

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE BACHARELADO EM
NUTRIÇÃO

PORTO ALEGRE

2016

Reitora

Anelise Coelho Nunes

Coordenadora de Graduação

Vania Vasti Alfieri

Coordenador de Extensão

Ricardo Strauch Aveline

Coordenador de Pós-Graduação *Lato Sensu*

Ricardo Strauch Aveline

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação

Edgar Zanini Timm

Pastoral Escolar e Universitária

Pastor Roberval Lopes da Trindade

Coordenadora do Curso

Magda Ambros Cammerer

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	7
2 CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA – IPA	8
2.1 HISTÓRICO DE IMPLANTAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA INSTITUIÇÃO	8
2.2 MISSÃO E VISÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA – IPA	15
2.3 OBJETIVOS INSTITUCIONAIS.....	16
2.4 PROJETOS INSTITUCIONAIS	18
2.4.1 Educação Ambiental	19
2.4.2 Educação das Relações Étnico-Raciais e Ensino de História e de Cultura Afro-Brasileira e Indígena	19
2.5 GESTÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA – IPA.....	20
3 HISTÓRICO DO CURSO	21
4 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	24
4.1 NOME DO CURSO	24
4.2 GRAU CONFERIDO	24
4.3 TITULAÇÃO PROFISSIONAL.....	24
4.4 MODALIDADE DE ENSINO	24
4.5 ATO DE CRIAÇÃO DO CURSO	24
4.6 DATA DE PUBLICAÇÃO DO ATO DE CRIAÇÃO DO CURSO.....	24
4.7 ATO DE RECONHECIMENTO.....	24
4.8 DATA DE PUBLICAÇÃO DO ATO DE RECONHECIMENTO.....	24
4.9 ATO DE RENOVAÇÃO DO RECONHECIMENTO	25
4.10 DATA DE PUBLICAÇÃO DO ATO DE RENOVAÇÃO DO RECONHECIMENTO	25
4.11 CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO.....	25
4.12 CARGA HORÁRIA DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	25
4.13 CARGA HORÁRIA DE ESTÁGIO	25
4.14 DURAÇÃO DO CURSO (SEMESTRE/ANO)	25
4.15 NÚMERO DE VAGAS AUTORIZADAS.....	25
4.16 NÚMERO DE VAGAS OFERTADAS	26
4.17 TURNO(S) DE FUNCIONAMENTO DO CURSO	26
4.18 UNIDADE(S) ONDE O CURSO É OFERECIDO	26

4.19 FORMA DE INGRESSO	26
4.20 DATA INÍCIO DO CURSO	27
5 CONCEPÇÃO DO CURSO	28
6 OBJETIVOS	29
6.1 OBJETIVO GERAL	29
6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	29
7 JUSTIFICATIVA	30
8 PERFIL DO/A EGRESSO/A.....	31
8.1 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES	31
9 CURRÍCULO DO CURSO	33
9.1 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	33
9.2 MATRIZ CURRICULAR	34
9.3 ORGANIZAÇÃO DAS DISCIPLINAS POR ÁREA DE CONHECIMENTO	36
9.4 ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO	37
9.4.1 Objetivo Geral	37
9.4.2 Objetivos Específicos.....	38
9.4.3 Operacionalização do Estágio	38
9.4.4 Avaliação	38
9.4.5 Articulação com as Disciplinas	39
9.4.6 Disposições Gerais.....	39
9.5 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	39
9.5.1 Projeto	40
9.5.2 TCC	41
9.5.3 Apresentação Oral	42
9.5.4 Avaliação pelo/a Professor/a Orientador/a.....	42
9.6 ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	42
9.6.1 Atividades de Ensino.....	43
9.6.2 Atividades de Extensão.....	43
9.6.3 Atividades de Pesquisa.....	43
9.6.4 Atividades Práticas Profissionais	44
9.7 DISCIPLINAS OPTATIVAS/ELETIVAS	44
9.8 DISCIPLINA LIVRE.....	45
9.9 DISCIPLINAS COMUNS.....	45

9.10 DISCIPLINAS SEMIPRESENCIAIS	46
9.11 FLEXIBILIZAÇÃO CURRICULAR	46
10 NÚCLEO DE FORMAÇÃO HUMANÍSTICA	48
11 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA.....	50
11.1 PROPOSTA DE ADEQUAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DAS EMENTAS E PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS	70
12 MODALIDADE DE ATIVIDADES CURRICULARES	72
12.1 EXERCÍCIO DE MONITORIA	72
12.2 INICIAÇÃO CIENTÍFICA	72
12.3 APOIO EXTENSIONISTA	72
12.4 PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS CIENTÍFICOS DA ÁREA COM PRODUÇÃO ESPECÍFICA.....	73
12.5 ATIVIDADES PEDAGÓGICAS CULTURAIS	73
12.6 ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO	74
13 METODOLOGIA DO PROCESSO DE ENSINO E DE APRENDIZAGEM.....	77
13.1 AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E DE APRENDIZAGEM.....	79
14 PROPOSTA DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO.....	83
15 ARTICULAÇÃO ENSINO-PESQUISA-EXTENSÃO NO CURSO.....	84
15.1 LINHAS DE PESQUISA INSTITUCIONAIS.....	84
16 INTEGRAÇÃO DO CURSO COM A PÓS-GRADUAÇÃO E COM A EDUCAÇÃO CONTINUADA	87
17 INFRAESTRUTURA E GESTÃO	88
17.1 INSTALAÇÕES E LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS.....	88
17.2 COORDENAÇÃO DE CURSO	91
17.3 COLEGIADO DE CURSO	91
17.4 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE	92
17.5 CORPO DOCENTE.....	92
17.6 CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....	93
18 INSTALAÇÕES GERAIS	94
18.1 BIBLIOTECAS.....	99
REFERÊNCIAS.....	106

O curso de Nutrição do Centro Universitário Metodista – IPA foi criado em 04 de julho de 1978, através do Decreto nº 81882, de autorização de funcionamento, sendo componente de uma instituição educacional de caráter confessional. Por esse motivo, segue uma filosofia de ensino que busca promover a educação cristã, libertadora, solidária, inclusiva, comunitária e comprometida com o meio em que atua, permitindo à comunidade escolar o desenvolvimento de uma consciência crítica, ensejando à mesma que seja objeto e ao mesmo tempo agente de sua história. Portanto, o curso de Nutrição procura desenvolver um processo de ensino dinâmico, capaz de acompanhar as mutações sociais de seu tempo. O Projeto Pedagógico que ora se apresenta é fruto de um processo colegiado de discussão, visando aprimorar a formação discente no curso de Nutrição.

O Centro Universitário Metodista – IPA é uma instituição de educação superior privada, comunitária, confessional, com sede e foro na cidade de Porto Alegre, no Estado do Rio Grande do Sul, autorizada a ofertar seus cursos na Unidade Central IPA, situada na Rua Coronel Joaquim Pedro Salgado nº 80, Bairro Rio Branco; e na Unidade DC Navegantes, situada na Rua Frederico Mentz, nº 1.606, Bairro Navegantes; além dos endereços agregados à Unidade Central IPA: Americano, situado na Rua Lauro de Oliveira nº 71, Bairro Rio Branco; e Dona Leonor, situado na Rua Dona Leonor nº 340, Bairro Rio Branco. É credenciada pela Portaria MEC nº 3.186, de 08 de outubro de 2004, publicada no DOU nº 196, de 11 de outubro de 2004, e no momento aguarda a publicação do ato de Recredenciamento pelo processo e-MEC nº 201208241.

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

2.1 HISTÓRICO DE IMPLANTAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA INSTITUIÇÃO

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

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

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

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

O Metodismo chega no Rio Grande do Sul pelo Uruguai, sob a inspiração da Igreja Metodista do norte dos Estados Unidos da América (EUA), vertente que já desenvolvia trabalho missionário nos países vizinhos ao Brasil. A igreja localizada no norte estadunidense acentuava um forte compromisso social de oposição ao escravagismo, em nome de um desenvolvimento econômico com base industrial. Acrescente-se, a isto, que os primeiros missionários que chegaram ao Rio Grande

do Sul eram leigos: um colportor de Bíblias e uma professora; o que evidencia que, neste Estado, desde o seu início, a presença da mulher foi fato marcante na prática da estratégia missionária de implantação e desenvolvimento do metodismo em terras brasileiras. Naquela segunda metade do século XVIII, foi criada uma instituição educacional na capital gaúcha, no ano de 1885: o Colégio Americano, uma escola preocupada com as camadas empobrecidas e destinada à educação de mulheres. No ano seguinte, 1923, na capital gaúcha, viria a ser fundado o Porto Alegre College, o Instituto Porto Alegre – IPA, que daria, anos mais tarde, o nome a mais nova instituição educacional metodista gaúcha criada na primeira década do século XXI: o Centro Universitário Metodista – IPA.

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

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

Nutrição (1978), Fonoaudiologia (1990), Administração Hospitalar (2000) e Turismo (2000).

No final da década de 1970, a Igreja Metodista no Brasil inicia um processo formal intenso de pesquisas e eventos, objetivando a definição de diretrizes para seus estabelecimentos de ensino no País. Tratava-se de repensar os fundamentos, as diretrizes, as políticas e os objetivos para o sistema educacional metodista brasileiro, num contexto em que a Igreja Metodista repensava sua vida e sua missão. No ano de 1982, entre as decisões do XIII Concílio Geral da Igreja Metodista no Brasil, encontra-se a aprovação de dois documentos que são basilares na prática pastoral e educacional metodista no País: o Plano para a Vida e a Missão, e as Diretrizes para a Educação na Igreja Metodista. Estes documentos foram resultados de uma ampla consulta à Igreja Metodista no decorrer dos anos de 1980 e 1981. Tais documentos, novamente analisados em épocas posteriores, são vigentes ainda hoje.

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

si o compromisso de alinhar-se politicamente a esse novo momento na história brasileira.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

O fortalecimento das ações de ensino e extensão e a qualificação do corpo docente culminaram em intensa mobilização na perspectiva da institucionalização de uma política de pesquisa mediante o estabelecimento de processos que efetivem, de forma estratégica e segura, o desenvolvimento de uma cultura de pesquisa por meio da indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão. Esta nova cultura de pesquisa está sendo desenvolvida em diferentes atividades e programas acadêmicos, tais como articulação entre as práticas de ensino, extensão e pesquisa a partir da definição das linhas de pesquisa para cada curso; incentivo à iniciação científica em todos os cursos; investimento no desenvolvimento de um perfil de docente pesquisador; incentivo à participação de docentes e discentes em feiras e eventos de ciência e tecnologia, na qualidade de autores/as; a qualificação da Revista Ciência em Movimento, como espaço de divulgação científica; o estímulo à divulgação da produção científica dos/as docentes e discentes, internos e externos à Instituição, através da Editora Universitária Metodista IPA.

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

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

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

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

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

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

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

2.2 MISSÃO E VISÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA – IPA

Missão

Produzir, desenvolver, divulgar e preservar ciência, tecnologia e cultura visando ao desenvolvimento da consciência crítica e do compromisso com a transformação da sociedade segundo os princípios metodistas, fortalecendo os laços

comunitários, expandindo a educação nas áreas desfavorecidas através de ações que promovam a vida.

Visão

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

2.3 OBJETIVOS INSTITUCIONAIS

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

- a) possibilitar o acesso ao conhecimento e à cultura, à comunidade, de forma sustentável, contribuindo para a inclusão social;
- b) consolidar e ampliar a pesquisa nas áreas de conhecimento com vistas ao fortalecimento da Pós-Graduação *lato e stricto sensu*;
- c) promover ações que permitam compreender, preservar e divulgar as diferentes culturas, respeitando a diversidade e a pluralidade e fortalecendo os laços de solidariedade;
- d) promover parcerias com a comunidade regional, nacional e internacional, nos âmbitos público e privado, possibilitando a articulação entre a instituição e a sociedade;
- e) divulgar os princípios da educação metodista com vistas à transformação social, fortalecendo os laços comunitários, promovendo a inclusão e a valorização da vida;
- f) disponibilizar oportunidades de acesso ao conhecimento e à cultura, levando em conta as necessidades e possibilidades da comunidade e assegurando a sustentabilidade da Instituição;

- g) fortalecer o relacionamento com os/as alunos/as atendendo às suas necessidades de acesso ao conhecimento e à cultura com excelência acadêmica e administrativa, e com compromisso político;
- h) propor ações voltadas ao investimento na educação básica na perspectiva da inclusão, especialmente no que se refere à formação inicial e continuada;
- i) desenvolver atividades de responsabilidade social e ambiental;
- j) modernizar a infraestrutura e ampliar os espaços físicos e a gestão;
- k) possibilitar o acesso ao conhecimento e à cultura em ambientes informatizados, de forma sustentável, contribuindo para a inclusão digital;
- l) consolidar o processo de comunicação com a sociedade e com a comunidade interna do Centro Universitário Metodista – IPA construindo a identidade institucional nos processos de ensino, pesquisa e extensão;
- m) promover o desenvolvimento de uma política de formação e aperfeiçoamento de pessoas para atuar em EAD;
- n) ampliar a adoção das Tecnologias da Informação e Comunicação/TIC nos espaços formadores internos, bem como a formação de professores/as e funcionários/as técnico-administrativos/as para atuação na EAD;
- o) utilizar a diversidade de mídias e tecnologias para melhor adequar-se às novas metodologias nos processos de ensino e de aprendizagem, ampliar o oferecimento de cursos de formação para os/as docentes em EAD e dos/as técnicos/as administrativos/as, visando capacitar os/as agentes que atuarem na modalidade;
- p) melhorar as condições de infraestrutura para a oferta de cursos de qualidade na modalidade a distância;
- q) promover o estímulo à produção de conhecimento e ao desenvolvimento de tecnologias para o apoio a projetos e programas de educação a distância, de modo a garantir a qualidade desses empreendimentos e promover atividades que possibilitem a difusão de uma cultura de EAD na instituição;
- r) ampliar a cultura da EAD e da utilização das Tecnologias da Informação e Comunicação – TIC nos espaços formadores internos;

- s) adequar os projetos pedagógicos dos cursos presenciais para a utilização de EAD, como alternativa curricular;
- t) possibilitar a implementação de programas de qualificação docente, técnicos administrativos e pedagógicos;
- u) utilizar a diversidade de mídias e tecnologias para o melhor aproveitamento da comunicação, adequando-se às novas metodologias no processo de aprendizagem;
- v) incentivar as parcerias com órgãos e/ou instituições;
- w) possibilitar a maior interação curricular entre os Cursos no processo acadêmico.

2.4 PROJETOS INSTITUCIONAIS

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

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

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

- a) a formação de cidadãos/ãs éticos/as, comprometidos/as com a construção da paz, da defesa dos Direitos Humanos e dos valores da democracia, conforme o Parecer CNE/CP nº 8, de 06/03/2012; e a Resolução CNE/CP nº 1, de 30/05/2012;

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

2.4.1 Educação Ambiental

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

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

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

O projeto Educação das Relações Étnico-Raciais e Ensino de História e de Cultura Afro-Brasileira e Indígena tem como objetivo implementar ações contínuas,

reflexões e discussões acerca das diretrizes educacionais que tratam dessa temática. Visando alcançar a toda comunidade acadêmica através de ações de promoção envolvendo as questões étnico-raciais, o projeto está pautado em três eixos: o reconhecimento da diversidade, a promoção da visibilidade da cultura negra e indígena e o protagonismo desses povos.

Historicamente, o movimento metodista e, posteriormente, a Igreja Metodista sempre estiveram comprometidos com as lutas sociais e o combate às desigualdades. Da mesma maneira, o Centro Universitário Metodista – IPA se compromete em contribuir não somente para atender as demandas da legislação, mas também por acreditar que seja possível construir uma nova identidade baseada na diversidade cultural e no respeito.

2.5 GESTÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA – IPA

A gestão do Centro Universitário Metodista – IPA se faz por meio da Reitoria e da Pró-Reitoria de Graduação, exercidas pela Prof^a. Dr^a. Anelise Coelho Nunes; da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação e da Pró-Reitoria de Extensão e Ação Comunitária, exercidas pelo Prof. Dr. Edgar Zanini Timm.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A disciplina de Alimentação Institucional, na qual os/as acadêmicos/as desenvolvem atividades teóricas e práticas junto a UAN da unidade Americano, foi,

durante um longo período, a única a ser oferecida em cursos de graduação em Nutrição no Brasil, o que conferia um diferencial ao curso, reconhecido até hoje.

