



PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

São Luís

2017

SUMÁRIO

| | | |
|------------|-----------------------------------------------------------------------|----|
| | <i>APRESENTAÇÃO</i> | 5 |
| 1 | CONTEXTO EDUCACIONAL INSTITUCIONAL | 7 |
| 1.1 | Contextualização da IES | 7 |
| 1.1.1 | Missão Institucional | 13 |
| 1.1.2 | Visão..... | 13 |
| 1.1.3 | Finalidade | 13 |
| 1.1.4 | Objetivos Institucionais | 13 |
| 1.2 | Inserção Regional..... | 14 |
| 1.3 | Políticas Institucionais no âmbito do Curso | 19 |
| 1.3.1 | Diretrizes do PDI a serem implementadas no âmbito do curso | 20 |
| 1.4 | Estrutura Acadêmico-administrativa | 22 |
| 1.4.1 | Órgãos colegiados..... | 22 |
| 1.4.1.1 | O Conselho Superior – CONSUP | 22 |
| 1.4.1.2 | O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEP | 24 |
| 1.4.1.3 | Colegiado de Curso | 25 |
| 1.4.2 | Órgãos executivos | 26 |
| 1.4.2.1 | Diretoria geral | 27 |
| 1.4.2.2 | Diretoria Acadêmica | 28 |
| 1.4.2.3 | Coordenadoria de Cursos de Graduação | 28 |
| 1.4.2.4 | Coordenadoria de pós-graduação, pesquisa e extensão/CONEX..... | 30 |
| 1.4.2.5 | Coordenadoria de Apoio Pedagógico aos Docentes e Discentes (CAP)..... | 35 |
| 1.4.2.6 | Secretaria Acadêmica..... | 37 |
| 1.4.2.7 | Núcleo de Produção e Divulgação, Biblioteca e Tecnologia..... | 38 |
| 1.4.2.8 | Diretoria Administrativa e Financeira | 38 |
| 1.4.2.9 | Núcleo de Tecnologia da Informação – NTI | 39 |
| 1.5 | Sistema de comunicação, informação, controle e registro | 39 |
| 1.6 | Organização e gestão de pessoal | 41 |
| 1.6.1 | Corpo docente | 41 |
| 1.6.2 | Corpo técnico-administrativo | 46 |
| 1.7 | Estrutura acadêmico-administrativa do Curso de Nutrição | 47 |

| | | |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1.7.1 | Colegiado do Curso de Nutrição..... | 47 |
| 1.7.2 | Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição | 47 |
| 1.7.3 | Coordenação do curso de Nutrição | 49 |
| 1.7.4 | Corpo docente do curso de Nutrição | 50 |
| 1.7.3.1 | Titulação do corpo docente | 51 |
| 1.7.3.2 | Formação acadêmica do corpo docente..... | 51 |
| 1.7.3.3 | Regime de trabalho do corpo docente..... | 52 |
| 1.7.3.4 | Experiência profissional e no Magistério Superior do Corpo Docente | 53 |
| 1.8 | Avaliação Institucional | 55 |
| 1.8.1 | Avaliação Institucional Externa..... | 56 |
| 1.8.2 | Avaliação Institucional Interna (Auto-avaliação) | 58 |
| 1.8.3 | Avaliação do curso de Nutrição | 62 |
| 2 | ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA..... | 65 |
| 2.1 | Contextualização do curso de Nutrição do Instituto Florence de Ensino Superior | 65 |
| 2.2 | Justificativa para a oferta do curso de Nutrição em São Luís | 69 |
| 2.3 | Objetivos do Curso | 71 |
| 2.4 | Formas de ingresso e vagas ofertadas..... | 72 |
| 2.5 | Perfil do Egresso | 73 |
| 2.6 | Competências, atitudes e habilidades | 74 |
| 2.6.1 | Competências, atitudes e habilidades gerais..... | 74 |
| 2.6.2 | Competências, atitudes e habilidades específicas | 75 |
| 2.7 | Parâmetros de oferta do curso de Nutrição | 77 |
| 2.8 | Proposta pedagógica do Curso de Nutrição | 77 |
| 2.9 | Organização Curricular | 81 |
| 2.10 | Estrutura Curricular..... | 82 |
| 2.10.1 | Matriz Curricular | 84 |
| 2.10.2 | Ementário e bibliografia | 89 |
| 2.11 | Metodologias de Ensino..... | 119 |
| 2.12 | Atividades práticas de ensino | 124 |
| 2.13 | Avaliação do processo ensino-aprendizagem | 126 |
| 2.13.1 | Estágio Curricular Supervisionado..... | 130 |
| 2.14 | Trabalho de Conclusão de Curso – TCC..... | 132 |
| 2.15 | Atividades complementares..... | 134 |

| | | |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 3 | INFRAESTRUTURA FÍSICA | 136 |
| 3.1 | Instalações gerais | 136 |
| 3.2 | Instalações administrativas | 137 |
| 3.3 | Instalações para docentes e Coordenação do Curso | 138 |
| 3.4 | Salas de aula | 139 |
| 3.5 | Acesso dos alunos a equipamentos de informática | 139 |
| 3.6 | Biblioteca | 140 |
| 3.6.1 | Política de atualização do acervo | 141 |
| 3.6.2 | Acervo geral..... | 142 |
| 3.6.3 | Informatização da biblioteca e serviços | 142 |
| 3.6.4 | Pessoal Técnico-administrativo | 144 |
| 3.6.5 | Livros da bibliografia básica e complementar para o Curso de Nutrição | 144 |
| 3.6.6 | Periódicos especializados para o curso de Nutrição | 144 |
| 3.7 | Condições de acesso para pessoas com necessidades especiais..... | 145 |
| 3.8 | Instalações e infraestrutura de serviços..... | 147 |
| 3.8.1 | Instalações sanitárias e vestiários | 147 |
| 3.8.2 | Áreas de convivência e infraestrutura para o desenvolvimento de atividades esportivas, de recreação e culturais | 147 |
| 3.8.3 | Infraestruturas de alimentação e de outros serviços..... | 148 |
| 3.9 | Infraestrutura de Laboratórios..... | 148 |
| 3.9.1 | Laboratórios Multidisciplinares..... | 148 |
| 3.9.2 | Laboratório específico de Nutrição | 171 |
| 3.10 | Resumo geral das instalações..... | 178 |

APRESENTAÇÃO

Para o Instituto Florence de Ensino Superior, o Projeto Pedagógico é, antes de tudo, uma ação consciente, planejada com vistas ao futuro, visando, prioritariamente, a formação acadêmica fundamentada nas quatro formas do aprender, aprender a aprender, aprender a fazer, aprender a conviver e aprender a ser, traduzindo uma ação educativa contemporânea e preocupada com as demandas sociais da poli competência.

O presente projeto, portanto, está consubstanciado nos princípios filosóficos da Instituição, assim como atende amplamente às diretrizes pedagógicas e normativas estabelecidas pelos órgãos educacionais competentes, com o intuito de oferecer um Curso de Nutrição nos padrões de excelência, indispensáveis para a formação profissional e cidadã dos que atuam nesta área.

No tocante às exigências legais, o projeto atende às normas e diretrizes do Ministério da Educação e Cultura – MEC e, em particular, a Resolução CNE/CES nº 3/2001 e à legislação vigente.

Este projeto pedagógico visa traçar ações curriculares e extracurriculares que possam desenvolver habilidades e competências profissionais para o exercício da Nutrição, levando em conta, ainda, as perspectivas e condições do mercado de trabalho regional e os imperativos que a profissão exige, sem prescindir do pleno desenvolvimento da pessoa do educando e seu preparo para o exercício efetivo da cidadania.

O Instituto Florence de Ensino Ltda., Entidade Mantenedora do Instituto Florence de Ensino Superior, tem, em seus fundadores, uma longa e comprovada trajetória dedicada à educação, sendo uma empresa-escola de educação superior da área da saúde e na área do direito, que se constitui, hoje, numa via para que jovens e adultos tenham acesso a um ensino de qualidade, que permita não só a apreensão do saber, mas, a sua problematização e contextualização, tendo em vista a compreensão da realidade, a inserção no mundo do trabalho e a qualidade da educação oferecida.

Localizado no município de São Luís, o Instituto Florence está situado na região central da cidade, circundado pelos bairros da Belira, Madre Deus, Centro e Praia Grande. Em decorrência da multiplicidade de suas atividades extensionistas, atende não só à demanda de sua área de abrangência direta, como amplia a sua

atuação a regiões adjacentes, como as comunidades do Jaracaty, Camboa, Centro, Liberdade, São Francisco e Sá Viana.

A proposta pedagógica do Curso de Nutrição fundamenta-se em princípios teórico-político-pedagógicos, que asseguram ao futuro profissional condições de participação efetiva na área da saúde, promovendo ações que caracterizem os avanços técnico-científicos na área e respondam às demandas sociais.

Este Projeto Político-Pedagógico pretende constituir-se em documento referencial para o processo educacional do Curso de Nutrição, sendo capaz de nortear com segurança seu desenvolvimento curricular, atingindo os objetivos que lhe são próprios.

1 CONTEXTO EDUCACIONAL INSTITUCIONAL

1.1 Contextualização da IES

O Instituto Florence de Ensino Superior iniciou seu em funcionamento em 2007, a partir de uma longa e comprovada trajetória dedicada à educação no Estado do Maranhão, a partir da experiência acumulada por seus fundadores a frente do Instituto de Enfermagem Florence Nightingale Ltda., empresa-escola de educação profissional, que se constitui em uma via para que jovens e adultos tenham acesso a um ensino profissional de qualidade.

O Instituto Florence Nightingale Ltda. iniciou sua trajetória com uma turma do curso técnico em Enfermagem, dedicando-se, especialmente, ao desenvolvimento de uma prática pedagógica reflexiva, na área da saúde, tendo em vista os indicadores do Estado do Maranhão, que, à época apontavam para a gravidade dos quadros de atendimento da área da saúde no estado e para a necessidade de formação de quadros profissionais qualificados.

Devido a sua intervenção social ativa e de práticas educacionais inovadoras, desenvolveu parceria com o Ministério da Saúde para a execução do PROFAE, Projeto de Profissionalização dos trabalhadores da Área da Enfermagem, quando teve o seu projeto pedagógico classificado, em processo licitatório internacional, em segundo lugar dentre todas as escolas profissionalizantes do Maranhão e primeiro lugar na capital.

O programa de formação, voltado para qualificação de Auxiliares de Enfermagem, constituiu-se na maior referência de formação de recursos humanos em Saúde do mundo. Inequivocamente, esta foi uma etapa de extrema relevância para a consolidação desta Instituição, considerando que o trabalho desenvolvido em dezenas de municípios do Maranhão levou conhecimento e agregou valor aos profissionais da área da enfermagem, contribuindo, assim, para a efetivação do direito à saúde no Estado.

A reconhecida de qualidade no ensino e compromisso social, trouxe ao Instituto Florence Nightingale Ltda., em 2004, uma menção honrosa concedida pela ABEn – Ma, Associação Brasileira de Enfermagem, enaltecendo os serviços prestados pelo mesmo à Enfermagem e a sociedade maranhense.

A trajetória de compromisso educacional da Instituição, fez dela uma referência inegável para a educação profissionalizante no Estado do Maranhão. Tal constatação foi o impulso para que se buscasse ampliar o alcance do trabalho de excelência, já desenvolvido no âmbito do ensino técnico, e construir a proposta pedagógica do Instituto Florence de Ensino Superior.

Em 2006, o Instituto Florence de Ensino Superior- IFES foi credenciado pelo Ministério da Educação como faculdade, por meio da portaria de nº. 1764/06, publicada no Diário Oficial da União (DOU) Nº 211 de 03.11.2006, seção 01, FI 14, com endereço localizado à Rua Rio Branco, 216-Centro. CEP 65040-270, São Luís-Ma, tendo com mantenedora o Instituto Florence de Ensino Superior Ltda, pessoa jurídica de direito privado, constituída sob a forma de sociedade limitada, com fins lucrativos e com inscrição no CNPJ sob nº 06.040.046/0001-10. O Instituto iniciou suas atividades em 2007, com a obtenção da autorização para funcionamento de dois cursos de graduação, Enfermagem e Farmácia. Desde então, vem ampliando os serviços prestados à sociedade maranhense.

Hoje, o Instituto Florence de Ensino Superior conta com quatro cursos de graduação consolidados, a saber:

- ↳ Enfermagem: Autorizado pela Portaria Ministerial nº 841, de 01 de novembro de 2006 e reconhecido pela Portaria Ministerial nº 269, de 19 de julho de 2011.
- ↳ Farmácia: Autorizado pela Portaria Ministerial nº 842, de 01 de novembro de 2006 (Aguardando Portaria de Reconhecimento).
- ↳ Odontologia: Autorizado pela Portaria Ministerial nº 159, de 14 de janeiro de 2011 (Aguardando Portaria de Reconhecimento).
- ↳ Direito: Autorizado pela Portaria Ministerial nº 59, de 01 de junho de 2011. (Aguardando Portaria de Reconhecimento).

Em 2008, iniciou a oferta de cursos de pós-graduação *lato sensu* tendo como foco as duas áreas compreendidas como estratégicas para o bem-estar do indivíduo e do cidadão – educação e saúde. Hoje o Instituto mantém turmas de pós-graduação *lato sensu* em funcionamento constante.

Em 2010 formou sua primeira turma de Graduação em Enfermagem e Farmácia e posteriormente em 2011, iniciou o curso de Graduação em Odontologia e Direito, formando suas primeiras turmas em 2016.

A vocação da instituição está voltada para o atendimento do aluno residente na capital do Estado, mais especificamente na microrregião em que se encontra instalada e nos municípios circunvizinhos, atuando de maneira a reforçar a política de qualificação constante e universalização do ensino superior. Visa ainda à promoção do Ensino, da Iniciação Científica, da Extensão e da Pesquisa e da assistência, contribuindo na produção, acumulação, sistematização e disseminação de conhecimentos e cultura, além da melhoria do bem-estar da população.

Em função dessa concepção, concentra esforços para contribuir na formação integral do indivíduo, despertando-lhe o saber pensar, o saber fazer, o saber conviver e o saber ser, bem como a ética e a capacidade de julgar e agir, formando cidadãos conscientes, qualificados para a vida profissional e social.

O Instituto Florence de Ensino Superior tem na assistência a comunidade uma de suas principais vocações, através de ações sociais, de projetos de extensão, das atividades teórico-práticas desenvolvidas nos diversos cursos de graduação e nas parcerias com órgãos governamentais e entidades não-governamentais, o que confere grande visibilidade a seus projetos e ainda contribui significativamente para uma formação profissional contextualizada e calcada em valores humanistas.

As ações extensionistas são estimuladas em todos os cursos e se constituem em atividades que compõe o perfil acadêmico da instituição:

| CURSOS | ATIVIDADE DE EXTENSÃO |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| ENFERMAGEM | ANJOS DA ENFERMAGEM: EDUCAÇÃO EM SAÚDE ATRAVÉS DO LÚDICO |
| | SAÚDE NA ESCOLA |
| | AMBULATÓRIO DE ENFERMAGEM |
| | TANATOLOGIA |
| | SAÚDE E CIDADANIA NA CIDADE OLÍMPICA |
| | SAÚDE E CIDADANIA, EM PARCERIA COM A DEFENSORIA PÚBLICA NA PRAÇA NAURO MACHADO |
| | LIGA ACADÊMICA DE SAÚDE DA MULHER |
| | CENTRAL DE MATERIAL E ESTERILIZAÇÃO |
| | SAÚDE E CIDADANIA |

| | |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FARMÁCIA | FARMACÊUTICOS DO BEM |
| | EDUCAÇÃO SANITÁRIA NAS ESCOLAS DO MARANHÃO: CONTRIBUINDO PARA UM FUTURO MAIS SAUDÁVEL |
| | BULA INFORMATIVA |
| ODONTOLOGIA | SOS ENDODONTIA: PROGRAMA DE ATENDIMENTO À PACIENTES COM URGÊNCIAS ODONTOLÓGICAS |
| | NÚCLEO DE ACESSORIA JURÍDICA UNIVERSITÁRIA POPULAR - NAJUP GERÔ |
| | SOS ENDODONTIA |
| DIREITO | LABORATÓRIO DE PRÁTICA JURÍDICA |
| | CIDADÃO DEFENSOR |
| | NÚCLEO DE ACESSORIA JURÍDICA UNIVERSITÁRIA POPULAR - NAJUP / GERÔ |
| | DIREITO E SÉTIMA ARTE |
| | PAINEL JURÍDICO |
| INTERDISCIPLINAR | O PLANO NACIONAL DE POLÍTICAS PARA AS MULHERES: A IMPLEMENTAÇÃO DAS POLÍTICAS DE SAÚDE INTEGRAL DAS MULHERES, DIREITOS SEXUAIS E DIREITOS REPRODUTIVOS NO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS |

Indubitavelmente, essas ações têm contribuído para o desenvolvimento das comunidades, assim como para a excelência da formação acadêmica dos estudantes, na medida em que os mesmos podem experienciar, na prática, os conteúdos teóricos assimilados em sala de aula, enriquecendo o processo de aprendizagem na consolidação do fazer, gerando atitudes diante do conhecimento.

A Faculdade incentiva a pesquisa mediante a concessão de auxílio para a execução de projetos científicos, concessão de bolsas especiais, formação de pessoal pós-graduado, promoção de congressos, intercâmbio com outras instituições, divulgação dos resultados das pesquisas realizadas e outros meios ao seu alcance. As atividades de pesquisa são desenvolvidas pelo corpo docente e discente dos cursos de graduação e pós-graduação, conforme previsto no Projeto

Pedagógico dos Cursos, e é gerenciada pela Coordenação de Pesquisa e Extensão – CONEX.

Atualmente, o Instituto conta com grupos de estudos e pesquisas ativos envolvendo docentes e discentes, que tem desenvolvido projetos de pesquisa, inclusive aprovados por agências de fomento externas.

| CURSOS | PROJETOS DE PESQUISA |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ODONTOLOGIA | ESCOLA AMIGA DO SORRISO – AJUDANDO A SALVAR DENTES |
| | PREVALÊNCIA DA MÁ-OCCLUSÃO E NECESSIDADE DE TRATAMENTO ORTODÔNTICO EM ESCOLARES DE 10 A 16 DO COLÉGIO UNIVERSITÁRIO DE SÃO LUÍS-MA |
| | AVALIAÇÃO IN VITRO DE MICRODUREZA DO ESMALTE DE DENTES PERMANENTES E DECÍDUOS SOB EFEITO DE DIFERENTES BEBIDAS |
| | PADRÃO FACIAL NAS DENTADURAS DECÍDUA E MISTA: ESTUDO EPIDEMIOLÓGICO EM ESCOLARES DE SÃO LUÍS/MA |
| | EDUCAÇÃO EM SAÚDE BUCAL |
| FARMÁCIA | ATENÇÃO FARMACÊUTICA: ABORDAGENS LEGAIS E SANITÁRIAS |
| | CONTROLE DE QUALIDADE DE MEDICAMENTOS: ESTRATÉGIA DE PROTEÇÃO DA SAÚDE PÚBLICA |
| | ESTUDO ETNOFARMACOLÓGICO DE ESPÉCIES VEGETAIS PARA O DESENVOLVIMENTO DE MEDICAMENTOS FITOTERÁPICOS |
| ENFERMAGEM | IDENTIFICAÇÃO DE PATÓGENOS EM INANIMADOS DE UNIDADES DE TERAPIA INTENSIVA |
| DIREITO | DEMOCRATIZAÇÃO E ACESSO A JUSTIÇA NA CONTEMPORANEIDADE: DESAFIOS E PERSPECTIVAS PARA UMA INTERPRETAÇÃO SOCIAL E JURÍDICA DA QUESTÃO DA ACESSIBILIDADE AO JUDICIÁRIO NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS/MA |
| INTERDISCIPLINAR | ENVELHECER NA RUA |

A produção científica do Instituto tem crescido significativamente nos últimos anos em função do incentivo a pesquisa, por conta do apoio a projetos de

pesquisa coordenados por docentes e pela participação dos estudantes por meio da iniciação científica. A produção decorrente da realização de pesquisas nas diferentes áreas tem alimentado a publicação de um periódico de divulgação científica – Florence em Revista – produzido pelo Instituto para divulgação dos resultados de pesquisas de docentes, discentes e outros pesquisadores, e ainda são divulgados em outros meios editoriais e em eventos de divulgação científica internos e externos.

Deste modo, o Instituto Florence de Ensino tem procurado aprofundar as questões que envolvem a prevenção e a promoção da saúde do ser humano com a formação de profissionais enfermeiros, dentistas e farmacêuticos. Desta forma, de maneira a ampliar sua atuação na formação de profissionais da área da saúde, vem propor a oferta do Curso de Nutrição, cujo profissional se destaca no contexto social como um dos agentes de transformação da realidade no sentido da proteção à vida.

Para o Instituto Florence de Ensino Superior, o Projeto Pedagógico é, antes de tudo, uma ação consciente, planejada com vistas ao futuro, visando, prioritariamente, a formação acadêmica fundamentada nas quatro formas do aprender: aprender a aprender, aprender a fazer, aprender a conviver e aprender a ser, traduzindo uma ação educativa contemporânea e preocupada com as demandas sociais da policompetência.

O presente projeto, portanto, está consubstanciado nos princípios filosóficos da Instituição, assim como atende amplamente às diretrizes pedagógicas e normativas estabelecidas pelos órgãos educacionais competentes, com o intuito de oferecer um Curso de Nutrição nos padrões de excelência, indispensáveis para a formação profissional e cidadã dos que atuam nesta área.

No tocante às exigências legais, o projeto atende às normas e diretrizes do Ministério da Educação e Cultura – MEC e, em particular, a Resolução CNE/CES nº 3/2001 e à legislação vigente.

Este projeto pedagógico visa traçar ações curriculares e extracurriculares que possam desenvolver habilidades e competências para o exercício da profissão, levando em conta, ainda, as perspectivas e condições do mercado de trabalho regional e os imperativos que a profissão exige, sem prescindir do pleno desenvolvimento da pessoa do educando e seu preparo para o exercício efetivo da cidadania.

1.1.1 Missão Institucional

Gerar e difundir conhecimentos para formar profissionais dotados de senso crítico, competências e habilidades, bem como de princípios ético-humanísticos, com aptidão para atuar junto às diferentes demandas da sociedade, especialmente a maranhense, a partir de um ambiente acadêmico que harmonize a qualificação técnica, a cidadania, a competitividade e a inovação.

1.1.2 Visão

Consolidar-se como instituição referenciada nacionalmente pela excelência no ensino, pesquisa e extensão, na formação profissional diferenciada, na eficiência da gestão de seus processos internos, na solidez de suas parcerias e por sua harmoniosa integração no desenvolvimento da sociedade.

1.1.3 Finalidade

Em consonância com o que disciplina a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN) e com o artigo 2º do seu Regimento Interno, o Instituto Florence de Ensino Superior tem por finalidade principal o oferecimento de ensino no nível de educação superior, com foco em especialidades que possam atender de forma concreta à demanda das organizações sociais.

1.1.4 Objetivos Institucionais

- Contribuir para a formação de indivíduos como cidadãos, competentes profissionalmente no desempenho de suas funções, com respeito à ética e aos valores de nossa sociedade, com senso de responsabilidade social e cômicos de seus deveres de forma diferenciada;

- Problematizar, contextualizando, os objetos de ensino, aliando a teoria à prática em movimentos de significação e ressignificação curricular, de forma que os egressos do Instituto Florence de Ensino Superior percebam-se e sejam percebidos pelo mercado como altamente qualificados para concorrerem às oportunidades de trabalho em pé de igualdade com os egressos das mais tradicionais instituições de ensino superior;
- Fomentar saberes no graduando da IES, a fim de que seja um egresso apto a atuar comunitária e socialmente, atendendo às necessidades do entorno, autônomo no diagnóstico de problemas e no encaminhamento das soluções;
- Atentar às demandas da região, sistematizando planejamentos, em exercícios de responsabilidade social e aprimoramento acadêmico;
- Participar do processo de criação e divulgação de conhecimento, a partir da atuação de sua Coordenadoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão, da *Revista Florence* e de outros meios de comunicação disponíveis;
- Promover, regularmente, qualificação do Corpo Técnico-Administrativo e Docente, com vistas ao aprimoramento do atendimento e intervenção junto ao discente, haja vista compreender-se que o discurso acadêmico, que se move por referencial filosófico definido, traduz unidade de discurso e comportamental dos colaboradores envolvidos no processo de formação do discente;
- Desenvolver referencial teórico cognitivo problematizador, por compreender que a maturação intelectual é diferencial para o possível êxito de qualquer profissional e comunidade.

1.2 Inserção Regional

O Maranhão está localizado no oeste da Região Nordeste e tem como limites o Oceano Atlântico (N), o Piauí (L), o Tocantins (S e SO) e o Pará (O). É o 4º Estado mais rico (PIB) do Nordeste e a 16ª maior economia (PIB) do Brasil.

O Estado possui mais de 640 km de litoral, sendo, portanto, o 2º maior do Brasil. Possui uma população de 6,9 milhões de habitantes, de acordo com dados do IBGE (2015), sendo o 4º. estado mais populoso do Nordeste, com uma média de 20 habitantes por km², figurando em décimo sexto na lista de Estados Brasileiros por densidade demográfica. Destes, cerca de 70% vivem em áreas urbanas.

A economia estadual, atualmente, baseia-se na indústria de transformação de alumínio e de ferro, de produção de papel e celulose, alimentícia, madeireira, extrativismo (babaçu), agricultura (soja, cana de açúcar, arroz, milho), pecuária e serviços, além da pesca, que lhe dá a liderança na produção de pescado artesanal do Brasil, bastante utilizados na culinária regional, como o camarão, caranguejo e sururu.

O Estado possui ainda grande potencial turístico, situado em todas as suas microrregiões (Lençóis Maranhenses, Chapada das Mesas, Baixada Maranhense, Leste Maranhense) e econômico, como o Porto do Itaqui, um dos mais profundos do mundo, localizado em São Luís, assim como reservas de petróleo e gás que apenas recentemente foram exploradas. O Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses abriga grande potencialidade para a geração de energia eólica, no entanto, o desequilíbrio ambiental gerado pelas atuais tecnologias utilizadas na geração dessa matriz energética, faz com que esse empreendimento seja questionável.

O Maranhão possui uma das principais rotas de escoamento da produção de minério de ferro do Brasil, a estrada de ferro Carajás, que liga Carajás, no Pará, ao terminal da Ponta da Madeira, em São Luís, onde o minério extraído da Serra de Carajás é exportado para todo o mundo.

Como afirma Vivian Aranha Sabóia:

No contexto brasileiro, a região que compreende o Estado do Maranhão, região Nordeste do país, ocupa um local de destaque tendo em vista as importantes transformações ocorridas como resultado da implantação de grandes investimentos. Dentre eles destacamos as Termoeletricas MPX, Porto do Itaqui, Miranda do Norte, a Hidrelétrica de Estreito, a Refinaria Premium da Petrobras, a ampliação da Alumar, a instalação da Suzano Papel e Celulose, os investimentos no setor imobiliário – devido a chegada de grandes construtoras como a Cyrela e a Gafysa –, os investimentos públicos realizados com recursos do PAC e aqueles feitos com recursos de organismos nacionais (BNDES) e internacionais (BIRD, BID). Além disso, ressalta-se o aumento das exportações de commodities com destaque para aquelas advindas do leste e do sul do Maranhão. Trata-se, especialmente, da soja cujo plantio se iniciou na década de 1970 e que, atualmente, responde, em conjunto com a cana de açúcar e a pecuária, por 17% do PIB

do Estado (IMESC, 2010). Esse panorama conduziu ao aumento do PIB maranhense a taxas superiores à taxa nordestina.¹

A população do Maranhão é uma das mais miscigenadas do Brasil, de acordo com o IBGE, 68% dos habitantes são pardos, resultado da mistura de diferentes composições étnicas. A maioria da população estadual é composta por afro-descendentes, consequência do intenso fluxo de tráfico negreiro entre os séculos XVIII e XIX. Atualmente, o Maranhão possui mais de 700 comunidades quilombolas, sendo, portanto, o estado que detém a maior quantidade de comunidades remanescentes de quilombos no Brasil.

Contrastando com sua riqueza natural e material, potencial para a geração de emprego e renda para a população, a excessiva concentração de riqueza no Maranhão tem embargado o processo de desenvolvimento social do Estado. Os índices sociais do Maranhão encontram-se entre os piores do Brasil. Apesar dos dados acima apontados, segundo o IMESC (Instituto Maranhense de Estudos Econômicos e Cartográficos), de um modo geral, o Maranhão ainda apresenta baixos índices de desenvolvimento humano.

Inúmeros são os estudos que apontam o Estado do Maranhão como um dos territórios mais pobres do Brasil, com um Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) igual a 0,683, ainda comparável ao do Brasil em 1980 e superior apenas ao de Alagoas na lista dos estados brasileiros por IDH. O Estado possui a segunda pior expectativa de vida do Brasil, também superior apenas ao estado de Alagoas.

Em termos de renda, o Maranhão possui 12,9% de sua população em situação de pobreza extrema – sobrevivendo com R\$ 70,00 por mês –, a maior taxa do Brasil, e o percentual de pobres é de 39,53%, igualmente a mais alta do Brasil. A renda média da população corresponde a 65% da renda média nacional e a renda per capita média do estado é a pior de todo o país, R\$ 360,43, de acordo com dados do Censo do IBGE (2010).

Este é um reflexo direto do crescimento econômico sem distribuição de renda, concentrando a apropriação da riqueza produzida sem, portanto, conduzir ao desenvolvimento desejado. O IDH maranhense, considerado médio pelas Nações

¹ . in, O MARANHÃO CONTEMPORÂNEO: crescimento versus desenvolvimento, IV JOINPP/2013.

Unidas², reflete a péssima distribuição de renda e as condições precárias de educação e saúde enfrentadas pela população residente no Estado.

São Luís, capital do Maranhão, com 1.014.837 habitantes é a cidade que possui maior concentração populacional do estado, seguida por outras cidades maranhenses: Imperatriz (247.505), São José de Ribamar (163.045), Timon (155.460), Caxias (155.129), Codó (118.038), Paço do Lumiar (105.121), Açailândia (104.047).

Os dados econômicos apontam que São Luis gera 38,95% do PIB maranhense, ocupando a 24ª posição entre as capitais brasileiras em termos de renda familiar “*per capita*”, estando na 25ª posição em termos de proporção de miseráveis na população, ou seja, percentual da população que vive com renda individual mensal abaixo de R\$ 137,00 (cento e trinta e sete reais)

A taxa de analfabetismo em todo o Estado é de 21,6% entre a população com 15 anos ou mais, enquanto que a média nacional para esta faixa etária é de 8,6% e no Nordeste de 16,9%, de acordo com dados do IBGE (2011). Além disso, sabe-se que em uma economia globalizada e regida pelas novas tecnologias da comunicação e informação (NTIC's), a elevação da escolaridade da população é fundamental para a geração de empregos e renda. A baixa escolaridade da força de trabalho e o reduzido número de trabalhadores com acesso à educação superior representam uma grande *desvantagem competitiva* para um país ou uma região. Países que competem diretamente com o Brasil têm uma proporção bem mais elevada de jovens cursando faculdades e universidades. Neste quesito, o acesso dos maranhenses a creches, ensino médio e educação superior é inferior a 50% da população na faixa etária correspondente, de acordo com dados do INEP.

Em São Luís percebe-se uma realidade contraditória, com um evidente crescimento econômico, infelizmente não acompanhado pelos principais indicadores sociais e laborais. Ou seja, a expansão econômica não trouxe ainda consigo uma maior qualificação dos trabalhadores ou o incremento da renda média desta classe, em que pese o evidente crescimento da cidade nos últimos anos, em termos de infra-estrutura e renda.

² O Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) divide o IDH em quatro: muito alto, alto, médio e baixo.

Esta situação de vulnerabilidade social se reforça pela insuficiência das políticas públicas que efetivamente alcancem a maioria da população do estado, lhes garantindo acesso aos direitos básicos da cidadania. Isto se reflete no crescimento exponencial da violência em todo o estado, ganhando projeção nacional nos últimos anos. A taxa de mortes por armas de fogo no estado saltou de 3,6 em 2000, para 13,8 em 2010. A crescente onda de homicídios e a situação de crise do sistema prisional, com facções criminosas promovendo rebeliões dentro dos presídios, traz o à tona a situação de instabilidade da segurança pública do estado.

Para equacionar esses graves problemas sociais é necessário promover mais igualdade entre as camadas sociais que convivem com problemas como miséria, analfabetismo e violência em todo o estado, ou seja, promover o acesso aos grupos socioeconômicos menos favorecidos as políticas públicas que lhes garantam o efetivo exercício de sua cidadania, passando pela equalização do acesso a educação, incluindo a de nível superior.

Outro índice que merece detida análise é o que reflete os números da educação no Estado do Maranhão. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, trata-se do Estado da Federação com menor número de profissionais com graduação e pós-graduação. De acordo com dados do INEP (2006), o Maranhão detinha a menor taxa de escolarização bruta do país e somente 10,4% da população estava matriculada no ensino superior. Os esforços do governo federal através da política de expansão da rede federal de ensino e de incentivos para que jovens de baixa renda tenham acesso ao ensino superior privado, como o PROUNI e o FIES, tem propiciado o crescimento das matrículas no ensino superior.

Este é um dado desafiador para o crescimento do Estado do Maranhão acompanhado do desenvolvimento social de sua população, por meio do acesso mais amplo a educação, sobretudo em nível superior.

Atento as necessidades do seu entorno, que abrange a região central da cidade, circundado pelos bairros da Belira, Madre Deus, Centro e Praia Grande, e no exercício de sua função social, o Instituto Florence de Ensino Superior agrega o ensino, a pesquisa e a extensão, à assistência e a atenção as demandas da comunidade. Em decorrência da multiplicidade de suas atividades extensionistas, contempla não só à demanda de sua área de abrangência direta, como amplia a sua atuação a regiões adjacentes, como as comunidades do Jaracaty, Camboa, Centro,

Liberdade, São Francisco e Sá Viana, por meio de projetos de extensão, ações sociais e parcerias.

A assistência a comunidade é realizada também através das atividades teórico-práticas contempladas no currículo dos cursos de graduação ofertados, como, ambulatório-escola, farmácia-escola, clínica-escola e assistência e conciliação jurídica, que atende a comunidade como um todo. Além disso, o Instituto disponibiliza atendimento especializado no âmbito do direito do consumidor, em parceria com o PROCON-MA, através da instalação de uma unidade do órgão na sede da Instituição, que presta seus serviços com a participação dos alunos do curso de Direito.

No entanto, a constatação de que o Maranhão é um Estado ainda carente quanto à promoção da oferta de serviços de saúde de qualidade, especialmente às camadas mais pobres da região, o Instituto Florence de Ensino Superior deseja continuar a contribuir para a reversão desse panorama de pobreza e carência do Estado, por meio da oferta do curso de Graduação em Nutrição.

1.3 Políticas institucionais no âmbito do Curso

As políticas institucionais definidas pelo PDI a serem implementadas no âmbito do curso, tem por base a formação de um perfil profissional fundamentado na qualidade de ensino, aliado à pesquisa e extensão, além de sua formação continuada, por meio da pós-graduação. Estabelece o cumprimento da integração curricular através de adoção de práticas interdisciplinares que viabilizem o desenvolvimento de competências e habilidades alicerçadas no saber científico e na consciência para a responsabilidade social.

O projeto pedagógico Institucional do Instituto Florence de Ensino Superior visa a cumprir as exigências da legislação educacional brasileira e o direito do discente ao acesso à formação profissional nos padrões de um perfil universitário com qualidade.

Para tanto, a política institucional, voltada para o ensino de graduação, está fundamentada no princípio da formação acadêmica e profissional de qualidade. Trata-se do condutor para a promoção de uma prática calcada em preceitos éticos, na construção do conhecimento técnico-científico, ao aperfeiçoamento cultural e ao

desenvolvimento de um pensamento reflexivo, crítico e responsável, que impulsionem a transformação sócio-político-econômica da sociedade.

A relação da gestão do curso com a gestão institucional, segundo suas políticas, tem por base, a integração do currículo à luz das competências, com a finalidade de proporcionar a formação básica e profissional do estudante, conforme as linhas mestras que orientam as ações dos diferentes segmentos acadêmicos, em consonância com a sua missão.

As competências e habilidades requeridas pelo mundo do trabalho, que sinalizam o perfil de policompetência, são planejadas no âmbito do projeto pedagógico do curso, considerando o PPPI, sendo materializadas através do planejamento docente e de outras atividades a serem desenvolvidas no âmbito do curso.

Entende-se que o desafio da solução de problemas é, igualmente, básico para o desenvolvimento de autonomia intelectual, criatividade e aceitação da diversidade teórica, tão comum no trabalho interdisciplinar, configurando-se como recurso de problematização se apresenta através de estudos de caso.

O Instituto Florence de Ensino Superior, enquanto espaço formador e preocupado com as demandas da sociedade hodierna, prima pelo desenvolvimento pleno dos formandos, considerando dimensões humanas, cognitivas, éticas e filosóficas, bem como avalia o discente-formando na observação de mudança comportamental, que se reflete na materialização do pensar em forma de comunicação escrita, falada, gestual, em procedimentos, em simulações de situações reais ou em vivências efetivas.

1.3.1 Diretrizes do PDI a serem implementadas no âmbito do curso

- **Ensino:**

- a) Prover condições para a formação de profissionais policompetentes na área de formação, analisando as demandas do mercado local e nacional, com vistas à sistematização de processos educativos problematizadores, contextualizadores, flexibilizadores e integralizadores;
- b) Fortalecer a articulação da teoria com a prática no âmbito do curso, por meio de atividades acadêmicas (iniciação científica, extensão, estágios

obrigatórios, atividades complementares);

- c) Desenvolver a gestão acadêmica do curso no que tange a dinâmica processo ensino-aprendizagem em articulação com a Coordenação de Apoio Pedagógico aos Docentes e Discentes da IES (CAP);
- d) Estimular o intercâmbio interinstitucional de docentes e discentes do curso, em nível nacional e internacional;
- e) Garantir a qualidade na execução do curso, atendendo às expectativas dos participantes e ampliando as suas possibilidades acesso ao mundo do trabalho.

- **Pesquisa**

- a) Constituir a pesquisa como um dos pilares da formação superior, garantindo condições amplas para a inserção de docentes e discentes do curso nesta atividade;
- b) Constituir as linhas e grupos de pesquisa no âmbito do curso em conformidade com a pertinência social e acadêmica das temáticas;
- c) Integrar programas e projetos institucionais de pesquisa, incrementando parcerias com iniciativas do setor público e privado, em âmbito nacional e internacional;
- d) Promover a divulgação de resultados da pesquisa produzida no âmbito do curso, através de publicações em periódicos e outros formatos editoriais, bem como através da promoção de eventos científicos

- **Extensão**

- a) Fortalecer a relação Faculdade x Comunidade, através do fomento de ações extensionistas desenvolvidas no curso;
- b) Estabelecer ações de extensão articuladas a política de Responsabilidade Social da IES;
- c) Consolidar a extensão como atividade acadêmica estruturante do currículo do curso.

1.4 Estrutura Acadêmico-administrativa

No sentido de suportar as atividades destinadas ao cumprimento de sua missão e da execução das ações necessárias, a gestão administrativa e acadêmica do Instituto Florence de Ensino Superior funciona, segundo as diretrizes estabelecidas na LDB, por meio de órgãos colegiados de natureza consultiva e deliberativa, e por meio de órgãos executivos, cuja constituição e competências estão estabelecidas no Regimento Interno.

