorável do orientador (Termo de Encaminhamento do Artigo Científico), e ou sem a comprovação da submissão do artigo a uma revista autorizada, implica no não atendimento do quesito do TCC III.

**Art. 45** O aluno deve entregar o artigo científico em 03 (três) cópias idênticas na Coordenação de Curso juntamente com o parecer favorável do orientador (Termo de Encaminhamento do Artigo Científico), e a comprovação da submissão do trabalho à uma revista autorizada, dentro do prazo definido no Calendário Acadêmico.

**Art. 46** O aluno deverá tomar conhecimento da data e local da apresentação presencial do artigo científico e deverá se apresentar na data e local com no mínimo 30 (trinta) minutos de antecedência em relação ao horário marcado para sua apresentação.

**Art. 47** O aluno que não comparecer à apresentação do artigo científico em dia, hora e local agendados será considerado como REPROVADO no Trabalho de Conclusão de Curso.

**Parágrafo Único:** O acadêmico que apresentar junto ao protocolo do artigo científico carta de aceite de publicação de revista científica na sua área de formação, está dispensado da apresentação oral do referido artigo.

**Art. 48** Após a apresentação do artigo científico e a arguição por parte da banca examinadora, será preenchida e assinada por todos a Ata de Avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso III, onde cada membro indicará sua avaliação, expressa por meio de nota entre 0,0 (zero) e 10,0 (dez). A nota final será a média aritmética das três notas dadas, sendo que ao aluno será informada apenas a nota final.

**Art. 49** A banca examinadora reprovará sumariamente e sem direito a nova apresentação ou recurso o aluno cujo artigo científico esteja incompatível com a ética científica, especialmente a apresentação do artigo elaborado por terceiros, plágio total ou parcial.

**Art. 50** O artigo científico deve ser apresentado preenchendo os seguintes requisitos:

§ 1º cumprir rigorosamente os critérios técnicos estabelecidos no **Manual de Normas Técnicas e Metodologia da FACULDADE FASIPE DF**.

§ 2º o corpo do trabalho (introdução, desenvolvimento e conclusão ou considerações finais) **deve possuir no mínimo, (15) quinze e no máximo (20) vinte páginas** de texto.

§ 3º artigos que **extrapolem o limite de tamanho** estabelecido no inciso 2º deste artigo são consideradas excepcionais e necessitam, para apresentação, de aprovação da coordenação.

§ 4º Trabalhos que **não atinjam o limite de tamanho** estabelecido no §2º, bem como aquelas que não preencherem os requisitos elencados no presente regulamento, poderão ser protocolados e apresentados, estando o acadêmico ciente que na avaliação do trabalho escrito terá nota 0,0 por não atender requisito mínimo exigido.

**Art. 51 Serão reprovados os acadêmicos que:**

§ 1º **não** apresentarem parecer favorável do professor orientador, para entrega e apresentação do artigo;

§ 2º **não** apresentarem o artigo na data e horário fixados;

§ 3º **não** obtiverem o conceito final mínimo de 7,0 (sete) pontos na defesa;

§ 4º **não** apresentar carta de aceite para publicação do referido artigo;

§5° tiverem constatado por algum dos professores, membros da banca, **plágio total ou parcial**;

§ 6° **não** efetuarem a entrega de documentos, declarações, ou demais documentos solicitadas pela coordenação de curso e por este regulamento;

§ 7° **não** comparecer a, no mínimo, 75% dos encontros marcados pelo professor orientador;

§ 8° **deixarem de cumprir** as normativas estabelecidas no presente regulamento;

**Art. 52** A avaliação final, assinada por todos os membros da Banca Examinadora, **deve ser registrada em Ata**, contando também com a assinatura do acadêmico.

**Art. 53** O acadêmico **que não entregar o artigo**, ou que **não se apresentar para a defesa pública**, sem motivos justificados, **está automaticamente reprovado** na respectiva disciplina.

**Art. 54** **Não há recuperação de conceito/nota ou revisão** de deliberação conferida ao artigo, **sendo sua reprovação**, nos casos em que houver, **definitiva**.

§ 1° **se reprovado**, fica a critério do acadêmico continuar ou não com o mesmo tema da monografia e com o mesmo orientador.

§ 2° **optando por mudança de tema**, deve o acadêmico reiniciar todo o processo para elaboração do TCC;

**Art. 55** Ao acadêmico, **cujo artigo haja sido reprovado**, somente será permitida uma nova defesa:

§ 1° **mediante matrícula em regime especial**, tendo como período mínimo para nova defesa 45 (quarenta e cinco) dias, após a reprovação;

§ 2° **mediante matrícula no curso e na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso III**, no próximo semestre letivo;

**Art. 56** O aluno que obtiver **nota igual ou superior a 7,0 (sete)** deverá entregar a coordenação de Curso, **01 (uma) cópias do Artigo, em via encadernada em capa dura** contendo as modificações propostas pela Banca Examinadora, quando houver, e 01 (uma) via digital, arquivo PDF e WORD, a ser encaminhado para e-mail institucional a ser informado pelo coordenador de curso, **no prazo de 10 (dez) dias a contar da data da aprovação** pela Banca Examinadora.

§ 1° a via encadernada em **“capa dura”** deverá ser na **cor verde** para o Curso de **Nutrição**, com **letras douradas**.

§ 2° o aluno que não entregar a **versão final em capa dura do artigo científico**, ficará com a nota da disciplina de TCC III suspensa até o cumprimento da obrigação, **não podendo colar grau**.

§ 3° o aluno **somente poderá efetuar a entrega da versão final** do artigo com a assinatura de seu orientador, o qual será responsável por verificar a realização ou não das considerações e correções propostas pela banca examinadora.

§ 4º o aluno que **não efetuar as correções propostas pela banca examinadora**, não poderá efetuar a entrega da versão final do artigo.

## **CAPÍTULO XII**

### **DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 57** Este regulamento somente poderá ser alterado mediante voto da maioria absoluta dos membros do Colegiado de Curso;

**Art. 58** Os casos não previstos e/ou omissos nesse Regulamento serão decididos pela Coordenação de Curso, pelo Colegiado de curso e/ou pelo Conselho Superior da Instituição FACULDADE FASIFE DF.

**Art. 59** Compete ao Colegiado de curso dirimir dúvidas acerca da interpretação deste regulamento, bem como, suprir as lacunas, expedindo atos complementares que se fizerem necessários.

**Art. 60** Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo colegiado competente.

**Art. 61** Revogam-se as disposições em contrário.

**\*Aprovado na Reunião do Colegiado do Curso de Nutrição.**

#### **1.17 Atividades Complementares e Extra Classe**

As Atividades Complementares são componentes curriculares obrigatórios, enriquecedores e implementadores do perfil do formando. Possibilitam o reconhecimento, por avaliação de habilidades, conhecimento e competência do aluno, inclusive adquirida fora do ambiente acadêmico, incluindo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mercado do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade.

As Atividades Complementares são concebidas para propiciar ao aluno a oportunidade de realizar, em prolongamento às demais atividades do currículo, uma parte de sua trajetória de forma autônoma e particular, com conteúdos diversos que lhe permitam enriquecer o conhecimento propiciado pelo Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF.

De acordo com o Regulamento das Atividades Complementares do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF, entende-se como Atividade Complementar toda e qualquer atividade, não compreendida nas atividades previstas no desenvolvimento regular dos componentes curriculares, obrigatórios ou optativos, da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição, desde que adequada à formação acadêmica e ao aprimoramento pessoal e profissional do futuro profissional.

Consideram-se Atividades Complementares aquelas promovidas pela FACULDADE FASIFE DF, ou por qualquer outra instituição devidamente credenciada, classificadas nas seguintes modalidades:

I – Grupo 1: Atividades vinculadas ao ensino;

II – Grupo 2: Atividades vinculadas à investigação científica;

III – Grupo 3: Atividades vinculadas à extensão.

O aluno deve desenvolver durante o ciclo acadêmico uma programação que totalize a carga horária mínima de **240 horas/relógio** a ser cumprida, conforme determinado na matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição. A totalização das horas destinadas às Atividades Complementares é indispensável à colação de grau.

As Atividades Complementares podem ser desenvolvidas em qualquer semestre ou período letivo, inclusive no período de férias, dentro ou fora do turno regular das aulas, sem prejuízo, no entanto, de qualquer das atividades de ensino ministrado no Curso de Graduação em Nutrição, que são prioritárias.

A escolha e a validação das Atividades Complementares devem objetivar a flexibilização curricular, propiciando ao aluno a ampliação epistemológica, a diversificação temática e o aprofundamento interdisciplinar como parte do processo de individualização da sua formação acadêmica.

A validação das Atividades Complementares será requerida pelo aluno, instruindo o pedido com a comprovação de frequência, comparecimento ou participação nos eventos extracurriculares.

O processo de requerimento, comprovação e validação das Atividades Complementares ficará registrado no CPE e na secretaria da FACULDADE FASIPE DF.

A seguir é apresentado o Regulamento das Atividades Complementares do Curso de Graduação em Nutrição

### **REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

Dispõe sobre as Atividades Complementares do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DF.

**Art. 1º** - Este Regulamento dispõe sobre as Atividades Complementares do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DF.

**Art. 2º** - O objetivo das atividades complementares visa atender as normas baixadas pelo Conselho Nacional de Educação, a fim de propiciar ao aluno a aquisição de experiências diversificadas inerentes e indispensáveis ao seu futuro profissional, buscando aproximá-lo da realidade escola/mercado de trabalho.

**Parágrafo único** - As Atividades Complementares, como componentes curriculares obrigatórios, abrangendo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, interdisciplinares, de permanente contextualização e atualização, devem possibilitar ao aluno vivências acadêmicas compatíveis com as relações do mercado de trabalho. Atividades complementares terão carga horária



total de **240 horas/relógio**, devendo, preferencialmente, o seu cumprimento ser distribuído ao longo do curso.

### **DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

**Art. 3º** - As Atividades Complementares são obrigatórias para a integralização curricular do Curso de Nutrição. Estando sua carga horária inserida na estrutura curricular do respectivo curso.

**Parágrafo único** - Os alunos que ingressarem no curso constante do “caput” deste artigo por meio de transferência ou aproveitamento estudos ficam sujeitos ao cumprimento da carga horária de atividades complementares, podendo solicitar à coordenação o cômputo da carga horária atribuída pela instituição de origem.

**Art. 4º** - As Atividades Complementares aceitas para integralização curricular são aquelas previstas no Quadro Anexo 1, e classificam-se em 3 (três) grupos, a saber:

- ✓ **Grupo I – Atividades de Ensino**
- ✓ **Grupo II – Atividades de Investigação Científica**
- ✓ **Grupo III – Atividades de Extensão**

**Art. 5º** - O aproveitamento de carga horária referente às Atividades Complementares será aferido mediante comprovação de participação e aprovação, conforme o caso, após análise da coordenação.

**Art. 6º** - As atividades complementares devem ser desenvolvidas no decorrer do curso, entre o primeiro e décimo semestre, sem prejuízo da frequência e aproveitamento nas atividades do curso.

**Art. 7º** - O aproveitamento das atividades complementares estará sujeito à análise e aprovação da Coordenação, mediante registro em fichas e prontuário do aluno.

**Parágrafo único** – O registro das atividades deverá ser realizado no CPE – Centro de Planejamento e Extensão mediante recibo.

**Art. 8º** - O certificado de comprovação de participação em eventos deverá ser expedido em papel timbrado da Instituição ou órgão promotor, com assinatura da responsável e respectiva carga horária do evento.

**Art. 9º** - A realização das atividades complementares, mesmo fora da IES, é de responsabilidade do acadêmico.

**Art. 10º** - As Atividades Complementares receberão registro de carga horária de acordo com a Tabela inserida no Quadro Anexo, observado o limite máximo por evento, nela fixado.

**§ 1º** – Fica estabelecido que os certificados, atestados, declarações emitidas por instituições que fixarem parceria com a FASIPE DF, terão totalização de cem por cento de sua carga horária.

**§ 2º** – Fica estabelecido que os certificados, atestados, declarações emitidas por instituições que não fixarem parceria com a FASIPE DF, terão totalização de trinta e três por cento, ou seja, um terço de sua carga horária.

§ 3º – À Coordenação poderá aceitar atividades não previstas no Quadro anexo, mediante requerimento acompanhado de prova documental, após análise e autorização prévia, com pontuação compatível com o evento.

§ 4º - Um certificado não pode ser utilizado mais de uma vez.

**Art. 11º** - A solicitação e protocolo das respectivas atividades complementares são de única e exclusiva responsabilidade do acadêmico.

**Parágrafo único** – Não serão computadas as atividades ocorridas no período em que o acadêmico estiver com sua matrícula trancada ou cancelada.

**Art. 12º** - Não serão consideradas atividades complementares:

- a) Atividades profissionais, ainda que exclusivamente estejam voltadas ao ensino;
- b) Atividades incompatíveis, não interdisciplinares ou não correlatas ao curso;
- c) Atividades realizadas em períodos anteriores ao ingresso no curso;
- d) Atividades desenvolvidas nas disciplinas do curso computadas para a integralização da carga horária prevista na matriz curricular.

**Art. 13º** - Os documentos comprobatórios originais com as respectivas cópias das Atividades Complementares realizadas, deverão ser apresentados ao CPE – Centro de Planejamento e Extensão para a inclusão das respectivas horas no sistema acadêmico, ficando a cópia destes arquivada na pasta do acadêmico na secretaria acadêmica e o original com o aluno.

**Art. 14º** - Os casos omissos são resolvidos pela Direção Acadêmica, ouvida a Coordenação de Curso.

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

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

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

### ATIVIDADES DE PESQUISA

CÓDIGO	ATIVIDADE	DESCRIÇÃO	COMPROVAÇÃO	CARGA HORÁRIA	LIMITE NA IES	LIMITE FORA DA IES
PES 1	PUBLICAÇÃO	Publicação de trabalhos científicos (autoria/co-autoria) na área de atuação profissional em revistas/livros, jornais.	Cópia impressa da publicação e/ou Certificado Recebido	15 horas por publicação	90 horas	50% deste total
PES 2	APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS e COMUNICAÇÕES CIENTÍFICAS	Apresentação de trabalho em evento de Iniciação Científica na IES ou outras instituições Apresentação de trabalho em seminário, palestra, simpósio, congresso, conferência, workshop, encontros de caráter científico.	Certificado Recebido	10 horas por evento	60 horas	50% deste total
PES 3	TRABALHO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA TIC	Realização de TIC e defesa pública do trabalho na IES relacionados à área de Nutrição.	Certificado Recebido	20 horas por evento	40 horas	xxxxxxxx
PES 4	ASSISTIR A DEFESAS DE TRABALHOS	Assistir a defesas de trabalhos de conclusão desde que pertinentes à área de Nutrição (graduação e lato sensu)	Certificado Recebido	03 horas por sessão de defesa	30 horas	50% deste total
PES 5		Assistir a defesas teses e dissertações, desde que pertinentes à área de Nutrição. (stricto sensu)	Certificado Recebido	05 horas por sessão de defesa	30 horas	100% deste total
PES 6	PARTICIPAÇÃO EM PROJETO DE PESQUISA	Participação em projeto de pesquisa como aluno Bolsista ou Voluntário aprovado pelo Colegiado de Curso	Certificado Recebido	30 horas por semestre	120 horas	40% deste total
PES 7	PARTICIPAÇÃO EM GRUPOS DE PESQUISA	Participação em grupo de pesquisas relacionada à área de atuação profissional.	Certificado Recebido	30 horas por semestre	120 horas	40% deste total
PES 8	PARTICIPAÇÃO EM GRUPOS DE ESTUDO	Organização e monitoramento a participação em grupos de estudos periódicos sobre temas referentes à área de atuação profissional.	Certificado Recebido	20 horas por semestre	100 horas	40% deste total

### ATIVIDADES DE EXTENSÃO

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

	<b>COMUNIDADE</b>					
<b>EXT 8</b>	<b>PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS SOCIAIS, CULTURAIS E COMUNITÁRIOS</b>	<i>Participação em Eventos sociais, culturais e comunitários, realizados pela IES.</i>	<i>Certificado Recebido</i>	<i>Equivalente à carga do evento</i>	<i>120 horas</i>	<i>xxxxxxxxxx</i>

### 1.18. Das Atividades Curricularizadas de Extensão

Em atendimento a Resolução nº 07, de 18 de dezembro de 2018, o curso de Graduação de Nutrição da FACULDADE FASIFE DF, por meio de seus Colegiados de Cursos e Núcleos Docentes Estruturantes, promoveram discussão para a curricularização das atividades extensionistas.

Entendemos que a Extensão configura como uma atividade que se integra à matriz curricular do nosso curso de graduação e à organização da pesquisa, constituindo-se em um processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico. A curricularização das atividades extensionistas busca promover a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

Ainda, as atividades de extensão consistem nas intervenções que envolvam diretamente a comunidade externa e a instituição e que estejam vinculadas à formação do acadêmico.

As atividades de extensão a serem desenvolvidas pelo curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF, em atendimento a Resolução acima, compõe 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular (330h/r) bem como, será autoavaliada de maneira contínua.

### REGULAMENTO DAS ATIVIDADES CURRICULARES EXTENSIONISTAS

Dispõe sobre as Atividades Curriculares Extensionistas do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF.

**Art. 1º** - Este Regulamento dispõe sobre as Atividades Curriculares Extensionistas do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF.

**Art. 2º** - O objetivo das atividades curriculares extensionistas, sob o princípio constitucional da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, consiste em um processo interdisciplinar, educativo, cultural, científico e político que promove a interação transformadora entre instituição e outros setores da sociedade.

**Parágrafo único** - As Atividades Curriculares Extensionistas, como componentes curriculares obrigatórios, abrangendo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, interdisciplinares, de permanente contextualização e atualização, devem possibilitar ao aluno vivências acadêmicas compatíveis com as relações do mercado de trabalho. Atividades curriculares extensionistas

terão carga horária total de **330 horas/relógio**, devendo, preferencialmente, o seu cumprimento ser distribuído ao longo do curso.

### **DAS ATIVIDADES CURRICULARES EXTENSIONISTAS**

**Art. 3º** - As Atividades Curriculares Extensionistas são obrigatórias para a integralização curricular do Curso de Nutrição. Estando sua carga horária inserida na estrutura curricular do respectivo curso.

**Parágrafo único** - Os alunos que ingressarem no curso constante do “caput” deste artigo por meio de transferência ou aproveitamento estudos ficam sujeitos ao cumprimento da carga horária de Atividades Curriculares Extensionistas, podendo solicitar à coordenação o cômputo da carga horária atribuída pela instituição de origem.

**Art. 4º** - As Atividades Curriculares Extensionistas aceitas para integralização curricular são:

- I - programas;
- II - projetos;
- III - cursos e oficinas;
- IV - eventos;
- V - prestação de serviços

**Art. 5º** - O aproveitamento de carga horária referente às Atividades Curriculares Extensionistas será aferido mediante comprovação de participação e aprovação, conforme o caso, após análise da coordenação.

**Art. 6º** - As Atividades Curriculares Extensionistas devem ser desenvolvidas no decorrer do curso, entre o primeiro e décimo semestre, sem prejuízo da frequência e aproveitamento nas atividades do curso, conforme disposto na matriz curricular.

**Parágrafo único** – As atividades curriculares extensionistas serão desenvolvidas nas seguintes unidades curriculares:

<b>1º SEMESTRE</b>
Anatomia Humana
Homem, cultura e sociedade
Química Geral
Introdução a Alimentação e Nutrição
<b>2º SEMESTRE</b>
Fisiologia Humana
Microbiologia e Imunologia
Educação Nutricional
Nutrição Básica
<b>3º SEMESTRE</b>
Políticas Públicas de Saúde, SUS e Direitos Humanos
Antropologia, Cultura Afro Brasileira e Questões Etnico-Raciais

Nutrição Humana
<b>4º SEMESTRE</b>
Psicologia aplicada a Saúde
Educação Ambiental e sustentabilidade
Epidemiologia e Bioestatística
Fisiopatologia e Dietoterapia I
<b>5º SEMESTRE</b>
Fisiopatologia e Dietoterapia II
Tecnologia dos Alimentos
<b>6º SEMESTRE</b>
Nutrição do Adulto e do Idoso
Técnica Dietética II
Administração, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Marketing
Optativa I
<b>7º SEMESTRE</b>
Optativa II
Nutrição e Fitoterapia
<b>8º SEMESTRE</b>
Optativa III
Nutrição Funcional e Estética
Planejamento e Gestão em Saúde

**Art. 7º** - O aproveitamento das atividades curriculares extensionistas estará sujeito à análise e aprovação da Coordenação, mediante registro em fichas e prontuário do aluno.

**Parágrafo único** – O registro das atividades deverá ser realizado no CPE – Centro de Planejamento e Extensão.

**Art. 8º** - O certificado de comprovação de participação em eventos deverá ser expedido em papel timbrado da Instituição ou órgão promotor, com assinatura da responsável e respectiva carga horária da atividade.

**Art. 9º** - A realização das atividades curriculares extensionistas, mesmo fora da IES, é de responsabilidade do acadêmico.

**Art. 10º** - As das atividades curriculares extensionistas receberão registro de carga horária de acordo com o disposto na matriz curricular e não poderá ser aproveitado para nenhuma outra atividade.

**§ 1º** – Fica estabelecido que os certificados, atestados, declarações emitidas por instituições que fixarem parceria com a FASIPE DF, terão totalização de cem por cento de sua carga horária.

§ 2º – Fica estabelecido que os certificados, atestados, declarações emitidas por instituições que não fixarem parceria com a FASIPE DF, terão totalização de trinta e três por cento, ou seja, um terço de sua carga horária.

§ 3º – À Coordenação poderá aceitar atividades não previstas no Quadro, mediante requerimento acompanhado de prova documental, após análise e autorização prévia, com pontuação compatível com o evento.

§ 4º - Um certificado não pode ser utilizado mais de uma vez.

**Art. 11º** - A solicitação e protocolo das respectivas atividades curriculares extensionistas são de única e exclusiva responsabilidade do acadêmico.

**Parágrafo único** – Não serão computadas as atividades ocorridas no período em que o acadêmico estiver com sua matrícula trancada ou cancelada.

**Art. 12º** - Não serão consideradas atividades curriculares extensionistas:

- a) Atividades de ensino;
- b) Atividades que não promovam as intervenções que envolvam diretamente as comunidades externas às instituições de ensino superior e que estejam vinculadas à formação do estudante
- c) Atividades incompatíveis, não interdisciplinares ou não correlatas ao curso;
- d) Atividades realizadas em períodos anteriores ao ingresso no curso;
- e) Atividades desenvolvidas nas disciplinas do curso computadas para a integralização da carga horária prevista na matriz curricular.

**Art. 13º** - Os documentos comprobatórios originais com as respectivas cópias das atividades curriculares extensionistas realizadas, deverão ser apresentados ao CPE – Centro de Planejamento e Extensão para a inclusão das respectivas horas no sistema acadêmico, ficando a cópia destes arquivada na pasta do acadêmico na secretaria acadêmica e o original com o aluno.

**Art. 14º** - Os casos omissos são resolvidos pela Direção Acadêmica, ouvida a Coordenação de Curso.

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

### **1.19. Oferta dos Componentes Curriculares Optativos**

O Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DF, em uma proposta inovadora, possibilita ao acadêmico a flexibilização da matriz curricular do Curso, respeitando o perfil generalista, humanista, crítica e reflexiva e os conteúdos essenciais através das atividades complementares, também, promove a oferta de disciplinas optativas.

A flexibilização curricular está inserida dentro das estruturas curriculares dos cursos de graduação, incluindo o nosso curso de Nutrição, face necessidades sociais da saúde, com ênfase no

Sistema Único de Saúde (SUS) e assegurar a integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento.

Diante disso, acreditamos que a flexibilização da matriz curricular permite incorporar outras formas de aprendizagem e formação presentes na realidade social aos nossos alunos, assim, a flexibilidade curricular se relaciona com a concepção e implementação da articulação entre teoria e prática.

Segue o regulamento:

### REGULAMENTO DA OFERTA DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS

Dispõe sobre a oferta das disciplinas optativas do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF.

#### Capítulo I – Das Disposições Gerais

**Art. 1º.** Este Regulamento dispõe sobre a oferta das disciplinas optativas do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF.

#### Capítulo II – Das Disciplinas Optativas

**Art. 2º.** As disciplinas optativas são de livre escolha pelo aluno, dentro de uma lista previamente estipulada pela FACULDADE FASIFE DF e se voltam à flexibilização da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição.