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

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

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

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

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

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

4 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

4.1 NOME DO CURSO

Curso de Graduação em Nutrição.

4.2 GRAU CONFERIDO

Bacharel/a.

4.3 TITULAÇÃO PROFISSIONAL

Nutricionista.

4.4 MODALIDADE DE ENSINO

Modalidade de ensino presencial.

4.5 ATO DE CRIAÇÃO DO CURSO

Decreto Federal nº 81.882/1978.

4.6 DATA DE PUBLICAÇÃO DO ATO DE CRIAÇÃO DO CURSO

DOU nº 10.300, de 05 de julho de 1978.

4.7 ATO DE RECONHECIMENTO

Portaria nº 14, de 08 de janeiro de 1982.

4.8 DATA DE PUBLICAÇÃO DO ATO DE RECONHECIMENTO

DOU nº 448, de 12 de janeiro de 1982.

4.9 ATO DE RENOVAÇÃO DO RECONHECIMENTO

Portaria MEC nº 819, de 30 de dezembro de 2014.

4.10 DATA DE PUBLICAÇÃO DO ATO DE RENOVAÇÃO DO RECONHECIMENTO

DOU nº 1, de 2 de janeiro de 2015.

4.11 CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO

O curso possui carga horária total de 3.304 horas.

4.12 CARGA HORÁRIA DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Os/As discentes deverão cumprir 100 horas de Atividades Complementares.

4.13 CARGA HORÁRIA DE ESTÁGIO

Os/As discentes deverão cumprir 648 horas de Estágio Curricular Obrigatório.

4.14 DURAÇÃO DO CURSO (SEMESTRE/ANO)

Mínimo: 8 semestres / 4 anos.

Máximo: conforme previsto no Regimento Institucional.

4.15 NÚMERO DE VAGAS AUTORIZADAS

120 vagas anuais.

4.16 NÚMERO DE VAGAS OFERTADAS

O número de vagas ofertadas será definido, a cada semestre, levando em conta a necessidade de oferta por ocasião do processo seletivo, respeitando o número de vagas autorizadas.

4.17 TURNO(S) DE FUNCIONAMENTO DO CURSO

Diurno e Noturno.

4.18 UNIDADE(S) ONDE O CURSO É OFERECIDO

Unidade Central IPA: endereço principal à Rua Coronel Joaquim Pedro Salgado, nº 80, térreo, tendo como agregados os endereços: DONA LEONOR, à Rua Dona Leonor, nº 340, e AMERICANO, à Rua Dr. Lauro de Oliveira, nº 71, todos no Bairro Rio Branco, em Porto Alegre/RS.

4.19 FORMA DE INGRESSO

A forma de ingresso dos/as candidatos/as nos cursos de Graduação são:

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

4.20 DATA INÍCIO DO CURSO

O curso teve seu início no segundo semestre de 1978.

5 CONCEPÇÃO DO CURSO

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

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

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

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

6.1 OBJETIVO GERAL

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

6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

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

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

O curso de Nutrição do Centro Universitário Metodista – IPA destaca-se por desenvolver atividades práticas que iniciam a partir do 5º semestre, inserindo os/as alunos/as no mundo do trabalho, tendo como objetivo oportunizar ao/à acadêmico/a aplicar os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso.

O curso de Nutrição do Centro Universitário Metodista – IPA tem como objetivo formar um/a profissional com concepção generalista, humanista e crítica, capacitado/a para atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais. Contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Graduação em Nutrição e as diretrizes para a educação da Igreja Metodista.

8.1 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

As competências e habilidades que são desenvolvidas no decorrer do curso são:

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

- d) liderança: os/as acadêmicos/as serão estimulados/as a desenvolver ações de liderança, em todas as atividades desenvolvidas no curso, sendo, de sala de aula, monitorias, projetos de pesquisa e extensão, ações voluntárias e organização de eventos científicos;
- e) administração e gerenciamento: os/as acadêmicos/as serão instrumentalizados/as a desenvolver ações de administração e gerenciamento, da mesma forma deverão estar aptos/as a serem empreendedores/as, gestores/as, empregadores/as e lideranças nas equipes de saúde;
- f) educação permanente: os/as acadêmicos/as serão estimulados/as a procurarem constantemente a sua atualização, além de participarem de treinamentos e estágios de futuras gerações de profissionais.

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

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

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

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

9.1 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

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

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

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

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

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

	CARGA HORÁRIA
DISCIPLINAS	2.556
ESTÁGIO SUPERVISIONADO	648
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	100
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	3.304

9.2 MATRIZ CURRICULAR

Sem.	Disciplina	C.H. Teórica	C.H. Prática	C.H. Total	Créditos
1º	Genética e Biologia Molecular	54	18	72	4
	Histologia e Embriologia	36	36	72	4
	Anatomia	36	36	72	4
	Princípios e Diretrizes do SUS	36		36	2
	Parasitologia	18	18	36	2
	Introdução à Ciência da Nutrição	36		36	2
	TOTAL	216	108	324	18
Carga Horária Semestral				324	18
2º	Fisiologia	72		72	4
	Nutrição e Dietética I	72		72	4
	Bioquímica I	36	36	72	4
	Microbiologia	18	18	36	2
	Antropologia (Semipresencial)	36		36	2

	Bioestatística	36		36	2
	Cultura Religiosa (Semipresencial)	36		36	2
	TOTAL	306	54	360	20
Carga Horária Semestral				360	20
3º	Nutrição e Dietética II	72		72	4
	Bioquímica II	72		72	4
	Técnica Dietética I	36	36	72	4
	Higiene dos Alimentos	72		72	4
	Imunologia	72		72	4
	TOTAL	324	36	360	20
Carga Horária Semestral				360	20
4º	Técnica Dietética II	36	36	72	4
	Patologia da Nutrição I	72		72	4
	Psicologia Aplicada à Nutrição	72		72	4
	Avaliação Nutricional	18	18	36	2
	Bromatologia	36	36	72	4
	TOTAL	234	90	324	18
Carga Horária Semestral				324	18
5º	Dietoterapia I	72		72	4
	Bioquímica Fisiológica	36		36	2
	Patologia da Nutrição II	72		72	4
	Nutrição Materno Infantil	72		72	4
	Educação Nutricional	36	36	72	4
	Optativa/Eletiva	36		36	2
	TOTAL	324	36	360	20
Carga Horária Semestral				360	20
6º	Dietoterapia II	72		72	4
	Nutrição e Saúde Coletiva	72		72	4
	Livre	36		36	2
	Epidemiologia	36		36	2
	Tecnologia dos Alimentos	72		72	4
	Economia (Semipresencial)	36		36	2
	Prática de Pesquisa	36		36	2
	TOTAL	360		360	20
Carga Horária Semestral				360	20
7º	Nutrição e Exercício Físico	36		36	2
	Dietoterapia Infantil	72		72	4
	Alimentação Institucional	36	36	72	4
	Administração de Serviços de Alimentação	72		72	4
	Nutrição e Gastronomia	36	18	54	3
	Estágio de Nutrição Social		216	216	12
	Trabalho de Conclusão de Curso I	36		36	2
	TOTAL	288	270	558	31
Carga Horária Semestral				558	31
8º	Seminário Avançado de Estágio	18		18	1
	Trabalho de Conclusão de Curso II	36		36	2
	Estágio de Alimentação Institucional		216	216	12
	Estágio de Nutrição Clínica		216	216	12
	Comunicação e Marketing	36		36	2
	Legislação Profissional	36		36	2
	TOTAL	126	432	558	31
Carga Horária Semestral				558	31

Total das Disciplinas	3.204
Atividades Complementares	100
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	3.304

DISCIPLINAS OPTATIVAS/ELETIVAS	C.H.	CRÉDITOS
Interação Alimento-Medicamento	36	2
Bases Teóricas para a Prescrição de Suplementos e Fitoterápicos	36	2
Corporeidade	36	2
Tópicos Avançados em Bioestatística	36	2
Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS I	36	2
Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS II	36	2
Práticas Corporais em Saúde	36	2
Educação Física e Ecologia	36	2

9.3 ORGANIZAÇÃO DAS DISCIPLINAS POR ÁREA DE CONHECIMENTO

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

ÁREA	DISCIPLINA	CH
I – Ciências Biológicas e da Saúde	Genética e Biologia Molecular	72
	Microbiologia	36
	Parasitologia	36
	Anatomia	72
	Histologia e Embriologia	72
	Fisiologia	72
	Bioquímica I e II	144
	Imunologia	72
	Bioquímica Fisiológica	36
	Total	612
II – Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	Psicologia Aplicada à Nutrição	72
	Antropologia	36
	Introdução à Ciência da Nutrição	36
	Economia	36
	Comunicação e Marketing	36
	Cultura Religiosa	36
	Prática de Pesquisa	36
	TCC I e II	72
	Princípios e Diretrizes do SUS	36
	Legislação Profissional	36
	Bioestatística	36
	Epidemiologia	36
Total	504	
III – Ciências da Alimentação e Nutrição	Educação Nutricional	72
	Nutrição Materno Infantil	72
	Nutrição e Saúde Coletiva	72
	Avaliação Nutricional	36
	Nutrição e Dietética I e II	144

	Patologia da Nutrição I e II	144
	Dietoterapia I e II	144
	Dietoterapia Infantil	72
	Alimentação Institucional	72
	Nutrição e Gastronomia	54
	Administração de Serviços de Alimentação	72
	Estágio de Alimentação Institucional	216
	Estágio de Nutrição Clínica	216
	Estágio de Nutrição Social	216
	Seminário Avançado de Estágio	18
	Nutrição e Exercício Físico	36
	Total	1.656
IV – Ciências dos Alimentos	Bromatologia	72
	Tecnologia dos Alimentos	72
	Técnica Dietética I e II	144
	Higiene dos Alimentos	72
	Total	360

9.4 ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO

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

A distribuição de alunos/as nos locais de estágios é feita através de lista por preferência de local e/ou sorteio, realizado no final do período letivo. O estágio curricular é constituído de 648 horas/aulas, sendo distribuídas 216 horas/aulas para atuação em cada área de estágio.

Os estágios são realizados em instituições conveniadas e supervisionados por professores/as do curso que acompanham os/as alunos/as semanalmente nos locais de estágio.

9.4.1 Objetivo Geral

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

9.4.2 Objetivos Específicos

- a) desenvolver, através da prática, as habilidades e conhecimentos de planejar, observar, supervisionar e avaliar atividades pertinentes ao setor de Alimentação e Nutrição;
- b) colher experiências para a vida profissional, amadurecendo sua capacidade observacional, adquirindo responsabilidades inerentes à profissão;
- c) vivenciar trabalhos de grupo em equipes multiprofissionais;
- d) treinar habilidades e solidificar os conhecimentos adquiridos durante a fase de formação profissional;
- e) habilitar-se, ao fim dessa fase pré-profissional, para o serviço da profissão.

9.4.3 Operacionalização do Estágio

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

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

9.4.4 Avaliação

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

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

A aprovação do/a aluno/a consistirá na obtenção de nota mínima 7,0 (sete) em cada área do estágio e frequência de 100% sem direito a exame suplementar,

considerada a especificidade da atividade. A nota será obtida através da média ponderada dos diversos itens avaliados.

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

9.4.5 Articulação com as Disciplinas

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

ESTÁGIO	DISCIPLINA	CH	SEMESTRE
Nutrição Clínica	Nutrição e Dietética I e II	144	II e III
	Patologia da Nutrição I e II	144	IV e V
	Imunologia	72	III
	Dietoterapia I e II	144	V e VI
	Avaliação Nutricional	36	IV
	Interação Alimento-Medicamento	36	V
	Dietoterapia Infantil	72	VII
Nutrição Social	Bioestatística	36	II
	Nutrição Materno Infantil	72	V
	Avaliação Nutricional	36	IV
	Nutrição e Saúde Coletiva	72	VI
	Educação Nutricional	72	V
	Epidemiologia	36	VI
	Princípios e Diretrizes do SUS	36	I
Alimentação Institucional	Técnica Dietética I e II	144	III e IV
	Higiene dos Alimentos	72	III
	Alimentação Institucional	72	VII
	Administração de Serviços de Alimentação	72	VII
	Nutrição e Gastronomia	54	VII

9.4.6 Disposições Gerais

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

9.5 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

De acordo com o Regimento do Centro Universitário Metodista – IPA, as Diretrizes Curriculares Nacionais e as normas do colegiado, ao término do curso

os/as alunos/as deverão apresentar um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) de produção própria com a orientação de um/a professor/a.

Os Trabalhos de Conclusão de Curso têm início no 6º semestre curricular, com o desenvolvimento de um projeto de pesquisa a ser entregue na disciplina Prática de Pesquisa. Esse projeto será desenvolvido durante o 7º e 8º semestres, e a apresentação será no final do 8º semestre. As disciplinas que instrumentalizam os/as acadêmicos/as para o desenvolvimento do TCC são: Introdução à Ciência da Nutrição (1º semestre, 36h), Bioestatística (2º semestre, 36h), Trabalho de Conclusão de Curso I (7º semestre, 36h), Trabalho de Conclusão de Curso II (8º semestre, 36h). Os Trabalhos de Conclusão de Curso são orientados, preferencialmente, por um/a professor/a do Curso de Nutrição, de acordo com as linhas de pesquisa previamente identificadas no Projeto Pedagógico de Curso. O número máximo de alunos/as por professor/a orientador/a é de 08 (oito) alunos/as.

O/A aluno/a poderá ter um/a co-orientador/a, desde que esse/a seja aprovado/a pelo/a orientador/a. Co-orientador/a que não tenha vínculo com o Centro Universitário Metodista – IPA deverá ter a aprovação do colegiado; para isso, deve ser encaminhado ao colegiado o Currículo *Lattes* do/a co-orientador/a.

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

O grau final atribuído ao TCC resultará da avaliação da apresentação escrita (monografia), da apresentação oral e da avaliação do/a acadêmico/a pelo/a seu/sua professor/a orientador/a. Independentemente do recurso de avaliação, o/a aluno/a receberá nota entre 0 (zero) e 10 (dez), constituída da seguinte forma: nota do/a orientador/a: 50% da nota; nota da banca – média das notas da monografia – e apresentação oral: 50%.

9.5.1 Projeto

O projeto deverá ser desenvolvido ao longo do 6º semestre e entregue de acordo com o cronograma da disciplina de Prática de Pesquisa.

Todas as modalidades de desenvolvimento do TCC deverão ter um projeto. O projeto de pesquisa que envolva liberação de recursos e seres humanos deverá ser apresentado ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). A fonte financiadora dos recursos deverá ser comprovada. Somente após a aprovação do projeto pelo Comitê de Ética em Pesquisa é que o/a acadêmico/a poderá iniciar sua pesquisa de campo.

Os assuntos selecionados pelos/as acadêmicos/as para construção do projeto de monografia poderão se enquadrados em:

- a) análise teórica: representada por um trabalho teórico conceitual sobre um assunto pesquisado bibliograficamente;
- b) análise teórico-empírica: representada por uma pesquisa empírica (trabalho de campo, experimental);
- c) estudo de caso: representado por uma investigação empírica que pesquisa fenômenos dentro do seu contexto real;
- d) viabilização de projetos institucionais e ou sociais.

Os projetos encaminhados para o Comitê de Ética em Pesquisa devem ser entregues de acordo com as orientações do CEP, disponíveis no site do Centro Universitário Metodista – IPA.

9.5.2 TCC

A entrega do TCC deverá ser em 3 vias, em data estabelecida, e previamente divulgada pela comissão de TCCs.

A comissão de TCCs entregará uma cópia do trabalho para o/a orientador/a e uma cópia para cada integrante da banca de avaliação, que serão selecionados/as pela comissão. A banca poderá ser constituída por professores/as da própria instituição ou convidados/as de outras instituições. A banca terá prazo máximo de um mês para correção e avaliação dos trabalhos, dentro dos critérios estabelecidos em ficha de avaliação própria.

Após a apresentação, o/a aluno/a, com seu/sua orientador/a, terá o prazo máximo de 15 dias para realizar as correções sugeridas pela banca, bem como entregar a versão final do trabalho em CD (com arquivo em PDF), na Secretaria das Coordenações. Somente após a entrega da versão final a nota do TCC será divulgada ao/à aluno/a.