Tanto o processo de gestão do curso, em sua trajetória ascendente, quanto o da gestão institucional, definem como políticas de ação, as decisões aprovadas por diretrizes e ações de órgãos colegiados superiores, administrativos e acadêmicos, que regem o âmbito geral da IES, assim como dos órgãos colegiados auxiliares, ligados a cada curso, com representação paritária de todos os segmentos que os compõe.

O Título II do Regimento Interno da Instituição define as estruturas e atribuições dos órgãos colegiados e executivos do Instituto Florence de Ensino Superior, sobre os quais passamos a discorrer nos subtópicos abaixo:

1.4.1 Orgãos colegiados

1.4.1.1 O Conselho Superior – CONSUP

O Conselho Superior - CONSUP, órgão máximo de natureza deliberativa, normativa e recursal do Instituto Florence de Ensino Superior, é constituído pelos seguintes membros:

- Diretor Geral, seu presidente;
- Diretor Acadêmico;
- Diretor Administrativo-Financeiro;
- Até 3 (três) representantes da entidade mantenedora, por ela indicado(s);
- 1 (um) representante da comunidade, escolhido e designado pelo Diretor Geral;
- 1 (um) representante do Corpo Discente, escolhido pelos órgãos de representação estudantil, desde que esteja regularmente matriculado na instituição, não esteja cursando dependência e apresente aproveitamento

e frequência satisfatórios nas disciplinas cursadas; e

- Até 5 (cinco) representantes do Corpo Docente, escolhidos por seus pares.

O mandato dos representantes é de um ano, permitida uma recondução.

O Conselho Superior reunir-se-á, ordinariamente, duas vezes por semestre, no início e término do período letivo, e extraordinariamente por convocação de seu Presidente ou por requerimento de 2/3 de seus membros.

As reuniões do Conselho Superior funcionam com presença da maioria absoluta de seus membros, sendo as decisões tomadas por maioria simples de votos e apresentadas na forma de Resolução.

O Conselho Administrativo Superior possui as seguintes competências e atribuições regimentais:

- Exercer, como órgão consultivo, deliberativo e normativo, a jurisdição superior da Faculdade;
- Aprovar Regimentos, suas alterações e emendas, submetendo-o à aprovação do Órgão Federal competente;
- Aprovar o Plano Anual de Trabalho;
- Deliberar, atendida a legislação em vigor, sobre a criação, incorporação, suspensão e extinção de cursos ou habilitações de graduação, a serem aprovadas pelo Conselho Nacional de Educação, pós-graduação e cursos seqüenciais;
- Deliberar sobre a criação, desmembramento, incorporação ou extinção de Unidades Acadêmicas ou Administrativas, ouvida a Entidade Mantenedora;
- Deliberar sobre a política de recursos humanos da Faculdade, planos de carreira e salários, no âmbito de sua competência, submetendo-a à Entidade Mantenedora;
- Decidir sobre os recursos interpostos de decisões dos demais órgãos, em matéria didático-científica e disciplinar;
- Decidir sobre a concessão de títulos acadêmicos e honoríficos e sobre a instituição de símbolos, bandeiras e outros dísticos para uso da Faculdade e da sua comunidade acadêmico - administrativa;
- Referendar, no âmbito de sua competência, os atos do Diretor-Geral.

1.4.1.2 O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEP

O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CONSEP, órgão de natureza deliberativa, normativa e consultiva do Instituto Florence de Ensino Superior, em matérias de natureza acadêmica, é constituído pelos seguintes membros:

- Diretor Geral, seu presidente;
- Diretor Acadêmico;
- Coordenadores dos Cursos Superiores;
- Coordenador de Pós-Graduação e Extensão;
- Até 5 (cinco) representante do Corpo Docente, escolhidos por seus pares; e
- 1 (um) representante do Corpo Discente, escolhido pelos órgãos de representação estudantil, desde que esteja regularmente matriculado na instituição, não esteja cursando dependência e apresente aproveitamento e frequência satisfatórios nas disciplinas cursadas.

O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão reunir-se-á, ordinariamente, duas vezes por semestre, no início e término do período letivo, e extraordinariamente por convocação de seu Presidente ou por requerimento de 2/3 de seus membros.

As reuniões do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão ocorrem com presença da maioria absoluta de seus membros, sendo as decisões tomadas por maioria simples de votos e apresentadas na forma de Resolução.

O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, cujas decisões podem ser objeto de recurso para o Conselho Superior, possui as seguintes competências e atribuições regimentais:

- Fixar as diretrizes e políticas de ensino, pesquisa e extensão da Faculdade;
- Apreciar e emitir parecer sobre as atividades de ensino, pesquisa, extensão e cursos seqüenciais;
- Deliberar sobre representações relativas ao ensino, pesquisa, extensão e cursos seqüenciais, em primeira instância e em grau de recurso;

- Aprovar o Calendário Escolar;
- Fixar normas complementares ao Regimento Interno da IES, sobre processo seletivo, diretrizes curriculares e programas, matrículas, transferências, adaptações e aproveitamento de estudos, ouvidas as manifestações dos colegiados dos cursos;
- Aprovar projetos de pesquisa e programas de extensão;
- Apreciar as diretrizes curriculares dos cursos de graduação e pós-graduação;
- Aprovar normas específicas para os estágios supervisionados, elaboração, apresentação e avaliação de monografias ou trabalho de conclusão de curso;
- Referendar, no âmbito de sua competência, os atos do Diretor Geral;
- Propor a concessão de prêmios destinados ao estímulo e à recompensa das atividades acadêmicas; e
- Autorizar acordos e convênios propostos pela Entidade Mantenedora, com entidades nacionais e estrangeiras, que envolvam o interesse da Faculdade.

Das decisões do CONSEP cabe recurso ao CONSUP.

1.4.1.3 Colegiado de Curso

O Colegiado de Curso é um órgão deliberativo e consultivo, de natureza acadêmica, servindo para assessoramento da Diretoria e da coordenação de curso para o planejamento, acompanhamento e busca de melhorias contínuas de cada curso do Instituto Florence de Ensino Superior.

O Colegiado de Curso tem, no mínimo, a seguinte composição:

- Coordenador do Curso, que o preside;
- Professores que ministram disciplinas no curso; e
- Um representante do Corpo Discente, escolhido pelos alunos do mesmo, observados os requisitos para representação discente nos órgãos colegiados, com mandato de 1 (um) ano, permitida uma recondução.

O Colegiado de Curso reuni-se, ordinariamente, 1 (uma) vez por semestre, e extraordinariamente, por convocação de seu Presidente ou a requerimento de 2/3 de

seus membros, funcionando suas reuniões com a presença da maioria absoluta de seus membros, com tomada de decisões por maioria simples de votos.

As decisões e/ou proposições do Colegiado à Diretoria, coordenadoria de curso ou aos Conselhos Superiores serão apresentadas na forma de Parecer, baseado na ata da Reunião do mesmo e em outros documentos apresentados, devendo ser assinado pelo Presidente.

O Colegiado de Curso possui as seguintes competências e atribuições, regimentalmente fixadas:

- Pronunciar-se sobre o projeto pedagógico do curso, programação acadêmica e seu desenvolvimento nos aspectos de ensino, iniciação à pesquisa e extensão, articulados com os objetivos da Faculdade e com as normas regimentais;
- Quanto à organização didático-pedagógica dos planos de ensino de disciplinas, elaboração e ou reelaboração de ementas, definição de objetivos, conteúdos programáticos, procedimentos de ensino e de avaliação e bibliografia;
- Apreciar programação acadêmica que estimule a concepção e prática interdisciplinar entre disciplinas e atividades de distintos cursos;
- Analisar resultados de desempenho acadêmico dos alunos e aproveitamento em disciplinas com vistas a pronunciamentos pedagógico-didático e acadêmico e administrativo;
- Inteirar-se da concepção de processos e resultados de Avaliação Institucional interna e externa, Padrões de Qualidade para Avaliação de Cursos, Avaliação de Cursos (ENADE) e avaliação de Desempenho e Rendimento Acadêmico dos Alunos no Curso com vistos aos procedimentos acadêmicos; e
- Analisar e propor normas para o estágio supervisionado, elaboração e apresentação de monografia e de trabalho de conclusão de curso a serem encaminhados ao CONSEP.

1.4.2 Órgãos executivos

São os seguintes os órgãos executivos do Instituto Florence de Ensino Superior cujas atribuições e competências encontram-se estabelecidas no Regimento Geral e ou nos Estatutos e Regimentos da Mantenedora.

1.4.2.1 Diretoria Geral

A Diretoria Geral é o órgão executivo máximo da administração geral da Faculdade e é exercida pelo Diretor Geral. O Diretor Geral é auxiliado nas suas funções pelo Diretor Acadêmico e Administrativo-Financeiro. Em suas ausências e impedimentos eventuais e legais, o Diretor Geral é substituído pelo Diretor Acadêmico.

O Diretor Geral é designado pela Entidade Mantenedora, para mandato de 02 (dois) anos, admitidas reconduções por iguais períodos.

Os Diretores, Acadêmico e Administrativo-Financeiro serão designados pela Mantenedora, por indicação do Diretor Geral.

Compete ao Diretor Geral:

I - Representar a Faculdade interna e externamente ou promover-lhe a representação, no âmbito de suas atribuições;

II - Promover em conjunto com os Diretores Acadêmico e Administrativo-Financeiro, a integração no planejamento e harmonização na execução das atividades;

III - Conferir graus, expedir diplomas e títulos honoríficos, presidir a solenidade de formatura e demais atos acadêmicos em que estiver presente;

IV - Convocar e presidir o Conselho Superior e o Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão;

V - Promover a elaboração o Plano Anual de Trabalho, submetendo-o à aprovação do CONSUP;

VI - Decidir sobre matéria de natureza urgente ou omissa, “ad referendum” do colegiado competente;

VII - Promover a elaboração do calendário escolar encaminhando-o ao CONSEP;

VIII - Dar posse aos Diretores Acadêmico e Administrativo-Financeiro, aos Coordenadores de Curso, aos Coordenadores de Núcleos e aos Chefes de Setores;

IX - Autorizar, previamente, pronunciamento público e as publicações que envolvam responsabilidade da Faculdade;

X - Encaminhar ao CONSUP e à Entidade Mantenedora o relatório anual das atividades;

XI - Constituir comissões e grupos de trabalhos, designar assessorias permanentes e temporárias, com finalidades específicas de implementação das políticas educacionais da Instituição;

XII – Firmar acordos, convênios, planos de cooperação técnico-científico em cumprimento dos objetivos da Faculdade.

1.4.2.2 Diretoria Acadêmica

A direção acadêmica é o órgão executivo responsável pela gestão e planejamento das atividades de natureza acadêmica no âmbito da faculdade, tendo como titular o diretor acadêmico, nomeado e subordinado diretamente a direção geral.

Compete ao Diretor Acadêmico:

I - Assessorar o Diretor Geral no exercício das atividades acadêmicas da Faculdade;

II - Gerenciar as ações de programação acadêmica, execução e avaliação dos currículos plenos dos cursos, objetivando articulação das diversas áreas do conhecimento e integração da Coordenadoria de cursos de graduação às diretrizes, políticas e objetivos educacionais da Faculdade e dos cursos;

III - Estimular a participação docente e discente na programação cultural, técnico-científicas, didático-pedagógica e desportivas;

IV - Cumprir e fazer cumprir as disposições deste Regimento e as deliberações dos órgãos colegiados.

1.4.2.3 Coordenadoria de Cursos de Graduação

A coordenadoria de curso de graduação é o órgão executivo responsável pela gestão e planejamento das atividades de natureza acadêmica no âmbito de

cada curso de graduação, observando a política interna da faculdade, tendo como titular o coordenador de curso, nomeado pela direção geral e subordinado diretamente a direção acadêmica.

O coordenador do curso deve ser profissional com formação específica da área do curso, em nível de graduação e com pós-graduação *stricto sensu*, preferencialmente em nível de doutorado, com experiência profissional e acadêmica adequadas para o exercício da função. O coordenador de curso será assessorado em suas funções pelo coordenador adjunto.

Compete ao Coordenador de Curso:

I – Assessorar a Diretoria Acadêmica na formulação, programação e implementação de diretrizes e metas articuladas com as políticas e objetivos educacionais da Faculdade e do Curso;

II – Gerenciar o desenvolvimento do projeto pedagógico do curso e propor sua revisão em face de necessidades de mudança, compatibilização e aperfeiçoamento do curso no âmbito interno da instituição e no âmbito externo, mediante a devida aprovação nos órgãos colegiados;

III – Supervisionar a elaboração e a implantação de programas e planos de ensino buscando assegurar articulação, consistência e atualização do ementário e da programação didático-pedagógico, objetivos, conteúdos, metodologia, avaliação e cronograma de trabalho;

IV – Gerenciar a execução da programação acadêmica do curso zelando pelo cumprimento das atividades propostas e dos programas e planos de ensino e respectiva duração e carga horária das disciplinas;

V – Acompanhar o desempenho docente e discente mediante análise de registros acadêmicos, da frequência, do aproveitamento dos alunos e de resultados das avaliações e de outros aspectos relacionados à vida acadêmica;

VI - Promover estudos e atualização dos conteúdos programáticos das práticas de atividades de ensino e de novos paradigmas de avaliação de aprendizagem;

VII – Elaborar e gerenciar a implantação de horários e oferta de disciplinas e alocação de professores segundo as diretrizes gerais da Faculdade;

VIII - Coordenar a organização de eventos, semanas de estudos, ciclos de debates e outros, no âmbito do curso;

IX - Fazer cumprir as exigências necessárias para a integralização curricular, providenciando, ao final do curso, a elaboração de Histórico Escolar dos concluintes, para fins de expedição dos diplomas;

X – Convocar e dirigir reuniões do respectivo colegiado responsável pela coordenação didática do curso;

XI – Adotar “ad referendum” em caso de urgência e no âmbito de sua competência, providências indispensáveis ao funcionamento do curso;

XII - Cumprir e fazer cumprir as disposições do Regimento Interno e as deliberações dos órgãos colegiados da IES.

1.4.2.4 Coordenadoria de pós-graduação, pesquisa e extensão/CONEX

A Coordenação de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão/ CONEX superintende, coordena, fomenta e fiscaliza todas as atividades da área de pós-graduação, Pesquisa e Extensão da Faculdade, zelando pelo seu bom desempenho e qualidade, visando à excelência de forma integrada com a Diretoria Acadêmica.

Compete a Coordenação de pós-graduação, Pesquisa e Extensão:

- Coordenar a vida acadêmica e as atividades didático-pedagógicas de pós-graduação, pesquisa e Extensão;
- Representar essas áreas da educação superior da Faculdade perante autoridades e instituições congêneres e associativas de sua categoria no âmbito da sua competência;
- Assinar diplomas e/ou certificados de conclusão de cursos e outros certificados, na área de pós-graduação e Extensão juntamente com o Diretor Geral:
- Zelar para que na área de sua jurisdição a Faculdade não fique privada ou desprovida de recurso de qualquer natureza, necessário ao desenvolvimento de suas atividades em nível de qualidade e excelência;
- Proceder à distribuição do pessoal docente nos respectivos cursos de pós-graduação e extensão;
- Promover a interligação e integração da sua área com a graduação;
- Propor a Diretoria Geral a concessão de títulos e prêmios honoríficos para

o pessoal sob sua administração;

- Propor ao Diretor Geral a constituição de comissão a assessorias para resolver questões de interesse acadêmico de sua área, quando houver absoluta necessidade, ouvidos os órgãos envolvidos;
- Zelar pela fiel observância da legislação de ensino, e das normas complementares emanadas dos órgãos da Faculdade; e
- Desempenhar outras funções e atividades no âmbito de sua competência, ou que, por sua natureza lhe sejam atribuídos pelo Diretor Geral.

Para o financiamento das atividades de pesquisa, através da iniciação científica, a instituição firma convênios com organismos internacionais ou agências governamentais ou não-governamentais, por meio do Núcleo de Relações Internacionais, além de consignar, em seu orçamento anual, recursos através do Fundo de Amparo a Pesquisa e Extensão/FAPE. Caberá ao colegiado de cursos analisar e deliberar, inicialmente, sobre os projetos de pesquisas. O estímulo a essas atividades consiste, principalmente, em:

- Formar pessoal docente em curso de pós-graduação da instituição e de outras IES nacionais, ou estrangeiras;
- Conceder auxílio para projetos específicos;
- Realizar convênios com instituições vinculadas à pesquisa;
- Manter intercâmbio com instituições científicas, visando alimentar contatos entre pesquisadores e o desenvolvimento de projetos comuns;
- Ampliar e manter atualizada sua biblioteca;
- Divulgar os resultados das pesquisas realizadas, em periódicos institucionais e em outros, nacionais ou estrangeiros;
- Realizar simpósios destinados ao debate de temas científicos;
- Adotar regime de trabalho especial para pesquisadores;
- Conceder bolsas de trabalho a pesquisadores, observadas as condições e exigências existentes sobre a matéria e o disposto no Regimento Interno da IES.

- Dar-se prioridade à pesquisa vinculada aos objetivos do ensino e inspirada em dados da realidade regional e nacional, sem detrimento da generalização dos fatos descobertos e de suas interpretações.

Os projetos de pesquisa são coordenados pelo coordenador do curso, ou por coordenador designado pelo Diretor, quando envolver atividades intercurso. A fim de cumprir os objetivos da interdisciplinaridade, a instituição criará núcleos temáticos que visarão:

- Estimular o desenvolvimento da pesquisa científica, por meio do aperfeiçoamento de docentes e pesquisadores;
- Proporcionar treinamento eficaz de técnicas de alto padrão face ao desenvolvimento nacional;
- Criar condições favoráveis ao trabalho científico;
- Aprimorar a qualidade do ensino com a elevação do perfil acadêmico dos docentes;
- Criar adequadas condições de trabalho a pesquisadores de diferentes áreas, que integrem o núcleo;
- Integrar espaço físico e recursos humanos, racionalizando o trabalho e a produção científica;
- Oferecer planos integrados de ensino de pós-graduação (aperfeiçoamento e especialização) e pós-graduação (mestrado e doutorado) para integrar profissionais das diferentes áreas do núcleo;
- Prestar serviços à comunidade nas diferentes áreas do núcleo;
- Promover intercâmbio cultural e científico com instituições congêneres e entidades governamentais.

As linhas de pesquisa são estabelecidas, observada a relação entre estas e o projeto pedagógico Institucional e do curso em pleito. As linhas de pesquisas desenvolvidas no Instituto Florence de Ensino Superior são as seguintes:

- a) Educação em Saúde;
- b) Farmacologia e Toxicologia;

- c) Linha de Produtos Naturais;
- d) Gestão Ambiental e Saúde;
- e) Microbiologia;
- f) Controle de qualidade;
- g) Avaliação e Implementação de Políticas Públicas;
- h) Cosmetologia;
- i) Epidemiologia das comunidades maranhenses.
- j) Direito e Saúde;
- k) Direito e Sociedade;

A Faculdade incentiva a pesquisa mediante a concessão de auxílio para a execução de projetos científicos, concessão de bolsas especiais, formação de pessoal pós-graduado, promoção de congressos, intercâmbio com outras instituições, divulgação dos resultados das pesquisas realizadas e outros meios ao seu alcance, dentro dos recursos financeiros liberados pela Mantenedora.

Os projetos de pesquisa e extensão são avaliados pela CONEX e homologados pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEP.

A CONEX encaminha periodicamente à Diretoria Acadêmica e Diretoria Geral as informações sobre os projetos de pesquisa e extensão.

A Faculdade desenvolve projetos de extensão para a difusão de conhecimentos e técnicas pertinentes às áreas afins.

São consideradas atividade de extensão:

- I. Eventos culturais, técnicos e científicos;
- II. Cursos de atualização oferecidos a comunidade acadêmica e a comunidade em geral;
- III. Ações de prestação de serviços de assistência à Comunidade;
- IV. Produções e publicações de interesse acadêmico e cultural;
- V. Projetos de extensão.

O IFES atua na área da extensão identificando as situações-problema na sua região de abrangência, com vistas à otimização do ensino e da pesquisa, contribuindo, desse modo, para o desenvolvimento e melhoria da qualidade de vida da população.

Os programas de extensão privilegiam ações interdisciplinares, que reúnam áreas diferentes em torno de objetivos comuns.

A realização das atividades extensionistas (cursos e serviços) são regulamentadas pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEP, tendo presente o Regimento e demais normas legais vigentes.

Os programas de extensão são coordenados pelo coordenador do curso ou por professor, designado pelo Diretor.

O financiamento da extensão é realizado com a utilização de recursos próprios da instituição ou mediante alocação de recursos externos, por meio de convênio (parcerias) com organizações da comunidade (local e regional), públicas ou privadas.

Os núcleos temáticos atuam, também, na extensão oferecendo programas interdisciplinares e de natureza cultural e científica.

Os serviços são realizados sob a forma de:

- Atendimento à comunidade, diretamente ou através de instituições públicas e particulares;
- Participação em iniciativa de natureza cultural, artística e científica;
- Intervenção em situações-problema identificadas por meio de estudos e pesquisas em torno de aspectos da realidade local ou regional
- Realização de eventos de natureza científica, com periodicidade semestral, a fim de promover a divulgação dos conhecimentos produzidos pela academia e a integração com a comunidade;
- Publicação de trabalhos de interesse cultural ou científico;
- Divulgação de conhecimentos e técnicas de trabalho;
- Estímulo à criação literária, artística e científica e à especulação filosófica.

O IFES, dentro de sua política de extensão, assume um compromisso com a Região em que está inserido: **“liderar o processo de desenvolvimento cultural da comunidade regional”**.

Os programas caracterizados como de extensão não são restritos aos limites da instituição, mas também estendidos “fora da sede”, em locais onde as necessidades se apresentem. Nesse aspecto, são colocadas à disposição de programas de maior alcance, oferecendo orientações básicas à população.

O estreitamento da relação Faculdade-Comunidade é concretizado através de programas onde a cultura seja difundida, havendo entrelaçamento da cultura popular e acadêmica. Eventos como exposições, feiras, competições esportivas e outras formas de integração fazem o chamamento da população para uma participação mais efetiva na vida acadêmica.

O Instituto Florence de Ensino Superior oferece bolsas de monitoria, iniciação científica e extensão aos alunos, viabilizando a articulação do processo ensino/aprendizagem, como forma de estimular a participação dos estudantes nos projetos desenvolvidos pela Instituição.

A bolsa de monitoria é a modalidade de auxílio financeiro concedido àqueles alunos que participarem de programas de monitoria, nos seus respectivos cursos de graduação. Tem por objetivo incentivar os alunos que demonstrem aptidão pela carreira acadêmica, assegurando a cooperação do corpo discente com o corpo docente nas atividades do ensino.

A bolsa de iniciação científica é a modalidade de auxílio financeiro concedido àqueles alunos que participarem de programas de iniciação científica, regularmente aprovados pelo Instituto Florence de Ensino Superior. Tem por objetivo incentivar os alunos que demonstrem interesse e aptidão pela carreira científica, através da participação em projetos de pesquisa.

A bolsa de extensão é a modalidade de auxílio financeiro concedido àqueles alunos que participarem de programas de extensão, regularmente aprovados pelo Instituto Florence de Ensino Superior.

As atividades de pesquisa e extensão do Instituto são desenvolvidas a partir do Fundo de Amparo a Pesquisa e Extensão/FAPE.

1.4.2.5 Coordenadoria de Apoio Pedagógico aos Docentes e Discentes (CAP)

A Coordenação de Apoio Pedagógico ao Docente e Discente/ CAP, é um órgão de assessoramento didático-pedagógico do Instituto Florence de Ensino Superior, constitui-se como instância de apoio, acompanhamento e operacionalização de atividades acadêmicas.

Visa dar suporte a docentes e discentes da instituição, no que diz respeito às atividades inerentes à prática pedagógica e prática acadêmica, conforme definidas nos Projetos Políticos Pedagógicos dos Cursos de Graduação do Instituto

Florence de Ensino Superior. Considerando suas atribuições, o CAP divide-se em dois Núcleos:

I – Núcleo de Apoio Pedagógico ao Docente/ NAP, responsável pelo atendimento das necessidades do corpo docente da IES, através da viabilização do Programa de Apoio ao Docente e o Plano de Qualificação Docente/ PQD.

São objetivos do Núcleo de Apoio Pedagógico ao Docente/ NAP:

- a) Formar um quadro de docentes qualificados, criativos e com embasamento teórico compatível às necessidades dos discentes e às exigências do mundo contemporâneo;
- b) Qualificar profissionais aptos para desenvolver na instituição uma docência comprometida às necessidades sociais da comunidade maranhense;
- c) Elaborar e operacionalizar a formação inicial dos docentes, tendo, como princípio, a formação significativa dos professores;
- d) Elaborar e operacionalizar a formação continuada dos docentes;
- e) Organizar as atividades de planejamento e avaliação docente, no início de cada semestre letivo;
- f) Acompanhar as atividades planejadas pelos docentes, dando-lhes suporte pedagógico sempre que necessário;
- g) Subsidiar materialmente e teoricamente todas as necessidades do docente;
- h) Fomentar o ensino, a pesquisa e a extensão no âmbito da instituição, com vistas à consecução dos objetivos inerentes a academia.

II – Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Discente/ NUPAD responsável pelo atendimento às necessidades do corpo discente da instituição, através da viabilização do Programa de Apoio Psicopedagógico ao Discente.

São objetivos do Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Discente/ NUPAD:

- a) Apoiar e orientar o educando em sua trajetória acadêmica, instrumentalizando-o para construção/ reconstrução do conhecimento e para formação de novos saberes,

baseado em critérios de cientificidade, que permitam a atuação consciente do profissional junto ao mundo do trabalho;

- b) Analisar e encaminhar as demandas dos alunos, no que diz respeito às dificuldades de aprendizagem e/ ou financeiras;
- c) Implementar um programa de Nivelamento Acadêmico, que possibilite ao educando condições de equidade e prosseguimento de estudos;
- d) Orientar os alunos na organização dos diretórios estudantis ou acadêmicos;
- e) Implementar ações que visem acompanhar os egressos dos Cursos de Graduação da IES e a partir desse acompanhamento, retroalimentar as propostas pedagógicas dos cursos;
- f) Fomentar a iniciação científica como princípio pedagógico e educativo dos discentes.

O CAP funcionará no horário de atividades da faculdade e será constituída por um Coordenador com formação em Pedagogia, que desenvolverá, em conjunto com Diretoria Acadêmica, Coordenadorias dos Cursos e Comissão Própria de Avaliação/ CPA, atividades de apoio, avaliação, acompanhamento, orientação, elaboração e organização de todas as ações inerentes ao fazer pedagógico.

1.4.2.6 Secretaria Acadêmica

A Secretaria Acadêmica é órgão responsável pela matrícula e movimentação discente, pela documentação, pelos registros e controles acadêmicos. A Secretaria Acadêmica é dirigida pelo Secretário Acadêmico, designado pelo Diretor Geral.

Compete ao Secretário Acadêmico:

- I - Responsabilizar-se pela guarda e conservação de documentos, diários de classe e outros meios de registro e arquivo de dados;
- II - Orientar e acompanhar a execução do atendimento, do protocolo e dos registros acadêmicos;

III - Autorizar e controlar o funcionamento de cópias de documentos aos interessados;

IV - Expedir, por autorização do Diretor Geral, certidões e declarações relativas à vida acadêmica dos alunos.

1.4.2.7 Núcleo de Produção e Divulgação, Biblioteca e Tecnologia

O Núcleo de Produção e Divulgação, Biblioteca e Tecnologia é órgão de apoio técnico ao desenvolvimento das atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão, dirigido pelo Coordenador da Biblioteca.

São atividades integrantes deste Núcleo: a editoração, publicação e divulgação da produção acadêmica e da difusão de atividades culturais, dos serviços bibliotecários e dos laboratórios, dos equipamentos tecnológicos de apoio ao ensino e do Centro de Processamento de Dados.

Compete ao Coordenador do Núcleo de Produção e Divulgação, Biblioteca e Tecnologia:

I - Assessorar a Diretoria Geral na formulação e implantação da política institucional;

II - Programar, coordenar e supervisionar as atividades que integram o Núcleo.

1.4.2.8. Diretoria Administrativa e Financeira

A Diretoria Administrativa e Financeira, órgão executivo para assuntos de natureza administrativo-financeira, é exercida pelo Diretor Administrativo-Financeiro, nomeado e subordinado a direção geral.

A Diretoria Administrativa e financeira supervisiona as atividades relacionadas a:

I - Recursos Humanos;

II - Recursos Orçamentários e Financeiros;

III - Recursos Patrimoniais e Materiais;

IV - Serviços de Administração Geral.

O Diretor Administrativo-Financeiro, em suas ausências e impedimentos legais é substituído por funcionário designado pelo Diretor Geral.

Compete ao Diretor Administrativo-Financeiro:

I - Auxiliar o Diretor Geral na formulação e execução da política administrativa-financeira da Faculdade;

II - Coordenar as ações de planejamento, execução e avaliação da Administração Geral em seus aspectos de recursos humanos, orçamentários, financeiros, patrimoniais, materiais e serviços gerais;

III - Cumprir e fazer cumprir as disposições deste Regimento e as deliberações dos órgãos colegiados.

1.4.2.9 Núcleo de Tecnologia da Informação – NTI

Órgão de apoio técnico ao desenvolvimento das atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão.

São atividades integrantes deste Núcleo: editoração, publicação, divulgação da produção acadêmica e da difusão de atividades culturais, dos serviços bibliotecários e dos laboratórios, dos equipamentos tecnológicos de apoio ao ensino e do Centro de Processamento de Dados.

Compete ao Coordenador do Núcleo de Tecnologia da Informação:

- I. Assessorar a Diretoria Geral na formulação e implantação da política institucional;
- II. Programar, coordenar e supervisionar as atividades que integram o Núcleo.

1.5 Sistema de comunicação, informação, controle e registro acadêmico

O registro e controle acadêmico do Instituto Florence de Ensino Superior é realizado mediante programa instalado na Secretaria, (GFLEX - Inforgêneses - versão 15.09) que funciona em rede com a diretoria, a coordenação do curso, tesouraria e biblioteca.

O Instituto Florence de Ensino Superior dispõe de Sistema de Controle Acadêmico, Administrativo e Financeiro, possibilitando à comunidade acadêmica o

acesso, acompanhamento e recuperação de informações à distância, a partir da internet. Tal sistema oferece diversas funcionalidades, tais como: controle de notas e faltas; histórico escolar; comunicados diversos; horários de aula; solicitação e acompanhamento de requerimentos; extratos financeiros; 2ª. Via do boleto bancário; matrícula on-line e calendário de aulas, dentre outros.

Também são disponibilizadas aos docentes várias informações para acesso, entre elas: turmas; horários de aulas; calendário de avaliações; lançamento de notas; consulta de notas e disponibilização de arquivos para download dos alunos.

Além disso, está disponível para a comunidade acadêmica todo o conjunto de informações e serviços acerca da biblioteca, tais como: acervo, reserva de livros e materiais acadêmicos, pagamento de taxas, dentre outros.

Existem ainda algumas ferramentas de comunicação interna e externa disponível, possibilitando articulação entre as áreas organizacionais e toda comunidade acadêmica. Com o uso desses sistemas, o gestor, em todas as esferas de atuação institucional, dispõe das informações relevantes e necessárias à tomada de decisão. O Sistema de informação é uma ferramenta fundamental para o desenvolvimento institucional possibilitando acesso rápido e fácil e interagindo toda estrutura pedagógica e administrativa.

O mesmo sistema funciona através da Internet disponibilizando aos alunos informações sobre os cursos, serviços gerais como histórico escolar, boletim de resultado final, consulta de notas, consulta de programas de disciplinas, horários das aulas, solicitação de declarações e sugestões.

O site do Instituto Florence de Ensino Superior auxilia nas pesquisas dos interessados em conhecer os cursos oferecidos e a obter informações extras, fornece ainda aos alunos a facilidade de poderem consultar suas notas e faltas e titulação do corpo docente.

Todos os setores da faculdade estão interligados através de uma rede interna de comunicação on-line, o que permite a troca e a atualização de informações de forma rápida e eficiente.

No site da faculdade, são disponibilizadas áreas destinadas aos alunos e aos professores onde o acesso a serviços e informações são feitos de forma restrita através de login e senha. No site está disponível material didático de apoio aos alunos.

1.6 Organização e gestão de pessoal

As políticas de organização, gestão e capacitação de pessoal adotadas no Curso de Direito, seguem as diretrizes e normas aplicadas a IES como um todo, em conformidade com o PDI e o Regimento Interno, sempre ouvido o NDE e o Colegiado de Curso em matéria de sua competência, visando aperfeiçoar os processos de seleção, capacitação e valorização do corpo docente e técnico-administrativo vinculado ao curso.

1.6.1 Corpo docente

Desde o início de suas atividades, o Instituto Florence de Ensino Superior, na seleção de professores, tem priorizado a contratação de candidatos, observando, especialmente, no caso de especialistas, mestres e doutores, o credenciamento dos respectivos cursos.

Inclui-se ainda como importante componente na fase de contratação a experiência profissional e o exercício do magistério superior, de forma a aliar, nas estratégias pedagógicas, a prática e a teoria.

Ao contratar os seus docentes, a IES leva em conta também a produção científica, o desenvolvimento de projetos de pesquisa, a busca constante de atualização e participação em eventos de relevância na área de formação e atuação docente, além da atuação e experiência profissional do candidato. Ao regular exercício da docência, no âmbito da IES, são aplicados os demais requisitos constantes do Plano de Cargos, Salários e Carreira do Magistério Superior vigente no Instituto Florence de Ensino Superior, homologado pelo Ministério do Trabalho e publicado no DOU nº 155, seção 1, pg. 135 de 13/08/2010.

De acordo com o Plano de Cargos, Salários e Carreira, constituem-se como graus da carreira do magistério superior no âmbito do IFES:

- I. Professor Doutor, portador de diploma de Doutor e experiência em magistério superior de 02 (dois) anos letivos ou experiência profissional comprovada de 02 (dois) anos na área de atuação.
- II. Professor Mestre, portador do diploma de Mestre e experiência em magistério superior de 02 (dois) anos letivos ou experiência profissional comprovada de 02 (dois) anos na área de atuação;

- III. Professor Especialista, portador de diploma de especialista e experiência em magistério superior de 02 (dois) anos letivos ou experiência profissional comprovada de 02 (dois) anos na área de atuação.

A admissão de professor é feita mediante seleção realizada pelo Coordenador de Curso e homologada pela Mantenedora, observados os seguintes critérios: Além da idoneidade moral do candidato, são considerados seus títulos acadêmicos, científicos, didáticos e profissionais, relacionados com a disciplina a ser por ele lecionada.

No âmbito do cumprimento da missão e dos objetivos da IES, o desempenho da função docente é de fundamental importância. Por esse motivo, o professor é selecionado, observando os critérios elencados acima, e constantemente avaliado, no que tange ao cumprimento de suas funções, por meio da Comissão Própria de Avaliação – CPA e por meio da Coordenação de Apoio Pedagógico ao Docente e Discente – CAP. O resultado das avaliações docentes norteiam o planejamento das ações de capacitação, elaboradas no âmbito da direção acadêmica, Coordenadoria dos Cursos e Coordenação de Apoio Pedagógico ao Docente e Discente – CAP, assim como, as decisões de desligamento de docentes por falhas no cumprimento de suas atribuições.

O Plano de Carreira Docente do Instituto Florence de Ensino Superior, regulamenta a valorização de experiências docentes no magistério superior, assim como define, normatiza e disciplina as condições de admissão, demissão, promoção, progressão, desenvolvimento profissional, direitos e deveres. Quanto às experiências profissionais não acadêmicas, são consideradas relevantes, pela Instituição, as experiências (atividades) realizadas por seus docentes fora do contexto acadêmico, como fonte de aperfeiçoamento e ampliação de conhecimentos teórico-práticos, removendo limitações e fronteiras de saberes específicos e compartimentados.

O Instituto Florence de Ensino Superior, por meio da operacionalização de seu plano de Capacitação e Qualificação do Corpo Docente – PQD, tem emvidado esforços para atrair para seus quadros professores com renomada trajetória profissional e acadêmica e com titulação *stricto sensu*, e fomentado a fixação destes docentes mediante avaliação da qualidade do ensino e da

produtividade dos mesmos, através da concessão de incentivos e benefícios constantes a capacitação profissional e a produção científica, de modo que essas políticas reflitam positivamente na qualidade dos cursos.

Ressalta-se nesse processo a CAP – Coordenação de Apoio Pedagógico aos Docentes e Discentes, que é composta por: Núcleo de Apoio Pedagógico ao Docente/ NAP, responsável pelo atendimento às necessidades do corpo docente da instituição, através da viabilização do Programa de Apoio ao Docente e do Plano de Qualificação Docente/ PQD.

O regime de trabalho dos docentes da Instituição será o previsto na Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, pela qual se regem todos os respectivos contratos.

Os docentes do Magistério Superior da Instituição serão contratados como Professores de Ensino Superior, em um dos seguintes regimes de trabalho:

- Em tempo Integral: será atribuído ao docente que se obriga a prestar quarenta (40) horas semanais de trabalho à Instituição, no desempenho de atividades de ensino, pesquisa, extensão ou de administração universitária ou acadêmica.
- Em tempo parcial: docente contratado atuando com no mínimo 12 (doze) horas semanais de trabalho, reservando-se, pelo menos, 25% desta carga-horária para estudos, planejamento, avaliação e orientação de estudantes.

A título eventual e por tempo estritamente determinado, a Instituição pode dispor do concurso para Professor Substituto, Professor Colaborador e Professor Visitante, destinado a suprir a falta temporária de docentes integrantes da carreira.

O docente poderá ainda exercer atividades de pesquisa e extensão, quando aprovadas, ou administrativas, na coordenação de cursos e supervisão de estágios.

O número de horas-aula do docente poderá variar, de acordo com o planejamento curricular dos cursos, por semestre, sendo definido pela coordenação do curso e aprovado pelo Colegiado do Curso antes do início do semestre letivo regular. Nenhum contrato de trabalho poderá ter duração superior a 40 horas semanais. O tempo da hora-aula determinado pela legislação pertinente, despendido pelo docente quando em atividade em sala de aula, equivalerá sempre à uma hora de trabalho contratual.

Enquanto política de apoio pedagógico ao corpo docente, o Instituto Florence de Ensino Superior, por meio da Coordenação de Apoio Pedagógico ao Docente e Discente/CAP, operacionaliza o Núcleo de Apoio Pedagógico ao Docente – NAP, que consiste em ações e programas voltados à formação pedagógica e orientação aos docentes do curso, assim como a promover ações de capacitação docente, sobretudo através do Programa de apoio didático-pedagógico ao docente.