**Art. 3º.** As disciplinas optativas do Curso de Graduação em Nutrição são as relacionadas no quadro a seguir.

COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS I						
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA				SEMESTRAL
		SEMANAL				
		Teórica	Prática	Extensão	Total	
	Tópicos Especiais em Nutrição I	2		1	3	60
	Toxicologia e Interação medicamentosa	2		1	3	60
	Nutrição em Hotelaria e Gastronomia	2		1	3	60
COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS II						
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA				SEMESTRAL
		SEMANAL				
		Teórica	Prática	Extensão	Total	
	Tópicos Especiais em Nutrição II	2		1	3	60
	Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	2		1	3	60
	Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	2		1	3	60
COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS III						
SIGLA	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA				SEMESTRAL
		SEMANAL				
		Teórica	Prática	Extensão	Total	



Tópicos Especiais em Nutrição III	2	1	3	60
Inglês Instrumental	2	1	3	60
Nutrição Experimental	2	1	3	60

§1º. A lista de disciplinas optativas poderá, à medida que o curso for sendo implantado, ser ampliada ou modificada, tendo sempre por base as necessidades do mercado de trabalho e o perfil profissional que se deseja para o egresso.

§2º. A disciplina “Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS” será oferecida entre as disciplinas optativas do curso, em atendimento ao disposto no §2º do artigo 3º do Decreto nº 5.626/2005, não podendo ser retirada da lista de disciplinas optativas oferecidas.

**Art. 4º.** As disciplinas optativas serão oferecidas na modalidade presencial.

### Capítulo III – Da Carga Horária a ser integralizada

**Art. 5º.** Os alunos do Curso de Graduação em Nutrição devem integralizar, ao total, 180 hora/relógio em componentes curriculares optativos.

Parágrafo Único. A carga horária a ser integralizada está distribuída no 6º, 7º e 8º semestre do Curso de Graduação em Nutrição, conforme quadro a seguir.

CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS			
SEMESTRE	DISCIPLINAS OPTATIVAS A MATRIZ CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	
		SEMANAL	SEMESTRAL
6º	Optativa I	3	60
7º	Optativa II	3	60
8º	Optativa III	3	60

**Art. 6º.** No 6º semestre do Curso de Graduação em Nutrição o aluno deverá matricular-se em 01 (uma) das disciplinas optativas que serão oferecidas neste semestre, integralizando 60 hora/relógio.

**Art. 7º.** No 7º semestre do Curso de Graduação em Nutrição o aluno deverá matricular-se em mais 01 (uma) das disciplinas optativas que serão oferecidas neste semestre, integralizando 60 hora/relógio.

**Art. 8º.** No 8º semestre do Curso de Graduação em Nutrição, o aluno deverá matricular-se em mais 01 (uma) das disciplinas optativas que serão oferecidas neste semestre, integralizando 60 hora/relógio.

### Capítulo IV – Do Processo de Seleção e Matrícula nas Disciplinas Optativas

**Art. 9º.** Para o 6º semestre do curso, previamente ao início do período de matrícula semestral na FACULDADE FASIPE DF, o Colegiado de Curso apresentará aos acadêmicos a relação de disciplinas Optativas, entre aquelas da lista apresentada no artigo 3º deste Regulamento, a serem disponibilizadas para matrícula dos alunos do curso, devendo cada aluno matricular-se em 01 (um) das disciplinas oferecidas

Parágrafo Único. A escolha da disciplina optativa a ser cursada será condicionada a escolha da turma podendo ser a mesma por votação e/ou maioria simples.

**Art. 10º.** Para o 7º semestre do curso, previamente ao início do período de matrícula semestral na FACULDADE FASIPE DF, o Colegiado de Curso apresentará aos acadêmicos a relação de disciplinas

Optativas, entre aquelas da lista apresentada no artigo 3º deste Regulamento, a serem disponibilizadas para matrícula dos alunos do curso, devendo cada aluno matricular-se em 01 (um) das disciplinas oferecidas

Parágrafo Único. A escolha da disciplina optativa a ser cursada será condicionada a escolha da turma podendo ser a mesma por votação e/ou maioria simples.

**Art. 11º.** Para o 8º semestre do curso, previamente ao início do período de matrícula semestral na FACULDADE FASIFE DF, o Colegiado de Curso apresentará aos acadêmicos a relação de disciplinas Optativas, entre aquelas da lista apresentada no artigo 3º deste Regulamento, a serem disponibilizadas para matrícula dos alunos do curso, devendo cada aluno matricular-se em 01 (um) das disciplinas oferecidas

Parágrafo Único. A escolha da disciplina optativa a ser cursada será condicionada a escolha da turma podendo ser a mesma por votação e/ou maioria simples.

#### **Capítulo V – Das Disposições Finais**

**Art. 12º.** As situações omissas ou de interpretação duvidosas surgidas da aplicação das normas deste Regulamento, deverão ser dirimidas pela Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição, ouvido o Colegiado de Curso.

**Art. 13º.** Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF.

#### **1.20. Metodologia de Ensino-Aprendizagem**

A FACULDADE FASIFE DF utiliza, no desenvolvimento de seus cursos, observadas as especificidades de cada projeto pedagógico, metodologias ativas e interativas, centradas no aluno, voltadas para o seu desenvolvimento intelectual e profissional, com ênfase nas 04 (quatro) aprendizagens fundamentais, que constituem os pilares do conhecimento: “aprender a conhecer”, “aprender a fazer”, “aprender a viver juntos” e “aprender a ser”.

A aprendizagem é entendida como processo de construção de conhecimentos, competências e habilidades em interação com a realidade e com os demais indivíduos, no qual são colocadas em uso capacidades pessoais. Dessa forma, é abandonada a relação na qual o aluno coloca-se no processo de ensino-aprendizagem numa posição de expectador, limitando-se apenas a captar o conhecimento transmitido pelo professor.

Nessa perspectiva, os alunos passam à condição de sujeitos ativos de sua própria aprendizagem, adquirindo conhecimentos de forma significativa pelo contato com metodologias de ensino voltadas para a criação e construção de conhecimentos, competências e habilidades.

O professor passa, então, a desempenhar o papel de facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem, garantindo situações que estimulem a participação ativa do aluno no ato de aprender e auxiliando a formação de conhecimentos, competências e habilidades.

Assim, os métodos e técnicas de ensino-aprendizagem são cuidadosamente selecionados e planejados pelo corpo docente da FACULDADE FASIPE DF, observando-se a necessidade de propiciar situações que:

- a) viabilizem posicionamentos críticos;
- b) proponham problemas e questões, como pontos de partida para discussões;
- c) definam a relevância de um problema por sua capacidade de propiciar o pensar, não se reduzindo, assim, à aplicação mecânica de fórmulas feitas;
- d) provoquem a necessidade de busca de informação;
- e) enfatizem a manipulação do conhecimento, não a sua aquisição;
- f) otimizem a argumentação e a contra-argumentação para a comprovação de pontos de vista;
- g) dissolvam receitas prontas, criando oportunidades para tentativas e erros;
- h) desmistifiquem o erro, desencadeando a preocupação com a provisoriedade do conhecimento, a necessidade de formulação de argumentações mais sólidas;
- i) tratem o conhecimento como um processo, tendo em vista que ele deve ser retomado, superado e transformado em novos conhecimentos.

A adoção desses critérios neutraliza a preocupação em repassar conhecimentos a serem apenas copiados e reproduzidos, estimulando e facilitando a busca do conhecimento de forma autônoma, assim como o desenvolvimento de competências e habilidades requeridas ao perfil do egresso.

No Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DF, os professores utilizarão diversos métodos e técnicas no desenvolvimento de seus componentes curriculares, observando sempre as vantagens e as limitações de cada um.

Recomenda-se que no planejamento acadêmico dos componentes curriculares seja assegurado o envolvimento do aluno em atividades, individuais e de equipe, que incluem, entre outros:

- I - aulas teóricas, teórico-práticas e práticas, conferências e palestras;
- II - exercícios e práticas em laboratórios específicos do curso;
- III - projetos de investigação científica desenvolvidos por docentes do curso;
- IV - consultas supervisionadas em bibliotecas para identificação crítica de fontes relevantes;
- V - práticas de simulação, aplicação e avaliação de estratégias, técnicas, recursos e instrumentos da área de Nutrição;
- VI - estudo de casos e trabalho em equipe - estratégia de ensino eficaz que possibilita aplicar conhecimentos e avaliar as necessidades de aprendizagem. Aprimora as habilidades de resolução de

problemas. Permite avaliar o aluno de forma crítica. Melhora a interação do grupo através do diálogo em sala de aula e enriquece o ambiente de aprendizagem. Promove o pensamento crítico e aumenta a capacidade crítica;

VII - programas on-line e (web sites) - possibilita ao aluno mudar positivamente; permite a transição para um ambiente de prática baseada em evidência; ensino criativo; promove aprendizagem ativa; é um ambiente de ensino agradável de bom; amplia e diversifica as formas de comunicação entre discentes e docentes; permite a aquisição de novos conteúdos e facilita o aprendizado e a investigação orientada; exige do estudante, acessar, analisar e sintetizar as informações sobre um problema; melhora a aprendizagem clínica; aumenta a compreensão das informações; aumenta o raciocínio; possibilita a prática baseada em evidências; é uma abordagem inovadora de ensino; possibilita a construção de múltiplas perspectivas; possibilita a crítica e o aprender a pensar em colaboração, com o debate e a resolução de problemas;

VIII - visitas documentadas através de relatórios a instituições e locais onde estejam sendo desenvolvidos trabalhos com a participação de profissionais da área;

IX - projetos de extensão e eventos de divulgação do conhecimento, passíveis de avaliação e aprovados pela Instituição;

X - práticas didáticas na forma de monitorias, dramatização, filmes, painel integrativo, portfólio, demonstrações e exercícios, como parte de disciplinas ou integradas a outras atividades acadêmicas;

XI - práticas integrativas voltadas para o desenvolvimento de competências e habilidades em situações de complexidade variada, representativas do efetivo exercício profissional, sob a forma de estágio.

A metodologia de ensino está comprometida com a garantia de condições de igualdade na permanência e na terminalidade dos estudos no Curso de Graduação em Nutrição (acessibilidade plena). Destaca-se que será dedicada atenção especial à acessibilidade metodológica e pedagógica, atitudinal, nas comunicações e digital:

- Acessibilidade metodológica e pedagógica é referente às barreiras nas formas de organização do espaço pedagógico, incluindo metodologias de ensino. Será estimulado o uso entre os docentes, de ferramentas informatizadas que permitam o acesso dos alunos aos textos e outros materiais didáticos em mídias eletrônicas. Estará garantida a ausência de barreiras nas metodologias e técnicas de estudo. Os professores promoverão processos de diversificação curricular, flexibilização do tempo e utilização de recursos para viabilizar a aprendizagem de estudantes com deficiência, como por exemplo: pranchas de comunicação, texto impresso e ampliado, softwares ampliadores de comunicação alternativa, leitores de tela, entre outros recursos;

- Acessibilidade atitudinal refere-se à percepção do outro sem preconceitos, estigmas, estereótipos e discriminações. Todos os demais tipos de acessibilidade estão relacionados a essa, pois é a atitude da pessoa que impulsiona a remoção de barreiras. Existe por parte dos gestores da FACULDADE FASIPE DF, o interesse em implementar ações e projetos relacionados à acessibilidade em toda a sua amplitude;

- Acessibilidade nas comunicações refere-se à eliminação de barreiras na comunicação interpessoal (face a face, língua de sinais), escrita (jornal, revista, livro, carta, apostila etc., incluindo textos em Braille, grafia ampliada, uso do computador portátil, site institucional em linguagem acessível em todos os módulos) e virtual (acessibilidade digital);

- Acessibilidade digital refere-se ao direito de eliminação de barreiras na disponibilidade de comunicação, de acesso físico, de tecnologias assistivas (recursos que contribuem para proporcionar habilidades funcionais de pessoas com deficiência, promovendo independência e inclusão) compreendendo equipamentos e programas adequados, de conteúdo e apresentação da informação em formatos alternativos.

A opção pela utilização, nos componentes curriculares teóricos, como regra geral, da técnica de aula expositiva nas suas formas participativa e dialógica, sendo, entretanto, livre a utilização, por parte do professor, de todas as demais técnicas.

No caso da técnica de aula expositiva nas suas formas participativa e dialógica, a atuação do professor não se restringe à mera transmissão de conhecimentos, sendo-lhes destinada a tarefa mais importante de desenvolver no aluno o hábito de trazer para debate questões que ultrapassem os rígidos limites teóricos, levando-os, assim, a repensar o conhecimento.

As metodologias ativas estão alicerçadas em um princípio teórico significativo: a autonomia, algo explícito na invocação de Paulo Freire. Aprendizagem ativa redefine a prática de aula muitas vezes vista pelo prisma estático do aprendizado, onde o conhecimento é transmitido para as mentes vazias e passivas dos estudantes. Aprendizagem ativa significa aprendizado dinâmico onde, através de atividades baseadas em projetos, colaborativas e centradas em soluções de problemas, os acadêmicos desempenham um papel vital na criação de novos conhecimentos que podem ser aplicados a outras áreas acadêmicas e profissionais.

Em resumo, a aprendizagem ativa funda-se na participação ativa do sujeito, sua atividade autoestruturante, o que supõe a participação pessoal do acadêmico na aquisição de conhecimentos, de maneira que eles não sejam uma repetição ou cópia dos formulados pelo professor ou pelo livro-texto, mas uma reelaboração pessoal, podendo ser utilizada diversas metodologias para isso, como a Sala de Aula Invertida; Aprendizagem Baseada em Projetos; Problemática; Aprendizagem Baseada em Evidências; Gamificação etc.

Também como opção metodológica para os diversos componentes curriculares que compõem a matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF, pode-se citar a utilização mecanismos diversos voltados para o aprofundamento e o aperfeiçoamento do conhecimento, assim como para o desenvolvimento de competências e habilidades.

## **1.21. Mecanismos de Avaliação**

### **1.21.1. Avaliação do Ensino-Aprendizagem**

A avaliação é parte da dinâmica do processo ensino-aprendizagem, e, portanto, não tem como fim apenas conferir nota, mas, acompanhar e recuperar o aprendiz.

Sob essa perspectiva, a avaliação é um procedimento integrado ao desenvolvimento do processo de construção do conhecimento pautado no diálogo. Sob essa ótica, avaliar implica no acompanhamento contínuo e contextualizado das experiências de aprendizagem apresentadas e, principalmente, o estabelecimento de estratégias educativas que sejam capazes de possibilitar a recuperação do acadêmico no processo, respeitando a sua individualidade e, minimizando as desigualdades da sua formação. Assim, a avaliação das disciplinas será de natureza diagnóstica, formativa e somativa.

O processo de avaliação está disciplinado no Regimento da FACULDADE FASIFE DF, no Título IV – Do Regime Acadêmico, envolvendo normas sobre a avaliação e o rendimento acadêmico.

## **TÍTULO IV**

### **DO REGIME ESCOLAR**

#### **CAPÍTULO V**

##### **Da Avaliação do Desempenho Escolar**

**Art. 68.** A avaliação da aprendizagem e do desempenho escolar é feita por disciplina, incidindo sobre a frequência discente, que é obrigatória, e o aproveitamento das atividades e dos conteúdos ministrados em cada uma delas.

**Art. 69.** A frequência às aulas e participação nas demais atividades escolares são direitos dos alunos aos serviços educacionais prestados pela instituição e são permitidas apenas aos alunos regularmente matriculados, nos termos do contrato de prestação de serviços assinado entre as partes.

§ 1º É considerado reprovado na disciplina o aluno que não tenha obtido frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das

aulas e demais atividades programadas, após as avaliações regulares ou processo de recuperação.

§ 2º A verificação da frequência dos alunos às atividades acadêmicas ficará a cargo do professor da disciplina, mediante registros específicos.

§ 3º É dado tratamento excepcional para alunos amparados por legislação específica, no caso de dependências e adaptações ou gestação, sendo-lhes atribuídas nesses casos, como compensação das ausências às aulas, exercícios domiciliares supervisionados, com acompanhamento docente, segundo normas estabelecidas pelo Conselho Administrativo Superior.

**Art. 70.** O desempenho acadêmico é avaliado através do acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtidos nas provas escritas ou trabalhos de avaliação de conhecimento teóricos e/ ou práticos, nos exercícios de classe ou domiciliares, nas outras atividades escolares, provas parciais e possíveis exames.

**Parágrafo único.** Compete ao professor da disciplina elaborar o seu processo de avaliação, previsto no plano de ensino, atribuindo nota e registrando resultados.

**Art. 71.** No decorrer do semestre serão desenvolvidas no mínimo 03 (três) avaliações por disciplina, para efeito do cálculo da média parcial para os cursos anuais.

§ 1º A média parcial é calculada pela média aritmética das avaliações efetuadas;

§ 2º O aluno que alcançar a média parcial maior ou igual a 7,0 (sete vírgula zero) é considerado aprovado.

§ 3º O aluno que não alcançar a média parcial para aprovação será considerado em exame final, devendo ter média parcial mínima igual a 3,0 (três vírgula zero), ciente de que atividade(s) prática(s), disciplina(s) prática(s), estágio supervisionado, monografia e outras que possuam regulamento próprio e/ou

definidas em plano de ensino não terão aplicação de Exame Final.

§ 4º É concedida a possibilidade de realizar prova substitutiva ao aluno que deixar de realizar prova/atividade de aproveitamento escolar no período estabelecido no calendário acadêmico, excluindo atividades práticas, estágio supervisionado, monografia e outras que possuam regulamento próprio.

§5º. A prova substitutiva é realizada mediante requerimento do aluno e em prazo estabelecido pelo Calendário Acadêmico, sendo que nota alcançada substituirá a média da disciplina.

§ 6º O aluno com frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) e média parcial maior ou igual a 3,0 (três vírgula zero) e menor que 7,0 (sete vírgula zero) está em exame final.

§ 7º O aluno em exame precisa alcançar média final, maior ou igual a 5,0 (cinco vírgula zero), mediante a seguinte fórmula:

I - Média parcial mínima igual a 3,0 (três vírgula zero);

II - Obter média final 5,0 (cinco) com a realização de outra avaliação denominada de Prova Final, que é calculada pela seguinte fórmula:  $MF = MP + PF / 2$  ou seja: a Média Final é igual à Média Parcial mais a Prova Final dividido por dois.

§ 8º O aluno que obtiver média parcial menor que 3,0 (três vírgula zero) ou média final menor que 5,0 (cinco vírgula zero) é considerado reprovado.

**Art. 72.** Atendida a exigência do mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) de frequência às aulas e demais atividades programadas, o aluno é considerado aprovado na disciplina quando obtiver média final igual ou superior a 7,0 (sete vírgula zero) e no caso de exame 5,0 (cinco vírgula zero)

**Art. 73.** O aluno que tenha extraordinário aproveitamento nos estudos, demonstrado por meio de provas e outros instrumentos de avaliação específicos, disciplinados pelo Colegiado de Curso, aplicados por banca examinadora especial, pode ter abreviada a



duração de seu curso, de acordo com a legislação e normas vigentes.

§ 1º As disciplinas práticas, de projetos ou de caráter experimental, em função da não aplicabilidade de provas escritas, terão sua forma de avaliação definida em norma específica aprovada pelo Conselho Administrativo Superior.

**Art. 74.** A Faculdade poderá oferecer cursos, disciplinas ou atividades programadas em horários especiais, com metodologia adequada para os alunos em dependências ou adaptação, ou para alunos reprovados, como forma de recuperação, em períodos especiais e na forma que se compatibilizem com as suas atividades regulares, aprovadas pelo Conselho Administrativo Superior, conforme o § 3º do art. 44 deste Regimento.

#### **1.21.2. Procedimentos de Acompanhamento e de Avaliação dos Processos de Ensino-Aprendizagem**

A avaliação como um processo, não se limita a aplicação de prova todo dia, mas sim um acompanhamento contínuo do professor em relação ao rendimento, desenvolvimento e apropriação do conhecimento do aluno, em uma ação conjunta no qual se mostram e contribuem para o progresso na aprendizagem.

O processo de avaliação do rendimento acadêmico deve ser promovido de acordo com os objetivos e critérios de cada disciplina, especificados nos planos de ensino, e inclui a frequência e o aproveitamento acadêmico, devendo estar em conformidade com critérios e formas de avaliação propostos no Regimento da FACULDADE FASIPE DF, devendo ser um processo contínuo que contribua para a melhoria da qualidade de ensino, devendo estar em conformidade com critérios e formas de avaliação propostos no Regimento da FASIPE DF.

A avaliação do rendimento acadêmico deverá ser um processo contínuo. Assim propõe-se a superação de uma avaliação somente classificatória, na perspectiva de que cada pessoa envolvida no processo de ensino-aprendizagem atue com vistas a uma avaliação inovadora e formativa e que contribua para a melhoria da qualidade do ensino. Dessa forma, nas disciplinas serão realizadas avaliações de caráter diagnóstico, com vistas a perceber, por comparação das avaliações precedentes, a obtenção de novos conhecimentos, competências e habilidades por parte do aluno.

Os instrumentos de avaliação, como provas, trabalhos, resolução de problemas, de casos, além das manifestações espontâneas e/ou estimuladas dos alunos, servem para aferir o grau de apropriação e entendimento do conteúdo ministrado. Em componentes curriculares de formação profissional, necessariamente, serão desenvolvidas atividades práticas, seja por meio de casos teóricos, cujos resultados serão discutidos e avaliados pelos respectivos professores, em sala de aula.

Neste contexto, serão considerados instrumentos de avaliação: avaliação prática, avaliação teórica, seminários, atividades de prática de investigação científica, relatórios, análises de artigos científicos, entre outras atividades que cumpram com a proposta de verificar as relações de ensino-aprendizagem.

Os procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem refletem os princípios filosóficos, pedagógicos, políticos e sociais que orientam a relação educativa definidos no PPI, objetivando o crescimento e o desenvolvimento pleno e a autonomia do discente de forma contínua e efetiva. As informações são sistematizadas e disponibilizadas aos estudantes, com mecanismos que garantam sua natureza formativa.

A FACULDADE FASIFE DF em constante avaliação do processo ensino-aprendizagem, organizou o sistema de avaliação da instituição pautando-se especificamente na aprendizagem do discente. Assim, o sistema de avaliação institucional consiste em 3 (três) avaliações por semestre, de maneira que, a média final do acadêmico é composta por três notas, a serem distribuídas: N1 – Prova (peso de 0,0 a 7,0) + Trabalho (peso de 0,0 a 3,0); N2 – Prova Integrada; e N3 – Prova (peso de 0,0 a 7,0) + Trabalho (peso de 0,0 a 3,0).

Desta maneira, o sistema de avaliação da aprendizagem utilizado varia de disciplina para disciplina, e a composição da nota semestral é realizada através de provas escritas, exposição e apresentação de trabalhos, participação em atividades de campo e seus respectivos relatórios, além de outras atividades pertinentes, realizadas em sala de aula.

Nessa Perspectiva, a FASIFE DF oferece orientação acadêmica no que diz respeito à vida escolar e à aprendizagem. O apoio pedagógico ao discente é realizado pelos coordenadores, pelos membros do Núcleo Docente Estruturante e pelos professores do curso em que o aluno estiver matriculado. Os professores possuem carga horária reservada para atendimento extraclasse de alunos.

Ainda, conforme o Manual do Aluno no que tange a avaliação do desempenho acadêmico e frequência, tem-se que, a avaliação é parte da dinâmica do processo ensino-aprendizagem, e, portanto, não tem como fim apenas conferir nota, mas, acompanhar e recuperar o aprendizado. Assim, a avaliação das disciplinas será de natureza diagnóstica, formativa e somativa.

A avaliação do desempenho acadêmico é feita por disciplina/turma, incidindo sobre frequência e o aproveitamento.

### **a) Frequência**

A frequência às aulas e participação nas demais atividades escolares são direitos dos alunos aos serviços educacionais prestados pela instituição e são permitidas apenas aos alunos regularmente matriculados, nos termos do contrato de prestação de serviços assinado entre as partes.

É considerado reprovado na disciplina o aluno que não tenha obtido frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e demais atividades programadas, após as avaliações regulares ou processo de recuperação.

A verificação da frequência dos alunos às atividades acadêmicas ficará a cargo do professor da disciplina, mediante registros específicos.

É dado tratamento excepcional para alunos amparados por legislação específica, no caso de dependências e adaptações ou gestação, sendo-lhes atribuídos, nesses casos, como compensação das ausências às aulas, exercícios domiciliares supervisionados, com acompanhamento docente, segundo normas estabelecidas pelo Conselho Superior.

A ausência coletiva às aulas, por parte de uma turma, implica na atribuição de faltas a todos os acadêmicos e não impede que o professor considere lecionado o conteúdo programático planejado para o período em que ausência se verificar, comunicando este fato à Coordenação do Curso.