Os/As professores/as participantes da banca e os/as orientadores/as receberão certificado para comprovação de participação no processo.

9.5.3 Apresentação Oral

Como parte da nota do TCC, o/a aluno/a deverá apresentar seu trabalho de forma oral e pública, sendo julgado/a pelos/as mesmos/as professores/as avaliadores/as do TCC.

Os critérios de avaliação da apresentação oral constam em ficha específica que será entregue aos/às professores/as da banca momentos antes da apresentação. O tempo de apresentação não deve ultrapassar 20 minutos, sendo permitido o uso de diferentes recursos audiovisuais. Após a apresentação, a banca terá 10 minutos para questionamentos ou sugestões. Ao final da sessão, os/as professores/as participantes da banca entregarão ao/à orientador/a as notas do TCC e da apresentação oral.

9.5.4 Avaliação pelo/a Professor/a Orientador/a

Constará da nota final do TCC a avaliação do desempenho do/a aluno/a atribuída pelo/a professor/a orientador/a cujos critérios constam em ficha específica representando 50% da nota final.

As monografias que obtiverem notas iguais ou superiores a 7,0 (sete) em sua versão final, farão parte do acervo da biblioteca.

9.6 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As Atividades Complementares (AC) fazem parte do currículo do curso com o objetivo de estimular os/as alunos/as a participarem de atividades extracurriculares em Nutrição, atendendo às Diretrizes Curriculares Nacionais do ensino de Nutrição.

As Atividades Complementares visam promover uma integração entre a teoria e a prática do exercício da nutrição na concepção generalista do curso, bem como fomentar a cidadania do/a aluno/a nas mais variadas esferas da sociedade. Para tanto, compõem-se de quatro blocos, a saber: atividades de ensino, extensão,

pesquisa e atividades profissionais, sendo que o detalhamento das horas e atividades constam no Manual de Atividades Complementares. Somente poderá graduar-se o/a aluno/a que comprove 100 horas de atividades exercidas ao longo de sua graduação.

Cabe ao colegiado do curso arbitrar quando houver dúvida quanto a categorização e comprovação de alguma atividade. As Atividades Complementares têm regulação definida pelo Regulamento de ACs, elaborado pela colegiado do curso.

9.6.1 Atividades de Ensino

Fazem parte dessa categoria as disciplinas realizadas em turno contrário ao de realização da integralização curricular, realizadas dentro ou fora da IES, desde que respeitados os pré-requisitos.

O/A aluno/a poderá contabilizar horas desenvolvidas em monitorias voluntárias ou remunerada. Só poderá ser monitor/a aquele/a aluno/a que tenha realizado a disciplina correspondente. Ainda poderão ser consideradas como atividades de ensino, palestras e cursos supervisionados por nutricionistas em instituições educacionais e de saúde, relacionadas a educação nutricional desde que passíveis de comprovação. Não serão consideradas as atividades de educação nutricional inclusas no currículo de graduação inerentes as disciplinas práticas.

9.6.2 Atividades de Extensão

Fazem parte dessa categoria os projetos de extensão em que o/a aluno/a participar como colaborador/a, bem como os eventos, seminários, congressos e afins em que o/a aluno/a participar, desde que passíveis de comprovação.

9.6.3 Atividades de Pesquisa

Fazem parte dessa categoria os projetos de pesquisa em que o/a aluno/a participe como bolsista ou colaborador/a voluntário/a, desde que seja passível de comprovação.

9.6.4 Atividades Práticas Profissionais

Fazem parte dessa categoria as atividades de práticas profissionais (estágios), a título remunerado ou não, durante a realização da graduação, desde que passíveis de comprovação.

9.7 DISCIPLINAS OPTATIVAS/ELETIVAS

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

Em atendimento ao disposto pelo Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que regulamenta a Lei nº 10.436/2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, e o art. 18 da Lei nº 10.098/2000, assim como em sintonia com a missão e os princípios da educação metodista, baseados na inclusão social e no respeito às diferenças, o curso de Nutrição prevê a oferta das disciplinas optativas/eletivas de LIBRAS I e LIBRAS II.

Para além da adequação legal ou institucional, a proposta de oferta das disciplinas de LIBRAS surge da própria concepção da educação metodista, do seu diferencial e do perfil específico do/a seu/sua egresso/a. Torna-se importante que, na sua formação, o/a estudante tenha a oportunidade de conhecer essa língua enquanto elo de ligação e possibilidade de diálogo em situações de comunicação. Tais disciplinas reforçam a vocação do curso na busca pelo desenvolvimento integral do ser humano e do/a cidadão/ã, mediante um processo educacional e acadêmico de caráter emancipatório.

Além das disciplinas de LIBRAS previstas neste Projeto Pedagógico, o Colegiado do Curso, assim como o Colegiado Ampliado da Saúde, indicam a oferta

de outras disciplinas específicas, presentes nos Projetos Pedagógicos de cada curso que compõe o Colegiado, como disciplinas Optativas/Eletivas, e que agregam conhecimento à formação do/a bacharel/a, bem como apresentam relação com os campos de atuação de trabalho desse/a profissional.

A escolha pela realização das disciplinas Optativas/Eletivas não importará dispensa de Atividades Complementares, assim como de qualquer outro elemento ou disciplina obrigatória constante da matriz curricular do curso.

9.8 DISCIPLINA LIVRE

O Projeto Pedagógico do curso prevê a realização de disciplina Livre de acordo com o desejo e vocação profissional de cada estudante. A mesma deve ser frequentada em qualquer outro curso oferecido por essa Instituição, respeitando critérios de disponibilidade e normativas específicas socializadas no momento da matrícula pelas respectivas coordenações.

A disciplina Livre, embora não nominada, compõe o conjunto de disciplinas do 6º semestre e possui carga horária de 36h. No caso dessa disciplina ter 72h, podem ser utilizadas 36h nas Atividades Complementares.

9.9 DISCIPLINAS COMUNS

Além das disciplinas humanístico-sociais, algumas disciplinas da área básica da saúde são compartilhadas com outros cursos da Instituição. Disciplinas como: Anatomia, Histologia e Embriologia, Bioestatística, Epidemiologia, Microbiologia, Bromatologia, Imunologia, entre outras, são ministradas também em outros cursos da área da saúde. Os/As estudantes dos diferentes cursos poderão ser matriculados/as em uma mesma turma, possibilitando a interlocução entre áreas do conhecimento próximas, e permitindo que os/as discentes tenham a vivência com outras formações profissionais, trabalhando já com a ideia de formação de equipes multidisciplinares.

9.10 DISCIPLINAS SEMIPRESENCIAIS

Pautado na Lei nº 9.394/96, do Ministério da Educação, e em conformidade com a Portaria nº 4059/04, o Centro Universitário Metodista – IPA oferta disciplinas semipresenciais em até 20% do currículo regular de cada curso. De acordo com a Portaria citada, a modalidade semipresencial caracteriza-se como quaisquer atividades didáticas, módulos ou unidades de ensino e de aprendizagem centrados na autoaprendizagem e com a mediação de recursos didáticos organizados em diferentes suportes de informação que utilizem tecnologias de comunicação remota.

No Centro Universitário Metodista – IPA as disciplinas de formação humanístico-sociais, transversais a todos os cursos de graduação, compõem o primeiro rol de disciplinas semipresenciais. A interação e a inter-relação de diferentes alunos/as de diferentes cursos, somado a possibilidade de flexibilização do tempo e a consequente autonomia que isso implica, são o mote para a manutenção e a existência dessas disciplinas em formato semipresencial.

No curso de Nutrição, as disciplinas semipresenciais são Antropologia, Cultura Religiosa e Economia.

Outras disciplinas do currículo acederão a modalidade semipresencial mediante fluxo específico que implica, entre outras instâncias, a análise do PPC e o deferimento do colegiado de cada curso.

9.11 FLEXIBILIZAÇÃO CURRICULAR

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

A preocupação em eliminar pré-requisitos na organização do currículo do curso, em oportunizar a dispensa de disciplinas já cursadas em outras IES, o aproveitamento de diversas atividades extracurriculares como AC, a oferta de disciplinas livres e de disciplinas comuns, que podem ser cursadas em outros cursos da IES, são sistemáticas que vão ao encontro da flexibilidade curricular. O órgão

Colegiado destaca-se como instância competente para análise, acompanhamento e emissão de parecer sobre essas ações.

Como alternativa de flexibilização curricular, destaca-se a inclusão das disciplinas optativas/eletivas de LIBRAS I e LIBRAS II, as quais o/a discente poderá optar entre aquelas oferecidas pelo Curso de Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário Metodista – IPA, para além daquelas constantes como obrigatórias na matriz curricular. Tais disciplinas reafirmam a opção do curso e o compromisso institucional com a flexibilização do currículo, possibilitando aos/às discentes uma margem de deliberação e decisão sobre a sua própria formação acadêmica, ou seja, uma maior gerência sobre seu próprio percurso formativo.

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

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

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

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

humanística. Qualifica-se a formação especializada com os aspectos confessionais e com a concepção da pessoa cidadã, com respeito e senso crítico.

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

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

No curso de Nutrição, as disciplinas do núcleo de formação humanística encontram-se contempladas na área de Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, através das disciplinas de Economia (36h), Antropologia (36h), Psicologia Aplicada à Nutrição (72h) e Cultura Religiosa (36h).

11 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA

1º SEMESTRE
Disciplina: GENÉTICA E BIOLOGIA MOLECULAR – 72h
Ementa: Estuda a organização das células eucarióticas e procarióticas, e a hipóteses de origem da vida; aborda os fundamentos da biologia e fisiologia celular, organelas celulares e a organização e aspectos integrativos do funcionamento dos diferentes componentes celulares, além dos mecanismos de transporte celular e ciclo celular.
Bibliografia Básica: CHANDAR, Nalini; VISELLI, Susan. Biologia celular e molecular ilustrada . Porto Alegre: Artmed, 2011. NUSSBAUM, R. L. <i>et al.</i> Thompson & Thompson: genética médica . 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. TURNPENNY, P.; ELLARD, S. Emery genética médica . 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
Bibliografia Complementar: ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J. <i>et al.</i> Biologia molecular da célula . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. BORGES-OSÓRIO, Maria Regina; ROBINSON, Wanyce Miriam. Genética humana . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2001. GRIFFITHS, A. J.; MILLER, J. H.; SUZUKI, D. T. <i>et al.</i> Introdução à genética . 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. KLUG, W.; CUMMINGS, M.; SPENCER, C. <i>et al.</i> Conceitos de genética . 9. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. LEWIN, B. Genes IX . 9. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.
Disciplina: HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA – 72h
Ementa: Aborda noções de embriologia humana; desenvolve o estudo dos tecidos fundamentais do corpo humano e da organização histológica dos órgãos constituintes dos diversos sistemas do corpo humano.
Bibliografia Básica: GARTNER, Leslie P.; HIATT, James L. Tratado de histologia . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Histologia básica: texto e atlas . 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. MOORE, K. L.; PERSAUDT, T. V. N. Embriologia básica . 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
Bibliografia Complementar: GARTNER, L. P.; HITT, J. L. Atlas de histologia . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. KIERSZENBAUM, A. L. Histologia e biologia celular . 2. ed. São Paulo: Elsevier, 2008. MOORE, K. L.; PERSAUDT, T. V. N. Embriologia clínica . 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. NORMANN, C. A. B. M. (Org.). Práticas em biologia celular . Porto Alegre: IPA; Sulina, 2008. OVALLE, W. K. Netter: bases da histologia . Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
Disciplina: ANATOMIA – 72h
Ementa: Estuda a anatomia geral humana; aspectos macroscópicos dos aparelhos e sistemas; visão geral da estruturação morfológica do corpo humano.
Bibliografia Básica: NETTER, Frank H. Atlas de anatomia humana . Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. SOBOTTA, Becher. Atlas de anatomia humana . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006 TORTORA, Gerard. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia . 8. ed. Porto

Alegre: Artes Médicas, 2012.

Bibliografia Complementar:

ABRAHAMS, Peter H. **Atlas colorido de anatomia humana de McMinn**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

D'ANGELO, Jose Geraldo. **Anatomia humana sistêmica e segmentar**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

KOPF-MAIER, Petra. **Wolf-Heidegger atlas de anatomia humana**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

MOORE, Keith L. **Anatomia orientada para a clínica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

TANK, P. W.; GEST, T. R. **Atlas de Anatomia Humana**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

Disciplina: PRINCÍPIOS E DIRETRIZES DO SUS – 36h

Ementa: Estuda os princípios e diretrizes inscritos no arcabouço jurídico-institucional do SUS e sua potencialidade na organização deste sistema; promove a reflexão sobre a integralidade, à descentralização e o controle social como eixos norteadores da atenção à saúde.

Bibliografia Básica:

BRAGA NETO, F. C.; MARTINS, M. A.; SA, Marilene de C. *et al.* **Gestão do SUS no âmbito estadual: o caso do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2010.

CAMPOS, G. W. S. *et al.* **Tratado de saúde coletiva**. São Paulo; Rio de Janeiro: Hucitec; Fiocruz, 2009.

GAMA, A. S.; GOUVEIA, L. F. **SUS: sistema único de saúde [esquemático]**. 2. ed. Rio de Janeiro: Ferreira, 2012.

Bibliografia Complementar:

CARVALHO, M. E.; FERIGATO, R. **Conexões: saúde coletiva e políticas de subjetividade**. São Paulo: Hucitec, 2009.

COSTA, A. M.; CARBONE, H. M. **Saúde da família: uma abordagem multidisciplinar**. Rio de Janeiro: Rubio, 2009.

IBANEZ, N. **Política e gestão pública em saúde**. São Paulo: Hucitec, 2011.

MENDES, E. V. **As redes de atenção à saúde**. Belo Horizonte: ESPMG, 2009.

SILVA, J.; GOMES, A. **Modelos tecnoassistenciais em saúde: o debate no campo da saúde coletiva**. São Paulo: Hucitec, 2006.

Disciplina: PARASITOLOGIA – 36h

Ementa: Trata dos conceitos gerais em parasitologia e conhecimento dos aspectos epidemiológicos envolvidos na prevenção e controle das parasitoses; estuda os principais protozoários e helmintos relacionados com a saúde do homem, bem como de seus hospedeiros intermediários, vetores biológicos e/ou reservatórios e da sua relação com o meio em que vivem.

Bibliografia Básica:

AMATO NETO, V.; AMATO, V. S.; TUON, F. F. *et al.* **Parasitologia: uma abordagem clínica**. São Paulo: Elsevier, 2008.

REY, L. **Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

TAVARES, W.; MARINHO, L. A. C. **Rotinas de diagnóstico e tratamento das doenças infecciosas e parasitárias**. São Paulo: Atheneu, 2007.

Bibliografia Complementar:

CARLI, G. A. **Parasitologia clínica: seleção de métodos e técnicas de laboratório para o diagnóstico das parasitoses humanas**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

NEVES, D. P. **Parasitologia humana**. 11. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.

NEVES, D. P. **Parasitologia dinâmica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

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

TORTORA, G. J. **Microbiologia**. 10.ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

Disciplina: INTRODUÇÃO À CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO – 36h

Ementa: Aborda aspectos históricos e origens da profissão do nutricionista; instrumentaliza para a análise e realização de trabalhos científicos.

Bibliografia Básica:

BELL, J. **Projeto de pesquisa:** guia para iniciantes em educação, saúde e ciências sociais. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

CRESWELL, John W. **Projeto de pesquisa:** método qualitativo, quantitativo e misto. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2010.

OLIVEIRA, J. E. D. de; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais.** São Paulo: Sarvier, 2008.

Bibliografia Complementar:

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

CFN. **Inserção profissional dos nutricionistas no Brasil.** Brasília: CFN, 2006.

GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M. B.; SÁ, N. G. **Nutrição:** conceitos e aplicações. São Paulo: MBooks, 2008.

PERERA, R.; HENEGHAN, C.; BADENOCH. **Ferramentas estatísticas no contexto clínico.** São Paulo: Artmed, 2010.

WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. **Nutrição:** entendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

2º SEMESTRE

Disciplina: FISILOGIA – 72h

Ementa: Analisa os mecanismos de regulação e integração e das respostas adaptativas do organismo; estuda os processos fisiológicos gerais dos sistemas nervoso, endócrino, digestório, cardiocirculatório, respiratório e renal.