O Programa tem como objetivo auxiliar e orientar os professores na condução de sua prática pedagógica a partir da sugestão de metodologias, recursos, atividades e propostas de trabalho, além de oferecer todo o suporte estrutural para a operacionalização das atividades planejadas pelo docente e terá os seguintes objetivos:

- Acompanhar o desempenho acadêmico do professor, verificando suas dificuldades e conferindo ao mesmo o suporte necessário;
- Subsidiar materialmente e teoricamente todas as necessidades do docente;
- Propor alternativas de solução para os problemas detectados e/ou apontados pela comunidade acadêmica;
- Implantar e implementar a formação inicial e continuada do professor;
- Fomentar o ensino, a pesquisa e a extensão no âmbito da instituição com vistas à consecução dos objetivos inerentes à academia;
- Acompanhar junto com o professor e o NUPAD o desempenho do discente, propondo soluções imediatas;
- Interagir criativamente em face de dificuldades pedagógicas sentidas pelos cursos;
- Apoiar as coordenações em atividades e programas que visem o bom funcionamento dos currículos;
- Selecionar, em consenso com os docentes, procedimentos didático-metodológicos para melhor atender às necessidades dos alunos e a natureza das disciplinas;
- Utilizar estratégias adequadas de ação para possibilitar o envolvimento dos docentes nos projetos pedagógicos dos cursos;
- Orientar para a resolução de problemas e enfrentar desafios oriundos da implantação dos novos modelos curriculares nos cursos;
- Buscar informações especializadas analisá-las, tomar e justificar decisões

metodológicas;

- Avaliar a efetividade das ações curriculares desenvolvidas nos cursos;
- Participar da formulação, acompanhamento e avaliação dos projetos pedagógicos dos cursos;
- Incorporar ao trabalho docente, novas metodologias de ensino e avaliação da aprendizagem;
- Fornecer suporte didático pedagógico aos docentes.

A avaliação docente é um processo interno que acontece semestralmente, e estará articulado as atividades desenvolvidas pela Comissão Própria de Avaliação/CPA e pela Coordenação de Apoio Pedagógico ao Docente e Discente/CAP, tendo como protagonistas o grupo de alunos, os professores e a coordenação do curso. A avaliação obedece as seguintes etapas:

- Participação dos alunos respondendo ao questionário de avaliação semestral, onde cada disciplina e o seu professor é avaliado, assim como a infraestrutura física, a organização acadêmica e os serviços prestados pela faculdade;

- Auto-avaliação docente, onde o próprio professor comenta a sua atuação em sala de aula, destacando os seus objetivos para o período e as suas dificuldades;

- Avaliação docente sobre as turmas, onde cada professor avalia o desempenho e destaca as características das turmas que lecionou; e

- Reunião com a coordenação do curso, onde o coordenador discute com os professores os resultados e as sugestões apontadas nas avaliações acima.

O objetivo de todo o processo do sistema permanente de avaliação docente é auxiliar o professor no seu desempenho em sala de aula. De posse de todas as avaliações e após discussão com o docente, cabe à coordenação do curso propor medidas de auxílio a atuação docente como, por exemplo, a disponibilidade de novos equipamentos de auxílio as aulas, a atualização em algum campo ou a atuação do docente em outras disciplinas compatíveis com a sua formação acadêmica.

1.6.2 Corpo técnico-administrativo

O Corpo Técnico-Administrativo da Instituição é constituído pelos funcionários enquadrados nesta categoria e que prestem serviços de apoio técnico, administrativo e operacional, bem como de assessoramento a todos os órgãos e níveis hierárquicos da Instituição, que desempenhem as seguintes funções:

- Gerencias: administração, controle, coordenação, supervisão e avaliação;
- Atividades técnicas de assessoria e suporte à administração superior ou intermediária, que demandem análises, pareceres, procedimentos e execução;
- Atividades de apoio administrativo;
- Atividades de apoio operacional em execução de serviços gerais, necessários ao bom desempenho institucional.

O Corpo Técnico-Administrativo da Instituição é constituído pelas seguintes categorias:

- Auxiliar de Serviços Gerais;
- Auxiliar Administrativo;
- Técnico Administrativo de Nível Médio;
- Técnico Administrativo de Nível Superior.

O Corpo técnico-administrativo do Instituto Florence de Ensino Superior é composto de acordo com os critérios previstos no Plano de Cargos, Salários e Carreira do Corpo Técnico-administrativo, observando as seguintes condições:

- Remuneração compatível com seu cargo e desempenho;
- Acesso, promoção e progressão no plano de carreira;
- Incentivo ao seu aprimoramento profissional;
- Direito, em igualdade de condições a qualquer funcionário da Instituição, à política de benefícios/vantagens da instituição;
- Direito a voto e a elegibilidade, em conformidade com o Regimento Interno da Instituição;

- Condições adequadas ao exercício profissional.

O Regime disciplinar do corpo técnico-administrativo está previsto no Regimento Interno da Instituição.

O Programa de Integrado de Gestão de Capital Humano (PIC), prevê ações de capacitação e avaliação do corpo técnico-administrativo por meio do Programa de Qualificação do Corpo Técnico-Administrativo/PEQ-TEC, desenvolvidas pelo setor de recursos humanos da IES. A progressão do funcionário nos níveis previstos no Plano de Cargos, Salários e Carreira leva em consideração a avaliação do funcionário e a participação e rendimento nas atividades de capacitação previstas no PEQ/TEC. O regime de trabalho dos funcionários da Instituição será o previsto na Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, pelas quais se regem todos os contratos trabalhistas.

1.7 Estrutura acadêmico-administrativa do curso de Nutrição

Além da estrutura geral da IES, descrita em tópico anterior, especificamente para o curso de Nutrição está prevista a implantação da seguinte estrutura acadêmico-administrativa e de pessoal visando fornecer o efetivo suporte para a realização das atividades do curso.

1.7.1 Colegiado do Curso de Nutrição

Órgão consultivo e deliberativo máximo em matéria acadêmica no âmbito do curso, o Colegiado do Curso de Nutrição terá sua composição, atribuições e funcionamento conforme previsto no regimento interno do Instituto Florence de Ensino Superior, segundo descrito no item 1.4.1.3.

1.7.2 Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição

O Núcleo Docente Estruturante do curso de Nutrição constituir-se-á de um grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso, conforme Resolução CONAES no. 01/2010. O NDE do curso de Nutrição

terá sua composição, atribuições e funcionamento conforme previsto no Regimento Interno da IES.

São atribuições do Núcleo Docente Estruturante:

- ↳ Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- ↳ Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- ↳ Analisar periodicamente o PPC e propor alterações para possíveis adequações às Diretrizes Curriculares Nacionais, às exigências do mercado de trabalho e aos avanços no campo de ensino, da iniciação científica, da extensão e das práticas contemporâneas e sua articulação com as diretrizes didático-pedagógicas e o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI);
- ↳ Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação;
- ↳ Analisar e avaliar os planos de ensino à luz do PPC, recomendando à Coordenadoria do Curso possíveis alterações;
- ↳ Propor melhorias na qualidade do ensino ofertado.

O Núcleo Docente Estruturante é composto integralmente por professores com titulação em nível de pós-graduação *stricto sensu*, pertencentes ao quadro efetivo do curso, com vasta experiência profissional e acadêmica, além do coordenador do Curso, que o preside. Todos os membros do NDE possuem regime de trabalho de tempo parcial (14,28%) ou integral (85,71%) ao Curso, com previsão de carga-horária destinada as atividades do Núcleo. A composição do Núcleo Docente Estruturante encontra-se descrita no quadro abaixo:

| NOME | TITULAÇÃO | REGIME DE TRABALHO |
|---------------------------------|------------------|---------------------------|
| Wyllyane Rayana Chaves Carvalho | Mestre | Integral |
| Eduarda Gomes Bogea | Mestre | Integral |
| Luana Karonine Cordeiro Castro | Mestre | Integral |
| João Marcelo de Oliveira Macena | Doutor | Integral |

| | | |
|----------------------------------|--------|----------|
| Carolina Abreu de Carvalho | Mestre | Parcial |
| Luciano Mamede de Freitas Junior | Doutor | Integral |

Em obediência à Resolução CONAES nº 1/2010, o IFES incentiva e estimula, por meio de ações de capacitação didático-pedagógica, a permanência da maioria dos membros do NDE para manter a qualidade do curso e o bom relacionamento entre o corpo social e os dirigentes da instituição.

De acordo com Regimento Interno, o NDE reúne-se ordinariamente uma vez por mês, ou extraordinariamente por convocação do presidente ou de 2/3 de seus membros para deliberar assuntos de sua competência. As deliberações do NDE são registradas em atas e exaradas em forma de parecer.

Os membros do NDE são indicados pelo Colegiado do curso, dentre os docentes com efetiva liderança no curso, com destacada atuação na docência, na pesquisa e produção acadêmica. Os membros do NDE são nomeados por ato da Direção Geral e devem ocupar a função por, pelo menos, 3 anos ininterruptos, de modo a garantir a plena continuidade das atividades do Núcleo.

As eventuais alterações na composição do NDE são realizadas no início de cada semestre letivo, com observância aos critérios da legislação vigente e com base no perfil do corpo docente alocado ao curso, assegurando estratégias que garantam a participação dos membros do corpo docente do curso, sem, contudo, comprometer a continuidade e a qualidade no processo de acompanhamento do curso.

O Coordenador do Curso tem o papel de proporcionar adequada articulação do NDE com o Colegiado do Curso, com o objetivo de aprimorar o desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso, a oferta do curso e o cumprimento das normas legais aplicáveis. Cabe ainda a Coordenação do curso oferecer apoio técnico-administrativo ao NDE para o seu pleno funcionamento.

1.7.3 Coordenação do curso de Nutrição

A coordenadoria de curso de graduação é o órgão executivo responsável pela gestão e planejamento das atividades de natureza acadêmica no âmbito do curso, observando a política interna da faculdade e as deliberações do Colegiado do

Curso, tendo como titular o coordenador de curso, nomeado pela direção geral e subordinado diretamente a direção acadêmica.

O coordenador do curso é um profissional com formação específica da área do curso, em nível de graduação e com pós-graduação *stricto sensu*, com experiência profissional e acadêmica adequadas para o exercício da função. O coordenador de curso será assessorado em suas funções pelo coordenador adjunto.

A coordenação do curso de Nutrição terá como titular a profa. Wyllyane Rayana Chaves Carvalho, graduada em Nutrição (2010), mestre em Saúde Coletiva pela Universidade Federal do Maranhão – UFMA (2015) e especialista em Docência do Ensino Superior pelo Instituto de Ensino Superior Franciscano – IESF (2012). A Professora possui 06 anos de experiência na docência de nível superior e 1 ano de experiência profissional.

A coordenadora do Curso é contratada sob o regime de 40 horas semanais (Tempo Integral), onde 32 horas são destinadas para a gestão e condução do curso de Nutrição, participação em órgãos colegiados e NDE, reuniões de planejamento e atividades didáticas; 8 horas semanais são destinadas para o exercício da docência no curso.

A Coordenação atuará com base no Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI) e no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), implementando e avaliando o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) continuamente, de acordo com as políticas Institucionais. Responderá pela condução integral do processo pedagógico, conjuntamente com a CAP- Coordenadoria de Apoio Pedagógico aos Docentes e Discentes e demais órgãos de apoio acadêmico. O coordenador do curso integrará, como presidente, o Núcleo Docente Estruturante do Curso e o Colegiado do Curso, em conformidade com suas atribuições regimentais, e, como membro, os demais órgãos colegiados da IES.

1.7.4 Corpo docente do curso de Nutrição

O Instituto prima pela manutenção do seu quadro docente, observando um quantitativo adequado de professores com pós-graduação *stricto sensu*, aptos para o desenvolvimento de atividades de ensino e pesquisa.

O corpo docente responsável pela formação do Nutricionista requer uma composição acadêmica variada. Além daqueles docentes formados e especializados

na área de Alimentos e Nutrição, os quais são responsáveis pelas disciplinas específicas do curso, existe a participação de outros profissionais de outras áreas como: Enfermeiros, Farmacêuticos, Engenheiros Químico e de Alimentos, Biólogos, Pedagogos, Químicos, entre outros, os quais são responsáveis pelas matérias básicas do curso, proporcionando aos discentes uma formação de alto nível em cada área de estudo.

1.7.3.1 Titulação do corpo docente

O corpo docente previsto para os dois primeiros anos do curso de Nutrição é composto de profissionais com titulação de mestres e doutores com disciplinas adequadas as suas competências. Para os dois primeiros anos, o curso conta com 14 professores com formação acadêmica e experiência profissional em sua área de atuação, sendo 57,2 % mestres, 35,7 % doutores e 7,1% especialista.

| TITULAÇÃO | QUANTIDADE | PERCENTUAL |
|-----------|------------|------------|
| Doutores | 6 | 40 % |
| Mestres | 9 | 60 % |

1.7.3.2 Formação acadêmica do corpo docente

| Nº | DOCENTES | GRADUAÇÃO | TITULAÇÃO MÁXIMA/ ÁREA DE CONHECIMENTO |
|----|----------------------------------|--------------------|----------------------------------------|
| 1 | Carolina Abreu de Carvalho | Nutricionista | Mestre em Ciências da Nutrição |
| 2 | Eduarda Gomes Bogea | Nutricionista | Mestre em Saúde Coletiva |
| 3 | Elizangela Araujo Pestana Motta | Farmacêutica | Mestre em Química |
| 4 | Fabício Drummond Vieira da Silva | Biólogo e geógrafo | Mestre em Saúde Coletiva |
| 5 | Heitor da Natividade Oliveira | Psicólogo | Mestre em Psicologia |
| 6 | João Marcelo de O. Macena | Sociólogo | Doutor em Ciências Sociais |

| | | | |
|----|------------------------------------|---------------|--------------------------------|
| 7 | Larissa de Maria Carvalho P. Lobão | Nutricionista | Mestre em Biologia Parasitária |
| 8 | Luana Lopes Padilha | Nutricionista | Mestre em Saúde Coletiva |
| 9 | Luciano Mamede de Freitas Junior | Farmácia | Doutor em Ciências da Saúde |
| 10 | Luana Karoline Cordeiros Castro | Enfermeira | Mestre em Saúde Coletiva |
| 11 | Marcos Augusto Grigolin Grisotto | Biólogo | Doutor em Imunologia |
| 12 | Raquel Maria Trindade Fernandes | Farmacêutica | Doutora em Química |
| 13 | Rita Ivana Barbosa Gomes | Enfermeira | Doutora em Saúde Coletiva |
| 14 | Silvio Gomes Monteiro | Biólogo | Doutor em Ciências Biológica |
| 15 | Wyllyane Rayana Chaves Carvalho | Nutricionista | Mestre em Saúde Coletiva |

1.7.3.3. Regime de trabalho do corpo docente

O regime de contratação, de acordo com a legislação trabalhista, obedece aos critérios definidos pela Instituição, que privilegia os docentes com melhor qualificação acadêmica na contratação pelos regimes de Tempo Integral (TI) e Tempo Parcial (TP) de modo a assumirem responsabilidades de atividades de ensino e pesquisa.

Na distribuição da jornada horária dos professores, estão incluídas além das tarefas de ministração de aulas, preparação, aplicação e correção de provas, testes ou exames, participação em projetos de pesquisa e extensão, em atividades culturais, em gestão acadêmica, orientação de trabalho de conclusão de curso, em estágios e participação em programas de capacitação docente.

| Nº | DOCENTES | REGIME DE TRABALHO | TOTAL CH Na IES |
|----|----------------------------|--------------------|-----------------|
| 1 | Carolina Abreu de Carvalho | Parcial | 20h |
| 2 | Eduarda Gomes Bogea | Integral | 40h |

| | | | |
|----|------------------------------------|----------|-----|
| 3 | Elizangela Araujo Pestana Motta | Parcial | 20h |
| 4 | Fabrcio Drummond Vieira Da Silva | Integral | 40h |
| 5 | Heitor da Natividade Oliveira | Parcial | 20h |
| 6 | João Marcelo de Oliveira Macena | Integral | 40h |
| 7 | Luana Lopes Padilha | Parcial | 20h |
| 8 | Larissa de Maria Carvalho P. Lobão | Parcial | 20h |
| 9 | Luana Karonine Cordeiros Castro | Integral | 40h |
| 10 | Luciano Mamede de Freitas Junior | Integral | 40h |
| 11 | Marcos Augusto Grigolin Grisotto | Parcial | 15h |
| 12 | Raquel Maria Trindade Fernandes | Parcial | 20h |
| 13 | Rita Ivana Barbosa Gomes | Integral | 40h |
| 14 | Silvio Gomes Monteiro | Parcial | 15h |
| 15 | Wyllyane Rayana Chaves Carvalho | Integral | 40h |

| Regime de Trabalho | QUANTIDADE | PERCENTUAL |
|--------------------|------------|------------|
| Parcial | 8 | 53,33 % |
| Integral | 7 | 46,66 % |

1.7.3.4 Experiência profissional e no Magistério Superior do Corpo Docente

O corpo docente do curso de Nutrição do Instituto Florence, apresenta o seguinte percentual por tempo de docência no Magistério Superior e experiência profissional:

| Nº | DOCENTES | Tempo de experiência profissional | Experiência Docente (magistério superior) |
|----|----------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|
| 1 | Carolina Abreu de Carvalho | 02 anos | 02 anos |
| 2 | Eduarda Gomes Bogea | 05 anos | 03 anos |

| | | | |
|----|------------------------------------------|---------|---------|
| 3 | Elizangela Araujo Pestana Motta | 12 anos | 07 anos |
| 4 | Fabrcio Drummond Vieira da Silva | 15 anos | 8 anos |
| 5 | Heitor Natividade Oliveira | 01 ano | 01 ano |
| 6 | João Marcelo de Oliveira Macena | 10 anos | 10 anos |
| 7 | Larissa de Maria Carvalho Praseres Lobão | 07 anos | ----- |
| 8 | Luana Lopes Padilha | 6 anos | 5 anos |
| 9 | Luciano Memede de Freitas Junior | 15 anos | 07 anos |
| 10 | Luana Karonine Cordeiros Castro | 10 anos | 03 anos |
| 11 | Marcos Augusto Grigolin Grisotto | 13 anos | 10 anos |
| 12 | Raquel Maria Trindade Fernandes | 17 anos | 07 anos |
| 13 | Rita Ivana Barbosa Gomes | 27 anos | 13 anos |
| 14 | Silvio Gomes Monteiro | 24 anos | 24 anos |
| 15 | Wyllyane Rayana Chaves Carvalho | 07 anos | 06 anos |

| Experiência profissional | QUANTIDADE | PERCENTUAL |
|---------------------------------|-------------------|-------------------|
| Menor de 2 anos | 2 | 13,3% |
| Maior de 2 anos | 13 | 86,7 % |

| Experiência no magistério superior | QUANTIDADE | PERCENTUAL |
|-------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Menor de 3 anos | 3 | 20% |
| Maior de 3 anos | 12 | 80 % |

1.8. Avaliação Institucional

A legislação vigente consolidou a avaliação como um dos instrumentos para sustentação da qualidade do sistema de educação superior. Os processos avaliativos internos e externos são concebidos como subsídios fundamentais para a formulação de diretrizes para as políticas públicas de educação superior e, também, para a gestão das instituições, visando a melhoria da qualidade da formação, da produção de conhecimento e das políticas de ensino, pesquisa, extensão e gestão, de acordo com as definições normativas de cada tipo de instituição e as opções de cada estabelecimento de ensino.

Precisamente sobre avaliação, a Lei nº 9.394/96, de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, em seu artigo 9º, inciso VI explicitou a responsabilidade da União em *"assegurar processo nacional de avaliação do rendimento escolar no ensino fundamental, médio e superior, em colaboração com os sistemas de ensino, objetivando a definição de prioridades e a melhoria da qualidade do ensino"*.

Para cumprir tal determinação, o SINAES configura-se como elemento fundamental da proposta de mudanças que se impõem às instituições de educação superior contemporâneas. No Brasil, em face da significativa participação do setor privado nessa oferta educacional, a avaliação constitui-se em importante instrumento de prestação de contas para a sociedade, para cada um dos usuários e para as próprias instituições.

A avaliação institucional é compreendida como a grande impulsionadora de mudanças no processo acadêmico de produção e disseminação de conhecimento, que se concretiza na formação de cidadãos e profissionais e no desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e de extensão. Neste sentido, contribui para a formulação de caminhos para a transformação da educação superior, evidenciando o compromisso desta com a construção de uma sociedade mais justa e solidária e, portanto, mais democrática e menos excludente. Para tanto, a avaliação institucional deve possibilitar a construção de um projeto acadêmico sustentado por princípios como a gestão democrática e a autonomia, que visam consolidar a responsabilidade social e o compromisso científico-cultural da IES.

Em consequência, os resultados das avaliações previstas no SINAES, além de subsidiarem as ações internas e a (re) formulação do projeto de desenvolvimento institucional, formarão a base para a implementação de políticas

educacionais e de ações correspondentes no que se refere à regulação do sistema de educação superior.

A avaliação institucional é um processo desenvolvido por membros internos e externos de uma dada comunidade acadêmica, visando promover a qualidade acadêmica das instituições em todos os seus níveis, nos termos da sua missão própria.

O objetivo central do processo avaliativo é promover a realização autônoma do projeto institucional, de modo a garantir a qualidade acadêmica no ensino, na pesquisa, na extensão, na gestão e no cumprimento de sua pertinência e responsabilidade social.

1.8.1 Avaliação Institucional Externa

No que tange a avaliação institucional externa, o Instituto Florence de Ensino Superior, como as demais instituições de ensino superior, é regulada pelo SINAES – Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior, um sistema de avaliação global e integrada das atividades acadêmicas, composto por três processos diferenciados, a saber:

- 1) avaliação das instituições;
- 2) avaliação dos cursos de graduação; e
- 3) avaliação do desempenho dos estudantes (ENADE).

Como parte de um mesmo sistema de avaliação, cada um destes processos é desenvolvido em situações e momentos distintos, fazendo uso de instrumentos próprios, mas articulados entre si. Eles abordarão dimensões e indicadores específicos com o objetivo de identificar as potencialidades e insuficiências dos cursos e instituições, promovendo a melhoria da sua qualidade e relevância – e, por consequência, a da formação dos estudantes – e, ainda, fornecendo à sociedade informações sobre a educação superior no país. O SINAES, em decorrência de sua concepção, está apoiado em alguns princípios fundamentais para promover a qualidade da educação superior, a orientação da expansão da sua oferta, o aumento permanente da sua eficácia institucional, da sua efetividade

acadêmica e social e, especialmente, do aprofundamento dos compromissos e responsabilidades sociais. Esses princípios são:

- a) a responsabilidade social com a qualidade da educação superior;
- b) o reconhecimento da diversidade do sistema;
- c) o respeito à identidade, à missão e à história das instituições;
- d) a globalidade institucional, pela utilização de um conjunto significativo de indicadores, considerados em sua relação orgânica; e
- e) a continuidade do processo avaliativo como instrumento de política educacional para cada instituição e o sistema de educação superior em seu conjunto.

Das considerações acima decorrem algumas diretrizes da CONAES para a avaliação das instituições: comparar o projeto da IES e a sua realidade institucional, ou seja, melhorar a qualidade acadêmica significa, no contexto de cada instituição, diminuir a distância entre ambos; construir uma proposta de auto-avaliação voltada para a globalidade da instituição, buscando dimensionar a relação entre o projeto institucional e sua prática, para reformulá-lo no planejamento e nas ações futuras da instituição; e elaborar uma metodologia que organize as atividades dos diferentes atores envolvidos no processo avaliativo, buscando a construção de um sistema integrado. Deste modo, ampliando as formas de compreensão sobre a instituição, visa aperfeiçoar os diferentes processos que levam à realização de seu projeto institucional, expresso ou tácito.

Desde o ano de 2007, o Instituto Florence de Ensino Superior tem participado de todas as etapas do processo de avaliação externa, conforme a exigência da legislação vigente, que consiste nos processos avaliativos que precedem os atos autorizativos da faculdade e dos cursos.

Deste modo, tem obtido conceito positivo em todas as avaliações externas para efeito de regulação realizadas até o presente momento, seja em relação a autorização e reconhecimento de seus cursos, seja em relação ao credenciamento e credenciamento da IES.

Além disso, os resultados das avaliações externas tem servido de parâmetro para a busca do aperfeiçoamento constante das políticas da instituição, conforme as dimensões e indicadores do SINAES, pois os relatórios das comissões de avaliação externas são rigorosamente analisados e utilizados como subsídios

para a reformulação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos, para a definição de políticas institucionais no âmbito do PDI, além de incorporar possíveis críticas e/ou sugestões.

Com relação a avaliação dos estudantes, o Instituto Florence de Ensino Superior já participou de duas edições do ENADE, em 2010 e 2013, contemplando os cursos de Enfermagem e Farmácia tendo alcançado resultados satisfatórios, obtendo conceito geral 3 (IGC 3).

1.8.2. Avaliação Institucional Interna (Auto-avaliação)

A avaliação interna ou auto-avaliação é um instrumento de extrema importância na gestão e planejamento das políticas institucionais no âmbito da IES. A mesma é de responsabilidade da Comissão Própria de Avaliação – CPA, que no desempenho de suas atribuições, será responsável pela *“condução dos processos de avaliação internos da instituição, de sistematização e de prestação das informações solicitadas pelo INEP”*.

A CPA do Instituto Florence de Ensino Superior é designada por Portaria da Diretoria Geral, sendo constituída por dois representantes do corpo docente, dois representantes do corpo discente, regularmente matriculados, dois representantes do corpo técnico-administrativo e dois representantes da sociedade civil organizada, sem vínculo empregatício com a IES. O mandato dos membros da CPA é de um ano, permitida duas reconduções. Não é permitida a renovação de mais de dois terços dos membros num intervalo inferior a um ano. Atualmente, a CPA possui a seguinte composição:

| NOME | SEGMENTO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Eliziene Barbosa Costa lisbr06@gmail.com | Presidente |
| Tatiana Elenice Cordeiro Soares – Tatianaelenice@hotmail.com | Representante Docente |
| Cynthia Griselda Castro Viegas Cynthia.griselda@terra.com.br | Representante Docente |
| Eliziene Barbosa Costa lisbr06@gmail.com | Representante Técnico Administrativo |
| Sandra Silva Pinto | Representante Técnico Administrativo |

| | |
|----------------------------------------------------|----------------------------------|
| Alexsandro Penha Oliveira Alef_alex@hotmail.com | Representante do Corpo Discente |
| Rita de Cássia Costa Bezerra | Representante do Corpo Discente |
| Edelton Nunes Filho | Representante da Sociedade Civil |
| Maria Rita Araújo Loureiro da Cruz | Representante da Sociedade Civil |

As definições quanto ao modo de organização, quantidade de membros e dinâmica de funcionamento da CPA fica a critério dos Órgãos Colegiados Superiores da IES.

A CPA do Instituto Florence de Ensino Superior reuni-se uma vez por mês, produzindo do resultado da reunião uma ATA, que a cada encontro é lida para que seja aprovada e assinada por todos os membros da sua composição.

Desde 2008, a CPA é responsável por conceber, executar, analisar e publicar os resultados das avaliações internas, que são realizadas anualmente e envolvem todos os segmentos da comunidade acadêmica, assim como propor ao corpo diretivo da IES encaminhamentos decorrentes do processo avaliativo.

A organização do processo de auto-avaliação prevê a ocorrência de três diferentes etapas: preparação, desenvolvimento e consolidação da avaliação. O percurso metodológico inicia-se com a sensibilização da Comunidade Acadêmica, realizada pelos representantes docentes e discentes da CPA, em parceria com a Direção Acadêmica e Coordenações dos Cursos de Graduação da IES. Essa sensibilização é realizada por meio de seminários, da divulgação da Avaliação Institucional em sala de aula, cartazes em murais do Instituto e página do site institucional.

O sistema de coleta de dados ocorreu, inicialmente, de forma manual, pelo método de amostragem aleatória, através de questionários impressos, com questões fechadas, elaboradas pelos membros da CPA. Posteriormente, em 2012, os formulários, para cada segmento, foram disponibilizados em ambientes virtuais da IES, site e pelo sistema acadêmico interativo (GFLEX), oferecendo à CPA dados tabulados.

Outrora, os questionários foram disponibilizados aos segmentos de Docente e Técnico-administrativo, estipulando-se prazos para entrega dos mesmos. Para o segmento discente, foi determinado o dia da Auto-Avaliação, em que todos

os alunos receberam, avaliaram e de pronto entregaram aos representantes da Comissão seus questionários respondidos.

A partir de 2012, o Instituto Florence de Ensino Superior tem feito a chamada a toda comunidade acadêmica, até mesmo utilizando redes sociais, definindo, em ambiente virtual, a data de início e término da Avaliação Institucional.

A elaboração dos formulários de avaliação sempre aconteceu em reuniões da CPA, tomando-se como base o PDI da instituição, os Projetos Político Pedagógicos dos Cursos e o documento da CONAES, contendo as orientações sobre a avaliação institucional. Os questionários, além de perguntas “fechadas”, apresentam espaços para sugestões ou críticas. Os instrumentos de avaliação são, sempre que necessário, reelaborados para atender às dimensões dos SINAES:

Dimensão 01 - A missão e o Plano de Desenvolvimento Institucional

Dimensão 02 – Políticas para o ensino, a pesquisa, a pós-graduação, a extensão

Dimensão 03 – Responsabilidade social da instituição

Dimensão 04 – Comunicação com a sociedade

Dimensão 05 - As políticas de pessoal, de carreiras do corpo docente e corpo técnico-administrativo

Dimensão 06 - Organização e gestão da instituição

Dimensão 07 - Infra-estrutura física, especialmente a de ensino e de pesquisa, biblioteca, recursos de informação e comunicação

Dimensão 08 - Planejamento e avaliação, especialmente em relação aos processos, resultados e eficácia de auto-avaliação institucional

Dimensão 09 - Políticas de atendimento ao estudante.

Dimensão 10 - Sustentabilidade financeira, tendo em vista o significado social da continuidade dos compromissos na oferta da educação superior

Os resultados da Avaliação Institucional são tabulados em planilha eletrônica e representados pela moda e sua frequência relativa, originando relatórios de diversos grupos/segmentos: DISCENTES DA GRADUAÇÃO, DISCENTES DA PÓS-GRADUAÇÃO, EGRESSOS, DOCENTES E TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS. Do resultado da avaliação institucional da IES, gera-se, anualmente, relatório, que é apresentado ao MEC e à comunidade acadêmica.

As recomendações são direcionadas à gestão institucional, a fim de que as providências sejam tomadas, deliberando sobre um planejamento com prazo de execução.

A Comissão Própria de Avaliação, tendo como princípio que a avaliação é um instrumento eficiente para o replanejamento de ações, tendo caráter formativo e que visa o aperfeiçoamento dos agentes da comunidade acadêmica e da instituição como um todo.

- Na seara da avaliação, a CPA tem como função:
 - ✓ Verificar o desdobramento da Missão e do Plano de Desenvolvimento Institucional, especificamente quanto ao seu Plano Gestor, em meio às atividades acadêmico-administrativas;
 - ✓ Verificar a qualidade da oferta de ensino, pesquisa e extensão, bem como os resultados alcançados;
 - ✓ Verificar a efetivação da responsabilidade social da Instituição;
 - ✓ Verificar a infra-estrutura física, em especial, as do ensino, pesquisa e biblioteca;
 - ✓ Verificar o desdobramento e revisão das políticas de pessoal, carreira, aperfeiçoamento e condições de trabalho;
 - ✓ Verificar a comunicação com a sociedade, avaliando, igualmente, a imagem institucional configurada pelo público externo;
 - ✓ Verificar o desdobramento qualitativo do planejamento e da avaliação, seus resultados e eficácia da auto-avaliação institucional;
 - ✓ Verificar a efetivação das políticas de atendimento aos docentes e discentes;
 - ✓ Analisar as potencialidades e fragilidades dos planos de Sustentabilidade financeira da IES.

- Compete à CPA:
 - ✓ Propor alterações no próprio Regimento Interno, deliberar sobre questões a ele pertinentes, formalizar a destituição e/ou a substituição de seus membros;
 - ✓ Acompanhar os egressos da IES;
 - ✓ Acompanhar o ensino e seus resultados na Pós-graduação da IES;
 - ✓ Acompanhar os colaboradores técnico-administrativos da IES;

- ✓ Dialogar regularmente com a Ouvidoria da IES;
- ✓ Realizar cursos de capacitação em avaliação institucional direcionados aos membros da sua composição, a fim de garantir melhor instrumentalização para o desempenho da auto-avaliação institucional;
- ✓ Desempenhar outras atividades que lhe forem atribuídas na área da sua competência.

O processo de auto-avaliação é transparente, em todas as suas etapas, favorecendo a discussão acadêmica, em todos os níveis de sua composição. O processo obedece aos princípios éticos: respeito, dignidade, lealdade e justiça, estando a comunidade acadêmica, técnica e administrativa da IES engajada nesse processo de avaliação e melhoria.

De acordo com o PDI, para o período de 2016-2021, pretende-se ampliar e qualificar a atuação da CPA, garantindo ainda mais destaque a auto-avaliação institucional, como um processo endógeno e instrumento de orientação da política institucional, assim como garantindo a maior qualificação de seus membros no que tange a metodologia de avaliação e análise de resultados.

Objetivando cumprir sua função dentro da instituição, a CPA tem pleno acesso a todas aos documentos da IES, podendo requerer informações sistematizadas de todas as suas unidades administrativas. Desse modo, compreende-se que o Instituto Florence de Ensino Superior fornece, factualmente, à CPA condições materiais de infra-estrutura e recursos humanos necessários para a condução de suas atividades.

1.8.3 Avaliação do curso de Nutrição

A avaliação do Curso de Nutrição do Instituto Florence de Ensino Superior integra a dinâmica de avaliação interna e externa adotados pela instituição, nos termos e parâmetros definidos em seu Projeto Pedagógico Institucional (PPI), no Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI) e em conformidade com o Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior (SINAES) e, especificamente, do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de graduação em Nutrição.

A avaliação do curso é um processo contínuo e dinâmico, que realiza-se tomando como base os indicadores de avaliação institucional externa, parâmetros definidos pelo SINAES em todas as etapas do processo de avaliação (autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento) e internos, com base no trabalho da Comissão Própria de Avaliação – CPA. Também integra o processo de avaliação do curso, o Núcleo Docente Estruturante – NDE, em sua função originária de acompanhamento e avaliação do desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso, assim como o Colegiado do Curso e a Coordenação de Apoio Pedagógico ao Docente e Discente – CAP.

As principais estratégias utilizadas para avaliação do Curso são: o Acompanhamento de Indicadores Institucionais, a Adequação do Curso às Diretrizes Curriculares Nacionais, a Avaliação do trabalho docente e Acompanhamento do Egresso.

Na avaliação dos indicadores institucionais é considerado a adequação das políticas institucionais desenvolvidas no âmbito das ações do curso aos indicadores institucionais, que são mensurados por meio da avaliação institucional interna, realizada pela Comissão Própria de Avaliação – CPA.

A adequação do curso as diretrizes curriculares nacionais e o desenvolvimento do projeto pedagógico do curso são avaliados respectivamente pelos processos de avaliação externa e pelo NDE. O Curso de Nutrição terá seu Projeto Pedagógico – PPC revisado e atualizado periodicamente, por meio de sugestões e indicações advindas do processo de avaliação externa, do NDE e demais docentes do curso e do corpo discente, submetidas a análise e aprovação no Colegiado do Curso. Dentre os itens passíveis de revisão, sempre em consonância com a legislação vigente, estão: os programas dos componentes curriculares, inclusão de novo(s) componentes(s) obrigatório(s) e eletivo(s); atualização bibliográfica dos componentes em geral; revisão das ementas, adequação de cargas-horárias, processos de avaliação da aprendizagem, desenvolvimento dos estágios obrigatórios e não-obrigatórios, das atividades complementares e Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, dentre outros itens cuja alteração se justifique mediante processo de avaliação.

A avaliação do trabalho docente é desenvolvido pela Coordenação do Curso em conjunto com a Coordenação de Apoio Pedagógico ao Docente e Discente – CAP, através do acompanhamento sistemático das atividades de

planejamento, execução e avaliação do trabalho didático do professor junto aos alunos, no âmbito do ensino, pesquisa e extensão, fornecendo aos mesmos subsídios para que aperfeiçoem sua prática e avaliando a efetividade e adequação do trabalho pedagógico desenvolvido e o Projeto Pedagógico do Curso.

O acompanhamento do egresso é efetivado através de contato on-line, realizado pela Coordenação do Curso e pela CAP, sondando a colocação do egresso no mercado de trabalho, se está atuando na área, as dificuldades enfrentadas para conseguir a colocação e no desempenho de suas funções. Também, são utilizados como instrumento de avaliação do Curso os dados do Enade (Exame Nacional de Desempenho de Estudantes).

2 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

2.1. Contextualização do curso de Nutrição do Instituto Florence de Ensino Superior

A alimentação varia em cada país de acordo com os recursos e costumes vinculados à realidade contextual das áreas de economia em seu desenvolvimento e às características culturais, mas os princípios da Nutrição apresentam valor universal. No contexto da sociedade contemporânea, a alimentação tem ampliado seu espaço de influência na vida das pessoas. Associada a outras áreas do conhecimento, a nutrição é considerada fator de energia vital, de sobrevivência, de produtividade, de correção ou configuração do perfil do tipo físico humano.

No Brasil, o interesse pela nutrição evoluiu particularmente nos últimos 40 anos. Porém, a formação do nutricionista, data do início da década de 1940, quando foram criadas as primeiras escolas de nutrição com o compromisso de criar técnicos especializados que levassem à comunidade conhecimentos básicos de nutrição e possibilitassem a elevação do seu padrão nutricional. Paralelamente, o nutricionista passou também a ser solicitado nas unidades hospitalares devido à reconhecida importância da nutrição nas patologias, bem como junto à comunidade sadia, no planejamento de refeições para instituições como escolas, creches, restaurantes entre outras.

Na década de 1940, a formação do Nutricionista era voltada para o atendimento as deficiências alimentares da comunidade através de um processo informativo-educacional. Já com a chegada da era industrial, em meados de 1950, o nutricionista voltava-se para a problemática social, com um desempenho técnico específico, embora continuasse a ser solicitado no âmbito hospitalar.

No período de 1960 a 1970, o setor de saúde passa por uma forte reestruturação em sua filosofia no atendimento às comunidades e os programas passam a ser desenvolvidos por uma equipe multiprofissional, da qual o nutricionista faz parte. A visão da formação do nutricionista passou a ser mais ampla, associando a ação planejadora institucional e dietoterápica a uma ótica mais global do problema comunitário.

Na medida em que mudam as necessidades da sociedade, a formação do nutricionista modifica-se. Desta forma, o profissional basicamente voltado ao

atendimento do indivíduo e quase exclusivamente relacionado com a distribuição de alimentos, hoje busca englobar o processo da nutrição, relacionado com o saber que interliga o homem e o alimento. Sendo assim, o nutricionista visa no desempenho de suas funções articular-se com os diferentes níveis de ações da saúde, participando na promoção, diagnóstico e recuperação do estado nutricional de indivíduos e comunidades, integrando equipes multiprofissionais.

Paralelamente à desnutrição, constata-se hoje no Brasil, um significativo aumento da prevalência de doenças crônicas como a obesidade, que constitui um fator de risco na idade adulta para várias doenças como diabetes e doenças cardiovasculares, mostrando a importância de sua prevenção e tratamento em fases precoces.

Frente a esta realidade, é importante que se reserve espaço de destaque à educação alimentar, que, segundo o Conselho Federal dos Nutricionistas, entende-se por: “educação ao público com o fim de promover hábitos alimentares adequados, visando à eliminação de práticas nutricionais insatisfatórias, introdução de uma melhor higiene alimentar e o uso mais eficiente de recursos disponíveis”.

A alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção da saúde e prevenção de doenças, possibilitando o crescimento e desenvolvimento dos indivíduos com a qualidade de vida. De acordo com a Organização Mundial de Saúde, o monitoramento do estado nutricional de uma população permite avaliar o processo das políticas públicas, sociais e econômicas, em garantir a qualidade de vida dos cidadãos.