### **b) Avaliação de Desempenho**

O desempenho acadêmico é avaliado através do acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtidos nas provas escritas ou trabalhos de avaliação de conhecimento teóricos e/ou práticos, nos exercícios de classe ou domiciliares, nas outras atividades escolares, provas parciais e possíveis exames.

Parágrafo único. Compete ao professor da disciplina elaborar o seu processo de avaliação, previsto no plano de ensino, atribuindo nota e registrando resultados.

No decorrer do semestre, serão desenvolvidas no mínimo 03 (três) avaliações por disciplina, – N1: TRABALHO + PROVA, N2: PROVA INTEGRADA –PI + N3: TRABALHO + PROVA;

§ 1º A média é calculada pela média aritmética das avaliações efetuadas;

§ 2º O aluno que alcançar a média maior ou igual a 7,0 (sete vírgula zero) é considerado aprovado.

§ 3º O aluno que não alcançar a média para aprovação será considerado em exame final, devendo ter média parcial mínima igual a 3,0 (três vírgula zero).

Atendida a exigência do mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) de frequência às aulas e demais atividades programadas, o aluno é considerado aprovado na disciplina quando obtiver média igual ou superior a 7,0 (sete vírgula zero) e média final no caso de exame 5,0 (cinco vírgula zero)

O aluno que obtiver média menor que 3,0 (três vírgula zero) ou não possuir o mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) de frequência às aulas e demais atividades programadas, será considerado reprovado automaticamente.

Cabe informar que Disciplinas Práticas, Estágio Supervisionado, Monografia - Trabalho de Conclusão de Curso, Seminários, Disciplinas Aplicadas, Tópicos Gerais e Especiais poderão ter avaliação de desempenho verificada por critérios próprios os quais estarão definidos por regimentos próprios, bem como pelo plano de ensino da disciplina.

As avaliações previstas podem ser explicitadas da seguinte maneira:

**N1** - A N1 caracteriza-se como uma prática pedagógica componente da sistemática de verificação do rendimento do aluno, sendo composta por um trabalho e uma avaliação (prova) de cada uma das disciplinas cursadas pelo aluno no semestre em que está matriculado, sendo realizada isoladamente.

**N2 – PROVA INTEGRADA – PI** - A prova integrada de caráter interdisciplinar é uma prática pedagógica componente da sistemática de verificação do rendimento acadêmico, sendo composta no mínimo por 40 (quarenta) questões objetivas, envolvendo questões de conhecimentos gerais/atualidades bem como questões interdisciplinares e questões específicas de todas as disciplinas cursadas pelo aluno no semestre em que está matriculado.

**N3** - A N3 caracteriza-se como uma prática pedagógica componente da sistemática de verificação do rendimento do aluno, sendo composta por um trabalho e uma avaliação (prova) de cada uma das disciplinas cursadas pelo aluno no semestre em que está matriculado, sendo realizada isoladamente.

**Atividades – Trabalhos** - O professor tem a autonomia de solicitar aos alunos atividades que venham a enriquecer o aprendizado, contribuindo para o bom andamento da disciplina, distribuídas conforme estabelecido no plano de ensino de cada disciplina que fará parte da composição da avaliação N1 e/ou N3.

**Simulado** - O simulado tem o objetivo de propiciar aos acadêmicos a oportunidade de conhecer e vivenciar a sistemática da profissão que escolheu, agregando conhecimentos, incentivando-os a aperfeiçoarem seus estudos, além de mantê-los atualizados com questões pontuais discutidas no mercado, sendo esta avaliação realizada na perspectiva de treinamento, motivo pelo qual deve ser vista como uma capacitação dos acadêmicos para o ingresso ao mercado de trabalho. O Simulado tem caráter obrigatório, não havendo possibilidade de realização em outro momento ou segunda chamada. O mesmo possui regulamentação própria. O simulado fará parte da composição da avaliação N3, a qual ficará da seguinte forma: N3: Trabalho + PROVA + SIMULADO = NOTA

**Vista de Prova** – A FACULDADE FASIPE DF estimula os docentes a realizarem vista de prova na aula seguinte a avaliação. Por meio da vista de prova, o docente realiza a devolução da avaliação do discente já corrigida e realiza uma discussão, explicando cada questão e sanando dúvidas.

Este processo é importante na aprendizagem do discente e na avaliação do processo de avaliação do docente. É importante para o discente, pois, o feedback da avaliação permite que ele detecte as causas dos erros e aprenda com eles, bem como, o docente pode direcionar estratégias para superar as limitações ou dificuldades.

Ainda, é importante para o docente, pois, permite que saiba com facilidade que objetivos não foram atingidos e que tipos de erros foram os mais frequentes – para a turma ou para um aluno específico. Permite que o docente reflita sobre questões em que muitos alunos erraram ou que levaram a um mesmo tipo de erro que podem ter problemas de enunciado e compreensão; questões que os alunos com mais dificuldades acertam, mas que os demais erram; questões que a maioria dos alunos erram podendo evidenciar problemas ou com a questão ou com o ensino; um elevado número de questões sem respostas pode evidenciar problemas de tempo ou de falta de compreensão.

Em síntese, permite para o discente e para o docente que detecte com facilidade: a relação entre o item de prova e os objetivos do ensino; o tipo de habilidade intelectual envolvida – e, conseqüentemente, o provável tipo de erro que o aluno pode ter cometido.

**Prova Substitutiva** - A prova substitutiva caracteriza-se como a oportunidade concedida ao aluno que deixar de realizar prova de aproveitamento escolar no período estabelecido no calendário acadêmico e/ou que pretender a melhoria das médias por disciplina e que atender às condições estabelecidas.

**Prova de Exame** - A Prova de Exame é composta pelo número mínimo de 10 (dez) questões, podendo as mesmas serem tanto objetivas quanto dissertativas, contemplando o conteúdo ministrado no semestre todo. Não há a necessidade de solicitação da mesma, no entanto é de inteira responsabilidade do aluno verificar se está aprovado ou não na disciplina, bem como se está apto ou não, a realizar a Prova de Exame. O aluno poderá realizar a Prova de Exame desde que:

I - possua média semestral mínima igual a 3,0 (três vírgula zero);

II - possua frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento);

O aluno em exame, para ser aprovado, precisa alcançar média final, maior ou igual a 5,0 (cinco vírgula zero), mediante a seguinte fórmula deve:  $MF = MS + PE / 2$ , ou seja: Média Final=Média Semestral + Prova Exame dividida por dois.

Exemplos:

• Caso o aluno tenha Média Semestral 6,0 terá a necessidade de alcançar na Prova de Exame 4,0, pois  $MF = 6,0 + 4,0 / 2 = 5,0$ .

• Caso o aluno tenha Média Semestral 5,0 terá a necessidade de alcançar na Prova de Exame 5,0, pois  $MF = 5,0 + 5,0 / 2 = 5,0$ .

O aluno que obtiver média final menor que 5,0 (cinco vírgula zero) no exame é considerado reprovado.

**Publicação de Frequências e Notas** - Os acadêmicos devem tomar conhecimento da publicação das frequências e notas de avaliação periódicas oficiais (N1, N2, N3, substitutivas, finais), no portal do aluno, mediante login e senha, para eventual pedido de revisão das avaliações em tempo hábil.

Assim, o desempenho acadêmico no processo de ensino e aprendizagem poderá ser verificado:

- A FASIPE DF possibilita o desenvolvimento e a autonomia do discente de forma contínua e efetiva, por meio da disponibilização dos ementários e bibliografias básicas e complementares de todos os componentes curriculares dos cursos a serem ofertados, objetivos da aprendizagem, habilidades e competências a serem desenvolvidas, metodologias de aprendizagem, os critérios de avaliação e afins no site institucional.
- Ainda, para os procedimentos de acompanhamento e de avaliação para os processos de ensino-aprendizagem a FASIPE DF disponibiliza informações sistematizadas do desempenho de seus alunos, assim, disponibiliza relatório individualizado do estudante com avaliação de rendimento de cada componente curricular cursado por meio de acesso ao portal acadêmico.

### c) **MentorWeb**

No que tange a parte prática, para verificação do andamento e acompanhamento do seu progresso, o aluno pode acessar as disciplinas de cada período letivo cursado, manter suas informações sempre atualizadas e organizadas, consultar notas e faltas por meio do Mentor Mobile, app para acessar as suas informações acadêmicas, quando e onde quiser, por meio de um Smartphone ou Tablet, bem como pode acessar por meio de desktop remotamente sem ter a necessidade de estar presencialmente dentro da instituição, por meio do Portal do aluno.

Ainda, o sistema possibilita que o aluno mantenha um contato direto com o professor, por meio, de mensagem, reafirmando a política de atendimento ao discente.

O professor também possui um espaço próprio para lançamento e acompanhamento em tempo real das avaliações e avanço do aluno no decorrer do semestre, chamado Portal do Professor. Neste, o professor, também, possui ferramentas para contato direto com o aluno, por meio de mensagem, bem como, disponibilizar material didático e afins.

A Coordenadora de curso por meio do sistema **MentorWeb**, pode acompanhar a evolução de todas as turmas, lançamentos de notas e frequência por parte dos docentes, disciplinas com maior ou

menor índice de notas, aprovações, de exames e/ou reprovações por meio de relatórios emitidos pelo sistema.

Ainda, o sistema permite que a Coordenadora acompanhe como está o desempenho acadêmico com a emissão de diversos outros relatórios como: Alunos Aprovados/Reprovados, Listagem de Notas, Mapa de Notas, Média das Avaliações, Alunos sem Nota, Pontos faltantes para Aprovação, Alunos por limite de Notas, Histórico Escolar, Histórico Escolar Comparativo, Extrato de Notas, Atividades Extracurriculares, Conferência de Nota, Acompanhamento de Atividades Complementares.

A Coordenadora também consegue acompanhar os lançamentos realizados pelos professores e emitir relatório específico de notas de qualquer professor.

Nota-se que todas estas medidas atendem à concepção do curso que está definida no PPC. Ademais, nota-se, ainda que há claras evidências de que estes procedimentos possibilitam o desenvolvimento do discente ao longo do ciclo pelo qual deve-se integralizar a estrutura curricular, bem como concretizar a sua autonomia perante o curso. Também se evidencia que, como decorrência dos procedimentos de acompanhamento e de avaliação, a IES se compromete a disponibilizar à comunidade acadêmica, em especial aos discentes, as informações sistematizadas referentes ao processo avaliativo.

### **1.21.3. Auto Avaliação do Curso**

O Projeto Pedagógico do Curso contempla o previsto na Lei nº 10.861/2004 para a auto avaliação e fundamenta-se nas Diretrizes Curriculares Nacionais e no PDI da FACULDADE FASIPE DF.

Em atendimento ao inciso VIII do artigo 3º da Lei do SINAES, a explicitação do projeto de auto avaliação do curso consolida um sistema de avaliação regular, que permite o aproveitamento dos seus resultados para o aperfeiçoamento do curso.

A auto avaliação é entendida como parte do processo de aprendizagem, uma forma contínua de acompanhamento de todas as atividades que envolvem o Curso de Graduação em Nutrição da FASIPE DF, viabilizando o conhecimento das fragilidades e deficiências que por ventura possam existir, e a possibilidade de adotar as providências necessárias para saná-las.

Dentro desse princípio, a auto avaliação abarcará todos os agentes envolvidos nos diferentes serviços e funções que dão suporte ao processo de formação profissional, sendo elemento central da FACULDADE FASIPE DF.

A auto avaliação do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DF tem como objetivo geral rever e aperfeiçoar o Projeto Pedagógico de Curso, promovendo a permanente melhoria das atividades relacionadas ao ensino, à investigação científica e à extensão.

A auto avaliação a ser empreendida será focada, sobretudo, em 04 (quatro) itens: a garantia da infraestrutura necessária para o desempenho das atividades; a aplicabilidade e eficiência do Projeto Pedagógico de Curso; a adequação dos materiais didáticos elaborados e a atuação dos docentes.

As questões relativas ao conjunto dos componentes curriculares do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DF (e dos demais processos pedagógicos que compõem as atividades acadêmicas) serão analisadas tendo-se em conta a percepção do aluno e do professor sobre o seu lugar no processo de ensino-aprendizagem. Na auto avaliação é importante considerar como os alunos e professores percebem o curso como um todo e, também, a sua inserção nesse processo.

Assim, a auto avaliação do curso levará em conta a multidimensionalidade do processo educacional que supera o limite da teoria, promovendo o diagnóstico constante para avaliação da efetividade do Projeto Pedagógico de Curso e compreensão do processo de construção/apropriação do conhecimento/desenvolvimento de competências dos alunos através das suas produções, vivências e ações na sua trajetória de formação profissional.

A auto avaliação será contínua e sistemática de forma a contribuir para o fortalecimento do curso e seu constante aperfeiçoamento.

São considerados relevantes os indicadores oriundos de dados originados das demandas da sociedade, do mercado de trabalho, das avaliações do curso pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais – INEP, do ENADE, do CPC, do Projeto Auto Avaliação da FACULDADE FASIPE DF e das atividades de investigação científica e extensão. Os resultados da avaliação externa, quando estiverem disponíveis, serão incorporados aos resultados da auto avaliação do curso em tela, com o objetivo de melhor avaliar os pontos fortes e os pontos fracos do curso.

Todo o processo de auto avaliação do projeto do curso será monitorado pelo Colegiado de Curso e implantado de acordo com as seguintes diretrizes:

- a) a auto avaliação deve estar em sintonia com Projeto de Auto Avaliação da FACULDADE FASIPE DF;
- b) a auto avaliação do curso constitui uma atividade sistemática e que deve ter reflexo imediato na prática curricular;
- c) o processo de auto avaliação deve envolver a participação dos professores e dos alunos do curso;
- d) cabe ao Coordenador de Curso operacionalizar o processo de auto avaliação junto aos professores, com apoio do Núcleo Docente Estruturante do curso, com a produção de relatórios conclusivos.

A análise dos relatórios conclusivos de auto avaliação será realizada pela Coordenação de Curso, juntamente com o Núcleo Docente Estruturante, e encaminhado para o Colegiado de Curso para



fins de adoção das medidas indicadas. Os resultados das análises do processo serão levados ao conhecimento dos alunos e professores envolvidos, por meio de comunicação oral ou escrita.

Soma-se a auto avaliação do curso, a avaliação institucional conduzida pela Comissão Própria de Avaliação –CPA, conforme orientações do Ministério da Educação. A auto avaliação curso se articulará com a avaliação institucional, uma vez que ambas visam à consecução de objetivos comuns, relacionados à qualidade do curso e do crescimento institucional com vistas a ajustes e correções imediatas, viabilizando a implementação de novas atividades pedagógicas relevantes ao processo ensino-aprendizagem.

Em atendimento ao disposto no artigo 11 da Lei nº 10.861/2004, a FACULDADE FASIPE DF constituiu a CPA, responsável por desenvolver e executar as atividades de auto avaliação institucional no âmbito da FASIPE DF.

A CPA é, portanto, o órgão responsável pela implantação e desenvolvimento da auto avaliação da FACULDADE FASIPE DF. Possui autonomia em relação aos órgãos colegiados existentes na Instituição.

Na sua composição, a CPA conta com a participação de representantes de todos os segmentos da comunidade acadêmica (docente, discente e técnico-administrativo) e, também, da sociedade civil organizada. Nos termos do inciso I, §2º do artigo 7º da Portaria MEC nº 2.051/2004 é vedada a existência de maioria absoluta por parte de qualquer um dos segmentos representados. A composição da CPA é paritária, ou seja, é constituída pelo mesmo número de representantes de cada segmento que a compõe: representação do corpo docente; representação do corpo discente; representação do corpo técnico-administrativo e representação da sociedade civil organizada.

As definições quanto à quantidade de membros, forma de composição, duração do mandato, dinâmica de funcionamento e modo de organização da CPA são objeto de regulamentação própria, aprovada pela Faculdade.

Os representantes são escolhidos entre pessoas capazes de assumir a responsabilidade pelo desenvolvimento de todas as ações previstas no processo avaliativo. Para assegurar sua legitimidade junto à comunidade acadêmica, no processo de escolha dos seus membros são consultados os agentes participantes do processo.

#### **1.21.4 Participação dos discentes no acompanhamento e na avaliação do PPC**

O planejamento, acompanhamento e execução da avaliação do PPC serão coordenados pelo Colegiado de Curso, órgão responsável pela coordenação didática do Curso de Graduação em Nutrição que conta com representação discente e com o apoio do Núcleo Docente Estruturante - NDE.

Os dados e informações registrados em relatórios e nas atas das reuniões colegiadas são levados ao conhecimento da Comissão da Própria de Avaliação - CPA para subsidiar a auto avaliação institucional.

A participação dos discentes será verificada em todas as etapas do acompanhamento e da avaliação do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição.

O planejamento do acompanhamento e da avaliação será discutido com a comunidade acadêmica (docentes, discentes e técnico-administrativos), uma vez que a auto avaliação requer o envolvimento de toda a comunidade na construção da proposta avaliativa (inclusive discentes).

Na etapa de desenvolvimento da avaliação do PPC, os discentes participarão preenchendo os instrumentos de avaliação.

Os resultados da avaliação do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição serão organizados, discutidos com o corpo discente e divulgados para a comunidade acadêmica, conforme previsto no Projeto de Auto avaliação Institucionalizado.

## **1.22. Incentivo à Investigação Científica e à Extensão**

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

A FACULDADE FASIFE DF desenvolve atividades de investigação científica nas suas áreas de atuação acadêmica, desenvolvendo ações que proporcionam contribuições teóricas e práticas ao ensino e à extensão.

As atividades de investigação científica estão voltadas para a resolução de problemas e de demandas da comunidade na qual está inserida e alinhada a um modelo de desenvolvimento que privilegia, além do crescimento da economia, a promoção da qualidade de vida.

De acordo com o seu Regimento, a FACULDADE FASIFE DF incentiva a investigação científica por todos os meios ao seu alcance, principalmente através:

I – Do cultivo da atividade científica e do estímulo ao pensar crítico em qualquer atividade didático-pedagógica;

II – Da manutenção de serviços de apoio indispensáveis, tais como, biblioteca, documentação e divulgação científica;

III – Da formação de pessoal em cursos de pós-graduação;

IV – Do intercâmbio com instituições científicas; e

V – Da programação de eventos científicos e participação em congressos, simpósios, seminários e encontros.

A investigação científica deve ser desenvolvida em todos os cursos da FACULDADE FASIFE DF, envolvendo professores e alunos.

A FACULDADE FASIFE DF, com vistas ao desenvolvimento da investigação científica, envia esforços no sentido da fixação de professores, inclusive através de mecanismos de estímulo financeiro aos professores-pesquisadores, tornando-os disponíveis a essa atividade, sem prejuízo dos seus trabalhos no campo do ensino.

As atividades de investigação científica são coordenadas pelo Centro de Planejamento e Extensão que tem por finalidade estimular e promover as atividades de investigação científica e extensão na FACULDADE FASIFE DF, dando-lhes o necessário suporte.

Para executar as atividades de investigação científica a FACULDADE FASIFE DF pode alocar recursos próprios de seu orçamento anual e/ou fazer uso da captação de recursos de outras fontes.

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

A FACULDADE FASIFE DF desenvolve atividades de extensão, compreendendo atividades que visam promover a articulação entre a Instituição e a comunidade, permitindo, de um lado, a transferência para sociedade dos conhecimentos desenvolvidos com as atividades de ensino e investigação científica, assim como, a captação das demandas e necessidades da sociedade, pela Instituição, permitindo orientar a produção e o desenvolvimento de novos conhecimentos.

As atividades extensionistas têm como objetivos:

- Articular o ensino e a investigação científica com as demandas da sociedade, buscando o compromisso da comunidade acadêmica com interesses e necessidades da sociedade organizada, em todos os níveis (sindicatos, órgãos públicos, empresas, categorias profissionais, organizações populares e outros organismos);
- Estabelecer mecanismos de integração entre o saber acadêmico e o saber popular, visando uma produção de conhecimento resultante do confronto com a realidade, com permanente interação entre teoria e prática;
- Democratizar o conhecimento acadêmico e a participação efetiva da sociedade na vida da instituição de ensino superior;
- Incentivar a prática acadêmica que contribua para o desenvolvimento da consciência social e política, formando profissionais-cidadãos;
- Participar criticamente das propostas que visem o desenvolvimento regional, econômico, social e cultural;
- Contribuir para reformulações nas concepções e práticas curriculares;
- Favorecer a reformulação do conceito de “sala de aula”, que deixa de ser o lugar privilegiado para o ato de aprender, adquirindo uma estrutura ágil e dinâmica, caracterizada pela

interação recíproca de professores, alunos e sociedade, ocorrendo em qualquer espaço e momento, dentro e fora dos muros da instituição de ensino superior.

De acordo com o Regimento da FACULDADE FASIFE DF, os programas de extensão, articulados com o ensino e investigação científica, são desenvolvidos sob a forma de atividades permanentes em projetos. As atividades de extensão, no âmbito da FACULDADE FASIFE DF, são realizadas sob a forma de:

**Cursos de Extensão:** são cursos ministrados que têm como requisito algum nível de escolaridade, como parte do processo de educação continuada, e que não se caracterizam como atividades regulares do ensino de graduação;

**Eventos:** compreendem ações de interesse técnico, social, científico, esportivo e artístico como ciclo de estudos, palestras, conferências, congressos, encontros, feira, festival, fórum, jornada, mesa redonda, reunião, seminários e outros.

**Programas de Ação Contínua:** compreendem o conjunto de atividades implementadas continuamente, que têm como objetivos o desenvolvimento da comunidade, a integração social e a integração com instituições de ensino;

**Prestação de Serviços:** compreende a realização de consultorias, assessoria, e outras atividades não incluídas nas modalidades anteriores e que utilizam recursos humanos e materiais da FACULDADE FASIFE DF.

A extensão deve ser desenvolvida em todos os cursos da FACULDADE FASIFE DF, envolvendo professores e alunos. Deve traduzir-se em ações concretas que rompam com o elitismo e atendam às necessidades da população.

As atividades de extensão são coordenadas pelo Centro de Planejamento e Extensão - CPE que tem por finalidade estimular e promover as atividades de investigação científica e extensão na FACULDADE FASIFE DF, dando-lhes o necessário suporte.

Para executar as atividades de extensão a FACULDADE FASIFE DF pode alocar recursos próprios de seu orçamento anual e/ou fazer uso da captação de recursos de outras fontes.

### **1.23. Formas de Acesso**

As formas de acesso estão disciplinadas no Regimento da FACULDADE FASIFE DF, no Título IV – Do Regime Acadêmico, envolvendo normas sobre o processo seletivo e a matrícula.

## **TÍTULO IV**

### **CAPÍTULO II**

#### **Do Processo Seletivo**

**Art. 56.** O processo seletivo, para ingresso nos cursos de graduação ou outros, realizado pela instituição ou em convênio com instituições congêneres, destina-se a avaliar a formação recebida pelo candidato em estudos anteriores e classificá-lo, dentro do limite das vagas oferecidas, para o curso de sua opção.

§ 1º O número de vagas anuais, autorizado ou aprovado pelo órgão competente, para cada curso de graduação, encontra-se disposto no Anexo I deste Regimento.

§ 2º As inscrições para o processo seletivo, são abertas em Edital, publicado pelo Diretor Acadêmico, no qual constem as normas que regem o processo, as respectivas vagas, os prazos de inscrição, a documentação exigida para a inscrição, a relação de provas, os critérios de classificação e demais informações úteis.

**Art. 57.** O processo seletivo abrange a avaliação dos conhecimentos comuns obtidos pelos candidatos nas diversas formas de escolaridade do ensino fundamental e médio, sem ultrapassar este nível de complexidade, a serem avaliados em prova escrita, aprovada pela Comissão Permanente de processo seletivo.

§ 1º Nos termos das normas aprovadas pelo Conselho Administrativo Superior, o concurso ou processo seletivo é de caráter classificatório.

§ 2º A classificação faz-se pela ordem decrescente dos resultados obtidos, quando for o caso, excluídos os candidatos que não obtiveram os critérios ou níveis mínimos estabelecidos, quando fixados no Edital.

§ 3º A classificação obtida é válida para a matrícula no período letivo para o qual se realiza a seleção, podendo tornar-se nulos seus efeitos se o candidato classificado deixar de requerê-la ou, em fazendo, não apresentar a documentação exigida completa, dentro dos prazos fixados, de acordo com as normas específicas publicadas no Edital.

§ 4º Poderão ser considerados para critério de ingresso na Faculdade os resultados obtidos através do Exame Nacional do Ensino Médio - ENEM.