Bibliografia Básica:

GUYTON; HALL. **Tratado de fisiologia médica.** 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

KOEPPE, Bruce M.; STANTON, Bruce A. **Berne e Levy:** fundamentos de fisiologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

SILVERTHORN, Dee Unglaub. **Fisiologia humana:** uma abordagem integrada. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

Bibliografia Complementar:

AIRES, Margarida de Melo. **Fisiologia.** 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

ASTRAND, P. **Tratado de fisiologia do trabalho:** bases fisiológicas do exercício. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

DOUGLAS, Carlos R. **Tratado de fisiologia aplicada às ciências médicas.** 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

KOEPPE, Bruce M.; STANTON, Bruce A. **Berne e Levy Fisiologia.** 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Fisiologia do exercício:** energia, nutrição e desempenho humano. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

Disciplina: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I – 72h

Ementa: Estudo dos nutrientes e dos alimentos, sua classificação em grupos, metabolismo, importância e significado; necessidades energéticas para o peso ideal de um adulto sadio; cálculo do valor energético total da alimentação normal e doenças carências.

Bibliografia Básica:

GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M. B.; SÁ, N. G. **Nutrição:** conceitos e aplicações. São Paulo: MBooks, 2008.

OLIVEIRA, J. E. D. de; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais.** São Paulo: Sarvier, 2008.

TABELA brasileira de composição de alimentos. 2. ed. Campinas: [s.n.], 2006.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira:** promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

CARDOSO, M. A. (Coord.). **Nutrição humana.** Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2006.

FRANCO, G. **Nutrição:** texto básico e tabela de composição química dos alimentos. 9. ed.

São Paulo: Atheneu, 2007.
MONTEIRO, J. P. (Coord.). **Consumo alimentar**: visualizando porções. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. **Nutrição**: entendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning, 2013.

Disciplina: BIOQUÍMICA I – 72h

Ementa: Estudo da estrutura e função de aminoácidos e proteínas; função enzimática e transdução de sinal intracelular; ciclo de Krebs, cadeia respiratória e fosforilação oxidativa; introdução ao metabolismo de glicídios.

Bibliografia Básica:

CAMPBELL, M. **Bioquímica**. 5. ed. São Paulo: Thomson Learning, 2007.
MARZZOCO, A.; TORRES, B. **Bioquímica básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
TYMOCZKO, J. L.; BERG, J. M.; STRYER, L. **Bioquímica fundamental**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

Bibliografia Complementar:

BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. **Bioquímica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
DEVLIN, T. M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. 6. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.
LEHNINGER, A. L. **Princípios de bioquímica**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.
PRATT, C.; CORNELLY, K. **Bioquímica essencial**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
VOET, D.; VOET, J.; PRATT, C. **Fundamentos de bioquímica**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

Disciplina: MICROBIOLOGIA – 36h

Ementa: Aborda conceitos gerais de microbiologia, apresentando as principais bactérias de interesse para a saúde e meio ambiente, assim como sua relação com a nutrição.

Bibliografia Básica:

FERREIRA, W. F. C. L. **Microbiologia**. São Paulo: Libel; Zamboni, 2010.
TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 8. ed. São Paulo: Artmed, 2005.
TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

Bibliografia Complementar:

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

Disciplina: ANTROPOLOGIA (Semipresencial) – 36h

Ementa: Estuda o comportamento social humano, sua evolução, a cultura e sua diversidade de manifestações; analisa as relações do ser humano com seu ambiente; aborda a relação entre indivíduos, tradições e mudanças culturais; relaciona elementos da formação cultural do povo brasileiro lançando o olhar antropológico sobre a cultura afro-brasileira e a cultura indígena, enfatizando a atualidade e a diversidade das demandas de reconhecimento cultural.

Bibliografia Básica:

BOAS, Franz. **Antropologia cultural**. 6. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010.
LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. 20. ed. Rio de Janeiro:

Jorge Zahar, 2013.
MARCONI, Marina de Andrade; PRESOTTO, Zélia M. Neves. **Antropologia: uma introdução**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

Bibliografia Complementar:

ASPECTOS socioantropológicos. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. Disponível em Biblioteca Virtual

GOMES, Mercio Pereira. **Os índios e o Brasil** São Paulo: Contexto, 2012 Disponível em Biblioteca Virtual

LAPLANTINE, François. **Aprender antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

SEGALEN, Martine. **Ritos e rituais contemporâneos**. Rio de Janeiro: FGV, 2002.

SOARES, Carmen Lúcia. **Corpo e história**. 3. ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2006.

THÍEL, Cristine Janice. **Pele silenciosa, pele sonora: a literatura indígena em destaque**. Belo Horizonte: Autêntica, 2012. Disponível em Biblioteca Virtual

Disciplina: BIOESTATÍSTICA – 36h

Ementa: Estuda a estatística descritiva; aborda aspectos de amostragem e definição do tamanho da amostra, apresentação de dados em forma de gráficos e tabelas, testes de hipóteses, tipos de erro, significância estatística, interpretação de dados estatísticos e principais testes estatísticos usados na área da saúde.

Bibliografia Básica:

JEKEL, James F. **Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

VIEIRA, S. **Introdução a bioestatística**. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

VIEIRA, S. **Bioestatística: tópicos avançados**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

Bibliografia Complementar:

ARANGO, H. G. **Bioestatística: teórica e computacional**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

DÍAZ, F. R.; LÓPEZ, F. J. B. **Bioestatística**. São Paulo: Thompson Pioneira, 2007.

FIELD, Andy. **Descobrimos a estatística utilizando o SPSS**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

MEDRONHO, R. A.; BLOCH, K. V.; LUIZ, R. R. *et al.* **Epidemiologia: caderno de exercícios**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

MOTTA, V. T. **Bioestatística**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.

Disciplina: CULTURA RELIGIOSA (Semipresencial) – 36h

Ementa: Examina o fenômeno religioso e o significado da religião na organização humana, numa perspectiva multidisciplinar, a partir da formação cultural e religiosa brasileira em sua diversidade étnica, relacionando-a as ações afirmativas de reconhecimento, valorização, reparação e transformação social, e aproximando-a das práticas profissionais dos cursos de graduação.

Bibliografia Básica:

ALVES, Rubem. **O enigma da religião**. 7. ed. Campinas: Papyrus, 2008.

GIL FILHO, Sylvio Fausto **Espaço sagrado estudos em geografia da religião**. Curitiba: Intersaberes, 2012 Disponível em Biblioteca Virtual

SILVA, Clemildo Anacleto da; RIBEIRO, Mario Bueno. **Intolerância religiosa e direitos humanos: mapeamentos de intolerância**. Porto Alegre: Ed. Universitária Metodista IPA, 2007.

Bibliografia Complementar:

ALVES, Luiz Alberto Sousa. **Cultura religiosa: caminhos para a construção do conhecimento**. Curitiba: Editora Intersaberes, 2012. Disponível em Biblioteca Virtual

ALVES, Rubem. **O que é religião**. 13. ed. São Paulo: Loyola, 2012.

HOCKS, Klaus. **Introdução à ciência da religião**. São Paulo: Loyola, 2010.

MATA, Sérgio da. **História & religião**. Belo Horizonte, MG: Autêntica, 2010. Disponível em Biblioteca Virtual

SANTOS, Gevanilda. **Relações raciais e desigualdade no Brasil**. São Paulo: Selo Negro, 2009. Disponível em Biblioteca Virtual
TEIXEIRA, Faustino Luis Couto. **Sociologia da religião: enfoques teóricos**. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

3º SEMESTRE

Disciplina: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II – 72h

Ementa: Alimentação para os ciclos da vida e estados fisiológicos; características e finalidades de cardápios, determinação do valor energético total (VET), índices percentuais de nutrientes.

Bibliografia Básica:

OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 2008.

TABELA brasileira de composição de alimentos. 2. ed. Campinas: [s.n.], 2006.

VITOLLO, Márcia R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

GUIMARÃES, A. **Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas**. São Paulo: MBooks, 2008.

MONTEIRO, J. P. (Coord.). **Consumo alimentar: visualizando porções**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

NACIF, M. *et al.* **Avaliação antropométrica no ciclo da vida: uma visão prática**. São Paulo: Metha, 2007.

PINHEIRO, A. B. V. *et al.* **Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

Disciplina: BIOQUÍMICA II – 72h

Ementa: Estuda o metabolismo intermediário dos glicídios, lipídeos, proteínas e aminoácidos; enfoca o estudo da integração do metabolismo, oportunizando um aprofundamento das questões bioquímicas inerentes ao estudo do metabolismo e de sua regulação.

Bibliografia Básica:

DEVLIN, T. M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. 6. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.

LEHNINGER, A. L. **Princípios de bioquímica**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

SMITH, C.; MARKS, A. D.; LIEBERMAN, M. **Bioquímica médica básica de Marks**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

Bibliografia Complementar:

CAMPBELL, M. **Bioquímica**. 5. ed. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. **Bioquímica básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

MURRAY, R. K. *et al.* **Harper: bioquímica ilustrada**. 27. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2008.

TYMOCZKO, J. L.; BERG, J. M.; STRYER, L. **Bioquímica fundamental**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

VOET, D.; VOET, J. **Bioquímica**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

Disciplina: TÉCNICA DIETÉTICA I – 72h

Ementa: Aborda os conceitos e objetivos da técnica dietética; características dos alimentos; fatores que modificam os alimentos; aquisição de alimentos – empírica, dirigida, quantidade, fator de correção; equivalência de pesos e medidas; aspectos gerais do preparo de alimentos – ovos, leite e derivados, carnes e derivados, gorduras, açúcar, adoçantes, ervas e condimentos, molhos, caldos e sopas.

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, W. M. C. *et al.* **Alquimia dos alimentos**. Brasília: SENAC, 2007.

ATENBURG, H.; DIAS, K. A. C. **Medidas e porções de alimentos**. São Paulo: Komedi, 2011.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

Bibliografia Complementar:

FLANDRIN, J. L. **História da alimentação**. 5. ed. São Paulo: [s.n.], 2007.
 MONTEBELO, N. P.; ARAÚJO, W. M. C. **Carnes e cia**. Brasília: SENAC, 2006.
 MONTEIRO, J. P. (Coord.). **Consumo alimentar: visualizando porções**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013
 PINHEIRO, A. B. V. *et al.* **Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
TABELA brasileira de composição de alimentos. 2. ed. Campinas: [s.n.], 2006.

Disciplina: HIGIENE DOS ALIMENTOS – 72h

Ementa: Aborda conteúdos sobre higiene dos alimentos; condições para o crescimento de microrganismos nos alimentos; procedimentos para investigação de enfermidades transmitidas pelos alimentos e medidas preventivas a serem adotadas; higiene em estabelecimentos de serviço de alimentação; embalagens; legislação sanitária de alimentos.

Bibliografia Básica:

FRANCO, B. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
 GERMANO, P.; GERMANO, M. I. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Manole, 2008.
 SILVA JR., E. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2012.

Bibliografia Complementar:

ANDRADE, Nélio José de. **Higienização na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1996.
 FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.
 HOBBS, Betty Constance. **Toxinfecções e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1999.
 JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
 OMS. **Segurança básica dos alimentos para profissionais da saúde**. São Paulo: Roca, 2002.

Disciplina: IMUNOLOGIA – 72h

Ementa: Estudo das moléculas que participam da resposta imunológica e da imunidade inata e adquirida; avalia a resposta imune celular e humoral; estuda doenças relacionadas ao sistema imune.

Bibliografia Básica:

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H. **Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
 JANEWAY, C. A. *et al.* **Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.
 WARREN, L. **Microbiologia médica e imunologia**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

Bibliografia Complementar:

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PILLAI, S. **Imunologia celular e molecular**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012
 ACTOR, Jeffrey K. **Imunologia e microbiologia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
 BIER, O. G.; SILVA, W. D. da; MOTA, I. **Imunologia básica e aplicada**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003
 CHAPEL, H. *et al.* **Imunologia para o clínico**. 4. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2003.
 FORTE, Wilma Neves. **Imunologia básica e aplicada**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

4º SEMESTRE

Disciplina: TÉCNICA DIETÉTICA II – 72h

Ementa: Aborda os alimentos de origem vegetal: principais tipos, estrutura, composição química e valor nutritivo, características físicas, químicas e organolépticas, congelamento e descongelamento na estrutura dos referidos alimentos; as influências culturais sobre a alimentação brasileira.

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, W. M. C. *et al.* **Alquimia dos alimentos**. Brasília: SENAC, 2007.
FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.
ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

Bibliografia Complementar:

BORNHAUSEN, R. L. **As ervas na cozinha**. 3. ed. São Paulo: Bei, 2009.
FLANDRIN, J. L. **História da alimentação**. 5. ed. São Paulo: [s.n.], 2007.
MONTEIRO, J. P. (Coord.). **Consumo alimentar: visualizando porções**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013
PINHEIRO, A. B. V. *et al.* **Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
TABELA brasileira de composição de alimentos. 2. ed. Campinas: [s.n.], 2006.

Disciplina: PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO I – 72h

Ementa: Desenvolver no aluno a capacidade de identificar causas, sintomas, métodos diagnósticos e opções terapêuticas de diferentes patologias, que podem alterar no estado nutricional.

Bibliografia Básica:

BRAUNWALD, E. *et al.* **Harrison: medicina interna**. 17. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2008.
GOLDMAN, S. L.; AUSIELLO, D. **CECIL: tratado de medicina interna**. 23. ed. São Paulo: Elsevier, 2009.
ROBBINS, Stanley S.; COTRAN, Ramzi S.; KUMAR, Vinay *et al.* **Patologia: bases patológicas das doenças**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

Bibliografia Complementar:

COSTA, M. J. C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. São Paulo: Atheneu, 2008.
DAMASO, A. **Obesidade**. 2. ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2009.
FERNANDES, M. H. **Transtornos alimentares: anorexia e bulimia**. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2006.
GUYTON, A. C. **Tratado de fisiologia médica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.
MITCHELL, Richard N. **Robbins & Cotran, fundamentos de patologia**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

Disciplina: PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO – 72h

Ementa: Aborda aspectos psicológicos da nutrição com ênfase nas relações entre corporeidade, cultura e subjetividade, desenvolvimento humano, comportamento alimentar e saúde a partir da psicologia social contemporânea. Contempla aspectos institucionais da gestão do trabalho.

Bibliografia Básica:

BUSSE, S. de R. **Anorexia, bulimia e obesidade**. Barueri: Manole, 2006.
CORDÁS, T. A. *et al.* **Nutrição em psiquiatria**. Porto Alegre: Artmed, 2010.
FERNANDES, M. H. **Transtornos alimentares: anorexia e bulimia**. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2006.

Bibliografia Complementar:

CARLSON, Neil R. **Fisiologia do comportamento**. São Paulo: Manole, 2002.
CUNHA, L. N. **Anorexia, bulimia e compulsão alimentar**. São Paulo: Atheneu, 2008.
GASPAR, F. L. **Anorexia e violência psíquica**. Curitiba: Juruá, 2010.
ROLLNICK, S.; MILLER, W. R. **Entrevista motivacional: preparando as pessoas para a mudança de comportamentos adictivos**. Porto Alegre: Artmed, 2008.

ZIMERMAN, David E. **Fundamentos básicos das grupoterapias**. Porto Alegre: Artmed, 2000.

Disciplina: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL – 36h

Ementa: Estudo da situação nutricional dos indivíduos, diagnóstico, magnitude, gravidade e natureza dos problemas nutricionais, bem como a identificação e análise de seus determinantes e medidas de intervenção adequadas.

Bibliografia Básica:

DUARTE, A. C. **Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2008.

TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. **Avaliação nutricional: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividade**. 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2007.

Bibliografia Complementar:

BUSNELLO, F. M. **Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento**. São Paulo: Atheneu, 2007.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

MONTEIRO, J. P. (Coord.). **Consumo alimentar: visualizando porções**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

ROSA, G. **Avaliação nutricional do paciente hospitalizado**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

STOLARCZYK, L.; HEYWARD, V. H. **Avaliação da composição corporal aplicada**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2010.

Disciplina: BROMATOLOGIA – 72h

Ementa: Aborda os princípios, métodos e técnicas das análises físico-químicas utilizadas para determinar a composição centesimal, características básicas e fraudes em alimentos; legislação bromatológica.