Através de programas e políticas de cidadania alimentar, os órgãos públicos buscam minimizar os problemas de alimentação da população mais carente. As alterações acompanhadas no perfil de morbimortalidade estão diretamente relacionadas ao conceito de transição nutricional, o qual possui estreita relação com as mudanças sociais, econômicas e demográficas da população, caracterizando novos padrões nutricionais.

Portanto, a nutrição como ciência, considera o homem enquanto ser social, inserido num determinado contexto, no qual o profissional deverá atuar numa dimensão individual e coletiva, visando à melhoria da qualidade de vida da população.

O Brasil tem um nutricionista para cada 3162 habitantes (IBGE, 2009), menor proporção quando comparada a de outras profissões da área da saúde, como

o médico, o enfermeiro, o farmacêutico e odontólogo. A média de inscrições de nutricionistas no Sistema CFN/CRN, no período de 1996 a 2000, foi de 1.740 nutricionistas/ano. De 2000 a 2007, houve um incremento superior a 400%. Atualmente, as taxas médias de inscrições estão em uma curva exponencial de 11,7% ao ano (2000 a 2007).

Esses dados se tornam alarmantes quando se compara a realidade por estado: o Maranhão apresenta apenas 0,7% dos nutricionistas do Brasil, enquanto São Paulo apresenta 28,5%. De acordo com dados do CRN (6ª região), no Maranhão existem 172 nutricionistas inscritos no sistema, o que corresponde a uma proporção de um nutricionista para cada 40.116 habitantes. Portanto, a necessidade de formação de profissionais da área está fundamentada na insuficiência desses profissionais para atender as demandas da população do estado, em virtude do aumento de doenças relacionadas a qualidade da alimentação, da ampliação da abrangência do Sistema Único de Saúde (SUS) e do próprio crescimento da população.

O quadro epidemiológico e as condições sociais conjugam aspectos múltiplos que oferecem desafios à formação de nutricionistas e profissionais de saúde em geral. O quadro social do Estado do Maranhão é preocupante, a expectativa de vida ao nascer é quase 6% menor que a média nacional. A despeito das melhorias, na última década, o Maranhão avançou menos que outros Estados nesse quesito. De acordo com números divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2010), o Maranhão é o estado em que a população tem o menor índice de esperança de vida ao nascer, com 68,7 anos – homens, 65, e mulheres, 72,7 anos.

Apesar da pior posição no ranking dos estados, a esperança de vida do maranhense cresceu 11,2 anos no período pesquisado (1980 a 2010). Em 1980, a expectativa de vida do estado era de 57,5 anos (54,5 para os homens e 61,2 para as mulheres). Em mortalidade infantil, o Maranhão é o 2º pior estado do país, com uma taxa de 21,9% de óbitos nessa faixa etária.

As doenças do aparelho circulatório (DAC), as neoplasias, as doenças endócrinas e as causas externas representaram 64,2% do total de óbitos por causas conhecidas em São Luís, 61,8% no Maranhão, 66,4% no Nordeste e 67,6% no Brasil.

É evidente que tais fatores se influenciam mutuamente, porquanto os níveis de renda estão muito associados à educação e ambas à expectativa de vida da população. A contribuição da assistência de saúde para o desenvolvimento social é fundamental. Ainda que políticas públicas em áreas como a economia e a educação devam ser coordenadas, a relevância do atendimento na saúde não pode ser subestimada. As precárias condições de saúde da população terminam por comprometer as perspectivas de uma vida produtiva e próspera.

Portanto, a carência de profissionais e demanda pelos serviços de saúde público e privado exigem profissionais empreendedores e que atuem de maneira fundamentada quanto aos conhecimentos científico e técnico, não prescindindo do compromisso político com a reversão dos índices sociais que, atualmente, retratam o quadro desalentador da realidade social do Estado do Maranhão. Para tanto, desejamos contribuir, com a oferta do curso de Nutrição, por meio da formação de qualidade desse profissional da área da saúde, para a melhoria desses índices, para que os mesmos se revertam em qualidade de vida para a população.

Em 2001, ocorreu a homologação das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN), articulação entre duas políticas originárias do Ministério da Saúde e do Ministério da Educação, que contribuíram para impulsionar mudanças no ensino de saúde. Vale destacar que o debate sobre as DCN propiciou uma ampla mobilização de todos os cursos da área, em torno das necessidades de se estabelecer o perfil do profissional que viesse atender às demandas das Políticas de Saúde.

Suas propostas avançam no contexto das necessidades da população brasileira, pois enfatizam a formação de atitudes voltadas para a saúde, a cidadania e a atuação em equipe, bem como apontam para integração entre ensino e serviço, vinculando a formação acadêmica às necessidades sociais da saúde. Busca-se um preparo adequado para uma assistência de qualidade em saúde, com abordagem integral, interdisciplinar, multiprofissional e equitativa.

Na implantação das DCN, incluindo-se as dos cursos de graduação em Nutrição, é preciso reconhecer que novos cenários de aprendizagem necessitam ser inseridos e que os papéis de docentes e discentes precisam ser redefinidos e reorientados. Aqui se destaca o papel das associações de ensino, isoladamente ou articuladas, com outras entidades e movimentos profissionais, na construção de movimentos de mudanças, que passam de ser preocupações /objetivos de

determinadas escolas ou professores para serem projetos relevantes para o segmento profissional.

Considerando este amplo contexto, as atuais exigências com relação a formação profissional na área de Nutrição e a larga experiência do Instituto Florence de Ensino Superior na formação de profissionais da área da saúde, propõem-se a criação do referido curso, onde coordenação e corpo docente do estejam constantemente em busca de avanços em conteúdos e práticas curriculares, discutindo o currículo e o perfil profissional desejado.

Quanto aos recursos físicos e materiais, do Instituto Florence de Ensino Superior possui total condições de oferecer um curso de Nutrição de alto nível, devido as suas amplas e equipadas instalações. Possui laboratórios que atendem às necessidades do curso, como laboratório para as disciplinas: Bioquímica Básica, Microbiologia, Parasitologia, Anatomia, Farmacologia e serão construídos os laboratórios específicos da Nutrição, como o de Avaliação Nutricional, Bromatologia e Técnica Dietética.

Além dos laboratórios, a instituição dispõe de toda a estrutura para as atividades didático-pedagógicas do curso, tais como, salas de aula dotadas que equipamentos para subsidiar o trabalho do professor, biblioteca com adequado acervo bibliográfico e espaço físico para atividades de estudo individual e coletivo, áreas para a prática de laser e esportes, bem como restaurantes/cantina, reprografia, salas de atendimento ao aluno, etc.

Para a realização dos estágios curriculares, a cidade possui um campo bastante amplo e capaz de absorver os estudantes em todas as etapas de sua formação: Hospitais, Unidades Básicas de Saúde, Unidades de Saúde da Família, Concessionárias e Unidades de Alimentação de empresas que oferecem refeições aos seus funcionários, ou para escolas em todos os níveis. Alguns desses locais já possuem convênios com o Instituto para a realização de estágios, que serão ampliados conforme a necessidade do curso de Nutrição.

2.2 Justificativa para a oferta do curso de Nutrição em São Luís

A capital do Maranhão, assim como as demais capitais do país, possui grandes oportunidades no âmbito social, econômico, cultural e educacional, como,

também, a convivência com problemas estruturais pertinentes às grandes metrópoles, tais como desemprego, violência, moradia, educação, saúde.

Este cenário representa um grande desafio para o Maranhão e, em particular, para a cidade de São Luís e sua região metropolitana. A baixa qualificação da força de trabalho e o reduzido número de trabalhadores com acesso à educação superior representam uma grande desvantagem competitiva.

Levando em conta, estritamente, o objetivo de oferta de vagas na educação superior para, pelo menos, 33% da faixa etária de 18 a 24 anos, de acordo com a meta projetada pelo Plano Nacional de Educação (PNE) 2014-2024, até 2024, percebe-se o quão longe do atingimento desta meta se encontra o País.

Considerando dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – PNAD/IBGE (2011), a população brasileira, entre 18 e 24 anos, seria, atualmente, de cerca de 22.497.453, exigindo, portanto, a oferta de 6.749.235 vagas na educação superior. Segundo dados do Observatório do PNE, em 2014, o percentual de jovens na faixa etária de 18 a 24 anos matriculados no ensino superior era de apenas 17%. Em relação a taxa bruta de matrícula no ensino superior, a meta estipulada pelo PNE é de 50%, até 2024, no entanto, em 2014, apenas 34% da população estava matriculada no ensino superior. Esses dados dão a dimensão do desafio a ser enfrentado pelo país, até 2024, no que tange a expansão do ensino superior para atingir as metas projetadas no PNE. Pode-se, portanto, verificar que o atendimento mínimo aos objetivos e metas estabelecidos pelo Plano Nacional de Educação exige a oferta de, pelo menos, mais 3.465.867 vagas na educação superior, isto sem considerar a demanda daqueles fora da faixa etária de 18 a 24 anos.

No caso do Maranhão, a situação se agrava, pois o percentual de matrícula bruta no ensino superior foi de 22,4%, no ano de 2014, e o percentual de matrículas na faixa etária de 18 a 24 anos, de apenas 10%, no mesmo ano. Se considerarmos a realidade do estado do Maranhão, por conta de suas enormes distorções em temas sociais, perceberemos que esse quantitativo tende a aumentar.

No estado do Maranhão esta demanda reprimida quanto ao acesso ao ensino superior justifica a ampliação dessa rede de ensino em todo o estado. Em que pese os esforços do governo federal, a iniciativa privada tem sido responsável pelo maior crescimento do ensino superior no estado, totalizando, em 2012, uma participação de 87,5% do total de instituições. A maioria da matrícula na educação

superior no Maranhão encontra-se na rede privada com 58% do total de matriculados, segundo dados do censo da educação superior (2012).

De acordo com dados do e-mec, consultados em 2016, o Maranhão apresenta dez cursos presenciais de Nutrição em funcionamento regular em todo o estado, sendo que a maioria deles encontram-se na capital, São Luis, onde funcionam seis cursos, totalizando 860 vagas. Os demais cursos estão distribuídos nas maiores cidades do Maranhão, como Bacabal, Caxias e Imperatriz e também em Pedreiras, totalizando 350 vagas. A oferta de cursos de Nutrição acompanha a expansão da rede privada de ensino no estado, sendo que apenas dois cursos funcionam em instituições públicas, em São Luis e em Bacabal, totalizando a oferta de 110 vagas, enquanto que os demais funcionam em instituições privadas, com 1100 vagas. Entretanto, percebe-se que a oferta de cursos de Nutrição ainda não comporta a necessidades de formação deste profissional no estado do Maranhão.

O perfil epidemiológico da população de São Luís, tanto aquele que gera a necessidade de serviços especializados com excelência tecnológica, quanto aquele que necessita de serviços com tecnologias mais simples, exige ampliação da rede de atendimento de serviços básicos de saúde, a fim de que dados epidemiológicos, como os revelados pelo IBGE – Censo/2010, possam ser revertidos em favor de uma melhoria na qualidade de vida e condições de saúde da população.

Para tanto, a demanda pelos serviços de saúde público e privado exige profissionais empreendedores e que atuem de maneira fundamentada quanto aos conhecimentos científico e técnico, não prescindindo do compromisso político com a reversão dos índices sociais que, atualmente, retratam o quadro desalentador da realidade social do Estado do Maranhão.

2.3 Objetivos do curso

- Objetivo Geral

Formar o Nutricionista com visão crítica da realidade social, econômica e cultural, capacitado a desenvolver atividades de assistência no campo da nutrição e alimentação humana individual e coletiva, visando à segurança alimentar e a atenção nutricional.

- Objetivos específicos:
 - a) Aplicar conhecimentos sobre composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano;
 - b) Intervir para a melhoria do hábito alimentar e estado nutricional da população;
 - c) Planejar, gerenciar e avaliar serviços de alimentação e nutrição e programas voltados à manutenção e ou melhoria das condições nutricionais da população;
 - d) Formular e executar programas de educação nutricional, de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
 - e) Desenvolver e aplicar técnicas de ensino e pesquisa em sua área de atuação;
 - f) Atuar nos programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e de saúde municipal, estadual e federal;
 - g) Atuar em equipes multidisciplinares destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades relacionadas com alimentação e nutrição;
 - h) Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional;
 - i) Prescrever, planejar, analisar e supervisionar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios ou enfermos;
 - j) Realizar intervenção na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
 - k) Desenvolver atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição;
 - l) Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
 - m) Realizar controle de qualidade dos alimentos em sua área de atuação;
 - n) Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.

2.4 Formas de ingresso e vagas ofertadas

De modo a atender as demandas dos diversos segmentos da população e de maneira a contemplar as alternativas de ingresso oferecidas pela legislação atual, o ingresso ao curso de Nutrição poderá ser efetivado das seguintes formas:

- ↳ Processo seletivo promovido pela instituição (vestibular);
- ↳ Transferência interna e externa;
- ↳ Vagas para graduado;
- ↳ Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM).

Está sendo pleiteada a autorização de oferta de 120 vagas anuais, em duas entradas semestrais, sendo oferecidas 60 vagas por semestre nos turnos matutino e noturno.

2.5 Perfil do egresso

O perfil do profissional formado pelo IFES, após os quatro anos de estudos teórico-práticos e realização dos estágios curriculares, se reflete na fundamentação técnica em diversas áreas da Nutrição.

Esse profissional com formação generalista, humanista e crítica não será apenas um mero programador de dietas, mas sim atuante no planejamento, gerenciamento e distribuição de alimentos; na programação da alimentação escolar; na orientação aos consumidores sobre diversos produtos; na correção e adequação de hábitos alimentares; no atendimento dietoterápico hospitalar e ambulatorial, apto também para a observância das necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

Estará igualmente apto a participar de equipes multiprofissionais em todos os níveis de sistemas de saúde, no estabelecimento de políticas de alimentação e nutrição, inclusive atuando como educador no seu ambiente de trabalho, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Busca-se a formação de um egresso cujo perfil profissional esteja baseado num conjunto de competências necessárias à flexibilidade que permita acompanhar os permanentes desafios tecnológicos e as mudanças ocorridas na sociedade e no mundo do trabalho. Um profissional que antevêja essas mudanças, ocupe e amplie espaços, considerando e incorporando princípios humanísticos que valorizem a melhoria da qualidade de vida da sociedade. Ademais, um egresso que entenda a formação profissional como um processo contínuo de construção de

competências, tendo como princípio a educação continuada enquanto processo permanente que garanta a sua atuação na sociedade de forma competente e responsável.

2.6 Competências, atitudes e habilidades

2.6.1 Competências, atitudes e habilidades gerais

I - **Atenção à saúde:** os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

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

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

IV - **Liderança:** no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso,

responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

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

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

Estas competências serão fomentadas intencionalmente através dos planos de ensino e planos de curso das disciplinas, bem como das avaliações e atividades acadêmicas promovidas pelo curso e pelos docentes.

2.6.2. Competências, atitudes e habilidades específicas

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

II - contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

III - desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;

IV - atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;

V - atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

VI - atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;

VII - avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;

VIII - planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;

IX - realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

X - atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

XI - reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;

XII - desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;

XIII - atuar em *marketing* de alimentação e nutrição;

XIV - exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

XV - desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

XVI - integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e

XVII - investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

A formação do nutricionista no Instituto Florence de Ensino Superior também contempla as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

2.7 Parâmetros de oferta do Curso de Nutrição

| | |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Regime escolar | Seriado Semestral |
| Vagas Totais Anuais | 120 vagas totais anuais |
| Vagas Totais Semestrais | 60 vagas totais semestrais |
| Regime Escolar | Turno I: Matutino Turno II: Noturno |
| Dimensão das Turmas | 60 alunos |
| Integralização Curricular | Mínimo: 8 semestres Máximo: 14 semestres |
| Carga Horária (média) | 3.340 horas Disciplinas: 2440h Estágio Supervisionado: 670h TCC: 80h Atividades Complementares: 150h |
| Grau | Bacharel em Nutrição. |

2.8 Proposta pedagógica do Curso de Nutrição

O curso de Nutrição do Instituto Florence oferece uma sólida formação técnico científica, humanística e ética, para que os egressos do curso, em sua formação profissional, sejam sensíveis aos problemas sociais e possam atuar com competência no ambiente laboral, através dos conhecimentos adquiridos, habilidades e comportamentos que permitam decidir e atuar com segurança e propriedade na promoção da saúde e na prevenção das doenças, atendendo, desta maneira, às necessidades da população.

Visa, também, ampliar os horizontes de conhecimento, interação e autossuficiência acadêmica, estabelecendo a formação de um corpo profissional e de pesquisa, capaz de atuar plenamente no âmbito da saúde.

O curso de Nutrição do IFES tem por finalidade formar profissionais nutricionistas aptos a atenderem as demandas no âmbito de sua profissão,

buscando proporcionar condições de melhoria da saúde da população, através da produção de conhecimento científico e qualificar recursos humanos em Nutrição.

Tem por finalidade atender aos vários níveis de atenção à saúde com conhecimentos técnicos e científicos e postura humanística. Capaz de identificar os problemas de saúde do indivíduo, da família e da comunidade, contribuindo para a execução de soluções para os mesmos, usando inovações científicas e tecnológicas com base em princípios éticos e no Sistema Único de Saúde. Assim, oportuniza ao cidadão, a possibilidade de formação que o torne apto a resolver os problemas mais prevalentes fundamentado no processo saúde-doença e na integralidade da assistência em saúde.

A formação do nutricionista exige a contribuição de diferentes áreas de conhecimento. É constituída de conteúdos básicos, sociais e profissionalizantes que são ensinados com enfoque integrador. O curso apresenta caráter multidisciplinar no favorecimento do ensino, pesquisa e extensão de serviços à comunidade. Assim, tem por finalidade a formação de profissionais, de pensadores e futuros pesquisadores que venham a enriquecer o avanço tecnológico, administrativo, acadêmico e garantir melhores condições de ensino e da aprendizagem, com consciência crítica e busca de qualidade total no ensino.

A capacitação profissional é alicerçada no desenvolvimento de competências para o exercício do pensamento crítico e juízo profissional; gerenciamento, análises de dados, documentação, tomada de decisões e solução de problemas; comunicação oral e escrita; construção do conhecimento e desenvolvimento profissional; interação social; atuação ética e responsável, com compreensão da realidade social, cultural e econômica de seu meio.

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

A Proposta Pedagógica do Curso de Nutrição do IFES tem sua concepção pautada nas Diretrizes e Bases da Educação Nacional e nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001), que direciona a formação do nutricionista e propõe transformações no modo de aprender-ensinar. A orientação do aprender-ensinar dá-se articulada com as múltiplas situações de saúde da população e da realidade

social e do ambiente, pelas necessidades de mercado de trabalho e pelas circunstâncias da existência do aluno, centradas no saber, no ser, no estar junto e no fazer.

A concepção pedagógica que norteia as práticas a serem efetivadas no âmbito do curso, em conformidade com a proposta pedagógica institucional, prima por uma formação plena do cidadão, objetivando sua atuação profissional, ao adquirir competências e habilidades, proporcionando o exercício da policompetência e do questionamento sobre a realidade. E ainda, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição (Resolução CNE/CES no. 05/2001), formar o nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural, aliada a uma postura reflexiva e de visão crítica que fomenta a capacidade e a aptidão para a aprendizagem autônoma e dinâmica.

Além disso, adota-se como princípio filosófico o Cognitivism, compreendido como pressuposto teórico de fomento à intelectualidade, que se materializa através dos desafios da epistemologia interdisciplinar, em suas dimensões científica, metodológica, antropológica e linguística, passando o objeto de saber a ser problematizado, visto que é (re) conhecido em sua estrutura interior/epistêmica e contextualizado em dimensões exteriores, resultando na complexificação do saber, através do estabelecimento de uma trama de conhecimentos conceituais, procedimentais e atitudinais, que se manifestam por afirmação, negação ou complementaridade.

Como princípio metodológico, adota-se a interdisciplinaridade como elemento norteador da integração das várias disciplinas, com seus conteúdos programáticos que compõem o currículo, evitam a compartimentalização dos conhecimentos e das disciplinas curriculares próprias desta área. O princípio da interdisciplinaridade, além de levar à integração das disciplinas próprias do curso e daqueles saberes provenientes de outras áreas do conhecimento, conduz o

estudante a criar elos entre o ensino, a pesquisa e a extensão, que resultará numa melhor aplicação dos conhecimentos auferidos em sua vida profissional.

O Curso de Nutrição do IFES prima pela a formação de um profissional generalista apto a atuar nas diversas áreas da Nutrição: Nutrição Clínica, Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva. Abre também a perspectiva de atuação do profissional em áreas pioneiras e de grande expansão como indústria de alimentos, nutrição em esportes, marketing em alimentação e nutrição e gerenciamento de bancos de leite humano e, sobretudo, às demandas sociais da saúde com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

O alcance dessa formação se concebe a partir da articulação teoria-prática, estimulada desde o início do curso, por meio de experiências de aprendizagens significativas, tendo como estratégias a análise e intervenção na realidade, por meio de situações reais e simuladas, sobre a orientação docente. Portanto, tal como já ocorre nos demais cursos de graduação do IFES, a ênfase em atividades de pesquisa e extensão serão fomentadas em todas as etapas do curso, no sentido de desenvolver no aluno o espírito investigativo, o senso crítico e capacidade de intervenção na realidade.

Portanto, a aprendizagem é entendida como processo de construção de conhecimentos, habilidades e valores em interação com a realidade e com os demais indivíduos, no qual são colocadas em uso capacidades pessoais. Todo o processo acadêmico está voltado para o fortalecimento da educação centrada na autoaprendizagem, na vivência de uma proposta ousada que coloca o aluno frente a situações reais de construção do conhecimento, e aos desafios que exigem competências e habilidades desenvolvidas em cada fase da aprendizagem.

Na crença de que a academia é o espaço próprio para estudos e pesquisas, transformação e produção de novos saberes, a Instituição busca atualizar periodicamente seu projeto pedagógico com o propósito de preparar pessoas para atender as exigências do mundo o trabalho. Esse processo favorece o desenvolvimento crítico-reflexivo na construção do conhecimento, favorece a formação integral do aluno, possibilitando mediante propostas interdisciplinares, a resolução de problemas e a sistematização de processos dialógicos. Portanto, compreende-se a necessidade imperiosa de constante revisão e atualização do Projeto Pedagógico do curso, com vistas a incorporar as necessidades e demandas do mundo do trabalho e da formação para a cidadania, atentando para o caráter

dinâmico da formação profissional.

2.9 Organização Curricular

A estrutura curricular do curso de Nutrição do Instituto Florence de Ensino Superior articula-se com as Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de graduação em Nutrição, no sentido de promover:

- I- a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;
- II- as atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do Nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;
- III- a visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade;
- IV- os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;
- V- a implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;
- VI- a definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis à formação do Nutricionista;
- VII- o estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;
- VIII- a valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade.

A matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição está formulada para que o acadêmico, como agente do aprendizado, venha a desenvolver um

programa de estudos coerente, integrado e flexível, com sólida formação básica, para que esteja apto a enfrentar os desafios das rápidas transformações da sociedade, do mercado de trabalho e das condições de exercício profissional.

A distribuição das cargas horárias destinadas aos ambientes de aprendizado é organizada de forma equilibrada entre os ciclos básicos e os profissionalizantes, a fim de criar oportunidades ao acadêmico para que adquira os conhecimentos indispensáveis à sua formação.

O currículo pleno do curso de Nutrição corresponde ao desdobramento, em disciplinas, das matérias constantes na grade curricular, elaborada visando o atendimento à legislação específica. Há exigência do cumprimento de pré-requisitos para realização dos estágios curriculares de maneira a garantir o melhor aproveitamento dos conteúdos ensinados.

A carga horária, por disciplina, será atingida pelo módulo de 20 semanas de aula e um mínimo de 100 dias letivos por semestre. Para a conclusão do curso de Nutrição será necessário o cumprimento da carga horária total de 3.340 horas, distribuídas em 8 termos os quais serão cursados em no mínimo 4 anos. Esta carga horária será distribuída da seguinte forma: 2440 horas em disciplinas (1820h teóricas e 620h prática), 670 h para Estágio Supervisionado, 80 horas para realização do TCC, além de no mínimo 150 horas em atividades complementares.

2.10 Estrutura Curricular

Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em devem estar relacionados ao longo de todo o processo saúde-doença do indivíduo/família/comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição.

O elenco de disciplinas do curso são hierarquizadas em períodos semestrais, relacionadas com o conteúdo exigido pelas Diretrizes Curriculares Nacionais, e baseia-se em quatro eixos propostos, que são:

| CONTEÚDOS DAS DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS DO CURSO DE NUTRIÇÃO | DISCIPLINAS DA MATRIZ CURRICULAR PROPOSTA PARA O CURSO DE NUTRIÇÃO DO IFES |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ciências Biológicas e da Saúde – | Anatomia Sistêmica; Biologia Celular; |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>abrange os conteúdos de bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos, aplicados às situações decorrentes do processo saúde-doença.</p> | <p>Histologia e Embriologia; Bioquímica; Microbiologia e Imunologia; Fisiologia Básica; Parasitologia; Patologia Geral; Farmacologia Aplicada.</p> |
| <p>Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença;</p> | <p>Fundamentos de Ciências Sociais Aplicados à Saúde; Métodos e Técnicas de Pesquisa; Bioestatística; Psicologia Aplicada a Nutrição; Saúde Pública; Ética profissional Direitos Humanos e Cidadania; Educação e Comunicação em Saúde; Libras; Saúde e Ambiente.</p> |
| <p>Ciências da Alimentação e Nutrição - neste tópico de estudo, incluem-se:</p> <p>a) Compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional: capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente;</p> <p>b) Conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos: gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e</p> <p>c) Abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.</p> | <p>Introdução a Nutrição Bioquímica Aplicada a Nutrição Humana Técnica Dietética I Fisiologia da Nutrição Epidemiologia Nutricional Nutrição e Dietética Técnica Dietética II Avaliação Nutricional Dietoterapia I Educação Nutricional Políticas de Saúde, Alimentação e Nutrição Nutrição Materno Infantil Dietoterapia II Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição Nutrição Experimental Fitoterapia Nutrição Esportiva Análise Sensorial Nutrição Funcional</p> |
| | <p>Composição dos Alimentos</p> |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ciências dos Alimentos: incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos. | Bromatologia Higiene e Controle da Qualidade dos Alimentos Microbiologia dos Alimentos Tecnologia dos alimentos |
| Estágio Curricular Supervisionado | I- Nutrição em Unidades de Alimentação; II- Nutrição, Nutrição Clínica; III- Nutrição Social. |
| Atividades Complementares | Atividades Complementares |
| Elaboração de um trabalho sob orientação docente | Trabalho de Conclusão de Curso I Trabalho de Conclusão de Curso II |

2.10.1 Matriz Curricular

| Atividades de Ensino - Aprendizagem (Componentes Curriculares) | CARGA HORÁRIA | | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------|---------------|---------|-----|------------------|-----|---------|-----|-------|
| | Disciplina | | | Professor | TCC | Estagio | AC* | Total |
| | Teoria | Prática | CHT | | | | | |
| 1º SEMESTRE | | | | | | | | |
| ANATOMIA SISTÊMICA | 40 | 40 | 80 | Fabício Drummont | | | | 80 |
| BIOLOGIA CELULAR | 80 | 20 | 100 | Marco Augusto | | | | 100 |
| HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA | 40 | 20 | 60 | Fabício Drummont | | | | 60 |
| MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA | 40 | - | 40 | Luciana Santos | | | | 40 |
| FUNDAMENTOS DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADOS À SAÚDE | 40 | - | 40 | João Marcelo | | | | 40 |
| INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO | 40 | 20 | 60 | Eduarda Gomes | | | | 60 |
| Total | 280 | 100 | 380 | | | | | 380 |

| | | | | 2º SEMESTRE | | | | |
|---------------------------------------|--------|---------|-----------|-------------------|--|--|--|-----------|
| DISCIPLINAS | CH | | | | | | | |
| | Teoria | Prática | CHT | | | | | |
| FISIOLOGIA HUMANA | 60 | 20 | 80 | Fabício Drummont | | | | 80 |
| MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA | 60 | 20 | 80 | Silvio Gomes | | | | 80 |
| PARASITOLOGIA | 40 | 20 | 60 | Raquel Maria | | | | 60 |
| PSICOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO | 40 | | 40 | Heitor Natividade | | | | 40 |
| BIOESTATÍSTICA | 20 | 20 | 40 | Luana Karonine | | | | 40 |
| BIOQUÍMICA | 60 | 20 | 80 | Raquel Maria | | | | 80 |
| Total | 280 | 100 | 380 | | | | | 380 |
| | | | | 3º SEMESTRE | | | | |
| DISCIPLINAS | CH | | | | | | | |
| | Teoria | Prática | CHT | | | | | |
| PATOLOGIA GERAL | 40 | 20 | 60 | Elizangela Araujo | | | | 60 |
| BIOQUÍMICA APLICADA A NUTRIÇÃO HUMANA | 40 | 20 | 60 | Wylyane Rayana | | | | 60 |
| COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS | 40 | 20 | 60 | Carolina Abreu | | | | 60 |
| FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO | 60 | - | 60 | Eduarda Gomes | | | | 60 |
| SAÚDE PÚBLICA | 60 | | 60 | Rita Ivana | | | | 60 |
| MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS | 40 | 40 | 80 | Luana Padilha | | | | 80 |
| Total | 280 | 100 | 380 | | | | | 380 |
| | | | | 4º SEMESTRE | | | | |

| | Teoria | Prática | CHT | | | | | |
|------------------------------------------------------|--------|------------|-----|-------------------|--|--|--|-----|
| NUTRIÇÃO E DIETÉTICA | 80 | 20 | 100 | Luana Padilha | | | | 100 |
| AVALIAÇÃO NUTRICIONAL | 40 | 40 | 80 | Wyllyane Rayana | | | | 80 |
| BROMATOLOGIA | 40 | 40 | 80 | Carolina Abreu | | | | 80 |
| TÉCNICA DIETÉTICA I | 40 | 20 | 60 | Larissa Praseres | | | | 60 |
| EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL | 60 | | 60 | Eduarda Gomes | | | | 60 |
| FARMACOLOGIA APLICADA | 40 | 20 | 60 | Elizangela Araujo | | | | 60 |
| Total | 300 | 140 | 440 | | | | | 440 |
| 5º SEMESTRE | | | | | | | | |
| | Teoria | Prática | CHT | | | | | |
| DIETOTERAPIA I | 60 | 20 | 80 | Luana Padilha | | | | 80 |
| POLÍTICAS DE SAÚDE, ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO | 60 | | 60 | Eduarda Gomes | | | | 60 |
| TÉCNICA DIETÉTICA II | 40 | 20 | 60 | Larissa Praseres | | | | 60 |
| EDUCAÇÃO NUTRICIONAL | 40 | 20 | 60 | Eduarda Gomes | | | | 60 |
| TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS | 40 | 20 | 60 | Carolina Abreu | | | | 60 |
| ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO | 60 | 20 | 80 | Larissa Praseres | | | | 80 |
| HIGIENE E CONTROLE DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS | 40 | 20 | 60 | Carolina Abreu | | | | 60 |
| Total | 340 | 120 | 460 | | | | | 460 |

| | | 6º SEMESTRE | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------|--------|-------------|-----|------------------|----|-----|--|-----|
| | Teoria | Prática | CHT | | | | | |
| DIETOTERAPIA II | 60 | 20 | 80 | Luana Padilha | | | | 80 |
| NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL | 40 | 20 | 60 | Wylyane Rayana | | | | 60 |
| NUTRIÇÃO ESPORTIVA | 80 | - | 80 | Larissa Praseres | | | | 80 |
| NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL | 40 | 20 | 60 | Luana Padilha | | | | 60 |
| ÉTICA PROFISSIONAL | 40 | - | 40 | Eduarda Gomes | | | | 40 |
| TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I | | | | Luana Karonine | 40 | | | 40 |
| OPTATIVA I | 40 | - | 40 | | | | | |
| OPTATIVA II | 40 | | 40 | | | | | |
| Total | 340 | 60 | 400 | | 40 | | | 400 |
| | | 7º SEMESTRE | | | | | | |
| | Teoria | Prática | CHT | | | | | |
| ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO | | | | Luana Padilha | | 230 | | 230 |
| TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II | | | | Luana Karonine | 40 | | | 40 |
| Total | | | | | 40 | 230 | | 270 |
| | | 8º SEMESTRE | | | | | | |

| | Teoria | Prática | CHT | | | | | |
|--------------------------------------------|--------|---------|------|----------------|----|-----|-----|------|
| ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL | | | | Eduarda Gomes | | 210 | | 210 |
| ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA | | | | Carolina Abreu | | 230 | | 230 |
| Total | | | | | | 440 | | 440 |
| Atividades Complementares | | | | | | | 150 | 150 |
| | 1820 | 620 | 2440 | | 80 | 670 | 150 | 3340 |

| Optativa | CH |
|---------------------------------|----|
| COMUNICAÇÃO E EDUCAÇÃO EM SAÚDE | 40 |
| DIREITOS HUMANOS E CIDADANIA | 40 |
| LIBRAS | 40 |
| FITOTERAPIA | 40 |
| SAÚDE E AMBIENTE | 40 |
| CONSUMO ALIMENTAR | 40 |

| Resumo | CH |
|-------------------------------------|-------------|
| Carga Horária Teórica | 1820 |
| Carga Horária Prática | 620 |
| Carga Horária (Teórica + Prática) | 2440 |
| TCC | 80 |
| Estágio Supervisionado | 670 |
| Atividades Complementares | 150 |
| Carga Horária Total do Curso | 3340 |

2.10.2 Ementário e Bibliografia

1º SEMESTRE• **Disciplina: ANATOMIA SISTÊMICA****Carga Horária: 80 horas**

Conteúdo: A constituição do corpo humano e seu funcionamento. Abordagem histórica e conceitos básicos fundamentais para o conhecimento da morfologia anatômica. As inter-relações existentes entre os diferentes sistemas. Órgãos e estruturas relacionadas à nutrição, particularmente os sistemas circulatório e digestório. Prática em laboratório.

Bibliografia Básica:

| TÍTULO | QUAN. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| SANTOS, N. C. M. Anatomia e Fisiologia Humana - Série Eixos - Ambiente e Saúde. São Paulo: Editora Érica, 2014. | 09 |
| SOBOTTA, J. Atlas de Anatomia Humana: órgãos internos -. 23 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. | 09 |
| _____. Atlas de Anatomia Humana: anatomia geral e sistema muscular -. 23 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. | 09 |
| _____. Atlas de Anatomia Humana: cabeça, pescoço e neuroanatomia -. 23 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. | 09 |
| TANK, P. W.; GEST, T. R. Atlas de Anatomia Humana . São Paulo: Artmed, 2009. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| KÖPF-MAIER, Petra. Atlas de anatomia humana . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. | 09 |
| DANGELO, José Geraldo; FANTTINI, Carlos Américo. Anatomia humana: sistêmica e segmentar . 3,ed. rev. São Paulo: Ateneu, 2011. | 02 |
| DANGELO, José Geraldo; FANTTINI, Carlos Américo. Anatomia humana básica . 2.ed. São Paulo: Ateneu, 2011. | 02 |
| SOBOTTA, J. Quadros de músculos, articulações e nervos . São Paulo: Artmed, 2009. | 09 |
| MARQUES, Elaine Cristina Mendes. Anatomia e fisiologia humana: perguntas e respostas 2. ed. São Paulo: Martirian, 2015. | 02 |

• **Disciplina: BIOLOGIA CELULAR****Carga Horária: 100 horas**

Conteúdo: A história e a evolução da célula. Método de estudo da célula. Morfologia e fisiologia das estruturas celulares. Introdução à biologia molecular. Conceitos de genética básica.

Bibliografia Básica:

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| CARNEIRO, J.JUNQUEIRA, L. C.. Biologia celular e molecular . 9 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. | 09 |
| HIB, J.ROBERTIS, E. M. F. de. Biologia celular e molecular . 16 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. | 09 |
| ALMEIDA, Lara Mendes de PIRES, Carlos. Biologia celular: estrutura e organização molecular . São Paulo: Érica, 2013. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| LODISH, Harvey et al. Biologia celular e molecular . 7.ed. Porto Alegre: Artmed, 2014 | 02 |
| SIVIERO, Fábio (Org.) Biologia celular: bases moleculares e metodologia de pesquisa . São Paulo: Roca, 2013. | 02 |
| ROBERTIS, Eduardo M. F. de. Bases da biologia celular e molecular . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. | 02 |
| BOLSOVER, Stephen R. et al. Biologia Celular . 2. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. | 02 |
| REECE, J. B. et al. Biologia de Campbell . 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015 | 02 |

- **Disciplina: HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA**

Carga Horária: 60 horas

Conteúdo: Conceito e classificação dos diferentes tecidos. Especialização celular e histofisiologia. Embriologia geral.

Bibliografia Básica:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| CARNEIRO, J.; JUNQUEIRA, L. C.. Histologia básica . 12 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. | 09 |
| GLEREAN, A.; SIMOES, M. J. Fundamentos de Histologia para Estudantes da Área da Saúde . São Paulo: Santos, 2013. | 09 |
| KUHREL, Wolfgang. Histologia: texto e atlas .12. ed._ Porto Alegre: Artmed,2010. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| GARCIA, Sônia Lauer de ; FERNÁNDEZ, Casemiro (Org.). Embriologia . 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. | 02 |
| SNUSTAD, D. Peter; SIMMONS, Michael J. Fundamentos de genética . 6.ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2017. | 02 |
| DUMM, César Gómez. Embriologia humana: atlas e texto . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. | 02 |
| GARTNER, Leslie P., HIATT, James L. Tratado de histologia em cores . Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. | 02 |
| KIERSZENBAUM, Abraham L. Histologia e biologia celular: uma introdução à patologia . Rio de Janeiro: Elsevier. 734 p. | 02 |

- **Disciplina: MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA**

Carga Horária: 40 horas

Conteúdo: Bases para o raciocínio científico. Conhecimento das normas para apresentação e redação de trabalhos científicos na área nutrição. Aprendizado sobre elaboração de projetos extensão e projetos de pesquisa, relatórios de pesquisa, monografia, referências bibliográficas. Prática em laboratório.

Bibliografia Básica:

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| GIL, A. Métodos e técnicas de pesquisa social . 7 ed. São Paulo: Atlas, 2009. | 09 |
| LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Técnicas de Pesquisa . 6 ed. São Paulo: Atlas, 2011. | 09 |
| SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico . 24 ed. São Paulo: Cortez, 2016. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, M. A. Metodologia do Trabalho Científico : procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 2001. | 02 |
| LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica . São Paulo: Atlas, 2017. | 02 |
| LEOPARDI, Maria Teresa. Metodologia da pesquisa na saúde . Florianópolis: UFSC, 2002 | 02 |
| ROSENTHAL, Gabriele. Pesquisa social interpretativa: uma introdução . 5. Ed. Porto Alegre, EDIPUCRS, 2014. | 02 |
| SANTOS, Izequias Estevam dos. Manual de métodos e técnicas de pesquisa científica . 12. Ed. ver. Atual. Rio de Janeiro: Impetus, 2016. | 02 |

- **Disciplina: FUNDAMENTOS DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADOS À SAÚDE**

Carga Horária: 40 horas

Conteúdo: As ciências sociais como ciência. Ciências sociais e sociedade moderna. Organização social e cultural. O profissional da saúde e sua responsabilidade social. Previdência social e nutrição Políticas sociais relacionadas à saúde. Expectativa social em relação à sociologia. Abordagem analítica e crítica do sistema de saúde em seu contexto econômico, político e social.