§ 5º Na hipótese de restarem vagas não preenchidas, poderão ser recebidas alunos transferidos de outro curso ou instituição ou portadores de diploma de curso superior de graduação, ou alunos remanescentes de outra opção do mesmo concurso, nos termos da legislação e do próprio Edital.

§ 6º É facultada à instituição, a realização de novo concurso ou processo seletivo, se necessário, para preenchimento das vagas remanescentes, assim como, aproveitar candidatos aprovados em processo seletivo de outra IES.

### **CAPÍTULO III**

#### **Da Matrícula**

**Art. 58.** A matrícula inicial, ato formal de ingresso no curso e de vinculação à Faculdade, realiza-se na Secretaria Acadêmica, em prazos estabelecidos por ato da Diretoria Acadêmica, instruído o requerimento com a seguinte documentação, a ser conferida com o original:

I - Certidão ou diploma do ensino médio ou equivalente, e o respectivo histórico escolar;

II - Prova de quitação com o Serviço Militar e Eleitoral, quando for o caso;

III - Comprovante de pagamento ou de isenção da primeira parcela da mensalidade e de assinatura do respectivo contrato de prestação dos serviços;

IV - Carteira de Identidade;

V – C.P.F;

VI- Certidão de nascimento ou casamento;

VII- Título de Eleitor;

VIII- Comprovante de residência;

IX- Duas fotos 3x4 (três por quatro).

§ 1º No caso de diplomado em outro curso superior de graduação, é exigida a apresentação do diploma respectivo, dispensando-se a apresentação do certificado ou diploma do 2º (segundo) grau, ensino médio ou equivalente, bem como o respectivo histórico escolar.

§ 2º No ato da matrícula, obriga-se o aluno a fornecer dados pessoais que não constem nos documentos previstos nesse artigo e que interessem ao controle acadêmico e administrativo da Faculdade.

**Art. 59.** A matrícula é feita por semestre ou disciplina, no seu respectivo curso, quando regimentalmente reconhecido o direito deste ato, de acordo com a oferta de disciplinas, aprovado pelo Conselho Administrativo Superior.

**Art. 60.** A matrícula é renovada semestralmente, mediante requerimento pessoal do interessado e assinatura do contrato entre as partes, de acordo com as normas aprovadas pelo Conselho Administrativo Superior, nos prazos estabelecidos no Calendário Escolar.

§ 1º A não renovação ou não confirmação da matrícula, independente de justificativa, nos prazos e critérios fixados pela Diretoria, implicará, em abandono de curso e desvinculação do aluno da Faculdade, podendo a mesma utilizar-se de sua vaga.

§ 2º É pré-requisito para a renovação e suplementares da matrícula a inexistência de débitos junto ao Departamento Financeiro e órgãos de apoio da Faculdade.

§ 3º A Faculdade, quando da ocorrência de vagas, poderá abrir matrículas nas disciplinas de seus cursos, sob forma sequencial ou não a alunos não regulares que demonstrem capacidade de cursá-las com proveito, mediante processo seletivo prévio.

§ 4º Excetuam-se do permitido no *caput* deste artigo os alunos matriculados no primeiro período letivo do curso.

§ 5º Para os cursos em regime semestral:

I - O aluno só poderá se matricular no último ano do curso, ou seja, nos dois últimos semestres se ele não tiver nenhuma disciplina em pendência;

II - O Colegiado de Curso, ao elaborar o Plano Político Pedagógico, definirá os requisitos pedagógicos da sequência das disciplinas.

**Art. 61.** Para os cursos semestrais, na matrícula para as disciplinas do período seguinte, fica sempre resguardado o respeito aos requisitos pedagógicos do conhecimento.

**Parágrafo único.** Para os cursos com dois turnos, havendo vagas, será permitida a recuperação de disciplinas em turno oposto.

**Art. 62.** É concedido o trancamento da matrícula a alunos que cumpriram todas as disciplinas do 1º (primeiro) ano ou do primeiro semestre letivo, desde que quitadas às obrigações estipuladas no contrato celebrado entre as partes, nos limites permitidos na lei.

§ 1º O trancamento de matrícula é concedido, se requerido nos prazos estabelecidos até o final do respectivo período letivo, ou excepcionalmente, por período superior, desde que no seu total, não ultrapasse a metade da duração do curso em que se encontre matriculado o requerente.

§ 2º O aluno que interrompeu seus estudos, por trancamento, cancelamento de matrícula ou abandono de curso, poderá retornar à Faculdade, na qualidade de aluno reprovado, nos termos do seu Plano de Estudos aprovado pela Diretoria Acadêmica.

§ 3º É concedido também o cancelamento de matrícula mediante requerimento pessoal, desde que quitadas às obrigações estipuladas no contrato celebrado entre as partes, nos limites permitidos na lei.

## **CAPÍTULO IV**

### **Da Transferência e do Aproveitamento de Estudos**

**Art. 63.** Os já portadores de diplomas de curso de graduação, no processo de adaptação com vistas à complementação das disciplinas necessárias para integralizar o currículo pleno, poderão cursar as disciplinas em falta para completar o novo curso, em horário ou períodos especiais, nos termos da Portaria nº 005\2009.

**Art. 64.** É concedida matrícula a aluno transferido de curso superior de Faculdade ou instituição congênere nacional ou estrangeira, na estrita conformidade das vagas existentes mediante processo seletivo



no curso de interesse, se requerida nos prazos fixados no edital próprio, de acordo com as normas aprovadas pelo Conselho Administrativo Superior.

§ 1º As transferências "*ex officio*", que se opera independentemente de época e disponibilidade de vaga, sendo assegurada aos servidores públicos federais e seus dependentes transferidos no interesse da Administração, na forma da legislação específica (Lei nº 9.536/97) e art. 49, parágrafo único da Lei nº 9.394/96.dar-se-ão na forma da lei.

§ 2º O requerimento de matrícula por transferência é instruído com documentação constante no Edital próprio publicado pelo Diretor Acadêmico, além do histórico escolar do curso de origem, programas e cargas horárias das disciplinas nele cursadas com aprovação, atestado de regularidade acadêmica, regularização do curso e guia de transferência.

§ 3º A documentação pertinente à transferência, necessariamente original, tramitará diretamente entre as instituições, por via postal ou oficial.

**Art. 65.** O aluno transferido de outras IES e/ou de outros cursos desta IES, estará sujeito às adaptações curriculares que se fizerem necessárias, sendo aproveitados os estudos realizados com aprovação no curso de origem, se equivalentes, nos termos das normas internas e da legislação educacional vigente; em especial a correspondência de carga horária e conteúdos ministrados, levando em consideração os seguintes pontos:

I. Será reconhecida a equivalência, quando a abrangência do conteúdo da disciplina de origem compreender no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) à disciplina ministrada no curso desta Faculdade, bem como a carga horária da disciplina de origem compreender no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária desta Faculdade, podendo o aluno ser submetido à Complementação de Estudos.

II. Quando o conteúdo e/ou carga horária forem inferiores a 75% da disciplina do que o acadêmico requereu aproveitamento, o mesmo deverá cursá-la integralmente.

III. Quando a disciplina a ser aproveitada tiver sido cursada no período igual ou superior a 05 (cinco) anos, a mesma deverá ser cursada integralmente.

IV. O aluno que não apresentar documentação comprobatória devidamente regularizada será considerado reprovado na disciplina, devendo a mesma ser cursada integralmente.

V. A análise do processo de aproveitamento de estudos da disciplina será feita pelo professor e/ou Coordenação de Curso, deve emitir parecer final.

VI. O aproveitamento de estudos é concedido a requerimento do interessado e as adaptações ao currículo em vigor são determinadas nos termos de um Plano de Estudo de Adaptação elaborado de acordo com as normas aprovadas pela Portaria nº005\2009.

**Art. 66.** Em qualquer época, a requerimento do interessado, nos termos permitidos em lei, a Faculdade concede transferência aos alunos nela matriculados, considerando que esta não poderá ser negada, quer seja em virtude de inadimplência, quer seja em virtude de processo disciplinar em trâmite ou ainda em função de o aluno estar frequentando o primeiro ou o último período de curso em conformidade com a Lei nº. 9.870/99 e o Parecer CNE/CES nº.365/2003 (Parecer CNE/CES nº 282/2002).

§ 1º O deferimento do pedido de transferência implica no encerramento das obrigações da instituição previstas no contrato celebrado entre as partes, resguardado o direito e ações judiciais cabíveis para cobrança de débitos financeiros do aluno, na forma da lei.

**Art. 67.** O aproveitamento de estudos para os casos de alunos ingressantes na Faculdade é regulado pelo disposto neste Regimento e demais critérios definidos pelo Conselho Superior.

#### **1.24. Tecnologias de informação e comunicação – TICs e Inovações no processo ensino-aprendizagem**

As tecnologias de informação e comunicação adotadas no processo de ensino-aprendizagem possibilitam a execução do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição.

Na FACULDADE FASIPE DF há um conjunto de tecnologias de informação e comunicação disponíveis para a comunidade acadêmica, estando assegurado o acesso a materiais ou recursos didáticos a qualquer hora e lugar, propiciando experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso.

Para o processo ensino-aprendizagem os equipamentos são disponibilizados, principalmente, em salas de aula, laboratórios de informática / laboratórios didáticos e biblioteca. Além disso, a IES incorpora de maneira crescente os avanços tecnológicos às atividades acadêmicas. Para tanto, é destinado percentual de sua receita anual para a aquisição de equipamentos, microcomputadores e softwares para atividades práticas. Diversas dependências comuns da IES disponibilizam serviço de wireless aos estudantes.

As tecnologias de informação e comunicação implantadas no processo de ensino-aprendizagem e previstas no Projeto Pedagógico do Curso incluem, especialmente, o uso da imagem e a informática como elementos principais. É estimulado o uso, entre os professores, de ferramentas informatizadas que permitam o acesso dos alunos aos textos e outros materiais didáticos em mídias eletrônicas. As aulas com slides/datashow possibilitam ao docente utilizar imagens com boa qualidade, além de enriquecer os conteúdos abordados com a apresentação de esquemas, animações, simulações etc.

Os docentes utilizam também as linguagens dos modernos meios de comunicação, TV/DVD e da música/som etc. A integração de dados, imagens e sons, a universalização e o rápido acesso à informação e a possibilidade de comunicação autêntica reduzem as barreiras de espaço e de tempo e criam um contexto mais propício à aprendizagem.

No Curso de Graduação em Nutrição, são utilizados (as):

- A internet, como ferramenta de busca e consulta para trabalhos acadêmicos e em projetos de aprendizagem. Sua utilização permite superar as barreiras físicas e o acesso limitado aos recursos de informação existentes. Os docentes propõem pesquisas e atividades para os alunos. Os alunos utilizam as ferramentas de busca (como Periódicos Capes, Google, Google Acadêmico, Yahoo, enciclopédia online, demais banco de dados etc.) para elaborar e apresentar um produto seu, estruturado e elaborado a partir dos materiais encontrados;

- Os pacotes de aplicativos, que incluem processador de textos, planilha eletrônica, apresentação de slides e gerenciador de bancos de dados. Esses pacotes de ferramentas são utilizados pelos docentes, na Instituição, para preparar aulas e elaborar provas, e pelos alunos, nos laboratórios de

informática e na biblioteca, numa extensão da sala de aula. O processador de textos facilita ao aluno novas formas de apropriação da escrita, onde o reescrever é parte do escrever. As planilhas permitem lidar com dados numéricos em diversos componentes curriculares. Além de cálculos numéricos, financeiros e estatísticos, as planilhas também possuem recursos de geração de gráficos, que podem ser usados para a percepção dos valores nelas embutidos quanto para sua exportação e uso em processadores de texto, slides ou blogs;

- Os jogos e simulações, propiciando vivências significativas, cruzando dados para pesquisas e fornecendo material para discussões e levantamento de hipóteses;

- Redes sociais e suas ferramentas;

- TV digital e interativa;

- Programas específicos de computadores (softwares);

- Demais ferramentas, de acordo com o previsto nos planos de ensino.

A FACULDADE FASIPE DF incentiva, também, a participação do Corpo Docente em eventos que abordem temas relacionados à incorporação de novas tecnologias ao processo de ensino-aprendizagem, domínio das TICs e acessibilidade comunicacional e digital, para que disseminem este tipo conhecimento, promovendo as inovações no âmbito dos cursos.

A acessibilidade comunicacional caracteriza-se pela ausência de barreiras na comunicação interpessoal, na comunicação escrita e na comunicação virtual (acessibilidade no meio digital). Para garantir essa dimensão de acessibilidade, encontra-se prevista a utilização de textos em Braille, textos com letras ampliadas para quem tem baixa visão, uso do computador com leitor de tela etc., nos termos dos dispositivos legais vigentes. São exemplos de programas e aplicativos utilizados para deficientes visual ou oral:

- VLIBRAS, um sistema para microcomputadores da linha PC que se comunica com o usuário através de síntese de voz, viabilizando, deste modo, o uso de computadores por portadores de necessidades especiais visuais, que adquirem assim, um alto grau de independência no estudo e no trabalho.

- PRODEAF MÓVEL - o aplicativo ProDeaf Móvel, tradutor do Português para a Língua Brasileira de Sinais, está disponível gratuitamente para Surdos e Ouvintes. Esta ferramenta de bolso pode-se traduzir automaticamente pequenas frases. Também é possível escrever as frases (ex.: "Eu vou a praia amanhã") e as mesmas terão a sua tradução interpretada. Possui um dicionário de Libras para navegar entre milhares de palavras em Português e ver sua tradução sem necessidade de conexão com a Internet. O usuário pode selecionar palavras e ver sua representação em Libras, interpretada pelo personagem animado em tecnologia 3D. O aplicativo está disponível para download gratuito em aparelhos com Android (via Google Play), iOS (iPhone/iPad/iPod) e Windows Phone 8 (via Windows

Phone Store). Para baixar o ProDeaf Móvel, deve-se acessar diretamente do smartphone ou tablet o link <http://prodeaf.net/instalar>.

### **1.24.1 Inovações tecnológicas significativas**

A estrutura de TI da FACULDADE FASIPE DF está em franca expansão a fim de atender cada vez melhor as necessidades de sua equipe e de seus alunos, seu Centro de Tecnologia da Informação conta hoje com servidores novos, modernos que atendem com tranquilidade as necessidades atuais:

#### **a - Rede computadores - Administrativa**

A rede de computadores da FACULDADE FASIPE DF funciona 24x7, contamos com 03 (três) servidores físicos e 2 (dois) servidores Cloud, 38 computadores, 03 (três) links de internet, portal do aluno, professor e biblioteca on-line 24x7 que podem ser acessados de qualquer dispositivo com conexão à internet.

Total de computadores da rede administrativa da instituição

16 – SAA (comercial, secretaria, financiamentos, tesouraria, cobrança e CPE);

03 – Direção;

10 – Coordenação de cursos;

02 – Biblioteca;

02 – TI;

00 – SAP;

05 – Administrativo (contabilidade, rh, jurídico, financeiro, marketing e mantenedor);

TOTAL: 38 computadores.

#### **b - Servidores**

01 – Servidor de Banco de dados, aplicação e web:

Este server é Cloud e ele gerencia o sistema de informação de controle acadêmico, biblioteca, portal do professor e portal do aluno da instituição, os serviços de portal do aluno, professor e biblioteca são on-line e podem ser acessados 24x7 de qualquer dispositivo que possua conexão com a internet.

01 – Servidor de Arquivos, usuários, compartilhamento e impressão

Gerencia os usuários da rede de computadores e pastas compartilhadas na LAN pelos diversos departamentos.

01 – Servidor de Banco de dados e aplicação

Gerencia o sistema de indicações do TOP10 e futuras aplicações em andamento.

Gerencia o Sistema de Evasão.

Gerencia o Sistema de catracas.

01 – Servidor CloudServer

Servidor on-line que armazena o repositório institucional, funciona 24x7 on-line.

01 – Firewall

Servidor firewall de borda de rede que controlam o acesso a rede administrativa da instituição e a rede dos laboratórios de informática para aulas práticas.

01 – Servidor Backup

Servidor que realiza backup dos sistemas de informação e arquivos, a instituição trabalha com 3 níveis de backup, o primeiro realizado no próprio servidor de abriga a aplicação, o segundo no servidor específico de backup e o terceiro em nuvem utilizando o google drive como armazenamento.

### **c - Equipamentos Coordenação de Curso**

As coordenações possuem computadores, com conexão à internet através de dois links e política de firewall de FailOver (se um link parar de funcionar a navegação é automaticamente redirecionada para o outro), acesso ao servidor de arquivos da instituição com uma pasta de uso exclusivo de cada curso e outra compartilhada entre todos os cursos além de acesso ao portal do aluno, professor e biblioteca que funcionam 24x7. Cada coordenação possui a sua própria impressora laser.

Temos 11 projetores multimídia a disposição das coordenações, e a sala dos professores existem computadores com acesso à internet para uso exclusivo dos professores.

### **d - Rede Computadores Laboratórios**

A rede de computadores dos laboratórios de informática possui uma estrutura separada da rede administrativa, hoje dispomos de 02 (dois) laboratórios de informática.

LAB-01: 25 computadores;

NPD: 10 computadores;

TOTAL: 35 computadores.

A FACULDADE FASIPE DF, possui a política de troca de um laboratório por ano, compramos computadores Dell de última geração visando melhor atender nossos alunos.

Os laboratórios possuem conexão com a internet através de 2 (dois) links e estão conectados a um servidor de gerenciamento de pastas compartilhadas para facilitar a troca de informações entre os alunos e o professor durante a aula.

Tratando ainda da parte tecnológica a FACULDADE FASIPE DF apresenta:

- Servidor de e-mails com domínio próprio, onde fica hospedado em nuvens, tornando-a cada vez mais seguro o armazenamento de informações.

- Internet através de uma rede sem fio *Wi-Fi* com 01 link específico para acesso nas dependências da faculdade.
- HotSpot para gerenciamento de internet Wireless com restrições de acesso e políticas de segurança.

#### **e - Sistema de gestão acadêmica - MentorWEB**

Sistema de gestão educacional onde pelo portal o acadêmico tem a qualquer hora e em qualquer lugar acesso às suas notas, materiais e conteúdos para as aulas e outros serviços, bem como os professores poderão efetuar a digitação on-line das notas, livro de chamadas e disponibilizar aos alunos materiais de apoio para as aulas. Tendo como principais funcionalidades:

- - Controle de cursos ofertados, inclusive com conteúdo a distância, independente de sua duração, como graduação, pós-graduação (Lato Sensu e Stricto Sensu), extensão, sequenciais etc;
- - Plano de Oferta de Vagas em regimes seriados e/ou por disciplina, com respectivos docentes disponíveis, com impressão automática de pautas das turmas e diários de classe;
- - Entrada de notas e faltas pelo setor de registro acadêmico ou diretamente pelos docentes;
- - Controle de ingresso por processo seletivo, portador de diploma, transferência externa oriunda de outra IES ou por Ex Officio etc;
- - Emissão, por habilitação cursada, de histórico, certificados, declarações e diplomas;
- - Emissão de extrato de notas, fichas individuais dos alunos e atas de resultados finais;
- - Controle de transferências, trancamentos, cancelamentos e jubilações de alunos ou disciplinas;
- - Emissão de dados para censo do MEC;
- - Controle de pagamentos e recebimentos através de boletos bancários ou arquivo de remessa e retorno bancário, bolsas e percentual de inadimplência;
- - Emissão automática de cartas de cobrança e registro de devedores;
- - Acordo financeiro e controle de pagamentos com cheques pré-datados ou nota promissória;
- - Abertura e fechamento de vários caixas, simultaneamente;
- - Auditoria e monitoramento das ações feitas pelos usuários;

- - Gráficos de rendimento por aluno, turma e docente;
- - Fácil administração do processo seletivo da IES, com oferta de cursos e vagas, elaboração de gabaritos, inscrição e classificação de candidatos, com total integração com os módulos Acadêmico e Tesouraria;
- - Controle da disponibilidade e alocação dos docentes, através do módulo Quadro de Horários;
- - Controle do FIES e financiamentos próprios;
- - Controle do registro e expedição de diplomas;
- - Controle de acesso via Biometria.
- - Controle de Atividades Complementares;

Ainda oferece o myEdu.mob, você pode acessar as suas informações acadêmicas, quando e onde quiser, por meio de um Smartphone ou Tablet. O aluno pode navegar entre as disciplinas de cada período letivo, manter suas informações sempre atualizadas e organizadas, consultar notas e faltas por meio de uma plataforma simples e de fácil utilização.

#### **f) Site da IES**

O Web Site do da FACULDADE FASIPE DF poderá ser acessado pela url [www.fasipe.com.br](http://www.fasipe.com.br), onde terá acesso as informações acadêmicas;

#### **g) Sistema de Gestão da FASICLIN – GESFASICLIN a ser implementada**

O Sistema de Gestão da FASICLIN – GESFASICLIN, tem por objetivo otimizar o processo de agendamentos realizado pelas clínicas, evitando a perda de dados, promovendo controle de atendimentos, facilitando a análise do crescimento de cada clínica podendo assim planejar sua expansão. O sistema é um diferencial na tomada de decisão, pois estabelece um acompanhamento evolutivo de cada clínica e também de toda a rede SAP, visando a melhoria da qualidade de atendimento para o público que demanda dos serviços de cada clínica.

O sistema possui as seguintes funcionalidades:

Cadastros de: coordenadores, cursos, clínicas, professores, alunos, procedimentos (atendimentos), pacientes e de usuários.

Possui um cadastro de agendamento, onde é informado o paciente, procedimento, data e horário, o aluno que irá realizar o atendimento e no momento de finalizar o atendimento é necessário informar o professor que acompanhou o aluno durante o agendamento. Também é possível informar se o agendamento já foi pago.



Entre os controles do sistema, temos o cadastro de datas bloqueadas, aonde é informado os dias em que não haverá atendimento nas clínicas, evitando que sejam agendados pacientes em dias que não terá atendimento ao público. Outro controle é o bloqueio de agendamentos nos mesmos horários para o mesmo aluno e/ou paciente, evitando assim choque de agendamentos.

O sistema GESFASICLIN também possui o controle de anamneses, onde o paciente passa para a triagem das clínicas. Essa anamnese está padronizada com o modelo nacional de Nutrição (ANVISA).

Na parte gerencial, o sistema oferece relatórios com totalizadores e gráficos de atendimento (Figura 01) que podem ser filtrados por período, auxiliando na validação das clínicas, verificando em quais épocas do ano que possuem mais atendimentos. O sistema oferece gráficos de comparação de idades (Figura 02), mostrando a faixa etária dos pacientes atendidos. Possui histórico médico do paciente e o histórico de atendimento do aluno e do professor podendo assim saber qual professor acompanhou qual procedimento realizado por um determinado aluno.

O sistema atenderá as clínicas da FACULDADE FASIPE DF de Biomedicina, Enfermagem, Fisioterapia, Nutrição, Odontologia e Psicologia. Sendo possível adequação a novas clínicas.

Os benefícios do uso deste sistema são:

- Otimização do processo de atendimento, evitando a perda e/ou o esquecimento de agendamentos;
- Controle de agendamentos, evitando o conflito de horários de atendimento;
- Preservação de dados, como o de pacientes e atendimentos, criando um histórico médico de atendimento;
- Relatórios para acompanhamento dos desenvolvimentos das clínicas, totalizadores de atendimento, histórico médico de pacientes, histórico de atendimento de alunos e professores;
- Auxílio na tomada de decisão, para melhorias, correção de processos e desenvolvimentos de novos atendimentos;

O plano de expansão desse sistema é o desenvolvimento do controle de esterilização. Um sistema onde será realizado todo o controle de entrega e retirada de kits de instrumentos para a esterilização.

#### **e) Repositório institucional**

O RI tem como objetivo reunir num único local virtual o conjunto da produção científica e acadêmica da FACULDADE FASIPE DF, contribuindo para ampliar a visibilidade da Instituição e dos seus docentes e discentes.

## **2. ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA**

### **2.1. Núcleo Docente Estruturante**

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) constitui-se de um grupo de docentes do curso, com atribuições acadêmicas de acompanhar o processo de concepção, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, em colaboração com o Colegiado de Curso.

A FACULDADE FASIPE DF, em atendimento ao disposto na Resolução CONAES nº 01/2010, por meio do seu órgão colegiado superior, normatizou o funcionamento do NDE, definindo suas atribuições e os critérios de constituição, atendidos, no mínimo, os seguintes:

- ser constituído por um mínimo de 05 (cinco) professores pertencentes ao corpo docente do curso;
- ter, pelo menos, 60% de seus membros com titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu*;
- ter todos os membros em regime de trabalho de tempo parcial ou integral, sendo pelo menos 20% em tempo integral;
- assegurar estratégia de renovação parcial dos integrantes do NDE de modo a assegurar continuidade no processo de acompanhamento do curso.