Bibliografia Básica:

BOBBIO, Florinda O. **Introdução à química dos alimentos** 3. ed. São Paulo: Varela, 2003.

COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

RIBEIRO, Eliana Paula. **Química de alimentos**. São Paulo: Blucher, 2004.

Bibliografia Complementar:

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.

CARVALHO, H. H. C.; JONG, E. V. **Alimentos, métodos físicos e químicos de análise**. Porto Alegre: EDUFRGS, 2002.

COZZOLINO, Sílvia M. Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes** 3. ed. São Paulo: Manole, 2009.

OETTERER, M.; REGITANO-DARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

5º SEMESTRE

Disciplina: DIETOTERAPIA I – 72h

Ementa: Estudo das dietas progressivas hospitalares, dietas modificadas em nutrientes e nutrição enteral; manejo nutricional dos pacientes com diferentes patologias.

Bibliografia Básica:

ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 5. ed. Barueri: Manole, 2007.

WAITZBERG, Dan L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. 1.

WAITZBERG, Dan L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. 2.

Bibliografia Complementar:

CUPPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis**. São Paulo: Manole, 2013

MONTEIRO, J. P. (Coord.). **Consumo alimentar: visualizando porções**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013

NUNES, M. A. *et al.* **Transtornos alimentares e obesidade**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

PEREIRA, A. F.; BENTO, C. T. **Dietoterapia: uma abordagem prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

SILVA, S. M. C. S. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.

Disciplina: BIOQUÍMICA FISIOLÓGICA – 36h

Ementa: Estudo das inter-relações metabólicas em situações fisiológicas e patológicas e sua relação com a nutrição.

Bibliografia Básica:

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 3. ed. Barueri: Manole, 2009.

DEVLIN, T. M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. 6. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.

SMITH, C.; MARKS, A. D.; LIEBERMAN, M. **Bioquímica médica básica de Marks**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

Bibliografia Complementar:

CHAMPE, P. C. **Bioquímica ilustrada**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

LEHNINGER, A. L. **Princípios de bioquímica**. 5. ed. São Paulo: Sarvier, 2011.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. **Bioquímica Básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

SILVERTHORN, Dee Unglaub. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

VOET, D.; VOET, J.; PRATT, C. **Fundamentos de bioquímica**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

Disciplina: PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO II – 72h

Ementa: Desenvolver no aluno a capacidade de identificar causas, sintomas, métodos diagnósticos e opções terapêuticas de diferentes patologias, que podem alterar no estado nutricional.

Bibliografia Básica:

BRAUNWALD, E. *et al.* **Harrison: medicina interna**. 17. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2008.

GOLDMAN, S. L.; AUSIELLO, D. **CECIL: Tratado de medicina interna**. 23. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

MOYSÉS, M. **Gastroenterologia & hepatologia: diagnóstico e tratamento**. 4. ed. São Paulo: Leitura Médica, 2008.

Bibliografia Complementar:

COSTA, M. J. C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. São Paulo: Atheneu, 2008.

GUYTON, A. C. **Tratado de fisiologia médica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

LEVISON, W. **Microbiologia médica e imunologia**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

MISZPUTEN, S. J. **Gastroenterologia**. 2. ed. Barueri: Manole, 2007.

ROBBINS, Stanley S.; COTRAN, Ramzi S.; KUMAR, Vinay *et al.* **Patologia: bases patológicas das doenças**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

Disciplina: NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL – 72h

Ementa: Estudo dos processos nutricionais em gestantes, nutrizes, recém-nascido e lactente; atendimento pré e pós parto, recém-nascido, lactente, aleitamento materno, imunizações, alimentação infantil, recomendações adequadas em energia e nutrientes.

<p>Bibliografia Básica: ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. VITOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Rio de Janeiro: Manole, 2009.</p>
<p>Bibliografia Complementar: BORBA, Maria Josemere de O. (Org.). Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Medbook, 2011. CARVALHO, M. R.; MUSSA, L. A. Amamentação: bases científicas. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. DAL BOSCO, S. M. (Org.). Terapia nutricional em pediatria. São Paulo: Atheneu, 2010. KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. TADDEI, J. A. (Org.). Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.</p>
<p>Disciplina: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL – 72h</p>
<p>Ementa: Estudo da relação entre as áreas da educação e nutrição; aborda a relação da teoria e prática no que se refere ao planejamento, metodologia, intervenção e avaliação no contexto das práticas de educação alimentar e nutricional destinadas ao indivíduo, grupos e populações, nas diversas classes sociais e estágios da vida, enfocando tabus, hábitos, filosofias e prioridades.</p>
<p>Bibliografia Básica: FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. Educação nutricional na infância e na adolescência. São Paulo: Varela, 2006. PACIULLI, Bryan; ESCOLANO, Benito; SUÁREZ, Henar Herrero (Org.). Educação e conhecimento: para um futuro sustentável. São Paulo: Alínea, 2011. RAMOS, José Ricardo da Silva. Dinâmicas, brincadeiras e jogos educativos. Rio de Janeiro: Lamparina, 2008.</p>
<p>Bibliografia Complementar: AMORIM, D. S. A.; ALESSI, N. Y. P.; GATTÁS, M. L. G. Práticas interdisciplinares na área da saúde. São Paulo: Holos, 2007. CARVALHO, Noeme Cristina. Dinâmicas para idosos: 125 jogos e brincadeiras adaptados. Petrópolis: Vozes, 2009. CAVALLARI, Vinicius Ricardo; ZACHARIAS, Vany. Trabalhando com recreação. São Paulo: Icone, 2011. FREIRE, P. Pedagogia da Autonomia. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008. PRIOTTO, Elis Palma. Dinâmicas de grupo para adolescentes. São Paulo: Vozes, 2013.</p>
<p>6º SEMESTRE</p>
<p>Disciplina: DIETOTERAPIA II – 72h</p>
<p>Ementa: Estudo da conduta dietoterápica nas doenças do trato gastrointestinal inferior e órgãos anexos, nos estados hipercatabólicos, nas doenças cardiovasculares, nas doenças metabólicas e doenças infecto contagiosas.</p>
<p>Bibliografia Básica: CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri: Manole, 2013 WAITZBERG, Dan L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. 1. WAITZBERG, Dan L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. 2.</p>
<p>Bibliografia Complementar: ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 5. ed. Barueri: Manole, 2007. MONTEIRO, J. P. (Coord.). Consumo alimentar: visualizando porções. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013</p>

PEREIRA, A. F.; BENTO, C. T. **Dietoterapia: uma abordagem prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

SILVA, S. M. C. S. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.

SOBOTKA, L. **Bases da nutrição clínica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

Disciplina: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA – 72h

Ementa: Estudo básico acerca do processo saúde-doença e da relação que se estabelece entre a nutrição e os determinantes sociais da saúde. Ênfase na análise da contribuição da prática do nutricionista, nesse contexto.

Bibliografia Básica:

CAMPOS, G. W. S. *et al.* **Tratado de saúde coletiva**. São Paulo; Rio de Janeiro: Hucitec; FIOCRUZ, 2009.

IBANEZ, N. **Política e gestão pública em saúde**. São Paulo: Hucitec, 2011.

TADDEI, A. J. *et al.* **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

CARVALHO, M. E.; FERIGATO, R. **Conexões: saúde coletiva e políticas de subjetividade**. São Paulo: Hucitec, 2009.

CONSEA. **A segurança alimentar e nutricional e o direito à alimentação adequada no Brasil**. Brasília: CONSEA, 2010.

COSTA, A. M.; CARBONE, H. M. **Saúde da família: uma abordagem multidisciplinar**. Rio de Janeiro: Rubio, 2009.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

Disciplina: EPIDEMIOLOGIA – 36h

Ementa: Estuda a história natural da doença e níveis de prevenção, indicadores epidemiológicos; analisa informações e planejamento em saúde e as bases da epidemiologia descritiva e analítica; correlaciona epidemiologia e serviços de saúde; aborda os desenhos de estudo em pesquisa epidemiológica.

Bibliografia Básica:

CAMPOS, G. W. S. *et al.* **Tratado de saúde coletiva**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2009.

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

MEDRONHO, R. A. *et al.* **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

Bibliografia Complementar:

BENSEÑOR, I. M. **Epidemiologia: abordagem prática**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2011.

FLETCHER, R. W.; FLETCHER, S. I. **Epidemiologia clínica: elementos essenciais**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

GORDIS, L. **Epidemiologia**. Rio de Janeiro: Revinter, 2010.

ROTHMAN, K.; GREENLAND, S.; LASH, T. **Epidemiologia moderna**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

SICHIERI, R.; KAC, G.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2008.

Disciplina: TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS – 72h

Ementa: Caracterização, importância e objetivos da indústria alimentar; técnicas de beneficiamento, transformação e conservação dos alimentos.

Bibliografia Básica:

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

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007

OETTERER, M.; BISMARA, M. A. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.

<p>Bibliografia Complementar: BARUFFALDI, Renato. Fundamentos de tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 1998. v. 3. BORZANI, Walter. Biotechnology industrial. São Paulo: Blucher, 2008. ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. São Paulo: Artmed, 2004. v. 1. ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. São Paulo: Artmed, 2004. v. 2. VICENTE, Antônio Madrid. Manual de indústrias dos alimentos. São Paulo: Varela, 2006.</p>
<p>Disciplina: ECONOMIA (Semipresencial) – 36h</p>
<p>Ementa: Aborda os principais conceitos necessários à compreensão da conjuntura econômica, problemas econômicos brasileiros, história econômica e história do pensamento econômico.</p>
<p>Bibliografia Básica: CANO, Wilson. Introdução à economia: uma abordagem crítica. 5. ed. São Paulo: UNESP, 2007. GREMAUD, Amaury Patrick; VASCONCELLOS, Marco Antonio S. de; TONETO JÚNIOR, Rudinei. Economia brasileira contemporânea. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011. HUBERMAN, Leo. História da riqueza do homem. 21. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005.</p>
<p>Bibliografia Complementar: COGGIOLA, Osvaldo. As grandes depressões (1873-1896 e 1929-1939): fundamentos econômicos, consequências geopolíticas e lições para o presente. São Paulo: Alameda, 2009. LACERDA, Antonio Correa de <i>et al.</i> Economia brasileira. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. MARQUES, Rosa Maria. O Brasil sob nova ordem: a economia brasileira contemporânea uma análise dos governos Collor a Lula. São Paulo: Saraiva, 2010. POCHMANN, Marcio. O emprego na globalização: a nova divisão internacional do trabalho e os caminhos que o Brasil escolheu. São Paulo: Boitempo, 2005. SHERMAN, Howard J.; HUNT, E. K. História do pensamento econômico: uma perspectiva crítica. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.</p>
<p>Disciplina: PRÁTICA DE PESQUISA – 36h</p>
<p>Ementa: Estuda os principais tipos de pesquisa em nutrição; os delineamentos de estudos; os aspectos éticos da pesquisa em seres humanos e orienta a elaboração do projeto pesquisa para a realização do trabalho de conclusão de curso.</p>
<p>Bibliografia Básica: BELL, J. Projeto de pesquisa: guia para iniciantes em educação, saúde e ciências sociais. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. CRESWELL, John W. Projeto de pesquisa: método qualitativo, quantitativo e misto. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2010. GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.</p>
<p>Bibliografia Complementar: BOOTH, W. C.; GREGORY G.; WILLIAMS, J. M. A arte da pesquisa. São Paulo: Martins Fontes, 2006. FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. W. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. FLICK, Uwe. Coleção pesquisa qualitativa. Porto Alegre: Artmed, 2009. 6. v. MEDRONHO, R. A. <i>et al.</i> Epidemiologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. SICHIERI, R.; KAC, G.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2008.</p>
<p>7º SEMESTRE</p>
<p>Disciplina: NUTRIÇÃO E EXERCÍCIO FÍSICO – 36h</p>
<p>Ementa: Conceitos básicos de exercício, seus mecanismos, diferenças entre indivíduos que praticam exercícios físicos e atletas, com ênfase nas suas necessidades nutricionais e</p>

possíveis estratégias alimentares que possam influenciar seu desempenho.

Bibliografia Básica:

MAUGHAN, R. **Bases bioquímicas do desempenho nos esportes**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

MCARDLE, W.; KATCH, F.; KATCH, V. **Fisiologia do Exercício: energia, nutrição e desempenho humano**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

MCARDLE, W.; KATCH, F.; KATCH, V. **Nutrição para o esporte e o exercício**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

Bibliografia Complementar:

BACURAU, R. F. **Nutrição e Suplementação Esportiva**. 6. ed. São Paulo: Phorte, 2009.

DELAVIER, F.; GUNDILL, M. **Guia de suplementos alimentares para atletas**. São Paulo: Manole, 2009.

HIRSCHBRUCH, M. D.; CARVALHO, J. R. **Nutrição Esportiva: uma visão prática**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2008.

LANCHA JR, Antonio Herbert. **Suplementação nutricional no esporte**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

Disciplina: DIETOTERAPIA INFANTIL – 72h

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

Bibliografia Básica:

PRIORE, E. S. *et al.* **Nutrição e saúde na adolescência**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

VITOLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência**. Barueri: Manole, 2010.

Bibliografia Complementar:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANPARDI, A. M. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2011.

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

BOSCO, S. M. D. **Terapia nutricional em pediatria**. São Paulo: Atheneu, 2010.

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

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2007.

Disciplina: ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL – 72h

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

Bibliografia Básica:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANPARDI, A. M. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2011.

BRAGA, R. M. M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro**. São Paulo: SENAC, 2009.

TEIXEIRA, S. *et al.* **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010.

Bibliografia Complementar:

BARRETO, R. I. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios**. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

FONSECA, T. M. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 6. ed. São Paulo: SENAC, 2011.

GERMANO, P.; GERMANO, M. I. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. Barueri: Manole, 2011.

SCHILLING, M. **Qualidade em Nutrição**. São Paulo: Varela, 2008.

VAZ, C. S. **Restaurantes**: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE, 2006.

Disciplina: NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA – 54h

Ementa: Estudo dos temas referentes à história da alimentação, os fundamentos da culinária, as práticas no preparo e apresentação de alimentos, a relação dos alimentos com a nutrição e a gastronomia.

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, W. M. C. *et al.* **Alquimia dos alimentos**. Brasília: SENAC, 2007.

SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. Rio de Janeiro: SENAC, 2012

TEICHMANN, I. M. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

Bibliografia Complementar:

BARHAM, Peter. **A ciência da culinária**. São Paulo: Roca, 2002.

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

FLANDRIN, J. L. **História da Alimentação**. 5. ed. São Paulo: [s.n], 2007.

MONTEBELO, N. P.; ARAÚJO, W. M. C. **Carnes e cia**. Brasília: SENAC, 2006.

THIS, H. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular**. São Paulo: SENAC, 2009.

Disciplina: ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – 72h

Ementa: Estudo da administração específica das unidades de alimentação e nutrição na área institucional; diagnóstico, análise, planejamento, implantação e avaliação estrutural, econômica, social e material das UANs.

Bibliografia Básica:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANPARDI, A. M. **Gestão de unidades de alimentação**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2011.

FONSECA, T. M. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 6. ed. São Paulo: SENAC, 2011.

TEIXEIRA, S. *et al.* **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010.

Bibliografia Complementar:

BRAGA, R. M. M. **Gestão da gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro. São Paulo: SENAC, 2009.

KNIGHT, John Barton. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. São Paulo: Rocca, 2005.

PEREIRA, L.; PINHEIRO, A. N.; SILVA, G. C. **Alimentos seguros**: higiene e controles em cozinhas e ambientes de manipulação. São Paulo: SENAC, 2010.

SCHILLING, M. **Qualidade em Nutrição**. São Paulo: Varela, 2008.

SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

Disciplina: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I – 36h

Ementa: Acompanhamento do processo de elaboração do manuscrito final do trabalho de conclusão de curso do acadêmico, visando auxiliá-lo na redação, análise dos resultados e discussão de estudos originais, bem como na estruturação dos trabalhos de revisão de literatura.

Bibliografia Básica:

BELL, J. **Projeto de pesquisa**: guia para iniciantes em educação, saúde e ciências sociais. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

GREENHALGH, T. **Como ler um artigo científico**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

MEDRONHO, R. A. *et al.* **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, L.; RAMALHO, D. **A entrevista na pesquisa em educação**: a prática reflexiva. 3. ed. Brasília: Liber Livro, 2010.