Bibliografia Básica:

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ARON, Raymond. As etapas do pensamento sociológico . São Paulo: Martins, 2003. | 09 |
| MINAYO, M. C. S. ; COIMBRA, JÚNIOR, CARLOS E. A. (Orgs.). Antropologia, saúde e envelhecimento . Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2002. | 09 |
| MELO, D. T. Movimentos Sociais e Institucionalização de Políticas Públicas de Saúde No Brasil . Minas Gerais: Mauad, 2015. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| BARROS, Nelson Filice de. As ciências sociais na educação médica . São Paulo: HUCITEC, 2016. | 09 |
| CASTRO, Celso; O'Donnell, Julia. Introdução as ciências sociais . Rio de Janeiro: FGV, 2015. | 02 |
| LAPLATINE. Antropologia da doença . São Paulo: Martins Fontes, 2016. | 02 |
| HELMAN, Cecil. Cultura, saúde e doença . Porto Alegre: Artmed, 2009 | 02 |
| LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico . Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2001. | 02 |

Disciplina: INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO

Carga Horária: 60 horas

20h: ATIVIDADE PRÁTICA DE ENSINO

Conteúdo: Conhecimentos básicos da ciência da nutrição. Histórico do nutricionista no Brasil. Regulamentação da profissão. Atribuições dos conselhos federal e regional e entidades. Caracterização do profissional em nutrição e suas áreas de atuação. Noções fundamentais de ética. Campos de atuação do profissional de nutrição. Trabalho profissional e ética. Deveres essenciais do profissional. Legislação que regulamenta a profissão.

Bibliografia Básica:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| FLANDRIN, J. L. História da Alimentação . Metha, 2000. | 09 |
| KRAUSE & MAAN. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 13.ed. Rio de Janeiro: Elsevier Health Sciences, 2013. | 09 |
| CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura . Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| SHILS, M.E, Olson JA, Shike M, Ross AC. Nutrição moderna na saúde e na doença . 10. ed. Barueri: Manole; 2009. | 02 |
| NASCIMENTO, Amanda José Pereira do et al. Introdução à nutrição: conceitos básicos . São Paulo: Martinari, 2016. | 02 |
| COSTA, N.M.B.; PELUZIO, M.C.G. Nutrição básica e metabolismo . Editora Viçosa: UFV, 2008. | 02 |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| WHITNEY, E; ROLFES, S.R. Nutrição 1 – Entendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning, 2008. | 02 |
| WHITNEY, E; ROLFES, S.R. Nutrição 2 – Aplicações. São Paulo: Cengage Learning, 2008. | 02 |

2º SEMESTRE

Disciplina: FISILOGIA HUMANA

Carga Horária: 80 horas

Conteúdo: Funcionamento dos sistemas orgânicos. Conceitos e mecanismos em neurofisiologia, sistema motor, cardiovascular, renal e respiratório. Conceitos e mecanismos dos sistemas endócrino e reprodutor. Manutenção dos mecanismos homeostáticos. Adaptação do organismo humano ao meio social. Prática em laboratório.

Bibliografia Básica:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| AIRES, M. M. Fisiologia . 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. | 09 |
| SILVERTHORN, D. U. Fisiologia humana: uma abordagem integrada . São Paulo: Artmed, 2010. | 09 |
| MARTIN, H. M. Fisiologia Humana Ilustrada . 2ª Ed. São Paulo: Manole, 2014. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| FOX, Stuart Ira. Fisiologia humana . 7. Ed. São Paulo: Manole, 2007. | 02 |
| COSTANZO, Linda S.; MOURÃO JÚNIOR, Carlos Alberto. Fisiologia . 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. | 02 |
| WARD, Jermy; LINDEN, Roger. Fisiologia básica: guia ilustrado de conceitos fundamentais . 2. Ed. São Paulo: Manole, 2014. | 02 |
| BERNE, Robert M., LEVY, Matthew N. Fisiologia . Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. | 02 |
| WAIDMAIER, Eric P.; RAFF, Hershel; STRANG, Kevin. Vander: Fisiologia humana, os mecanismos das funções corporais . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 773 p | 02 |

• Disciplina: MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA

Carga Horária: 80 horas

Conteúdo: O mundo microbiano. Grupos de interesse microbiológico. Fungos, bactérias e vírus. Morfologia e fisiologia de microrganismos, genética microbiana. Crescimento e controle de microrganismos. Agentes anti-microbianos. Isolamento e

caracterização de microrganismos. Organização do Sistema Imunológico. Imunidade inata e adquirida. Órgãos centrais e periféricos. Linfócitos T, Linfócitos B, Macrófagos e demais células envolvidas nas respostas imunológicas. Anticorpos. Mediadores da inflamação e citocinas. Fagocitose e apresentação de antígenos. Complexo Principal de Histocompatibilidade. Prática em laboratório.

Bibliografia Básica:

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H. Imunologia básica . 4 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. | 09 |
| BURTON, G. L. W.; ENGELKIRK, P. G. Microbiologia para ciências da saúde . 9 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. | 09 |
| RIBEIRO, M. C. Microbiologia prática: aplicações de aprendizagem de microbiologia básica . 2. ed. São Paulo: Ed. Atheneu, 2011. | 09 |

Bibliografia Complementar: :

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| TRABULSI, Luiz Rachid; ALETRTHUM, Flávio. Microbiologia . 6.ed. São Paulo: Ateneu, 2015. | 02 |
| FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Dos Alimentos . 2 ^a Ed. São Paulo: Artmed, 2013. | 02 |
| LEVINSON, WARREN. Microbiologia medica e imunologia . 13.ed.Porto Alegre: Artmed, 2016. | 02 |
| SCUTTI, Jorge Augusto Borin. Fundamentos de imunologia . São Paulo; Rideel, 2016. | 02 |
| VERMELHO, Alane Beatriz et al. Práticas de microbiologia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. | 02 |

Disciplina: PARASITOLOGIA

Carga Horária: 60 horas

Conteúdo: Conceitos fundamentais da parasitologia. Sistemática em parasitologia. O homem como hospedeiro. Morfologia, epidemiologia, diagnóstico, profilaxia e tratamento das principais parasitoses humanas. Prática em laboratório.

Bibliografia Básica:

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| NEVES, D. P. Atlas didático de parasitologia . 2 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. | 09 |
| NEVES, D. P. Parasitologia humana . 13 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2016. | 09 |
| REY, L. Bases da parasitologia médica . 3 ed. Rio de Janeiro: | 09 |

| | |
|-------------------------|--|
| Guanabara Koogan, 2011. | |
|-------------------------|--|

Bibliografia Complementar:

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| CIMERMAM, B. Parasitologia humana e seus fundamentos gerais. 2. Ed. São Paulo: Atheneu, 2010. | 02 |
| CIMERMAM, B.; FRANCO, M. A. Atlas de Parasitologia Humana. Com a descrição e imagens de artrópodes, protozoários, helmintos e moluscos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. 166p. | 02 |
| AMANTO NETO, Vicente et al. Parasitologia: uma abordagem clínica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. | 02 |
| ZEIBIG, Elizabeth A. Parasitologia clínica: uma abordagem clínico-laboratorial. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. | 02 |
| CARLI, Geraldo Attilio de. Parasitologia clínica: seleção de métodos e técnicas de laboratório para diagnóstico das parasitoses humanas. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2007. | 02 |

Disciplina: PSICOLOGIA APLICADA

Carga Horária: 40 horas

Conteúdo: Introdução à psicologia. Comunicação verbal e corporal. O paciente e sua relação com o profissional de Saúde; abordagens concretas de experiências aplicadas. Aspectos psicológicos concretos que se caracterizam no comportamento humano do cotidiano e do particular na área de nutrição. Prática social e comunitária.

Bibliografia Básica:

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| BIAGGIO, A. Psicologia do desenvolvimento. Petrópolis: Vozes, 2001. | 09 |
| MORRIS, Charles G., MAISTRO, Albert A. Introdução à psicologia. São Paulo: Prentice Hall Brasil, 2004. | 09 |
| STRAUB, R. O. Psicologia da Saúde: uma abordagem biopsicossocial. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. | 09 |

Bibliografia Complementar: :

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| BOCK, A. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. São Paulo: Saraiva, 2008 | 02 |
| LIMA, Walter Matias (Org.). Bioética e ética em pesquisa. Maceió: UFAL, 2009. | 02 |
| STROEBE, Wolfgang, STROEBE, Margaret. Psicologia social e saúde. Lisboa, Instituto Piaget, 1995. | 02 |
| REZENDE, Manuel Morgado. Psicologia e promoção da saúde em cenários contemporâneos. São Paulo: Vetor, 2012. | 02 |
| GOODWIN, C. James. Historia da psicologia moderna. São Paulo: Cultrix, 2005. | 02 |

Disciplina: **BIOESTATÍSTICA**

Carga Horária: 40 horas

Conteúdo: Fundamentos de bioestatística e condições de aplicabilidade na Nutrição. Apresentação de dados em tabelas e gráficos. Medidas de tendência central. Medidas de dispersão. Estatística vital, modelo biomatemáticos. Correlação e regressão. Distribuição normal. Testes. Análise de variância. Prática em laboratório.

Bibliografia Básica:

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| OLIVEIRA, FILHO, P. F. Epidemiologia e Bioestatística - fundamentos para a leitura crítica. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. | 09 |
| PAGANO, M.; GAUVREAU, K. Princípios de Bioestatística . São Paulo: Thomson Pioneira, 2004. | 09 |
| VIEIRA, S. Introdução à Bioestatística . 5 ^o ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| MOTTA, Valter T. Bioestatística . Caxias do Sul, RS: EDUCRS, 2006. | 09 |
| BARBETTA, Pedro Alberto. Estatística aplicada às Ciências Sociais . 9. Ed. Florianópolis: UFSC, 2015. | 02 |
| GOTLIEB, Sabina Léa Davidson; SOUZA, José Maria Pacheco de; BERQUÓ, Elza Salvatori. Bioestatística . São Paulo: EPU, 2014. | 02 |
| VIEIRA, S. Bioestatística: tópicos avançados 3 ed rev. 2010. | 02 |
| CALLEGARI-JACQUES, S.M. Bioestatística: princípios e avaliações . Porto Alegre: ArtMed, 2008, v.1. 255 p. | 02 |

• **Disciplina: BIOQUÍMICA**

Carga Horária: 80 horas

Conteúdo: Fundamentos sobre as estruturas das biomoléculas, Ph, sistema tampão, aminoácidos, proteínas, carboidratos, lipídeos, enzimas, vitaminas e coenzimas. Aspectos bioquímicos da fisiologia normal.

Bibliografia Básica:

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| MARZZOCO, A TORRES, B. B. Bioquímica básica . 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. | 09 |
| HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. Bioquímica Ilustrada . 5 ed. Porto Alegre: ArtMed, 2012. | 09 |
| NELSON, D. L. COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger . 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| MARIA, Carlos Alberto Bastos de. Bioquímica básica: introdução a bioquímica dos hormônios, sangue, sistema urinário, processo digestivo... 2.ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2014. | 02 |
| DEVLIN, Thomas M. (Coord.). Manual de bioquímica com correções clínicas. São Paulo: Blucher, 2011. | 02 |
| STRYER, L. Bioquímica. 6ª Edição. Rio de Janeiro: Guanabara-koogan (EGK). 2008 | 02 |
| VOET, D.; VOET, J. G. Bioquímica. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. | 02 |
| MOTTA, Valter Teixeira da. Bioquímica. Caxias do sul: EducS, 2005. | 02 |

3º SEMESTRE**Disciplina: PATOLOGIA GERAL****Carga Horária: 60 horas**

Conteúdo: Principais patologias gerais: processos degenerativos e infiltrativos celulares, alterações hemodinâmicas e da coagulação sangüínea, morte celular, processos reativos do organismo, alterações celulares morfológicas e quantitativas, processos imuno-patológicos e calcificações orgânicas. Aspectos epidemiológicos e alterações estruturais e funcionais dos tecidos ou órgãos causadas pelas doenças. Aspectos histopatológicos das neoplasias, infecções e inflamações. Prática em laboratório.

Bibliografia Básica:

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ABBAS, A. K.; FAUSTO, N.; KUMAR, V. Robbins & Cotran. Patologia: bases patológicas das doenças. 9 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. | 09 |
| BRASILEIRO FILHO, G.. Bogliolo - Patologia geral. 5. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. | 09 |
| FRANCO, Marcello. Patologia: processos gerais. 6.ed. São Paulo: Ateneu, 2015. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| FELIN, Izabella Paz Danezi; FELIN, Carlos Roberto. Patologia geral em mapas conceituais. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. | 02 |
| CAMARGO, João Louro Viana de. OLIVEIRA, Deilson Elgui de. Patologia geral: abordagem multidisciplinar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. | 02 |
| BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo: patologia .9.ed. Rio de Janeiro: | 02 |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Guanabara Koogan, 2016. | |
| PEREZ, Erika. Fundamentos de Patologia . São Paulo: Érica, 2014 | 02 |
| SOARES, Edson Garcia(Coord.) Patologia nutricional . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. | 02 |

Disciplina: **BIOQUÍMICA APLICADA A NUTRIÇÃO HUMANA**

Carga Horária: 60 horas

Conteúdo: Estrutura e função das biomoléculas: água; aminoácidos; carboidratos; lipídeos; nucleotídeos; ácidos nucleicos; vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Proteínas, enzimas e coenzimas. Oxidações biológicas. Metabolismo dos carboidratos. Metabolismo dos lipídeos. Metabolismo dos aminoácidos. Metabolismo dos nucleotídeos. Integração e regulação do metabolismo. Fundamentos bioquímicos da nutrição.

Bibliografia Básica:

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. Bioquímica Ilustrada . 5 ed. Porto Alegre: ArtMed, 2012. | 09 |
| PALERMO, J. R. Bioquímica da Nutrição . 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2014. | 09 |
| Matos, Simone Pires de; MACEDO, Paula Daiany Gonçalves. Bioquímica dos Alimentos: Composição, Reações e Práticas De Conservação . São Paulo: Saraiva, 2015. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| CISTERNAS, José Raul; MONTE, Osmar; MONTOR, Wagner R. Fundamentos teóricos e práticas em bioquímica . São Paulo: Ateneu, 2011 | 02 |
| MASTROENI, Marcos Fábio. Bioquímica: práticas adaptadas . São Paulo: Ateneu, 2008. | 02 |
| MARZZOCO, A TORRES, B. B. Bioquímica básica . 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. | 09 |
| MARIA, Carlos Alberto Bastos. Bioquímica básica: Introdução à Bioquímica dos Hormônios, Sangue, Sistema Urinário, Processos Digestivo e Absorptivo . Rio de Janeiro: Interciência, 2014. | 02 |
| José Lagunaet al. Bioquímica de Laguna . 6 ,ed. São Paulo: Athneu, 2012. | 02 |
| SKIN, Michel M.A. Bioquímica de Alimentos . Rio de Janeiro:Elsevier, 2015. | 02 |

Disciplina: **COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS**

Carga Horária: 60 horas

Conteúdo: Conceituação e classificação dos alimentos. Importância dos glicídios, lipídios, proteínas, minerais, vitaminas e água na alimentação. Composição química:

leite e seus derivados. Carnes e pescados; ovos, gorduras, óleos comestíveis, cereais e leguminosos. Frutas e hortaliças; Bebidas e estimulantes. Tabela de composição química de alimentos. Cálculo de dieta para a coletividade sadia. Adequação de nutrientes.

Bibliografia Básica:

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. ;FENNEMA, O.W. Química de alimentos de Fennema . 4. Ed. _ Artmed, 2010. | 09 |
| PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição . 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2014. | 09 |
| PINHEIRO, A. B.; et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras . 5ª edição, São Paulo: Atheneu, 2008. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| PACHECO, Manuela. Tabela de composição dos alimentos e medidas caseiras: guia de bolso . 2. Ed. _ Rio de Janeiro: Rubio, 2013. | 02 |
| PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos . 2. _Ed. rev. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. | 02 |
| CARDOSO, Marly Augusto; TOMITA, Luciana Yuki. Relação de Medidas Caseiras, Composição Química e Receitas de Alimentos Nipo-brasileiros . Metha, 2002. | 02 |
| FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2007. | 02 |
| RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisema A. G. Química de alimentos . 2. Ed. São Paulo: Blucher, 2007. | 02 |

Disciplina: FISILOGIA DA NUTRIÇÃO

Carga horária: 60 horas

Conteúdo: Fisiologia do sistema nervoso central e periférico. Digestão e sua regulação. Papel fisiológico da água e homeostase dos compartimentos líquidos do organismo. Temperatura corporal. Apetite e fome. Sede e apetite específico. Inanição e exercício físico. Regulação da glicemia. A dieta na regulação renal do equilíbrio ácido-básico. Gônadas: funções endócrina e reprodutora. Senectude, fisiologia da gestação, feto, lactação, recém-nato, lactente e adolescente. Papel do rim no equilíbrio hidrossalino e ácido-básico. Influência dos nutrientes e do exercício no sistema cardiovascular.

Bibliografia Básica

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| COZZOLINO, Silva Maria. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 2013. | 09 |
| CUKIER, Celso; MAGNOLI, Daniel; ALVAREZ, Tatiana. Nutrição baseada na fisiologia dos órgãos e sistemas. São Paulo: SARVIER, 2005. | 09 |
| COSTA, Eronita de Aquino. Manual de fisiopatologia e nutrição. 6.ed. Petrópolis: Vozes, 2013. | 09 |

Bibliografia Complementar

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| RAFF, Hershel; LEVITZKY, Michel. Fisiologia Médica: uma abordagem integrada. Porta Alegre: AMGH, 2012. | 02 |
| DOUGLAS, Carlos Roberto; CISTERNAS, José Raul. Fisiologia clínica do sistema digestório. São Paulo: TECMEDD, 2004. | 02 |
| CUKIER, Celso; MAGNONI, Daniel; ALVAREZ, Tatiana. Nutrição baseada na fisiologia dos órgãos e sistemas. São Paulo: Sarvier, 2006. | 02 |
| SANTOS, Irani Gomes dos. Nutrição - Clínica, Esportiva, Saúde Coletiva e Gestão da Qualidade Em Serviços de Alimentação. São Paulo: Martinari, 2014. | 02 |
| REIS, Nelzir Trindade; CALIXTO-LIMA, Larissa. Nutrição Clínica - Bases Para Prescrição. São Paulo: Rubio, 2015. | 02 |
| PEREZ, Wilza Arantes Ferreira; COELHO, Juliana Moraes; PAULA, Tatiana Pereira de. Nutrição e fisiopatologia das doenças hepáticas. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. | 02 |

Disciplina: SAÚDE PÚBLICA

Carga Horária: 60 hora

20h: ATIVIDADE PRÁTICA DE ENSINO

Conteúdo: A história das Políticas Públicas de Saúde no Brasil. Política Nacional de Saúde: princípios diretrizes do SUS. Ações coletivas de saúde, enfatizando a saúde do trabalhador, a saúde da criança e do adolescente, a saúde da mulher, a saúde do idoso e a saúde mental. Vigilância epidemiológica. Vigilância sanitária. Administração de serviço de saúde.

Bibliografia Básica:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| TADDEI, J. A. DE A.; REGINA, LANG, M. R. F. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. | 09 |
| ROCHA, Aristides Almeida; CÉSAR, Chester Luiz Galvão. Saúde pública: bases conceituais. São Paulo: Ateneu, 2008. | 09 |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| CAMPOS, Gastão Wagner de Sousa et al. Tratado de Saúde Coletiva . São Paulo:HUCITEC, 2012. | 09 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

Bibliografia Complementar:

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| MENICUCCI, Telma Maria Gonçalves. Público e Privado na Política de Assistência À Saúde No Brasil : atores, processos e trajetórias. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2007. | 02 |
| SAMICO, Isabella et al. Formação profissional e avaliação em saúde: desafios na implantação de programas . Rio de Janeiro: Medbook, 2015. | 02 |
| STUARDO, Y. R. J. Manual de Saúde Pública e Saúde Coletiva no Brasil . São Paulo: Atheneu, 2012. | 02 |
| FERREIRA, Jaqueline; FLEISCHER, Soraya (Orgs). Etnografias em serviços de saúde . Rio de Janeiro: Garmond, 2014. | 02 |
| CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura . Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. | 02 |
| MOREIRA, Thereza Maria Magalhães et al. Manual de saúde pública . Salvador: sanar, 2016. | 02 |

Disciplinas: MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 80 horas

Conteúdo: Microbiologia Básica e Aplicada. Controle de Microrganismos nos alimentos. Ecologia Microbiana. Microrganismos de Importância em Alimentos. Princípios Gerais de Conservação de Alimentos. Doenças de Origem Alimentar.

Bibliografia Básica:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ENGELKIRK, P. G. G. Microbiologia Para Ciências da Saúde . 9ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. | 09 |
| FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Dos Alimentos . 2ª Ed. São Paulo: Artmed, 2013. | 09 |
| RIBEIRO, M. C. Microbiologia Prática - Aplicações de Aprendizagem de Microbiologia Básica . 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2011. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| KUAYE, Arnaldo Yoshiteru. Limpeza e sanitização na indústria de alimentos . Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. | 02 |
| TONDO, Eduardo César. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança alimentar . Porto Alegre: Sulina, 2014. | 02 |
| FRANCO, Bernadete D. G. de Melo. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Ateneu, 2008. | 02 |
| JAY, James M. Microbiologia de alimentos . 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. | 02 |
| GERMANO, Pedro Manuel. GERMANO, Maria Isabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias primas, doenças transmitidas por alimentos... 5.ed.Barueri: Manole, 2015. | 02 |

4º SEMESTRE

Disciplina: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Carga Horária: 100 horas

Conteúdo: Planejamento de cardápio, adequação e cálculo da N_dpcal %. Conceitos básicos: dieta e nutriente. Água: homeostase, necessidades e recomendações. Energia: balanço energético de combustão dos alimentos, nutrientes energéticos, estimativa de gastos energéticos para o metabolismo basal, para a atividade física e para situações fisiológicas especiais (gestação e lactação). Recomendações nutricionais de energia, macro e micronutrientes: metodologia da estimativa das necessidades, recomendações para indivíduos e populações nos diferentes ciclos da vida. Vitaminas e minerais: classificação, metabolismo, biodisponibilidade, funções, fontes alimentares, situações de deficiência e toxicidade.

Bibliografia Básica:

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| GIBNEY. Introdução À Nutrição Humana . 2ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. | 09 |
| NAVARRO, Anderson Marliere et al. Atualidades em alimentação e nutrição hospitalar . Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. | 09 |
| TIRAPGUI, Julio. Nutrição, fundamentos e aspectos atuais . 3. Ed. São Paulo: Ateneu, 2013. | 09 |
| VITOLLO, M.R. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento . 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| CARDOSO, M. A. Nutrição e Metabolismo - Nutrição Humana . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. | 02 |
| SOUSA, Amanda G. M.R. et al. Ciências da saúde no Instituto Dante Pazzanese de cardiologia: nutrição . São Paulo: Atheneu, 2013. | 02 |
| FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos . 10.ed. São Paulo: Ateneu, 2008.. | 02 |
| SCHIEFERDECKER, Maria Eliana Madalozzo (Org.). Vitaminas, minerais e eletrólitos: aspectos fisiológicos, nutricionais e dietéticos . Rio de Janeiro: Rubio, 2016. | 02 |
| DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais . Sarvier. São Paulo, 1998. | 02 |

Disciplina: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Carga Horária: 80 horas

Conteúdo: Avaliação nutricional como processo. Técnicas antropométricas. Avaliação da composição corporal por diferentes técnicas. Avaliação do estado nutricional por métodos bioquímicos. Função imune e estado nutricional. Avaliação nutricional de grupos específicos: crianças, adolescentes, adultos, idosos, portadores de necessidades especiais, atletas, gestantes, pacientes hospitalizados.

Bibliografia Básica:

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| CARUSO, L.; ROSSI, L.; GALANTE, A. P. Avaliação Nutricional . 2ª Ed. São Paulo: Roca, 2015. | 09 |
| PINHEIRO, A. B.; et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras . 5ª edição, São Paulo: Atheneu, 2008. | 09 |
| MIRANDA, Daniela Elias Goulart de Andrade. Manual de avaliação nutricional do adulto e do ... Rio de Janeiro: Rubio, 2012. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ANDRADE, A. C. B. Análise de Alimentos: uma Visão Química da Nutrição . 2 ed. São Paulo: Varela, 2009. | 09 |
| CARDOSO, M. A. Nutrição e Metabolismo - Nutrição Humana . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. | 02 |
| DUARTE, Antonio Claudio Goulart. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais .São Paulo: Atheneu, 2007. | 02 |
| MESQUITA, Dith Medeiros de et al. Atendimento nutricional a crianças e adolescentes: visão prática . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014 | 02 |
| Magnoni, Daniel / Cukier, Celso / Garita ,Flávia Senapeschi Sarvier. Manual Prático em Terapia Nutricional . São Paulo: Sarvier, 2010. | 04 |
| WAITZBERG, Dan Linetzky - Dias, Maria Carolina Gonçalves - Isosaki, Mitsue. Manual de Boas Práticas em Terapia Nutricional - Enteral e Parental - Waitzberg – FMUSP . 2.ed. São Paulo:Ateneu, 2015. | 02 |

Disciplina: BROMATOLOGIA**Carga Horária: 80 horas**

Conteúdo: A disciplina apresenta conhecimentos básicos sobre a composição química dos alimentos, umidade, proteínas, enzimas, lipídios, carboidratos, vitaminas, minerais; sob os aspectos de classificação, funções, propriedades e determinações químicas.

Bibliografia Básica:

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| PICO, Y. Análise Química de Alimentos – Técnicas . Elsevier, 2015. | 09 |
| SILVA, Cassino Oliveira da.Tassi, Érika Maria Marcones; PASCOAL, Graziela Beneditti. Ciência dos alimentos: princípios de bromatologia . Rio de Janeiro: Rubio, 2016. | 09 |
| SHIBAMATO, Takayuki. BJELDANES, Leonardo F. Introdução à tecnologia dos alimentos . 2.ed. Rio de Janeiro: ELservier, 2014. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| GRANATO, Daniel; NUNES, Domingos Sávio. Analises Quimicas, Propriedades Funcionais e Controle de Qualidade de Alimentos e Bebidas: uma Abordagem Teorico-Pratica . Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. | 02 |
| CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análises de alimentos . 2 ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2007, 208 p. | 02 |
| ARAÚJO, Júlio Maria A. Química de alimentos: teoria e prática .Viçosa: UFV, 2015. | 02 |
| CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2015. | 02 |
| FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2007. | 02 |

Disciplina: TÉCNICA DIETÉTICA I

Carga horária: 60 horas

Conteúdo: Preparo e conservação dos alimentos. Aquisição dos alimentos. Propriedades funcionais, técnicas de preparo e modificações decorrentes do preparo de alimentos: açúcares e doces, cereais, óleos e gorduras, carnes e aves, pescado, ovos, leite e derivados, leguminosas, castanhas e nozes, frutas e hortaliças, condimentos, infusos e bebidas.

Bibliografia Básica:

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. B. A. Técnica Dietética - pré-preparo e preparo de alimentos . 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2012. | 09 |
| PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética . 3. ed._ São Paulo: Manole, 2014. | 09 |
| DOMENE, Semiramis, Martins Álvares. Técnica Dietética - teoria e aplicações . São Paulo: Guanabara Koogan, 2011. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C.; SOLHA, R. K. T. Técnicas Dietéticas - série eixos . São Paulo: Editora Érica, 2014. | 09 |
| SILVA, S. M. C.S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para elaboração . 3. ed. São Paulo: Roca; 2017. | 02 |
| PINTO E SILVA, Maria Elizabeth Machado; YANOMINE, Glauce Hironi; VON ATZINGER, Maria Carolina Batista Campos (Orgs.). Técnica dietética aplicada à dietoterapia . Barueri, SP: Manole, 2015. | 02 |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| SCHIEFERDECKER, Maria Eliana Madalozzo (Org.). Vitaminas, minerais e eletrólitos: aspectos fisiológicos, nutricionais e dietéticos. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. | 02 |
| BENETTI, Gisele Bizon. Manual de Técnicas Dietéticas - 2ª Ed. Rio de Janeiro: YENDIS, 2014. | 02 |

Disciplina: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL

Carga horária: 60h

Conteúdo: Conceitos e métodos de estudos epidemiológicos. A quantificação de problemas de saúde. Analisa os elementos da epidemiologia descritiva e os métodos de estudos de agravos a saúde na população. Discute o enfoque de risco: grupos e fatores. Promove a realização de estudo epidemiológica de campo. Analisa a epidemiologia nutricional. Estuda particularmente a epidemiologia da desnutrição e obesidade.

Bibliografia Básica:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ALMEIDA FILHO, Naomar de; ROUQUAYROL, Maria Zélia. Introdução à Epidemiologia. Porto Alegre: Guanabara Koogan, 2017. | 09 |
| ALMEIDA FILHO, Naomar de; BARRETO, Maurício L. Epidemiologia & Saúde: Fundamentos, Métodos e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. | 09 |
| MEDRONHO, R.A. et al. Epidemiologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| OLIVEIRA FILHO, P. F.. Epidemiologia e Bioestatística - Fundamentos Para A Leitura Crítica. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. | 09 |
| ROUQUAYROL, Maria Zélia; GURGEL, Marcelo (Orgs).. Epidemiologia & saúde. 7. ed. Rio de Janeiro: Medbook, 2013. | 02 |
| MARTINIS, Elaine Cristina Pereira de; TEIXEIRA, Gustavo Henrique de Almeida. Atualidades em ciências de alimentos e nutrição para profissionais da saúde. São Paulo: Varela, 2017. | 09 |
| KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia Nutricional. São Paulo: Atheneu, 2007. | 02 |
| PEREIRA, Maurício G. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. | 02 |

Disciplina: FARMACOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO

Carga Horária: 60 horas

Conteúdo: Noções de farmacologia geral, interações medicamentosas e alimentares, drogas que alteram o apetite, antidepressivos, drogas que alteram o metabolismo de carboidratos e lipídios, suplementação vitamínica e mineral, nutrição

enteral e parenteral.

Bibliografia Básica:

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| KATZUNG, B. G. Farmacologia básica e clínica . 12 Ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2014. | 09 |
| BRUNTON, L. L.; HILAL-DANDAN, R. Manual de Farmacologia e Terapêutica de Goodman & Gilman . 2ª Ed. São Paulo: ArtMed, 2015. | 09 |
| SILVA, P. Farmacologia . 8 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. | 09 |

Bibliografia Complementar:

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| KRAUSE & MAAN. Alimentos, nutrição e dietoterapia . 13ªed. Rio de Janeiro : Elsevier Health Sciences, 2013. | 09 |
| CAPELLE, Ana Claudia. Nutrição e farmacologia . 2.ed.São Paulo: Érica, 2014. | 02 |
| RANG, H.P.; DALE, M.M.; RITTER, J.M.; GARDNER, P. Farmacologia . 6 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. | 02 |
| FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Dos Alimentos . 2ª Ed. São Paulo: Artmed, 2013. | 02 |
| GOODMAN, Louis Sanford; GILMAN, Alfred Goodman. As bases farmacológicas da terapêutica . 11. Ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2006. | 02 |

5º SEMESTRE

Disciplina: DIETOTERAPIA I

Carga Horária: 80 horas

Conteúdo: Planejamento de cardápio; adequação e cálculo das necessidades e recomendações nutricionais; terapia nutricional nas diversas patologias: Desnutrição energético-protéica, Obesidade e distúrbios alimentares, Diabetes Mellitus, Doenças cardiovasculares, Doenças do Sistema Digestório, Doenças hepáticas, sistema biliar e pâncreas; Distúrbios Renais; Suporte Nutricional Enteral.

Bibliográfica Básica:

BURGOS, M. G. **Nutrição em cirurgia bariátrica**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

CUPPARI, L. **Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina – Nutrição Clínica do Adulto**. 3 ed. São Paulo: Manole, 2014.

KRAUSE & MAAN. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia** 13ªed. Rio de Janeiro : Elsevier Health Sciences, 2013.

PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA, F. L. C. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência - Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. São Paulo: Manole, 2009.

PHILIPPI, S.T.; AQUINO, R.C. Nutrição Clínica - Estudos de Casos Comentados. São Paulo: MANOLE, 2009.

WAITZBERG, D. L. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica- 2 vol. 4ªed. São Paulo: Atheneu, 2009.

Bibliográfica Complementar:

COELHO L. G. V.; CASTRO L. P. Gastroenterologia. São Paulo: Guanabara koogan; 2004.

MONTEIRO, J. B. L, et al. Manual oficial de contagem de carboidratos / Sociedade Brasileira de Diabete. Rio de Janeiro : Diagraphic, 2003. (online).

Disciplina: POLÍTICAS DE SAÚDE, ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Carga Horária: 60 horas

20h: ATIVIDADE PRÁTICA DE ENSINO

Conteúdo: Conceituação de Estado, poder e política. Conceituação de políticas públicas: planejamento, elaboração, gestão e avaliação. Políticas de Alimentação e Nutrição: histórico, conteúdos e operacionalização. Políticas de Alimentação e Nutrição em diferentes setores. Diretrizes e objetivos das políticas intersetoriais. Ações intersetoriais de alimentação e nutrição em nível local e regional.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Alimentos Regionais brasileiros. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação Geral da política de Alimentos e Nutrição – Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

BRASIL. Cartilha Nacional da Alimentação Escolar. Ministério da Educação. Brasília, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos. Secretaria de Políticas de Saúde. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2005.

TADDEI, J. A. DE A.; REGINA, LANG, M. R. F. Nutrição Em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

Bibliografia Complementar

Portilho F, Castaneda M, Castro IRR. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. Ciênc. Saúde Colet. 2011; 16 (1): 99-106. (online)

SESC. Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Aproveitamento Integral dos Alimentos. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003.(online)

Disciplina: TÉCNICA DIETÉTICA II

Carga Horária: 60 horas

Conteúdo: Técnica de planejamento, estruturação e controle de cardápios. Padronização quantitativa de preparações. Fatores de correção, peso líquido, peso bruto. Indicadores de conversão e reidratação. Análise da relação custo/ valor nutricional dos alimentos e controle de custo na alimentação.Prática em laboratório.

Bibliografia Básica:

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. B. A. Técnica Dietética - Pré-preparo e Preparo de Alimentos. 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C.; SOLHA, R. K. T. Técnicas Dietéticas - Série Eixos. São Paulo: Editora Érica, 2014.

KOVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. Técnicas de Cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional; 2007.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 3ª Ed. São Paulo: Manole, 2014.

PINHEIRO, A. B.; LACERDA, E. M. A., ET AL. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em medidas Caseiras. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

Bibliografia complementar

IBGE/ENDEF. Tabela de Composição Química dos Alimentos. Rio de Janeiro, 1981. (online)

PHILIPPI, S. T. Tabelas de Composição de Alimentos. 2ª ed.. São Paulo: Coronário, 2003.

SILVA, S. M. C.S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca; 2008.

Disciplina: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Carga Horária: 60 horas

20h: ATIVIDADE PRÁTICA DE ENSINO

Conteúdo: Fundamentos da educação. Educação nutricional: conceituação, objetivos, histórico. Análise crítica da educação nutricional para a sociedade nos

seus diversos momentos históricos. Utilização do processo ensino-aprendizagem em educação nutricional. Formação do hábito alimentar: fundamentos e evolução. Processo de mudança de comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos. Elaboração de meios multissensoriais em educação nutricional. Prática na comunidade.

Bibliografia Básica:

FREIRE, P. Educação e Mudança. 28ed. São Paulo: Paz e Terra, 2005.

GOMES, CLARISSA EMÍLIA TRIGUEIRO; SANTOS, ELIANE CRISTINA DOS. Planejamento Alimentar - Educação Nutricional Nas Diversas Fases da Vida - Série Eixos. São Paulo: Érica, 2014.

GARCIA, L.; GALISA, M. S.; NUNES, A. P. Educação Alimentar e Nutricional - da Teoria À Prática. Rio de Janeiro: Roca, 2014.

LINDEN, S. Educação Alimentar e Nutricional - Algumas Ferramentas de Ensino. São Paulo: Varela, 2011.

Bibliografia Complementar:

INTERNATIONAL UNION FOR HEALTH PROMOTION AND EDUCATION. Promover a Saúde na Escola da Evidência à ação. 2009. (online)

FREIRE, P. Educação como prática da liberdade. 28ed. São Paulo: Paz e Terra, 2005.

Disciplina: TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 60 horas

Conteúdos: Conceitos de Tecnologia de Alimentos. Possíveis alterações dos nutrientes. Conservação de alimentos através do calor, eliminação de água, frio, fermentação. Processamentos dos produtos alimentícios de origem animal e vegetal. Enzimas na indústria de alimentos. Embalagens. Prática em laboratório.

Bibliografia Básica:

ARBOITE, O. F.; NESPOLO, C. R.; PINTO, F. S. T. Práticas Em Tecnologia de Alimentos - Série Tekne. São Paulo: Artmed, 2015.

CANDIDO, C. C.; CARELLE, A. C. Tecnologia Dos Alimentos - Série Eixos. São Paulo: Érica, 2014.

FELLOWS PJ. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed; 2006.

GAVA, A. J. Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações. Rio de Janeiro: Ed. Nobel, 2009.

Bibliografia complementar :

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC ANVISA/MS nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. (online)

Evangelista, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. Atheneu. 2003.

Disciplina: ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
Carga Horária: 80 horas

Conteúdo: Fundamentos da teoria geral da administração. Princípios básicos em serviço de alimentação. Caracterização de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Administração de materiais e de pessoal. Segurança alimentar em serviço de alimentação. Cálculo e provisionamento de componentes básicos de um cardápio. Controle de custos. Critérios de avaliação. Saúde Coletiva.

Bibliografia Básica:

ABREU E. S.; SPINELLI M. G. N.; PINTO A. M. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 6 ed. São Paulo: Metha; 2016.

BALCHIUNAS, D. Gestão de Uan - Um Resgate do Binômio Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Roca, 2014.

MEZOMO, I.E.B. Os Serviços de Alimentação.: Planejamento e Administração. 6 ed. São Paulo: Manole, 2015.

TEIXEIRA, S. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. SP: Ed. Atheneu. 2010.

Bibliografia Complementar:

PUCKET, R. P. Food service manual for health care institutions. 3.ed. Jossey-Bass; 2004.

SILVA FILHO, A. R. A, Romão A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Livraria Varela; 1996.

Disciplina :HIGIENE E CONTROLE DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS
Carga Horária: 60 horas

Conteúdo: Fatores que contribuem para os surtos de toxinfecções alimentares; Higiene dos manipuladores de alimentos. Saúde do manipulador; Higiene ambiental; Implementação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC); Cuidados na preservação dos alimentos; Aspectos gerais da vigilância sanitária. Prática em laboratório.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, N. J. Higiene na Indústria de Alimentos. São Paulo: VARELA, 2008.

CARELLE, A. C. Manipulação e Higiene Dos Alimentos - Série Eixos - Ambiente e Saúde. São Paulo: Editora Érica, 2014.

GERMANO, P. M. L.; Germano, M. I. S.. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos - 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2015.

GERMANO, MIS. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Editora Varela, 2003.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. ANVISA. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação Resolução-RDC nº 216/2004. 3 ed. Brasília, 2004.