São atribuições do NDE do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DF:

- I – construir e acompanhar o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DF;
- II – contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DF;
- III – zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes na matriz curricular;
- IV – indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de investigação científica e extensão, oriundas das necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de Nutrição;
- V – acompanhar os resultados no ensino-aprendizagem do Projeto Pedagógico de Curso;
- VI – revisar ementas e conteúdos programáticos;
- VII – indicar cursos a serem ofertados como forma de nivelar o aluno ingressante ou reforçar o aprendizado;
- VIII – propor ações em prol de melhores resultados no ENADE e no CPC;
- IX – atender aos discentes do curso.

Em sua composição, o Núcleo Docente Estruturante do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF conta com a Coordenação de Curso e com 04 (quatro) professores, totalizando 05 (cinco) membros.

No quadro a seguir é apresentada a relação nominal dos professores que compõem o Núcleo Docente Estruturante, seguida da titulação máxima e do regime de trabalho.

<b>NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO</b>		
<b>PROFESSOR</b>	<b>TITULAÇÃO MÁXIMA</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>
Eloiza Baena da Silva*	Especialização	Integral
Káren Nathalia Gurgel Câmara	Mestrado	Parcial
Eudes Thiago Pereira Ávila	Mestrado	Parcial
Cristiane Slusarski	Especialização	Integral
Klecius Renato Siveira Celestino	Doutorado	Integral

(\*) Coordenador do Curso

Conforme pode ser observado no quadro apresentado, 60% dos docentes possuem titulação acadêmica em programas de pós-graduação *stricto sensu* reconhecidos pela CAPES ou revalidada por universidades brasileiras com atribuição legal para essa revalidação.

Todos os professores do Núcleo Docente Estruturante têm previsão de contratação em regime de tempo parcial ou integral, sendo 60% no regime de tempo integral.

A FACULDADE FASIFE DF investiu na composição de um Núcleo Docente Estruturante com professores que possuam uma dedicação preferencial, cujo resultado é a construção de uma carreira assentada em valores acadêmicos, ou seja, titulação e produção científica. Isso, com certeza, contribui para a estabilidade docente e o estímulo à permanência dos integrantes do Núcleo Docente Estruturante até, pelo menos, o reconhecimento do curso. Neste sentido, a FACULDADE FASIFE DF compromete-se a estabelecer uma relação duradoura e perene entre si e o corpo docente, sem as altas taxas de rotatividade que dificultam a elaboração, com efetiva participação docente, de uma identidade institucional.

## **2.2. Coordenadoria de Curso**

Entendemos que o coordenador de um curso de graduação deve agregar esforços e iniciativas que venham a incrementar a qualidade, legitimidade e competitividade do curso, frente às demandas regionais e os desafios do mercado de trabalho.

A coordenação do nosso curso de Nutrição está sob a responsabilidade da Professora Especialista Eloiza Baena da Silva, pessoa responsável pela representação e gestão do curso na FACULDADE FASIFE DF.

Conforme dispõe o Regimento a Coordenação de Curso “é o órgão executivo da administração básica, responsável pela orientação, coordenação e supervisão do curso”.

O Regimento da FACULDADE FASIFE DF regulamenta a função do Coordenador de Curso, desta maneira,

**Art. 21.** Os Coordenadores dos Cursos da **FACULDADE FASIFE DF** são indicados pela Diretoria Geral, para mandato de 03 (três) anos, podendo ser reconduzidos.

**Art. 22.** São atribuições do Coordenador do Curso:

- I - Coordenar a elaboração do Plano Político-Pedagógico do curso;
- II - Coordenar e supervisionar as atividades do curso de graduação;
- III - Representar o curso de graduação;
- IV - Convocar e presidir as reuniões do Colegiado de Curso;
- V - Apresentar, juntamente com os demais Coordenadores de Curso para homologação do Diretor Acadêmico, semestralmente, até 30 (trinta) dias antes da realização das matrículas, o horário das disciplinas com os respectivos professores, para o semestre seguinte;
- VI - Apresentar, até 15 de dezembro, ao Diretor Acadêmico, o planejamento das atividades para o ano subsequente;
- VII - Executar e fazer executar as resoluções e normas dos órgãos superiores;
- VIII - Ajudar a manter a ordem e a disciplina em todas as dependências, acompanhando a fiel execução do regime didático, especialmente no que diz respeito à observância do horário, do programa e das atividades dos professores e alunos; e
- IX - Exercer as demais atribuições que o cargo de Coordenador exige, decorrentes de disposições legais, estatutárias e regimentais ou por delegação do Diretor Acadêmico.

Visto isso, entendemos que o papel de gestor do curso é que aquele que: gere recursos e oportunidades; favorece e implementa mudanças que aumentem a qualidade do aprendizado; agregue uma maior demanda regional de candidatos ao curso; articule o curso sempre no sentido do gerenciamento acadêmico, crie estratégias e práticas que reflitam o contexto coletivo onde o curso se insere; articule as estratégias e práticas com os desafios e as demandas da realidade, principalmente local e regional; mantenha o compromisso com os objetivos da FACULDADE FASIFE DF, com os propósitos do PPI e PDI, e esteja sempre engajada em seu crescimento e inovação.

Por sua vez, a administração acadêmica do nosso curso de Nutrição é realizada pela coordenação de curso, na pessoa de seu coordenador, do Núcleo Docente Estruturante – NDE e pelo colegiado do curso, através do desenvolvimento de suas respectivas competências e atribuições.

### **2.2.1. Titulação Acadêmica**

A Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIPE DF é a professora Eloiza Baena da Silva.

A professora Eloiza Baena da Silva é Especialista em Nutrição Clínica e Esportiva pela FAVENI-FACULDADE VENDA NOVA DO IMIGRANTE, IESX\_PPROV, (2018). Graduada em Nutrição na Universidade Norte do Paraná, UNOPAR (2012).

### **2.2.2. Experiência Profissional, no Magistério Superior e de Gestão Acadêmica**

A professora Eloiza Baena da Silva possui experiência profissional, de magistério superior e de gestão acadêmica, somadas, maior a 14 anos. A experiência profissional da professora Eloiza Baena da Silva é de 9 anos. No magistério superior, possui experiência de 4 anos. Na gestão acadêmica, o tempo de experiência é 1 ano.

### **2.2.3. Regime de Trabalho**

A professora Eloiza Baena da Silva é contratada em regime de tempo integral, com 40 horas de atividades semanais, estando prevista carga horária para coordenação, administração e condução do curso.

O regime de trabalho do Coordenador do curso de Nutrição da FACULDADE FASIPE DF permite o atendimento da demanda existente, contemplando a gestão do curso, relação docentes, discentes, e representatividade nos colegiados superiores, por meio de um plano de ação documentado e compartilhado, com indicadores disponíveis e públicos com relação ao desempenho da coordenação, proporcionando a Nutrição da potencialidade do corpo docente do seu curso, favorecendo a integração e a melhoria contínua.

### **2.2.4. Atuação do (a) coordenador (a)**

A Coordenadoria do Curso de Graduação em Nutrição tem como propósito ser mais que uma mediadora entre alunos e professores. A Coordenação em sua atuação tem a função de reconhecer as necessidades da área em que atua e tomar decisões que possam beneficiar a comunidade acadêmica. Atendendo as exigências legais do MEC, tem como propósito gerenciar e executar o PPC, acompanhar o trabalho dos docentes, sendo membro do NDE está comprometida com a missão, a crença e os valores

da FACULDADE FASIPE DF. Está atenta às mudanças impostas pelo mercado de trabalho a fim de sugerir adequação e modernização do PPC do curso. A Coordenadoria atua como gestora de equipes e processos, pensando e agindo estrategicamente, colaborando com o desenvolvimento dos alunos e o crescimento da FACULDADE FASIPE DF.

Com relação à consolidação do PPC, a Coordenadoria do Curso de Graduação em Nutrição junto com o NDE acompanhando o desenvolvimento do projeto do Curso. A relação interdisciplinar e o desenvolvimento do trabalho conjunto dos docentes são alcançados mediante apoio e acompanhamento pedagógico da Coordenadoria do Curso e do NDE. Portanto, a Coordenadoria de Curso é articuladora e proponente das políticas e práticas pedagógicas, juntamente com o seu Colegiado, discutindo com os professores a importância de cada conteúdo no contexto curricular; articulando a integração entre os corpos docente e discente; acompanhando e avaliando os resultados das estratégias pedagógicas e redefinindo novas orientações, com base nos resultados da autoavaliação; estuda e reformula as matrizes curriculares, aprovando programas, acompanhando a execução dos planos de ensino; avaliando a produtividade do processo de ensino–aprendizagem. Com postura ética e de responsabilidade social, lidera mudanças transformadoras para o curso.

A responsabilidade da Coordenadoria aumenta significativamente a partir da utilização dos resultados do ENADE, IDD e CPC pelo MEC para a adoção das medidas necessárias para superar os pontos fracos que possam existir.

A Coordenadoria do Curso de Graduação em Nutrição possui carga horária disponível para atendimento aos alunos, docentes e realização de reuniões com o Colegiado de Curso e o NDE. Quando necessário encaminha alunos e professores para o atendimento psicopedagógico. Monitora as atividades acadêmicas para que tenham o sucesso esperado. Organiza atividades de nivelamento para os alunos com dificuldades de aprendizagem e se mantém atualizado com relação à legislação educacional e a referente ao exercício profissional. Dialoga com Direção da IES para informá-la sobre as necessidades do Curso de Graduação em Nutrição, solicitando medidas saneadoras quando necessário.

## **2.2.5. Plano de Ação da Coordenação de Curso de Nutrição**

### **PLANO DE AÇÃO DA COORDENAÇÃO DO CURSO**

#### **INTRODUÇÃO**

A ação do Coordenador de curso superior predomina-se em um trabalho onde a participação e integração da tríade- aluno-professor-coordenador, aliada a uma dinâmica ativa e coerente constituiu-se num resultado cujas linhas norteadoras corroborarão para um desenvolvimento eficaz em todo fazer pedagógico da instituição.

## **JUSTIFICATIVA:**

A dinâmica do processo didático e do conhecimento que se ensina, aprende e (re) constrói na IES, solicita da Coordenadora Pedagógico que incentive e promova o hábito de estudos, leituras e discussões coletivas de textos, tanto os que trazem subsídios aos conteúdos específicos, quanto os que ampliam e aprofundam bases, encaminhamentos e concepções do ato educativo de ensinar e aprender, que caracteriza a especificidade da escola e do conhecimento que deve ser garantido. Sendo assim, a função e/ou a “missão” da Coordenadora, requer dele, então uma ampla e bem apoiada visão dos fundamentos, princípios e conceitos do processo de ensino-aprendizagem.

Propiciando o desenvolvimento da integralização dos conteúdos curriculares do curso, visando melhor e mais eficiente desempenho do trabalho didático-pedagógico e, obviamente, a melhoria da qualidade do processo de ensino-aprendizagem, tem o presente plano a função de orientar e avaliar todas as atividades do corpo docente, dinamizando, facilitando e esclarecendo a atuação da coordenação, junto ao corpo administrativo, docente e discente da faculdade.

Este plano é flexível de acordo com as necessidades reais do curso e de toda a comunidade acadêmica nele envolvida.

## **OBJETIVO GERAL:**

O trabalho da Coordenadora visa traduzir o novo processo pedagógico em curso na sociedade, promover necessárias articulações para construir alternativas que ponham a educação a serviço do desenvolvimento de relações verdadeiramente democráticas, oferecendo a comunidade acadêmica um ensino com qualidade, no intuito de formar cidadãos críticos e democráticos.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Elaborar o plano de ação pedagógica;
- Promover e participar das reuniões de professores e de alunos;
- Prestar assistência técnico-pedagógica de forma direta ao corpo docente e, indiretamente, ao corpo discente;
- Estudar, pesquisar e selecionar assuntos didáticos e incentivar troca de experiências entre docentes;
- Orientar e acompanhar no preenchimento dos diários de classe;
- Identificar constantemente quais as prioridades das turmas e docentes para prestar-lhes um melhor atendimento;
- Visitar as salas de aula para detectar problemas existentes e procurar solucioná-los;
- Detectar constantemente as deficiências na aprendizagem;

- Acompanhar o desenvolvimento dos planos, a fim de que haja um trabalho interdisciplinar, onde possamos atender com eficiência toda a comunidade acadêmica da instituição;
- Avaliar a execução dos planos de ensino;

#### **ATIVIDADES:**

- Elaboração do planejamento semestral;
- Participação nas reuniões administrativas;
- Reuniões para elaboração dos planos de ensino:
- Orientação em conjunto e individual;
- Auxílio e vistoria nas avaliações;
- Participação nas reuniões de Professores;
- Orientação, acompanhamento e auxílio aos alunos;
- Reuniões pedagógicas;
- Observação e assistência contínua;
- Diálogos individuais;
- Estudos, pesquisas e seleção de conteúdos;
- Orientação e acompanhamento no preenchimento dos diários de classe;
- Identificação das prioridades de cada turma;

#### **METODOLOGIA DE TRABALHO:**

O método de trabalho é simples, dinâmico, democrático, cooperador e de acordo com as necessidades apresentadas, colaborando com os professores na procura de meios e fins para melhor aprendizagem e formando um trinômio indispensável: aluno-professor-coordenador, e procurando a Filosofia Educacional como forma de organização para atingir os objetivos e procurando obter adesão e colaboração de todos os elementos, desenvolvendo assim, um verdadeiro trabalho de equipe.

#### **PERÍODO DE EXECUÇÃO:**

Após autorização do curso pelo órgão competente

#### **CONCLUSÃO:**

O alcance dos objetivos deste plano, a melhoria do processo ensino-aprendizagem e o processo dos alunos não dependem somente da atuação da Coordenadora, mas também, do apoio da Direção da Instituição, da aceitação e esmero dos docentes, do desempenho dos demais funcionários da IES e do



interesse dos discentes. Portanto, precisar-se-á angariar a confiança de todos como fruto do bom desempenho do trabalho proposto, para que possamos trabalhar sob um clima completamente harmonioso, proporcionando assim, maior intercâmbio entre faculdade-comunidade. Tão-somente assim teremos êxito nesta grande batalha.

### **AVALIAÇÃO:**

A avaliação consiste num trabalho progressivo e cooperativo entre a Direção, coordenação pedagógica e o corpo docente, integrados na diagnose dos problemas que interferem no processo ensino-aprendizagem, para dar-lhe solução adequada.

- Esta avaliação contínua e progressiva será feita através de;
- Análise do plano elaborado, para verificar se os objetivos foram alcançados;
- Observação diretas e indiretas de todas as atividades desenvolvidas;
- Visitas, Conversas, Fichas de acompanhamento; Levantamentos estatísticos;
- Reflexão e conclusão, Análise dos dados coletados.

#### **2.2.6. Indicadores de Desempenho - Coordenação de Curso**

Compreendendo as funções a serem desempenhadas pela Coordenadora do Curso, tem-se que competirá ao Coordenador do curso elaborar e apresentar um plano de ação demonstrando e comprovando os indicadores de desempenho da coordenação, devendo este plano ser devidamente compartilhado e disponibilizado publicamente. Não obstante, competirá ao Coordenador de curso o planejamento da Nutrição do corpo docente do seu curso, favorecendo a integração e a melhoria contínua.

Para tanto, é realizado uma avaliação específica para avaliar as funções da Coordenadora, além da avaliação a ser realizada pela Comissão Própria de Avaliação que é mais ampla. Dessa forma, a FACULDADE FASIFE DF apresenta um questionário para essa avaliação.

#### **2.2.7. Articulação da gestão do curso com a gestão institucional**

Todas as atividades de gestão do curso são estruturadas consonantemente às diretrizes da gestão institucional, de forma a garantir uma atuação sistêmica. A gestão acadêmica e administrativa do curso é fundamentada no PPI e PDI da FACULDADE FASIFE DF.

A coordenação do curso é membro integrante e participativo das reuniões do Conselho Superior.

A articulação da gestão do curso com a gestão institucional também se faz presente através do delineamento dos objetivos, competências, habilidades, estratégias de ação e perfil profissional do futuro

psicólogo, fundamentados também na visão, missão, valores e concepções filosóficas inerentes à identidade da instituição.

Por fim, podem-se ressaltar as políticas de Avaliação Institucional coordenadas pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) que, ao longo do ano, oferece subsídios para a melhoria da qualidade do curso. Estes subsídios são colhidos por meio de avaliações sistemáticas que envolvem desde a avaliação de seu corpo docente até seu envolvimento com a comunidade. Os resultados passam a ser discutidos em colegiado e articulam-se então, políticas de melhoria que são monitoradas pelo grupo de qualidade do curso e da unidade.

### **2.3. Composição e Funcionamento do Colegiado de Curso**

A coordenação didática do curso de Nutrição está a cargo de um Colegiado de Curso, constituído por todos os docentes que ministram disciplinas da matriz curricular do curso, pela Coordenadora do Curso e um representante do corpo discente.

Desta maneira, o nosso Colegiado de Curso é composto:

- I – pelo Coordenador do Curso, seu Presidente;
- II – por todos os docentes que ministram disciplinas do currículo do curso;
- III – por 01 (um) representante do corpo discente, escolhido por seus pares.

O representante do corpo discente deve ser aluno do curso, indicado por seus pares para mandato de 02 (dois) anos, com direito a recondução (exceto se cursar o último ano do curso).

O Colegiado de Curso é presidido pela Coordenadora de Curso, designado pelo Diretor, dentre os professores do curso. Em suas faltas ou impedimentos, a Coordenadora de Curso será substituída por professor de disciplinas profissionalizantes do curso, designado pelo Diretor.

De acordo com o Regimento da FACULDADE FASIPE DF, compete ao Colegiado de Curso:

- I – aprovar e reformular o projeto pedagógico do curso, submetido ao Conselho Superior;
- II – elaborar o currículo do curso e suas alterações com a indicação das disciplinas e respectiva carga horária, de acordo com as diretrizes curriculares emanadas do Poder Público;
- III – fixar diretrizes para a elaboração de planos e programas de ensino, no âmbito do curso;
- IV – promover a avaliação do curso, em parceria com a CPA;
- V – decidir sobre aproveitamento de estudos e de adaptações, mediante requerimento dos interessados;
- VI – apreciar os recursos interpostos por alunos, no âmbito de sua competência, como primeira instância;
- VII – colaborar com os demais órgãos da Faculdade no âmbito de sua atuação;

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

O Colegiado de Curso reúne-se, no mínimo, 02 (duas) vezes por semestre, e, extraordinariamente, por convocação da Coordenadora do Curso, ou por convocação de 2/3 (dois terços) de seus membros, devendo constar da convocação a pauta dos assuntos e serem tratados.

As reuniões ordinárias e extraordinárias do Colegiado do Curso ocorrem de acordo com a periodicidade estabelecida no Regimento da FACULDADE FASIPE DF. As atas das reuniões registram os assuntos nelas tratados e as decisões adotadas, assim, as decisões serão registradas em ATA própria a qual deverá ser assinada por todos os presentes na reunião.

As atas das reuniões subsequentes deverão manter o registro do andamento de cada uma das demandas e decisões de forma que possibilite o acompanhamento e execução dos processos e decisões do Colegiado.

#### **a) Fluxo de Encaminhamento das Decisões do Colegiado de Curso**

O fluxo de encaminhamento de decisões dos Colegiados dos Cursos seguirá as etapas abaixo:

Recebimento pelo Presidente de solicitações e outros;

Inserção na pauta

Envio de Pauta aos membros

Divulgação da Pauta

Divulgação da Ata (pós reunião)

Divulgação do plano de ação

Acompanhamento de plano de ação

#### **b) Avaliação do Desempenho do Colegiado de Curso**

O desempenho dos Colegiados dos Cursos será avaliado periodicamente:

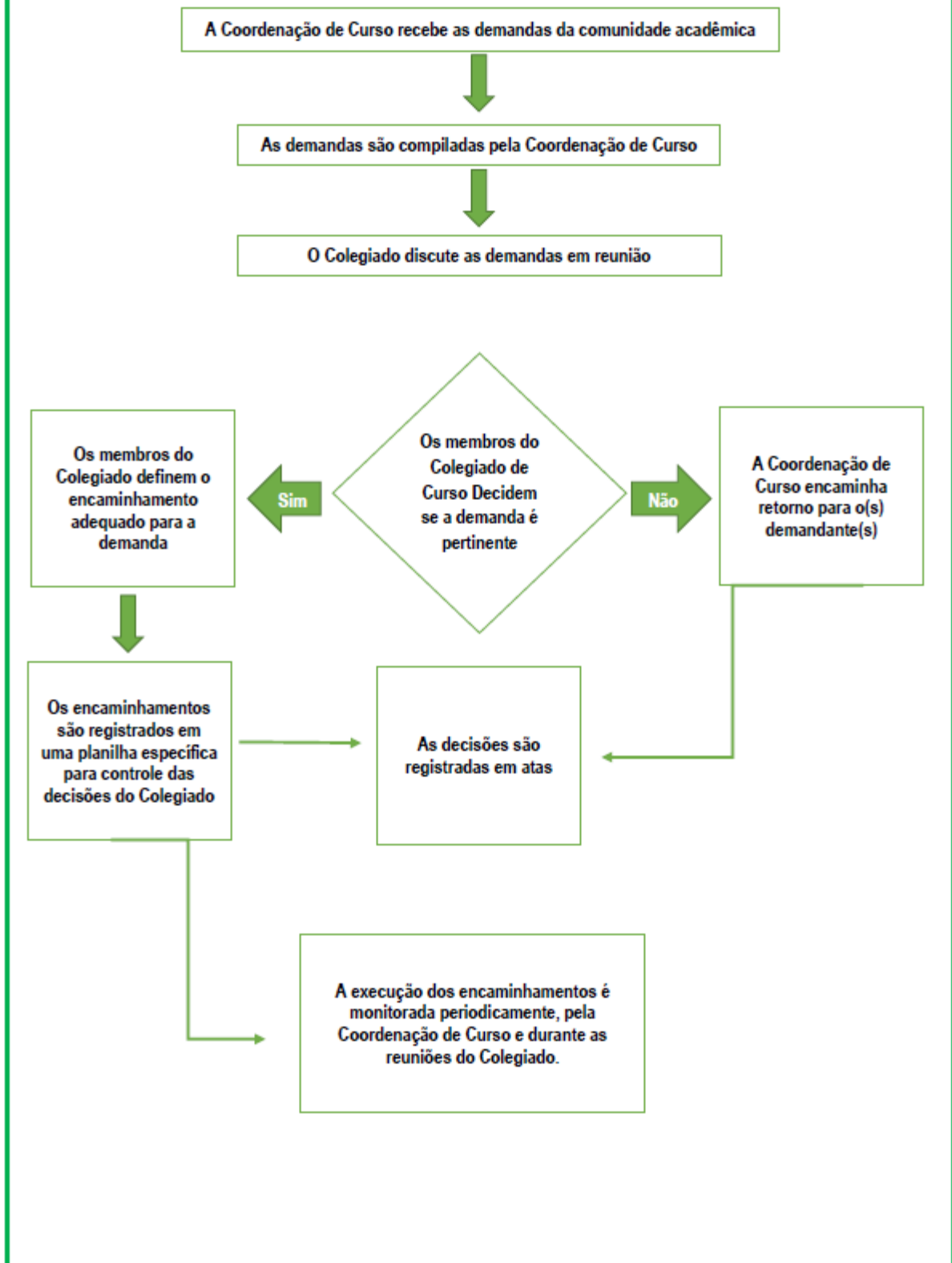
Pela Direção: através da análise da execução dos planos de ação oriundos dos encaminhamentos divulgados.

Pela comunidade acadêmica: através de item específico do relatório da CPA.

Pelo colegiado do curso nas reuniões realizadas ao final de cada semestre letivo.

A avaliação periódica tem como finalidade avaliar o desempenho dos Colegiados dos Cursos bem como ajustes nos processos e práticas de gestão tendo em vista a busca pela melhoria contínua.

### FLUXO PARA O ENCAMINHAMENTO DAS DECISÕES



### **2.3.1. Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Docente e Experiência Docente**

A FACULDADE FASIFE DF possui o Núcleo de Apoio Psicopedagógico e experiência docente, o qual caracteriza-se como um órgão de apoio didático- pedagógico, constituindo-se um instrumento de acompanhamento, orientação, supervisão e avaliação das práticas pedagógicas docentes dos cursos da área da saúde da instituição. Tem como objetivos, entre outros :

Apoiar os professores, de forma coletiva ou individualizada, nos processos de planejamento, desenvolvimento e avaliação das atividades docentes, de forma espontânea

Promover oficinas pedagógicas e/ou cursos, de acordo com as demandas apresentadas pelos docentes.