BASTOS, Cleverson. **Aprendendo a aprender**: introdução à metodologia científica. 22. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.

FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. W.; WAGNER, E. H. **Epidemiologia clínica**: elementos essenciais. Porto Alegre: Artmed, 2006.

GIL, A. C. **Como elaborar projeto de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010

VIEIRA, S. **Introdução à bioestatística**. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

Disciplina: ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO SOCIAL – 216h

Ementa: Desenvolvimento de atividades relativas à área de nutrição social, propiciando a aplicação dos conhecimentos e técnicas adquiridas durante o curso em relação ao diagnóstico do local, a investigação, avaliação nutricional e a orientação alimentar.

Bibliografia Básica:

TADDEI, A. J. *et al.* **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividade**. 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2007.

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

Bibliografia Complementar:

CAMPOS, G. W. S. *et al.* **Tratado de saúde coletiva**. São Paulo; Rio de Janeiro: Hucitec; FIOCRUZ, 2009.

CUPPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis**. Barueri: Manole, 2013.

DUARTE, A. C. **Avaliação nutricional**: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2008

IBANEZ, N. **Política e gestão pública em saúde**. São Paulo: Hucitec, 2011.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

8º SEMESTRE

Disciplina: SEMINÁRIO AVANÇADO DE ESTÁGIO – 18h

Ementa: Propicia encontros de integração das atividades realizadas nos locais de estágio; experiências vivenciadas, bem como a complementação e reforço de assuntos pertinentes ao curso.

Bibliografia Básica:

ABREU, E. S. *et al.* **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2009.

NACIF, M. *et al.* **Avaliação antropométrica no ciclo da vida**: uma visão prática. São Paulo: Metha, 2007.

WAITZBERG, Dan L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. 1.

Bibliografia Complementar:

CAMPOS, G. W. S. *et al.* **Tratado de Saúde Coletiva**. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.

FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. W. **Epidemiologia clínica**: elementos essenciais. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividade**. 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2007.

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

WAITZBERG, Dan L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. 2.

Disciplina: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II – 36h

Ementa: Estudo das técnicas e recursos aplicados à investigação científica e estruturação do trabalho de conclusão de curso (TCC) no campo da nutrição e orientação para apresentação oral do trabalho.

Bibliografia Básica:

BELL, J. **Projeto de pesquisa**: guia para iniciantes em educação, saúde e ciências sociais. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

<p>GREENHALGH, T. Como ler um artigo científico. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.</p> <p>MEDRONHO, R. A. <i>et al.</i> Epidemiologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>ALMEIDA, L. D. A. Entrevista na pesquisa em educação: a prática reflexiva. 3. ed. Brasília: Liber Livro, 2010.</p> <p>BASTOS, Cleverson L. Aprendendo a aprender: introdução à metodologia científica. 22. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.</p> <p>FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. W.; WAGNER, E. H. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>FLICK, Uwe. Introdução à pesquisa qualitativa. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.</p> <p>VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p>
<p>Disciplina: ESTÁGIO DE ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL – 216h</p>
<p>Ementa: Aplicação de conhecimentos básicos referentes à elaboração, análise e custos de cardápios, organização e administração de recursos humanos, orientação alimentar à clientela, elaboração de pedidos de gêneros, medidas de higiene e treinamento de pessoal.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANPARDI, A. M. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2011.</p> <p>BRAGA, R. M. M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro. São Paulo: SENAC, 2009.</p> <p>TEIXEIRA, S. <i>et al.</i> Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BARRETO, R. I. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.</p> <p>FONSECA, T. M. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 6. ed. São Paulo: SENAC, 2011.</p> <p>GERMANO, P.; GERMANO, M. I. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4. ed. São Paulo: Manole, 2011.</p> <p>SCHILLING, M. Qualidade em Nutrição. São Paulo: Varela, 2008.</p> <p>VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE, 2006.</p>
<p>Disciplina: ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA – 216h</p>
<p>Ementa: Aplicação de conhecimentos básicos relacionados à avaliação nutricional, cálculo de dietas, evolução do paciente e orientação nutricional.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. São Paulo: Manole, 2013.</p> <p>ROSA, G. <i>et al.</i> Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>WAITZBERG, Dan L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. 1.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 5. ed. Barueri: Manole, 2007.</p> <p>MONTEIRO, J. P. (Coord.). Consumo alimentar: visualizando porções. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013</p> <p>PEREIRA, A. F.; BENTO, C. T. Dietoterapia: uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.</p> <p>SILVA, S. M. C. S. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.</p> <p>WAITZBERG, Dan L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. 2.</p>
<p>Disciplina: LEGISLAÇÃO PROFISSIONAL – 36h</p>

Ementa: Estudo da legislação do exercício profissional do nutricionista, compreendendo os três órgãos: Conselho Regional de Nutricionistas, SINURGS, e AGAN, suas respectivas funções, bem como os benefícios que os mesmos proporcionam aos profissionais e a comunidade, destacando especialmente o estudo do código de ética profissional; análise e discussão das teorias que embasam o estudo da ética na saúde e da bioética.

Bibliografia Básica:

SANCHÉZ VÁZQUEZ, A. **Ética**. 28. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.
SINGER, P. **A ética da alimentação**. São Paulo: Elsevier, 2007.
VALLS, Á. L. M. **O que é ética**. 9. ed. São Paulo: Brasiliense, 2006.

Bibliografia Complementar:

CFN. **Inserção profissional dos nutricionistas no Brasil**. Brasília: CFN, 2006.
GARRAFA, Volnei (Org.). **Bases conceituais da bioética**: enfoque latino-americano. São Paulo: Gaia, 2006.
HERKENHOFF, João Baptista. **Ética, educação e cidadania**. Porto Alegre: Livraria do Advogado, 2001.
SÁ, Antônio Lopes de. **Ética profissional**. São Paulo: Atlas, 2009.
SIQUEIRA-BATISTA, R. **Bioética para profissionais da saúde**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2009.

Disciplina: COMUNICAÇÃO E MARKETING – 36h

Ementa: Estudo das áreas de comunicação e marketing e suas interfaces com o campo da nutrição e oferta de alimentos; subsídios teóricos e práticos para o exercício de atividades na área de marketing nutricional.

Bibliografia Básica:

KOTLER, P. *et al.* **Marketing 3.0**: as forças que estão definindo o novo marketing centrado no ser humano. São Paulo: Campus, 2010.
RIES, L. *et al.* **Marketing**. São Paulo: Elsevier, 2008.
SFEZ, L. **A comunicação**. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

Bibliografia Complementar:

AAKER, D. **Construindo marcas fortes**. Porto Alegre: Bookman, 2007.
CZINKOTA, Michael R. *et al.* **Marketing**: as melhores práticas. Porto Alegre: Bookman, 2001.
KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de marketing**. 12. ed. São Paulo: Prentice Hall Brasil, 2006.
KUNSCH, M. M. K. **Comunicação organizacional**. São Paulo: Saraiva, 2009. v. 1.
KUNSCH, M. M. K. **Comunicação organizacional**. São Paulo: Saraiva, 2009. v. 2.

DISCIPLINAS OPTATIVAS/ELETIVAS

Disciplina: INTERAÇÃO ALIMENTO-MEDICAMENTO – 36h

Ementa: A disciplina aborda as interações de alimentos com fármacos, seu modo de ação e possíveis interferências sobre a prática nutricional em pacientes sob diferentes condições clínicas.

Bibliografia Básica:

GOMEZ, R.; VENTURINI, C. D. **Interações alimentos medicamentos**. Porto Alegre: Sulina, 2009.
MAHAN, L. K.; ALIN, M. T. **Krause**: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.
RANG, H. P.; RITTER, J. M.; DALE, M. M. **Farmacologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

Bibliografia Complementar:

BARROS, E.; BARROS, H. M. T. **Medicamentos na prática clínica**. Porto Alegre: Artmed, 2010.
BRUNTON, L. L.; LAZO, J. S.; PARKER, K. L.; GOODMAN, L. S.; GILMAN, A. **As bases**

<p>farmacológicas da terapêutica. 11. ed. Rio de Janeiro: McGraw Hill, 2010.</p> <p>NETO, M. P. Tratado de gerontologia. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>POIAN, A. T.; ALVES, P. C. C. Hormônios e metabolismo: interação e correlações Clínicas. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>SOBOTKAL, L. Bases da nutrição clínica. 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.</p>
<p>Disciplina: BASES TEÓRICAS PARA A PRESCRIÇÃO DE SUPLEMENTOS E FITOTERÁPICOS – 36h</p>
<p>Ementa: Estudo da legislação sobre a prescrição de suplementos e fitoterápicos; recomendações de ingestão para o ciclo vital; efeitos colaterais; ética na prescrição.</p>
<p>Bibliografia Básica: ÍNDICE Terapêutico Fitoterápico. Petrópolis: EPUB, 2008. LORENZI, Harri; MATOS, Francisco José de Abreu. Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas. 2. ed. Nova Odessa: Plantarum, 2008. MCINTYRE, Anne. Guia completo de Fitoterapia. São Paulo: Pensamento, 2012.</p>
<p>Bibliografia Complementar: BACKES, Albano; NARDINO, Mariluz. Nomes populares e científicos de plantas do rio grande do sul. 2. ed. São Leopoldo: UNISINOS, 2001. CARVALHO, H. H. <i>et al.</i> Plantas medicinais e condimentares: enquanto saberes e fazeres quilombolas no limoeiro do bacupari. Porto Alegre: Evangraf, 2008. FELIPPE, Gil. Entre o jardim e a horta: as flores que vão para a mesa. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2004. GOMES, Marcos. As plantas da saúde: guia de tratamentos naturais. 3. ed. São Paulo: Paulinas, 2010. ZATTA, M. A farmácia da natureza. 21. ed. São Paulo: Paulinas, 2007.</p>
<p>Disciplina: CORPOREIDADE – 36h</p>
<p>Ementa: Aborda a fundamentação e relação das dimensões da corporeidade com as ações empregadas na Fisioterapia, por meio de vivências corporais.</p>
<p>Bibliografia Básica: MALAGUTTI, William; MIRANDA, Sônia Maria R. C. Educação em Saúde. São Paulo: Phorte, 2010. MOURA, Elcinete W. <i>et al.</i> Fisioterapia: aspectos clínicos e práticos da reabilitação. São Paulo: Artes Médicas, 2010. RODRIGUES, David. Atividade motora adaptada: a alegria do corpo. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p>
<p>Bibliografia Complementar: ARON, Lise Chirstine. Alimentação, atividade física e saúde: receitas fáceis para um dia a dia mais saudável. São Paulo: Phorte, 2011. CREPEAU, Elizabeth Blesedell; COHN, Ellen S.; SCHELL, Barbara A. Boyt. Terapia ocupacional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. GUISELINI, Mauro. Aptidão física, saúde e bem-estar. São Paulo: Phorte, 2006. REICHOLD, Anne. A corporeidade esquecida. São Leopoldo: Nova Harmonia, 2004. SHARKEY, Brian J. Condicionamento físico e saúde. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p>
<p>Disciplina: TÓPICOS AVANÇADOS EM BIOESTATÍSTICA – 36h</p>
<p>Ementa: Estuda métodos estatísticos da área da farmácia, aborda elaboração de banco de dados, utilização de programas estatísticos, teste t, análise de variância, análise de correlação e regressão, teste de qui-quadrado, testes não paramétricos, análise fatorial e desenho de experimentos.</p>
<p>Bibliografia Básica: CALLEGARI-JACQUES, S. Bioestatística: princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed, 2008. VIEIRA, S. Introdução à Bioestatística. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. VIEIRA, S. Bioestatística: tópicos avançados. 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2010.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p>

ANDY, F. **Descobrimo a estatística utilizando o SPSS**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

ARANGO, H. G. **Bioestatística**: teórica e computacional. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

DÍAZ, F. R.; LÓPEZ, F. J. B. **Bioestatística**. São Paulo: Thompson Pioneira, 2006.

MEDRONHO, R. A.; BLOCH, K. V.; LUIZ, R. R.; WERNECK, G. L. **Epidemiologia**: caderno de exercícios. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

MOTTA, V. T. **Bioestatística**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.

Disciplina: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS I – 36h

Ementa: Contextualiza o que significa surdez do ponto de vista socioantropológico reconhecendo a Língua Brasileira de Sinais como a língua natural das pessoas surdas e que constitui o elo com este segmento social; explora o vocabulário básico de LIBRAS, em estruturas simples de construção de frases, promovendo o diálogo entre o professor e o aluno em LIBRAS.

Bibliografia Básica:

FIGUEIRA, A. S. **Material de apoio para o aprendizado de Libras**. São Paulo: Phorte, 2011.

PEREIRA, Maria Cristina da Cunha. **Libras**: conhecimento além dos sinais. São Paulo: Pearson Brasil, 2011.

SANTANA, Ana Paula. **Surdez e linguagem**. São Paulo: Summus, 2007.

Bibliografia Complementar:

DANESI, Marlene Canarin (Org.). **Fonoaudiologia e linguagem**: teoria e pratica lado a lado. Porto Alegre: Universitária Metodista IPA, 2007.

GRANA, Carla Guterres. **Quando a fala falta**: fonoaudiologia, linguística e psicanálise. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2008.

QUADROS, Ronice Muller (Org.). **Língua de sinais brasileira**: estudos lingüísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.

QUADROS, Ronice Muller; FINGER, Ingrid. **Teorias de aquisição da linguagem**. Florianópolis: UFSC, 2008.

SKLIAR, Carlos (Org.). **Educação e exclusão**: abordagens sócio-antropológicas em educação especial. Porto Alegre: Mediação, 2004

Disciplina: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS II – 36h

Ementa: Aborda os valores, hábitos e costumes da comunidade surda com destaque para o papel preponderante da Língua de Sinais Brasileira (LIBRAS) como elo identificatório das pessoas surdas; aprofunda conhecimentos gramaticais e conversacionais; analisa comparativamente as estruturas da LIBRAS e Língua Portuguesa nos diversos gêneros discursivos e situações de comunicação; explora a diversidade regional da LIBRAS.

Bibliografia Básica:

DANESI, Marlene. **O admirável mundo dos surdos**. Porto Alegre: EDIPURCS, 2007.

SILVA, Ângela; MEMBRI, Armando. **Ouvindo o silêncio**. Porto Alegre: Mediação, 2008

SILVA, Marília da Piedade Marinho. **Identidade e surdez**. São Paulo: Plexus, 2009.

Bibliografia Complementar:

FIGUEIRA, Alexandre dos Santos. **Material de apoio para o aprendizado de libras**. São Paulo: Phorte, 2011.

QUADROS, Ronice Muller (Org.). **Língua de sinais brasileira**: estudos lingüísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.

QUADROS, Ronice Muller; FINGER, Ingrid. **Teorias de aquisição da linguagem**. Florianópolis: UFSC, 2008.

SANTANA, Ana Paula. **Surdez e linguagem**. São Paulo: Summus, 2007

SOUZA, Regina Maria; SILVESTRE, Núria. **Educação de surdos**. São Paulo: Summus, 2007.

Disciplina: PRÁTICAS CORPORAIS EM SAÚDE – 36h

Ementa: Propicia ambiente de reflexão, análise e vivência sobre a construção dos sentidos

corporais, a fim de integrar o sentir, o pensar e o agir, a razão e a emoção no cuidado de si e do outro.

Bibliografia Básica:

ANDREWS, S. **Stress a seu favor**: como gerenciar sua vida em tempos de crise. São Paulo: Ágora, 2003.

DETHLEFSEN, T.; DAHLKE, R. **A Doença como caminho**: uma visão nova da cura como ponto de mutação em que um mal se deixa transformar em bem. São Paulo: Cultrix, 2007.

SERVAN-SCHREIBER, D. **Curar o stress, a ansiedade e a depressão sem medicamentos ou psicanálise**. São Paulo: Sá, 2004.

Bibliografia Complementar:

ARORA, H. *et al.* **Terapias quânticas**: cuidando o ser inteiro. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2007.

BERTHERAT, T.; BERSTEIN, C. **O corpo tem suas razões**: antiginástica e consciência de si. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

HENZEZEL, M.; LELOUP, J. **A Arte de morrer**: tradições religiosas e espiritualidade humanista diante da morte na atualidade. Petrópolis: Vozes, 2002.

LEWIS, D. **O Tao da Respiração Natural**. São Paulo: Cultrix, 2005.