SILVA, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. Ed. Varela, 2003.

6º SEMESTRE

1.

Disciplina: DIETOTERAPIA II

Carga Horária: 80 horas

Conteúdo: Planejamento de cardápio; adequação e cálculo das necessidades e recomendações nutricionais; terapia nutricional nas diversas patologias: Doença Pulmonar, Distúrbios Neurológicos, Doenças Neoplásicas, Transplantes, Distúrbios Endócrinos, Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, Estresse metabólico: Cirurgias, Trauma, Sepsis e Queimaduras, Deficiências nutricionais, Erros inatos do metabolismo, Alergia e intolerância alimentar, Distúrbios do esqueleto e articulações: doenças reumáticas e osteoporose, Suporte Parenteral e Interações entre drogas x nutrientes.

Bibliografia Básica:

CUPPARI, L. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina – Nutrição Clínica do Adulto. 3 ed. São Paulo: Manole, 2014.

KRAUSE & MAAN. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia 13ªed. Rio de Janeiro : Elsevier Health Sciences, 2013.

REIS, N. T. Nutrição Clínica - Interações. Fármaco x Fármaco; Fármaco x Nutriente; Nutriente x Nutriente; Fitoterápico x Fármaco. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.

SHILS, Maurice E., et al. Nutrição Moderna de Shils - na Saúde e na Doença . 11ª ed. São Paulo: Ed. Manole, 2016.

WAITZBERG, D. L. Dieta, Nutrição e Câncer. São Paulo: Atheneu, 2006.

Bibliografia Complementar:

SOCIEDADE BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO PARENTERAL E ENTERAL. Associação Brasileira de Nutrologia. Terapia Nutricional na Oncologia. 2011. (online).

VITOLLO, M.R. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

Disciplina: NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL**Carga Horária: 60 horas**

Conteúdo: Fisiologia da gestação e lactação. Necessidades e recomendações nutricionais. Planejamento e avaliação dietética em nível individual e coletivo para diversas faixas etárias e níveis sócio-econômico-culturais: gestantes, nutrizes, recém nascidos, lactentes saudáveis, pré-escolares. Lactário. Amamentação e desmame. Enfermidades mais frequentes relacionadas à nutrição na gestante e crianças.

Bibliografia Básica:

ACCIOLY, E. et al. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2009.

BRASIL. Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 Anos. Secretaria de Políticas de Saúde. Organização Pan Americana de Saúde – Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar. Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2009.

PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA, F. L. C. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência - Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. São Paulo: Manole, 2009.

VITOLLO, M.R. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Área Técnica de Saúde da Mulher. Parto, aborto e puerpério: assistência humanizada à mulher. Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2001.

EUCLYDES, M.P. Nutrição do Lactente, 2ª edição, Viçosa: Livraria Editora UFV, 2000.

Disciplina: NUTRIÇÃO ESPORTIVA**Carga Horária: 80 horas**

Conteúdo: Fisiologia do exercício. Avaliação nutricional. Necessidades e recomendações nutricionais para esportistas e atletas. Planejamento e avaliação

dietética em nível individual e coletivo. Uso e recomendações de ergogênicos e suplementos nutricionais.

Bibliografia Básica:

HIRSCHBRUCH, M. D. Nutrição Esportiva - Uma Visão Prática - 3ª Ed. São Paulo: Manole, 2014.

MCARDLE, W. et al. Fisiologia do Exercício – Energia, Nutrição e Desempenho Humano. 7ª ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 2011.

GUERRA, I.; BIESEK, S.; ALVES, L. A. Estratégias de Nutrição e Suplementação No Esporte - 3ª Ed. São Paulo: Manole, 2015.

PASCHOAL, V. Tratado de Nutrição Esportiva Funcional. Rio de Janeiro: Roca, 2014.

TIRAPÉGUI, J. Nutrição, Metabolismo e Suplementação Nas Atividades Físicas - 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

Bibliografia Complementar:

LEHNINGER, A.L. Princípios de bioquímica. 4. Ed. São Paulo: Editora Sarvier. 2006.

DOUGLAS. Tratado de Fisiologia Aplicada à Nutrição. 2. Ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2006.

Disciplina: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Carga Horária: 60 horas

Conteúdo: Introdução à Nutrição Experimental: Importância da disciplina dentro do Curso de Nutrição; ética e legislação do uso de animais de laboratório. Animais de laboratório; funcionamento de um biotério experimental; técnica de manuseio de animais. Avaliação do estado nutricional de animais de laboratório. Necessidades e recomendações de nutrientes de roedores; técnicas de preparo de dietas para animais de laboratório. Métodos de avaliação de qualidade protéica. Ensaio biológico utilizando mistura de alimentos como fonte protéica. Planejamento de projeto de pesquisa na área de Nutrição Experimental.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, A. Animais de laboratório: criação e experimentação. RJ: Ed. Fiocruz, 2002.

COSTA, M. B. C. Nutrição Experimental - Teoria e Prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

TRAMONTE, V. L. C. G.; SANTOS, R. A. Nutrição Experimental - Série Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Kooga, 2012.

Bibliografia Complementar:

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. Barueri: Manole, 2005.

MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M.; SATO, H. H.; PARK, Y. G. K. Bioquímica Experimental de Alimentos. São Paulo: Varela, 2005.

Manual sobre cuidados e usos de animais de laboratório. Goiânia: LAC/COBEA, 2003.

Disciplina: ÉTICA PROFISSIONAL

Carga Horária: 40 horas

Conteúdo: Noções fundamentais de ética. Campos de atuação do profissional de nutrição. Trabalho profissional e ética. Deveres essenciais do profissional. Legislação que regulamenta a profissão.

Bibliografia Básica:

BETIOLI, A. B. Bioética - A Ética da Vida. 2ª Ed. São Paulo: LTR, 2015.

VILLAS, M. E. O Direito À Saúde No Brasil - Reflexões Bioéticas À Luz do Princípio da Justiça. São Paulo: Loyola, 2014.

MOTTI, E. Pesquisa em seres Humanos: O que você precisa saber para participar. São Paulo: LPC Comunicações, 2005.

GALVÃO A.M. Bioética: A ética a serviço da vida. São Paulo: Aparecida, SP.2004.

Bibliografia Complementar:

BORGES, M. D. A. Ética. Rio de Janeiro: DP & Editora. 2002.

CÓDIGO DE ÉTICA DO NUTRICIONISTA. Conselho Federal de Nutricionistas. 2004.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I

Carga Horária: 60 horas

Conteúdo: Escolha do tema, dos objetivos e metas. Orientação sobre teorias, métodos e prática da pesquisa de campo e/ou teórica e da elaboração do trabalho individual Elaboração do projeto. Aprovação formal do trabalho pelo orientador e posterior defesa perante Banca Examinadora, conforme condições contidas em regulamento específico.

Bibliografia Básica: As referências bibliográficas serão indicadas pelo professor responsável pela disciplina.

Bibliografia Complementar: As referências bibliográficas serão indicadas pelo professor responsável pela disciplina.

Disciplina: FITOTERAPIA (OPTATIVA I)**Carga Horária: 40 horas**

Conteúdo: Conceitos Básicos. História Do Uso De Plantas Que Curam Doenças. Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos. Programa Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos. Fitoterapia No Sistema Único de Saúde (SUS). Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Os Fitoterápicos. Conselho Federal de Nutricionistas e a Segurança Alimentar Nutricional. Prescrição de Fitoterápicos.

Bibliografia Básica:

COSTA, E. A. Nutrição e Fitoterapia – Tratamento Alternativo Através Das Plantas. São Paulo: Vozes, 2011.

EDLIN, S. D.; ANDREW DUNFORD. Fitoterapia na Atenção Primária à Saúde. São Paulo: Manole, 2001.

FERRO, D. Fitoterapia: Conceitos Clínicos. 1. ed. SP: Atheneu, 2006.

MARQUES, N. Nutrição clínica funcional – fitoterapia. São Paulo: VP, 2014.

Bibliografia Complementar:

LEITE, J.P.V. Fitoterapia: Bases Científicas e Tecnológicas. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

NEWALL, C. A.; ANDERSON L. A.; PHILLIPSON, J. D. Plantas Medicinais: guia para profissional de saúde. Ed. Editorial Premier. São Paulo, 2002

Disciplina: ANÁLISE SENSORIAL (OPTATIVA II)**Carga Horária: 40 horas**

Conteúdo: Histórico, objetivos e importância. Atributos sensoriais dos alimentos e como são percebidos pelos órgãos do sentido. Requisitos para desenvolvimento de análises sensoriais. Seleção de equipe de provadores. Métodos discriminativos. Métodos afetivos. Métodos descritivos. Correlação entre análise sensorial e análises instrumentais e/ou físico-químicas.

Bibliografia Básica:

MINIM, V.P.R. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: UFV, 2006.

DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. 4 ed. Curitiba: Champagnat, 2013.

CHAVES, J.B.P. Métodos de diferença em avaliação sensorial I de alimentos e bebidas. 3 ed. Viçosa: UFV, 2005.

Bibliografia Complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13088. Teste de comparação pareada em análise sensorial dos alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1994.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13169. Teste duo- trio em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1994.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13170. Teste de ordenação em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1994.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13172. Teste de sensibilidade em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1994.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13315. Perfil de sabor em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1995.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13526. Teste de comparação múltipla em análise sensorial de alimentos e bebidas. São Paulo: ABNT, 1995.

7º SEMESTRE

Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Carga Horária: 230 horas

Conteúdo: Identificação de Unidades de Alimentação e Nutrição de coletividades enferma e sadia. Planejamento, implementação e controle de qualidade de técnicas e processos na produção de refeições. Desenvolvimento e atividades administrativas, educativas e de pesquisa.

Bibliografia Básica:

ABREU E. S.; SPINELLI M. G. N.; PINTO A. M. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 6 ed. São Paulo: Metha; 2016.

BALCHIUNAS, D. Gestão de Uan - Um Resgate do Binômio Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Roca, 2014.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3. ed., rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2008.

GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. 2. ed., atual. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2009.

MEZOMO, I.E.B. Os Serviços de Alimentação.: Planejamento e Administração. 6 ed. São Paulo: Manole, 2015.

TEIXEIRA, S. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. SP: Ed. Atheneu. 2010.

ZANELLA, L. C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha, 2007.

Bibliografia Complementar:

KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003.

SEGURANÇA e medicina do trabalho: Lei n.6514, de 22 de dezembro de 1977, Normas Regulamentadoras NR - aprovadas pela Portaria nº 3.214, de 8 de junho de 1978; Índices remissivos . 63.ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MAXIMIANO, A. C. A. **Introdução à administração**. 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2007.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6.ed. São Paulo: Varela, 2005. 623 p.

Disciplina: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

Carga Horária: 40 horas

Conteúdo: Orientação sobre as etapas de produção da pesquisa. Realização da coleta de dados. Tabulação dos dados. Análise e discussão dos dados. Submissão e defesa do trabalho de conclusão de curso para Banca Examinadora, conforme condições contidas em regulamento específico.

Bibliografia Básica: As referências bibliográficas serão indicadas pelo professor responsável pela disciplina.

Bibliografia Complementar: As referências bibliográficas serão indicadas pelo professor responsável pela disciplina.

8º SEMESTRE

Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL

Carga Horária: 210 horas

Conteúdo: Diagnóstico, definição de prioridades, planejamento, desenvolvimento e avaliação de programas de nutrição em Saúde Pública para comunidades.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos. Secretaria de Políticas de Saúde. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2005.

KING, F. S. Como ajudar as mães a amamentar / F. Savage King; Tradução de Zuleika Thomson e Orides Navarro Gordon. – 4ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.

TADDEI, J. A. DE A.; REGINA, LANG, M. R. F. Nutrição Em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

Bibliografia Complementar:

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Assistência Integral a saúde da mulher: bases de ação programática. Ministério da Saúde/Centro de Documentação do Ministério da Saúde. Brasília, 1984.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Assistência Integral à Saúde da Criança. Ministério da Saúde/Centro de Documentação do Ministério da Saúde. Brasília. 1984.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Saúde da Família: uma estratégia para reorientação do modelo assistencial. MS, Brasília, 1997.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Dez Passos para uma Alimentação: Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos. Brasília, 2009.

Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

Carga Horária: 230 horas

Conteúdo: Normas de funcionamento de um hospital geral, sua dinâmica e organograma. Técnicas de abordagem ao paciente. Trabalhos de equipe. Manuseio de prontuários. Sigilo profissional. Estudo de caso clínico de interesse em nutrição.

Bibliografia Básica

CUPPARI, L. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina – Nutrição Clínica do Adulto. 3 ed. São Paulo: Manole, 2014.

KRAUSE & MAAN. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia 13ªed. Rio de Janeiro : Elsevier Health Sciences, 2013.

VITOLLO, M.R. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

SHILS, Maurice E., et al. Nutrição Moderna de Shils - na Saúde e na Doença . 11ª ed. São Paulo: Ed. Manole, 2016.

SILVA, S. M. C. S. da; MURA, J. D. P. Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia. 2ª Ed. São Paulo: Roca, 2010.

Bibliografia Complementar:

LÓPEZ, M., LAURENTYS – MEDEIROS. Semiologia Médica: As bases do diagnóstico Clínico. 4a ed. Editora Revinter, 2001.

RANG, H.P.; ITTER, J.M.; DALE, M.M. Farmacologia, 4a ed. editora Guanabara Koogan, 2001.

VILLELA, N. B.; ROCHA, R. Manual básico para atendimento ambulatorial em nutrição [online]. 2nd. ed. rev. and enl. Salvador: EDUFBA, 2008. (online)

2.11 Metodologias de ensino

O Instituto Florence de Ensino Superior tem diretrizes pedagógicas fundamentais, que devem sinalizar os projetos pedagógicos dos cursos com seus programas e as ações institucionais:

- O educando como construtor do próprio conhecimento; e
- O professor como facilitador do processo da aprendizagem.

A partir dessas premissas, o professor é entendido como o profissional do ensino, com a responsabilidade de criar condições favoráveis à aprendizagem. E o aluno não será um simples receptor de informações, mas um profissional da aprendizagem que deve aproveitar as condições criadas pelo professor para a construção cada vez mais ampla e profunda de seu próprio saber.

O Instituto Florence de Ensino Superior ao atender às expectativas da comunidade, em relação à promoção de formação superior com excelência, desenvolve o referencial teórico Cognitivista, à luz do seu PPPI, tendo como metodologia para desdobramento curricular a interdisciplinaridade.

O IFES compreende que a metodologia interdisciplinar deve ser desenvolvida em suas características de problematização, contextualização e flexibilização, tendo a definição de um objeto entre as unidades de uma dada disciplina, entre as disciplinas de um dado curso, entre os cursos superiores ofertados pela IES, bem como em suas atividades de pesquisa e extensão.

Dentro da proposta pedagógica da IES, o processo ensino-aprendizagem será ampliado para além do espaço de sala de aula. As atividades formativas se articularão em uma estrutura flexível e integradora composta de:

- Aulas regulares;
- Práticas investigativas em ambiente social e escolar;
- Práticas de laboratório;
- Iniciação científica acadêmica;
- Estudos individual e em grupo em período extraclasse;
- Estágio supervisionado curricular de natureza obrigatória e não-obrigatória;
- Oficinas e seminários sobre temas relacionados a cada área de formação;
- Ações específicas visando a Responsabilidade Social; e
- Atividades de extensão universitária nas áreas educativas, culturais e sociais.

Deste modo, destacam-se como metodologia de ensino-aprendizagem, as seguintes atividades: aulas dialogadas, dinâmicas de grupo, leituras comentadas, discussão de artigos e casos clínicos, aulas expositivas, visitas técnicas, aulas práticas, seminários, estágios, simpósios, palestras, pesquisa bibliográfica e iniciação científica.

A metodologia ativa de ensino procura desenvolver, no educando, a capacidade de apreensão crítica dos conhecimentos propostos, análise densa dos temas propostos, argumentação sólida e um acompanhamento dos avanços tecnológicos, atentando especialmente para as seguintes características:

- Discussão permanente de temas ligados ao meio ambiente, à diversidade cultural, às questões de responsabilidade social, às questões étnicas, à ética e à cidadania;
- Sensibilização dos educandos acerca da necessidade de preservar o meio ambiente e buscar formas de desenvolvimento auto-sustentável para instauração de uma racionalidade ética e equilibrada das relações homem/meio-ambiente;

- Desenvolvimento de padrões novos de gestão, que contemplem a participação e o compromisso social;
- Ênfase em todo processo ensino-aprendizagem no ambiente histórico cultural, social, natural, econômico e político, considerando a essência da subjetividade social, o ecossistema e a herança cultural;
- Acesso a recursos tecnológicos de ponta em cada área de atuação;
- Valorização do saber acumulado através da experiência de vida de cada educando;
- Criação de um espaço aberto e plural para a reflexão e o debate de ideias sobre todas as questões ligadas à área de formação, transformando os espaços formativos em um campo de exercício da cidadania;
- Atuação e mudança de posturas e comportamentos que levem a novas relações sociais, culturais, afetivas, éticas, familiares, de gênero e raciais;
- Desenvolvimento de uma educação integral que leve em conta a multidimensionalidade do ser humano, trabalhando a relação entre suas necessidades e aspirações e o seu envolvimento na sociedade;
- Estabelecimento de um processo de construção coletiva do conhecimento e, ao mesmo tempo, um processo que torne o aluno, sujeito de sua existência e de sua história individual e social; e
- Busca de referenciais em vários campos do conhecimento.

Os conteúdos serão apresentados partindo sempre de uma postura questionadora em relação aos assuntos a serem estudados, de modo a fomentar graus de dificuldades, por meio de situações-problema. Atividades práticas simuladas serão desenvolvidas ao longo de todo o curso. Serão utilizados estudos de caso, seminários, painéis, simpósios, trabalhos de grupo, visitas a empresas com reconhecida competência, além do estágio supervisionado.

A iniciação científica será desenvolvida no decorrer de todo o curso, com apoio da CONEX. As atividades de extensão, sob orientação docente, também devem propiciar práticas em situações reais de trabalho. A metodologia adotada

deve contribuir significativamente para a identificação e desenvolvimento das potencialidades do educando e sua formação integral.

Durante todo o curso, os alunos serão apresentados às questões que afligem a imensa maioria da população, tais como analfabetismo, desemprego, saúde, moradia, violência urbana e outros temas atuais, de forma a incentivar não apenas o aprofundamento de seu conhecimento da realidade social e o debate, mas, sobretudo, a busca de soluções para esses problemas.

Considerando as especificidades dos objetivos educacionais do Instituto Florence, os pressupostos da ação pedagógica a ser exercida devem pautar-se nas seguintes diretrizes:

- Planejar ações de ensino e aprendizagem a partir de levantamento das reais necessidades, continuamente reestruturadas;
- Empregar linguagem adequada à compreensão do aluno sem cair em exageros acadêmicos;
- Garantir que a estrutura e o desenvolvimento do curso correspondam às necessidades de formação profissional do aluno, em sentido amplo;
- Fomentar a aprendizagem, por meio da ação formativa, reconhecendo que os alunos podem aprender uns com os outros;
- Focar todas as atividades com os alunos em um esquema geral e, ao mesmo tempo, específico de avaliação de resultados da ação pedagógica, em parceria com a Comissão Própria de Avaliação – CPA.
- Visitas a empresas e órgãos do setor público para visualização in loco dos procedimentos operacionais padrão (POP), sobretudo no que concerne à sua área de atuação;
- Dinâmicas de grupo em que os alunos são incentivados a interagir;
- Utilização de artigos técnico-científicos no ensino das disciplinas dos cursos, como forma de incentivar a interdisciplinaridade;
- Utilização de vídeos técnicos-científicos e culturais, seguidos de debate após as apresentações;
- Viagens de estudo a encontros, ou eventos de natureza técnica, com apoio da Coordenadoria de Apoio Pedagógico;
- Participação efetiva em seminários, palestras e outros eventos ligados à área;

- Estágios em empresas, órgãos públicos e demais entidades ligadas área;
- Utilização de Estudos de Caso nas disciplinas do curso;
- Realização da interdisciplinaridade como uma prática constante, de modo que se possam criar espaços de comunicação e relação entre as áreas de conhecimento;
- Convênios com instituições privadas, de modo a trazer a realidade da atuação profissional para dentro da instituição;
- Atividades, em todas as disciplinas, incentivando a leitura por parte dos alunos, sobretudo de livros técnicos e periódicos, inclusive como recurso de avaliação dos estudantes;
- Incentivo a participação dos alunos em eventos científicos da área de Nutrição e afins, bem como apoio na publicação de artigos científicos e apresentação de trabalhos em eventos nacionais e locais;
- Programa de nivelamento para alunos com maior dificuldade na assimilação dos conteúdos;
- Assistência aos alunos, por parte dos professores, fora dos horários das aulas;
- Disciplinas de férias, conforme as necessidades dos alunos e disponibilidade da IES;
- Palestras com profissionais, dentro da sala de aula, em assunto que tenha relação com o conteúdo da disciplina ministrada;
- Incentivo a participação em grupos de estudo e pesquisa, como atividade de iniciação científica.

A meta da interação comunitária é proporcionar aos alunos, por meio de um trabalho contínuo, durante todo o curso de graduação, competências e habilidades necessárias à prática profissional. Essa meta é alcançada a partir do desenvolvimento de atividades em comunidades-alvo, através da execução de projetos de pesquisa e extensão, elaborados e coordenados por professores, com o auxílio da Coordenadoria do Curso, além do envolvimento ativo do aluno na preparação e ministração de cursos e/ou oficinas dirigidos à comunidade.

No sentido de conferir flexibilidade ao curso, serão aproveitadas atividades de estudo independente realizadas pelo aluno, conforme os critérios fixados na legislação pertinente e conforme o Projeto Pedagógico do Curso.

2.12 Atividades práticas de ensino

A necessidade de aproximar o aluno dos saberes trabalhados em sala de aula, fazendo com que ele visualize, contextualize e compreenda determinado conteúdo, nos remete à importância das atividades práticas. Com acadêmicos da saúde este aspecto ganha uma relevância ainda maior, uma vez que, é preciso que estes possuam um profundo entendimento sobre o ser humano e a sociedade.

Desta forma, tendo como orientação as Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de Nutrição, concebemos um ensino articulado a experiência prática desde o primeiro semestre do curso. Para tanto, o Instituto Florence de Ensino propõe a articulação das dimensões teórica e prática por meio de Atividades Práticas de Ensino (APE) que, utilizando vários cenários da prática da referida área, terá o papel de integrar os conteúdos teóricos trabalhados durante o curso.

A Atividade Prática de Ensino (APE) será um dos eixos básicos do curso e terá por finalidade articular do ensino, da pesquisa e da extensão, com a assistência, proporcionando aos alunos inserção em contextos reais de aprendizagem, por meio de ações em diferentes comunidades, pela integração aos serviços de saúde, pelo aprendizado das ações preventivas e de promoção da saúde, assim como pela atuação em equipes multiprofissionais constituídas por estudantes/técnicos das diferentes áreas, desde o início da sua formação, sob a supervisão docente.

As Atividades Práticas de Ensino, no âmbito do curso de Nutrição, tem por objetivo subverter a relação hermética e a hierarquia estabelecida entre teoria e prática, consagrada nos formatos tradicionais de formação, onde primeiro se “aprende” a teoria e, posteriormente, se “aplica” na prática o conhecimento aprendido em sala de aula. Compreendendo a relação teoria-prática como uma relação dialética, entendemos que toda a teoria é originada da prática, do contato com os desafios reais que esta impõe ao ser humano, cuja tentativa de enfrentamento gera respostas na forma de conhecimentos válidos, que são repassados por meio do ensino, enquanto os mesmos forem dotados de relevância

social. Entretanto, como a prática é dinâmica, sua alteração constante demanda o questionamento dos conhecimentos produzidos e transmitidos por meio da teoria, sendo por ela validados ou descartados. Portanto, a prática constitui como um elemento dinamizador do processo de conhecimento e do processo de ensino-aprendizagem.

A fim de atender seus objetivos torna-se importante o desenvolvimento das capacidades de observação do meio sociocultural, de identificar as características da população local bem como suas demandas e respondê-las adequadamente; registrar os dados sobre as condições de vida e saúde da população e de saneamento básico; sistematizá-los e transformá-los em informações utilizáveis em orientações de saúde à população. Esse material, acolhido a partir de um olhar crítico sobre a prática, será problematizado em sala de aula, com a participação de docentes de diferentes disciplinas, contribuindo para o aprimoramento tanto do serviço como do processo de ensino e aprendizagem.

Nesta perspectiva, busca-se a integração com a comunidade, por meio de utilização de diversificados cenários de ensino e aprendizagem disponíveis, com o fito de ressignificar a articulação teoria-prática, ensino-aprendizagem-trabalho, estabelecendo com a comunidade e com as unidades de saúde e de alimentação uma relação sistemática e duradora de caráter orgânico, com vistas ao cumprimento da função social do curso.

Propõe-se com essas atividades a integração dos saberes oriundos da área da Nutrição com os reais problemas e necessidades da comunidade, gerados a partir de observações de situações reais, possibilitando estratégias de intervenções que venham a atender a esses desafios, especialmente no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Para tanto, as APE serão realizadas desde o primeiro semestre do curso, como um eixo integrador dos conhecimentos teóricos obtidos nas disciplinas do respectivo semestre, visando a interdisciplinaridade.

No planejamento das atividades a serem desenvolvidos temas transversais se articularão aspectos da ética e bioética, o conhecimento científico e a abordagem de seus métodos investigativos, componentes socioculturais e de saúde, alimentação e nutrição, segurança alimentar e nutricional, o direito à alimentação saudável, promoção da saúde, cultura regional, entre outros. Os cenários de aprendizagem a serem utilizados devem ser definidos a partir dos principais temas trabalhados no semestre, priorizando o Sistema Único de Saúde,

conforme determinado pelas Diretrizes Curriculares para os cursos de Nutrição. Os principais locais de atividade serão as comunidades de bairros periféricos no entorno da instituição, principalmente, naqueles em que se identifique o programa de saúde da família, escolas, unidades de saúde, estabelecimentos de produção e comercialização de alimentos, ambulatórios, hospitais, unidade de alimentação e nutrição, associação de bairros, centros de atendimento a idosos, dentre outros.

As Atividades Práticas de Ensino contemplarão uma carga-horária de 20 horas por semestre, e estão previstas do primeiro até o sexto semestre do curso. A cada semestre terão um docente coordenador, com o papel de fazer a articulação entre os professores que ministram componentes curriculares no semestre correspondente a integralização vertical, desenhar atividades no período e realizar o planejamento antes do início de cada semestre. Estas atividades deverão ser apresentadas aos demais professores do curso, na semana de planejamento, prevista para o início de cada semestre.

| | semestre | carga-horária |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Atividade Prática de Ensino I | 1º. SEMESTRE – Introdução a Nutrição | 20 horas |
| Atividade Prática de Ensino II | 3º. SEMESTRE – Saúde Pública | 20 horas |
| Atividade Prática de Ensino III | 5º. SEMESTRE - Políticas de saúde, alimentação e nutrição e Educação nutricional | 40 horas |
| Atividade Prática de Ensino IV | 5º. SEMESTRE -Higiene e controle da qualidade dos alimentos | 20 horas |

Como forma de avaliação, ao final de cada semestre, os alunos deverão produzir um relatório individual com os resultados das atividades vivenciadas e propondo uma estratégia de intervenção.

2.13 Avaliação do processo ensino-aprendizagem

A avaliação do processo de ensino aprendizagem é uma atividade complexa, que abrange a mediação de diversas dimensões que influenciam o processo educacional e, portanto, exige uma concepção de avaliação mais abrangente, que não se limita a aferição de notas ou conceitos, obtidos por meio de

testes padronizados aplicados ao final de um período letivo, que visam quantificar o “rendimento” do estudante.

Entendemos que a avaliação da aprendizagem também incide sobre a qualidade do ensino, sobre as metodologias empregadas pelos docentes, sobre a infra-estrutura e recursos de aprendizagem disponíveis, além de outros fatores que influenciam o processo didático.

Para tanto, a concepção de avaliação adotada pelo Instituto Florence de Ensino Superior, compreende a mesma como um processo formativo, dialógico e reflexivo, que aponte para as potencialidades do processo pedagógico e para as efetivas necessidades de aprendizagem do estudante, como um verdadeiro instrumento de gestão da qualidade do ensino.

Portanto, as avaliações contemplam diversas etapas e instrumentos, utilizados pelos professores ao longo do período letivo, a fim de verificar a aquisição dos conhecimentos, competências e habilidades desenvolvidas, tendo um caráter diagnóstico, através da qual serão detectados as fragilidades e potencialidades do estudante naquele determinado componente, e somativa, a fim de verificar o rendimento do estudante. O resultado das avaliações são acompanhados pela coordenação do curso e pela Coordenação de Apoio Pedagógico-CAP, como indicadores da qualidade do ensino e como ferramentas de planejamento pedagógico.

A avaliação da aprendizagem do aluno deverá incidir, sobre aspectos quantitativos e qualitativos, incluindo a verificação das atividades de estudo individual, o Trabalho de Conclusão de Curso, o desempenho do aluno em projetos de iniciação científica e de extensão, bem como nas várias atividades propostas pelo Projeto Pedagógico e o cumprimento da carga horária exigida.

Conforme o Regimento Interno do Instituto Florence de Ensino Superior, a avaliação de desempenho escolar integra o processo de ensino e aprendizagem, como um todo articulado, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento do aluno nas atividades curriculares e de ensino de cada disciplina. É considerado aprovado na disciplina o aluno que obtenha frequência, no mínimo, de 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e demais atividades programadas e alcance conceito igual ou superior a 7,0 (sete) na média das atividades avaliativas realizadas ao longo do período letivo.

A Coordenação de Apoio Pedagógico – CAP, acompanha e orienta o professor na elaboração das atividades avaliativas, fornecendo algumas diretrizes que devem ser observadas na elaboração dos instrumentos avaliativos pelos docentes.

Respeitando o limite mínimo de frequência, a verificação da aprendizagem abrange em cada disciplina:

- ↳ Desenvolvimento de capacidades cognitivas e habilidades;
- ↳ Assimilação progressiva do conhecimento;
- ↳ Trabalho individual e/ou em grupos em atividades curriculares de estudo e de aplicação de conhecimento.

Ao conjunto desses aspectos verificados no semestre letivo ou período especial correspondem às seguintes avaliações:

- ↳ Avaliação Bimestral – 02 por disciplina;
- ↳ Avaliação Substitutiva – 01 por disciplina;
- ↳ Avaliação Final – 01 por disciplina.

O aluno está obrigado, regimentalmente, a submeter-se a duas avaliações por semestre letivo, sendo que as avaliações bimestrais deverão ser analisadas pela CAP. As avaliações serão compostas de, pelo menos, uma prova escrita e individual, cujo conteúdo será cumulativo até a data da realização da mesma.

O aluno que deixar de comparecer às provas regimentais, nas datas fixadas ou que obtiver média inferior a sete (7,0), poderá submeter-se a uma avaliação substitutiva que será realizada ao final do período letivo, antes da realização dos exames finais. O conteúdo programático versará sobre o bimestre a ser substituído. Caso o resultado da prova substitutiva seja inferior à nota obtida anteriormente nas Avaliações Bimestrais, permanecerá inalterada a situação anterior.

O aluno que, após as duas avaliações bimestrais e a correspondente prova substitutiva, alcançar média inferior a sete (7,0) e igual ou superior a quatro (4,0), deverá submeter-se à Avaliação Final, que versará sobre todo o conteúdo programático da disciplina, ministrado durante o semestre letivo.

O aluno que, após a média aritmética das avaliações bimestrais e substitutiva obtiver, como resultado, média inferior a quatro (4,0), ficará impedido de

submeter-se à Avaliação Final e, automaticamente, estará reprovado na disciplina. Para que o aluno seja considerado aprovado na disciplina, deverá, na Avaliação Final, obter uma **NOTA** igual ou superior a cinco (5,0) e **MÉDIA** igual ou superior a seis (6,0).

O aluno reprovado poderá ser promovido ao período seguinte com dependência em até três disciplinas. O aluno com quatro ou mais dependências, deverá cursá-las primeiro e, posteriormente, obtendo aprovação, prosseguir os estudos no período seguinte.

Cabe ao docente a atribuição de notas de avaliação e responsabilidade sobre o controle de frequência dos alunos, devendo o Coordenador do Curso supervisionar essa atividade, intervindo em caso de omissão.

É atribuída nota zero (0,0) ao aluno que usar meios ilícitos ou não autorizados pelo professor, quando da elaboração de trabalhos de verificação parcial, provas ou qualquer outra atividade que resulte na avaliação de conhecimento, por atribuição de notas, sem prejuízo de aplicação de sanções previstas no Regimento Interno da instituição.

As notas correspondentes à Avaliação Final, em disciplinas cursadas sem aproveitamento, serão substituídas no histórico escolar do aluno, quando cursadas novamente com aproveitamento. É garantido ao aluno o direito a pedido de reconsideração e revisão das notas atribuídas pelo professor da disciplina ao seu desempenho acadêmico, no prazo de até cinco dias úteis após a divulgação do resultado.

O Instituto Florence de Ensino Superior tem buscado, através da Coordenação de Apoio Pedagógico – CAP, o desenvolvimento de estratégias que visem estimular o rendimento dos alunos com mais dificuldades, detectadas por meio do processo de avaliação da aprendizagem, buscando, conjuntamente com os professores e a coordenação do curso, adotar estratégias que elevem a qualidade dos índices de aprendizagem registrados no curso, tais como, atendimento extraclasse, cursos de nivelamento, atividades de estudo individual e em grupo assistidas, dentre outras.

2.13.1 Estágio Curricular Supervisionado

O Estágio Supervisionado é componente curricular obrigatório, indispensável à consolidação das competências e habilidades profissionais desejados, inerentes ao perfil do formando, por meio de práticas supervisionada em ambiente e situações reais de trabalho, e integra o itinerário formativo do estudante.

Cumpra salientar que observa-se a distinção entre *estágio curricular obrigatório*, que se constitui como componente curricular obrigatório no âmbito do currículo pleno do curso, sendo sua oferta de responsabilidade da instituição de ensino, e o *estágio curricular não-obrigatório*, de natureza opcional, que compreende atividades de inserção profissional supervisionada. Os estágios não-obrigatórios, por sua vez, podem ser aproveitados como atividades complementares, desde que respeitadas as normas do curso de graduação.

Em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de graduação em Nutrição, a formação do nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados, cuja carga horária mínima deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso.

Nesse sentido, a carga horária do estágio curricular deverá ser distribuída equitativamente em três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição, sendo composto por atividades eminentemente práticas.

O estágio curricular do curso de Nutrição será oferecido a partir do 7º. Semestre do curso nas áreas de atuação supracitadas, distribuídas da seguinte forma:

| | PERÍODO | CARGA-HORÁRIA |
|------------------------------------------------------------------|---------|---------------|
| ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO | 7º. | 230 |
| ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL | 7º. | 210 |
| ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA | 8º. | 230 |
| CARGA HORÁRIA TOTAL | | 670 |

O estágio supervisionado será realizado em estabelecimentos públicos e privados, conveniados com o Instituto Florence de Ensino Superior, que ofereçam em suas dependências plenas condições de oferta e acompanhamento das atividades de estágio, em termos de infraestrutura e pessoal e em conformidade com o Projeto Pedagógico do Curso e a legislação vigente, e mediante a assinatura de termo de compromisso entre o estagiário, a coordenação do curso e a instituição concedente, definindo as garantias e responsabilidades de cada ente. O estagiário será acompanhado por um supervisor docente, pertencente ao quadro de professores do curso, e por um supervisor técnico, pertencente ao quadro de pessoal do estabelecimento em que será realizado o estágio.

As atividades de estágio do curso, assim como a elaboração de instrumentos de acompanhamento e avaliação, serão de responsabilidade da coordenação do curso, em conjunto com os professores do curso, responsáveis pela supervisão de estágio. Dentre os professores do curso, será indicado um coordenador de estágio, responsável por articular e acompanhar diretamente as atividades de estágio, junto a coordenação do curso.

Compete a supervisão acompanhar todas as atividades desenvolvidas pelo estagiário, garantindo-lhes plenas condições de aprendizagem por meio do exercício da prática profissional em ambiente real, assim como o cumprimento integral do seu plano de atividades. Ao término de cada etapa do estágio supervisionado, o estagiário deverá produzir relatório reflexivo das atividades desenvolvidas em campo, demonstrando articulação das atividades práticas com os conhecimentos teóricos obtidos durante o curso, demonstrando o desenvolvimento das competências técnico-profissionais em conformidade com o Projeto Pedagógico do Curso, o qual deverá ser encaminhado para a avaliação do supervisor docente, assim como todo o instrumental de acompanhamento e avaliação do supervisor técnico.

A avaliação do estágio levará em conta o desempenho do estagiário em campo, atestado por meio de avaliação do supervisor técnico, e do desenvolvimento das competências técnico-profissionais, atestadas pelo supervisor docente por meio da análise do relatório de estágio e das fichas de acompanhamento e avaliação, assim como da observação do estagiário in loco, incidindo, principalmente, sobre os seguintes aspectos: Conhecimento técnico-científico, qualidade e produtividade,

interesse, tomada de decisão, pontualidade, assiduidade, apresentação pessoal e responsabilidade.

Para ser considerado aprovado, o estagiário deve obter nota final igual ou superior a 7,0 (sete) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das atividades de estágio, conforme a carga horária prevista em cada etapa. Em caso de não aprovação, o aluno deverá repetir integralmente a etapa do estágio correspondente, sendo submetido a nova avaliação.

O NDE deverá elaborar normas específicas para o estágio supervisionado em conformidade com o Projeto Pedagógico do Curso e a legislação vigente, assim como o acompanhamento e avaliação do desenvolvimento deste componente curricular ao longo do curso. Caberá ao Colegiado do Curso aprovar as normas complementares de estágio curricular do Curso de Nutrição e pelo Conselho de ensino, pesquisa e extensão (CONSEPE), em conformidade com o PDI e o Regimento Interno da Instituição.

2.14 Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

O Trabalho de Conclusão de Curso é componente curricular obrigatório, desenvolvido individualmente pelo estudante, de modo a demonstrar a capacidade de pesquisa, sistematização de dados e informações, sínteses de ideias e argumentações em torno de uma temática definida no âmbito da área de atuação profissional, sobre orientação docente, e requisito indispensável para integralização do curso e obtenção de grau.

O TCC será concebido como forma de artigo científico, cuja elaboração será individual, e deverá revelar a capacidade de abordar e sistematizar um tema relacionado com conhecimentos adquiridos e produzidos no Curso. A partir do 5º período, o estudante deverá iniciar o Trabalho de Conclusão de Curso - TCC, com tema de sua livre escolha, relacionado à área de conhecimento de saúde e, preferivelmente, com a realidade maranhense. Nesse sentido elaborará durante a disciplina Seminário de Pesquisa nesse semestre, o projeto de pesquisa, que o embasará para construção de seu TCC.

O processo de orientação do TCC será realizado por um docente pertencente ao quadro efetivo do curso, a ser definido por escolha do aluno ou indicação do colegiado do curso, observando-se a confluência entre a temática

escolhida pelo aluno e a área de atuação do docente. Cada docente orientará, no máximo, 05 (cinco) alunos por semestre.