Promover espaços coletivos de reflexão sobre a docência universitária, realizados periodicamente.

O Núcleo de Apoio Psicopedagógico é coordenado por um profissional com formação na área de Pedagogia/Psicologia.

### **2.3.2. Gestão do Curso e os Processos de Avaliação Interna e Externa**

A gestão dos cursos da FACULDADE FASIFE DF é planejada levando em consideração a autoavaliação institucional e o resultado das avaliações externas, como insumos para aprimoramento contínuo do planejamento do curso, devendo haver apropriação dos resultados pela comunidade acadêmica e delineamento do processo avaliativo periódico do curso.

A autoavaliação é entendida como parte do processo de aprendizagem, uma forma contínua de acompanhamento de todas as atividades que envolvem o Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF, viabilizando o conhecimento das fragilidades e deficiências que por ventura possam existir, e a possibilidade de adotar as providências necessárias para saná-las.

Dentro desse princípio, a autoavaliação abará todos os agentes envolvidos nos diferentes serviços e funções que dão suporte ao processo de formação profissional, sendo elemento central da FACULDADE FASIFE DF.

A autoavaliação do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF tem como objetivo geral rever e aperfeiçoar o Projeto Pedagógico de Curso, promovendo a permanente melhoria das atividades relacionadas ao ensino, à investigação científica e à extensão.

A autoavaliação a ser empreendida será focada, sobretudo, em 04 (quatro) itens: a garantia da infraestrutura necessária para o desempenho das atividades; a aplicabilidade e eficiência do Projeto Pedagógico de Curso; a adequação dos materiais didáticos elaborados e a atuação dos docentes.

As questões relativas ao conjunto dos componentes curriculares do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF (e dos demais processos pedagógicos que compõem as atividades

acadêmicas) serão analisadas tendo-se em conta a percepção do aluno e do professor sobre o seu lugar no processo de ensino-aprendizagem. Na autoavaliação é importante considerar como os alunos e professores percebem o curso como um todo e, também, a sua inserção nesse processo.

Assim, a autoavaliação do curso levará em conta a multidimensionalidade do processo educacional que supera o limite da teoria, promovendo o diagnóstico constante para avaliação da efetividade do Projeto Pedagógico de Curso e compreensão do processo de construção/apropriação do conhecimento/desenvolvimento de competências dos alunos através das suas produções, vivências e ações na sua trajetória de formação profissional.

A autoavaliação será realizada no curso:

- a) por meio de questionários aplicados aos alunos e professores sobre o desempenho destes;
- b) em seminários sobre o processo de ensino-aprendizagem e materiais didáticos, realizados no início dos semestres, com a participação de alunos e de professores, para a discussão de formas e critérios;
- c) por meio de pesquisas para levantamento do perfil do aluno, contendo estudo sobre procedência, expectativas quanto ao curso e à profissão;
- d) por meio de questionários aplicados aos alunos e professores sobre a infraestrutura disponível sobre o curso.

A autoavaliação será contínua e sistemática de forma a contribuir para o fortalecimento do curso e seu constante aperfeiçoamento.

São considerados relevantes os indicadores oriundos de dados originados das demandas da sociedade, do mercado de trabalho, das avaliações do curso pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais – INEP, do ENADE, do CPC, do Projeto Autoavaliação da FACULDADE FASIPE DF e das atividades de investigação científica e extensão. Os resultados da avaliação externa, quando estiverem disponíveis, serão incorporados aos resultados da autoavaliação do curso em tela, com o objetivo de melhor avaliar os pontos fortes e os pontos fracos do curso.

Todo o processo de autoavaliação do projeto do curso será monitorado pelo Colegiado de Curso e implantado de acordo com as seguintes diretrizes:

- a) a autoavaliação deve estar em sintonia com Projeto de Autoavaliação da FACULDADE FASIPE DF;
- b) a autoavaliação do curso constitui uma atividade sistemática e que deve ter reflexo imediato na prática curricular;
- c) o processo de autoavaliação deve envolver a participação dos professores e dos alunos do curso;

d) cabe a Coordenadora de Curso operacionalizar o processo de autoavaliação junto aos professores, com apoio do Núcleo Docente Estruturante do curso, com a produção de relatórios conclusivos.

A análise dos relatórios conclusivos de autoavaliação será realizada pela Coordenadora de Curso, juntamente com o Núcleo Docente Estruturante, e encaminhado para o Colegiado de Curso para fins de adoção das medidas indicadas. Os resultados das análises do processo serão levados ao conhecimento dos alunos e professores envolvidos, por meio de comunicação oral ou escrita.

Soma-se a autoavaliação do curso, a avaliação institucional conduzida pela Comissão Própria de Avaliação – CPA, conforme orientações do Ministério da Educação. A autoavaliação curso se articulará com a avaliação institucional, uma vez que ambas visam à consecução de objetivos comuns, relacionados à qualidade do curso e do crescimento institucional com vistas a ajustes e correções imediatas, viabilizando a implementação de novas atividades pedagógicas relevantes ao processo ensino-aprendizagem.

Enfim o processo de avaliação é uma forma de prestação de contas à sociedade das atividades desenvolvidas pela FACULDADE FASIFE DF, que atua comprometida com a responsabilidade social.

## **2.4. Atendimento ao Discente**

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, em consonância com as políticas institucionais estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional, estabelece a política de atendimento aos estudantes, por meio de programas de apoio extraclasse e psicopedagógico, de atividades de nivelamento e extracurriculares não computadas como atividades complementares, ouvidoria, bolsas, apoio à participação em eventos, valorização do egresso e apoio à participação em eventos culturais e esportivos. A FACULDADE FASIFE DF disponibiliza aos estudantes o acesso a dados e registros acadêmicos.

### **2.4.1 Ações de Acolhimento e Permanência**

Considerando a importância de promover a integração e assimilação da cultura e da vida acadêmica dos alunos ingressantes, assim como a necessidade de integrar esses alunos no ambiente acadêmico apresentando o curso e as políticas institucionais, foi implantado o Programa de Acolhimento ao Ingressante e Permanência com a finalidade de acompanhar o acesso e a trajetória acadêmica dos estudantes ingressantes e favorecer a sua permanência.

O Programa de Acolhimento ao Ingressante e Permanência tem como objetivos: desenvolver ações que propiciem um diálogo intercultural na comunidade acadêmica; oferecer acolhimento, informações, socialização, solidariedade e conscientização aos alunos ingressantes; integrar o aluno

ingressante no ambiente acadêmico, promovendo o contato com professores e alunos veteranos e com as informações sobre o funcionamento da FACULDADE FASIFE DF, dos cursos, dos projetos de extensão, investigação científica e dos programas de formação continuada; desenvolver ações de inclusão (bolsas; financiamentos; apoio psicopedagógico e em acessibilidade; nivelamento etc.) que visam a incluir os discentes nas atividades institucionais, objetivando oportunidades iguais de acesso e permanência, considerando-se não só a existência de deficiências, mas também diferenças de classe social, gênero, idade e origem étnica.

#### **2.4.2 Acessibilidade Metodológica e Instrumental**

O Núcleo de Apoio Psicopedagógico é órgão de apoio psicopedagógico e em acessibilidade. Atua para eliminar barreiras nos instrumentos, utensílios e ferramentas de aprendizagem utilizadas nas atividades de ensino, investigação científica e extensão que são desenvolvidas no curso. Orienta a metodologia de ensino-aprendizagem, os recursos pedagógicos e tecnológicos e as técnicas de ensino e avaliação; que são definidos de acordo com as necessidades dos sujeitos da aprendizagem. Quanto a esses aspectos, realiza atendimento de apoio aos discentes e docentes de forma contínua.

Sempre que necessário serão utilizados os recursos de tecnologia assistiva incorporados em teclados de computador e mouses adaptados, pranchas de comunicação aumentativa e alternativa, entre outros disponibilizados pela FACULDADE FASIFE DF.

#### **2.4.3. Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Discente**

A FACULDADE FASIFE DF possui o Núcleo de Apoio Psicopedagógico para atender, mediar e solucionar situações que possam surgir no decorrer da vida acadêmica do corpo discente.

O Núcleo de Apoio Psicopedagógico tem por objetivo oferecer acompanhamento psicopedagógico aos discentes e subsídios para melhoria do desempenho de alunos que apresentem dificuldades. Contribui para o desenvolvimento da capacidade de aprendizagem em geral, recuperando as motivações, promovendo a integridade psicológica dos alunos, realizando a orientação e os serviços de aconselhamento e assegurando sua adaptação, especialmente, dos ingressantes.

O Núcleo de Apoio Psicopedagógico é coordenado por um profissional com formação na área de Pedagogia/Psicologia. O atendimento é caracterizado por orientações individuais a alunos encaminhados pelos professores, Coordenadores de Curso ou àqueles que procuram o serviço espontaneamente.

#### **2.4.4. Mecanismos de Nivelamento**

Com o objetivo de recuperar as deficiências de formação dos ingressantes, a FACULDADE



FASIPE DF oferece cursos de nivelamento em Língua Portuguesa e Matemática. Os cursos de nivelamento são oferecidos a todos os alunos do primeiro semestre, logo nas primeiras semanas de aula. São realizados aos sábados, sem nenhum custo adicional aos alunos.

A FACULDADE FASIPE DF oferece suporte ao desenvolvimento de cursos de nivelamento compatíveis com as prioridades de cada curso. Dessa forma, outros conteúdos podem ser apresentados para nivelamento dos alunos de acordo com as necessidades detectadas pelas Coordenadorias dos Cursos, por indicação dos professores.

#### **2.4.5. Atendimento Extraclasse**

O atendimento extraclasse aos alunos é realizado pela Coordenadora de Curso, pelos membros do Núcleo Docente Estruturante e pelos professores com jornada semanal específica para atendimento ao aluno, assim como pelo Serviço de Atendimento Psicopedagógico ao Discente. Esse atendimento é personalizado e individual, mediante a prática de “portas abertas” onde cada aluno pode, sem prévia marcação, apresentar suas dúvidas.

#### **2.4.6. Monitoria**

A FACULDADE FASIPE DF oferece vagas de monitoria, viabilizando a articulação do processo ensino-aprendizagem e como forma de estimular a participação dos alunos nos projetos desenvolvidos pela Instituição. Tem por objetivo incentivar os alunos que demonstrem aptidão pela carreira acadêmica, assegurando a cooperação do corpo discente com o corpo docente nas atividades do ensino.

#### **2.4.7. Participação em Centros Acadêmicos - Representação Estudantil**

A FACULDADE FASIPE DF estimula a organização e participação estudantil em todos os órgãos colegiados da Instituição.

O corpo discente tem como órgão de representação o Diretório Acadêmico, regido por Estatuto próprio, por ele elaborado e aprovado conforme a legislação vigente.

A representação tem por objetivo promover a cooperação da comunidade acadêmica e o aprimoramento da FACULDADE FASIPE DF.

Compete ao Diretório Acadêmico indicar os representantes discentes, com direito a voz e voto, nos órgãos colegiados da FACULDADE FASIPE DF, vedada à acumulação.

**Art. 84.** O Corpo Discente da **FACULDADE FASIPE DF** poderá ter como órgão de representação estudantil o Diretório Central de Estudantes, e o Diretório Acadêmico, para cada curso, regidos por estatutos próprios, por eles elaborados e aprovados, na forma da lei.

§ 1º Compete ao Diretório Central de Estudantes e aos Diretórios Acadêmicos, regularmente constituídos, indicar os representantes discentes, com direito a voz e voto, nos órgãos colegiados da Faculdade, vedada a acumulação de cargos.

§ 2º Aplicam-se aos representantes estudantis nos órgãos colegiados as seguintes disposições:

I - São elegíveis os alunos regularmente matriculados;

II - Os mandatos tem duração definida em estatuto próprio; e

III - O exercício da representação não exime o estudante do cumprimento de suas obrigações escolares, inclusive com relação à frequência às aulas e atividades.

§ 3º Na ausência de Diretório Central de Estudantes e/ou Diretório Acadêmico, a representação estudantil poderá ser feita por indicação do Colegiado de Alunos.

#### **2.4.8. Intermediação E Acompanhamento De Estágios Não Obrigatórios Remunerados**

A Instituição por meio de parceria com CIEE e outros parceiros e operacionaliza estágios não obrigatórios no curso. A Coordenadora do curso, divulga oportunidades de estágio não obrigatório remunerado, e promove contato permanente com ambientes profissionais (campos de estágio) e os agentes de integração para captação de vagas, atuando na integração entre ensino e mundo do trabalho.

#### **2.4.9. Ações Inovadoras**

A FACULDADE FASIPE DF fomenta a participação discente em projetos de extensão, artísticos, culturais e de responsabilidade social e ambiental, abertos à comunidade acadêmica e à população em geral.

#### **2.4.10. Ações de estímulo à produção discente e à Participação em eventos (graduação e pós-graduação)**

A FACULDADE FASIPE DF realiza e incentiva a participação dos alunos em eventos (congressos, seminários, palestras, viagens de estudo e visitas técnicas), campanhas etc., em nível regional, estadual e nacional nas áreas dos cursos ministrados pela Instituição e envolvendo temas transversais (ética, cidadania, solidariedade, justiça social, inclusão social, meio ambiente e sustentabilidade ambiental, direitos humanos, relações étnico-raciais, história e cultura afro-brasileira e indígena, cultura etc.), objetivando integrá-los com professores e pesquisadores de outras instituições de ensino superior do país.

Para tanto, a FACULDADE FASIPE DF divulga agenda de eventos relacionados às áreas dos cursos implantados e de temas transversais, e oferece auxílio financeiro e/ou logístico para alunos que participarem na condição de expositores ou para publicação em anais de eventos. Além disso, organiza,

semestralmente, eventos para a socialização, pelos alunos e pelos professores, quando for o caso, dos conteúdos e resultados tratados nos eventos de que participou.

A FACULDADE FASIPE DF realiza, regularmente, atividades dessa natureza envolvendo toda a comunidade interna e membros da comunidade externa (participação em eventos na IES).

Destarte, a FACULDADE FASIPE DF disponibiliza apoio financeiro e/ou logístico para publicação em encontros e periódicos nacionais e internacionais.

#### **2.4.11 Ouvidoria**

A Ouvidoria da FACULDADE FASIPE DF será um instrumento de comunicação entre a comunidade acadêmica ou externa e as instâncias administrativas da Instituição, visando agilizar a administração e aperfeiçoar a democracia. Possui como objetivos:

- Assegurar a participação da comunidade na FACULDADE FASIPE DF, para promover a melhoria das atividades desenvolvidas;
- Reunir informações sobre diversos aspectos da FACULDADE FASIPE DF, com o fim de subsidiar o planejamento institucional.

Desta forma a Ouvidoria tem por objetivo facilitar o encaminhamento das demandas da comunidade aos canais administrativos competentes, visando contribuir para a solução de problemas e, melhoria dos serviços prestados. A Ouvidoria recebe, analisa, encaminha e responde ao cidadão/usuário suas demandas e garantirá o direito à informação.

A Ouvidoria atua ouvindo as reclamações, denúncias, elogios, solicitações, sugestões ou esclarecendo as dúvidas sobre os serviços prestados. Receberá, analisará e encaminhará as manifestações aos setores responsáveis; acompanhará as providências adotadas, cobrando soluções e mantendo o cidadão/usuário informado; e responderá com clareza as manifestações no menor prazo possível.

#### **2.4.12 Programas de Apoio Financeiro**

A FACULDADE FASIPE DF, por meio de várias ações, facilitará a continuidade de estudos de seus alunos mediante um plano de incentivos financeiros, que abrangerá uma política de concessão de bolsas de estudos e descontos diversos. Todos os descontos e benefícios concedidos pela Instituição serão vinculados ao desempenho acadêmico do aluno e seguirão regras próprias para cada caso.

**a) Programa Universidade para Todos (Prouni)** – A FACULDADE FASIPE DF está vinculada junto ao Prouni - Programa Universidade para Todos, criado pela MP nº 213/2004 e institucionalizado pela Lei nº 11.096, de 13 de janeiro de 2005. Tem como finalidade a concessão de bolsas de estudos

integrais e parciais a estudantes de baixa renda, em cursos de graduação e seqüenciais de formação específica, em instituições privadas de educação superior, oferecendo, em contrapartida, isenção de alguns tributos àquelas que aderirem ao programa.

**b) Fundo de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior (FIES)** - A FACULDADE FASIPE DF mediante seu cadastro no Ministério da Educação permite que os alunos possam ser beneficiados com o Fundo de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior (FIES), programa do Ministério da Educação destinado a financiar a graduação no ensino superior de estudantes que não têm condições de arcar integralmente com os custos de sua formação. Os alunos devem estar regularmente matriculados em instituições não gratuitas, cadastradas no programa e com avaliação positiva nos processos conduzidos pelo Ministério da Educação.

**c) Bolsa-Convênio** - A FACULDADE FASIPE DF possui convênios de descontos para acadêmicos pertencentes a empresas, associações ou entidades, com as quais a Instituição mantenha convênio;

**d) Bolsa- Funcionário** - Serão disponibilizadas bolsas de até 50% para funcionários, cônjuges e filhos de funcionários conforme critérios de avaliação estabelecidos pela Coordenadoria de Curso e pela área de recursos humanos da Instituição, para os funcionários da Instituição;

**e) Plano Flex e Superflex** - Proposta de parcelamento do valor da semestralidade em maior número de parcelas sem juros e ônus ao acadêmico.

**f) Bolsa Segunda Graduação** – Proposta que disponibiliza bolsas de até 50% para acadêmicos que já possuem uma formação acadêmica;

**g) Top Líder** - Proposta de incentivar a captação de novos acadêmicos, que permite até 100% de isenção da semestralidade do acadêmico.

## **CORPO DOCENTE DO CURSO**

### **1. RELATÓRIO DE ESTUDO ADEQUAÇÃO CORPO DOCENTE**

O Núcleo Docente Estruturante (NDE), elaborou um estudo relacionado as necessidades de titulação dos docentes, de modo que os atributos destes que compõem o curso corroborem para o atendimento das necessidades de implantação e manutenção do projeto pedagógico do referido curso, em especial o desenvolvimento do perfil do egresso pretendido e os objetivos do curso. Desta forma considerou-se como atributos necessários ao corpo docente:

1. Titulação: deve ser composto de percentual de profissionais com titulação que possibilite o desenvolvimento com excelência do egresso com o atendimento a complexidade do perfil egresso previsto no PPC, possibilitando ainda que os docentes: i) tenham um desempenho aderente aos conteúdos dos componentes curriculares; fomentem o raciocínio crítico com atualidade e amplitude e tenham capacidade de relacionar perfil versus objetivos das disciplinas versus atuação profissional.

2. Regime de trabalho: disponibilidade para cumprir regime de trabalho compatível com o atendimento das demandas do curso de forma excelente.

3. Experiência profissional: possuir experiência profissional que garanta seu excelente desempenho e contribuição para formação do aluno no tocante a capacidade de contextualizar a teoria com a futura prática profissional, capacidade de mostrar a aplicabilidade dos conhecimentos, reconhecer a necessidade da atualização e formação continuada e outros.

4. Experiência: deverá ser composto de percentual de profissionais com experiência na docência do ensino superior que possibilite o desenvolvimento com excelência do futuro psicólogo com o atendimento a complexidade do perfil egresso previsto no PPC.

Em suma, com base nestas premissas, estabelece-se que na contratação de docentes para a consolidação do curso deverão possuir experiência profissional, buscar estar sempre atualizados e que tenham a característica da busca constante por um aprimoramento crescente.

A contratação dos mesmos é pautada em função da preocupação e do cuidado de ter professores atualizados e que participem ativamente do curso, auxiliando a construção do mesmo, colaborando com a formação de um egresso de perfil com 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.

A partir do instrumento de análise do relatório (Análise Individual de cada professor), o qual teve seu preenchimento balizado por entrevista, dados do lattes do docente e documentos comprobatórios do

memorial, o NDE pode consolidar o presente relatório. É importante ressaltar que o curso conta com docentes com titulação obtida em programas de Pós-Graduação Lato Sensu e Stricto Sensu reconhecidos devidamente pela CAPES.

Para que os objetivos sejam atingidos, o NDE instituiu o conceito de Percentual de Qualidade. O Percentual de Qualidade é o percentual do corpo docente cujo(s) atributo(s) atendem aos objetivos estabelecidos acima para os professores que compõe o curso para sua consolidação e manutenção.

Ainda, com a análise o NDE, pretende-se assegurar a avaliação da área de formação e as afinidades de cada docente no sentido de associar estes aspectos com as disciplinas a serem ministradas. Dentro do corpo docente, busca-se contemplar a relação entre a formação, a capacitação e a experiência docente e profissional com as disciplinas ministradas por cada um dos professores.

Para tanto o docente participará de reuniões periódicas promovidas pelo curso. Além de ser um momento de integração entre professores do curso, os docentes ficam a par das iniciativas administrativas e acadêmicas estabelecidas para o curso.

O Estudo é apresentado em documento apartado e deverá ser realizado a cada dois anos, possuindo periodicidade bienal.

## 2. FORMAÇÃO ACADÊMICA E PROFISSIONAL

### 2.1. Titulação Acadêmica

O corpo docente do Curso de Graduação em Nutrição é integrado por 19 professores, sendo 4 (quatro) doutores, 13 (treze) mestres e 2 (dois) especialistas.

CORPO DOCENTE DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO		
TITULAÇÃO	QUANTIDADE	PERCENTUAL
Doutorado	4	21,05%
Mestrado	13	63,16%
Especialização	2	15,79%
<b>TOTAL</b>	<b>19</b>	<b>100,00</b>

O percentual dos docentes do curso com titulação obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu* é igual a 89,21%. O percentual de doutores do curso igual a 21,05%.

A formação dos professores, na graduação ou na pós-graduação, e a experiência profissional são adequadas aos componentes curriculares que ministram.

No quadro a seguir é apresentada a relação nominal dos professores, seguida da titulação máxima e regime de trabalho.

	NOME COMPLETO	CPF	GRADUADO	TITULAÇÃO MÁXIMA	REGIME DE TRABALHO
1.	Adriano Cardoso Barreto	888.722.970-87	Análise De Sistemas	Mestrado	Integral
2.	Alan Murilo da Silva	018.526.860-90	Psicologia	Mestrado	Integral
3.	Alessandra Nazarê	322.312.418-70	Enfermagem	Mestrado	Integral
4.	Alvaro Carlos Galdos Riveros	231.706.508-66	Farmácia	Doutorado	Parcial
5.	Ana Paula Alves de Souza	012.167.201-85	Nutrição	Mestrado	Parcial
6.	Chaiane Aline da Rosa Santos	046.914.671-06	Nutrição	Mestrado	Parcial
7.	Cristiana Barbosa dos Santos Salvatierra	704.819.031-00	Nutrição	Mestrado	Parcial
8.	Cristiane Slusarski	947.606.241-04	Nutrição	Especialização	Integral
9.	Eloiza Baena da Silva	022.152.041-41	Nutrição	Especialização	Integral
10.	Emerson De Arruda	778.512.261-04	História	Doutorado	Parcial
11.	Eudes Thiago Pereira Ávila	893.751.061-87	Nutrição	Mestrado	Parcial
12.	Gabriela Cristina Bezen	032.273.531-99	Direito	Mestrado	Parcial
13.	Gabriela Sroczynski Fontes	011.946.211-71	Letras	Mestrado	Parcial
14.	Káren Nathalia Gurgel Câmara	110.989.316-70	Nutrição	Mestrado	Parcial
15.	Klecius renato Silveira Celestino	601.752.065-20	Engenharia Química	Doutorado	Integral
16.	Lunalva Aurélio Pedroso Sallet	911.786.810-68	Biologia	Doutorado	Parcial
17.	Rafael Laurindo Morales	041.511.031-98	Farmácia	Mestre	Parcial
18.	Roniglei da Silva Cezario	037.869.301-80	Enfermagem	Especialista	Parcial
19.	Suellem Regina Chamberlem	966.490.891-68	Nutrição	Mestrado	Parcial

## 2.2. Experiência Profissional e no Magistério Superior

No que se refere à experiência a FACULDADE FASIPE DF, ao selecionar os professores para o Curso de Graduação em Nutrição, assumiu como compromisso priorizar a contratação de profissionais com experiência profissional e no magistério superior.

No que se refere à experiência profissional (excluída as atividades no magistério superior) 100% dos professores do Curso de Graduação em Nutrição têm, pelo menos, dois (02) anos de experiência de trabalho profissional.