WEIL, P.; TOMPAKOW, R. **O corpo fala**: a linguagem silenciosa da comunicação não verbal. Petrópolis: Vozes, 2011.

Disciplina: EDUCAÇÃO FÍSICA E ECOLOGIA – 36h

Ementa: Estuda os marcos referenciais dos atuais movimentos ambientalistas, a relação do homem com a natureza, os conceitos ecológicos e ambientais básicos e as principais leis que contemplam o tema; desenvolve planejamento, organização e práticas de atividades físicas na natureza, buscando o desenvolvimento de uma consciência ecológica e do meio ambiente.

Bibliografia Básica:

CASEY, Susan. **A onda**: em busca das gigantes do oceano. São Paulo: Jorge Zahar, 2010.

PINTO-COELHO, Ricardo Motta. **Fundamentos em ecologia**. Porto Alegre: Artmed, 2000.

UVINHA, Ricardo Ricci. **Juventude, lazer e esportes radicais**. São Paulo: Manóel, 2001.

Bibliografia Complementar:

MARCELLINO, N. C. (Org.). **Formação e desenvolvimento de pessoal em lazer e esporte**. Campinas: Papirus, 2003.

MARINHO, Alcyane; BRUHNS, Heloísa. **Turismo, lazer e natureza**. Barueri: Manóel, 2002.

MELO, Victor Andrade. **Lazer e minorias sociais**. São Paulo: Ibrasa, 2003.

MELO, Victor Andrade; ALVES JUNIOR, Edmundo Drummond. **Introdução ao lazer**. Barueri: Manóel, 2003.

OLIVEIRA JÚNIOR, Altino Bonfim de. **Ecoturismo**: conflito entre teoria e prática. Salvador: EDUFBA, 2010.

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

A adequação e a atualização das ementas, bem como das referências bibliográficas, poderão se realizar semestralmente, através de encontros do colegiado do curso, nos quais se procederá a consulta direta em relação à

atualização. Estas serão encaminhadas pelo/a coordenador/a do curso, quando houver necessidade.

12 MODALIDADE DE ATIVIDADES CURRICULARES

Constituem-se modalidades que, embora não previstas expressamente na matriz curricular do curso, podem ser desenvolvidas conforme o desempenho do/a aluno/a e seu desenvolvimento nas disciplinas, após já terem passado pelas disciplinas ou adquirido o conhecimento necessário, configuram atividades curriculares.

12.1 EXERCÍCIO DE MONITORIA

Os/As alunos/as são estimulados/as a participarem das atividades de monitoria das disciplinas oferecidas pela instituição. Essa monitoria tanto pode ser nas disciplinas à distância como nas disciplinas com atividades práticas. Os/As acadêmicos/as poderão exercer a monitoria nas disciplinas comuns aos cursos da área da saúde. Após o período de um semestre letivo, o/a acadêmico/a recebe um certificado de monitoria que poderá utilizar na comprovação de atividades complementares. O exercício de monitoria é regulamentado pelo regimento geral da instituição.

12.2 INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Os projetos de pesquisa do curso são propostos por professores/as doutores/as, prevêem a participação de alunos/as de iniciação científica e são regulamentados pelo regimento geral da instituição.

Nessa perspectiva, os/as discentes são incentivados/as a participar de projetos de pesquisa da instituição por meio da Mostra de Iniciação Científica e da Semana Acadêmica do Curso.

12.3 APOIO EXTENSIONISTA

As práticas extensionistas estarão pautadas pelos princípios da política institucional comprometidos com a produção e socialização do conhecimento tendo em vista uma intervenção social, reflexiva, crítica e emancipatória.

Considerando as orientações emanadas das diretrizes curriculares da área da saúde, cuja preocupação com aspectos relativos à saúde coletiva em programas multidisciplinares incluem a presença indispensável do/a profissional da Nutrição na composição da equipe multiprofissional, é de fundamental importância a realização de projetos e programas que possibilitem ao/à aluno/a um contato direto com a população usuária do Sistema Único de Saúde – SUS e outras instituições onde saúde e educação possam estar articuladas na promoção e prevenção da saúde, tendo em vista a melhoria da qualidade de vida da população.

O aumento da expectativa de vida da população precisa estar associado à melhoria da qualidade de vida dessa mesma população. Dessa forma, a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão no Curso de Nutrição do Centro Universitário Metodista – IPA deve ser o tripé mobilizador das ações em que o conhecimento acumulado possa ser colocado a serviço da população menos favorecida, numa intervenção onde os sujeitos envolvidos se desenvolvam como pessoas autônomas.

12.4 PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS CIENTÍFICOS DA ÁREA COM PRODUÇÃO ESPECÍFICA

Os/As acadêmicos/as são estimulados/as a participarem de atividades científicas específicas da área da nutrição, como congressos, seminários e jornadas.

O Salão de Iniciação Científica e Extensão do Centro Universitário Metodista – IPA também é um evento no qual os/as alunos/as participam apresentando as suas produções científicas na extensão e na pesquisa.

12.5 ATIVIDADES PEDAGÓGICAS CULTURAIS

O curso de Nutrição realiza, desde o ano de 1999, a “Ciência na 4ª Feira”, atividade que ocorre todas as últimas quartas-feiras de cada mês. Essa atividade tem como objetivo desenvolver a habilidade de investigação científica do/a acadêmico/a. São convidados/as professores/as, alunos/as e egressos/as para apresentarem seus trabalhos científicos, numa apresentação de 30 min. Os/As alunos/as são incentivados/as a assistir as apresentações e fazer questionamentos

aos/às palestrantes. Como forma de integrar a pesquisa ao ensino, os/as alunos entregam aos/às professores/as uma resenha do assunto apresentado.

O curso de Nutrição realiza anualmente no mês de agosto a sua Semana Acadêmica. Essa atividade tem como objetivo integrar os/as acadêmicos/as, professores/as e egressos/as do curso através de momentos científicos. A comissão organizadora do evento é constituída por professores/as do colegiado e acadêmicos/as de diversos níveis. Essa comissão propõe os assuntos e organiza todo o evento, desde o convite aos/às palestrantes até a busca de parcerias. Ao final, a comissão organizadora recebe um certificado de organização de evento que também poderá ser convalidado como atividade complementar.

12.6 ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO

Em cumprimento ao disposto na Lei nº 11.788/08, de 25 de setembro de 2008, que regulamenta o estágio profissional, o Centro Universitário Metodista – IPA definiu sua política institucional que explicita e regulamenta as atividades que constituem estágio não obrigatório dos cursos de graduação incluindo o Curso de Bacharelado em Nutrição.

O estágio não obrigatório constitui atividade curricular de ensino opcional, embora não prevista diretamente na matriz curricular, e deverá ser realizada por discente regularmente matriculado em curso de graduação, ocorrendo em ambiente de trabalho da parte concedente, mediante a realização prévia de termo de compromisso e acompanhamento efetivo por professor/a orientador/a.

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

Também não serão deferidas as solicitações ou renovações de estágio não curricular que não assegurem o desenvolvimento de competências e habilidades previstas no perfil do/a egresso/a ou ainda de atividades laborais de natureza

meramente burocráticas que não agreguem valor à formação do/a discente. Da mesma forma, os/as discentes dos Cursos de Graduação do Centro Universitário Metodista – IPA não poderão realizar as práticas de estágio em locais ou instalações que não disponham das condições necessárias para o desenvolvimento das atividades requeridas.

O estágio não obrigatório não compõe a carga horária curricular obrigatória do curso. Assim, caso o mesmo seja realizado, não dispensará a realização do estágio obrigatório previsto na matriz curricular.

A carga horária de realização de estágio não obrigatório poderá ser aproveitada como Atividade Complementar (A.C.) mediante a apresentação de certificado da parte concedente e dentro dos limites previstos no Projeto Pedagógico e no Regulamento de A.C. do curso.

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

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

Não será atribuído nota ou conceito às avaliações, apenas a menção de adequado ou não. Uma vez que essa modalidade de estágio é facultativo, o resultado da avaliação não condiciona a aprovação do/a discente nas demais disciplinas da matriz curricular, nem pode ser exigido como requisito para a colação de grau.

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

- a) efetivar a articulação acadêmica e operacional do curso (professor/a orientador/a responsável) com o/a discente e com a parte concedente;
- b) efetivar termo de compromisso entre o/a discente e a parte concedente;

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

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

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

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

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

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

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

Nesse sentido, as metodologias adotadas pelos/as docentes são fundamentais no desenvolvimento dos objetivos propostos no projeto pedagógico do curso, no intuito de atender ao perfil do egresso pretendido. Logo, a concepção metodológica do Curso de Bacharelado em Nutrição se inscreve como integradora

dos componentes curriculares, práticas profissionais e outras atividades ligadas ao curso.

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

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

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

13.1 AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E DE APRENDIZAGEM

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

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

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

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

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

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

bem como quanto à utilização de instrumentos e medidas adequadas, requer-se que seja pensada como uma atividade permanente, permitindo acompanhar passo a passo a evolução do/a estudante na assimilação, construção e produção do seu conhecimento;

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

O processo de avaliação deve ser composto por instrumentos e medidas coerentes com o projeto curricular do curso.

Assim, procurando evidenciar modalidades de avaliação em relação aos diferentes momentos do processo, é possível sinalizar alguns instrumentos e medidas:

- a) autoavaliação baseia-se nos objetivos estabelecidos previamente, em momentos significativos do processo; como sondagem inicial do repertório,

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

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

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

Para estas práticas avaliativas são propostas as seguintes ferramentas:

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

f) autoavaliação – como reflexão do processo de aprendizagem.

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

14 PROPOSTA DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO

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

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

A partir de 2010/02, por deliberação da Comissão Própria de Avaliação – CPA, o Curso e conseqüentemente o seu PPC, contam com um novo instrumento de avaliação *on-line*, aplicado a estudantes e docentes. Tal ferramenta de pesquisa aborda três dimensões: Instalações físicas e serviços da IES e que repercutem no desenvolvimento do Curso; Corpo Docente e Coordenação do Curso; Organização didático-pedagógica do Curso. Os resultados são disponibilizados sob a forma de relatório à Coordenação do Curso e analisados em conjunto com os docentes do Curso no Seminário de Pedagogia Universitária.

Dessa forma, a manifestação da comunidade acadêmica, por meio de avaliação e autoavaliação, subsidia o redimensionamento das políticas institucionais e também das práticas diretamente relacionadas ao Curso, possibilitando o aprimoramento do PPC vigente.

Outros procedimentos que contribuem para a avaliação do PPC e da sua implementação referem-se à ação dos Colegiados – de Cursos e Ampliados de Curso – que, de forma sistemática, refletem, propõem e subsidiam a Coordenação do Curso.

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

15 ARTICULAÇÃO ENSINO-PESQUISA-EXTENSÃO NO CURSO

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

Assim, a extensão, como via de integração entre a IES e a sociedade, constitui-se como elemento capaz de operacionalizar a relação teoria e prática, já estabelecida inicialmente através de disciplinas como Introdução ao Estágio I e II, Educação Nutricional e o Estágio Curricular Supervisionado. Ela se constitui como um dos espaços acadêmicos que oportunizam a realização de atividades de caráter interdisciplinar assim como de intercursos.

Os projetos de extensão propostos por professores/as do curso com a participação dos/as acadêmicos/as constitui-se outro momento de indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão agregado a participação de salões de iniciação científica, congressos e a publicação de artigos científicos.

Os Trabalhos de Conclusão de Curso desenvolvidos pelos/as estudantes caracterizam a indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão. Esses trabalhos são articulados com as linhas de pesquisa do curso e da instituição.

15.1 LINHAS DE PESQUISA INSTITUCIONAIS

O Centro Universitário Metodista – IPA estrutura as suas ações de pesquisa em um contexto em que o conhecimento torna-se cada vez mais decisivo em todas

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

Para tanto, a pesquisa, articulada ao ensino, fornece conhecimentos, problemas de investigação e espaços para programas, projetos e cursos de extensão, na perspectiva da formação política e cultural. Assim compreendida, a pesquisa tem suas linhas definidas a partir das relações que os cursos estabelecem com as demandas sociais; seus processos e produtos, por sua vez, alimentam e sustentam os cursos e conferem organicidade aos programas e atividades de extensão.

As linhas de pesquisa institucionais, atualmente em desenvolvimento são:

- a) Marcadores Biológicos e Ambientais;
- b) Neurobiologia;
- c) Distúrbios Respiratórios e Reabilitação;
- d) Exercício Físico e Saúde;
- e) Processos de Reabilitação e Inclusão Social nos Transtornos do desenvolvimento, do aprendizado e das lesões neuropsicológicas adquiridas;
- f) Saúde e Inclusão Social;
- g) Políticas Educacionais, Avaliação e Inclusão;
- h) Estresse Oxidativo: oxidantes e antioxidantes;
- i) Neuroquímica.

A pesquisa é, portanto, um dos principais fatores de legitimação e de reconhecimento acadêmico do Centro Universitário Metodista – IPA, ela deve privilegiar a relação entre o que precisa ser conhecido e o caminho que precisa ser trilhado para conhecer, ou seja, entre conteúdo e método, na perspectiva da

construção da autonomia intelectual e ética. Estabelece-se, assim, uma forte articulação entre ensino e pesquisa, na qual a ideia de incorporação de processos supera a concepção racionalista positivista do conteúdo pronto e acabado, fortalecendo uma concepção epistêmica baseada na prática social, ou seja, no modo como o ser humano constrói o conhecimento.

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

O Curso de Bacharelado em Nutrição está integrado com a Pós-Graduação e educação continuada através dos programas de pós-graduação *Stricto Sensu* e *Lato Sensu* e dos cursos de curta duração (de extensão).

O programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Reabilitação e Inclusão tem na ementa da sua linha de pesquisa a perspectiva do cuidado multidisciplinar em saúde, no qual se insere todas as áreas do conhecimento da ciência da Nutrição. A integração entre os cursos se dá através das pesquisas desenvolvidas dentro da área da Nutrição. Muitos/as dos/as professores/as que compõem o quadro de pesquisadores/as são os/as mesmos/as que lecionam na graduação de Nutrição.

O curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* que têm aderência com o curso de Nutrição é o curso de Saúde Coletiva. O curso de Nutrição também propõe cursos de extensão, como o curso de Boas Práticas de Fabricação, para os manipuladores de alimentos, em parceria com a Secretaria Estadual de Saúde.

17.1 INSTALAÇÕES E LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS

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

O Curso de Nutrição utiliza como instalações salas de aulas e laboratórios específicos, como o laboratório de Tecnologia dos Alimentos, de Análise de Alimentos e de Avaliação Nutricional. Também fazem parte das instalações utilizadas pelo curso a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da Unidade Central IPA/Americano, que serve como laboratório do curso para as atividades práticas das disciplinas de Alimentação Institucional e Educação Nutricional.

As atividades práticas da disciplina de Dietoterapia Aplicada são realizadas junto às Clínicas Integradas do IPA, na Unidade Central IPA/Dona Leonor.

O curso também utiliza os laboratórios de informática para as aulas com softwares de nutrição, salas de multimídia, e outros espaços comuns a todos os cursos.

Segue a descrição dos laboratórios utilizados pelo curso:

- a) Laboratório de Fisiologia: está localizado na unidade Central no prédio H, sendo composto por bancadas secas e úmidas, para experimentação animal. O laboratório possui também uma sala de apoio e equipamentos modernos como quimógrafo, pneumógrafo e espectrofotômetro, entre outros, e está localizado junto ao laboratório de pesquisa em Fisiologia.
- b) Laboratório de Microbiologia e Microscopia: Utilizado para aulas de manipulação de lâminas frescas ou permanentes, visualização e análise de materiais e microorganismos, bem como plantas. Contempla as atividades práticas das disciplinas de Histologia, Biologia Celular, Parasitologia, Microbiologia, Organografia Vegetal e atende as necessidades de diversos cursos da instituição. Com capacidade para atender simultaneamente 24 estudantes, o laboratório possui uma equipe composta pelo/a professor/a responsável, um/a técnico/a de nível superior, estagiários/as e monitores/as, que atuam para o perfeito

andamento das disciplinas que fazem uso desse laboratório. Equipamentos: balcões e bancadas para análises com instalações de água, luz e gás, armários, capela para inoculação, quadros verdes, 1 refrigerador, 1 lavador de pipetas, 1 autoclave, 1 estufa de cultura, 1 estufa de esterilização, 1 agitador vórtex para tubo de ensaio, 1 aparelho de banho-maria com agitação, 3 contadores de colônia, meios de cultura, 1 microcâmara com monitor, 39 microscópios binoculares, 20 microscópios monoculares, 12 lupas, 24 conjuntos completos de lâminas histológicas, agulhas e lâminas histológicas, pinças alças e agulhas, vidraria e reagentes.

- c) Laboratório de Química e Bioquímica: Utilizado para as atividades práticas das disciplinas de Química e Bioquímica, atende as necessidades de diversos cursos da instituição. Com capacidade para atender simultaneamente 30 estudantes, o laboratório possui uma equipe composta pelo/a professor/a responsável, um/a técnico/a de nível superior, estagiários/as e monitores/as, que atuam para o perfeito andamento das disciplinas que fazem uso desse laboratório. Equipamentos: balcões e bancadas para ensaios com instalações de água, luz e gás, armários, capela de exaustão, quadros verdes, 1 destilador de água, 1 deionizador de água, 2 aparelhos de banho-maria, 1 lavador de pipetas, 1 dessecador, 2 balanças semi-analíticas, 1 potenciômetro, 1 balança analítica, material para eletroforese, material para cromatografia, 1 fotômetro de chama, 1 condutivímetro, 1 centrífuga, 2 fotocolorímetros, 2 espectrofotômetros, vidraria e reagentes.
- d) Laboratório de Análise de Alimentos: Utilizado para análise de alimentos nas atividades práticas das disciplinas de Bromatologia, Bioquímica e Microbiologia de Alimentos, atende as necessidades de diversos cursos da instituição. Com capacidade para atender simultaneamente 30 estudantes, o laboratório possui uma equipe composta pelo/a professor/a responsável, um/a técnico/a de nível superior, estagiários/as e monitores/as, que atuam para o perfeito andamento das disciplinas que fazem uso desse laboratório. Equipamentos: balcões e bancadas para ensaios com instalações de água, luz e gás, armários, quadros verdes, 2

refrigeradores, 1 aparelhos de banho-maria, 1 dessecador, 1 polarímetro, 1 potenciômetro, 1 forno mufla, 1 estufa a vácuo, 1 aparelho destilador, 1 bloco digestor, 1 agitador vortex, 1 micro-Kjeldhal, 1 autoclave, digestor de fibras, aparelho Soxhlet, vidraria e reagentes.

- e) Laboratório de Anatomia: Utilizado para as atividades práticas das disciplinas de Anatomia e Neuroanatomia, atende as necessidades de diversos cursos da instituição. Com capacidade para atender simultaneamente 90 estudantes, o laboratório possui uma equipe composta pelo/a professor/a responsável, três técnicos/as de nível médio, estagiários/as e monitores/as, que atuam para o perfeito andamento das disciplinas que fazem uso desse laboratório. Possui ainda sala específica para realização de atividades de monitoria, oferecendo aos/às estudantes a oportunidade de acompanhar métodos e técnicas de dissecação e programas de estudo livre, concomitantemente com o programa da disciplina. Equipamentos: mesas, tanques e cubas específicas para anatomia, esqueletos de PVC, esqueleto natural, peças anatômicas naturais, peças anatômicas em gesso e PVC, materiais especializados como bisturis, tesouras, pinças e reagentes.
- f) Laboratório de Tecnologia dos Alimentos: Utilizado para as atividades práticas das disciplinas de Técnica Dietética, Alimentação Institucional e Nutrição e Gastronomia, atende as necessidades dos cursos de Nutrição, Biomedicina e Farmácia. Com capacidade de atender simultaneamente 25 estudantes, o laboratório possui uma equipe composta por professor/a responsável e dois/duas técnicos/as de nível médio. Conta com 05 mini-cozinhas equipadas com material básico, tais como: talheres, copos, panelas, louças, medidores diversos, liquidificadores, batedeiras, toalhas de mesa, etc. Equipamentos: refrigeradores, fogões, forno de micro-ondas, balanças, mesas, cadeiras.
- g) Laboratório de Alimentação Institucional – UAN: Utilizado para as atividades práticas das disciplinas de Alimentação Institucional e Nutrição e Gastronomia, atende as necessidades do curso de Nutrição. Tem capacidade de atender simultaneamente 25 estudantes, o laboratório possui uma equipe composta por professor/a responsável, dois/duas

nutricionistas, estagiários/as curriculares e estagiários/as não curriculares. Equipamentos: refrigeradores, fogões, forno de microondas, freezers, *passtrow*, forno combinado, balanças, mesas, cadeiras.

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

17.2 COORDENAÇÃO DE CURSO

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

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

17.3 COLEGIADO DE CURSO

O Colegiado de Curso é o órgão institucional, para todos os efeitos de planejamento, orientação, assessoramento, execução e supervisão da organização acadêmica, administrativa e de distribuição de pessoal no Curso. O Colegiado

reúne-se, ordinariamente, uma vez por mês, e, extraordinariamente, quando convocado pelo/a seu/sua presidente/a. É um colegiado superior com funções deliberativas, normativas e consultivas no âmbito de sua competência, estando sua composição e atribuições descritas nos documentos institucionais.

17.4 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

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

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

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

17.5 CORPO DOCENTE

O corpo docente do curso de Nutrição é constituído de professores/as doutores/as, mestres e especialistas. Desse grupo, 15 profissionais são nutricionistas, com atuação nas diversas áreas da profissão (nutrição clínica, nutrição social, alimentação institucional, tecnologia dos alimentos e nutrição e atividade física, entre outras).

Os/As profissionais da área da Nutrição são todos mestres, dois/duas doutores/as e cinco estão cursando o doutorado. O corpo docente ainda é constituído por profissionais de outras áreas, como biológicas e afins, humanísticas, epidemiologia, legislação e bioestatística.

Os/As professores/as devem ter uma visão ampla da educação e do processo de ensinar, desafiando os/as acadêmicos/as a constante busca do conhecimento.

Esses/as docentes, primordialmente, deverão estar vinculados à missão e visão do Centro Universitário Metodista – IPA que contempla uma filosofia humanista e social. Também deverão priorizar o aprimoramento continuado participando de seminários e oficinas propostas pela Instituição, com periodicidade semestral.

17.6 CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

O Curso de Bacharelado em Nutrição tem o apoio técnico-administrativo da Secretaria das Coordenações, assim como dos/as funcionários/as da Central de Atendimento Integrado (CAI), e partilha do atendimento de todos os setores da Instituição.

O corpo técnico-administrativo específico é constituído pelos/as nutricionistas que atuam na Unidade de Alimentação e Nutrição, além dos/as técnicos/as dos laboratórios utilizados pelo curso.

O Centro Universitário Metodista – IPA possui diversidade de instalações em suas duas unidades, na cidade de Porto Alegre: a Unidade Central IPA, com endereço principal à Rua Cel. Joaquim Pedro Salgado nº 80, além dos endereços agrupados, DONA LEONOR, à Rua Dona Leonor, nº 340, e AMERICANO, à Rua Dr. Lauro de Oliveira, nº 71, todos no bairro Rio Branco; e a Unidade DC Navegantes, na Rua Frederico Mentz, nº 1.606, no bairro Navegantes.

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

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

Salas de aula: o planejamento de salas de aula tem como padrão a turma de 1º semestre composta por 50 alunos/as. Para este grupo são estimados 1,20m² por aluno/a e distribuídos preferencialmente no formato retangular, assegurando que a largura não seja inferior a 5,0m. Compõem o conjunto de salas de aula: 50 cadeiras acadêmicas ou classes, quadro branco, quadro mural, conjunto de mesa e cadeira para professor/a, retroprojeter, ventiladores (proporção 1/15 alunos/as), lixeira e cortinas; quando necessário, mesas adaptadas para cadeirantes são instaladas nas salas de aula e atualmente a Instituição conta com 10 mesas deste tipo.

Ainda, a Instituição conta com 125 salas de aula assim distribuídas por suas Unidades:

UNIDADES	SALAS
DC Navegantes	19
Central: IPA, Americano e Dona Leonor	106
Total	125

Fonte: Escritório de Projetos.

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

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

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

Atualmente a Instituição conta com 31 sanitários adaptados à norma NBR 9050 e distribuídos em todos os prédios que compõem as Unidades.

Os sanitários estão distribuídos da seguinte forma:

UNIDADES	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS ATUAIS
Central: IPA, Americano e Dona Leonor	50
DC Navegantes	04
Total	54

Fonte: Escritório de Projetos.

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

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

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

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

Em 2012 foi criado o setor de apoio, que está presente em todos os prédios Institucionais para auxiliar os/as docentes em casos de problemas.

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

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

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

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

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

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

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

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

No final de 2013, foi executado um espaço de convivência da unidade DC Navegantes, que conta com local para exposição de trabalhos, mesas de apoio e bancos estofados, e foram executados perfis metálicos nos corredores para exposição de trabalhos; nesta mesma unidade já está sendo executado mais um espaço de convivência junto ao hall do DC, com projeto já pronto e com previsão para maio de 2014, e ainda está prevista a criação de um na Unidade Central para 2016.

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

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

Fonte: Escritório de Projetos.

O endereço Americano possui uma área verde de 5.227 m². Suas áreas de convivência e atendimentos estão distribuídos da seguinte forma: bar (totalmente reformado em 2006), loja de uniformes e refeitório universitário (a cozinha foi totalmente reformada em janeiro de 2007), que produz diariamente 800 refeições. Os espaços esportivos estão divididos em áreas externas, composta por três quadras poliesportivas e um campo de grama sintética, e áreas internas, constituídas por duas quadras poliesportivas totalmente reformadas em 2014, sala de dança, sala de judô e ginástica olímpica.

Na unidade DC Shopping, os/as acadêmicos/as desfrutam de toda a infraestrutura do Shopping DC Navegantes, além dos espaços de convivência citados anteriormente. O Dona Leonor conta com bar próprio, praça coberta, ginásio esportivo e pista atlética.

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

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

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

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

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

- a) Auditório Elizabeth Lee – área 417,20 m² – com capacidade instalada para 480 assentos;

- b) Auditório Setor 1 – área 146,7 m² – com capacidade instalada para 100 assentos.

O endereço da Unidade Central IPA/Dona Leonor conta com uma sala com recursos multimídia e auditório com área de 150,80m² e com capacidade de 120 assentos.

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

18.1 BIBLIOTECAS

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

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

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

2º Pavimento

- acervo de periódicos, obras de referência, hemeroteca (jornais e revistas) e o acervo do Instituto Teológico John Wesley;
- serviço de consulta ao Catálogo Online, serviço de circulação, empréstimo, renovação e reservas de material bibliográfico;
- salas de estudos em grupo;

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

- espaço para estudo individual;
- acesso aos pavimentos: escada e elevador;
- banheiro com acessibilidade para portadores de necessidades especiais;
- guarda-volumes;
- espaço cultural;
- administração da biblioteca;
- setor de aquisição;
- setor de processamento técnico.

3º Pavimento

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

4º Pavimento – Mezanino

- Área destinada à leitura e estudo.

Em relação à armazenagem, mobiliário e acesso ao acervo:

- a armazenagem das coleções no ambiente da biblioteca, o arranjo das estantes, a disposição dos expositores, estantes, porta CDs e videocassete, estão organizadas de forma a atender a previsão de crescimento e expansão;
- o acervo é limpo periodicamente, guardado em posição vertical;
- o espaço físico é adequado à conservação das diferentes coleções, observando-se a temperatura, umidade, ventilação, iluminação, etc.;
- manutenção necessária às atividades de preservação e conservação do acervo;
- os periódicos são ordenados por títulos de A/Z na ordem crescente, visualizando sempre o último exemplar de cada coleção;
- acessibilidade a portadores de necessidades especiais com inclusão de rampa no acesso principal e elevador no interior da biblioteca;

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

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

- acervo distribuído nas áreas do conhecimento;
- serviço de Referência;
- serviço de consulta ao Catálogo Online, serviço de circulação, empréstimo, renovação e reservas de material bibliográfico;
- espaço destinado à leitura e estudo;
- guarda-volumes;
- 1 microcomputador para acesso ao Catálogo Online;
- 1 microcomputador para acesso a publicações eletrônicas, bases de dados e Internet;
- balcão de empréstimo (1 microcomputador com impressora e leitor ótico);
- três salas para estudo em grupo;
- três cabines para estudo individual.

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

INFRAESTRUTURA	N°	ÁREA	CAPACIDADE
Biblioteca Central Guilherme Mylius			
Acervo de Livros	3	252,2	(1) 67.396
Acervo de periódicos	1	26,7	(1) 14.144
Espaço para Leitura, mais mezanino	4	382	(2) 210
PCs para pesquisa <i>On-line</i> , bases de dados, internet	2	124,5	(2) 16
Lounge	1	42,6	(2) 22
Sala para estudo em grupo	4	192,8	(2) 32
Recepção e atendimento ao usuário	2	60,3	(3) 7
Guarda-volumes	1	31,1	(1) 208
Espaço Cultural	1	46,3	
Administração	1	69,2	
Setor de aquisição	1	31	
Processamento Técnico	1	35	
Banheiros	8	73,8	
Outras (corredores, escadas, elevador, sacadas etc)		386,5	
Total		1.754m²	
Biblioteca da Unidade DC Navegantes			
Acervo de Livros	1	134,69	(1) 7.000
Acervo de periódicos	1	5	4.503
Espaço para Leitura	1	57	(2) 36
Consulta ao Catálogo <i>On-line</i> , bases de dados, internet	1	5,7	(3) 3
Lounge	1	13	(2) 8
Sala para estudo em grupo e individuais	6	22	(2) 12

Recepção e atendimento ao usuário	1	14,5	(3)	1
Guarda-volumes	1	4,4	(1)	30
Total		256,49m²		

Fonte: Escritório de Projetos e Biblioteca.

Legenda:

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

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

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

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

Por meio do Sistema Sophia, a Biblioteca controla todas as funções da circulação: empréstimos, renovações, reservas, controle de atrasos e cobrança de taxas por devolução em atraso. As renovações podem ser feitas, inclusive, através do Catálogo Online pela Internet ou nos computadores da Instituição. As reservas de materiais também são efetuadas pelos/as próprios/as usuários/as através do

Catálogo Online, no caso do/a usuário/a possuir conta de e-mail cadastrada no sistema, receberá em sua caixa de e-mail uma notificação de que a reserva do material está disponível na biblioteca para retirada.

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

A política de desenvolvimento de coleções das bibliotecas é um conjunto de atividades, caracterizada por um processo decisório que determina a conveniência de se adquirir, expandir ou atualizar o acervo, tendo como base critérios previamente definidos. A expansão do acervo bibliográfico ocorre mediante três modalidades de aquisição: compra, doação e permuta. Na modalidade compra a biblioteca atualiza o seu acervo de acordo com recursos orçamentários. O intercâmbio de publicações cumpre papel essencial no desenvolvimento do acervo, pois as coleções crescem também em função de doação e permuta.

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

O Catálogo Online é um catálogo único que reúne o acervo das bibliotecas. Pode ser acessado no portal <http://www.metodistadosul.edu.br>, no link biblioteca, ou no endereço eletrônico <http://biblioteca.metodistadosul.edu.br>.

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

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

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

Fonte: Biblioteca.

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

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

Além disso, a biblioteca possui as bases de dados multidisciplinares da CAPES, Science Direct, Scopus, ASTM e Revista dos Tribunais.

A Biblioteca digital contempla a produção intelectual dos/as alunos/as dos cursos de graduação e mestrado de acordo com a autorização dos/as mesmos/as.

A Biblioteca Central Guilherme Mylius, na Unidade Central, abre 7 dias na semana e atende à comunidade universitária e comunidade em geral durante o horário de funcionamento da Instituição, de forma que seus/suas usuários/as tenham acesso aos recursos da Biblioteca durante sua permanência na unidade.

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

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

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

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

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

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

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

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

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CES nº 4, de 6 de abril de 2009. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia

Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial. **Diário Oficial da União**, Brasília, p. 27, 07 abr. 2009.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ato de Criação do Curso
Decreto Federal nº 81.882 de 04 de julho de 1978
Publicada no DOU nº 10.300 de 05 de julho de 1978

Atos de Alteração do Projeto Pedagógico do Curso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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