O trabalho de conclusão de curso será desenvolvido em duas etapas. Inicialmente, a escolha do objeto de pesquisa e a elaboração do projeto de pesquisa, que será desenvolvido durante o 5º semestre do curso, sobre orientação docente. Na segunda etapa se dá o processo de elaboração do TCC, a partir do desenvolvimento do projeto de pesquisa, culminando com a defesa do trabalho no 8º. Semestre, mediante banca examinadora composta pelo orientador do trabalho e mais 2 (dois) docentes do curso.

Para aprovação, o trabalho de conclusão de curso deverá apresentar os seguintes critérios:

- ↳ Devida fundamentação e aprofundamento do tema;
- ↳ Sequencia lógica e sistematizada o conteúdo;
- ↳ Apresentação gráfica conforme as normas da ABNT;
- ↳ Utilização correta da norma culta da língua portuguesa;
- ↳ Clareza e objetividade;
- ↳ Utilização correta de categorias teóricas, métodos de análise e termos técnicos;
- ↳ Capacidade de expressão oral;
- ↳ Domínio do conteúdo do trabalho;
- ↳ Clareza e objetividade;
- ↳ Capacidade de reflexão, análise e síntese do tema abordado;

Quanto a exposição do trabalho serão considerados ainda a adequação dos recursos utilizados, observância do tempo máximo para exposição e resposta às arguições da banca.

Será considerado aprovado, o aluno que obtiver nota igual ou superior a 7,0 (sete), conforme registrado em ata de defesa, a qual será lançada em seu histórico escolar. Não haverá recuperação de nota atribuída ao TCC, sendo reprovado o aluno que não alcançar a nota mínima para aprovação. O aluno terá direito a reapresentação do TCC no semestre seguinte, não excedendo 3 (três) apresentações.

Normas complementares para elaboração e defesa do TCC serão objeto de regulamentação própria, elaborada pelo NDE e aprovada pelo colegiado do curso

e pelo Conselho de ensino, pesquisa e Extensão (CONSEPE).

2.15 Atividades Complementares

As atividades complementares, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de Nutrição, têm como objetivo flexibilizar o currículo pleno do curso e propiciar aos alunos a possibilidade de aprofundamento teórico e ou prático, bem como interdisciplinar. O currículo do curso de Nutrição contempla Atividades Complementares sob a forma de atividades acadêmico-científico-culturais diversas daquelas que compõem o currículo pleno do curso, totalizando 150 (cento e cinquenta) horas a serem cumpridas ao longo do curso e devidamente comprovadas pelo estudante para fins de integralização curricular e obtenção do grau, possibilitando a devida flexibilidade ao currículo.

As atividades complementares atribuem um caráter individualizado ao itinerário formativo do estudante, conforme suas afinidades e preferências, que por meio de atividades formativas diversas, relacionadas ao exercício profissional e a área do conhecimento do curso, obtidas mesmo fora da instituição, em horários convenientes ao estudante, como forma de aperfeiçoamento pessoal e profissional na área em que estuda ou em outras áreas afins.

As atividades complementares podem incluir projetos de pesquisa, monitoria, iniciação científica, projetos de extensão, módulos temáticos, seminários, simpósios, congressos, conferências, cursos livres (como, por exemplo, informática e idiomas), além de disciplinas oferecidas por outras unidades de ensino e não previstas no currículo pleno do curso. As atividades complementares deverão ser realizadas em pelo menos dois diferentes grupos de atividades.

Caberá ao Colegiado do Curso, ouvido o NDE, elaborar mecanismos de aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, através de estudos e práticas independentes presenciais e/ou a distância, desenvolvidos ao longo do curso. Além disso, a variedade das modalidades previstas no rol de Atividades Complementares, acompanhadas das cargas-horárias máximas exigidas para as diferentes atividades, serão objeto de regulamentação própria, elaborada pelo NDE e aprovada pelo colegiado do curso e pelo Conselho de ensino, pesquisa e Extensão (CONSEPE).

Caberá a Instituição, por meio da coordenação do curso de Nutrição e

outros órgãos da estrutura acadêmica, oferecer periodicamente aos alunos atividades complementares como: eventos técnico-científicos, jornadas de estudos, estágios extracurriculares e monitoria, as quais podem ser somadas às atividades na área de nutrição desenvolvidas pelos alunos independente daquelas oferecidas pelo Instituto Florence de Ensino Superior, bem como orientá-los e estimulá-los acerca da participação nestas atividades.

3 INFRAESTRUTURA FÍSICA

3.1 Instalações Gerais

O Instituto Florence de Ensino Superior dispõe de uma área com cerca de, 6.756,45 m², localizado no endereço Rua Rio Branco 216 centro – São Luís – MA.

Todas as dependências do imóvel foram adequadas em seus acessos e áreas internas para melhor atender ao Decreto 5.296/04, facilitando o acesso e uso das instalações por portadores de necessidades especiais. Nas proximidades da instituição já se encontra instalado um bom setor de serviços, contando com lanchonetes, livrarias, papelarias e restaurantes.

Todas as dependências do IFES estão adequadas ao atendimento e desenvolvimento das atividades e programas curriculares dos cursos da instituição.

As especificações de serventias obedecem aos padrões arquitetônicos recomendados quanto à ventilação, iluminação, dimensão e destinação específica.

As salas de aula, laboratórios, biblioteca e outras dependências são de uso privativo do corpo docente, discente e técnico-administrativo, permitido o acesso a circulação externa quando da realização de eventos, encontros culturais, seminários ou em casos de expressa autorização da Direção.

A infraestrutura física está à disposição dos alunos para atividades extraclases, desde que pertinentes aos cursos ofertados e dentro dos horários devidamente reservados.

Os ambientes atendem as exigências específicas do ensino superior, são amplos e com iluminação natural e artificial adequadas, atendendo às necessidades dos cursos projetados pelo IFES. No que diz respeito à dimensão providenciou-se espaço físico adequado para o número de usuários e para todos os tipos de atividades desenvolvidas na instituição.

O sistema de ventilação é adequado às necessidades climáticas locais, utilizando-se equipamentos, sempre que necessário.

O Instituto prima pelo asseio e limpeza mantendo as áreas livres varridas e sem lixo, pisos lavados, sem sujeira e móveis sem poeira.

Os depósitos de lixo são colocados em locais estratégicos, como próximos às salas de aula, na biblioteca, nas salas de estudo etc.

As instalações sanitárias gozam de perfeitas condições de limpeza com pisos, paredes e aparelhos lavados e desinfetados. Para isso, a instituição mantém pessoal adequado e material de limpeza disponível.

As plantas das instalações encontram-se na instituição, à disposição das autoridades educacionais.

3.2 Instalações administrativas

Para realizar o atendimento de alunos e visitantes foi destinada uma sala de secretaria Geral com cerca de 36.70m², uma secretaria de apoio com 18,00m² e outra sala contígua, mas de acesso restrito, com cerca de 23m², para registro de notas e arquivos administrativos e pedagógicos.

São destinadas 03 (três) salas com cerca de 10,20m² cada, sendo uma disponível para atendimentos psicopedagógicos, outra para reuniões com a Comissão Própria de Avaliação – conforme exigência do INEP -, e outra para o técnico de informática.

A IES dispõe ainda de salas específicas para o diretor geral, diretor acadêmico e diretor administrativo-financeiro, conforme quadro abaixo:

| DESCRIÇÃO | ÁREA (M ²) | HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO |
|------------------------------------------|------------------------|--------------------------------|
| Secretaria Geral | 36,70 | 8:00 às 22:00 |
| Secretaria de apoio | 18,00 | 8:00 às 22:00 |
| Sala para registro de notas e arquivos | 23,00 | 8:00 às 22:00 |
| Biblioteca | 368,25 | 8:00 às 22:00 |
| Tesouraria/Protocolo | 12,20 | 8:00 às 22:00 |
| Sala de espera/recepção | 41,20 | 8:00 às 22:00 |
| Sala para atendimentos psicopedagógicos | 10,20 | 8:00 às 12:00 e 16:00 às 20:00 |
| Sala de Reuniões | 30,65 | |
| Sala para o Técnico de Informática / NTI | 35,29 | 8:00 às 22:00 |

| | | |
|------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------|
| 01 – Sala climatizada para o Diretor Geral | 26.50 | 8:00 às 12:00 e 14:00 às 18:00 |
| 01 – Sala climatizada para o Diretor Administrativo e Financeiro | 15.90 | 8:00 às 12:00 e 14:00 às 18:00 |
| 01 – Sala climatizada para o Diretor Acadêmico | 15.60 | 8:00 às 12:00 e 14:00 às 18:00 |

3.3 Instalações para docentes e Coordenação do Curso

Visando proporcionar um ambiente de trabalho favorável e confortável, o quadro docente dispõe de uma sala reservada, com 92,19 m², que será expandida à medida das necessidades e em função do crescimento da Faculdade, devidamente climatizada, e equipada com computador de última geração com acesso a Internet banda larga (*Wireless*), sofás de apoio, mesas para reuniões em grupo e 08 (oito) salas menores para trabalho e atendimentos individuais (gabinete de trabalho). São destinados também 02 (dois) banheiros para uso exclusivo dos professores, sendo um masculino e um feminino.

A infraestrutura da Faculdade está formatada para abranger as atividades de ensino, pesquisa e extensão, conforme necessidades específicas dessas atividades. Portanto, dispõe de 05 (cinco) Gabinetes de trabalho para Professores Tempo Integral, equipados com mobiliários de apoio como Computadores, aparelhos de ar condicionado, 04 Mesas redondas, uma mesa grande de reunião, sofá, frigobar e cadeiras. Estes espaços contam ainda com limpeza, boa iluminação, acessibilidade para pessoas com necessidades especiais, conservação e comodidade. O IFES assume a responsabilidade pela constante adequação destes gabinetes conforme necessidade que decorrerá com o andamento do curso.

A faculdade dispõe de salas específicas para coordenação de curso. Para o curso de Nutrição, a sala da coordenação dispõe de uma área com cerca de 17,69m², devidamente instalada e equipada de forma a subsidiar as atividades administrativas e o atendimento a docentes, discentes e visitantes da instituição de ensino.

A IES conta ainda com sala de reuniões para o NDE, com ambiente climatizado e equipada com mesa de reuniões, cadeiras, armários para guarda de arquivos, documentos e materiais de expediente.

| DESCRIÇÃO | ÁREA (M ²) | HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO |
|---------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------|
| 01 – Sala de professores climatizada | 92,19m ² | 7:30 às 22:00 |
| 05 – Gabinete de trabalho (TI) | 5.40 | 7:30 às 22:00 |
| 02 – Banheiros exclusivos | 3.60 | |
| 01 – Sala climatizada para o Coordenador | 17.69 | 8:00 às 12:00 e 18:00 às 22:00 |
| 1 – Sala para o Núcleo Docente Estruturante – NDE | 10.20 | |
| 08 – Salas de atendimento/estudo para Professores | 8.40 | 8:00 às 12:00 e 18:00 às 22:00 |

3.4 Salas de aula

A infraestrutura da Faculdade está formatada especificamente para atividades de ensino, dispondo inicialmente de 35 salas de aula com área média entre 54m² e 70m² cada, devidamente climatizadas, com iluminação adequada, com quadros brancos, telas para projeção e projetores multimídia fixos em cada sala. Os alunos dispõem de carteiras individuais, reservado o espaço de 1m² por aluno, dispondo também de acesso à Internet banda-larga via rede Wireless, além do acesso através da intranet do IFES, aos bancos de dados, artigos eletrônicos e ao acervo da biblioteca.

Ao professor reserva-se uma mesa de trabalho, cadeira acolchoada tipo Diretor.

3.5 Acesso dos alunos a equipamentos de informática

A IES conta com três laboratórios de informática, divididos da seguinte forma:

- Laboratório 01: com 38 computadores com internet banda larga;
- Laboratório 02: com 25 computadores também com banda larga;
- Laboratório 03: com 20 computadores, com acesso a internet banda larga.

Além destes, a IES conta com outros terminais para consulta de atendimento ao aluno, localizados na biblioteca, totalizando 67 terminais. A IES

disponibiliza ainda acesso a rede wifi em suas instalações para todos os estudantes, que, deste modo, podem acessar a rede de qualquer ponto da IES, por meio de dispositivos móveis e notebooks.

3.6. Biblioteca

Para armazenar e disponibilizar o acervo bibliográfico da instituição, reserva-se uma área de biblioteca apropriada a atividades de estudo individual, à pesquisa e à reunião de grupos de estudo, com cerca de 368,25 m², dispoendo internamente de uma área (balcão fechado) para atendimento técnico-administrativo referente à recepção e entrega de livros, devidamente catalogados e cadastrados pela bibliotecária em sistema gerencial específico com código de barras. Estão disponíveis 24 computadores para a consulta à base de dados do acervo da biblioteca por parte dos alunos, os quais possuem livre acesso ao mesmo, que dispõe o quantitativo de 15.388 livros (dispostos em estantes adequadas), 107 revistas/ periódicos científicos e 275 CDS, fitas de vídeo/DVD.

À biblioteca reserva-se, também, 03 bancadas de estudos individuais com 09 posições (bacias), 08 salas fechadas para estudos em grupo, 22 mesas de cinco lugares para estudos em grupo na área comum da biblioteca. A expansão do acervo será realizada na proporção de pelo menos 01 (um) livro da bibliografia básica para cada 6 (seis) alunos e a atualização será feita anualmente, de acordo com solicitação formal do corpo docente.

No tocante ao plano de expansão da IES, no ano de 2015, houve a ampliação do espaço físico da biblioteca a fim de atender a demanda de alunos e ascensão da faculdade em razão da grande procura por seus cursos. As ampliações fazem parte do plano de expansão institucional elaborado para atender as metas especificadas no PDI no período de 2011 a 2015. No PDI 2016-2019, estão previstas novas ampliações para a biblioteca.

| INFRAESTRUTURA | Área | Capacidade |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------|
| Disponibilização do Acervo (A QUANTIDADE DE LIVROS JÁ EXTRAPOLA A CAPACIDADE DO ESPAÇO) | 26 m ² | 14.000 livros |

| | | |
|-------------------|-------------------|----------------|
| Leitura | 74 m ² | 185 alunos |
| Estudo individual | 12 m ² | 18 alunos |
| Estudo em grupo | 12 m ² | 40 alunos/sala |
| Acesso a Internet | 3m ² | 24 comp. |
| Circulação | 9m ² | - |

O acervo da biblioteca do Instituto Florence de Ensino Superior é totalmente disponibilizado ao corpo docente e discente da faculdade, sendo que todo acervo classificado, uma vez tombado, é disponibilizado aos usuários da biblioteca.

A Biblioteca do Instituto Florence de Ensino Superior funciona de segunda a sexta-feira em horário integral, das 08:00h às 22:00h, e aos sábados, das 08:00h às 12:00h.

3.6.1 Política de atualização do acervo

A ampliação e atualização do acervo de livros e periódicos é feita através de orçamento anual e desembolso mensal, mediante a informação do corpo docente e demandas específicas, centralizadas através da bibliotecária, que promove a aquisição e renovação periódica do acervo. O Instituto Florence de Ensino Superior conta, em seu orçamento, com uma rubrica que possibilita a reposição mensal, à qual se soma a aquisição semestral.

O aspecto qualitativo dos acervos é avaliado pelos especialistas das áreas na Instituição, com o acompanhamento da literatura especializada existente e produzida, adaptando-se às características do curso, às condições de acesso dos estudantes a esta literatura quanto ao domínio de conhecimentos e terminologias mais atualizadas na área.

A política de aquisição de acervos determinar-se-á pelos aspectos qualitativos e quantitativos, possibilitando acesso à bibliografia básica do curso, em número e conteúdo.

A ampliação do acervo ocorre gradativamente de acordo com o crescimento do número de alunos e a necessidade de atualização do acervo da área, com planejamento de expansão anual, em títulos novos, edições novas e

número de exemplares complementares, conforme o Projeto Pedagógico dos Cursos. Com a política de aquisição, o número de exemplares define-se a partir dos parâmetros estabelecidos pelo MEC para cada curso de graduação, além de livros mais especializados para os professores e para os alunos de pós-graduação, quando houver.

O acervo bibliográfico é constantemente atualizado, por indicação dos professores, por solicitação dos NDE's ou colegiado dos cursos ou por sugestão de alunos, em razão de novas edições ou para atualização dos temas objeto de estudos das disciplinas que compõem as diretrizes curriculares dos cursos, além de publicações destinadas a subsidiar projetos de extensão e de iniciação científica.

3.6.2 .Acervo Geral

Os quadros abaixo apresentam o acervo do Instituto Florence para os seus cursos que encontram-se em funcionamento.

| Cursos | Acervo Geral |
|-------------|--------------|
| Enfermagem | 3.437 |
| Farmácia | 3.190 |
| Odontologia | 2.611 |
| Direito | 4.980 |
| Educação | 4.984 |
| Nutrição | 1.151 |
| TOTAL | 20.353 |

3.6.3 Informatização da biblioteca e serviços

A biblioteca encontra-se totalmente informatizada e integrada com o sistema de processamento de dados do Instituto. Nas dependências da biblioteca

encontram-se onze equipamentos disponíveis aos usuários para consultar o acervo e realizar pesquisas associadas.

A biblioteca oferece aos seus usuários bases de dados de acesso livre, estando previsto em seu orçamento a aquisição de novas bases, ao longo do curso de graduação.

Podem inscrever-se na biblioteca os alunos, professores e funcionários do Instituto. A inscrição é feita na Recepção da Biblioteca, mediante a apresentação do cartão de matrícula, carteira funcional ou carteira de identidade.

A biblioteca oferece os seguintes serviços de acesso à informação:

1. SERVIÇO DE REFERÊNCIA – Atendimento direto ao usuário: orientação no uso do sistema de bibliotecas, disseminação seletiva da informação, orientação na elaboração de referências bibliográficas e na apresentação normativa de trabalhos acadêmicos, produção de ficha catalográfica para trabalhos de conclusão de curso.
2. EMPRÉSTIMO – local e domiciliar
3. SERVIÇO DE COMUTAÇÃO BIBLIOGRÁFICA – Possibilita o fornecimento de cópias de artigos de periódicos existentes em outras Bibliotecas do território nacional.
4. INTERNET – 24 (quatorze) computadores para acesso à Internet .
5. ACESSO A BASE DE DADOS.

Para consulta, pesquisa ou empréstimo, o usuário deverá utilizar-se dos terminais de consulta e dirigir-se ao balcão para solicitar o material selecionado. O acesso às estantes é fechado, somente os docentes e pessoal técnico da biblioteca tem acesso direto. O usuário poderá solicitar renovação do empréstimo, caso não haja reserva do material.

O acervo de livros está agrupado de acordo com a Classificação Decimal Universal (CDU). Os periódicos estão agrupados em ordem alfabética de título. Os multimeios (CD-ROM, Fitas de vídeo e DVDs) devem ser solicitados no balcão.

A biblioteca disponibiliza de serviço de orientação bibliográfica, além de suporte para digitação de trabalhos acadêmicos de acordo com as normas da ABNT.

3.6.4 Pessoal Técnico-administrativo

A biblioteca do Instituto Florence de Ensino Superior conta com 01 bibliotecária-chefe, 02 bibliotecárias auxiliares todas em regime integral e 04 auxiliares de biblioteca. Compete à bibliotecária-chefe, a administração e atualização da biblioteca, de seu acervo, bem como a integração da unidade com os seus usuários, discentes, docentes e/ou pessoal técnico e administrativo.

A biblioteca disponibiliza de serviço de orientação bibliográfica, acesso à internet através de 24 (vinte e quatro) computadores, além de suporte para digitação de trabalhos acadêmicos de acordo com as normas da ABNT.

3.6.5 Livros da bibliografia básica para o curso de Nutrição

Todo o acervo encontra-se na biblioteca da IES, podendo ser observado detalhadamente, em disponibilidade e quantidade nos quadros supra citado.

O acervo de livros da bibliografia básica e complementar do curso está indicado para o primeiro e segundo ano de funcionamento, atendendo as necessidades dos conteúdos apresentados nas respectivas unidades curriculares.

3.6.6 Periódicos especializados para o curso de Nutrição

| |
|------------------------------------------------------------------------|
| <u>Cadernos de Saúde Pública</u> |
| <u>Revista de Nutrição de Campinas</u> |
| <u>DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde</u> |
| <u>Revista Ciência e Saúde Coletiva</u> |
| <u>Revista Brasileira de Nutrição Esportiva</u> |
| <u>Revista de Ciência e Tecnologia dos Alimentos</u> |
| <u>Revista Brasileira de Nutrição Materno Infantil</u> |
| <u>Revista Paulista de Pediatria</u> |
| <u>Revista de Ciências Médicas</u> |
| <u>Revista Brasileira de Epidemiologia</u> |
| <u>Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia</u> |

| |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Revista Brasileira de Nutrição Clínica</u> |
| <u>Revista Segurança Alimentar e Nutricional</u> |
| <u>Revista ABESO - Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica</u> |
| <u>Revista de Saúde Pública</u> |
| <u>Revista Nutriweb</u> |
| <u>Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos</u> |

3.7 Condições de acesso para pessoas com necessidades especiais

Atendendo às exigências da PORTARIA Nº 3.284, de 7 de novembro de 2003, que revoga a Portaria nº 1.679/99, e dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas com deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos e, de credenciamento de instituições, o Instituto Florence de Ensino Superior tem como uma de suas prioridades, a integração da pessoa com deficiência, garantindo-lhe o acesso, o ingresso e a permanência em todos os serviços que oferece à comunidade.

Preocupada em garantir aos alunos com necessidades especiais condições adequadas e seguras de acessibilidade autônoma às suas edificações, espaço, mobiliário e equipamentos, a instituição está cuidando para que suas instalações físicas sejam pertinentes a tal objetivo.

Tomando como referência a Norma Brasil 9050, da Associação Brasileira de Normas Técnicas, a estrutura física (edificações, espaço, mobiliário e equipamentos) construída, está adaptada de acordo com as seguintes preocupações básicas:

- ✓ Eliminação de barreiras arquitetônicas para permitir o acesso do estudante com necessidades especiais aos espaços de uso coletivo da Faculdade;
- ✓ Vagas em estacionamentos nas proximidades da Faculdade e em estacionamento próprio;
- ✓ Banheiros adaptados, com portas largas e espaço suficiente para permitir o acesso de cadeira de rodas;
- ✓ Barras de apoio nas paredes dos banheiros;

- ✓ Lavabos e bebedouros instalados em altura acessível aos usuários de cadeiras de rodas;

De forma a propiciar um atendimento diferenciado a pessoas com deficiência física, em conformidade com o Decreto 5.296/04, serão reservados aos mesmos um banheiro específico, áreas especiais para acesso às instalações da instituição (através de rampas e/ou elevadores) e divulgação, em lugar visível, do direito de atendimento prioritário das pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida. Abaixo, quadro com instalações voltadas para pessoas com deficiências físicas.

| INSTALAÇÕES | ÁREA (M²) |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Banheiro específico para portadores de deficiência física/05 (banheiros) | 4,0 |

| EQUIPAMENTOS | ÁREA (M²) |
|---------------------|-----------------------------|
| 01 – Elevador | 3,79 |

Além disso, a instituição se compromete em prover infraestrutura para proporcionar, caso seja solicitado pela pessoa com deficiência, desde o acesso até a conclusão do curso, sala de apoio especial para alunos com deficiência visual e auditiva, nas seguintes condições:

Para alunos com deficiência visual:

- Máquina de datilografia Braille, impressora Braille acoplada ao computador, sistema de síntese de voz;
- Gravador e fotocopiadora que amplie textos;
- Plano de aquisição gradual de acervo bibliográfico em fitas de áudio;
- Software de ampliação de tela do computador;
- Lupas e régua de leitura;
- Scanner acoplado a computador; e
- Plano de aquisição gradual de acervo bibliográfico dos conteúdos básicos em Braille.

Para alunos com deficiência auditiva:

- Intérpretes de língua de sinais/língua portuguesa;
- Flexibilidade na correção de avaliações, valorizando o conteúdo semântico;
- Iniciativas para o aprendizado da língua portuguesa; e
- Materiais de informações aos professores para que se esclareça a especificidade lingüística do portador de deficiência auditiva.

3.8 Instalações e infraestrutura de serviços

3.8.1 Instalações sanitárias e vestiários

Reserva-se banheiros para alunos (07 conjuntos femininos com 8.5m² cada, e 07 masculinos, com 8.5m² cada), além de 02 vestiários masculinos com 04 cabines de 22.50m² e feminino com 05 cabines de 22.50m² e lavatórios para o pessoal de apoio e serviços gerais, conforme quadro abaixo:

| INSTALAÇÕES | ÁREA (M ²) |
|-----------------------------------------------------------|------------------------|
| Banheiros para alunos – Conjunto masculino (07 banheiros) | 8.50 |
| Banheiros para alunos – Conjunto masculino (02 banheiros) | 9,50 |
| Banheiros para alunos – Conjunto feminino (07 banheiros) | 8.50 |
| Banheiros para alunos – Conjunto feminino (02 banheiros) | 9,50 |
| Vestiário Masculino -04 cabines/banheiro | 22.50 |
| Vestiário Feminino – 05 cabines/banheiro | 22.50 |
| Banheiros/lavatórios para apoio e serviços gerais | 5.00 |

3.8.2 Áreas de convivência e infraestrutura para o desenvolvimento de atividades esportivas, de recreação e culturais

A Faculdade conta com área de convivência, com cerca de 111,50m², arejado e, decorado de forma a proporcionar um ambiente de descontração e sociabilização por parte de alunos, professores e funcionários da instituição.

3.8.3 Infraestruturas de alimentação e de outros serviços

O Instituto Florence de Ensino Superior conta com serviços próprios e terceirizados para a manutenção e conservação das instalações físicas e conservação dos equipamentos. Disponibiliza para toda a comunidade acadêmica serviços terceirizados de reprografia (com respeito às leis de propriedade intelectual), lanchonete e telefones públicos, áreas para depósito e almoxarifado e elevadores para pessoas com necessidades especiais ou com mobilidade reduzida, conforme quadro abaixo:

| INSTALAÇÕES | ÁREA (M²) |
|---------------------------|-----------------------------|
| Lanchonete | 41.76 |
| Reprografia (06 máquinas) | 41.70 |
| Telefones Públicos | 79.73 |
| Área de depósitos | 11.19 |
| Almoxarifado/estoque | 8.81 |
| Elevador/plataforma | 3.79 |
| Elevador/comum | 1,50 |

3.9 Infraestrutura de Laboratórios

3.9.1. Laboratórios Multidisciplinares

O Instituto Florence de Ensino Superior conta com uma ampla gama de laboratórios multidisciplinares que são comuns a todos os cursos da área de saúde, especificamente os cursos de odontologia, farmácia, enfermagem e, futuramente, Nutrição.

A gestão desses laboratórios está sob a responsabilidade do Coordenador de Laboratórios, o Sr. Eliezio Barbosa Costa, que auxilia diretamente os professores na preparação de material para as aulas práticas, bem como funcionários auxiliares encarregados da organização e limpeza dos materiais e equipamentos dos laboratórios.

O horário de funcionamento é de segunda a sexta, nos turnos matutino, vespertino e noturno dependendo da necessidade, podendo ainda funcionar aos sábados conforme cronograma de aulas práticas.

É obrigatório o uso de bata ou jaleco para a permanência nos laboratórios, bem como a adoção das medidas de biossegurança adequadas a cada ambiente, conforme normas contidas no regimento dos laboratórios.

A manutenção dos equipamentos é realizada periodicamente por técnico especializado (antes do início das aulas de cada semestre letivo) ou quando houver necessidade.

Quadro – Disposição dos laboratórios multidisciplinares

| INSTALAÇÃO | M² |
|-----------------------------------|----------------------|
| SALA DE APOIO LABORATORIAL | 20,48 |
| LABORATÓRIO MULTIDISCIPLINAR I | 60,00 |
| LABORATÓRIO MULTIDISCIPLINAR II | 63,50 |
| LABORATÓRIO MULTIDISCIPLINAR III | 50,37 |
| LABORATÓRIO MULTIDISCIPLINAR IV | 60,00 |
| LABORATÓRIO MULTIDISCIPLINAR V | 56,70 |
| LABORATÓRIO MULTIDISCIPLINAR VI | 47,28 |
| LABORATÓRIO MULTIDISCIPLINAR VII | 29,60 |
| LABORATÓRIO MULTIDISCIPLINAR VIII | 73,39 |
| LABORATÓRIO MULTIDISCIPLINAR IX | 46,06 |

a) Sala De Apoio Laboratorial

- Área física: 20,48 m²
- 02 bancada laterais de 3,1m;
- 01 bancada de 3,88m;
- 07 armários;
- 12 armários para alunos.

✓ **Disposição da sala**

- Sala com três bancadas;
- Armários para guardar vidrarias e materiais diversos;

- Escaninho para alunos;
- Bancadas laterais com uma pia para lavagem de mãos e equipamentos;
- Conexão de rede.

Quadro – Equipamentos Sala de Apoio Laboratorial

| Cód. | Especificações | Modelo | Qtde. |
|------|-------------------------------|-------------------|-------|
| 1. | Deionizador | ORG 300/ORG 300-C | 1 |
| 2. | Lavador automático de Pipetas | ORG 100 | 1 |
| 3. | Destilador | DL-DA 2 a5 L | 1 |
| 4. | Estufa de esterelização | | 1 |

b) Laboratório Multidisciplinar I (Química Geral, Bioquímica Básica e Bromatologia)

O laboratório é utilizado para desenvolvimento de aulas práticas das disciplinas de Química Geral, Bioquímica Básica e Bromatologia. Tem por objetivo desenvolver práticas relacionadas a técnicas e métodos químicos e bioquímicos, propiciando ao aluno realizar a pesquisa, observação, identificação de substâncias; fazer generalizações e correlações entre os conteúdos e sua realidade.

É obrigatório o uso de bata ou jaleco para a permanência no laboratório, bem como a adoção das medidas de biossegurança adequadas a cada ambiente.

- Área física: 60 m²
- Capacidade de atendimento: 22 alunos;
- 01 bancada central de 7,65m;
- 01 bancada lateral de 12,42m;
- 15 armários.

Disposição do Laboratório:

- Laboratório com uma bancada central e uma lateral para a realização das aulas práticas;
- Duas capelas de exaustão de gases;
- Um chuveiro lava olhos;
- Um quadro para explanação da aula ;
- Bancadas laterais com uma pia para lavagem de mãos e equipamentos;

- Conexão de rede.

Figura – Laboratório Multidisciplinar I



Quadro - Equipamentos Laboratório Multidisciplinar I

| Cód. | Especificações | Qtde. | Especificações | Orçamento (R\$) |
|------|---------------------------------------|-------|--------------------------|-----------------|
| 1. | Aparelho para eletroforese | 1 | | |
| 2. | Agitador magnético | 2 | | |
| 3. | Destilador de Fibras | 1 | 1290W Q326-26B Quimis | 4250 |
| 4. | Analisar de umidade por infravermelho | 1 | Gehaka IV3100 | 7500 |
| 5. | Balança | 6 | | |
| 6. | Balança analítica eletrônica | 1 | | |
| 7. | Banho-Maria | 2 | | |
| 8. | Banho-Maria termoestabilizado | 1 | Labtec 60 | 990 |
| 9. | Bomba a vácuo | 1 | | |
| 10. | Capela de exaustão de gases | 2 | | |
| 11. | Centrífuga de Gerber | 1 | CentriBio 802b | 1900 |
| 12. | Cronômetros | 1 | | |
| 13. | Destilador de nitrogênio | 1 | New LAB 62-03 | 3200 |
| 14. | Estufa de esterilização | 1 | | |
| 15. | Fotocolorímetro | 1 | | |

| | | | | |
|-----|-------------------------------------------|---|---------------|-------|
| 16. | Geladeira | 1 | | |
| 17. | Lupas | 5 | | |
| 18. | Magneto (para homogeneização de soluções) | 5 | | |
| 19. | Medidor de Atividade de Água | 1 | Testo 650 AW | 11200 |
| 20. | Medidor de Umidade Digital | 1 | Testo Savaris | |
| 21. | Peagâmetro de Bancada | 1 | | |
| 22. | Peagâmetro de Vidro (portátil) | 5 | | |
| 23. | Placa de agitação e aquecimento | 1 | | |
| 24. | Suporte para Bureta | 1 | | |
| 25. | Termômetro graduado até 200°C | 5 | | |

Quadro - Vidrarias e Materiais Diversos Laboratório Multidisciplinar I

| Cód. | Especificações | Medidas | Qtde. |
|-------------|---------------------------|----------------|--------------|
| 26. | Bureta de 25 ml | 25ml | 3 |
| 27. | Lâminas | | 2 cx |
| 28. | Lamínulas | | 2 cx |
| 29. | Lava olhos de bancada | | 1 |
| 30. | Pipeta | 10ml | 6 |
| 31. | Pipeta | 25ml | 6 |
| 32. | Pipeta | 5ml | 6 |
| 33. | Pisseta ou franco lavador | | 6 |
| 34. | Tubo de ensaio | | 33 |

c) Laboratório Multidisciplinar II (Anatomia, Biofísica, Fisiologia)

O laboratório de Anatomia atende às práticas das disciplinas de sistemas corporais, anatomia e fisiologia humana oportunizando aos discentes a vivência prática dos conhecimentos teóricos estudados em sala de aula, harmonizando a interdisciplinaridade dos sistemas corporais, anatomia e diversos processos fisiológicos presentes no corpo humano a partir do estudo sistemático de cada órgão e sistema. É obrigatório o uso do EPI completo.

- Área física: 63,50 m²
- Capacidade de atendimento: 20 alunos;

- 02 bancadas de com 7,42 m;
- 01 bancada de 2,5 m;
- 04 armários com 2,6 m;
- 01 armario de 2,1 m;
- ✓ **Disposição do Laboratório:**
 - Laboratório principal para a realização das aulas práticas;
 - Um quadro para explanação da aula;
 - Bancada lateral com uma pia para lavagem de mãos e lavagem dos materiais.
 - Conexão de rede.
 - Uma tela de projeção.



Figura - Laboratório Multidisciplinar II.

Quadro – Equipamentos Laboratório Multidisciplinar II

| Cód. | Equipamento | Especificações Modelo | Qtde. |
|-------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1. | Anatomytreiner | S001 | 1 |
| 2. | Aparelho para medir pressão Arterial | | 10 |
| 3. | Braço | Luxo para injeções iv. Marca 3b, procedência alemã, ref. P-50. | 1 |
| 4. | Braço | Para punção arterial. Marca 3b, procedência alemã, ref. W-44022. | 1 |
| 5. | Braço | Com músculo M-10 | 2 |
| 6. | Cabeça | Com pescoço em 4 partes. Marca 3b, | 1 |

| | | | |
|-----|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| | | procedência alemã, ref. C-07. | |
| 7. | Cérebro | C-15 | 2 |
| 8. | Cérebro | C18 | 1 |
| 9. | Cérebro com artérias 9 partes. | Marca 3b, procedência alemã, ref. C-20. | 1 |
| 10. | Cérebro neuro anatômico, 8 partes | Marca 3b, procedência alemã, ref. C-22. | 1 |
| 11. | Cérebro, em 8 partes | Marca 3b, procedência alemã, ref. C-17. | 2 |
| 12. | Circulação Sanguínea | Painel 84x118 mm | 1 |
| 13. | Coluna vertebral | A18/21 | 1 |
| 14. | Coluna vertebral | A58/1 | 1 |
| 15. | Coluna vertebral | A58/2 | 1 |
| 16. | Coluna vertebral | A58/8 | 1 |
| 17. | Coração | G10 | 1 |
| 18. | Coração | G04 | 1 |
| 19. | Coração | G05 | 1 |
| 20. | Coração | Painel 84x118 mm | 1 |
| 21. | Coração | G-08-1 | 1 |
| 22. | Coração com diafragma | 3 vezes tamanho natural, 10 partes. Marca 3b, procedência alemã, ref. Vd-251. | 1 |
| 23. | Coração funcional e sistema circulatório | Marca 3b, procedência alemã, ref. W-16001. | 1 |
| 24. | Crânio | A23 | 1 |
| 25. | Crânio com encaixe versão anatômica | 22 partes. marca 3b, procedência alemã, ref. A-290. | 1 |
| 26. | Crânio com encéfalo, 8 partes | Marca 3b, procedência alemã, ref. A-20/9 | 2 |
| 27. | Esqueleto clássico | Marca 3b, procedência alemã, ref. A-10. | 2 |
| 28. | Esqueleto da perna | A-35/L | 2 |
| 29. | Esqueleto desarticulado | A-05/2 | 1 |
| 30. | Esqueleto do braço | A-45 L | 2 |
| 31. | Esqueleto Humano | frontal V2001 | 1 |
| 32. | Esqueleto Humano | dorsal V2002 | 1 |
| 33. | Estetoscópio | | 10 |
| 34. | Estômago, 2 partes | Marca 3b, procedência alemã, ref. K-15. | 4 |
| 35. | Estrutura do Osso | Painel 84x118 mm | 1 |
| 36. | Estrutura óssea | Marca 3b, procedência alemã, ref. A-79. | 1 |

| | | | |
|-----|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---|
| 37. | Estrutura óssea do crânio, 6 peças | Marca 3b, procedência alemã, ref. A-281 | 1 |
| 38. | Fígado | K-25 | 3 |
| 39. | Fígado com vesícula biliar, pâncreas e duodeno | Marca 3b, procedência alemã, ref. Ve-315. | 1 |
| 40. | Figura muscular com sexo dual, 45 partes | Marca 3b, procedência alemã, ref. B-50. | 1 |
| 41. | Glândulas Endócrinas | V2046 Painel 84x118 mm | 1 |
| 42. | Kit com 42 vértebras | Marca 3b, procedência alemã, ref. A-793 | 1 |
| 43. | Kit com 5 vértebras | Cervicais A-790 | 1 |
| 44. | Kit com 5 vértebras | Lombares A-792 | 1 |
| 45. | Laringe | G-20 | 1 |
| 46. | Laringe, 2 partes | Marca 3b, procedência alemã, ref. G-22. | 5 |
| 47. | Meio esqueleto desarticulado, 52 peças | Marca 3b, procedência alemã, ref. A-04. | 2 |
| 48. | Mini torso em 12 partes | Marca 3b, procedência alemã, ref. B-22. | 1 |
| 49. | Muscletrainer | S002 | 1 |
| 50. | Musculatura humana dorsal | Painel 2005 | 1 |
| 51. | Musculatura humana frontal | Painel 2003 | 1 |
| 52. | Nariz e órgão olfativo | Marca 3b, procedência alemã, ref. W-42506. | 1 |
| 53. | Neurotraine | S003 | 1 |
| 54. | Olho | Painel 84x118 mm | 1 |
| 55. | Olho | F15 | 2 |
| 56. | Olho cinco vezes o tamanho natural, 11 partes | Marca 3b, procedência alemã, ref. Vj-500 ^a . | 1 |
| 57. | Olho funcional | Marca 3b, procedência alemã, ref. W-16002. | 1 |
| 58. | Olho, 6 vezes o tamanho natural, 6 partes. | Marca 3b, procedência alemã, ref. T-12006. | 3 |
| 59. | Órgãos da Fala | Painel 84x118 mm | 1 |
| 60. | Órgãos Internos | Painel 84x118 mm | 1 |
| 61. | Órgãos Pelvicos Feminino | V2020 | 1 |
| 62. | Órgãos pélvicos masculino | Painel 84x118 mm | 1 |
| 63. | Órgãos respiratórios | Painel 2036 84-118 | 1 |
| 64. | Órgãos Respiratórios | Painel 84x118 mm | 1 |

| | | | |
|-----|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----|
| 65. | Ouvido | 3 vezes tamanho natural, 4 partes. Marca 3b, procedência alemã, ref. E-10. | 2 |
| 66. | Ouvido | E-12 | 2 |
| 67. | Ouvido | Painel 84x118 mm | 1 |
| 68. | Ouvido | E10 | 2 |
| 69. | Pele modelo em bloco | Marca 3b, procedência alemã, ref. J-13. | 1 |
| 70. | Pélvico Feminino | cód. V2021 | 1 |
| 71. | Pélvis feminina | H10 | 2 |
| 72. | Pélvis feminina, duas partes | Marca 3b, procedência alemã, ref. J-13. | 1 |
| 73. | Pélvis masculina | H-12 | 1 |
| 74. | Pélvis masculina, 2 partes. | Marca 3b, procedência alemã, ref. H-11. | 4 |
| 75. | Pulmão | VC-243 | 1 |
| 76. | Pulmão, 7 partes | Marca 3b, procedência alemã, ref. G-15. | 2 |
| 77. | Rim | K10 | 1 |
| 78. | Rim | K 12 | 03 |
| 79. | Rins | Painel 84x118 mm | 1 |
| 80. | Rins, néfrons, vasos sanguíneos e corpúsculo renal | Marca 3b, procedência alemã, ref. K-11. | 1 |
| 81. | Sangue Composição | Painel 84x118 mm | 1 |
| 82. | Seção lateral da cabeça com 4 partes | Marca 3b, procedência alemã, ref. C-12. | 1 |
| 83. | Série mini juntas | Marca 3b, procedência alemã, ref. A-84/1; a-85/1; 86/1; 87/1 | 1 |
| 84. | Sistema Digestivo | Painel 84x118 mm | 1 |
| 85. | Sistema digestive | K-20 | 2 |
| 86. | Sistema digestivo 3 vezes, 3 partes | Marca 3b, procedência alemã, ref. K-21. | 1 |
| 87. | Sistema Linfático | Painel 84x118 mm | 1 |
| 88. | Sistema Muscular | Frontal 2003 | 1 |
| 89. | Sistema Muscular | Dorsal 2005 | 1 |
| 90. | Sistema Nervoso | Frontal V2037 | 1 |
| 91. | Sistema Nervoso | Dorsal V2038 | 1 |
| 92. | Sistema nervoso ½ do tamanho natural | . Marca 3b, procedência alemã, ref. C-30. | 1 |
| 93. | Sistema Nervoso Central | Painel 84x118 mm | 1 |
| 94. | Sistema Nervoso Frontal | Painel 2037 | 1 |
| 95. | Sistema Nervoso Posterior | Painel | 1 |

| | | | |
|------|----------------------------------------------|------------------------------------------|----|
| 96. | Sistema Nervoso Vegetativo | Painel 84x118 mm | 1 |
| 97. | Sistema urinário | Com sexo dual | 1 |
| 98. | Sistema Vascular | V2004 | 1 |
| 99. | Tecido Muscular | Painel | 1 |
| 100. | Torso | Painel 84x118 mm | 1 |
| 101. | Torso clássico aberto, 18 partes | Marca 3b, procedência alemã, ref. B-19. | 1 |
| 102. | Torso muscular em tamanho natural, 27 partes | Marca 3b, procedência alemã, ref. Va-16. | 1 |
| 103. | Articulação Joelho | Marca 3b, procedência alemã | 01 |
| 104. | Articulação Escapula | Marca 3b, procedência alemã | 01 |
| 105. | Articulação Mão direita | Marca 3b, procedência alemã Marca 3b | 01 |
| 106. | Articulação pé direito | Marca 3b, procedência alemã Marca 3b | 01 |
| 107. | Articulação Ombro | Marca 3b, procedência alemã Marca 3b | 01 |
| 108. | Cabeça com nervos autônomos | Marca 3b, procedência alemã Marca 3b | 04 |
| 109. | Cabeça e pescoço com musculatura | Marca 3b, procedência alemã Marca 3b | 04 |
| 110. | Dentição criança | Marca 3b, procedência alemã Marca 3b | 04 |
| 111. | Dentição permanente adulto | Marca 3b, procedência alemã Marca 3b | 04 |
| 112. | Mandíbula inferior em 6 partes | Marca 3b, procedência alemã Marca 3b | 02 |

SALA DE ANATOMIA II

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Sala de aula de Anatomia | 39,62m ² |
| Hall da sala | 22,62m ² |
| Sala de Estudo | 33,99m ² |
| Sala de Exposição | 24,71m ² |
| Sala de Preparo | 29,85m ² |
| Sala de Lavagem | 12,48m ² |
| Sala de Preparo | 29,85m ² |

d) Laboratório Multidisciplinar III – (Microbiologia, Parasitologia e Imunologia)

Laboratório multidisciplinar, devidamente equipado para as aulas práticas das disciplinas de **Microbiologia, Parasitologia e Imunologia**.