	NOME COMPLETO	CPF	GRADUADO	TEMPO DE MAGISTÉRIO SUPERIOR	TEMPO DE EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL
1.	Adriano Cardoso Barreto	888.722.970-87	Análise De Sistemas	11 anos	18 anos
2.	Alan Murilo da Silva	018.526.860-90	Psicologia	6 anos	8 anos
3.	Alessandra Nazarê	322.312.418-70	Enfermagem	12 anos	12 anos
4.	Alvaro Carlos Galdos Riveros	231.706.508-66	Farmácia	10 anos	3 anos
5.	Ana Paula Alves de Souza	012.167.201-85	Nutrição	4 anos	12 anos
6.	Chaiane Aline da Rosa Santos	046.914.671-06	Nutrição	3 anos	2 anos
7.	Cristiana Barbosa dos Santos Salvatierra	704.819.031-00	Nutrição	6 anos	13 anos
8.	Cristiane Slusarski	947.606.241-04	Nutrição	3 anos	13 anos
9.	Eloiza Baena da Silva	022.152.041-41	Nutrição	4 anos	9 anos
10.	Emerson De Arruda	778.512.261-04	História	9 anos	4 anos
11.	Eudes Thiago Pereira Ávila	893.751.061-87	Nutrição	4 anos	6 anos
12.	Gabriela Cristina Bezen	032.273.531-99	Direito	5 anos	6 anos
13.	Gabriela Sroczynski Fontes	011.946.211-71	Letras	11 anos	13 anos
14.	Káren Nathalia Gurgel Câmara	110.989.316-70	Nutrição	3 anos	3 anos
15.	Klecius renato Silveira Celestino	601.752.065-20	Engenharia Química	21 anos	25 anos
16.	Lunalva Aurélio Pedroso Sallet	911.786.810-68	Biologia	16 anos	17 anos
17.	Rafael Laurindo Morales	041.511.031-98	Farmácia	4 anos	4 anos
18.	Roniglei da Silva Cezario	037.869.301-80	Enfermagem	4 anos	4 anos
19.	Suellem Regina Chamberlem	966.490.891-68	Nutrição	10 anos	10 anos

No que se refere à experiência no magistério superior 100% dos professores do Curso de Graduação em Nutrição têm, pelo menos, três (03) anos de experiência de magistério superior. A experiência profissional possibilita ao professor uma abordagem mais prática dos conteúdos curriculares ministrados em sala de aula.

### 3. CONDIÇÕES DE TRABALHO

#### 3.1. Regime de Trabalho

O corpo docente do Curso de Graduação em Nutrição é composto por 19 professores. Destes, 6 (31,5%) possui regime de trabalho integral, 13 (68,5%) parcial. Assim sendo, 100% do corpo docente possui regime de trabalho parcial ou integral.

	NOME COMPLETO	CPF	GRADUADO	TITULAÇÃO MÁXIMA	REGIME DE TRABALHO
1.	Adriano Cardoso Barreto	888.722.970-87	Análise De Sistemas	Mestrado	Integral
2.	Alan Murilo da Silva	018.526.860-90	Psicologia	Mestrado	Integral
3.	Alessandra Nazaré	322.312.418-70	Enfermagem	Mestrado	Integral
4.	Alvaro Carlos Galdos Riveros	231.706.508-66	Farmácia	Doutorado	Parcial
5.	Ana Paula Alves de Souza	012.167.201-85	Nutrição	Mestrado	Parcial
6.	Chaiane Aline da Rosa Santos	046.914.671-06	Nutrição	Mestrado	Parcial
7.	Cristiana Barbosa dos Santos Salvatierra	704.819.031-00	Nutrição	Mestrado	Parcial
8.	Cristiane Slusarski	947.606.241-04	Nutrição	Especialização	Integral
9.	Eloiza Baena da Silva	022.152.041-41	Nutrição	Especialização	Integral
10.	Emerson De Arruda	778.512.261-04	História	Doutorado	Parcial
11.	Eudes Thiago Pereira Ávila	893.751.061-87	Nutrição	Mestrado	Parcial
12.	Gabriela Cristina Bezen	032.273.531-99	Direito	Mestrado	Parcial
13.	Gabriela Sroczynski Fontes	011.946.211-71	Letras	Mestrado	Parcial
14.	Káren Nathalia Gurgel Câmara	110.989.316-70	Nutrição	Mestrado	Parcial
15.	Klecius renato Silveira Celestino	601.752.065-20	Engenharia Química	Doutorado	Integral
16.	Lunalva Aurélio Pedroso Sallet	911.786.810-68	Biologia	Doutorado	Parcial
17.	Rafael Laurindo Morales	041.511.031-98	Farmácia	Mestre	Parcial
18.	Roniglei da Silva Cezario	037.869.301-80	Enfermagem	Especialista	Parcial
19.	Suellem Regina Chamberlem	966.490.891-68	Nutrição	Mestrado	Parcial

O corpo docente do Curso de Graduação em Nutrição possui carga horária semanal no ensino de graduação e em atividades complementares compatível a este nível de ensino.

#### 3.2. Produção Científica, Cultural, Artística ou Tecnológica

Os professores do Curso de Graduação em Nutrição da FACULDADE FASIFE DF apresentaram nos últimos 03 (três) anos produção científica, cultural, artística ou tecnológica.

A FACULDADE FASIFE DF fomenta a ação tecnológica, inclusive com participação de alunos. As atividades são desenvolvidas promovendo ações que proporcionam contribuições teóricas e práticas às atividades de ensino e extensão.



As atividades de investigação científica estão voltadas para a resolução de problemas e de demandas da comunidade na qual está inserida e alinhada a um modelo de desenvolvimento que privilegia, além do crescimento da economia, a promoção da qualidade de vida.

De acordo com o seu Regimento, a FACULDADE FASIFE DF incentiva a investigação científica por todos os meios ao seu alcance, principalmente através:

I – do cultivo da atividade científica e do estímulo ao pensar crítico em qualquer atividade didático-pedagógica;

II – da manutenção de serviços de apoio indispensáveis, tais como, biblioteca, documentação e divulgação científica;

III – da formação de pessoal em cursos de pós-graduação;

IV – da concessão de bolsas de estudos ou de auxílios para a execução de determinados projetos;

V – da realização de convênios com entidades patrocinadoras de pesquisa;

VI - da programação de eventos científicos e participação em congressos, simpósios, seminários e encontros.

	<b>NOME COMPLETO</b>	<b>CPF</b>	<b>GRADUADO</b>	<b>PRODUÇÕES</b>
1.	Adriano Cardoso Barreto	888.722.970-87	Análise De Sistemas	19
2.	Alan Murilo da Silva	018.526.860-90	Psicologia	9
3.	Alessandra Nazaré	322.312.418-70	Enfermagem	2
4.	Alvaro Carlos Galdos Riveros	231.706.508-66	Farmácia	4
5.	Ana Paula Alves de Souza	012.167.201-85	Nutrição	11
6.	Chaiane Aline da Rosa Santos	046.914.671-06	Nutrição	22
7.	Cristiana Barbosa dos Santos Salvatierra	704.819.031-00	Nutrição	1
8.	Cristiane Slusarski	947.606.241-04	Nutrição	4
9.	Eloiza Baena da Silva	022.152.041-41	Nutrição	2
10.	Emerson De Arruda	778.512.261-04	História	3
11.	Eudes Thiago Pereira Ávila	893.751.061-87	Nutrição	9
12.	Gabriela Cristina Bezen	032.273.531-99	Direito	9
13.	Gabriela Sroczynski Fontes	011.946.211-71	Letras	17
14.	Káren Nathalia Gurgel Câmara	110.989.316-70	Nutrição	0
15.	Klecius renato Silveira Celestino	601.752.065-20	Engenharia Química	14
16.	Lunalva Aurélio Pedroso Sallet	911.786.810-68	Biologia	1
17.	Rafael Laurindo Morales	041.511.031-98	Farmácia	7
18.	Roniglei da Silva Cezario	037.869.301-80	Enfermagem	1
19.	Suellem Regina Chamberlem	966.490.891-68	Nutrição	6

## INFRAESTRUTURA DO CURSO

### 1. INSTALAÇÕES GERAIS

A Faculdade Fasipe é mantida pela TAF Instituto Educacional, com natureza jurídica, segundo o cadastro nacional, denominada de Sociedade Empresaria Limitada, sob número de inscrição CNPJ 13.940.877/0001-04. A Faculdade Fasipe, localizada na QNM 12, VIA NM 12/14, LOTE 01, CEILÂNDIA - DF e foi Credenciada pela Portaria, nº 1.122, publicada no diário oficial da união em 10 de outubro de 2016.

IDENTIFICAÇÃO	QTDADE	AREA (M2)
<b>SAA – Serviço de Atendimento ao Acadêmico Área - Administrativa</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Recepção Compartilhada</li><li>• Secretaria Acadêmica</li><li>• FIES/PROUNI</li><li>• Departamento Financeiro /Tesouraria</li><li>• Centro de Planejamento e Extensão – CPE</li><li>• Cobrança</li><li>• RH</li><li>• Financeiro</li></ul> <b>Direção</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Recepção</li><li>• Direção Geral</li><li>• Direção Acadêmica</li><li>• Direção Administrativa</li></ul>	1	Média 200
<b>Comercial</b>	1	30
<b>Sala de Aula</b>	25	Média 1400
<b>Sala dos professores</b>	1	60
<b>Sala dos coordenadores</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Recepção</b></li><li>• <b>6 salas</b></li></ul>	7	Média 140
<b>Sala NAP</b>	1	10
<b>Sala NDE</b>	1	15
<b>Sala CPA</b>	1	10
<b>Gabinetes de Trabalho</b>	6	24
<b>Biblioteca</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Recepção</li><li>• Acervo</li><li>• Estudos Individual</li><li>• Estudos em grupo</li><li>• Área coletiva</li></ul>	1	Média 300
<b>Sala de Reprografia</b>	1	20
<b>Sala de CTI</b>	1	15
<b>Auditório</b>	1	120
<b>Lanchonete/Cantina</b>	1	24
<b>Área de Convivência e Infra-Estrutura para o Desenvolvimento de Atividades Culturais</b>	1	300

IDENTIFICAÇÃO	QTDADE	AREA (M2)
Área de Circulação e Espaço de Convivência	-	400
Sanitários Feminino Masculino Família PDC	9	150
Sanitários docentes	2	6
SAMP – Sala Multipedagógica	1	60
Administração de laboratórios Laboratório Hematologia Laboratório de Coleta Laboratório Semiologia e Semiotécnica Laboratório de Terapia Intensiva Laboratório Anatomia Laboratório Bioquímica e Química Laboratório Microbiologia Imunologia Laboratório Microscopia Laboratório Parasitologia Laboratório Farmacotécnica I e II Laboratório Homeopatia	1	Média 600
Laboratório de Informática • Laboratório 1 - área de 60,00 m2 e equipado com 20 microcomputadores e demais periféricos; • Laboratório 2 - área de 60,00 m2 e equipado com 25 microcomputadores e demais periféricos;	2	120
<b>TOTAL</b>		3984

### 1.1. Espaço Físico

As instalações físicas compreendem salas de aulas; instalações administrativas; salas para docentes e Coordenadores de Curso; auditório; área de convivência e infraestrutura para o desenvolvimento de atividades de recreação e culturais; infraestrutura de alimentação e serviços; biblioteca; laboratórios de informática e laboratórios específicos.

As instalações físicas foram dimensionadas visando aproveitar bem o espaço, de forma a atender plenamente a todas as exigências legais e educacionais.

As instalações prediais apresentam-se em bom estado de conservação. Além disso, o espaço físico é adequado ao número de usuários e para cada tipo de atividade.

As instalações físicas compreendem salas de aulas; instalações administrativas; salas para docentes e Coordenadores de Curso; auditório; área de convivência e infraestrutura para o desenvolvimento de atividades esportivas, de recreação e culturais; infraestrutura de alimentação e serviços; biblioteca; laboratórios de informática e laboratórios específicos.

As instalações físicas foram dimensionadas visando aproveitar bem o espaço, de forma a

atender plenamente a todas as exigências legais e educacionais.

As instalações prediais apresentam-se em bom estado de conservação. Além disso, o espaço físico é adequado ao número de usuários e para cada tipo de atividade.

**a) Salas de Aula** - As salas de aula são bem dimensionadas, dotadas de isolamento acústico, iluminação, climatização, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade necessárias para o desenvolvimento das atividades programadas.

**b) Instalações Administrativas** - As instalações administrativas são bem dimensionadas, dotadas de isolamento acústico, iluminação, ventilação, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade necessárias para o exercício das atividades planejadas. A FACULDADE FASIPE DF possui instalações compatíveis com sua estrutura organizacional e necessidade administrativa.

**c) Instalações para Docentes** - As instalações para docentes (salas de professores e de reuniões) estão equipadas segundo a finalidade e atendem, plenamente, aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, conservação e comodidade necessária à atividade proposta. Todas as instalações para docentes estão equipadas com microcomputadores conectados à Internet.

**d) Gabinetes de trabalho** – Os cursos de Graduação dispõem de gabinetes de trabalho para os docentes em tempo integral, segundo a finalidade de utilização, com computador conectado à internet. Todos os gabinetes de trabalho atendem aos aspectos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade necessária à atividade desenvolvida; permitindo a adequada permanência do corpo docente em tempo integral na Instituição.

**e) Instalações para os Coordenadores de Curso**- As salas para os Coordenadores de Curso são bem dimensionadas, dotadas de isolamento acústico, iluminação, ventilação, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade.

**f) Auditório** – A Faculdade dispõe auditório que oferece condições adequadas em termos de dimensão, acústica, iluminação, climatização, limpeza e mobiliário. Dispõe de recursos audiovisuais para realização de seminários, palestras e outros eventos.

**g) Áreas de Convivência e Infraestrutura para o Desenvolvimento de Atividades Esportivas, de Recreação e Culturais** - Há área de convivência e infraestrutura para o desenvolvimento de atividades esportivas, de recreação e culturais.

**h) Infraestrutura de Alimentação e de Outros Serviços** – Há infraestrutura de alimentação e de outros serviços

**i) Instalações Sanitárias** - As instalações sanitárias são de fácil acesso e compatíveis com o número dos usuários projetado. Estão adaptadas aos portadores de necessidades especiais. O sistema de limpeza é realizado permanentemente por prestadores de serviço contratados pela Instituição.

#### **j) Biblioteca**

A biblioteca conta com instalações que incorporam concepções arquitetônicas, tecnológicas e de acessibilidade específicas para suas atividades, atendendo plenamente aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, segurança, conservação e comodidade necessária à atividade proposta.

#### **k) Laboratórios de Informática**

A faculdade possui laboratórios de informática instalado, equipados com microcomputadores e impressoras.

#### **l) Laboratórios Específicos**

Estão disponíveis nas instalações da faculdade os laboratórios específicos dos cursos em funcionamento.

### **1.2 Condições de Acesso para Portadores de Necessidades Especiais**

A FACULDADE FASIFE DF considerando a necessidade de assegurar aos portadores de deficiência física e sensorial condições básicas de acesso ao ensino superior, de mobilidade e de utilização de equipamentos e instalações, adota como referência a Norma Brasil 9050, da Associação Brasileira de Normas Técnicas, que trata da Acessibilidade de Pessoas Portadoras de Deficiências e Edificações, Espaço, Mobiliário e Equipamentos Urbanos e os Decretos 5.296/04 e 5.773/06.

Nesse sentido, para os alunos portadores de deficiência física, a FACULDADE FASIFE DF apresenta as seguintes condições de acessibilidade: livre circulação dos estudantes nos espaços de uso coletivo (eliminação de barreiras arquitetônicas); vagas reservadas no estacionamento; rampas com corrimãos, facilitando a circulação de cadeira de rodas; portas e banheiros adaptados com espaço suficiente para permitir o acesso de cadeira de rodas; barras de apoio nas paredes dos banheiros; lavabos, bebedouros em altura acessível aos usuários de cadeira de rodas.

Em relação aos alunos portadores de deficiência visual, a FACULDADE FASIFE DF está comprometida, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso, a proporcionar sala de apoio contendo: máquina de datilografia braille, impressora braille acoplada a computador, sistema de síntese de voz; gravador e fotocopadora que amplie textos; acervo bibliográfico em fitas de áudio; software de ampliação de tela; equipamento para ampliação de textos para atendimento a aluno com visão subnormal; lupas, régua de leitura; scanner acoplado a computador; acervo bibliográfico dos conteúdos básicos em braille.

Em relação aos alunos portadores de deficiência auditiva, a FACULDADE FASIFE DF está igualmente comprometida, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso, a proporcionar intérpretes de língua de sinais, especialmente quando da realização de provas ou sua revisão,

complementando a avaliação expressa em texto escrito ou quando este não tenha expressado o real conhecimento do aluno; flexibilidade na correção das provas escritas, valorizando o conteúdo semântico; aprendizado da língua portuguesa, principalmente, na modalidade escrita, (para o uso de vocabulário pertinente às matérias do curso em que o estudante estiver matriculado); materiais de informações aos professores para que se esclareça a especificidade linguística dos surdos.

A FACULDADE FASIPE DF colocará à disposição das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida ajudas técnicas que permitam o acesso às atividades escolares e administrativas em igualdade de condições com as demais pessoas.

A Instituição promoverá parcerias com as corporações profissionais e com as entidades de classe (sindicatos, associações, federações, confederações etc.) com o objetivo de ações integradas Instituição/Empresa/Comunidade para o reconhecimento dos direitos dos portadores de necessidades especiais.

Ainda, como metas estabelecidas no PDI propõe a consolidação do Núcleo de acessibilidade.

Bem como estão inseridos conforme a Lei nº 12.764, que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, sancionada em dezembro de 2012, faz com que os autistas passem a ser considerados oficialmente pessoas com deficiência, tendo direito a todas as políticas de inclusão do país, entre elas, as de educação.

Em atendimento ao Decreto nº 5.626/2005, a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS será inserida como componente curricular obrigatório nos cursos de formação de professores para o exercício do magistério e no curso de Fonoaudiologia, caso a FACULDADE FASIPE DF venha a oferecê-lo. Nos demais cursos de educação superior e na educação profissional, a LIBRAS é oferecida como componente curricular optativo.

A FACULDADE FASIPE DF, em conformidade com o Decreto nº 5.626/2005, garante às pessoas surdas acesso à comunicação, à informação e à educação nos processos seletivos, nas atividades e nos conteúdos curriculares desenvolvidos.

A FACULDADE FASIPE DF coloca à disposição de professores, alunos, funcionários portadores de deficiência ou com mobilidade reduzida ajudas técnicas que permitam o acesso às atividades acadêmicas e administrativas em igualdade de condições com as demais pessoas.

### **1.3. Equipamentos**

#### **a) Acesso a Equipamentos de Informática**

Aos professores é oferecido acesso aos equipamentos de informática para o desenvolvimento de investigação científica e a preparação de materiais necessários ao desempenho de suas atividades acadêmicas. Na sala dos professores há microcomputadores e impressoras instaladas. Além disso, o

corpo docente pode fazer uso dos equipamentos de informática disponibilizados nas bibliotecas e nos laboratórios de informática.

Os alunos podem acessar os equipamentos de informática nas bibliotecas e nos laboratórios de informática. Nas bibliotecas, há microcomputadores interligados em rede de comunicação científica (Internet). Os laboratórios de informática estão equipados com microcomputadores e *no-break*. Todos os equipamentos encontram-se interligados em rede e com acesso à Internet, sendo número de equipamentos:

	<b>Máquinas Computadores</b>	<b>Sistema operacional</b>	<b>Notebook</b>	<b>Impressora</b>	<b>TV</b>	<b>Quadro Branco</b>
Laboratório 1	25	Windows	0	0	0	1
Laboratório 2	20	Windows	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>45</b>					

Fonte: CTI

A comunidade acadêmica tem acesso livre aos laboratórios de informática no horário de funcionamento, exceto quando estiver reservado para a realização de aulas práticas por algum professor da Instituição. O espaço físico é adequado ao número de usuários, às atividades programadas e ao público ao qual se destina. Todos os espaços físicos da infra-estrutura da IES estão adaptados aos portadores de necessidades especiais.

A FACULDADE FASIPE DF investe na expansão e na atualização dos recursos de informática, na aquisição de recursos multimídia e na utilização de ferramentas de tecnologia da informação. Para tanto, é destinado percentual de sua receita anual para a aquisição de equipamentos, microcomputadores e softwares utilizados em atividades práticas e laboratórios dos cursos oferecidos.

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

A FACULDADE FASIPE DF possui seus equipamentos interligados em rede de comunicação científica (Internet), e o acesso aos equipamentos de informática está disponível em quantidade suficiente para o desenvolvimento das atividades.

#### **b) Recursos Audiovisuais e Multimídia**

A FACULDADE FASIPE DF disponibiliza recursos tecnológicos e de áudio visual que podem ser utilizados por professores e alunos, mediante agendamento prévio com funcionário responsável pelos equipamentos, que está encarregado de instalar os equipamentos no horário e sala agenda, assim como, desinstalá-los após o uso.

## **1.4. Serviços**

### **a) Manutenção e Conservação das Instalações Físicas**

A manutenção e a conservação das instalações físicas, dependendo de sua amplitude, são executadas por funcionários da Instituição ou por empresas especializadas previamente contratadas.

As políticas de manutenção e conservação definidas consistem em:

- a) manter instalações limpas, higienizadas e adequadas ao uso da comunidade acadêmica;
- b) proceder a reparos imediatos, sempre que necessários, mantendo as condições dos espaços e instalações próprias para o uso;
- c) executar procedimentos de revisão periódica nas áreas elétrica, hidráulica e de construção da Instituição.

### **b) Manutenção e Conservação dos Equipamentos**

A manutenção e a conservação dos equipamentos, dependendo de sua amplitude, são executadas por funcionários da Instituição ou por empresas especializadas previamente contratadas.

As políticas de manutenção e conservação consistem em:

- a) manter equipamentos em funcionamento e adequados ao uso da comunidade acadêmica;
- b) proceder a reparos imediatos, sempre que necessários, mantendo as condições dos equipamentos para o uso;
- c) executar procedimentos de revisão periódica nos equipamentos da Instituição.

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

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

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

A manutenção e a conservação das instalações físicas, dependendo de sua amplitude, são executadas por funcionários da FACULDADE FASIPE DF ou através de contratos com empresas especializadas.



Em relação aos alunos portadores de deficiência visual, a FACULDADE FASIFE DF está comprometida, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso, a proporcionar sala de apoio contendo: máquina de datilografia Braille, impressora Braille acoplada a computador, sistema de síntese de voz; gravador e fotocopidora que amplie textos; acervo bibliográfico em fitas de áudio; software de ampliação de tela; equipamento para ampliação de textos para atendimento a aluno com visão subnormal; lupas, réguas de leitura; scanner acoplado a computador; acervo bibliográfico dos conteúdos básicos em Braille.

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

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

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

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

A FACULDADE FASIFE DF mantém infraestrutura de Tecnologia da Informação composta de rede de computadores que interliga equipamentos diversos.

Para manter a excelência do funcionamento do parque tecnológico de toda a instituição, implantou e desenvolve o presente plano que visa manter a atualização e expansão necessárias de equipamentos, softwares e sistemas.

A Instituição dispõe de estrutura própria de acesso à Internet, para uso acadêmico, que opera com velocidade excelente, disponível nos computadores ligados a rede cabeada e em diversos pontos de transmissão da rede sem fio, que cobre todo perímetro da instituição. Este recurso está disponível internamente a alunos, docentes e convidados, oferecendo possibilidades de acesso a internet, pesquisa e desenvolvimento de trabalhos e quaisquer outras atividades.

Para manter o tecnológico a Instituição contará com um setor responsável. Estes serão responsáveis pela manutenção preventiva e corretiva (sendo os serviços encaminhados externamente) bem como pela expansão e manutenção do parque tecnológico.

O Plano de Expansão e Manutenção e Atualização dos Equipamentos e Softwares possui o

objetivo de garantir o perfeito funcionamento do parque tecnológico da Instituição através da manutenção e expansão adequadas de equipamentos, infraestrutura e softwares.

## **2. BIBLIOTECA**

### **2.1. Espaço Físico**

A biblioteca está instalada em uma área média de 300m<sup>2</sup>, dotada de isolamento acústico, iluminação, ventilação, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade.

A Biblioteca da FACULDADE FASIPE DF encontram-se informatizadas, com o intuito de facilitar ao máximo o acesso à informação pelos usuários. Ela está interligadas por redes operacionais de informação de dados, possibilitando a pesquisa de qualquer assunto e possui terminais próprios para consulta. A Biblioteca trabalha com um sistema que permite o cadastramento de obras, seguindo todos os processos de classificação, assunto e tombamento, esse sistema permite o controle de empréstimos, reservas, multas, impressão de relatórios estatísticos e controle de livros em atraso.