Tem por objetivo, desenvolver práticas que envolvam conhecimentos básicos sobre técnicas de microscopia, cultivo e identificação de microorganismos e técnicas imunológicas aplicadas ao diagnóstico de doenças, possibilitando ao aluno fazer generalizações e correlações entre os conteúdos e sua realidade. **É obrigatório o uso do EPI completo.**

- Área física: 50,37 m²
- Capacidade de atendimento: 20 alunos;
- 03 bancadas centrais de 2,5m;
- 01 bancada de 5,48 m;
- 01 bancada com 5,47 m;
- 01 bancada com 1,94m;
- 01 bancada da Microbiologia de 2,5m;
- 14 armários de Mdf.

✓ **Disposição do Laboratório:**

- Laboratório com três bancadas para a realização das aulas práticas;
- Um quadro para explanação da aula;
- Bancadas laterais com uma pia para lavagem de mãos e equipamentos.
- Conexão de rede
- Cabine de Microbiologia com uma bancada de mármore e uma cabina de fluxo laminar.
- Cabine de Parasitologia com um armário, bancada e uma pia para auxílio no preparo de lâminas.
- Um chuveiro lava olhos.

e) Laboratório Multidisciplinar IV – (Bioquímica e Química)

- Área física: 60 m²
- Capacidade de atendimento: 20 alunos;
- 01 bancada central de 7,65m;
- 01 bancada lateral de 12,42m;
- 15 armários.

✓ **Disposição do Laboratório:**

- Laboratório com uma bancada central e uma lateral para a realização das aulas práticas;
- Duas capelas de exaustão de gases;
- Um chuveiro lava olhos;
- Um quadro para explanação da aula ;
- Bancadas laterais com uma pia para lavagem de mãos e equipamentos;
- Conexão de rede.

Quadro – Equipamentos do laboratório multidisciplinar IV.

| Cód. | Especificações | Qtde. |
|-------------|-----------------------------------------------|--------------|
| 35. | Aparelho para eletroforese | 1 |
| 36. | Balança analítica eletrônica | 1 |
| 37. | Balança elétrica de precisão | 1 |
| 38. | Banho-Maria | 1 |
| 39. | Bomba à vácuo | |
| 40. | Capela de exaustão de gases | 2 |
| 41. | Cronômetros | 2 |
| 42. | Espectofotometro | 1 |
| 43. | Estufa de esterilização | 1 |
| 44. | Fotocolorímetro | 1 |
| 45. | Geladeira | 1 |
| 46. | Lupas | 5 |
| 47. | Magneto (para homogeneização de soluções) | 5 |
| 48. | Osmômetro | 1 |
| 49. | Peagâmetro de Vidro (de mesa) | 1 |
| 50. | Peagâmetro de Vidro (portátil) | 5 |
| 51. | Placa de agitação e aquecimento | 1 |
| 52. | Suporte para Bureta | 2 |
| 53. | Termômetro graduado até 200°C | 5 |
| 20. | Eletrocardiograma Marca Intramed Miniscope II | 01 |
| 21. | Microcentrifuga | 01 |
| 22 | Contador de Leucocitos Marca CELM CC550 | 01 |

Quadro - Reagentes Vidrarias e Materiais Diversos Laboratório multidisciplinar IV.

| Cód. | Especificações | Medida | Qtde. |
|-------------|-----------------------|---------------|--------------|
| 54. | Álcool Etílico | 1000g | 03 |

| | | | |
|-----|-------------------------|------------|------|
| 55. | Balão Volumétrico | 1000 ml | 5 |
| 56. | Balão Volumétrico | 500ml | 5 |
| 57. | Bastão de Vidro | | 10 |
| 58. | Becher | 1000ml | 5 |
| 59. | Becher | 100ml | 5 |
| 60. | Becher | 250ml | 5 |
| 61. | Becher | 600ml | 5 |
| 62. | Becher | 50ml | 5 |
| 63. | Buretas | 25ml | 3 |
| 64. | Cloreto de cálcio | 1000 g | 2 |
| 65. | Cloreto de magnésio | 500 g | 2 |
| 66. | Cloreto de sódio | 1000 g | 3 |
| 67. | Cloreto de sódio | 1000g | 1 |
| 68. | Cronometro | | 2 |
| 69. | Erlenmayer | 1000ml | 5 |
| 70. | Erlenmayer | 250ml | 8 |
| 71. | Erlenmayer | 500ml | 5 |
| 72. | Espátula | | 10 |
| 73. | Espátula | aço inox | 10 |
| 74. | Fita de Ph | | 2 cx |
| 75. | Funil | | 10 |
| 76. | Funil | aste longa | 10 |
| 77. | Glicose anidra | 1000g | 2 |
| 78. | Hidróxido de sódio | 1000 g | 3 |
| 79. | Kitassato | 250 ml | 4 |
| 80. | Kitassato | 250 ml | 4 |
| 81. | Lâminas | | 3 Cx |
| 82. | Lamínulas | | 3 Cx |
| 83. | Lava olhos de bancada | | 1 |
| 84. | Papel de filtro | | 200 |
| 85. | Pêra de borracha | | 5 |
| 86. | Pipeta Pasteur de Vidro | | 1 Cx |
| 87. | Pipeta volumétrica | 100 ml | 15 |
| 88. | Pipetas | 10ml | 6 |
| 89. | Pipetas | 25ml | 6 |

| | | | |
|------|----------------------------------------------|--------|-----|
| 90. | Pipetas | 5ml | 6 |
| 91. | Pisseta ou frasco lavador | | 6 |
| 92. | Pisseta ou frasco lavador | | 6 |
| 93. | Porta funil | | 5 |
| 94. | Provetas | 1000ml | 10 |
| 95. | Provetas | 100ml | 8 |
| 96. | Provetas | 25ml | 8 |
| 97. | Provetas | 500ml | 8 |
| 98. | Provetas | 50ml | 8 |
| 99. | Solução fisiológica | | 2 L |
| 100. | Solução fisiológica de cloreto de sódio 0,9% | | 3 L |
| 101. | Solução Tampão | Ph4 | 5 |
| 102. | Solução Tampão | Ph7 | 5 |
| 103. | Tubos de ensaio | | 33 |
| 104. | Vidro de relógio | | 5 |

f) Laboratório Multidisciplinar V (Microbiologia, Biologia Celular, Parasitologia)

- Área física: 56,7 m²
- 01 bancada de 6,52m;
- 13 armarios;
- 01 mesaninho

Quadro – Equipamentos laboratório multidisciplinar V.

| Cód. | Especificações | Qtde. |
|-------------|-------------------------|--------------|
| 1. | Alça de platina | 05 |
| 2. | Autoclave de 21 litros | 1 |
| 3. | Balança | 5 |
| 4. | Banho Maria | 1 |
| 5. | Lamparina | 2 |
| 6. | Centrífuga até 4000 rpm | 1 |
| 7. | Cronômetros | 2 |
| 8. | Estufa bacteriológica | 2 |

| | | |
|-----|-------------------------|----|
| 9. | Cabina de Fluxo Laminar | 1 |
| 10. | Geladeira | 1 |
| 11. | Microscópio Binocular | 15 |
| 12. | Chuveiro lava-olhos | 1 |

Quadro - Vidrarias e Materiais Diversos Laboratório multidisciplinar V

| Cód. | Especificações | | Qtde. |
|-------------|-------------------------|-----------|--------------|
| 13. | Balão Volumétrico | 1000ml | 5 |
| 14. | Balão Volumétrico | de 500ml | 5 |
| 15. | Bastão de Vidro | | 5 |
| 16. | Becker | 1000ml | 5 |
| 17. | Becker | 100ml | 5 |
| 18. | Becker | 250ml | 5 |
| 19. | Becker | 600ml | 5 |
| 20. | Becker | 50ml | 5 |
| 21. | Cronometro | | 2 |
| 22. | Cronometro | Timer 60' | 1 |
| 23. | Erlenmeyer | 1000ml | 5 |
| 24. | Erlenmeyer | 250ml | 7 |
| 25. | Erlenmeyer | 500ml | 5 |
| 26. | Espátula de madeira | | 100 |
| 27. | Espátulas de aço inox | | 10 |
| 28. | Fitas de pH | MERCK | 2cx |
| 29. | Funil de haste longa | | 10 |
| 30. | Gaze | | 1 pc |
| 31. | Laminas | | 3Cx |
| 32. | Lamínulas | | 3Cx |
| 33. | Lava olhos de bancada | | 1 |
| 34. | Lupas | | 5 |
| 35. | Papel de filtro | | 200 |
| 36. | Pinças | | 2 |
| 37. | Pipeta Pasteur de Vidro | | 350 |
| 38. | Pipetas volumétricas | 100ml | 5 |
| 39. | Pipetas | 10ml | 6 |

| | | | |
|-----|------------------------------------------|-------|-----|
| 40. | Pipetas | 25ml | 6 |
| 41. | Pipetas | 5 ml | 6 |
| 42. | Pisseta ou frasco lavador | | 6 |
| 43. | Placa de Petri | | 25 |
| 44. | Provetas | 100ml | 2 |
| 45. | Provetas | 25ml | 2 |
| 46. | Provetas | 500ml | 2 |
| 47. | Provetas | 50ml | 2 |
| 48. | Solução fisiol. de cloreto de sódio 0,9% | | 2fr |
| 49. | Termometro | | 5 |
| 50. | Tubos de ensaio | | 33 |
| 51. | Tubos para cultura grande | | 25 |
| 52. | Tubos para cultura pequenos | | 25 |
| 53. | Vidro de relógio | | 5 |
| 54. | Solução de Lugol Forte | | 2L |

Quadro - Lâminas de parasitologia

| Cód. | Especificações | Qtde. |
|-------------|----------------------------------------------|--------------|
| 1 | Ascaris Ovos W. M | 01 |
| 2 | Ascaris(Fêmea) W.M | 01 |
| 3 | Ascaris (Macho) W.M | 01 |
| 4 | Corte De Fígado Inf.Esquitossomo | 01 |
| 5 | Corte De Pulmão Inf. Por Esquitossomo | 01 |
| 6 | Fasciolopsi Buski, Cs | 01 |
| 7 | Ovo De Taenia W.M | 01 |
| 8 | Tênia Proglottid W.M | 01 |
| 9 | Tênia Sec. | 01 |
| 10 | Tênia Grávida Proglottid Wm | 01 |
| 11 | Cisticerco W.M | 01 |
| 12 | Cisticerco Scolex W.M | 01 |
| 13 | Esquistossomose W.M | 01 |
| 14 | Esquistossomose (Fêmea) W.M | 01 |
| 15 | Esquistossomose (Male) W.M | 01 |
| 16 | Esquistossomose (Fêmea E Macho Copulando)Wm | 01 |

| | | |
|----|--------------------------------|----|
| 17 | Esquistossomose-Miracidi W.M | 01 |
| 18 | Esquistossomose-Cercaria Wm | 01 |
| 19 | Culex Macho (Mosquito) Wm | 01 |
| 20 | Culex(Fêmea Mosquito) | 01 |
| 21 | Boca De Culux Fêmea (Mosquito) | 01 |
| 22 | Ovo Culex W.M | 01 |
| 23 | Culex Pupa(Mosquito) | 01 |
| 24 | Culex Larva (Mosquito) W.M | 01 |
| 25 | Amoeba Proteus | 01 |
| 26 | Ameba Trophozoit Wm | 01 |
| 27 | Fígado Fluke Wm | 01 |
| 28 | Amoeba Cyst Wm | 01 |
| 29 | Clonorchis Sunemsis Sec Wm | 01 |
| 30 | Hirudo Npponia Wm | 01 |

g) Laboratório Multidisciplinar VI (Imunologia Basica, Citologia)

- Área física: 47,28 m²
- 01 bancada de 5,55 m;
- 07 armarios com 08 gaveteiros

Quadro – Equipamentos Laboratório Multidisciplinar VI.

| Cód. | Especificações | Qtde. |
|-------------|------------------------------|--------------|
| 1 | Célula | 1 |
| 2 | Microscopio Nikon com Câmera | 1 |
| 4 | Tv LCD 42 ‘ | 1 |
| 5 | Microscópios | 15 |
| 6 | Autoclave | 1 |
| 7 | Agitador magnético | 1 |

Quadro - Vidrarias e Materiais Diversos Laboratório multidisciplinar VI.

| Cód. | Especificações | Medida | Qtde. |
|-------------|-----------------------|---------------|--------------|
|-------------|-----------------------|---------------|--------------|

| | | | |
|---|------------|---------|----|
| 1 | Cadinhos | 500ml | 04 |
| 2 | Becker | 1000 ml | 03 |
| 3 | Erlenmeyer | 250 ml | 03 |
| 4 | Erlenmeyer | 500 ml | 03 |
| 5 | Balão | 500 ml | 03 |
| 6 | Proveta | 25 ml | 04 |
| 7 | Becker | 250 ml | 02 |
| 8 | Becker | 100 ml | 02 |
| 9 | Becker | 50 ml | 02 |

Quadro – Reagentes Laboratório multidisciplinar VI.

| ESPECIFICAÇÕES | QTDE. |
|---------------------------------------------------------|--------------|
| Xilol | 01 |
| Corante para citologia esfoliativa EA36 | 01 |
| Conjunto de coloração diferencial rápida em hematologia | 01 |
| Hematoxilina | 01 |
| Orange G6 | 01 |
| Azul de metileno | 01 |
| Eosina | 01 |
| Iodo | 01 |

h) Laboratório Multidisciplinar VII (Biofísica, Farmacologia, Toxicologia)

- Área física: 29,60 m²
- 01 bancada de 8,60 m;
- 06 armários com 08 gaveteiros

Quadro – Equipamentos Laboratório Multidisciplinar VII.

| Cód. | Especificações | Qtde. |
|-------------|------------------------------|--------------|
| 1 | Balança analítica eletrônica | 2 |
| 2 | Banho-Maria | 1 |
| 3 | Capela de exaustão de gases | 1 |
| 4 | Forno mufla | 1 |
| 5 | Microscópio | 2 |

Quadro - Vidrarias e Materiais Diversos Laboratório Multidisciplinar VII.

| Cód. | Especificações | Medida | Qtde. |
|-------------|-----------------------|---------------|--------------|
| 1 | Cadinhos | 500ml | 04 |
| 2 | Becker | 1000 ml | 03 |
| 3 | Erlenmeyer | 250 ml | 03 |
| 4 | Erlenmeyer | 500 ml | 03 |
| 5 | Balão | 500 ml | 03 |
| 6 | Proveta | 25 ml | 04 |
| 7 | Becker | 250 ml | 02 |
| 8 | Becker | 100 ml | 02 |
| 9 | Becker | 50 ml | 02 |

i) Laboratório Multidisciplinar VIII (Patologia, Imunologia Clínica)

- Área física: 73,39 m²
- 01 bancada lateral de 13,59m;
- 01 bancada central 1,8 m;
- 02 bancada de central de 2,8 m;

Quadro – Equipamentos laboratório multidisciplinar VIII.

| Cód. | Especificações | Qtde |
|-------------|------------------------------|-------------|
| 01 | Microscópio | 15 |
| 02 | Microscópio Nikon com Câmera | 1 |
| 03 | TV LCD 42 | 01 |

| | | |
|------------|--------------------------------------------|-----------|
| 04 | Banho Maria | 1 |
| 054 | Contador diferencial de células Marca CELM | 1 |
| 06 | Deionizador | 1 |
| 07 | Diluidor Marca CELM | 1 |
| 08 | Centrífuga | 1 |
| 09 | Analizador Bioquímico CELM- SB – 190 | 1 |
| 10 | Braço para punção venosa | 1 |
| 11 | Contador Manuel de células | 04 |

Quadro - Lâminas para Patologia Laboratório Multidisciplinar VIII.

| Cód. | Especificações | Qtde. |
|-------------|---------------------------------|--------------|
| 1 | Abscesso hepático | 01 |
| 2 | Adenocarcinoma adrenal | 01 |
| 3 | Adenocarcinoma gl. Salivar | 01 |
| 4 | Ameloblastoma | 01 |
| 5 | Apoptose | 01 |
| 6 | Arteriosclerose | 01 |
| 7 | Aterosclerose | 01 |
| 8 | Atrofia de testículo | 01 |
| 9 | Atrofia muscular | 01 |
| 10 | Avc | 01 |
| 11 | Calcificacao distrofica | 01 |
| 12 | Calcificacao metastatica pulmao | 01 |
| 13 | Carcinoma de bexiga | 01 |
| 14 | Carcinoma de prostate | 01 |
| 15 | Cirrose biliar | 01 |
| 16 | Cirrose hepatica | 01 |
| 17 | Cisto ovariano | 01 |
| 18 | Condrossarcoma | 01 |
| 19 | Congestão esplênica | 01 |
| 20 | Congestão hepatica | 01 |
| 21 | Degeneração hialina músculo | 01 |
| 22 | Degeneração testicular | 01 |
| 23 | Distrofia muscular | 01 |
| 24 | Edema pulmonary | 01 |

| | | |
|----|----------------------------------------|----|
| 25 | Enfizema pulmonary | 01 |
| 26 | Esteatonecrose | 01 |
| 27 | Esteatose hepatica | 01 |
| 28 | Glicogenose hepatica | 01 |
| 29 | Hemangioma | 01 |
| 30 | Hemorragia | 01 |
| 31 | Hepatite crônica granulomatosa | 01 |
| 32 | Hepatite crônica | 01 |
| 33 | Hepatite necrótica | 01 |
| 34 | Hepatite viral | 01 |
| 34 | Hipertrofia cardíaca – Chagas | 01 |
| 35 | Infarto miocardio agudo | 01 |
| 36 | Infarto miocardio reparação | 01 |
| 37 | Infarto miocárdio-masson | 01 |
| 38 | Infarto renal | 01 |
| 39 | Melanoma | 01 |
| 40 | Metaplasia pulmonary | 01 |
| 41 | Metástase de tumor de mama no fígado | 01 |
| 42 | Metástase de carcinoma de mama no baço | 01 |
| 43 | Necrose de coagulação | 01 |
| 44 | Necrose de liquefação | 01 |
| 45 | Osteomielite | 01 |
| 46 | Osteossarcoma | 01 |
| 47 | Tecido de granulação | 01 |
| 48 | Teratoma ovário | 01 |
| 49 | Trombo celular | 01 |
| 50 | Trombo arterial | 01 |
| 51 | Trombo em organização | 01 |
| 52 | Trombo venoso | 01 |
| 53 | Abscesso hepático | 01 |
| 54 | Adenocarcinoma adrenal | 01 |

j) **Laboratório Multidisciplinar IX** (Microscopia, Patologia, Citologia, Histologia, Botânica, Genética e Embriologia)

- Área física: 46,06 m²
- Capacidade de atendimento: 20 alunos
- 03 Bancadas centrais de 2,6 m;
- 01 Bancada Lateral com 6,45m;
- 06 armários.
- Disposição do Laboratório:
 - Laboratório principal com três bancadas para a realização das aulas práticas;
 - Um quadro para explanação da aula ;
 - Bancada lateral com uma pia para lavagem de mãos e uma pia para lavagem dos materiais;
 - Conexão de rede.

Quadro - Equipamentos Laboratório Multidisciplinar IX.

| Cód. | Especificações | Modelo | Qtde. |
|-------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1. | Microscópio Biológico Binocular | Q708S-4 | 10 |
| 2. | Banho Maria | 1003 | 1 |
| 3. | Célula em vitro | 40.000 vezes o tamanho natural. Marca 3b, procedência alemã, ref. VI-650. | 1 |
| 4. | Estrutura da Célula Humana | Painel 84x118 mm | 1 |
| 5. | Embriologia I E II | Painel 84x118 mm | 1 |
| 6. | Divisão Celular I E II | Painel 84x118 mm | 1 |

Quadro – Lâminas Laboratório Multidisciplinar IX.

| Cód. | Especificações | Qtde. |
|-------------|------------------------------------------------------|--------------|
| 7. | Lâmina (Epitélio escamoso, humano, células isoladas) | 1 |
| 8. | Lâmina (Tecido conjuntivo areolar, humano) | 1 |
| 9. | Lâmina (Cartilagem hialina, humano) | 1 |
| 10. | Lâmina (Osso compacto, humano) | 1 |
| 11. | Lâmina (Músculo estriado, humano) | 1 |
| 12. | Lâmina (Músculo cardíaco, humano) | 1 |
| 13. | Lâmina (Artéria, humano) | 1 |
| 14. | Lâmina (Veia, humano) | 1 |
| 15. | Lâmina (Pulmão humano) | 1 |

| | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|---|
| 16. | Lâmina (Esfregaço de sangue, humano) | 1 |
| 17. | Lâmina (Baço, humano) | 1 |
| 18. | Lâmina (Glândula tireóide, humano) | 1 |
| 19. | Lâmina (Timo de criança) | 1 |
| 20. | Lâmina (Lingua, humano) | 1 |
| 21. | Lâmina (Dente, humano) | 1 |
| 22. | Lâmina (Glândula parótida, humana) | 1 |
| 23. | Lâmina (Esôfago, humano) | 1 |
| 24. | Lâmina (Estômago, humano, região fúngica) | 1 |
| 25. | Lâmina (Duodeno, humano) | 1 |
| 26. | Lâmina (Colo, humano) | 1 |
| 27. | Lâmina (Pâncreas, humano) | 1 |
| 28. | Lâmina (Fígado, humano) | 1 |
| 29. | Lâmina (Apendice vermiforme) | 1 |
| 30. | Lâmina (Rim, humano) | 1 |
| 31. | Lâmina (Glândula adrenal) | 1 |
| 32. | Lâmina (Ovário, humano) | 1 |
| 33. | Lâmina (Útero, humano) | 1 |
| 34. | Lâmina (Placenta, humano) | 1 |
| 35. | Lâmina (Testículo, humano) | 1 |
| 36. | Lâmina (Epidídimo, humano) | 1 |
| 37. | Lâmina (Cérebro, humano) | 1 |
| 38. | Lâmina (Cerebelo, humano) | 1 |
| 39. | Lâmina (Médula espinhal, humano) | 1 |
| 40. | Lâmina (Gânglio simpático, humano) | 1 |
| 41. | Lâmina (Pele da palma, humano) | 1 |
| 42. | Lâmina (Escalpo, humano) folículos pilosos | 1 |
| 43. | Lâmina (Escalpo, humano) folículos pilosos | 1 |
| 44. | Lâmina (Retina, humana) | 1 |
| 45. | Lâmina (Ponta de dedo de um feto humano com desenvolvimento de unha) | 1 |
| 46. | Lâmina (Glândula mamária, humano) | 1 |
| 47. | Lâmina (Artéria) | 5 |
| 48. | Lâmina (cérebro) | 5 |
| 49. | Lâmina (Corpúsculo gustativo) | 5 |

| | | |
|-----|---------------------------------------|---|
| 50. | Lâmina (Corpúsculo paccini) | 5 |
| 51. | Lâmina (Epididimo – aoyama) | 5 |
| 52. | Lâmina (Esfregaço de sangue galinha) | 5 |
| 53. | Lâmina (Esfregaço de sangue humano) | 5 |
| 54. | Lâmina (Fígado- glicogênio) | 5 |
| 55. | Lâmina (Fígado – Kupfer) | 5 |
| 56. | Lâmina (Fígado – nucléolo) | 5 |
| 57. | Lâmina (Fígado- reticulina) | 5 |
| 58. | Lâmina (Medula – Prata) | 5 |
| 59. | Lâmina (Mesentério az de toluidina) | 5 |
| 60. | Lâmina (Mesentério Masson) | 5 |
| 61. | Lâmina (Mitose – raiz de cebola) | 5 |
| 62. | Lâmina (Tecido adiposo) | 5 |
| 63. | Lâmina (Testículo – fleugen) | 5 |

Quadro - Vidrarias e Materiais Diversos Laboratório Multidisciplinar IX.

| Cód. | Especificações | Medidas | Qtde. |
|-------------|---------------------------|----------------|--------------|
| 64. | Bureta de 25 ml | 25ml | 3 |
| 65. | Lâminas | | 2 cx |
| 66. | Lamínulas | | 2 cx |
| 67. | Lava olhos de bancada | | 1 |
| 68. | Pipeta | 10ml | 6 |
| 69. | Pipeta | 25ml | 6 |
| 70. | Pipeta | 5ml | 6 |
| 71. | Pisseta ou franco lavador | | 6 |
| 72. | Tubo de ensaio | | 33 |

3.9.2 Laboratórios específicos de Nutrição

Os laboratórios específicos do curso de Nutrição serão construídos e possuirão instalações adequadas para atenderem as necessidades de formação teórico-prática do

curso e aos requisitos de acessibilidade para portadores de necessidades especiais e serão dotados de equipamentos de segurança necessários a cada tipo de laboratório ou serviço, observando as normas da ABNT, nos seguintes aspectos:

- Espaço físico adequado com, no mínimo, um metro quadrado por aluno;
- Salas com iluminação, ventilação e mobiliário adequados;
- Instalações hidráulicas, elétricas, sanitárias e outras adequadas ao atendimento de alunos, professores e funcionários;
- Microcomputadores nos laboratórios que se fizerem necessário, ligados em rede e com acesso à internet, e com recursos multimídia para projeções;
- Política de uso dos laboratórios compatível com a carga horária de cada atividade prática;
- Plano de atualização tecnológica, além de serviços de manutenção, reparos e conservação realizados sistematicamente, sob a supervisão dos técnicos responsáveis pelos laboratórios;

O curso de Nutrição do Instituto Florence possuirá uma estrutura laboratorial adequada e de qualidade, compatível com o número de alunos por equipamentos para as aulas práticas. Além disso, os laboratórios contarão sempre com equipamentos selecionados e dimensionados para o desenvolvimento/atendimento das atividades do curso, envolvendo atividades de iniciação científica e extensão, apoio aos trabalhos de conclusão de curso, apoio às atividades de estágio supervisionado bem como proporcionar suporte a quaisquer outras atividades acadêmicas que deles necessitem.

Todas as atividades acadêmicas desenvolvidas nos laboratórios estarão sob a supervisão de um corpo docente qualificado, seguindo os horários definidos pela coordenação do curso. O Curso Nutrição disponibilizará da seguinte estrutura para a execução das atividades acadêmicas:

| LABORATÓRIOS | DISCIPLINAS |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Laboratório de Técnica Dietética | Bioquímica dos Alimentos Técnica Dietética I Técnica Dietética II Tecnologia dos Alimentos |
| Laboratório de Avaliação Nutricional | Avaliação Nutricional Dietoterapia I |

| | |
|--|-----------------|
| | Dietoterapia II |
|--|-----------------|

a) Laboratório de Técnica Dietética

Este laboratório será composto por bancadas e equipamentos para preparo e experimentos com alimentos. A configuração deste laboratório permite ao aluno vivenciar instalações, equipamentos e materiais usuais nas Unidades de Alimentação e Nutrição, tanto de porte doméstico quanto industrial.

Este laboratório será composto por cabines individuais para provadores para execução análise sensorial.

- Área física: 70 m²
- Capacidade de atendimento: 30 alunos
- 04 Bancadas centrais;
- 12 cabines de análise sensorial
- 06 armários.
- Disposição do Laboratório:
 - Laboratório principal com quatro bancadas com pia para a realização das aulas práticas;
 - Um datashow, computador e quadro para explanação da aula ;
 - Conexão de rede.

| Equipamento | Quantidade | Especificações |
|-----------------------------------|-------------------|-----------------------|
| Assadeira | 4 | |
| Bacias | 3 | |
| Balanças eletrônicas para cozinha | 2 | TOLEDO 9094 |
| Balde | 2 | |
| Bandejas | 7 | |
| Batedeira | 3 | MONDIAL PRATICA |
| Batedor de ovos | 1 | |
| Colher G | 7 | |
| Conchas | 7 | Millenium RF140701 |
| Conjuntos Legumes | 1 | |
| Depurador | 5 | VENUS 60 |

| | | |
|----------------------|----|------------------|
| Depurador | 2 | VENUS 80 |
| Escorredor de Prato | 7 | |
| Espátula | 7 | |
| Espremedor de batata | 7 | |
| Facas P | 3 | |
| Facas M | 3 | |
| Fogão | 5 | ATLAS 4B |
| Fogão | 2 | ESMALTEC 5B |
| Forma P | 2 | |
| Formas M | 7 | |
| Forno Microondas | 7 | LG MS3052 |
| Frigideira M | 3 | |
| Frigideira G | 3 | |
| Garfo Trinchante | 7 | |
| Garrafa Térmica | 1 | |
| Jarra P | 4 | |
| Jarras M | 4 | |
| Jogo de Tempero | 1 | |
| Kit Legumes | 2 | |
| Liquidificador | 3 | MONDIAL PREMIUM |
| Luva Térmica | 7 | |
| Peneira | 7 | |
| Panela de Pressão | 4 | PANELUX 4,5L |
| Pote P | 3 | |
| Pratos | 12 | |
| Ralador INOX | 7 | |
| Refrigerador | 2 | ELETROLUX 560122 |
| Tábua | 7 | |
| Xícaras de café | 8 | |
| Xícaras de chá | 12 | |

b) Laboratório de Avaliação Nutricional I e II

Este laboratório possuirá todos os equipamentos para avaliação antropométrica, destacando-se balanças digitais, plicômetros, estadiômetros portáteis e fixos, equipamentos de bioimpedância, computadores e softwares de avaliação dietética.

Será instalado para possibilitar a aplicação de métodos e técnicas em avaliação nutricional nos diferentes ciclos de vida, desde a criança ao idoso, complementando assim o conhecimento teórico das disciplinas do curso.

- Área física: 40,00 m²
- Capacidade de atendimento: 25 alunos
- 03 armários.
- Disposição do Laboratório:
 - Laboratório principal com cama hospitalar e equipamentos para aula prática;
 - Um datashow, computador e quadro para explanação da aula ;
 - Conexão de rede.
 -

LISTA DE MATERIAIS – LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I

| Equipamento | Quantidade | Especificações |
|-----------------------------------|------------|---------------------|
| Adipômetro Científico | 1 | Cescorf Tradicional |
| Balança com Bioimpedância | 1 | OMROM HBF 514C |
| Balança Digital Corporal | 2 | OMROM HN-289 |
| Balança Mecânica com estadiômetro | 2 | WELMY |
| Balança Pediátrica Mecânica | 1 | Welmy |
| Biombo | 1 | |
| Cama Hospitalar Eletrônica | 1 | |
| Colchonetes | 1 | |
| Escada Hospitalar | 1 | |

| | | |
|---------------------------------|---|----------------|
| Estadiômetro Adulto | 1 | WCS |
| Estadiômetro Infantil | 1 | AVANUTRI |
| Fita de Medidas Antropométricas | 6 | WCS |
| Lápis Demográfico | 2 | |
| Monitor de Pressão Arterial | 1 | OMROM HEM 6221 |
| Paquímetro | 1 | |
| Pirâmide Alimentar Acrílico | 1 | Nutrivida |

LISTA DE MATERIAIS – LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II

| Equipamento | Quantidade | Especificações |
|-----------------------------------|-------------------|-----------------------|
| Adipômetro Científico | 1 | Cescorf Tradicional |
| Balança com Bioimpedância | 1 | OMROM HBF 514C |
| Balança Digital Corporal | 1 | OMROM HN-289 |
| Balança Mecânica com estadiômetro | 1 | WELMY |
| Balança Pediátrica Digital | 1 | URANO 20 |
| Colchonetes | 1 | |
| Escada Hospitalar | 1 | |
| Estadiômetro Infantil | 1 | AVANUTRI |
| Fita de Medidas Antropométricas | 2 | WCS |
| Lápis Demográfico | 2 | |
| Maca física | 1 | |
| Monitor de Pressão Arterial | 1 | OMROM HEM 6221 |
| Pirâmide Alimentar Acrílico | 1 | Nutrivida |

c) **Laboratório de Bromatologia**

| Equipamento | Qtde. | Especificações |
|-------------------------------------------|-------|----------------|
| Aparelho para eletroforese | 1 | |
| Agitador magnético | 2 | |
| Balança semi-analítica | 2 | |
| Balança analítica eletrônica | 1 | |
| Banho-Maria | 2 | Hemoquímica |
| Banho-Maria termoestabilizado | 1 | Fisoton |
| Bomba a vácuo | 2 | Prismatec |
| Capela de exaustão de gases | 2 | |
| Centrífuga Biológica | 2 | CentroBio 80B |
| Cronômetros | 1 | |
| Estufa Bacteriológica | 1 | Biopar |
| Estufa de esterilização | 1 | |
| Forno Mufla | 1 | |
| Fotocolorímetro | 1 | |
| Geladeira | 1 | |
| Lupas | 5 | |
| Magneto (para homogeneização de soluções) | 5 | |
| Peagâmetro de Bancada | 1 | |
| Peagâmetro de Vidro (portátil) | 8 | |

| | | |
|---------------------------------|---|--|
| Placa de agitação e aquecimento | 2 | |
| Suporte para Bureta | 1 | |
| Termômetro graduado até 200°C | 5 | |

3.10 Resumo geral das instalações

| INFRAESTRUTURA FÍSICA | QUANTIDADE | ÁREA (M ²) |
|---------------------------------------------|------------|------------------------|
| ÁREA DE LAZER | 1 | 111.50 |
| BANHEIROS FEMININOS | 7 | 8.5 (cada) |
| BANHEIROS MASCULINOS | 7 | 8.5 (cada) |
| BIBLIOTECA | 1 | 368,25 |
| INSTALAÇÕES ADMINISTRATIVAS | 10 | 18.22 (cada) |
| SALAS DE AULA | 43 | 54 (cada) |
| SALA DE COORDENAÇÃO | 4 | 10 (cada) |
| SALA DE DOCENTE | 1 | 30 |
| SALA DE NDE/ CONSEP/ CONSUP | 4 | 10.20 (cada) |
| SALA DO NUPES/ SALA DA COORD. DE MONOGRAFIA | 1 | 10.20 |
| SALA DA CPA/ SALA DA CAP | 1 | 10.20 |
| SALA DA OUVIDORIA | 1 | 10.20 |
| SALA DO NPD | 1 | 35.29 |
| SALA DE DIREÇÃO | 4 | 10.00 (cada) |
| LANCHONETE | 1 | 41.76 |
| REPROGRAFIA | 1 | 41.70 |
| VESTIÁRIO FEMININO (5 CABINES) | 1 | 22.50 |

| | | |
|------------------------------------------------------|---|-----------------|
| VESTIÁRIO MASCULINO (4 CABINES) | 1 | 22.50 |
| DEPÓSITOS | 4 | 11.19 (cada) |
| ALMOXARIFADO | 1 | 8.81 |
| ELEVADOR | 1 | 3.79 |
| LAVATÓRIOS PARA O PESSOAL DE APOIO E SERVIÇOS GERAIS | 1 | 5.0 |
| TELEFONES PÚBLICOS | 1 | 79.73 |