**a) Instalações para o Acervo** - O acervo encontra-se organizado em estantes próprias de ferro, com livre acesso do usuário. Está instalado em local com iluminação natural e artificial adequada e as condições para armazenagem, preservação e a disponibilização atendem aos padrões exigidos. Há extintor de incêndio e sinalização bem distribuída e ar condicionado.

**b) Instalações para Estudos Individuais** - As instalações para estudos individuais são adequadas no que se refere ao espaço físico, acústica, iluminação, ventilação e mobiliário.

**c) Instalações para Estudos em Grupos** - As instalações para estudos em grupo são adequadas no que se refere ao espaço físico, acústica, iluminação, ventilação e mobiliário. Os cursos oferecidos pela faculdade contam com salas suficientes para atender às necessidades dos alunos.

### **2.2. Acervo**

#### **a) Livros**

Para compor o acervo dos cursos no período de vigência do Plano de Desenvolvimento Institucional, a FACULDADE FASIPE DF possui títulos indicados na bibliografia básica e complementar das disciplinas que integram a matriz curricular.

Os componentes curriculares do Curso de Graduação em Nutrição possuem títulos indicados para a bibliografia básica, com no mínimo três títulos por unidade curricular, disponibilizados na biblioteca em proporção adequada de exemplares por vagas anuais pretendidas/autorizadas de todos os cursos que efetivamente utilizam o acervo, devidamente tombados junto ao patrimônio da FACULDADE FASIPE DF.

Foram adquiridos títulos e exemplares em número suficiente para atender à proposta pedagógica do Curso de Graduação em Nutrição.

Quanto a bibliografia complementar dos componentes curriculares foram adquiridos o número de títulos e exemplares necessários para atender suficientemente a proposta pedagógica do Curso de Graduação em Nutrição. A bibliografia complementar está devidamente tombada junto ao patrimônio da FACULDADE FASIFE DF. A bibliografia complementar atua como um acervo complementar na formação dos alunos.

A atualização da bibliografia conta com a participação dos docentes responsáveis pelos componentes curriculares, Núcleo Docente Estruturante do Curso, bem como com a Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição.

### **b) Periódicos**

Para o Curso de Graduação em Nutrição foram adquiridas/realizadas assinaturas/acesso de periódicos especializados, indexados e correntes, sob a forma impressa ou informatizada, de títulos distribuídos entre as principais áreas do curso. A maioria deles com acervo disponível em relação aos últimos 03 (três) anos.

Além das assinaturas de periódicos, a FACULDADE FASIFE DF viabiliza aos alunos o acesso aos periódicos disponíveis livremente no *site* da CAPES. No quadro a seguir é apresentada a relação de periódicos do curso.

<b>PERIÓDICOS DO CURSO SUPERIOR DE NUTRIÇÃO</b>	
<b>ISSN</b>	<b>ITEM</b>
2316-297X	Revista SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL <a href="http://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/index">http://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/index</a>
2179-4448	Revista Alimentos e Nutrição (Brazilian Journal of Food and Nutrition) <a href="http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/index">http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/index</a>
1678-8060	Archivos Latinoamericanos de Nutrición (Espanhol) <a href="http://www.scielo.org/ve/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=0004-0622&amp;nrm=iso&amp;lng=pt">http://www.scielo.org/ve/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=0004-0622&amp;nrm=iso&amp;lng=pt</a>
1981-6723	BRAZILIAN JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY = REVISTA BRASILEIRA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. <a href="http://bjft.ital.sp.gov.br/">http://bjft.ital.sp.gov.br/</a>
0212-1611	Revista NUTRICIÓN HOSPITALARIA ISSN (Espanhol) <a href="http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=0212-1611&amp;lng=pt&amp;nrm=iso">http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=0212-1611&amp;lng=pt&amp;nrm=iso</a>
1556-1895	NUTRITION NOTEWORTHY e-ISSN: (Inglês) <a href="http://escholarship.org/uc/uclabiolchem_nutritionnoteworthy">http://escholarship.org/uc/uclabiolchem_nutritionnoteworthy</a>
1806-9967	Revista Brasileira de Fruticultura <a href="https://www.scielo.br/j/rbf/grid">https://www.scielo.br/j/rbf/grid</a>
1806-9304	REVISTA BRASILEIRA DE SAÚDE MATERNO INFANTIL = BRAZILIAN JOURNAL OF MOTHER AND CHILD HEALTH <a href="https://www.scielo.br/j/rbsmi/grid">https://www.scielo.br/j/rbsmi/grid</a>

1678-9865	Revista de Nutrição <a href="https://www.scielo.br/j/rn/grid">https://www.scielo.br/j/rn/grid</a>
2176-9206	Saúde e Pesquisa <a href="http://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/saudpesq">http://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/saudpesq</a>
1678-4405	Brazilian Journal of Microbiology (Inglês) <a href="https://www.scielo.br/j/bjm/">https://www.scielo.br/j/bjm/</a>
2317-6326	ABCD. Arquivos Brasileiros de Cirurgia Digestiva <a href="https://www.scielo.br/j/abcd/">https://www.scielo.br/j/abcd/</a>
2359-4292	Archives of Endocrinology and Metabolism - AE&M (Inglês) <a href="https://www.scielo.br/j/aem/">https://www.scielo.br/j/aem/</a>
1678-4464	Cadernos de Saúde Pública <a href="http://cadernos.ensp.fiocruz.br/csp/">http://cadernos.ensp.fiocruz.br/csp/</a>
1678-4561	Ciência & Saúde Coletiva <a href="https://www.scielo.br/j/csc/grid">https://www.scielo.br/j/csc/grid</a>
2237-9622	Revista Epidemiologia e Serviços de Saúde <a href="https://www.scielo.br/j/ress/">https://www.scielo.br/j/ress/</a>
2175-9790	Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences (Inglês) <a href="https://www.scielo.br/j/bjps/">https://www.scielo.br/j/bjps/</a>
1807-5726	Interface - Comunicação, Saúde, Educação <a href="http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=1414-3283&amp;nrm=iso&amp;rep=&amp;lng=pt">http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=1414-3283&amp;nrm=iso&amp;rep=&amp;lng=pt</a>
1980-9875	Revista Ret-SUS - FIOCRUZ – <a href="http://www.retsus.fiocruz.br/revistas">http://www.retsus.fiocruz.br/revistas</a>
	Revista de Manguinhos - <a href="https://agencia.fiocruz.br/revista-de-manguinhos">https://agencia.fiocruz.br/revista-de-manguinhos</a>
1678-4774	Jornal Brasileiro de Patologia e Medicina Laboratorial <a href="https://www.jbpml.org.br/">https://www.jbpml.org.br/</a>
2007-1523	Revista Mexicana de Trastornos Alimentarios (Espanhol) <a href="http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=2007-1523&amp;nrm=iso&amp;rep=&amp;lng=pt">http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_serial&amp;pid=2007-1523&amp;nrm=iso&amp;rep=&amp;lng=pt</a>
	Perspectivas en Nutrición Humana (Espanhol) <a href="https://revistas.udea.edu.co/index.php/nutricion">https://revistas.udea.edu.co/index.php/nutricion</a>
1678-4219	Arquivos de Gastroenterologia <a href="https://www.scielo.br/j/ag/">https://www.scielo.br/j/ag/</a>
2357-7894	Revista da Associação Brasileira de Nutrição – RASBRAN <a href="https://www.rasbran.com.br/rasbran/index">https://www.rasbran.com.br/rasbran/index</a>
1983-9774	Boletim Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos. ISSN: <a href="http://revistas.ufpr.br/alimentos/index">http://revistas.ufpr.br/alimentos/index</a>
	Revista da Sociedade Portuguesa de Ciências da Nutrição e Alimentos <a href="http://www.spcna.pt/publicacoes/?imc=7n">http://www.spcna.pt/publicacoes/?imc=7n</a>

## Periódicos Impressos

**Revista Psique**

**Revista Gestão e Negócios Acta Scientiarum**

**Nutrição em Pauta**

**Revista Prazeres a mesa**

Além das assinaturas de periódicos, a FACULDADE FASIFE DF viabiliza acesso aos periódicos disponíveis livremente no *site* da CAPES.

#### **c) Informatização**

A biblioteca está totalmente informatizada no que se refere à consulta ao acervo, aos recursos de pesquisa informatizada e ao empréstimo domiciliar. Todo o acervo está representado no sistema informatizado utilizado pela FACULDADE FASIFE DF, inclusive com possibilidade de acesso remoto.

#### **d) Base de Dados**

A biblioteca disponibiliza sua base de dados do acervo para consulta local e possui microcomputadores com acesso à Internet para consulta a diversas bases de dados.

#### **e) Multimídia**

A biblioteca dispõe de acervo multimídia, incluindo CD-ROMs, DVDs e VHS. A biblioteca disponibiliza aos usuários equipamentos necessários para a utilização deste acervo.

#### **f) Jornais e Revistas**

A biblioteca conta com a assinatura corrente de jornais e revistas semanais.

#### **g) Política de Aquisição, Expansão e Atualização**

A FACULDADE FASIFE DF mante uma política permanente de aquisição, expansão e atualização do acervo que estará baseada nas necessidades dos cursos oferecidos.

A política de aquisição, expansão e atualização do acervo será efetivada tendo por base a bibliografia básica e complementar indicada para os componentes curriculares que integram a matriz curricular dos cursos oferecidos pela FACULDADE FASIFE DF. A aquisição do material bibliográfico ocorrerá de forma contínua, com base nas solicitações de aquisição dos cursos e/ou identificação de necessidades por parte da biblioteca, e de acordo com o provimento de recursos financeiros.

Além disso, a biblioteca solicitará, semestralmente/anualmente, às Coordenadorias de Curso, professores e alunos, indicação de publicações e materiais especiais, para atualização do acervo.

**Ainda destacamos que, para a atualização do acervo no que tange ao nosso curso, a cada biênio é protocolado junto ao Bibliotecário o Relatório dos Estudos de Adequação Bibliográfico do curso de Nutrição realizado pelo Núcleo Docente Estruturante do nosso curso.**

O acervo também será atualizado por meio de consultas a catálogos de editoras, *sites* de livrarias e etc., com a finalidade de conhecer os novos lançamentos do mercado nas diversas áreas de

especialidade do acervo. A seguir é apresentado o cronograma de aquisição e expansão do acervo bibliográfico para o período 2019/2023.

<b>CRONOGRAMA DE AQUISIÇÃO E EXPANSÃO DO ACERVO</b>						
<b>ACERVO</b>		<b>QUANTIDADE</b>				
		<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
<b>LIVROS</b>	<b>TÍTULOS</b>	798	1318	1828	2358	2898
	<b>VOLUMES</b>	5975	9226	12796	16506	20286
<b>PERIÓDICOS FÍSICOS E ONLINE</b>		243	243	275	300	330
<b>DVDS, CDS, FITAS (Multimídia)</b>		115	115	145	161	183
<b>JORNAIS E REVISTAS</b>		10	10	24	41	55

#### **h) Repositório institucional**

O RI tem como objetivo reunir num único local virtual o conjunto da produção científica e acadêmica da FACULDADE FASIFE DF, contribuindo para ampliar a visibilidade da Instituição e dos seus docentes e discentes.

### **2.3. Serviços**

#### **a) Horário de Funcionamento**

As bibliotecas funcionam de segunda a sexta-feira no horário das 08h00min às 12h00min e das 17h00min às 21h00min. Aos sábados a biblioteca funcionará das 08h00min às 12h00min.

#### **b) Serviço e Condições de Acesso ao Acervo**

A biblioteca tem a responsabilidade de fazer o processo técnico de toda obra nova, fazendo com que a informação chegue aos usuários de forma rápida e concisa, através dos meios de consulta que disponibiliza.

Oferece também os serviços de empréstimo domiciliar, renovações, devoluções, reservas, recebimento de multas, auxílio nas pesquisas, treinamento de usuários e funcionários, confecções de carteirinhas entre outros. Todo o acervo é classificado pela CDU o que visa obter melhores resultados nas buscas pelo assunto.

A consulta ao acervo é livre aos usuários internos e externos, que podem dirigir-se às estantes onde estão dispostas as obras, ou então, aos microcomputadores disponíveis na biblioteca, que permitem a busca *on-line* por autor, título, assunto e palavra-chave, utilizando os conectores lógicos. As consultas locais são atendidas no recinto da biblioteca, em sala própria ou no próprio salão de leitura, onde o usuário pode utilizar quantos volumes necessitar.

O empréstimo domiciliar somente é permitido aos usuários internos (alunos, professores e funcionários), podendo, ainda, ser retirados para empréstimos domiciliares quaisquer obras pertencentes ao acervo com exceção das obras de referências, periódicos e exemplares reservados para consulta

local.

As reservas são feitas no balcão de empréstimo e podem ser efetivadas, também, nos terminais de consulta, via rede. Toda obra emprestada pode ser reservada e, quando devolvida, fica à disposição do usuário que reservou por 24 horas. Após o prazo, passa para outro usuário ou volta à estante.

O levantamento bibliográfico é realizado em base de dados, nacionais e estrangeiras. Pode ser solicitado por qualquer usuário da biblioteca através de preenchimento de formulário próprio.

### **c) Plano de Contingência para a Garantia de Acesso e do Serviço**

A FACULDADE FASIFE DF possui Plano de Contingência para Garantia de Acesso e Serviços de suas Bibliotecas, cuja finalidade é o de estabelecer as atividades a serem desenvolvidas no âmbito da Biblioteca, quando da hipótese de ocorrência de eventos indesejáveis, no sentido de preservar e garantir o acesso aos serviços e funcionamento da biblioteca física e/ou virtual.

O objetivo do Plano de Contingência é estabelecer e/ou divulgar padrão de ações a serem executadas, ou que serão executadas por terceiros, na ocorrência de eventos indesejáveis que possam ensejar a descontinuidade da prestação de serviços e/ou funcionamento da biblioteca, e que garantirão o reestabelecimento dos serviços e funcionamento em tempo que não prejudique os usuários.

O Referido documento, apresentando apartado, foi elaborado em conformidade com a legislação vigente e considerou os históricos de ocorrências que ensejaram a interrupção dos serviços e funcionamento da biblioteca. A partir disto, foram selecionadas e/ou indicadas as ações que serão desencadeadas com o intuito de se solucionar os problemas. Este Plano inclui parâmetros qualitativos que permitem medir, avaliar e controlar o desastre, ou seja, constitui-se numa avaliação do problema.

Desta maneira, o plano de contingência traça linhas gerais sobre as ações de resposta às ocorrências; desta forma, cada ator dentro de sua esfera de atribuição, se responsabilizará diante do evento.

As ações de resposta devem ser sincronizadas entre todos os envolvidos, para que surtam os efeitos desejados. Assim, cada responsável terá poder de decisão para acionar os meios e recursos atinentes à sua esfera de atribuição e que esteja disponível para o saneamento da ocorrência.

O processo de contingência pressupõe ação integrada e coordenada, de forma que o nível de comprometimento de cada responsável seja preponderante para a excelência e eficiência das ações de resposta, visando minimizar suas consequências.

### **d) Pessoal Técnico-Administrativo**

O pessoal técnico-administrativo é composto por 01 bibliotecário e 02 auxiliares de nível médio.

Nome da Bibliotecário: Henrique da Cruz Monteiro - CPF: 03070487130

Identidade/Órgão Expedidor/UF: 1965948-2 SSP/MT

Registro no Conselho de Biblioteconomia: CRB01-0621

### 3. LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA

A FACULDADE FASIFE DF possui laboratórios de informática, equipados com microcomputadores e impressoras.

Todos os equipamentos estão conectados à rede da FACULDADE FASIFE DF e, conseqüentemente, com acesso a recursos compartilhados, tais como área de armazenamento, impressoras e conexão à Internet.

O acesso à Internet é livre para pesquisa acadêmica, não sendo permitido o acesso a *sites* de caráter pornográfico, bélico ou de alguma forma inadequado ao caráter acadêmico da FACULDADE FASIFE DF.

Os laboratórios de informática funcionam de segunda a sexta-feira no horário das 08h00m às 22h00m, sempre com a presença de um responsável qualificado, auxiliando os usuários em suas dúvidas com as bases de dados e ferramentas de pesquisas disponíveis.

<b>NOME DO LABORATÓRIO</b>	Laboratório de Informática 1 e Laboratório de Informática 2
<b>TIPO</b>	Aulas práticas de Informática; e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>FINALIDADE</b>	Desenvolver as atividades das aulas práticas de Informática, e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis no Laboratório de Informática.
<b>QUANTIDADE</b>	02
<b>ÁREA TOTAL (EM m<sup>2</sup>)</b>	160
<b>PRINCIPAIS RECURSOS</b>	(45) máquinas, cadeiras e bancadas
<b>ACESSO À INTERNET</b>	Sim

Fonte: CTI

#### 3.1 Horário de funcionamento e Pessoal Técnico-Administrativo

Os Laboratórios de Informática podem ser utilizados por alunos e professores dos cursos de Graduação, Pós-graduação e Cursos de Extensão.

O acesso à Internet é livre para pesquisa acadêmica, não sendo permitido o acesso a *sites* de caráter pornográfico, bélico ou de alguma forma inadequado ao caráter acadêmico da FACULDADE FASIFE DF.



Os laboratórios de informática funcionam de segunda a sexta-feira no horário das 08h00m às 22h00m, sempre com a presença de um responsável qualificado, auxiliando os usuários em suas dúvidas com as bases de dados e ferramentas de pesquisas disponíveis.

O pessoal técnico-administrativo é composto por um técnico responsável pelas atividades nele realizadas, auxiliado por 1 assistente.

### **3.2 Recursos de Informática Disponíveis ao discente**

Aos professores será oferecido acesso aos equipamentos de informática para o desenvolvimento de pesquisas e a preparação de materiais necessários ao desempenho de suas atividades acadêmicas. Na sala dos professores há microcomputadores e impressoras instaladas. Além disso, o corpo docente pode fazer uso dos equipamentos de informática disponibilizados na biblioteca e no laboratório de informática.

Os alunos poderão acessar os equipamentos de informática na biblioteca e no laboratório de informática. Os alunos terão acesso livre aos laboratórios de informática no horário de funcionamento, exceto quando estiverem reservados para a realização de aulas práticas por professor da FACULDADE FASIFE DF.

A FACULDADE FASIFE DF possui seus equipamentos interligados em rede de comunicação científica (Internet), e o acesso aos equipamentos de informática está disponível em quantidade suficiente para o desenvolvimento das atividades.

## **4 LABORATÓRIOS ESPECÍFCOS**

Os laboratórios específicos apresentam equipamentos em quantidade que atendem às exigências da formação, assegurando a participação ativa dos alunos nas atividades práticas. Estes equipamentos estão em condições de uso. A FACULDADE FASIFE DF adota mecanismos de manutenção, conservação e calibração que asseguram o funcionamento permanente e otimizado dos recursos disponibilizados.

Os materiais permanentes e de consumo estão disponíveis para atender ao planejamento das atividades práticas requeridas pela formação profissional.

A FACULDADE FASIFE DF solicita da Coordenação de Curso e dos professores o planejamento e controle no uso dos ambientes/laboratórios que se destinam ao atendimento das atividades práticas requeridas pela formação dos alunos. Busca conciliar os serviços prestados pelas diferentes áreas de ensino com as atividades didático-pedagógicas práticas.

Os laboratórios são planejados com equipamentos de proteção contra acidentes (ventiladores, exaustores, capelas, extintores, elementos de proteção da rede elétrica); equipamentos de proteção

coletiva - EPC, compatíveis com a finalidade de utilização dos ambientes/laboratórios, e de proteção individual - EPI (máscaras, luvas, óculos, vestuário de proteção) adequados ao número de usuários.

As normas e procedimentos de segurança e proteção ambiental pertinentes estão divulgadas em locais estratégicos que permitem sua visibilidade, assegurando seu conhecimento e aplicação pela comunidade acadêmica, e as instalações e os equipamentos atendem às normas de segurança. Ademais, os professores do curso são estimulados a abordar aspectos de segurança e proteção ambiental no desenvolvimento dos componentes curriculares. Neste sentido pode se destacar que:

- **Laboratórios didáticos especializados: quantidade** - Encontram-se disponibilizados os laboratórios específicos para o Curso de Graduação em Nutrição visando atender as necessidades das atividades práticas de formação do aluno, em consonância com a proposta do Curso de Graduação em Nutrição e com o número de alunos matriculados. As normas de funcionamento, utilização e segurança laboratorial estabelecem as principais medidas que se fazem necessárias para melhor utilização dos laboratórios. Todos os usuários dos laboratórios devem seguir cuidadosamente as regras e as normas de segurança implementadas.

- **Laboratórios didáticos especializados: qualidade** - Encontram-se disponibilizados os laboratórios específicos para o Curso de Graduação em Nutrição com os equipamentos e os materiais necessários ao seu funcionamento. Os laboratórios foram montados com equipamentos modernos e infraestrutura adequada para possibilitar a realização de ensino prático de qualidade. As normas e procedimentos de segurança e a proteção ambiental pertinentes estão divulgados em locais estratégicos da Instituição, que permitem sua visualização e facilitando seu conhecimento e aplicação pela comunidade acadêmica.

- **Laboratórios didáticos especializados: serviços** - O planejamento dos laboratórios obedece às exigências do projeto pedagógico do curso quanto ao apoio técnico, equipamentos, mobiliário e materiais de consumo. Os serviços destinados aos laboratórios atendem todas as atividades necessárias as aulas práticas que são desenvolvidas no Curso de Graduação em Nutrição, de acordo com a matriz curricular.

Segue relação dos laboratórios utilizados pelo curso de Graduação em Nutrição, são eles:

#### 4.1 Laboratório de Anatomia Humana

<b>NOME DO LABORATÓRIO</b>	Laboratório de Anatomia Humana
<b>TIPO</b>	Aulas práticas de "Anatomia Humana" e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>FINALIDADE</b>	Desenvolver as atividades das aulas práticas de "Anatomia Humana" e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>QUANTIDADE</b>	01

#### 4.2. Laboratório de Microscopia

<b>NOME DO LABORATÓRIO</b>	Laboratório de Microscopia
<b>TIPO</b>	Aulas práticas de “Citologia e Histologia, Embriologia e Genética e Patologia geral” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>FINALIDADE</b>	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Bases Celulares dos Tecidos” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>QUANTIDADE</b>	01

#### 4.3. Laboratório de Microbiologia dos Alimentos

<b>NOME DO LABORATÓRIO</b>	Laboratório de Microbiologia dos Alimentos
<b>TIPO</b>	Aulas práticas de “Microbiologia dos Alimentos” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>FINALIDADE</b>	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Microbiologia e Imunologia” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>QUANTIDADE</b>	01

#### 4.4. Laboratório de Bioquímica

<b>NOME DO LABORATÓRIO</b>	Laboratório de Bioquímica
<b>TIPO</b>	Aulas práticas de “Bioquímica Geral e Farmacologia” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>FINALIDADE</b>	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Bioquímica” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>QUANTIDADE</b>	01

#### 4.5. Laboratório de Parasitologia

<b>NOME DO LABORATÓRIO</b>	Laboratório de Parasitologia
<b>TIPO</b>	Aulas práticas de “Parasitologia Humana” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>FINALIDADE</b>	Desenvolver as atividades das aulas práticas de “Parasitologia Humana” e quaisquer outros componentes curriculares que utilizem os recursos disponíveis.
<b>QUANTIDADE</b>	01

Além das estruturas apresentadas acima, o curso de Nutrição, ainda, utiliza outras estruturas por meio de convênios.

#### 4.6. Clínica de Nutrição

Destacamos que será implementada a Fasiclin da FACULDADE FASIPE DF, espaço a ser construído (assim o é em todas as unidades do Grupo Fasipe Educacional) que buscará prestar serviços a comunidade. Neste espaço serão realizados atendimentos por todos os cursos que a instituição hoje possui e possuirá, incluído a Clínica de Nutrição.

A Clínica de Nutrição, um espaço de prática, estágio e atividades de extensão que possuirá como objetivo prestar assistência na dieta dos indivíduos e promover a saúde. Para isso, buscará manter o bom estado nutricional de pacientes saudáveis bem como restaurar a saúde nutricional de pessoas que tenham a saúde debilitada, prestando serviços à comunidade.

## **5. COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA**

Toda pesquisa envolvendo seres humanos da FACULDADE FASIPE DF deverá ser submetida à apreciação do Comitê de Ética em Pesquisa indicado pelo SISNEP - Sistema Nacional de Informação sobre Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos.