

PROJETO PEDAGÓGICO
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

São Luís – MA

2023

DIRETORIA GERAL

Prof. Pedro Ives Gomes Duailibe Mascarenhas

COMISSÃO PRÓPRIA DE AVALIAÇÃO

Presidente: Profa. Ildoana Paz Oliveira

COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Profª Sâmara Letícia Silva de Lima

**COORDENAÇÃO DO NUCLEO DE EDUCAÇÃO A
DISTÂNCIA**

Prof. Januário Rosendo Máximo Junior.

COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO

Profª. Eduarda Gomes Bogea

COORDENAÇÃO DE APOIO PEDAGÓGICO

Prof. Giovana Pacheco

SUMÁRIO

1 HISTÓRICO.....	10
1.1 HISTÓRICO DA MANTENEDORA	10
1.2 HISTÓRICO DO INSTITUTO FLORENCE DE ENSINO SUPERIOR - IFES	11
2 MISSÃO E VALOR	13
2.1 MISSÃO	13
2.2 VISÃO	13
2.3 FINALIDADE	14
2.4 OBJETIVOS INSTITUCIONAIS	15
2.5 INSERÇÃO REGIONAL.....	16
3 CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO.....	21
3.1 DADOS GERAIS DO CURSO	21
3.2 HISTÓRICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO.....	21
3.3 INSERÇÃO REGIONAL DO CURSO	24
3.4. JUSTIFICATIVA DA OFERTA DO CURSO.....	27
3.5. NÚMERO DE VAGAS.....	29
4 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO.....	30
4.1 OBJETIVOS DO CURSO.....	30
4.2 PERFIL DO EGRESSO	31
4.2.1 Competências gerais.....	32
4.2.2 Competências específicas	33
5 CURRÍCULO DO CURSO	35
5.1 MATRIZ CURRICULAR	37
5.1.1 Políticas Públicas Transversais	40
5.1.2 Síntese da Matriz Curricular	42
5.2 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA.....	46
5.3 ARTICULAÇÃO ENTRE OS COMPONENTES CURRICULARES AO LONGO DA FORMAÇÃO.....	96
5.4 FLEXIBILIDADE CURRICULAR	99
5.5 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	100
5.6 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	103
5.7 ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	106
6 METODOLOGIA DE ENSINO UTILIZADA NO CURSO	107
6.1 METODOLOGIAS ATIVAS DE ENSINO-APRENDIZAGEM.....	111
6.1.1. Aprendizagem Baseada em Problemas – PBL	112
6.2 APRENDIZAGEM POR MEIO DE PRÁTICAS PROFISSIONAIS	113
6.3 PRÁTICAS INOVADORAS.....	115
6.4 AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM	117

6.5 PRÁTICAS PARA O DESENVOLVIMENTO E AUTONOMIA DO DISCENTE	121
6.5.1 Das implicações	123
6.5.2 Implicações do TDE para instituição.....	124
6.5.3 Impactos do TDE para a execução da carga horária.....	124
6.5.4 Da avaliação das atividades discentes efetivas – TDE.....	124
6.6 AÇÕES DE MELHORIA DA APRENDIZAGEM.....	125
6.7 TECNOLOGIA DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TICS) NO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM.....	125
6.8 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA).....	126
6.9 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR	131
6.10 ATIVIDADE DE TUTORIA.....	132
6.11 TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE DOCENTES-TUTORES DO CURSO	134
6.12 EXPERIÊNCIA DO CORPO DE DOCENTES-TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA.....	135
6.13 INTERAÇÃO ENTRE TUTORES (PRESENCIAIS – QUANDO FOR O CASO – E A DISTÂNCIA), DOCENTES E COORDENADORES DE CURSO A DISTÂNCIA.....	135
7 INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SUS.....	136
8 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	137
8.1 POLÍTICAS DE ENSINO.....	139
8.2 POLÍTICA DE PESQUISA E INICIAÇÃO CIENTÍFICA	141
8.3 POLÍTICAS DE EXTENSÃO.....	142
8.3.1 Curricularização da extensão	144
9 ADMINISTRAÇÃO DO CURSO	147
9.1 COORDENAÇÃO DO CURSO	147
9.2 ATUAÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO.....	148
9.3 COLEGIADO DO CURSO	148
9.4 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)	150
10 CORPO DOCENTE.....	152
10.1 TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DOCENTE DO CURSO.....	152
10.2 REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO.....	153
10.3 EXPERIÊNCIA DO CORPO DOCENTE DO CURSO	154
10.4 POLÍTICAS DE ATENDIMENTO AO DISCENTE.....	156
10.4.1 Núcleo de Atendimento Psicopedagógico ao discente – NUPAD.....	159
10.4.2 Núcleo de Carreira e Empregabilidade – NCE.....	161
10.4.3 Políticas de inclusão e acessibilidade	162
11 SISTEMA DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO	164
11.1 OBJETIVOS DA AUTOAVALIAÇÃO INSTITUCIONAL.....	165
11.2 AVALIAÇÕES OFICIAIS DO CURSO	168
12 INFRAESTRUTURA FÍSICA.....	169
12.1 INSTALAÇÕES GERAIS.....	169

12.2	INSTALAÇÕES ADMINISTRATIVAS.....	170
12.3	NÚCLEO DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA E ESPAÇO DA EQUIPE MULTIDISCIPLINAR.....	171
12.4	INSTALAÇÕES PARA DOCENTES E COORDENAÇÃO DO CURSO.....	172
12.5	SALAS DE AULA.....	173
12.6	SALA DOS PROFESSORES	173
12.7	ACESSO DOS ALUNOS A EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA.....	174
12.8	ACERVO BIBLIOGRÁFICO	175
12.8.1	Política de Atualização do Acervo	176
12.8.2	Informatização da biblioteca e serviços.....	177
12.8.3	Pessoal Técnico-Administrativo.....	178
12.8.4	Bibliotecas virtuais.....	178
13	INSTALAÇÕES E INFRAESTRUTURA DE SERVIÇOS.....	179
13.1	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS.....	179
13.2	ÁREAS DE CONVIVÊNCIA E INFRAESTRUTURA PARA O DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES DE RECREAÇÃO E CULTURAIS.....	180
13.3	INFRAESTRUTURAS DE ALIMENTAÇÃO E DE OUTROS SERVIÇOS.....	180
13.4	RESUMO GERAL DAS INSTALAÇÕES.....	181
14	LABORATÓRIOS.....	181
14.1	DESCRIÇÃO DOS LABORATÓRIOS MULTIDISCIPLINARES.....	182
14.2	LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA.....	188
14.3	POLÍTICAS DE ATUALIZAÇÃO E EXPANSÃO DOS LABORATÓRIOS	192
14.4	NORMAS GERAIS DE UTILIZAÇÃO DOS LABORATÓRIOS E CLÍNICAS.....	193
	APÊNDICES.....	195
	Apêndice A – Regulamento Específico do Estágio Supervisionado Curso de Nutrição.....	196
	Apêndice B – Regulamento Específico das Atividades Complementares do Curso de Nutrição	205
	Apêndice C – Regulamento Específico do Trabalho de Conclusão de Curso - Curso de Nutrição	211
	ANEXOS	220
	ANEXO 1 – Projeto Institucional Núcleo de Carreira e Empregabilidade.....	221
	ANEXO 2 – Convênios do Instituto Florence de Ensino Superior com o SUS.....	227
	ANEXO 3 – REGULAMENTO DO COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA	228

1 HISTÓRICO

1.1 HISTÓRICO DA MANTENEDORA

O Instituto Florence de Ensino Superior Ltda., entidade mantenedora do Instituto Florence de Ensino Superior – Instituto Florence de Ensino Superior, iniciou seu funcionamento em 2007, a partir de uma longa e comprovada trajetória dedicada à educação no Estado do Maranhão.

Antes da constituição do Instituto Florence de Ensino Superior, fundou-se o 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 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 na 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 PROFABE, 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 dos cursos de saúde no Estado.

A reconhecida 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 sucesso 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 na área técnica, e construir a proposta pedagógica para o Instituto Florence de Ensino Superior, tendo como instituição mantenedora o Instituto Florence de Ensino Superior LTDA.

1.2 HISTÓRICO DO INSTITUTO FLORENCE DE ENSINO SUPERIOR - IFES

Autorizado pelo Ministério da Educação para o funcionamento de cursos de graduação, por meio da portaria de nº. 1764/06, o Instituto Florence de Ensino Superior iniciou suas atividades em 2007 com sua primeira aula inaugural dos cursos de graduação em Enfermagem e Farmácia. Desde então, vem ampliando os serviços prestados à sociedade maranhense agora, contemplando também a área de ciências humanas.

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

Em 2010 formou sua primeira turma de Graduação em Enfermagem e Farmácia. Em 2011, iniciou o curso de Graduação em Odontologia e Direito.

O cenário acima descrito e o intuito de promover uma educação de qualidade foram as premissas para que o Instituto de Enfermagem Florence Nightingale Ltda., iniciasse, em 2004, os primeiros passos para a Gerência da Qualidade Total, através da análise contínua dos seus sistemas.

A ampliação da vivência com os cursos na área da saúde tornou evidente uma constatação: a necessidade de novas formas de atuação nas políticas de saúde pública.

Em 2011, o Instituto Florence de Ensino Superior dava início a um novo desafio. Após procedimento de praxe, obteve a autorização para o funcionamento do Curso de Graduação em Direito, alcançando conceito 4 na avaliação do INEP para fins de autorização.

O Curso foi autorizado pela Portaria MEC nº 59, de 01 de junho de 2011, publicada no DOU Nº 105, Seção nº1, fl. 48, com a denominação de Bacharelado em Direito, com autorização de 100 vagas anuais, funcionando nos turnos diurno e noturno. A Portaria nº 27 de 16 de janeiro de 2018 autorizou o recredenciamento do IFES para

desenvolvimento de suas atividades por mais 04 anos conforme previsto na Portaria Normativa nº 1, de 3 de janeiro de 2017. No mesmo ano, a Instituição, já ciente da importância dos cursos em EAD, deu início ao planejamento para suas atividades em EAD, tendo, após procedimentos de praxe, obtido autorização para oferta de cursos superiores na modalidade à distância, conforme o art. 2º da Portaria 1.055 de 31 de maio de 2019.

Hoje, o Instituto Florence de Ensino Superior conta com quatro cursos de graduação devidamente reconhecidos e sete cursos autorizados:

- Cursos reconhecidos:
 - ↗ 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, publicado no DOU nº 138, em 20/07/2011, seção 01, folha 39)
 - ↗ Farmácia (autorizado pela Portaria Ministerial nº 842, de 01 de novembro de 2006 e, reconhecido pela Portaria Ministerial nº 541, de 24 de outubro de 2013, publicado no DOU nº 208, seção 01, folha 37).
 - ↗ Odontologia (autorizado pela Portaria Ministerial nº 159, 14 de janeiro de 2011 –DOU Nº 16, seção 1) e, reconhecido pela Portaria Ministerial nº 1032, de 23 de dezembro de 2015, publicado no DOU nº 246, seção 01, folha 80)
 - ↗ Direito (autorizado pela Portaria Ministerial nº 59, de 01 de junho de 2011) e, reconhecido pela Portaria Ministerial nº 412, de 26 de agosto de 2016, publicado no DOU, em 29.08.2016, seção 01, página 13).
 - ↗ Nutrição (autorizado pela Portaria Ministerial nº 116, de 20 de fevereiro de 2018) e, reconhecido pela Portaria Ministerial nº 280, de 02 de agosto de 2023, publicado no DOU, em 03.08.2023, seção 01, páginas 16/17).
 - ↗ Ciências Contábeis (autorizado pela Portaria Ministerial nº 370, de 28 de maio de 2018) e, reconhecido pela Portaria Ministerial nº 280, de 02 de agosto de 2023, publicado no DOU, em 03.08.2023, seção 01, páginas 16/17).

- ↪ Fisioterapia (autorizado pela Portaria Ministerial nº 423, de 12 de junho de 2018) e, reconhecido pela Portaria Ministerial nº 280, de 02 de agosto de 2023, publicado no DOU, em 03.08.2023, seção 01, páginas 16/17).
- Cursos autorizados:
 - ↪ Tecnólogo de Estética e Cosmética → autorizado pela Portaria Ministerial nº 196, de 22 de março de 2018.
 - ↪ Biomedicina → Autorizado pela Portaria Ministerial nº 423, de 12 de junho de 2018.
 - ↪ Medicina Veterinária → Autorizado pela Portaria Ministerial nº 63, de 03 de março de 2020.
 - ↪ Administração → Autorizado pela Portaria Ministerial nº 500, de 26 de maio de 2021.

2 MISSÃO E VALOR

2.1 MISSÃO

Da leitura do PDI, infere-se que a missão do Instituto Florence de Ensino:

—Consiste em 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. || (pág. 15)

Oportuno frisar que a missão do Instituição oferece um direcionamento para a atuação do curso de Nutrição como instrumento de transformação da sociedade em que está inserido. O papel que o curso tem, por intermédio dos conteúdos, recursos e metodologias próprios da área de atuação deverá conduzir à concretização da missão da IES o que justifica toda a proposta pedagógica e metodológica aqui descrita nas seções subsequentes.

2.2 VISÃO

A Visão do Instituto Florence de Ensino Superior permeia todos os planos de

ação e a prática cotidiana direcionada ao processo ensino-aprendizagem realizado através dos Cursos oferecidos. A visão da Instituição é de:

—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 (pag. 15).

A visão da IES, portanto, é o eixo condutor que leva à busca de organização do currículo de maneira que estes componentes reflitam todos esses aspectos e permita a contínua efetividade desta premissa.

O currículo e as políticas e estratégias de ação, dirigidos por esta visão, têm como fim maior favorecer o reconhecimento efetivo, pelos discentes e pela comunidade, de uma instituição que prima pela excelência.

2.3 FINALIDADE

O Instituto Florence de Ensino Superior assume posição construtiva em uma sociedade democrática, servindo de instrumento propulsor de transformação social, tendo o compromisso de colocar o produto de suas atividades de ensino, aliadas à iniciação científica e à extensão, ao alcance e serviço dessa comunidade, para dela merecer respeito e reconhecimento.

Busca, ainda, garantir a qualidade desse produto, por meio de uma efetiva política de capacitação de pessoal docente e técnico-administrativo, além de uma ampla participação dos alunos nos diversos aspectos da vida acadêmica.

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.

Para assegurar que seu processo de formação contribua para o desenvolvimento da Capital e de todo o Estado do Maranhão, a Instituição tem como premissa que a educação não se resume ao ensino formal, propriamente dito.

Entende-se como necessária a conexão com a extensão e a iniciação científica, além de uma forte atuação junto à comunidade. Nosso modelo organizacional está

balizado pela qualidade, pela organização e pela inovação mediada, expressão que permeará as nossas ações e que será mantida na nossa caminhada acadêmica.

2.4 OBJETIVOS INSTITUCIONAIS

São objetivos do Instituto Florence de Ensino Superior:

- 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, atuando de forma autônomo 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 conseqüente mudança comportamental dos colaboradores envolvidos no processo de

formação discente;

- Desenvolver referencial teórico cognitivo problematizador, por compreender que a maturação intelectual é diferencial para o possível êxito de qualquer profissional e comunidade.

2.5 INSERÇÃO REGIONAL

Com população estimada de 7.153.262 pessoas, o Estado do Maranhão possui uma área de 329.651,495 km², o equivalente a 3,9% do território nacional e 21,3% da região Nordeste. Limita-se ao norte com o Oceano Atlântico, separado ao Sul/Sudoeste por Tocantins e a oeste pelo Estado do Pará e ao leste com o Piauí. O Estado possui 217 municípios agrupados em 5 mesorregiões político administrativas, que abrangem outras 21 microrregiões (IBGE, 2021).

O potencial turístico do Maranhão é vasto devido à localização geográfica e às características do seu território que reúne diversos e riquíssimos ecossistemas ainda preservados. O Estado possui uma moderna logística de transporte multimodal.

Com localização estratégica, o Estado é uma das portas de acesso à região Norte, integra-se à fronteira agrícola do Centro-Oeste e está inserido na área de influência do eixo Araguaia-Tocantins, além de estar relativamente mais próximo dos mercados norte-americano e europeu do que os estados do sudeste brasileiro. Essa localização geográfica privilegiada confere destaque ao porto de Itaqui, situado na baía de São Marcos, no município de São Luís.

O complexo portuário de São Luís compreende ainda o Terminal de Ponta da Madeira, da Companhia Vale do Rio Doce - CVRD, e o Terminal da ALUMAR (Consórcio Alumínio do Maranhão, S.A.). Dentre as cargas movimentadas no Complexo Portuário de São Luís destacam-se minério de ferro, bauxita, derivados de petróleo, ferro gusa, manganês, alumina, alumínio, carvão/coque, soja, soda cáustica, fertilizante e trigo (<https://www.ma.gov.br/>).

O Estado do Maranhão é o portão de entrada para o turismo no Nordeste, onde além da riqueza de patrimônio histórico e construído, beleza natural e paisagística e variada cultura popular, destacam-se também 5 (cinco) pólos de atração turística no Estado: São Luís e Alcântara, Floresta dos Guarás, Parque dos Lençóis, Delta das Américas e Chapada das Mesas.

A ampliação da estrada Translitorânea, de São Luís ao Delta do Parnaíba, na divisa com o Piauí, deverá contribuir para o turismo na região possibilitando o acesso ao Parque Nacional

dos Lençóis Maranhenses. De acordo com análise do Instituto Maranhense de Estudos Socioeconômicos e Cartográficos (IMESC/MA), o Maranhão ocupa, atualmente, a 11ª posição no ranking das unidades da federação com maior população, representando 3,37% da população brasileira.

Na Região Nordeste, o estado tem a 4ª posição, concentrando 12,4% da população nordestina. A capital, São Luís, é a única cidade do Maranhão com mais de 1 milhão de habitantes, sendo a 15ª mais populosa do país com a 4ª maior população do Nordeste.

Cerca de 50,6% da população maranhense é composta por pessoas do sexo feminino e homens correspondem a 49,4% da população total. É o estado que detém o maior percentual da população vivendo em área rural (37%) e a população urbana corresponde a 63% do total de habitantes.

Quanto a etnia, os dados apontam uma população residente predominante parda (68,8%); os que são declarados brancos (18,3%), negros (11,9%) e amarelos ou indígenas (1,2%) (imesc.ma.gov.br/).

Em reportagem divulgada em 2020 intitulada —IBGE: economia do Maranhão é a que mais cresce no Nordeste, apontou-se que o PIB do Maranhão foi o que mais cresceu no ano de 2018 no Nordeste, de acordo com estudo do IBGE (2020)¹, a economia maranhense cresceu 2,9% em 2018, a maior alta em todo o Nordeste. E também acima da média do Brasil, que ficou em 1,8%.

Setores como as atividades da Indústria, Indústrias de Transformação apresentou o maior crescimento (9,2%) em relação ao ano anterior, com destaque para os segmentos de metalurgia e fabricação de celulose. Associado a isso, o comércio e reparação de veículos automotores e motocicletas, que apresentou variação em volume de 5,9%, foi uma das atividades que mais contribuiu para o crescimento dos serviços.

Segundo dados nominais domiciliares per reais, um dos mais

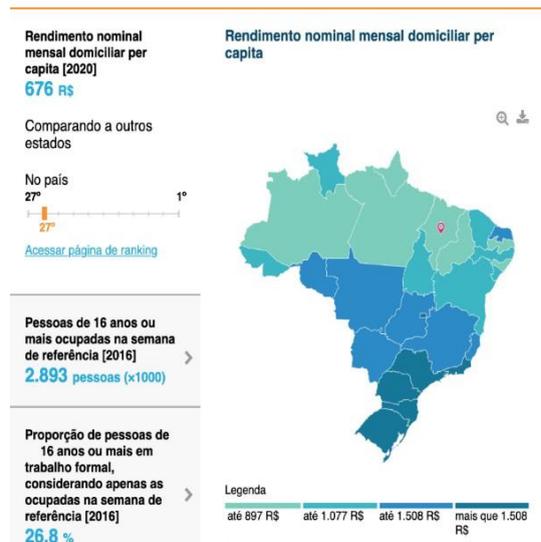
do IBGE, o rendimento capita é de R\$ 676 baixos do Brasil.



¹ <https://www.ma.gov.br/agenciadenoticias/4549253/>. Acesso em março de 2021.

Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/panora>

Segundo dados do Censo da Educação Básica de 2019, registraram-se 2 milhões de matrículas de educação básica no estado do Maranhão, 78.055 a menos em comparação com o ano de 2015, o que corresponde a uma redução de 3,8% no total de matrículas no ano de 2019. No que se refere ao ensino fundamental, foram registradas 1,2 milhão de matrículas em 2019. Esse valor é 6,9% menor do que o número de matrículas registradas para o ano de 2015.



Os anos iniciais apresentaram uma redução de 8,7% nas matrículas entre 2015 e 2019 e os anos finais apresentaram uma redução de 4,5% no mesmo período. Nos anos iniciais do ensino fundamental, a rede municipal apresentou a maior participação, com 85,9% das matrículas, sendo seguida pela rede privada com 13,0% das matrículas.

Nos anos finais, a rede municipal apresentou a maior participação, com 87,2% das matrículas, sendo seguida pela rede privada com 8,4% das matrículas. Ao avaliar como o número de matrículas do ensino fundamental está distribuído em relação à localização, observou-se que a maioria das matrículas (62,7%) do ensino fundamental está localizada em escolas urbanas. Além disso, 98,4% das matrículas da zona rural são atendidas pela rede pública (INEP, 2019)².

Segundo dados do IBGE, o Estado do Maranhão teve no ano de 2018, 1.178.949 matrículas no ensino fundamental e 311.830 matrículas no ensino médio. Desta forma, contamos com os inúmeros concludentes do ensino médio que ainda não tiveram acesso ao ensino superior. Isso, sem levar em conta os portadores de diploma que já se encontram inseridos no mercado de trabalho, mas que buscam outra Graduação e/ou Pós-Graduação como forma de requalificação e ascensão na carreira profissional.

Mais especificamente no ensino superior, foram registradas 183 mil matrículas no estado do Maranhão no ano de 2018³. Atualmente, segundo dados da Secretaria de Estado da Educação – SEDUC⁴, o Estado do Maranhão registrou 306.309 matrículas no ensino médio no ano de 2017, evidenciando um aumento expressivo de concludentes do ensino médio que ainda não tiveram acesso ao ensino superior. Isso, sem levar em conta os portadores de diploma que já se encontram inseridos no mercado de trabalho, mas que buscam outra Graduação e/ou Pós-Graduação como forma de requalificação e ascensão na carreira profissional.

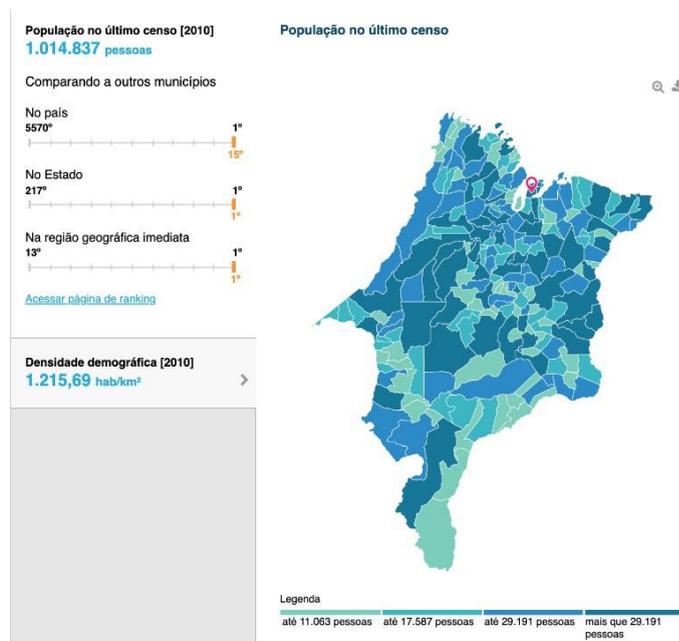
O estado do Maranhão possui 26 instituições de ensino superior, entre as quais duas Universidades Públicas (UFMA e UEMA) E IFMA, 1 (uma) Universidade Particular e 1 (um) Instituto Federal de Educação (IFMA), sendo as 25 (vinte e cinco) demais constituídas por Faculdades privadas. Dentro deste cenário, destacamos a atuação da Faculdade Florence na formação de profissionais das diversas áreas do saber, preparando-os para se destacarem pela excelência em cenários diversos - principalmente os cenários de incertezas. Atualmente, são ofertados pela Instituição, 10 (dez) cursos de bacharelado. A Faculdade Florence está sediada na Capital do Estado do Maranhão, São Luís, onde se localizam os Campi Centro e Cohab. São Luís possui uma população estimada de 1.108.975 (2020), o Salário médio mensal dos trabalhadores formais era 3,2 salários mínimos em 2018; 33,8% da população estava ocupada

²<https://www.gov.br/>. Acesso em maio de 2021.

³ Brasil. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep). Censo da Educação Superior 2018: notas estatísticas.

⁴ <https://www.educacao.ma.gov.br/>

em 2018 e o percentual da população com rendimento nominal mensal per capita de até 1/2 salário mínimo era 38,8% em 2010 (IBGE, 2021).



Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/sao-luis/panorama>

A nossa Instituição se destaca no cenário regional e local, na medida em que busca atualizar-se constantemente face às demandas requeridas pelo progresso e bem-estar da população, notabilizando-se, inclusive, como propulsora do desenvolvimento do Estado do Maranhão por constituir-se numa agência de fomento e geração de emprego e renda no espaço urbano em que atua. Um exemplo dessa sua vocação empreendedora está na própria instalação de um dos seus campus.

O Campus Centro provocou uma explosão demográfica no bairro com intenso comércio e a construção de diversos edifícios e instalação de pontos comerciais, concebidos para atender a demanda estudantil da instituição, além da alocação da Delegacia de Polícia Civil, bem como, de um dos batalhões e destacamento da Polícia Militar do Maranhão, que se situa na Praça em frente à Faculdade Florence. Com a chegada da Faculdade Florence na região central, houve um considerável aumento do fluxo de pessoas, estabelecimentos comerciais e algumas moradias em virtude da presença da Florence na região. Há indícios de que esse mesmo processo de reordenamento urbano vem ocorrendo no bairro Cohab, em virtude das novas instalações do prédio dos Cursos Técnicos do Instituto Florence. Atuando desde fevereiro de 2000, o Instituto Florence de Ensino, promove serviços voltados para a socialização do conhecimento científico, contribuindo na qualificação e requalificação

profissional da população maranhense no âmbito do ensino técnico, graduação e pós-graduação.

Localizado no Centro Histórico de São Luís/MA, o Instituto presta serviços educacionais tendo como princípio educar com responsabilidade social e, dessa forma, já lançou no mundo produtivo mais de 15.000 profissionais.

3 CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO

3.1 DADOS GERAIS DO CURSO

Nome: Nutrição

Formação: Bacharelado.

Modalidade: Ensino Presencial.

Regime: Seriado Semestral.

Último ato legal: Portaria de Reconhecimento nº 280 de 02 de agosto de 2023.

Endereço de funcionamento do Curso: Rua Rio Branco, 216 – Bairro: Centro. CEP: 65063-40– SÃO LUÍS / MA –Telefone: (098) 38782120/ (098) 992422120.

Número de vagas: 120 (cento e vinte) vagas anuais, sendo 60 (sessenta) vagas por semestre.

Turno de funcionamento: Matutino e Noturno.

Carga horária total do curso (em horas e hora/aula): 3.400 horas.

Período de Integralização: mínimo de 04 anos (8 semestres) e máximo de 06 anos (12 semestres).

Último ENADE e CPC: ainda não foi avaliado.

Conceito do Curso (CC) obtido no reconhecimento (visita virtual em 2022):
Conceito Final: CC = 4

3.2 HISTÓRICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

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.

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 contribuiriam 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 segmento profissional.

Considerando este amplo contexto e a larga experiência do Instituto Florence de Ensino Superior na formação de profissionais da área da saúde, aliada à crescente demanda

pelos profissionais nutricionistas em todo o Estado, em especial na região metropolitana de São Luís, contribuíram para que a Instituição solicitasse, no ano de 2017, a autorização ao Ministério da Educação (MEC) para ofertar o Curso de Nutrição. Após os devidos trâmites, o Curso de Nutrição do Instituto Florence, foi autorizado pelo Ministério da Educação (MEC) no ano de 2018, através da Portaria nº 116, de 20 de fevereiro de 2018. Na ocasião, recebeu o Conceito de Curso 4.

O ano de 2018 trouxe muitos avanços importantes para a IES, pois além da autorização do curso de Nutrição, outros quatro cursos foram autorizados, a saber: Técnico de Estética e Cosmética, Ciências Contábeis, Fisioterapia e Biomedicina.

No contexto nacional o país passava por mudanças importantes, tais como, eleições presidenciais, greves e reivindicações com repercussões a nível nacional. Na área da Nutrição, um marco importante foi o lançamento da Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, que dispõe sobre redefinição das áreas de atuação do nutricionista, reformula as atribuições e parâmetros numéricos mínimos de referência por área de atuação e adequa os critérios técnicos para definição de parâmetros, tendo em vista, a efetividade dos serviços prestados à sociedade.

No contexto estadual o Maranhão foi destaque entre os estados no quesito crescimento econômico, com alta de 9,7% no Produto Interno Bruto (PIB), desempenho acima do esperado para a média nacional. Safra agrícola recorde, extração de minério e expansão agropecuária foram as atividades que proporcionaram um bom rendimento ao estado. No setor saúde, o estado passava por ampliação da Rede de Atenção à Saúde, no entanto, alguns indicadores ainda estavam longe do ideal, como a baixa expectativa de vida ao nascer e elevada taxa de mortalidade materna e infantil.

Após o ato autorizativo, a primeira turma ingressou no semestre 2018.1, desde então, o curso possui —entradas semestrais, é ofertado em dois turnos, matutino e noturno. No semestre 2022.1, possui 54 estudantes regularmente matriculados, e corpo docente atuante e capacitado. Atualmente, a equipe docente conta com 11 professores, sendo 60% mestres e 30% doutores.

Quanto aos recursos físicos e materiais, o curso possui laboratórios que atendem às necessidades de aprendizagem dos estudantes, como os laboratórios para as seguintes disciplinas: Bioquímica, Microbiologia e Higiene dos Alimentos, Anatomia, Farmacologia, além dos laboratórios específicos do curso de Nutrição, como o de Avaliação Nutricional e Nutrição e Dietética.

Em adição aos laboratórios, a IES dispõe de toda a estrutura para as atividades

didático-pedagógicas do curso, tais como, salas de aula dotadas de equipamentos para subsidiar o trabalho do professor como, por exemplo, computador, projetor, equipamentos para transmissão de aulas online, biblioteca com adequado acervo bibliográfico e espaço físico para atividades de estudo individual e coletivo, áreas para a prática de lazer e esportes, bem como restaurantes/cantina, reprografia, salas de atendimento ao aluno, entre outros.

Considerando a importância do desenvolvimento de atividades de extensão para a formação dos acadêmicos, o curso de Nutrição possui 04 projetos de extensão ativos. O objetivo das atividades de extensão é envolver diretamente a comunidade externa com os estudantes de graduação da instituição. Na Faculdade Florence, a extensão é um eixo de atuação que articula ensino e pesquisa por meio de ações concretas, junto às comunidades, voltadas a viabilizar e ampliar a relação entre a Faculdade e a sociedade.

Um aspecto que é bastante preconizado pelo Instituto Florence de Ensino Superior é a interdisciplinaridade entre os cursos. Essa interdisciplinaridade é planejada desde a construção das matrizes curriculares que apresentam disciplinas comuns entre os cursos da saúde. Muitas vezes, os alunos de cursos diferentes têm a oportunidade de cursar essas disciplinas juntos, o que contribui para a troca de experiências e saberes. Além disso, já os prepara para o futuro profissional e para o desenvolvimento de habilidades e competências para o trabalho interdisciplinar e multiprofissional.

3.3 INSERÇÃO REGIONAL DO CURSO

A capital do Maranhão, assim como as demais capitais do país, possui grandes oportunidades no âmbito social, econômico, cultural e educacional, ao mesmo tempo em que convive 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 (formada por mais quatro municípios a saber: São José de Ribamar, Raposa, Paço do Lumiar e Alcântara). 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 da taxa líquida de escolarização na educação superior (TLE) projetada pelo Plano Nacional de Educação (PNE) 2014-2024 observa-se que, até o ano de 2019, esse percentual era de 25,5%. Para o alcance da meta de 33%, será necessário um crescimento de 7,5 p.p. (1,5 p.p. ao ano).

Segundo dados do Observatório do PNE, em 2020, o percentual de jovens na faixa etária de 18 a 24 anos matriculados no ensino superior era de apenas 23,8%. Em relação a taxa bruta de matrícula no ensino superior (TBM), a meta estipulada pelo PNE é de 50%, até 2024, no entanto, em 2019, apenas 37,4% da população estava matriculada no ensino superior. Para o alcance da meta de 50% até 2024, será necessário um crescimento de 12,6 p.p. (2,5 p.p. ao ano).

As desigualdades regionais na TBM persistem ao longo dos anos. A região Nordeste concentra a maioria dos estados com os menores resultados de TBM na educação superior: Alagoas (24,3%), Maranhão (26,3%), Bahia (28,3%), Sergipe (28,9%) e Pernambuco (29,2%). Em relação à TLE, a região Nordeste, também concentra a maioria dos estados com os menores resultados de TLE na educação superior: Maranhão (15,9%), Bahia (16,4%), Alagoas (16,6%) e Sergipe (18,5%).

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 mais 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 26,3%, no ano de 2019, e o percentual de matrículas na faixa etária de 18 a 24 anos, de apenas 15,9%, no mesmo ano. Se considerarmos a realidade do estado do Maranhão, com enormes inequidades em termos 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 2019, uma participação de 92,7% do total de instituições. A maioria das matrículas na educação superior no Maranhão encontra-se na rede privada com 63,7% do total de matriculados, segundo dados do censo da educação superior (MEC, 2019).

De acordo com dados do e-mec, consultados em 2021, o Maranhão apresenta catorze

cursos presenciais de Nutrição em funcionamento regular em todo o estado, sendo que a maioria deles (57,1%) se encontram na capital, São Luís, onde funcionam oito cursos, totalizando 1.230 vagas. Os demais cursos estão distribuídos nas maiores cidades do Maranhão, como Bacabal, Caxias e Imperatriz e também em Pedreiras, totalizando 800 vagas. A oferta de cursos de Nutrição acompanha a expansão da rede privada de ensino no estado, sendo que apenas um curso funciona em instituição pública, em São Luís, totalizando a oferta de 60 vagas por ano, enquanto que os demais funcionam em instituições privadas, com 2030 vagas.

Dados do Conselho Regional de Nutrição da 6ª Região, em 2020, o estado possuía 3721 nutricionistas atuantes. Segundo dados do IBGE (2021) o Maranhão possui 7.134.480 habitantes, sendo assim, a proporção de nutricionistas por habitantes, no estado do Maranhão é de apenas 0,52 nutricionistas/mil habitantes. Portanto, percebe-se que a oferta de cursos de Nutrição ainda não comporta a necessidades de formação deste profissional no estado do Maranhão.

A atual situação alimentar e nutricional do país torna evidente a necessidade de uma melhor organização dos serviços de saúde para atender às demandas geradas pelos agravos relacionados à má alimentação. A atuação do nutricionista nas diferentes áreas do Sistema Único de Saúde (SUS) vem sendo ampliada e também tem se tornado mais complexa diante do quadro epidemiológico da população brasileira e da diversificação dos pontos da Rede de Atenção à Saúde que ofertam atenção nutricional.

A atenção nutricional compreende os cuidados relativos à alimentação e nutrição voltados à promoção e proteção da saúde, prevenção, diagnóstico e tratamento de agravos, devendo estar associados às demais ações de atenção à saúde do SUS, para indivíduos, famílias e comunidades, contribuindo para uma rede integrada, resolutiva e humanizada de cuidados.

No ano de 2016, cerca de 19 mil profissionais nutricionistas atuavam na rede pública de saúde, segundo dados do Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (CNES). Esse número praticamente dobrou em seis anos. Para se ter uma ideia, no ano de 2010, eram 10 mil nutricionistas atuando no SUS. Segundo pesquisa realizada pelo CFN (2017), a Saúde Coletiva é a terceira área de maior atuação do nutricionista no Brasil.

Tendo em vista todo esse contexto, que não difere do contexto estadual, o Curso de Nutrição da Faculdade Florence contribui para a formação de profissionais nutricionistas com alta capacidade técnica e habilidades sociais e emocionais para atuarem nas mais diversas áreas exigidas pelo atual mercado do Estado do Maranhão.

3.4. JUSTIFICATIVA DA OFERTA DO CURSO

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.

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.

A designação e o exercício da profissão de Nutricionista, profissional de saúde, em qualquer de suas áreas, são privativos dos portadores de diploma expedido por escolas de graduação em nutrição, oficiais ou reconhecidas, devidamente registrado no órgão competente do Ministério da Educação e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da respectiva área de atuação profissional. (Lei Federal nº 8.234/1993).

A atuação do Nutricionista deve ser pautada na ciência da Nutrição e princípios éticos, buscando continuamente o aperfeiçoamento técnico – científico, em consonância com a legislação vigente que rege o exercício profissional, e com as normas adjacentes correlatas a respectiva área de trabalho. A habilitação concedida pelo CRN da jurisdição confere ao Nutricionista, como profissional de saúde, a prerrogativa de atuar nas áreas de alimentação e a nutrição, realizando as atividades compatíveis com sua formação acadêmica e regulamentação da profissão (CRN-11). Constituem áreas de atuação do nutricionista: Nutrição em Alimentação Coletiva; Nutrição Clínica; Nutrição em Esportes e Exercício Físico; Nutrição em Saúde Coletiva; Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos; Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

De acordo com dados do Econodata®, existem 12.601 empresas de Alimentação no Maranhão, incluindo restaurantes, e outros serviços de alimentação e bebidas, além de serviços e *catering*, *buffet* e outros serviços de comida preparada. Além de 5.106 empresas de Atividades De Atenção À Saúde Humana, que incluem hospitais e clínicas.

No estado do Maranhão, especialmente na região metropolitana de São Luís, o campo de atuação para o profissional nutricionista é vasto. A capital conta com grande número de empresas, tanto de pequeno como de grande porte que podem absorver os profissionais formados, tais como: grandes indústrias no ramo da mineração, rede hospitalar, redes de supermercado, rede hoteleira, além de outros serviços de alimentação e nutrição.

De acordo com dados da Secretaria de Estado da Saúde (2020), o perfil epidemiológico da população maranhense é caracterizado por uma tripla carga de doenças, com a convivência de doenças infecciosas e parasitárias, causas externas e doenças crônicas. Contudo, as condições crônicas são responsáveis por mais de 80% da carga de

doenças ocorridas, o que gera tanto a necessidade de serviços especializados com excelência tecnológica, quanto tecnologias mais simples, o que exige ampliação da rede de atendimento de serviços básicos de saúde.

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 de ambos os sexos é de pouco mais de 70 anos. Apesar 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, 2019), o Maranhão é o estado com menor expectativa de vida entre todos os estados do Brasil, com 71,4 anos – homens, 67,7, e mulheres, 75,3 anos.

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 oferta de cursos de graduação em Nutrição no estado, está fundamentada na necessidade de profissionais nutricionistas para atender as demandas da população, 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, não prescindindo do compromisso político com a reversão dos índices sociais que, atualmente, retratam o quadro desalentador da realidade social do Estado do Maranhão. O curso de Nutrição do Instituto Florence de Ensino Superior, através da coordenação e corpo docente, está constantemente em busca de avanços em conteúdos e práticas curriculares, discutindo o currículo e o perfil profissional desejado, tendo em vista as atuais exigências com relação à formação profissional na área de Nutrição.

3.5. NÚMERO DE VAGAS

São ofertadas 120 vagas anuais para o curso de Nutrição, em duas entradas semestrais, sendo oferecidas 60 vagas por semestre nos turnos matutino e noturno. O número de vagas ofertadas anualmente é compatível com estrutura física da Instituição, no que diz

respeito à quantidade de salas de aula e laboratórios, bem como, à quantidade de professores. Atualmente o curso de Nutrição conta com 08 docentes que ministram disciplinas específicas do curso, além da equipe docente da IES que ministra as disciplinas comuns aos cursos da área da saúde, cujo quantitativo varia conforme o semestre letivo, sempre prezando pela interdisciplinaridade. A matriz curricular em vigência possui 43 disciplinas obrigatórias.

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 Nutrição.

O curso de Nutrição possui quatro laboratórios específicos: laboratório de Avaliação Nutricional, laboratório de Nutrição e Dietética, laboratório de Bromatologia e ambulatório de Nutrição, todos compatíveis com o número de alunos por equipamentos para as aulas práticas. Mais detalhes sobre a infraestrutura do curso serão abordados ao longo do documento. Além da estrutura laboratorial, o acervo bibliográfico também é compatível com o número de alunos matriculados, atendendo às Diretrizes Curriculares do Curso e a legislação do MEC.

4 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO

4.1 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 sociocultural 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.

4.2 PERFIL DO EGRESSO

O perfil do profissional formado pelo Instituto Florence de Ensino Superior, 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.

4.2.1 Competências 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;

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 são 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.

4.2.2 Competências 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. Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
 - XIV. Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
 - XV. Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
 - XVI. 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;
 - XVII. Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
 - XVIII. Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
 - XIX. Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
 - XX. Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;

- XXI. 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;
- XXII. Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- XXIII. 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;
- XXIV. Atuar em *marketing* de alimentação e nutrição;
- XXV. Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- XXVI. Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- XXVII. Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
- XXVIII. Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

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

5 CURRÍCULO DO CURSO

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 Instituto Florence 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 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; A visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade;
 - III. Os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;
 - IV. A implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;
 - V. 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;
 - VI. O estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;
 - VII. A valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade.

5.1 MATRIZ CURRICULAR

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, aproximadamente, 20 semanas de aula e um mínimo de 100 dias letivos por semestre. Para a conclusão do curso de bacharelado em Nutrição presencial será necessário o cumprimento da carga horária total de 3.400 horas, distribuídas em 8 semestres os quais serão cursados em no mínimo 4 anos. O curso está ofertado com 11,17% de carga horária EAD, conforme a Portaria nº 2.117, de 06 de dezembro de 2019.

As disciplinas que serão ofertadas em EAD estão identificadas na matriz abaixo. A carga horária total será distribuída da seguinte forma: 2240 horas em disciplinas (1710h teóricas e 530h práticas), 680 h para Estágio Supervisionado, 40 horas para realização do TCC, 340h de atividades de curricularização da extensão, além de no mínimo 100 horas em atividades complementares.

Quadro 1 – Disciplinas de Ensino Institucionais

DISCIPLINA	CH
Atividades Extensionistas I	60
Atividades Extensionistas II	60
Atividades Extensionistas III	60
Atividades Extensionistas IV	60
Atividades Extensionistas V	60
Atividades Extensionistas VI	40
TOTAL	340

Quadro 2 – Disciplinas de Ensino de Área

DISCIPLINA	CH
Anatomia Humana	60
Citologia e Histologia	60
Genética e Embriologia	60
Saúde Pública	40
Bioquímica	60
Fisiologia Humana	60
Mecanismos de Agressão e Defesa	60
Metodologia Científica	40

Ciências Sociais	40
Farmacologia	60
Patologia	60
Bioestatística e Epidemiologia	60
Gestão e Empreendedorismo	40
Psicologia	40
Projeto de Pesquisa	40
Trabalho de Conclusão de Curso	20
TOTAL	800

Quadro 3 – Disciplinas de Ensino Eletivas

DISCIPLINA	CH
Optativa (Libras; Meio Ambiente e Saúde; Rotulagem de Alimentos)	40
TOTAL	40

Quadro 4 – Disciplinas de Ensino Específicas

DISCIPLINA	CH
Composição dos Alimentos	60
Introdução à Nutrição	40
Bromatologia	60
Educação Nutricional	60
Nutrição e Dietética	80
Políticas de Saúde em Alimentação e Nutrição	60
Técnica Dietética Básica	80
Avaliação Nutricional	80
Microbiologia e Higiene dos Alimentos	60
Técnica Dietética Avançada	60
Dietoterapia I	60
Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I	60
Nutrição Esportiva	60
Nutrição Materno Infantil	60
Tecnologia dos Alimentos	60

Dietoterapia II	60
Gastronomia Aplicada à Dietoterapia	60
Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II	60
Nutrição Ambulatorial	80
Nutrição em Geriatria	60
Nutrição Funcional	60
Ética e Orientação Profissional	40
TOTAL	1360

Quadro 5 – Estágio Supervisionado

DISCIPLINA	CH
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	220
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	220
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	240
TOTAL	680

5.1.1 Políticas Públicas Transversais

A proposta curricular do curso foi concebida a partir das reflexões sobre a missão, concepção, objetivos da instituição, do curso e também o perfil profissional a ser formado e inserido no mercado de trabalho. Considerou a carência deste profissional na região, uma vez que o progresso tecnológico vem causando alterações nos modos de produção, na distribuição da força de trabalho e na sua qualificação.

O perfil desejado do egresso do curso de Nutrição está voltado para formação do conhecimento e o desenvolvimento de competências para estar apto para contribuir com a sociedade, e que esteja preparado para as transformações sociais, políticas e econômicas; ter visão ampla e global do paciente e da realidade em que vivem de maneira crítica.

- *Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS*

Conforme está previsto na Lei n. 10.436 de 24 de abril de 2002 e no Decreto 5.626/2005, a FLORENCE mantém a oferta da disciplina da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, como disciplina optativa, reservando atenção às questões de acessibilidade das pessoas com deficiência auditiva ou de fala, selecionando docente qualificado e com experiência profissional reconhecida para ministrar a disciplina de LIBRAS, conforme orienta

a legislação.

- *Educação das Relações Étnico-Raciais*

Em relação às orientações da Resolução CNE/CP n. 1/2004 e da Lei N. 11.645 de 10/03/2008 sobre as relações étnico-raciais, o ensino de história e cultura afro-brasileira e indígena é visto pela instituição como uma oportunidade de refletir sobre a identidade histórica, cultural e socioeconômica de nosso país, de forma que no âmbito do curso esses conteúdos também serão abordados nas disciplinas de Ciências Sociais, nas atividades complementares, na iniciação científica e nos programas de extensão.

- *Política Nacional de Educação Ambiental*

A organização curricular do curso contempla temas transversais relacionados à educação ambiental e sustentabilidade, possibilitando aos alunos interação, interdisciplinaridade e atendimento às exigências do Decreto n. 4.281/2002 que regulamenta a Lei n. 9.795/1999 que instituiu a Política Nacional de Educação Ambiental que serão abordados na disciplina de Saúde Pública e na disciplina Optativa - Meio Ambiente e Saúde, nas atividades complementares, na iniciação científica e nos programas de extensão.

- *Educação em Direitos Humanos*

Em consonância com a Resolução n. 1/2012, a Educação em Direitos Humanos tem o design de promover a educação para mudança e transformação social. Desta forma, abrange conteúdos e práticas educacionais e sociais, ressignificando métodos, conteúdos, relações, projetos de vida e de trabalho, clima e cultura organizacional.

Assim, a prática pedagógica institucional fundamenta-se nos princípios da dignidade humana, igualdade de direitos, reconhecimento e atenção às diferenças e diversidades, laicidade de Estado, democracia na educação, transversalidade, vivência e globalidade, de forma transversal e interdisciplinaridade em eventos institucionais e específicos do curso.

Neste sentido, a instituição estabelece uma série de eventos no calendário acadêmico, com foco nessa temática, promovendo diálogo entre a comunidade local e representantes dos setores público e privado, sobre as questões ambientais do município de São Luís, além de tratar do conteúdo considerado de extrema relevância na disciplina de Ciências Sociais.

5.1.2 Síntese da Matriz Curricular

Quadro 6 – Matriz Curricular

1º SEMESTRE			
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CARGA HORÁRIA TOTAL
Anatomia Humana	40	20	60
Citologia e Histologia	40	20	60
Composição dos Alimentos	40	20	60
Genética e Embriologia	40	20	60
Introdução à Nutrição	40	0	40
Saúde Pública	40	0	40
Atividades Extensionistas I	0	60	60
Carga horária do Período Fixo	240	140	380
2º SEMESTRE			
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CARGA HORÁRIA TOTAL
Bioquímica	40	20	60
Bromatologia	40	20	60
Educação Nutricional	60	0	60
Fisiologia Humana	40	20	60
Mecanismos de Agressão e Defesa	40	20	60
Metodologia Científica	40	0	40
Atividades Extensionistas II	0	60	60
Carga horária do Período Fixo	260	140	400
3º SEMESTRE			
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CARGA HORÁRIA TOTAL
Ciências Sociais	40	0	40
Farmacologia	40	20	60
Nutrição e Dietética	60	20	80
Patologia	40	20	60
Políticas de Saúde em Alimentação e	40	20	60

Nutrição			
Técnica Dietética Básica	60	20	80
Atividades Extensionistas III	0	60	60
Carga horária do Período Fixo	280	160	440
4º SEMESTRE			
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CARGA HORÁRIA TOTAL
Avaliação Nutricional	60	20	80
Bioestatística e Epidemiologia	60	0	60
Gestão e Empreendedorismo	40	0	40
Microbiologia e Higiene dos Alimentos	40	20	60
Psicologia	40	0	40
Técnica Dietética Avançada	40	20	60
Atividades Extensionistas IV	0	60	60
Carga horária do Período Fixo	280	120	400
5º SEMESTRE			
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CARGA HORÁRIA TOTAL
Dietoterapia I	40	20	60
Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I	40	20	60
Nutrição Esportiva	40	20	60
Nutrição Materno Infantil	40	20	60
Optativa	40	0	40
Tecnologia dos Alimentos	40	20	60
Atividades Extensionistas V	0	60	60
Carga horária do Período Fixo	240	160	400
6º SEMESTRE			
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CARGA HORÁRIA TOTAL
Dietoterapia II	40	20	60
Gastronomia Aplicada à Dietoterapia	30	30	60

Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II	40	20	60
Nutrição Ambulatorial	20	60	80
Nutrição em Geriatria	40	20	60
Atividades Extensionistas VI	0	40	40
Carga horária do Período Fixo	170	190	360

7º SEMESTRE

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CARGA HORÁRIA TOTAL
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	0	220	220
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	0	220	220
Nutrição Funcional	40	20	60
Projeto de Pesquisa	40	0	40
Carga horária do Período Fixo	80	460	540

8º SEMESTRE

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CARGA HORÁRIA TOTAL
Atividades Complementares	0	180	180
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	0	240	240
Ética e Orientação Profissional	40	0	40
Trabalho de Conclusão de Curso	20	0	20
Carga horária do Período Fixo	60	420	480

OPTATIVAS

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CARGA HORÁRIA TOTAL
Libras (EAD)	40	0	40
Meio Ambiente e Saúde (EAD)	40	0	40
Rotulagem de Alimentos (EAD)	40	0	40

COMPONENTE CURRICULAR	CH	PERCENTUAL (%)
Disciplinas Teóricas e Práticas	2.140	62,90
TCC	60	1,80
Estágio Supervisionado	680	20,00
Atividades Complementares	180	5,30
Atividades Extensionistas	340	10,00
TOTAL	3.400	100,00

5.2 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIA

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
ANATOMIA HUMANA	60	1º
EMENTA:		
<p>Introdução ao estudo da Anatomia por meio de conceitos básicos (estudo dos eixos e planos de delimitação, secção e construção do corpo humano; termos de posição, situação e relação do corpo humano; tipos humanos constitucionais) e da utilização da Nomenclatura Anatômica. 2. Fundamentos da Anatomia Sistêmica com o estudo da organização morfo-funcional macroscópica e mesoscópica dos órgãos e sistemas que constituem o corpo humano: Aparelho Locomotor (Sistema Esquelético, Sistema Articular e Sistema Muscular); Sistema Nervoso e Esplanchnologia (Sistema Circulatório, Sistema Respiratório, Sistema Digestório, Sistema Urinário, Sistema Genital Feminino e Sistema Genital Masculino).</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>SANTOS, N. C. M. Anatomia e Fisiologia Humana - Série Eixos - Ambiente e Saúde. São Paulo: Editora Érica, 2014.</p> <p>SOBOTTA, J. Atlas de Anatomia Humana: órgãos internos-. 23 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.</p> <p>_____. Atlas de Anatomia Humana: anatomia geral e sistema muscular -. 23 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>DANGELO, José Geraldo; FANTTINI, Carlos Américo. Anatomia humana: sistêmica e segmentar. 3.ed. rev. São Paulo: Ateneu, 2011.</p> <p>DANGELO, José Geraldo; FANTTINI, Carlos Américo. Anatomia humana básica. 2.ed. São Paulo: Ateneu, 2011.</p> <p>KÖPF-MAIER, Petra. Atlas de anatomia humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.</p> <p>MARQUES, Elaine Cristina Mendes. Anatomia e fisiologia humana: perguntas e respostas 2. ed. São Paulo: Martirian, 2015.</p> <p>SOBOTTA, J. Quadros de músculos, articulações e nervos. São Paulo: Artmed, 2009.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
CITOLOGIA E HISTOLOGIA	60	1º
EMENTA:		
Estruturas celulares, tecidos e sistemas orgânicos: aspectos fundamentais, correlação da organização morfológica com processos funcionais. Estudo dos tecidos epiteliais, conjuntivos, adiposo, cartilaginoso, ósseo, nervoso e muscular. Conceitos básicos sobre o processamento e cortes de tecidos.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
CARNEIRO, J.; JUNQUEIRA, L. C. Histologia básica . 12 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.		
GLEREAN, A.; SIMOES, M. J. Fundamentos de Histologia para Estudantes da Área da Saúde . São Paulo: Santos, 2013.		
KUHREL, Wolfgang. Histologia: texto e atlas . 12. ed. _ Porto Alegre: Artmed, 2010.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
GARTNER, Leslie P., HIATT, James L. Tratado de histologia em cores . Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.		
KIERSZENBAUM, Abraham L. Histologia e biologia celular: uma introdução à patologia . Rio de Janeiro: Elsevier. 734 p.		
LODISH, Harvey et al. Biologia celular e molecular . 7.ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.		
SIVIERO, Fábio (Org.) Biologia celular: bases moleculares e metodologia de pesquisa . São Paulo: Roca, 2013.		
SNUSTAD, D. Peter; SIMMONS, Michael J. Fundamentos de genética . 6.ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2017.		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS	60	1º
EMENTA:		
<p>Conceituação e classificação dos alimentos e nutrientes: glicídios, lipídios, proteínas, minerais, vitaminas e água. Grupos alimentares: leite e seus derivados; carnes, pescados e ovos; açúcares, gorduras, óleos comestíveis; cereais e leguminosas; frutas e hortaliças; bebidas e estimulantes. Tabela de composição química de alimentos. Determinação da composição centesimal e do valor energético total dos alimentos. Cálculo de dieta para a coletividade sadia. Adequação de nutrientes. Guias Alimentares baseados em grupos alimentares. Nova Classificação dos alimentos: in natura ou minimamente processado, ingredientes culinários e ultraprocessados.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. ;FENNEMA, O.W. Química de alimentos de Fennema. 4.. Ed._ Artmed, 2010.</p> <p>PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2014.</p> <p>PINHEIRO, A. B.; et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª edição, São Paulo: Atheneu, 2008.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CARDOSO, Marly Augusto; TOMITA, Luciana Yuki. Relação de Medidas Caseiras, Composição Química e Receitas de Alimentos Nipo-brasileiros. Metha, 2002.</p> <p>FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>PACHECO, Manuela. Tabela de composição dos alimentos e medidas caseiras: guia de bolso. 2. Ed._ Rio de Janeiro: Rubio, 2013.</p> <p>PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. 2. _Ed. rev. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.</p> <p>RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisema A. G. Química de alimentos. 2. Ed. São Paulo: Blucher, 2007.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
GENÉTICA E EMBRIOLOGIA	60	1º
EMENTA:		
<p>Estudo da reprodução e hereditariedade; dos mecanismos evolutivos; das teorias explicativas para a biodiversidade; das doenças genéticas, dos grupos de risco de anomalias genéticas e/ou congênitas. Erros inatos do metabolismo. Estudo dos aspectos fundamentais do desenvolvimento humano e anexos embrionários, desde a formação dos gametas até a morfologia externa do embrião. Análise da relação entre fatores genéticos e o desenvolvimento embrionário. Estudos das principais síndromes genéticas, relacionando-as com a profissão do nutricionista.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>MAIA, G.D. Embriologia humana. São Paulo:Atheneu, 2005.</p> <p>MOORE, K; L. Embriologia básica. 9ª ed. Rio de Janeiro, Elsevier, 2016.</p> <p>OTTO, Priscila Guimarães. Genética humana. 2ª ed. São Paulo: Rocca. 2004.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>DUMM, César Gómez. Embriologia humana: atlas e texto. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>GARCIA, Sônia Lauerde ; FERNÁNDEZ, Casemiro (Org.). Embriologia. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2012</p> <p>HARTH,D.L.; CLARK, A.G. Principios de genética das populações. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.</p> <p>JORDE, L. B.; CAREY, J. C.; BAMSHAD, M. J. et al..Genética Médica. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.</p> <p>MOORE, K.L. Atlas colorido de embriologia clínica. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2002.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO	40	1º
EMENTA:		
<p>Histórico da ciência da Nutrição. Conhecimentos básicos da ciência da nutrição: alimentos, nutrientes, nutrição e alimentação saudável. Políticas de alimentação no Brasil e guias alimentares. Histórico da profissão de Nutricionista. Regulamentação e legislação da profissão. Áreas de atuação do profissional Nutricionista. Entidades de classe e relações institucionais: CFN, CRN, ASBRAN e sindicatos profissionais. Código de Ética do Nutricionista. Atualizações da ciência da Nutrição e tendências da atuação profissional.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CONTRERAS, J.; GRACIA, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.</p> <p>FLANDRIN, J. L. História da Alimentação. Metha, 2000</p> <p>KRAUSE & MAAN. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13.ed. Rio de Janeiro: Elsevier Health Sciences, 2013.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>COSTA, N. M. B.; PELUZIO, M. C. G. Nutrição básica e metabolismo. Editora Viçosa: UFV, 2008.</p> <p>NASCIMENTO, A. J. P. do et al. Introdução à nutrição: conceitos básicos. São Paulo: Martinari, 2016.</p> <p>SHILS, M.E; OLSON J. A.; SHIKE M.; ROSS A. C. Nutrição moderna na saúde e na doença. 11. ed. Barueri: Manole, 2016.</p> <p>WHITNEY, E; ROLFES, S.R. Nutrição 1 – Entendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning, 2008.</p> <p>WHITNEY, E; ROLFES, S.R. Nutrição 2 – Aplicações. São Paulo: Cengage Learning, 2008.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
SAÚDE PÚBLICA	40	1º
EMENTA:		
<p>A história das Políticas Públicas de Saúde no Brasil. Princípios e diretrizes do SUS. Leis Orgânicas de Saúde. Modelos assistenciais de saúde no Brasil. Políticas de financiamento em saúde. Administração de serviço de saúde. Vigilância em saúde. Vigilância sanitária. Ações coletivas de saúde, enfatizando a saúde do trabalhador, a saúde da criança e do adolescente, a saúde da mulher, a saúde do idoso, saúde mental e práticas integrativas em saúde. Meio Ambiente e Saúde. Tendências e atualidades do sistema de saúde no Brasil.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CAMPOS, Gastão Wagner de Sousa et al. Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo:HUCITEC, 2012.</p> <p>ROCHA, Aristides Almeida; CÉSAR, Chester Luiz Galvão. Saúde pública: bases conceituais. São Paulo: Ateneu, 2008.</p> <p>TADDEI, J. A. DE A.; REGINA, LANG, M. R. F. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.</p> <p>FERREIRA, Jaqueline; FLEISCHER, Soraya (Orgs). Etnografias em serviços de saúde. Rio de Janeiro: Garmond, 2014.</p> <p>MENICUCCI, Telma Maria Gonçalves. Público e Privado na Política de Assistência À Saúde No Brasil: atores, processos e trajetórias. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2007.</p> <p>SAMICO, Isabella et al. Formação profissional e avaliação em saúde: desafios na implantação de programas. Rio de Janeiro: Medbook, 2015.</p> <p>STUARDO, Y. R. J. Manual de Saúde Pública e Saúde Coletiva no Brasil. São Paulo: Atheneu, 2012.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
ATIVIDADES EXTENSIONISTAS I	60	1º
EMENTA:		
<p>Aspectos sociais, éticos, políticos e culturais que envolvem o cuidado humano em saúde. Identificação e reconhecimento das necessidades da comunidade local e regional, para atuação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos. Produção e execução de projetos do curso de Nutrição, que possuem como escopo os conteúdos das disciplinas de Composição dos Alimentos e Introdução à Nutrição associados as demais disciplinas oferecidas no semestre, em consonância com as competências a serem desenvolvidas para a formação do estudante.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, O.W. Química de alimentos de Fennema. 4.. Ed.: Artmed, 2010.</p> <p>PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2014.</p> <p>CONTRERAS, J.; GRACIA, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CARDOSO, Marly Augusto; TOMITA, Luciana Yuki. Relação de Medidas Caseiras, Composição Química e Receitas de Alimentos Nipo-brasileiros. Metha, 2002.</p> <p>FLANDRIN, J. L. História da Alimentação. Metha, 2000.</p> <p>KRAUSE & MAAN. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13.ed. Rio de Janeiro: Elsevier Health Sciences, 2013.</p> <p>PINHEIRO, A. B.; et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª edição, São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisema A. G. Química de alimentos. 2. Ed. São Paulo: Blucher, 2007.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
BIOQUÍMICA	60	2º
EMENTA:		
Interações intermoleculares Água, pH, Aminoácidos, Peptídios, Proteínas, Enzimas, Cinética enzimática, Regulação enzimática, Carboidratos, Glicoconjugados, Nucleotídios, Ácidos Nucléicos, Lipídios, Membranas Biológicas.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. Bioquímica Ilustrada . 5 ed. Porto Alegre: ArtMed, 2012.		
MARZZOCO, A TORRES, B. B. Bioquímica básica . 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.		
NELSON, D. L. COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger . 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
DEVLIN, Thomas M. (Coord.). Manual de bioquímica com correções clínicas . São Paulo: Blucher, 2011.		
MARIA, Carlos Alberto Bastos de. Bioquímica básica: introdução a bioquímica dos hormônios, sangue, sistema urinário, processo digestivo2.ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2014.		
MOTTA, Valter Teixeira da. Bioquímica . Caxias do sul: Educs, 2005.		
STRYER, L. Bioquímica . 6ª Edição. Rio de Janeiro: Guanabara-koogan (EGK). 2008		
VOET, D.; VOET, J. G. Bioquímica . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
BROMATOLOGIA	60	2º
EMENTA:		
<p>Princípios gerais da Bromatologia. Química de alimentos: água, minerais, proteínas, lipídios, carboidratos e fibras e vitaminas. Estudo bromatológico, valor nutricional e controle de qualidade de alimentos. Vidrarias e preparo de soluções. Unidades e amostragem. Métodos gravimétricos de análise de alimentos: determinação de umidade, cinzas, proteínas, lipídios e de fibras. Métodos de análise de acidez, pH e de vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis em alimentos. Análises por refratometria, densimetria, cromatografia, espectrofotometria e titulometria. Análise de compostos bioativos em alimentos.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>PICO, Y. Análise Química de Alimentos: Técnicas. 1 ed. GEN LTC, 2014.</p> <p>SILVA, Cassino Oliveira da.Tassi, Èrika Maria Marcones; PASCOAL, Graziela Beneditti. Ciência dos alimentos: princípios de bromatologia. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.</p> <p>SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L. F. Introdução à Toxicologia dos Alimentos. 2 ed. São Paulo: Elsevier, 2014.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>ARAUJO, J. M. A. Química de Alimentos: Teoria e Prática. 7. ed. Viçosa: Editora UFV, 2019.</p> <p>CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1. ed. São Paulo: Manole, 2014.</p> <p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análises de alimentos. 2 ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2003.</p> <p>FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>GRANATO, D.; NUNES, D. S. Análises químicas, propriedades funcionais e controle de qualidade de alimentos e bebidas: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	60	2º
EMENTA:		
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:		
ELIANE CRISTINA DOS. Planejamento Alimentar - Educação Nutricional Nas Diversas Fases da Vida - Série Eixos. São Paulo: Érica, 2014.		
GALISA, Mônica S.; NUNES, Alessandra Paula de O.; GARCIA, Luciana da S.; et al. Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática. São Paulo: Grupo GEN, 2014.		
GARCIA, L.; GALISA, M. S.; NUNES, A. P. Educação Alimentar e Nutricional - da Teoria À Prática. Rio de Janeiro: Roca, 2014.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
BARSANO, Paulo R.; BARBOSA, Rildo P.; GONÇALVES, Emanoela. Evolução e Envelhecimento Humano. São Paulo: Editora Saraiva, 2014.		
GIBNEY. Introdução À Nutrição Humana. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.		
LIMA, Venício A D. Paulo Freire: a prática da liberdade, para além da alfabetização. São Paulo: Grupo Autêntica, 2021.		
ROCKETT, Fernanda; CORRÊA, Rafela et al. Educação Nutricional. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017. E-book.		
ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Grupo GEN, 2019.		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
FISIOLOGIA HUMANA	60	2º
EMENTA:		
<p>Homeostasia e alças de retroalimentação. SISTEMA NERVOSO: Estruturas e suas funções. SISTEMA CARDIOVASCULAR Circulação sanguínea e trocas capilares PA, pulso e bulhas cardíacas. Circulação sanguínea no território esplâncnico SISTEMA RESPIRATÓRIO Função Pulmonar no transporte dos gases Transporte dos gases no sangue. SISTEMA DIGESTÓRIO Motilidade Secreção Digestão FISIOLOGIA DE MEMBRANA E RENAL Transporte de Água - osmose e osmolaridade. Regulação Renal da Osmolaridade do Meio Extracelular Regulação Renal do Volume do Meio Extracelular Controle Renal do Equilíbrio Ácido-Base. SISTEMA ENDÓCRINO E METABOLISMO Pâncreas Vias metabólicas e controle hormonal do metabolismo Adrenal Hipotálamo / Hipófise Sistema Reprodutor Masculino Sistema Reprodutor Feminino Tireóide Paratireóide. NEUROBIOLOGIA DO COMPORTAMENTO.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>AIRES, M. M. Fisiologia. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.</p> <p>MARTIN, H. M. Fisiologia Humana Ilustrada. 2ª Ed. São Paulo: Manole, 2014.</p> <p>SILVERTHORN, D. U. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. São Paulo: Artmed, 2010.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BERNE, Robert M., LEVY, Matthew N. Fisiologia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.</p> <p>COSTANZO, Linda S.; MOURÃO JÚNIOR, Carlos Alberto. Fisiologia. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.</p> <p>FOX, Stuart Ira. Fisiologia humana. 7. Ed. São Paulo: Manole, 2007.</p> <p>WAIDMAIER, Eric P.; RAFF, Hershel; STRANG, Kevin. Vander: Fisiologia humana, os mecanismos das funções corporais. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 773 p</p> <p>WARD, Jermy; LINDEN, Roger. Fisiologia básica: guia ilustrado de conceitos fundamentais. 2. Ed. São Paulo: Manole, 2014.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
MECANISMOS DE AGRESSÃO E DEFESA	60	2º
EMENTA:		
<p>Entender a interação de bactérias, parasitas, fungos e vírus com o hospedeiro humano sadio e os mecanismos de virulência que permitem o estabelecimento de doenças infecciosas e parasitárias; Compreender alguns dos mecanismos de defesa específica do organismo humano; Conhecer os aspectos da estrutura, fisiologia, reprodução, sistemática, mecanismos de patogenicidade e disseminação de bactérias, parasitas, fungos e vírus; Identificar os principais grupos de bactérias, parasitas, fungos e vírus através de suas características morfológicas, nutricionais e reprodução; Listar e descrever as principais bactérias, parasitas, fungos e vírus causadores de doenças no homem. Reação do organismo a agentes físicos, químicos e biológicos. Conhecer os principais efeitos benéficos e deletérios dos fenômenos que envolvem agressão e defesa. Conhecer a epidemiologia e as principais medidas de controle e prevenção das doenças discutidas na disciplina.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H. Imunologia básica. 4 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.</p> <p>ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PILLAI, S. Imunologia básica. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.</p> <p>NETTER, F.H. Parasitologia clínica: uma abordagem clínico laboratorial. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>AMANTO NETO, Vicente et al. Parasitologia: uma abordagem clínica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>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.</p> <p>FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Dos Alimentos. 2ª Ed. São Paulo: Artmed, 2013.</p> <p>LEVINSON, WARREN. Microbiologia medica e imunologia. 13.ed. Porto Alegre: Artmed, 2016.</p> <p>ZEIBIG, Elizabeth A. Parasitologia clínica: uma abordagem clínico-laboratorial. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
METODOLOGIA CIENTÍFICA	40	2º
EMENTA:		
<p>Ciência e conhecimento científico. Métodos científicos. Formatação de trabalhos científicos. Elaboração de elementos pré-textuais, textuais e pós-textuais de um trabalho acadêmico. Diretrizes metodológicas para a leitura, compreensão e documentação de textos e elaboração de seminários, artigo científico, fichamentos e resenha. Elaboração de Currículo Lattes. Busca de evidências científicas em bases de dados. Processos e técnicas de elaboração do trabalho científico. Elaboração de projetos extensão e projetos de pesquisa. Comitê de Ética em Pesquisa.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>GIL, A. Métodos e técnicas de pesquisa social. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2009.</p> <p>LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Técnicas de Pesquisa. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2011.</p> <p>SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico. 24 ed. São Paulo: Cortez, 2016</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A.. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2017.</p> <p>LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Metodologia do Trabalho Científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 2001.</p> <p>LEOPARDI, M. T. Metodologia da pesquisa na saúde. Florianópolis: UFSC, 2002</p> <p>ROSENTHAL, G. Pesquisa social interpretativa: uma introdução. 5. Ed. Porto Alegre, EDIPUCRS, 2014.</p> <p>SANTOS, I. E.. Manual de métodos e técnicas de pesquisa científica. 12. Ed. ver. Atual. Rio de Janeiro: Impetus, 2016.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
ATIVIDADES EXTENSIONISTAS II	60	2º
EMENTA:		
<p>Aspectos sociais, éticos, políticos e culturais que envolvem o cuidado humano em saúde. Identificação e reconhecimento das necessidades da comunidade local e regional, para atuação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos. Produção e execução de projetos do curso de Nutrição, que possuem como escopo os conteúdos das disciplinas de Bromatologia e Educação Nutricional associados as demais disciplinas oferecidas no semestre, em consonância com as competências a serem desenvolvidas para a formação do estudante.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>ELIANE CRISTINA DOS. Planejamento Alimentar - Educação Nutricional Nas Diversas Fases da Vida - Série Eixos. São Paulo: Érica, 2014.</p> <p>GALISA, Mônica S.; NUNES, Alessandra Paula de O.; GARCIA, Luciana da S.; et al. Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática. São Paulo: Grupo GEN, 2014.</p> <p>PICO, Y. Análise Química de Alimentos: Técnicas. 1 ed. GEN LTC, 2014.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BARSANO, Paulo R.; BARBOSA, Rildo P.; GONÇALVES, Emanoela. Evolução e Envelhecimento Humano. São Paulo: Editora Saraiva, 2014.</p> <p>GARCIA, L.; GALISA, M. S.; NUNES, A. P. Educação Alimentar e Nutricional - da Teoria À Prática. Rio de Janeiro: Roca, 2014.</p> <p>GIBNEY. Introdução à Nutrição Humana. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.</p> <p>SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L. F. Introdução à Toxicologia dos Alimentos. 2 ed. São Paulo: Elsevier, 2014.</p> <p>SILVA, Cassino Oliveira Tassi, Èrika Maria Marcones; PASCOAL, Graziela Beneditti. Ciência dos alimentos: princípios de bromatologia. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
CIÊNCIAS SOCIAIS	40	3º
EMENTA:		
<p>As ciências sociais como ciência. Noções de sociologia e antropologia. Ciências sociais e sociedade moderna. Organização social e cultural. A cultura em nossa sociedade. Cultura, diversidade e os fenômenos: saúde, doença e cura. O lugar das instituições médicas na estrutura social; as políticas de saúde brasileiras. O profissional da saúde e sua responsabilidade social. Direitos Humanos. Educação étnico-racial: identidade histórica, cultural e socioeconômica do nosso país.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>ADAM, P.; HERZLICH C. Sociologia da doença e da medicina. São Paulo: EDUSC, 2001.</p> <p>CASTRO, A.M.; DIAS, E. F. Introdução ao Pensamento Sociológico. São Paulo: Centauro, 2001.</p> <p>SANTOS, M.R.C. Profissão Farmacêutica no Brasil: história, ideologia e ensino. Ribeirão Preto: Holas, 1999.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>GUARESCHI, P. Sociologia crítica: alternativas de mudança. 50 ed., EDIPUCRS, 2004.</p> <p>LAPLANTINE, F. Aprender Antropologia. São Paulo: Brasiliense, 2000.</p> <p>LAPLANTINE, F. Antropologia da doença. São Paulo: Brasiliense, 2001.</p> <p>LARAIA, R.B. Cultura: um conceito antropológico. 18ª ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.</p> <p>SANTOS, José Luiz dos. O Que é cultura. 16 ed. São Paulo: Brasiliense, 2006.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
FARMACOLOGIA	60	3º
EMENTA:		
<p>1- Princípios de Farmacodinâmica (Interação droga-receptor e sinalização celular) 2- Princípios de farmacocinética (Absorção, distribuição, metabolismo, eliminação) 3- Interação fármaco-nutrientes (incluindo interação do fármaco no aproveitamento do nutriente e/ou do nutriente no aproveitamento do fármaco) 4- Mediação química no sistema nervoso periférico (Sistema Nervoso Autônomo) 5- Farmacologia Cardiovascular (anti-hipertensivos, fármacos usados no controle de lipídeos e diuréticos) 6- Farmacologia do sistema nervoso central (Antidepressivos, ansiolíticos, antiparkinsonianos, antipsicóticos) 7- Farmacologia do sistema endócrino 8- Farmacologia da inflamação e imunomoduladores 9- Controle farmacológico do sistema digestório 10- Quimioterápicos.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>BRUNTON, L. L.; HILAL-DANDAN, R. Manual de Farmacologia e Terapêutica de Goodman & Gilman. 2ª Ed. São Paulo: ArtMed, 2015.</p> <p>KATZUNG, B. G. Farmacologia básica e clínica. 12 Ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2014.</p> <p>SILVA, P. Farmacologia. 8 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CAPELLE, Ana Claudia. Nutrição e farmacologia. 2.ed.São Paulo: Érica, 2014.</p> <p>FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Dos Alimentos. 2ª Ed. São Paulo: Artmed, 2013.</p> <p>GOODMAN, Louis Sanford; GILMAN, Alfred Goodman. As bases farmacológicas da terapêutica. 11. Ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2006.</p> <p>KRAUSE & MAAN. Alimentos, nutrição e dietoterapia.13ªed. Rio de Janeiro: Elsevier Health Sciences, 2013.</p> <p>RANG, H.P.; DALE, M.M.; RITTER, J.M.; GARDNER, P. Farmacologia. 6 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	80	3º
EMENTA:		
<p>Conceitos básicos de alimento, nutriente, alimentação, nutrição, dieta. Energia: balanço energético de combustão dos alimentos, nutrientes energéticos, estimativa de gastos energéticos para o metabolismo basal nos ciclos da vida, considerando atividade física e em 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. Planejamento e cálculo de dietas. Elaboração e análise de dietas adequadas às necessidades biológicas e sociais de indivíduos sadios nas diferentes fases da vida. Planejamento e elaboração de cardápios.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>BARSANO, Paulo R.; BARBOSA, Rildo P.; GONÇALVES, Emanoela. Evolução e Envelhecimento Humano. São Paulo: Editora Saraiva, 2014.</p> <p>GIBNEY. Introdução À Nutrição Humana. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.</p> <p>SILVA, Elineides S. Unidade de alimentação e nutrição hospitalar. São Paulo: Editora Saraiva, 2021.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CARDOSO, Marly A. Nutrição e Dietética. São Paulo: Grupo GEN, 2019.</p> <p>GROPPER, Sareen S.; SMITH, Jack L.; GROFF, James L. Nutrição avançada e metabolismo humano. Tradução da 5ª edição norte-americana. Connecticut: Cengage Learning Brasil, 2016.</p> <p>LIMA, Vanessa C. Oliveira D.; NETO, Paula G L.; BECK, Bianca D.; et al. Nutrição Clínica. Porto Alegre: Grupo A, 2018.</p> <p>PHILIPPI, Sonia T. Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional. São Paulo: Editora Manole, 2016.</p> <p>SOUZA, Rudson Edson Gomes D. Saúde e nutrição. Connecticut: Cengage Learning Brasil, 2015.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
PATOLOGIA	60	3º
EMENTA:		
<p>Principais patologias gerais: processos degenerativos e infiltrativos celulares, alterações hemodinâmicas e da coagulação sanguínea, morte celular, processos reativos do organismo, alterações celulares morfológicas e quantitativas, processos imunopatológicos e calcificações orgânicas. Aspectos epidemiológicos e alterações estruturais e funcionais dos tecidos ou órgãos causados pelas doenças. Aspectos histopatológicos das neoplasias, infecções e inflamações. Estudo das principais doenças com ênfase em nutrição e metabolismo Prática em laboratório.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>ABBAS, A. K.; FAUSTO, N.; KUMAR, V. Robbins & Cotran. Patologia: bases patológicas das doenças. 9 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.</p> <p>BRASILEIRO FILHO, G.. Bogliolo - Patologia geral. 5. Ed._Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.</p> <p>FRANCO, Marcello. Patologia: processos gerais. 6.ed. São Paulo: Ateneu, 2015.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo: patologia .9.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.</p> <p>CAMARGO, João Louro Viana de. OLIVEIRA, Deilson Elgui de. Patologia geral: abordagem multidisciplinar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.</p> <p>FELIN, Izabella Paz Danezi; FELIN, Carlos Roberto. Patologia geral em mapas conceituais. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.</p> <p>PEREZ, Erika. Fundamentos de Patologia. São Paulo: Érica, 2014</p> <p>SOARES, Edson Garcia (Coord.) Patologia nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
POLÍTICAS DE SAÚDE EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	60	3º
EMENTA:		
<p>Conhecimento sobre as Políticas de Saúde em Alimentação e Nutrição. Histórico da política e dos programas de Alimentação e Nutrição no Brasil: pós anos 30 aos atuais. Identificação da situação epidemiológica das carências nutricionais e crônico-degenerativas de impacto social. Medidas de prevenção e controle. Programas e Políticas de Saúde atuantes nas doenças de cunho nutricional associadas a carências ou excesso de nutrientes. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Segurança Alimentar e Nutricional. Atuação do Nutricionista em diferentes Políticas de Saúde em Nutrição.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>ORDONEZ, Ana M.; PAIVA, Andrei V. Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. Porto Alegre: Grupo A, 2017.</p> <p>PEREIRA, Potyara Amazoneida P. Política social: temas & questões. São Paulo: Cortez Editora, 2008. E-book.</p> <p>SARTI, Flavia Mori; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos. Barueri: Manole, 2017. E-book.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>DIEZ-GARCIA, R. S.; CERVATO- MANCUSO, A. M. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Sistema de Gestão: qualidade e segurança dos alimentos. Barueri: Manole, 2013. E-book.</p> <p>MOREIRA, Taís de C.; ARCARI, Janete M.; COUTINHO, Andreia O R.; et al. Saúde coletiva. Porto Alegre: Grupo A, 2018.</p> <p>OLIVEIRA, Julicristie Machado de. Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas. Barueri: Manole, 2021. E-book.</p> <p>ORDONEZ, Ana Manuela; PAIVA, Andrei Valerio. Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017. E-book.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
TÉCNICA DIETÉTICA BÁSICA	80	3º
EMENTA:		
<p>Introdução à Técnica Dietética. Higiene dos alimentos. Indicadores da técnica dietética. Preparo e conservação dos alimentos. Aquisição dos alimentos. Propriedades funcionais, técnicas de preparo e modificações decorrentes do preparo de alimentos. Técnicas dietéticas e os grupos alimentares: 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.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. B. A. Técnica Dietética - Pré-preparo e Preparo de Alimentos. 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2012.</p> <p>DOMENE, Semiramis, Martins Álvares. Técnica Dietética - teoria e aplicações. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 3ª Ed. São Paulo: Manole, 2014.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BENETTI, Gisele Bizon. Manual de Técnicas Dietéticas - 2ª Ed. Rio de Janeiro: YENDIS, 2014.</p> <p>CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C.; SOLHA, R. K. T. Técnicas Dietéticas - série eixos. São Paulo: Editora Érica, 2014.</p> <p>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.</p> <p>SCHIEFERDECKER, Maria Eliana Madalozzo (Org.). Vitaminas, minerais e eletrólitos: aspectos fisiológicos, nutricionais e dietéticos. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.</p> <p>SILVA, S. M. C.S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca; 2008.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
ATIVIDADES EXTENSIONISTAS III	60	3º
EMENTA:		
<p>Aspectos sociais, éticos, políticos e culturais que envolvem o cuidado humano em saúde. Identificação e reconhecimento das necessidades da comunidade local e regional, para atuação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos. Produção e execução de projetos do curso de Nutrição, que possuem como escopo os conteúdos das disciplinas de Nutrição e Dietética, Políticas de Saúde em Alimentação e Nutrição e Técnica Dietética Básica associados as demais disciplinas oferecidas no semestre, em consonância com as competências a serem desenvolvidas para a formação do estudante.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. B. A. Técnica Dietética - Pré-preparo e Preparo de Alimentos. 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2012.</p> <p>CARDOSO, Marly A. Nutrição e Dietética. São Paulo: Grupo GEN, 2019.</p> <p>ORDONEZ, Ana M.; PAIVA, Andrei V. Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. Porto Alegre: Grupo A, 2017.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>DOMENE, Semiramis, Martins Álvares. Técnica Dietética - teoria e aplicações. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>GROPPER, Sareen S.; SMITH, Jack L.; GROFF, James L. Nutrição avançada e metabolismo humano. Tradução da 5ª edição norte-americana. Connecticut: Cengage Learning Brasil, 2016.</p> <p>PEREIRA, Potyara Amazoneida P. Política social: temas & questões. São Paulo: Cortez Editora, 2008. E-book.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 3ª Ed. São Paulo: Manole, 2014.</p> <p>SARTI, Flavia Mori; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos. Barueri: Manole, 2017. E-book.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	80	4º
EMENTA:		
<p>Cuidado Nutricional. 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.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CARUSO, L.; ROSSI, L.; GALANTE, A. P. Avaliação Nutricional. 2a Ed. São Paulo: Roca, 2015.</p> <p>MIRANDA, Daniela Elias Goulart de Andrade. Manual de avaliação nutricional do adulto e do ... Rio de Janeiro: Rubio, 2012.</p> <p>PINHEIRO, A. B.; et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª edição, São Paulo: Atheneu, 2008.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>ANDRADE, A. C. B. Análise de Alimentos: uma Visão Química da Nutrição. 2 ed. São Paulo: Varela, 2009.</p> <p>CARDOSO, M. A. Nutrição e Metabolismo - Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>DUARTE, Antonio Claudio Goulart. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>MAGNONI, Daniel / CUKIER, Celso / GARITA, Flávia SENAPESCHI, Sarvier. Manual Prático em Terapia Nutricional. São Paulo: Sarvier, 2010.</p> <p>MESQUITA, Dith Medeiros de et al. Atendimento nutricional a crianças e adolescentes: visão prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.</p> <p>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: Atheneu, 2015.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA	60	4º
EMENTA:		
<p>Conceitos básicos de Epidemiologia. História Natural da Doença. Indicadores de Saúde. Sistemas de Informação em Saúde (SIM, SINASC, SISVAN). Delineamento de estudos em Epidemiologia. Epidemiologia Descritiva e analítica. Vigilância Epidemiológica. Introdução à Bioestatística. Técnicas de Amostragem. Estudo da estatística descritiva: organização e apresentação de dados. Medidas de tendência central e de variabilidade. Estatística Analítica: testes de hipóteses e de correlação. Armazenamento e análise de dados.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>ALMEIDA FILHO, Naomar de; ROUQUAYROL, Maria Zélia. Introdução à Epidemiologia. Porto Alegre: Guanabara Koogan, 2017.</p> <p>ALMEIDA FILHO, Naomar de; BARRETO, Maurício L. Epidemiologia & Saúde: Fundamentos, Métodos e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.</p> <p>MEDRONHO, R.A. et al. Epidemiologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia Nutricional. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>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.</p> <p>OLIVEIRA FILHO, P. F. Epidemiologia e Bioestatística - fundamentos para a leitura crítica. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.</p> <p>PEREIRA, Maurício G. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>ROUQUAYROL, Maria Zélia; GURGEL, Marcelo (Orgs). Epidemiologia & saúde. 7. ed. Rio de Janeiro: Medbook, 2013.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
GESTÃO E EMPREENDEDORISMO	40	4º
EMENTA:		
<p>Introdução e conceitos do empreendedorismo. Características e perfil do empreendedor. Definição e elaboração de plano de negócios. Estratégias e abertura de empreendimentos individuais, micro, pequenas e empresas de grande porte. Fontes de financiamento para empreendimentos. Inovações e tendências mercadológicas e de empreendimentos nas áreas de atuação do nutricionista.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>BESSANT, J.; TIDD, J. Inovação e Empreendedorismo. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2019.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo - Dando Asas ao Espírito Empreendedor. Rio de Janeiro: Atlas, 2021. E-book.</p> <p>KUAZAQUI, Edmir; TANAKA, Luiz Carlos Takeshi. Marketing e gestão estratégica de serviços em saúde. São Paulo: Cengage Learning Editores, 2007. E-book.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>DA DOS SANTOS, Aline Alves; SILVA, Fabiane Padilha; BARRETO, Jeanine dos S.; et al. Gestão de custos. Porto Alegre: Grupo A, 2018.</p> <p>DIAS, Sérgio R.; BUSSAB, Wilton O. Pesquisa de Mercado. 1. ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2012.</p> <p>JULIEN, Pierre-André. Empreendedorismo Regional e economia do conhecimento. São Paulo: Editora Saraiva, 2010. E-book.</p> <p>SILVA, Ricardo da Silva E.; SOUZA, Ana C. A. Alves D.; LESSA, Bruno de S.; et al. Plano de Negócios II. Série Gestão de Negócios e Inovação. Porto Alegre: Grupo A, 2020.</p> <p>WOOD, Marian B. Planejamento de Marketing. São Paulo: Editora Saraiva, 2015.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS	60	4º
EMENTA:		
<p>Microbiologia básica e aplicada. Microbiologia dos alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Ecologia microbiana e microrganismos de importância nos alimentos. Conservação dos alimentos. Doenças de origem alimentar. Prevenção e controle das principais doenças transmitidas por alimentos – DTAs. Higiene dos alimentos e procedimentos de higienização em Serviços de Alimentação. Boas práticas em Serviços de Alimentação.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.</p> <p>GERMANO, M. I. S.; GERMANO, P. M. L. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 6. ed. Barueri: Manole, 2019.</p> <p>LINDNER, José Guilherme Prado Martin, Juliando de D. Microbiologia de alimentos fermentados. São Paulo: Editora Blucher, 2022.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CARELLE, Ana Cláudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. Manipulação e Higiene dos Alimentos. São Paulo: Érica, 2014. E-book.</p> <p>FADER, R. C.; ENGELKIRK, P. G.; DUBEN-ENGELKIRK, J. BURTON - Microbiologia: para as ciências da saúde. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.</p> <p>LINDNER, José Guilherme Prado Martin, Juliando de D. Microbiologia de alimentos fermentados. São Paulo: Editora Blucher, 2022.</p> <p>VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia S.; SCHMITZ, Jeison F.; et al. Higiene e controle sanitário de alimentos. Porto Alegre: Grupo A, 2021.</p> <p>VERMELHO, Alane B. Práticas de Microbiologia. 2.ed. São Paulo: Grupo GEN, 2019.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
PSICOLOGIA	40	4º
EMENTA:		
<p>Introdução à psicologia. Comunicação verbal e corporal. Aspectos psicológicos do processo saúde/doença e relações interpessoais. O paciente e sua relação com o profissional de Saúde. Aspectos psicológicos concretos que se caracterizam no comportamento humano do cotidiano e do particular na área de nutrição. Aspectos biopsicossociais envolvidos no comportamento alimentar e nos transtornos alimentares. Implicações dos modelos familiares no desenvolvimento de hábitos alimentares, compulsão.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>BIAGGIO, A. Psicologia do desenvolvimento. Petrópolis: Vozes, 2001.</p> <p>MORRIS, Charles G., MAISTRO, Albert A. Introdução à psicologia. São Paulo: Prentice Hall Brasil, 2004.</p> <p>STRAUB, R. O. Psicologia da Saúde: uma abordagem biopsicossocial. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BOCK, A. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. São Paulo: Saraiva, 2008.</p> <p>GOODWIN, C. James. Historia da psicologia moderna. São Paulo: Cultrix, 2005.</p> <p>LIMA, Walter Matias (Org.). Bioética e ética em pesquisa. Maceió: UFAL, 2009.</p> <p>REZENDE, Manuel Morgado. Psicologia e promoção da saúde em cenários contemporâneos. São Paulo: Vetor, 2012.</p> <p>STROEBE, Wolfgang, STROEBE, Margaret. Psicologia social e saúde. Lisboa, Instituto Piaget, 1995.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
TÉCNICA DIETÉTICA AVANÇADA	60	4º
EMENTA:		
<p>Técnica de planejamento, estruturação e de controle de cardápios. Elaboração de fichas técnicas de preparação – FTP e de Receituário Padrão. Padronização quantitativa de preparações. Previsão quantitativa de gêneros alimentícios. Análise do valor nutricional dos alimentos e de preparações. Controle de custo de cardápios. Análise sensorial de preparações. Preparações Especiais. Técnica dietética nas diferentes fases da vida. Culinária regional e internacional.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 3ª Ed. São Paulo: Manole, 2014.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para elaboração. 4. ed. São Paulo: Roca; 2019.</p> <p>SOUZA, Anderson S.; FERRACINI, Dafne A.; MAGALHÃES, Elissa França F.; et al. Habilidades básicas em cozinha. Porto Alegre: Grupo A, 2020.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C.; SOLHA, R. K. T. Técnicas Dietéticas - Série Eixos. São Paulo: Editora Érica, 2014.</p> <p>DOMENE, Semíramis Martins Á. Técnica Dietética - Teoria e Aplicações. São Paulo: Grupo GEN, 2018.</p> <p>EGGER-MOELLWALD, Lícia Arena; EGGGER-MOELLWALD, Duncan. Etiqueta, Cerimonial e Protocolo. São Paulo: Cengage Learning Editores SA de CV. E-book.</p> <p>PHILIPPI, Sonia Tucunduva; AQUINO, Rita de Cássia de. Dietética: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável. Barueri: Manole, 2015. E-book.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Tabelas de Composição de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Coronário, 2003.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
ATIVIDADES EXTENSIONISTAS IV	60	4º
EMENTA:		
<p>Aspectos sociais, éticos, políticos e culturais que envolvem o cuidado humano em saúde. Identificação e reconhecimento das necessidades da comunidade local e regional, para atuação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos. Produção e execução de projetos do curso de Nutrição, que possuem como escopo os conteúdos das disciplinas de Avaliação Nutricional, Microbiologia e Higiene dos Alimentos e Técnica Dietética Avançada associados as demais disciplinas oferecidas no semestre, em consonância com as competências a serem desenvolvidas para a formação do estudante.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CARUSO, L.; ROSSI, L.; GALANTE, A. P. Avaliação Nutricional. 2a Ed. São Paulo: Roca, 2015.</p> <p>GERMANO, M. I. S.; GERMANO, P. M. L. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 6. ed. Barueri: Manole, 2019.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 3ª Ed. São Paulo: Manole, 2014.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>DUARTE, Antonio Claudio Goulart. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.</p> <p>PINHEIRO, A. B.; et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª edição, São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para elaboração. 4. ed. São Paulo: Roca; 2019.</p> <p>SOUZA, Anderson S.; FERRACINI, Dafne A.; MAGALHÃES, Elissa França F.; et al. Habilidades básicas em cozinha. Porto Alegre: Grupo A, 2020.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
DIETOTERAPIA I	60	5º
EMENTA:		
<p>Conceitos de dietoterapia. Terapia nutricional, cálculo das necessidades nutricionais e planejamento dietoterápico nas diversas patologias: desnutrição energético-protéica, obesidade, distúrbios alimentares, diabetes mellitus, doenças cardiovasculares, doenças orais e esofágicas, doenças gástricas e intestinais, doenças hepáticas, pancreáticas e vesiculares; distúrbios renais. Nutrição enteral e parenteral.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>BARSANO, Paulo R.; BARBOSA, Rildo P.; GONÇALVES, Emanoela. Evolução e Envelhecimento Humano. São Paulo: Editora Saraiva, 2014.</p> <p>CUPPARI, L. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina – Nutrição Clínica do Adulto. 4 ed. São Paulo: Manole, 2018.</p> <p>ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Grupo GEN, 2019.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>ANDRIGHETTI, Letícia Hoerbe. Farmacologia aplicada à nutrição e interpretação de exames laboratoriais. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018. E-book.</p> <p>COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição – Nas Diferentes Fases da Vida, na Saúde e na Doença. 2 ed. São Paulo: Manole, 2019.</p> <p>CUPPARI, L. Nutrição nas Doenças Crônicas Não Transmissíveis. 1 ed. São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>FORTER, Corey; MISTRY, Neville F.; PEDDI, Parvin F. et al. Washington - Manual de Terapêutica Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. E-book.</p> <p>MARTINS, C.; RIELLA, M.C. Nutrição e o Rim. 2. ed. Rio de Janeiro: Guan. Koogan, 2013.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I	60	5º
EMENTA:		
<p>Fundamentos da teoria geral da administração. Administração aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição – UANs. Objetivos, caracterização e modalidades de serviços em UANs. Legislação e atribuições do nutricionista em alimentação coletiva. Planejamento físico e funcional de UANs. Particularidades físicas e funcionais dos serviços de Nutrição Hospitalares. Dimensionamento de equipamento, móveis e utensílios para UANs. Planejamento e gestão de recursos humanos para UANs.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 6 ed. São Paulo: Manole, 2015.</p> <p>MUTTONI, SANDRA. Administração de Serviços de Alimentação. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017. E-book.</p> <p>SILVA, Elineides S. Unidade de alimentação e nutrição hospitalar. São Paulo: Editora Saraiva, 2021.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BASSO, Cristiana. Alimentação Coletiva - Técnica Dietética e Segurança Alimentar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. E-book.</p> <p>CHESSER, J. W; CULLEN, N. C. Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016.</p> <p>CHIAVENATO, I. Introdução à Teoria Geral da Administração. 9. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2014.</p> <p>MUTTONI, Sandra. Administração de Serviços de Alimentação. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017. E-book.</p> <p>ORDONEZ, Ana Manuela; PAIVA, Andrei Valerio. Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017. E-book.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
NUTRIÇÃO ESPORTIVA	60	5º
EMENTA:		
Introdução à nutrição no esporte. Fisiologia e metabolismo na prática esportiva. Necessidades, recomendações nutricionais, avaliação nutricional, avaliação dietética e planejamento nutricional para esportistas e atletas. Recursos ergogênicos nutricionais, suplementação nutricional e estratégias de hidratação no esporte e no atletismo.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. 3. ed.São Paulo: Manole, 2015.</p> <p>HIRSCHBRUCH, M. D. Nutrição Esportiva: Uma Visão Prática. 3. ed.São Paulo: Manole, 2014.</p> <p>LANCHA JR; A. H.; LONGO; S. Nutrição – do Exercício Físico ao Esporte. 1. ed. Coleção Série SBAN. São Paulo: Manole, 2019.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen; GUERRA, Isabela. Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. Barueri: Manole, 2015. E-book.</p> <p>DUNFORD, Marie. Fundamentos de Nutrição no Esporte e no Exercício. São Paulo: Editora Manole, 2012.</p> <p>DUNFORD, M. Fundamentos de Nutrição no Esporte e no Exercício. 1. ed.São Paulo: Manole, 2012.</p> <p>JUNIOR, Antonio Herbert L.; LONGO, Sueli. Nutrição: do exercício físico ao esporte. São Paulo: Editora Manole, 2019.</p> <p>MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Nutrição para o Esporte e o Exercício. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. E-book.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL	60	5º
EMENTA:		
<p>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.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>FULGINITI, Helena Simões Dutra de Oliveira. Nutrição Materno-Infantil. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2016. E-book.</p> <p>PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Alete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragioli. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. Barueri: Manole, 2009. E-book.</p> <p>VASCONCELOS, Maria Josemere de O B.; BARBOSA, Janine M.; PINTO, Isabel Carolina da S. Nutrição Clínica - Obstetrícia e Pediatria. São Paulo: MedBook Editora, 2011.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>NASCIMENTO, A. G.; MATTAR, L. B. F.; NERI, L. C. L.; YONAMINE, G. H.; SILVA, A. P. A. Educação Nutricional em Pediatria. 1. ed. São Paulo: Manole, 2018.</p> <p>SEVERINE, Ariane Nadolskis; SAMPAIO, Danile Leal Barreto; SUITER, Érika et al. Nutrição em pediatria na prática clínica. Barueri: Manole, 2021. E-book.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para elaboração. 4. ed. São Paulo: Roca; 2019.</p> <p>WEFFORT, Virgínia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel Alves. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência 2. ed. Barueri: Manole, 2017. E-book.</p> <p>YONAMINE, Glaucete H.; PINOTTI, Renata. Alergia alimentar: alimentação, nutrição e terapia nutricional. São Paulo: Editora Manole, 2020.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
OPTATIVA – LIBRAS	40	5º
EMENTA:		
<p>Aspectos da Língua de Sinais e sua importância: cultura e história. Acessibilidade, reconhecimento da LIBRAS, inclusão e os direitos da pessoa surda. Introdução aos aspectos linguísticos na Língua Brasileira de Sinais: fonologia, morfologia, sintaxe. Noções básicas de escrita de sinais. Processo de aquisição da Língua de Sinais observando as diferenças e similaridades existentes entre esta e a língua Portuguesa.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>BOTELHO, Paula. Linguagem e letramento na educação dos surdos: ideologias e práticas pedagógicas. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2015. 158 p</p> <p>MORAIS, Carlos E. L D.; PLINSKI, Rejane R K.; MARTINS, Gabriel P. T C.; SZULCZEWSKI, Deise M. Libras. Porto Alegre: Grupo A, 2019.</p> <p>QUADROS, Ronice Muller de. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artemed, 2004.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CORRÊA, Ygor; CRUZ, Carina Rebello. Língua Brasileira de Sinais e Tecnologias Digitais. Porto Alegre: Penso, 2019. E-book.</p> <p>PLINSKI, Rejane Regina Koltz. Libras. Porto Alegre: SAGAH, 2018</p> <p>QUADROS, Ronice M D.; KARNOPP, Lodenir B. Língua de sinais brasileira. Porto Alegre: Grupo A, 2003.</p> <p>QUADROS, Ronice Müller D. Educação de surdos: a aquisição da linguagem. Porto Alegre: Grupo A, 1997.</p> <p>PLINSKI, Rejane Regina Koltz. Libras [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2018</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
OPTATIVA – MEIO AMBIENTE E SAÚDE	40	5º
EMENTA:		
Estudo das influências do ecossistema no processo saúde-doença; saneamento no processo de urbanização: lixo, água e esgoto; compromisso do cidadão para a vigilância sanitária e a saúde do consumidor e o papel do nutricionista nas ações de vigilância à saúde.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>PHILIPPI JUNIOR, Arlindo; PELICIONI, Maria Cecília Focesi. Educação Ambiental e Sustentabilidade. Barueri: Manole, 2014. E-book.</p> <p>SOLHA, Raphaela Karla de Toledo. Sistema Único de Saúde - Componentes, Diretrizes e Políticas Públicas. São Paulo: Erica, 2014. E-book.</p> <p>SOLURI, Daniela; NETO, Joaquim. Fundamentos em Segurança, Meio Ambiente e Saúde. Rio de Janeiro: LTC, 2015. E-book.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>DOS SANTOS, Marco Aurélio. Poluição do Meio Ambiente. São Paulo: Grupo GEN, 2017.</p> <p>JUNIOR, Arlindo P. Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável. 2. ed. São Paulo: Editora Manole, 2018.</p> <p>PINOTTI, Rafael. Educação ambiental para o século XXI: no Brasil e no Mundo. São Paulo: Editora Blucher, 2016.</p> <p>REIS, Agnes C. dos; OLIVEIRA, Alana M. C. de; GIUDICELLI, Giovanna C. et al. Ecologia e análises ambientais. Porto Alegre: SAGAH, 2020. E-book.</p> <p>SIRVINSKAS, Luís P. Tutela Penal do meio ambiente. 4. edição. São Paulo: Editora Saraiva, 2010.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
OPTATIVA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS	40	5º
EMENTA:		
<p>A importância da rotulagem de alimentos. Rotulagem obrigatória e complementar. Legislações vigentes em rotulagem dos alimentos. Informações obrigatórias e informação nutricional complementar. Rotulagem de porções e pesos e medidas. Rotulagem para alimentos alergênico e com fins especiais. Cálculos e elaboração de tabela de informações nutricionais. Elaboração de rotulagem para produtos alimentícios.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>COLES, Robert E. Estudo de embalagens para o varejo. São Paulo: Editora Blucher, 2010. E-book.</p> <p>STEWART, Bill. Estratégias de design para embalagens. São Paulo: Editora Blucher, 2010. E-book.</p> <p>TWEDE, Diana. Materiais para embalagens. São Paulo: Editora Blucher, 2010. E-book.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Editora Manole, 2015.</p> <p>DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Técnica Dietética - Teoria e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. E-book.</p> <p>PERRACINI, Monica Rodrigues. Funcionalidade e Envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. E-book.</p> <p>PHILIPPI, Sônia T.; AQUINO, Rita de Cassia. Nutrição e Técnica Dietética. Barueri, SP: Manole, 2014.</p> <p>PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2014.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	60	5º
EMENTA:		
<p>Introdução à tecnologia de alimentos. Alterações em alimentos. Métodos de conservação, tecnologia e processamento de frutas, hortaliças, cereais e tubérculos, carne e derivados, pescados e frutos do mar, leite e derivados, açúcares e de bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Enzimas na indústria de alimentos. Embalagens de alimentos. Avaliação sensorial.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1. ed. São Paulo: Manole, 2014.</p> <p>FELLOWS, P J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Grupo A, 2019.</p> <p>NESPOLO, Cássia Regina; OLIVEIRA, Fernanda Arboite de; PINTO, Flávia Santos Twardowski et al. Práticas em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: ArtMed, 2015. E-book.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CARELLE, A. C.; CANDIDO, C. C. Tecnologia dos Alimentos: Principais Etapas da Cadeia Produtiva. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014.</p> <p>CRUZ, Adriano. Processamento de Produtos Lácteos - Vol. III. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2017. E-book.</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 6. ed. São Paulo: Editora Manole, 2019.</p> <p>OLIVEIRA, Ana Flávia de; STORTO, Letícia Jovelina. Tópicos em Ciências e Tecnologia de Alimentos: resultados de pesquisas acadêmicas. São Paulo: Editora Blucher, 2017. E-book.</p> <p>RIBEIRO, Eliana P. Química de alimentos. São Paulo: Editora Blucher, 2007.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
ATIVIDADES EXTENSIONISTAS V	60	5º
EMENTA:		
<p>Aspectos sociais, éticos, políticos e culturais que envolvem o cuidado humano em saúde. Identificação e reconhecimento das necessidades da comunidade local e regional, para atuação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos. Produção e execução de projetos do curso de Nutrição, que possuem como escopo os conteúdos das disciplinas de Dietoterapia I, Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I, Nutrição Esportiva, Nutrição Materno Infantil e Tecnologia dos Alimentos, em consonância com as competências a serem desenvolvidas para a formação do estudante.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CUPPARI, L. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina – Nutrição Clínica do Adulto. 4 ed. São Paulo: Manole, 2018.</p> <p>LANCHA JR; A. H.; LONGO; S. Nutrição – do Exercício Físico ao Esporte. 1. ed. Coleção Série SBAN. São Paulo: Manole, 2019.</p> <p>MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 6 ed. São Paulo: Manole, 2015.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. 3. ed. São Paulo: Manole, 2015.</p> <p>CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1. ed. São Paulo: Manole, 2014.</p> <p>FULGINITI, Helena Simões Dutra de Oliveira. Nutrição Materno-Infantil. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2016. E-book.</p> <p>MUTTONI, SANDRA. Administração de Serviços de Alimentação. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017. E-book.</p> <p>ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Grupo GEN, 2019.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
DIETOTERAPIA II	60	6º
EMENTA:		
<p>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.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CUPPARI, L. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina – Nutrição Clínica do Adulto. 3 ed. São Paulo: Manole, 2014.</p> <p>PINTO-E-SILVA, Maria Elisabeth Machado; YONAMINE, Glauce Hiromi; ATZINGEN, Maria Carolina Batist Von. Técnica Dietética Aplicada à Dietoterapia. Barueri: Manole, 2015. E-book.</p> <p>VIANI, Karina. Nutrição e câncer infanto-juvenil. São Paulo: Editora Manole, 2017.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BARSANO, Paulo R.; BARBOSA, Rildo P.; GONÇALVES, Emanoela. Evolução e Envelhecimento Humano. São Paulo: Editora Saraiva, 2014.</p> <p>ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 5. ed. São Luís: Manole, 2007.</p> <p>LIMA, Vanessa C. Oliveira D.; NETO, Paula G L.; BECK, Bianca D.; et al. Nutrição Clínica. Porto Alegre: Grupo A, 2018.</p> <p>MIOLA, Thais M.; PIRES, Fernanda Ramos de O. Nutrição em oncologia. São Paulo: Editora Manole, 2020.</p> <p>SHILS, Maurice E., et al. Nutrição Moderna de Shils - na Saúde e na Doença. 11ª ed. São Paulo: Ed. Manole, 2016.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
GASTRONOMIA APLICADA À DIETOTERAPIA	60	6º
EMENTA:		
<p>Importância da gastronomia para nutrição. Consistência de dietas como recurso gastronômico. Gastronomia em distúrbios nutricionais e Doenças Crônicas Não-Transmissíveis. Gastronomia em oncologia e doenças renais. Dietas isentas de glúten, lactose, ovos. Dietas com restrição de açúcares, de gorduras e de sal. Dietas em erros inatos do metabolismo. Gastronomia Hospitalar. Elaboração de cardápios hospitalares.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e gastronomia. São Paulo: Editora Manole, 2018.</p> <p>SILVA, M. E. M. P. Técnica Dietética aplicada à dietoterapia. São Paulo: Editora Manole, 2015.</p> <p>SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. Cardápios - Guia Prático para a Elaboração. Rio de Janeiro: Roca, 2019. E-book.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Editora Manole, 2015.</p> <p>CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Técnicas Dietéticas. São Paulo: Editora Saraiva, 2014.</p> <p>DA SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra. Cardápios - Guia Prático para a Elaboração. São Paulo: Grupo GEN, 2019.</p> <p>MELLO, Fernanda Robert de; MARTINS, Pâmela C. Rodrigues; SILVA, Analú Barbosa da et al. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018. E-book.</p> <p>PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2014.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II	60	6º
EMENTA:		
Planejamento e avaliação de cardápios para coletividades. Administração e controle de materiais para UANs. Administração de custos. Processos de produção e tendências em alimentação coletiva. Gestão de qualidade. Ergonomia, saúde e segurança do trabalho em UANs. Marketing em alimentação coletiva. Gestão de resíduos e sustentabilidade em serviços de alimentação.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 6 ed. São Paulo: Manole, 2015.</p> <p>MUTTONI, Sandra. Administração de Serviços de Alimentação. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017. E-book.</p> <p>SILVA, Elineides S. Unidade de alimentação e nutrição hospitalar. São Paulo: Editora Saraiva, 2021.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BASSO, Cristiana. Alimentação Coletiva - Técnica Dietética e Segurança Alimentar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. E-book</p> <p>CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. Gestão em Serviços de Alimentação: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia. Barueri: Manole, 2016. E-book.</p> <p>PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. Gestão de Negócios em Alimentação: princípios e práticas. São Paulo: Editora Manole, 2015.</p> <p>SCHMITZ, Jeison F.; MELLO, Fernanda R D.; COSTA, Ana C. dos S.; et al. Inovação e Tecnologia em Alimentação. Porto Alegre: Grupo A, 2021.</p> <p>SILVA, Elineides S. Unidade de alimentação e nutrição hospitalar. São Paulo: Editora Saraiva, 2021.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
NUTRIÇÃO AMBULATORIAL	80	6º
EMENTA:		
<p>Aplicação dos conhecimentos básicos da ciência da nutrição: alimentos, nutrientes, nutrição, alimentação e dieta. Prática ambulatorial para diagnóstico nutricional, planejamento dietético, determinação das necessidades nutricionais, análise e cálculo de dietas, prescrição de esquemas alimentares e registro de informações. Atendimento do aluno junto à comunidade para a caracterização das condições fisiológicas durante a gestação, lactação, primeira infância, adolescência, adulto, idoso e em condições patológicas, inserindo-as nos contextos psicológicos, sociais e econômicos. Visão integralizada dos indivíduos sem ignorar a realidade em que vivem. Atendimento no ambulatório de Nutrição.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>COMINETTI, C. COZZOLINO, S.M.F. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2019.</p> <p>PHILIPPI, Sônia T.; AQUINO, Rita de Cassia. Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. Barueri, SP: Manole, 2015.</p> <p>PINTO-E-SILVA, Maria Elisabeth Machado. Técnica dietética aplicada à dietoterapia. Barueri, SP: Manole, 2015.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>ELIANE CRISTINA DOS. Planejamento Alimentar - Educação Nutricional Nas Diversas Fases da Vida - Série Eixos. São Paulo: Érica, 2014.</p> <p>GIBNEY, Michael J.; KOK, Frans J. Introdução a nutrição humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</p> <p>PHILIPPI, Sônia T.; AQUINO, Rita de Cassia. Nutrição e Técnica Dietética. Barueri, SP: Manole, 2014.</p> <p>PINTO-E-SILVA, Maria Elisabeth Machado; YONAMINE, Glauce Hiromi; ATZINGEN, Maria Carolina Batist Von. Técnica Dietética Aplicada à Dietoterapia. Barueri: Manole, 2015. E-book.</p> <p>LANHAM-NEW, Susan A.; HILL, Thomas R.; Alison M. Gallagher; et al. Introdução à Nutrição Humana. São Paulo: Grupo GEN, 2022.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
NUTRIÇÃO EM GERIATRIA	60	6º
EMENTA:		
<p>Conceitos. Teoria do envelhecimento, idade cronológica versus idade biológica. Panorama e perspectivas da Nutrição geriátrica no Brasil e no Mundo. Características básicas da personalidade do idoso e sua influência no comportamento alimentar. Abordagem do cliente idoso no atendimento nutricional. Alterações fisiológicas, endócrinas, metabólicas e imunológicas decorrentes do processo de envelhecimento. Nutrição e envelhecimento.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CERVATO-MANCUSO, Ana M.; FIORE, Elaine G.; REDOLFI, Solange Cavalcante da S. Guia de Segurança Alimentar e Nutricional. São Paulo: Editora Manole, 2015.</p> <p>KANE, Robert L.; OUSLANDER, Joseph G.; ABRASS, Itamar B.; et al. Fundamentos de geriatria clínica. Porto Alegre: Grupo A, 2014.</p> <p>SILVA, Maria de Lourdes do Nascimento da; MARUCCI, Maria de Fátima Nunes; ROEDIGER, Manuela de Almei. Tratado de Nutrição em Gerontologia. Barueri: Manole, 2016. E-book.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BARSANO, Paulo R.; BARBOSA, Rildo P.; GONÇALVES, Emanoela. Evolução e Envelhecimento Humano. São Paulo: Editora Saraiva, 2014.</p> <p>ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 5. ed. São Luís: Manole, 2007.</p> <p>FORGHIERI, Yolanda Cintrão. Aconselhamento Terapêutico: origens, fundamentos e prática. São Paulo: Cengage Learning Editores, 2003. E-book.</p> <p>PERRACINI, Monica Rodrigues. Funcionalidade e Envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. E-book.</p> <p>PINTO-E-SILVA, Maria Elisabeth Machado; YONAMINE, Glauce Hiromi; ATZINGEN, Maria Carolina Batist Von. Técnica Dietética Aplicada à Dietoterapia. Barueri: Manole, 2015. E-book.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
ATIVIDADES EXTENSIONISTAS VI	40	6º
EMENTA:		
<p>Aspectos sociais, éticos, políticos e culturais que envolvem o cuidado humano em saúde. Identificação e reconhecimento das necessidades da comunidade local e regional, para atuação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos. Produção e execução de projetos do curso de Nutrição, que possuem como escopo os conteúdos das disciplinas de Dietoterapia II, Gastronomia Aplicada à Dietoterapia, Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II, Nutrição Ambulatorial e Nutrição em Geriatria, em consonância com as competências a serem desenvolvidas para a formação do estudante.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CUPPARI, L. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina – Nutrição Clínica do Adulto. 4 ed. São Paulo: Manole, 2018.</p> <p>MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 6 ed. São Paulo: Manole, 2015.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e gastronomia. São Paulo: Editora Manole, 2018.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>COMINETTI, C. COZZOLINO, S.M.F. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2019.</p> <p>KANE, Robert L.; OUSLANDER, Joseph G.; ABRASS, Itamar B.; et al. Fundamentos de geriatria clínica. Porto Alegre: Grupo A, 2014.</p> <p>PINTO-E-SILVA, Maria Elisabeth Machado. Técnica dietética aplicada à dietoterapia. Barueri, SP: Manole, 2015.</p> <p>SILVA, Elineides S. Unidade de alimentação e nutrição hospitalar. São Paulo: Editora Saraiva, 2021.</p> <p>SILVA, Maria de Lourdes do Nascimento da; MARUCCI, Maria de Fátima Nunes; ROEDIGER, Manuela de Almei. Tratado de Nutrição em Gerontologia. Barueri: Manole, 2016. E-book.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL	220	7º
EMENTA:		
Diagnóstico, definição de prioridades, planejamento, desenvolvimento e avaliação de programas de nutrição em Saúde Pública para comunidades. Desenvolvimento de atividades e projetos de Saúde Pública.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>SARTI, Flavia Mori; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos. Barueri: Manole, 2017. E-book.</p> <p>SOLHA, Raphaela Karla de T. Sistema Único de Saúde - Componentes, Diretrizes e Políticas Públicas. São Paulo: Editora Saraiva, 2014.</p> <p>SOLHA, Raphaela Karla de Toledo. Saúde coletiva para iniciantes. São Paulo: Érica, 2014. E-book.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>ANGROSINO, Michael; FLICK, Uwe. Etnografia e observação participante. Porto Alegre: ArtMed, 2009. E-book.</p> <p>BES, Pablo; OLIVA, Diego Coletti; BONETE, Wilian Junior et al. Sociedade, Cultura e Cidadania. Porto Alegre: SAGAH, 2020. E-book.</p> <p>LOMBARDI, Donald M.; JR., John R. Schermerhorn; KRAMER, Brian E. Gestão da Assistência à Saúde. Rio de Janeiro: LTC, 2009. E-book.</p> <p>MOREIRA, Taís de C.; ARCARI, Janete M.; COUTINHO, Andreia O R.; et al. Saúde coletiva. Porto Alegre: Grupo A, 2018.</p> <p>MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação Nutricional na Prática Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. E-book.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	220	7º
EMENTA:		
<p>Objetivos e orientação geral para atividades de estágio. Identificação de Unidades de Alimentação e Nutrição de coletividades enferma e sadia. Análise do planejamento de cardápio, produção de refeições, distribuição, higienização e de recursos humanos. Implantação de ferramentas de controle de qualidade da produção de refeições, desenvolvimento de testes e avaliação de alimentos. Desenvolvimento de atividades administrativas, educativas e de pesquisa.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CHESSE, J. W; CULLEN, N. C. Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016.</p> <p>MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 6 ed. São Paulo: Manole, 2015.</p> <p>SILVA, Elineides S. Unidade de alimentação e nutrição hospitalar. São Paulo: Editora Saraiva, 2021</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>CHIAVENATO, I. Introdução à Teoria Geral da Administração. 9. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2014.</p> <p>ELEUTERIO, H. Serviços de Alimentação e Bebidas. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014.</p> <p>MEZOMO, Iracema de Barros. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. Barueri: Manole, 2015. E-book.</p> <p>ORDONEZ, Ana Manuela; PAIVA, Andrei Valerio. Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2017. E-book.</p> <p>SILVA, Elineides S. Unidade de alimentação e nutrição hospitalar. São Paulo: Editora Saraiva, 2021</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
NUTRIÇÃO FUNCIONAL	60	7º
EMENTA:		
<p>Conceituação e classificação dos alimentos para fins especiais. Caracterização e legislação vigente de produtos para fins especiais. Fundamento da Nutrição Funcional. Fitoquímicos e compostos bioativos. Nutrição funcional nas patologias. Nutrição funcional e saúde da mulher. Nutrição funcional aplicada a estética. Nutrição funcional e sustentabilidade.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Editora Rubio, 2016.</p> <p>MUSTAFÁ, S.; MARQUES, N.; PASCHOAL, V. Nutrição Funcional na Estética. Editora: VP. 2021.</p> <p>PASCHOAL, V.; NAVES, A.; FONSECA, A.B.B.L. Nutrição clínica funcional: dos princípios à prática clínica. São Paulo: Metha, 2008.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>COMINETTI, C. COZZOLINO, S.M.F. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2019.</p> <p>COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. 6 ed. Barueri, SP: Manole, 2020.</p> <p>DOLINSKY, M. Nutrição Funcional. São Paulo: Roca, 2009.</p> <p>PASCHOAL, V.; BAPTISTELA, A. B.; SOUZA, N. S. Nutrição Funcional e sustentabilidade: alimentando um mundo saudável. Editora: VP. 2017.</p> <p>PIMENTEL, C.V.M.B; ELIAS, M.F; PHILIPPI, S.N. Alimentos Funcionais e compostos bioativos. 1 ed. Barueri, SP: Manole, 2019.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
PROJETO DE PESQUISA	40	7º
EMENTA:		
<p>Aspectos teóricos- metodológicos sobre a pesquisa educacional articulado ao processo de elaboração de um projeto de Trabalho de Conclusão de Curso. Escolha do tema, pergunta de pesquisa, objetivos e metas. Orientação sobre teorias, métodos e prática da pesquisa de campo e/ou teórica e da elaboração do trabalho individual. Ética em pesquisa. Aprovação formal do trabalho pelo orientador, conforme condições contidas em regulamento específico.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>ESTEITIE, Rania. Fundamentos de Pesquisa Clínica. Porto Alegre: AMGH, 2015. E-book.</p> <p>GIL, A. C. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>LAKATOS, Eva M. Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Grupo GEN, 2021.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>KROKOSZ, Marcelo. Outras Palavras para Autoria e Plágio. São Paulo: Grupo GEN, 2015.</p> <p>LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007.</p> <p>LUNARDI, Adriana Claudia. Manual de Pesquisa Clínica Aplicada à Saúde. São Paulo: Editora Blucher, 2020. E-book.</p> <p>MATIAS-PEREIRA, José. Manual de Metodologia da Pesquisa Científica. São Paulo: Grupo GEN, 2016.</p> <p>POPE, Catherine; MAYS, Nicholas. Pesquisa Qualitativa na Atenção à Saúde. Porto Alegre: ArtMed, 2011. E-book.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	240	8º
EMENTA:		
<p>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.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>CUPPARI, L. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina – Nutrição Clínica do Adulto. 3 ed. São Paulo: Manole, 2014.</p> <p>DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Técnica Dietética - Teoria e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. E-book.</p> <p>PERRACINI, Monica Rodrigues. Funcionalidade e Envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. E-book.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>MARTINS-COSTA, Judith; MÖLLER, Leticia Ludwig. Bioética e Responsabilidade. Rio de Janeiro: Forense, 2008. E-book.</p> <p>OGUISSO, Taka; ZOBOLI, Elma Lourdes Campos P. Ética e bioética: desafios para a enfermagem e a saúde. São Paulo: Editora Manole, 2017.</p> <p>ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Grupo GEN, 2019.</p> <p>SHILS, Maurice E., et al. Nutrição Moderna de Shils - na Saúde e na Doença. 11ª ed. São Paulo: Ed. Manole, 2016.</p> <p>VIANI, Karina. Nutrição e câncer infantojuvenil. São Paulo: Editora Manole, 2017.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL	40	8º
EMENTA:		
<p>Aspectos filosóficos da ética. Código de ética do profissional Nutricionista. Conselhos regionais e federais de Nutricionistas. Relacionamento humano. Atendimento. Orientação Profissional. Sigilo profissional.</p> <p>Aspectos fundamentais de ética. Objetivo da ética. Bioética. Normas de pesquisa em saúde no Brasil. Legislação regulamentadora da profissão do Nutricionista. Código de Ética dos Nutricionistas. Associação Brasileira de Nutrição – ASBRAN. Conselho Federal e Regional de Nutricionistas. Sindicato. Elaboração de —Curriculum Vitae e —Lattes.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
<p>BETIOLI, A. B. Bioética, a Ética da Vida. 2. ed. São Paulo: LTr, 2015.</p> <p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética e Conduta do Nutricionista e dá Outras Providências. Brasília: Diário Oficial da União, 2018.</p> <p>VILLAS-BÔAS, M. E. O Direito à Saúde No Brasil – Reflexões Bioéticas à Luz do Princípio da Justiça. 1. ed. São Paulo: Loyola, 2014.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>BHERING, M. M. Gestão de Carreira: Gerenciando Corretamente o seu crescimento profissional. Editora – [Sine loco] – A. S. Sistema E. book, 2015.</p> <p>GALVÃO, A.M. Bioética – A Ética a Serviço da Vida. 1. ed. São Paulo: Santuário, 2004.</p> <p>LEITE, Maria Stella S. Orientação Profissional - Serie O que fazer?. São Paulo: Blucher, 2018.</p> <p>MARTINS-COSTA, Judith; MÖLLER, Leticia Ludwig. Bioética e Responsabilidade. Rio de Janeiro: Forense, 2008. E-book.</p> <p>MOTTI, E. Pesquisa em Seres Humanos: O que Você Precisa Saber para Participar. 1. ed. São Paulo: LPC Comunicações, 2005.</p>		

COMPONENTE	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	20	8º
EMENTA:		
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:		
<p>GIL, A. Métodos e técnicas de pesquisa social. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2009.</p> <p>LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Técnicas de Pesquisa. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2011.</p> <p>LAKATOS, Eva M. Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Grupo GEN, 2021.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
<p>ESTRELA, Carlos. Metodologia científica: ciência, ensino, pesquisa. (Métodos de pesquisa). Porto Alegre: Grupo A, 2018.</p> <p>GIL, Antonio C. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social. 7. ed. São Paulo: Grupo GEN, 2019.</p> <p>LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Metodologia do Trabalho Científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 2001.</p> <p>LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A.. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2017.</p> <p>LUNARDI, Adriana Claudia. Manual de Pesquisa Clínica Aplicada à Saúde. São Paulo: Editora Blucher, 2020. E-book.</p>		

5.3 ARTICULAÇÃO ENTRE OS COMPONENTES CURRICULARES AO LONGO DA FORMAÇÃO

A Proposta Pedagógica do Curso de Nutrição da Faculdade Florence 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 Cognitivismo, 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 Instituto Florence de Ensino Superior 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 da Florence, a ênfase em atividades de pesquisa e extensão são 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 do 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.

Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, os conteúdos essenciais 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 conjunto de disciplinas do curso é hierarquizado em períodos semestrais, relacionadas com o conteúdo exigido pelas Diretrizes Curriculares Nacionais, e baseia-se em quatro eixos propostos, que são apresentados no quadro abaixo:

Quadro 07- Conteúdo das DCN e Matriz Curricular

CONTEÚDOS DAS DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS DO CURSO DE NUTRIÇÃO	DISCIPLINAS DA MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO INSTITUTO FLORENCE
Ciências Biológicas e da Saúde: 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.	Anatomia Humana; Citologia e Histologia; Genética e Embriologia; Bioquímica; Mecanismos de Agressão e Defesa; Fisiologia Humana; Patologia; Farmacologia.
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;	Ciências Sociais; Metodologia Científica; Bioestatística e Epidemiologia; Psicologia; Saúde Pública; Libras; Meio Ambiente e Saúde.
Ciências da Alimentação e Nutrição: 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; 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 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.	Técnica Dietética Básica; Técnica Dietética Avançada; Nutrição e Dietética; Avaliação Nutricional; Dietoterapia I; Educação Nutricional; Políticas de Saúde em Alimentação e Nutrição; Nutrição Materno Infantil; Dietoterapia II; Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I; Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II; Nutrição Esportiva; Rotulagem de Alimentos; Nutrição Ambulatorial; Gastronomia Aplicada à Dietoterapia; Nutrição em Geriatria; Introdução à Nutrição; Nutrição Funcional.

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

Os conteúdos sobre relações étnico-raciais e história e cultura afro-brasileira, africana e indígena são contemplados na disciplina de Ciências Sociais, sendo também contemplados nas atividades acadêmicas complementares e, de forma transversal, no conteúdo de diversos outros componentes curriculares.

A estrutura curricular do curso aborda o conteúdo sobre Educação Ambiental na disciplina optativa Meio Ambiente e Saúde e Saúde Pública, sendo também contemplado nas atividades acadêmicas complementares. Destaca-se que o tema é tratado de maneira transversal no conteúdo de outros componentes curriculares. Os conteúdos sobre Educação em Direitos Humanos são ministrados no componente curricular Ciências Sociais, sendo também contemplados nas atividades acadêmicas complementares e, de maneira transversal, no conteúdo de diversos componentes curriculares. As questões gerais relacionadas à Ética e orientação profissional, são abordados na disciplina de Introdução à profissão e sendo também contemplados nas atividades acadêmicas complementares.

Ressalta-se que a carga horária total do Curso de Nutrição, de 3.400 horas, é mensurada em hora aula de 60 minutos de atividades acadêmicas e de trabalho discente efetivo, conforme preconiza a Resolução CNE/CES nº 3, de 02/07/2007, assim discriminados:

Aulas expositivas e preleções: hora aula de 50 min. de exposição e 10 min. de atividade extraclasse; Aulas práticas supervisionadas na IES: hora aula de 50 min. de atividades práticas e 10 min. de atividade extraclasse; Atividades práticas supervisionadas fora da IES: hora aula de 60 min; Estágios extracurriculares: hora aula de 60 min.

5.4 FLEXIBILIDADE CURRICULAR

O Plano Nacional de Educação (PNE) vigente recomenda que todas as IES devem buscar a flexibilização dos seus currículos. A partir desta orientação a Faculdade Florence vem trabalhando para a construção de matrizes curriculares mais flexíveis, através da

reformulação e atualização constantes das matrizes, acompanhando, portanto, as mudanças no mundo do trabalho. Um aspecto que favorece a flexibilidade é a oferta de disciplinas Optativas, no curso de Nutrição, o aluno tem a possibilidade de escolher aquela disciplina que mais vai agregar à sua formação. Além disso, a existência de Projetos de extensão universitária possibilita ao discente a construção de um currículo diferenciado.

5.5 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. Cabe salientar 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.

De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) 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. Em conformidade com a DCN, a carga horária dos estágios curriculares de Nutrição na Faculdade Florence é de 680 horas constituindo assim, 20% da carga horária total do curso. Nesse sentido, a carga horária do estágio curricular é 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 é oferecido a partir do 7º semestre do curso nas áreas de atuação supracitadas, distribuídas da seguinte forma:

Quadro 08 – Estágio Curricular Supervisionado

ÁREAS	PERÍODO	CARGA-HORÁRIA
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	7º	220

Estágio Supervisionado em Unidades Alimentação e Nutrição	7º	220
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	8º	240
s Carga Horária Total		680

- Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição:** compreende 220 horas e é cursado no 7º período. Este estágio é realizado em Unidades de alimentação e nutrição (UAN) comerciais ou institucionais e tem como principal objetivo capacitar o acadêmico ao entendimento global da administração de UAN, bem como, proporcionar o desenvolvimento de atividades pertinentes ao profissional nutricionista nas funções de administração, gestão, custos, assessoria, orientação e educação nutricional em UAN. Todos os estágios curriculares são realizados em Instituições públicas ou privadas conveniadas com a IES e que atendam os requisitos legais do PPC, da Lei de Estágio (Lei nº 11.788/08).
- Estágio em Nutrição Social:** compreende 220 horas e é cursado no 7º período. Este estágio é realizado em escolas, creches de educação infantil e ensino fundamental, casa de cuidado de idosos, programas sociais e Unidades Básicas de Saúde, tem como principal objetivo a atuação em educação nutricional, saúde pública, alimentação nas fases da vida, alimentação escolar, segurança alimentar e avaliação nutricional escolar. Além disso, também pode ser realizado em Secretarias estaduais ou municipais de Saúde, Educação ou Assistência Social.
- Estágio em Nutrição Clínica:** compreende 240 horas e é cursado no 8º período. Este estágio é realizado em Hospitais públicos e/ou privados e tem como objetivo principal a vivência das atividades em nutrição hospitalar nas diferentes situações patológicas e cuidado nutricional a pacientes, e requer a aplicação dos conhecimentos teóricos para prestar assistência especializada em dietoterapia.

O estágio supervisionado é realizado em estabelecimentos públicos ou privados, conveniados com a Faculdade Florence, 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 é acompanhado por um supervisor/preceptor 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, são de responsabilidade da coordenação do curso, em conjunto com os professores do curso, responsáveis pela supervisão de estágio. Dentre os professores do curso, é indicado um coordenador de estágio, responsável por articular e acompanhar diretamente as atividades de estágio, junto a coordenação do curso.

Compete a supervisão/preceptoria 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 produz um relatório de conclusão de estágio 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 é encaminhado para a avaliação do supervisor docente e professor coordenador do estágio, assim como todo o instrumental de acompanhamento e avaliação do supervisor técnico.

A avaliação do estágio leva em conta o desempenho do estagiário em campo, atestado por meio de avaliação do supervisor docente, e do desenvolvimento das competências técnico- profissionais, por meio dos seguintes fatores:

- a) Elaboração de relatório de conclusão do estágio;
- b) Fichas de atividades desenvolvidas e frequência no campo de estágio;
- c) Pontualidade, assiduidade, criatividade e participação;
- d) Exposição de conteúdo apresentado em relatório.

O relatório final do Estágio, assim como as fichas de atividades desenvolvidas e de frequência, são entregues ao preceptor de estágio devidamente preenchidas, o qual faz a análise, e posteriormente orienta o estagiário a realizar o depósito junto a Coordenação do Curso em prazo devidamente estabelecido. Conforme definido no regulamento de estágio.

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.

Cabe ao NDE do Curso de Nutrição a elaboração de normas específicas para o estágio supervisionado em conformidade com o Projeto Pedagógico do Curso e a legislação vigente, e ao Colegiado do Curso a aprovação das normas complementares de estágio curricular. Conforme regulamento anexo ao presente projeto.

5.6 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) 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 do grau Bacharel em Nutrição.

O TCC é concebido como forma de artigo científico, cuja elaboração é individual, e revela a capacidade de abordar e sistematizar um tema relacionado com conhecimentos adquiridos e produzidos no Curso. O estudante realizará 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 elabora ao longo do curso, através de disciplinas específicas, o projeto de pesquisa, que o embasará para construção de seu TCC.

O processo de orientação do TCC é 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 é desenvolvido em duas etapas. Inicialmente, a escolha do objeto de pesquisa e a elaboração do projeto de pesquisa, que será desenvolvido ao longo do curso, sob 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.

O TCC deve ter, de 10 (dez) a 15 (quinze) páginas, desconsiderando para esta contagem os elementos textuais e excluindo os elementos pré-textuais e pós-textuais e, deve estar no formato de artigo científico.

O aluno terá um prazo de 15 (quinze) dias a contar da data da defesa do artigo para fazer as correções solicitadas pela banca. Deverá entregar à Secretaria Acadêmica, via protocolo, uma cópia em CD-ROM contendo o arquivo do artigo científico elaborado, em formato —PDF, a fim de que seja encaminhado à Coordenação de Curso para aprovação final pelo professor responsável pela disciplina e, após, depositado na Biblioteca da faculdade, para fins de consulta pública física e virtual.

O aluno deverá entregar as 03 (três) vias do trabalho, que deverão estar encadernadas, aos respectivos membros da banca examinadora (orientador, 1º examinador e 2º examinador), até o máximo de 07 (sete) dias antes da data designada para a defesa. A banca examinadora será constituída pelo professor orientador e por dois outros professores indicados pela coordenação do Curso, sendo que todos devem estar na linha de pesquisa do artigo. Toda programação relativa à defesa do artigo será afixada nos murais e site da Instituição 30 (trinta) dias antes da defesa, respondendo às tramitações legais da faculdade. Para aprovação, o trabalho de conclusão de curso deve apresentar os seguintes critérios:

- Devida fundamentação e aprofundamento do tema;
- Sequência lógica e sistematizada do conteúdo;
- Apresentação gráfica conforme as normas VANCOUVER;
- 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, são considerados ainda a adequação dos recursos utilizados, observância do tempo máximo para exposição e resposta às arguições da banca.

Os professores titulares que por motivo de força maior não puderem se fazer presentes no dia da defesa de TCC, deverão apresentar justificativa, com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis. Poderá, também, participar da Banca Examinadora o coorientador (se houver), de acordo com a conveniência a ser examinada pelos membros da Banca.

É considerado aprovado, o aluno que obtiver nota igual ou superior a 7,0 (sete), na média aritmética das notas individuais, atribuídas pelos membros da banca examinadora, conforme registrado em ata de defesa, a qual será lançada em seu histórico escolar. Para fins

de aferição da nota do Trabalho de Conclusão de Curso — TCC, tem-se que a parte escrita e a defesa oral do trabalho possuem pontuação máxima de 5,0 (cinco) pontos cada.

O resultado final do TCC é de responsabilidade do acadêmico que o elaborou, o que não exime o professor orientador de desempenhar suas atribuições com dedicação. É permitido aos membros das Bancas Examinadoras tornar público a nota final atribuída, por examinador, aos acadêmicos ou público em geral, sob pena de serem advertidos devido ao posicionamento antiético.

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.

O aluno que não entregar o TCC, ou que não se apresentar para sua defesa oral, sem motivo justificado na forma da legislação em vigor, estará automaticamente reprovado. Normas complementares para elaboração e defesa do TCC são elaboradas pelo NDE e aprovadas pelo colegiado do curso, conforme regulamento anexo ao presente projeto.

Compete aos orientandos, portanto é dever dos discentes em fase de realização do TCC:

- a) Estar regularmente matriculado na disciplina de Elaboração de TCC, comparecer às reuniões convocadas por seu orientador ou Coordenador do Curso, devendo apresentar documento comprobatório para justificar eventuais faltas;
- b) Manter contato com o professor orientador para discussão e aprimoramento de sua pesquisa, quando convocado ou quando necessário;
- c) Cumprir o calendário acadêmico elaborado pela Coordenação de Curso ou professor responsável para entrega de projeto, relatórios e versão final do Trabalho de Conclusão de Curso;
- d) Entregar, quando solicitado, ao orientador, relatórios sobre atividades desenvolvidas;
- e) Submeter todo o processo de constituição do TCC à revisão do orientador, tantas vezes quantas necessárias, assim como providenciar as modificações e acréscimos recomendados;
- f) Elaborar a versão final de seu Trabalho de Conclusão de Curso, em formato de artigo científico, de acordo com o presente Regulamento, as instruções de seu orientador, do Coordenador do Curso, e/ou do Professor Responsável atendendo às normas estabelecidas, submetendo-o à revisão

final;

g) Comparecer, antes do depósito à Biblioteca da faculdade para fins de elaboração da respectiva Ficha Catalográfica e demais registros pertinentes;

h) O aluno terá um prazo de 15 (quinze) dias a contar da data da defesa do artigo para fazer as correções solicitadas pela banca.

i) Entregar na Secretaria Acadêmica da faculdade, uma cópia em CD-ROM contendo o arquivo do artigo científico elaborado, em formato "PDF", a fim de que seja encaminhado à Coordenação de Curso para aprovação final pelo Professor Responsável pela disciplina e, após, depositado na Biblioteca da faculdade, para fins de consulta pública física e virtual.

5.7 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 100 (cem) 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.

Cabe 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, são objeto de regulamentação própria, elaborada pelo NDE e aprovada pelo colegiado do curso, conforme regimento anexo ao presente projeto.

Cabe 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 pela Faculdade Florence, bem como orientá-los e estimulá-los acerca da participação nestas atividades.

6 METODOLOGIA DE ENSINO UTILIZADA NO CURSO

A Faculdade Florence 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. A Florence 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.

A Florence 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 são 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.

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 são 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 as 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, são aproveitadas atividades de estudo independente realizadas pelo aluno, conforme os critérios fixados na legislação pertinente e conforme o Projeto Pedagógico do Curso.

6.1 METODOLOGIAS ATIVAS DE ENSINO-APRENDIZAGEM

Um processo de ensino-aprendizagem moderno, fundamenta-se nos princípios da pedagogia interativa, de natureza democrática e pluralista, com um eixo metodológico firmemente estabelecido e que prioriza metodologias ativas de ensino-aprendizagem. Nessa perspectiva, os alunos passam à condição de sujeitos ativos desse processo, adquirindo conhecimentos de forma significativa pelo contato com metodologias de ensino voltadas à construção de competências vinculadas ao raciocínio e à reflexão crítica. O professor, por outro lado, passa a desempenhar o papel de incentivador, garantindo situações que estimulem a participação do aluno no ato de aprender; e de orientador, auxiliando a construção do conhecimento.

Em sala de aula, a crescente diversificação das estratégias de ensino e aprendizagem buscam favorecer a operacionalização dos objetivos indicados nos Projetos Pedagógicos dos Cursos. A utilização de Metodologias Ativas e de outras Estratégias de Ensino aproximam os

alunos da realidade e propiciam o desenvolvimento de habilidades e competências constantes do perfil de formação desejado. É estimulado o uso de metodologias de ensino baseadas na interação, tais como a discussão; o debate; a mesa redonda; o seminário; o simpósio; o painel; o diálogo, a entrevista, o estudo de caso, os estudos dirigidos; e o uso, em algumas áreas, da metodologia do aprendizado baseado em problemas, com o estudo centrado em casos reais.

A diretriz pedagógica postulada pela Direção Acadêmica é a de que o curso deve ser centrado no aluno - o agente de seu próprio aprendizado. Para isso, deve desenvolver, no seu decorrer, competências e habilidades de consulta à biblioteca e à Internet, de leitura de artigos científicos e de trabalho em equipe. O aluno é o principal provedor de seu próprio aprendizado, que é conquistado ativamente, por meio da observação, estudo e pesquisa.

A pedagogia interativa busca promover um processo de aprendizado mais ativo, capaz de estimular a troca de informações entre professores e alunos e entre os próprios alunos, estimulando a criatividade e levando-os a desenvolver a habilidade de reagir às novas situações que, de maneira concreta, serão impostas pela prática profissional. Supera, com vantagens, a pedagogia da transmissão passiva de conhecimentos utilizada nos métodos tradicionais de ensino, possibilitando o aperfeiçoamento contínuo de atitudes, conhecimentos e habilidades dos estudantes. Facilita o desenvolvimento dos seus próprios métodos de estudo, aprendendo a selecionar criticamente os recursos educacionais mais adequados, trabalhar em equipe e aprender a aprender.

A problematização dos conteúdos constitui requisito necessário e essencial para o desenvolvimento dessa proposta pedagógica, na medida em que estimula a participação do aluno e fornece ao professor uma constante atualização do perfil do aluno, dos diferentes níveis de ganhos, bem como do grau de dificuldade identificado durante o processo de aprendizagem. A partir de questões problematizadoras, consideram-se os conhecimentos prévios e experiências do aluno, buscando uma síntese que explique ou resolva a situação problema que desencadeou a discussão. Nessa perspectiva, os elementos curriculares adquirem novas formas e os conteúdos não são memorizados, mas apreendidos compreensivamente. Os alunos são incentivados a avaliar o próprio trabalho, praticando assim a auto avaliação, postura indispensável à construção do conhecimento.

6.1.1. Aprendizagem Baseada em Problemas – PBL

Uma política de ensino não pode prescindir de uma metodologia apropriada e, sendo assim, o Instituto Florence busca desenvolver projetos que privilegiem o protagonismo do

aluno e estimulem a Aprendizagem Baseada em Problemas ou, do inglês, Problem-Based Learning (PBL). Essa metodologia apresenta como características principais o fato de ser centrada no aluno, se desenvolver em pequenos grupos tutoriais, apresentar problemas em contexto real, possuir processos ativos, cooperativos, integrados e interdisciplinares e orientada para aprendizagem do adulto.

A PBL estimula no aluno a capacidade de aprender a aprender, de trabalhar em equipe, de ouvir outras opiniões, mesmo que contrárias às suas e induz o aluno a assumir um papel ativo e responsável pelo seu aprendizado. A metodologia objetiva, ainda, conscientizar o aluno de que ele sabe e do que precisa aprender e motiva-o a ir buscar as informações relevantes.

Neste sentido, a IES vem implantando, gradativamente, a PBL em seus currículos a partir da reserva de parte da carga horária das disciplinas para atividades orientadas pelos professores tutores, cujo desenvolvimento é protagonizado pelos alunos.

Além dos projetos específicos com a tutoria de um professor especialista no tema, as disciplinas são orientadas a encerrar cada unidade de ensino com uma questão problema, baseada no desenvolvimento de habilidades e competências. São reservadas horas docentes para acompanhamento dos alunos que necessitem de orientação para a sua resolução.

6.2 APRENDIZAGEM POR MEIO DE PRÁTICAS PROFISSIONAIS

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, a Faculdade Florence 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) tem 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, têm por objetivo subverter a relação hermética e a hierarquia estabelecida entre teoria e prática, consagrada nos formatos tradicionais de formação, onde primeiro se —aprendem 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 fato 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 são 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 desenvolvidas, 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.

6.3 PRÁTICAS INOVADORAS

A proposta pedagógica do Curso de Nutrição tem como premissa a promoção de um curso disruptivo e inovador, assim, além das metodologias de ensino de caráter inovador são desenvolvidas práticas inovadoras, que buscam estimular a criatividade, proatividade e habilidades para o trabalho em equipe dos alunos durante todo o processo de formação, tais como:

- **FLY – Florence Laboratório de Inovação** que se caracteriza por sua natureza didático-pedagógica, servindo de complemento aos usuários, na busca pela informação e pelo conhecimento. É importante ferramenta para a realização de pesquisas, consultas, reuniões, debates e desenvolvimento de ideias e projetos de produtos, serviços e negócios. Incentivar e dar suporte à criação e desenvolvimento de ideias e projetos. Através das atividades no Laboratório de Inovação é viável a colaboração, quando necessário, com outros grupos de alunos e/ou professores ligados a todos os cursos do Instituto Florence de Ensino Superior na realização de seminários, palestras e cursos, quando estes requerem a utilização do laboratório. O FLY promove a prática de atividades relacionadas ao ensino, à pesquisa e ao desenvolvimento do conhecimento na área da inovação, pesquisa e outras áreas correlatas.

- **Programa de Formação em Carreira** - Trata-se de um conjunto ações integradas visando ao fortalecimento da compreensão das atuais demandas do mercado de trabalho atual. Assim, além da oferta de cursos de atualização nesta área, são oferecidas oficinas de elaboração de currículo, simulações de entrevista de emprego, workshops com ênfase em empreendedorismo, etc.
- **Florence nas Escolas** - Promovendo a integração entre os estudantes Universitários e os da Educação Básica. O projeto tem como objetivo promover a integração entre os estudantes do Ensino Superior com os estudantes e egressos do ensino médio, assim como proporcionar um espaço de informações, conhecimentos, discussões, dicas e orientações relacionadas às carreiras/graduação, empreendedorismo/contexto mercadológico e perfil profissional através da organização de feiras de conhecimentos, orientação profissional, visitas guiadas as instalações da IES e aplicação de provas simuladas nos padrões ENEM.
- **AtivaMente – Laboratório de Metodologias Ativas** - objetiva despertar e consolidar de práticas pedagógicas capazes de enfrentar as dinâmicas intelectuais, curriculares, acadêmicas, sociais e produtivas do século XXI, possibilitando ao discente a construção da referida consciência cidadã, que se objetiva na elaboração de um conhecimento pertinente e aplicável à sua realidade. O projeto traz como perspectiva qualificar, metodologicamente e em três etapas – conceitual, procedimental e atitudinal, os docentes das graduações do IFES, focando na ultrapassagem da perspectiva tradicional de ensino e no despertar de competências discentes, tendo como base as Diretrizes Curriculares Nacionais e os Projetos Político-Pedagógicos de Cursos.
- **Criação/aperfeiçoamento de produtos alimentícios** – nas disciplinas de Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem de Alimentos, os alunos são estimulados a desenvolverem um novo produto alimentício ou aperfeiçoar algum produto já existente como forma de melhorar suas propriedades nutricionais. Tais atividades possibilitam aos alunos vivenciar todo o processo de elaboração de um novo produto alimentício, desde a sua idealização, análise de viabilidade, pesquisa de mercado até a elaboração final e apresentação.
- **Concurso NutriChef Florence** – evento que integra o planejamento da

disciplina de Técnica Dietética. Tem como objetivo exercitar a criatividade na preparação de alimentos saudáveis durante a competição. A cada edição é escolhido um tema ou alimento obrigatório e cada equipe deve apresentar três preparações condizentes com o tema ou que tenham como ingrediente o alimento obrigatório. Após a avaliação de uma banca examinadora, as melhores preparações são premiadas. Todos os alunos recebem ao final do concurso um certificado de participação.

- **Mostra Culinária Nacional e Internacional** – evento que faz parte das atividades da disciplina de Técnica Dietética Avançada. Tem como objetivo estimular os alunos a pesquisarem e conhecerem sobre os hábitos alimentares de cada região do Brasil e de alguns países do mundo e refletirem sobre a sua relação com o consumo de alimentos saudáveis. Na oportunidade os alunos elaboram preparações típicas de cada região do Brasil ou do mundo e apresentam para uma banca de avaliadores. Todos os alunos recebem ao final um certificado de participação.

6.4 AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE 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 infraestrutura e recursos de aprendizagem disponíveis, além de outros fatores que influenciam o processo didático.

Para tanto, a concepção de avaliação adotada pela Faculdade Florence, 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. Os resultados 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 da Faculdade Florence, 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 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 (conceituais, procedimentais e atitudinais) 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. 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 quatro disciplinas. O aluno com cinco 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.

Alguns referenciais imprescindíveis aos processos avaliativos, estão relacionados e tangenciam nosso corpo docente e docente-tutorial. Avaliando objetivamente os aspectos relacionados com a titulação, a experiência profissional, a experiência no exercício da docência superior, a experiência na docência na oferta da educação a distância e a experiência no exercício da tutoria em EaD, os docentes e docentes-tutores da Faculdade Florence no curso de Nutrição, atendem com eficácia e eficiência todos os aspectos relacionados a qualidade nestes processos, descritos a seguir:

Notadamente, em relação a titulação do seu Corpo Docente a Faculdade Florence, considerando ainda o perfil do egresso constante neste PPC, demonstra e justifica por meio de relatório a relação entre a titulação do corpo docente previsto e seu desempenho em sala de aula, de modo a caracterizar sua capacidade para analisar os conteúdos dos componentes curriculares, abordando a sua relevância para a atuação profissional e acadêmica do discente, e fomentar o raciocínio crítico com base em literatura atualizada, para além da bibliografia proposta, proporcionando o acesso a conteúdo de pesquisa de ponta, relacionando-os aos objetivos das disciplinas do curso e ao perfil do egresso, o que incentiva a produção do conhecimento, por meio de grupos de estudo ou de pesquisa e da publicação em suas revistas acadêmicas.

Outro aspecto relevante, refere-se a experiência profissional docente no ensino superior, o curso de Nutrição da Faculdade Florence, considerando o perfil do egresso constante no PPC, demonstra e justifica em formato de relatório a relação entre a experiência profissional do corpo docente previsto e seu desempenho em sala de aula, de modo a caracterizar sua capacidade para apresentar exemplos contextualizados com relação a problemas práticos, de aplicação da teoria ministrada em diferentes unidades curriculares deste curso em relação ao fazer profissional a ser vivenciado pelo educando, mantendo-se atualizado com relação à interação conteúdo e prática, promovendo compreensão da aplicação da interdisciplinaridade no contexto laboral e analisando as competências previstas no PPC, a considerar-se o conteúdo abordado e a profissão.

Já se tratando da experiência no exercício da docência no ensino superior os professores do curso de Nutrição, considerando o perfil do egresso constante no PPC, pode ser evidenciado e justificada a relação entre a experiência no exercício da docência superior do corpo docente e seu desempenho em sala de aula, de modo a caracterizar sua capacidade para promover ações que permitem identificar as dificuldades dos alunos, expor o conteúdo em linguagem aderente às características da turma, apresentar exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares, elaborar atividades específicas para a promoção

da aprendizagem de alunos com dificuldades e avaliações diagnósticas, formativas e somativas, utilizando os resultados para redefinição de sua prática docente no período, exercer liderança e ter sua produção reconhecida em nossa comunidade acadêmica.

No que tange as atividades relacionadas ao exercício da docência na modalidade de educação a distância, notadamente no quesito experiência, a Faculdade Florence, desenvolveu relatório de estudo que, considerando o perfil do egresso constante no PPC, demonstra e justifica a relação entre a experiência no exercício da docência na educação a distância do corpo docente e seu desempenho, de modo a caracterizar sua capacidade para identificar as dificuldades dos alunos do curso, expor o conteúdo em linguagem aderente às características da turma, apresentando exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares e elaboração de atividades específicas para a promoção da aprendizagem de alunos com dificuldades e avaliações diagnósticas, formativas e somativas, utilizando os resultados obtidos para redefinição de sua prática docente no período, o que possibilita melhorar aspectos de liderança e ter sua produção acadêmica e pedagógica reconhecida no meio acadêmico.

Por fim, mas não menos importante é a experiência relacionada ao exercício das atividades de tutoria na educação a distância, e evidencia-se que existe relatório de estudo que, considerando o perfil do egresso constante no PPC, demonstra e justifica a relação entre a experiência no exercício da tutoria na educação a distância do corpo tutorial do curso de Nutrição e seu desempenho, de modo a caracterizar sua capacidade para fornecer suporte às atividades dos docentes e dos docentes-tutores, realizando mediação pedagógica junto aos discentes, demonstrando inequívoca qualidade no relacionamento com os estudantes, incrementando processos de ensino aprendizagem e orientando os alunos, em atividades e leituras complementares que auxiliam sua formação acadêmica e profissional.

6.5 PRÁTICAS PARA O DESENVOLVIMENTO E AUTONOMIA DO DISCENTE

O Trabalho Discente Efetivo – TDE é definido como um conjunto de atividades, práticas supervisionadas relacionadas ao ensino, que incorporam as práticas pedagógicas previstas nos mais diversos componentes curriculares, realizadas dentro ou fora de sala de aula, de forma individual ou coletiva, voltadas à integralização dos currículos dos cursos de graduação, favorecendo a apropriação do conhecimento e o desenvolvimento das competências e habilidades. Deve, obrigatoriamente, estar relacionado à ementa e conteúdos programáticos descritos no Projeto Pedagógico dos Cursos e nos Planos de Ensino das

disciplinas. É considerada como atividade do Trabalho Discente Efetivo qualquer atividade realizada com a utilização de Metodologias Ativas em ambientes presenciais ou on-line/remoto em que as atividades são propostas aos alunos da Florence, devendo estas serem mensuradas em horas.

Cabe ao docente decidir qual o tipo de atividade será solicitada aos alunos e a carga horária seguirá o padrão deste regulamento. No anexo I, Quadro das Atividades Propostas, são sugeridas algumas atividades e o tempo aplicável em cada uma delas.

O TDE poderá, de acordo com o planejamento docente, ser composto de: I - Atividade de leitura e pesquisa na biblioteca digital ou física (que deve ser melhor explorada) ou em plataforma digital; II - Atividades de fixação de conteúdos e desenvolvimento de competências, tais como estudos dirigidos, trabalhos individuais, trabalhos em grupo, desenvolvimento de projetos, atividades em laboratório, atividades de campo, visitas técnicas, relatórios, oficinas, pesquisas, estudos de casos, seminários, desenvolvimento de trabalhos acadêmicos, dentre outros; III - Trabalhos individuais ou em grupo no âmbito interno ou externo às IES com o objetivo de desenvolver estudos de caso, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações problemas reais ou simulados, estudos de viabilidades técnicas, júris simulados etc.

O TDE é componente integrante da carga horária das disciplinas. Deve, portanto, ser realizado pelos discentes como requisito parcial para a obtenção da aprovação na disciplina. São objetivos do Trabalho Discente Efetivo: I- Promover a apropriação do conhecimento e o desenvolvimento das competências e habilidades previstas nos projetos pedagógicos de cada curso, contribuindo para a integralização do currículo dos cursos; II- Promover a melhoria do desempenho acadêmico e profissional dos graduandos por meio do desenvolvimento de práticas pedagógicas que priorizem a sua participação ativa no processo de formação, promovendo o aprendizado autônomo e sua progressiva autonomia intelectual; III- Possibilitar o desenvolvimento de práticas pedagógicas que possibilitem ampliar o envolvimento dos estudantes, favorecendo o trabalho individual e coletivo em atividades diversas, dentro e fora de sala de aula, fortalecendo a articulação da teoria com a prática e a aproximação com o campo de atuação profissional; IV- Diversificar e flexibilizar as atividades acadêmico-pedagógicas dos cursos de graduação, distribuindo as horas de trabalho dos estudantes em aulas presenciais e momentos de estudo orientado, por meio de atividades diversas como trabalhos individuais e em grupos, estudos prévios e complementares às aulas, estudos dirigidos, exercícios diversos para consolidação e/ou ampliação de conhecimentos,

atividades de elaboração e síntese, além de eventos diversos como seminários, palestras, visitas, e outras formas de participação ativa dos estudantes no seu processo de formação.

O Trabalho Discente efetivo – TDE deverá ser detalhado nos Planos de Ensino das disciplinas aos quais se vinculam e aprovados pelo Núcleo Docente Estruturante – NDE junto com o Colegiado de Curso e deverá, obrigatoriamente, estar relacionado à ementa, conteúdo e competências descritas no Projeto Pedagógico do Curso para cada disciplina. O TDE deverá ser composto de atividades acadêmicas extraclasse desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes, registrada conforme preconiza o item 1 acima, não se confundindo com as Atividades Complementares – AC e/ou com a carga horária das Atividades na Modalidade a Distância - EaD.

O Trabalho Discente Efetivo deverá ser registrado em formulário próprio, obedecendo as instruções e procedimentos definidos pela Direção Acadêmica, para fins de registro e controle acadêmicos. Caberá ao coordenador acompanhar e avaliar a elaboração das atividades do TDE junto do docente de cada disciplina/componente, afim de assegurar a qualidade das propostas, que contemplem formação de competências, habilidades e atitudes previstas nas diretrizes curriculares nacionais do curso e nas diretrizes curriculares nacionais Enade. Caberá aos docentes responsáveis pelo Trabalho Discente efetivo supervisionar, avaliar e registrar o desempenho dos alunos.

No final do semestre, o professor deverá entregar ao coordenador do curso os formulários das atividades realizadas pelos discentes, além de listas de controle de entrega dessas atividades, pelos alunos. Caso a oferta tenha ocorrido dentro do AVA, poderá gerar relatório neste ambiente e anexar ao diário de classe. A avaliação de desempenho dos alunos no Trabalho Discente Efetivo comporá a avaliação das disciplinas nas quais estão inseridas, conforme Sistema Avaliativo da Instituição, dentro da pontuação destinada às Atividades Discentes. O Trabalho Discente Efetivo - TDE não poderá ser utilizado para reposição de aulas presenciais não ministradas pelos docentes.

6.5.1 Das implicações

1. O Trabalho Discente Efetivo previsto em cada disciplina será realizado pelos estudantes em ambientes institucionais ou fora deles e ainda no formato online/remoto, sob a supervisão dos docentes – não havendo necessidade de ser *in loco*, mas conforme previsão da atividade elaborada pelo professor, em vista da adequada consecução dos objetivos propostos pelas atividades.

2. O professor deverá organizar as atividades de modo didático e objetivo, fazendo uso de textos (por meio de links, e-books e/ou bibliografia), vídeos ou áudios, propondo exercícios, trabalhos, análises, pareceres, resumos, estudos de casos, entrevistas entre outros.
3. Os professores poderão participar cursos de formação que contribuam com a instrumentalização contínua para melhor aplicação do TDE, ofertados pela Instituição ou no formato livre.

6.5.2 Implicações do TDE para instituição

A Faculdade Florence deverá prover as condições necessárias para que o TDE seja implantado de forma adequada, sem comprometer a qualidade desejada em relação aos cursos.

Para tanto, a instituição oferecerá: I - Capacitação dos docentes para a compreensão e a utilização do TDE; II - Acompanhamento pedagógico dos docentes, a fim de garantir a qualidade das atividades propostas, observada a liberdade da cátedra. III - Avaliação contínua e sistemática da aplicação do método nos cursos envolvidos, a fim de assegurar a qualidade da atividade, em favor do crescente desenvolvimento com qualidade do ensino ofertado pela instituição.

6.5.3 Impactos do TDE para a execução da carga horária

Com a adoção do TDE, os cursos passam a planejar um conjunto de atividades discentes efetivas, compatíveis dentro da carga horária prevista para cada disciplina. A Carga Horária TDE será aplicada sobre a teoria e não se aplica a disciplina prática (carga horária 100% prática). Quando da ocorrência de disciplinas com carga horária teórica/prática aplicar TDE apenas sobre a teoria.

6.5.4 Da avaliação das atividades discentes efetivas – TDE

A avaliação do TDE deverá ser executada seguindo os preceitos do PDI da Faculdade em seu Art. 80, quando expõe que a verificação da aprendizagem abrange em cada disciplina: I. Desenvolvimento de capacidades cognitivas e habilidades; II. Assimilação progressiva do conhecimento e III. Trabalho individual e/ou em grupos em atividades curriculares de estudo e de aplicação de conhecimento. Desta forma as atividades do TDE serão avaliadas seguindo

os preceitos apresentados; II - Os conteúdos construídos por meio das atividades do TDE serão avaliados de 0 até 10 pontos, junto com os demais conteúdos da disciplina nas verificações da aprendizagem previstas para cada componente curricular. O Peso adotado para o TDE será de 30% da nota total da disciplina, restando 70% da nota total para as avaliações do 1º Bimestre e do 2º Bimestre.

A carga horária destinada ao TDE bem como os pontos para compor a nota utilizados das outras atividades deverão ser distribuídos nas atividades propostas e a critério do professor, mas ressaltando o mínimo de 4 atividades de TDE por disciplina.

6.6 AÇÕES DE MELHORIA DA APRENDIZAGEM

A Faculdade Florence tem buscado, através da 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.

6.7 TECNOLOGIA DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TICS) NO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM

O Instituto Florence de Ensino Superior tem trabalhado para cada vez mais ofertar uma educação por aproximação digital com qualidade, para isso tem investido nas Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) tanto na melhoria e ampliação de sua infraestrutura no tocante aquisição de hardwares e de softwares mais potentes e modernos quanto na reorganização do seu Núcleo de Educação a Distância (NEAD), não só no que se refere a recursos humanos, mas sobretudo, e principalmente, com a aquisição de servidores com maior capacidade de armazenamento e programas de aperfeiçoamento de tecnologias educacionais.

Nesse sentido, a disposição didática dos conteúdos educacionais e as mídias utilizadas na sua produção, permitem ao estudante acessá-los a qualquer tempo e local, por meio de *download* pois é compromisso desta IES assegurar a inclusão e a acessibilidade digital.

A Educação a Distância no Instituto Florence de Ensino Superior se caracteriza pela intensa incorporação das mídias digitais. Isto significa a utilização de Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e de material didático digital (sites, *softwares educacionais*, objetos de aprendizagem), o que exige o uso regular de computadores, dispositivos móveis e Internet.

É no AVA que acontece a maior parte do processo de ensino e de aprendizagem por meio das salas virtuais das disciplinas que apresenta orientações, disponibiliza materiais didáticos, materiais de apoio de aprendizagem, e acontece a interação professores, tutores e discentes. Uma das vantagens de um curso na modalidade a distância é a grande flexibilidade quanto aos horários de estudos, pois isto coloca o aluno na responsabilidade de gerenciar o seu tempo e o ritmo de estudo de modo a bem atender as atividades de cada disciplina do curso.

Além do uso das TIC no processo de mediação didático-pedagógico, elas também são utilizadas no âmbito acadêmico e administrativo. Para fechamento de diários, serviços acadêmicos eletrônicos tais como: solicitação de matrícula *online*, requerimentos *online* para serviços diversos, dentre outros. Auxiliando nos processos de ensino e de aprendizagem o curso tem à disposição os laboratórios de informática da IES, com acesso à *internet* de alta velocidade, possibilitando aos estudantes usufruir dessa tecnologia para estudo e pesquisas valendo-se dos equipamentos e serviços de informática. Possui também equipamentos interligados em rede sem fio de comunicação de alta velocidade (*wi-fi*). O acesso aos equipamentos de informática encontra-se disponível em quantidade compatível para o desenvolvimento das atividades acadêmicas.

Todo esse aparato tecnológico de informação e comunicação tem como objetivo ser um instrumento que facilite ao discente, ao longo do seu percurso acadêmico, o diálogo, a interação e a interatividade no processo de ensino e de aprendizagem para que ele alcance os objetivos propostos pelo curso e tenha uma formação de acordo com que foi traçado no perfil profissional do egresso.

6.8 AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA)

O Ambiente Virtual de Aprendizagem (e-florence-AVA) é uma plataforma virtual onde a utilização de tecnologias e recursos de aprendizagem, e não a presença contínua em salas de aula físicas, é a característica fundamental da experiência de aprendizagem. Ele possui interfaces de comunicação e informação que permitem o desenvolvimento, acesso,

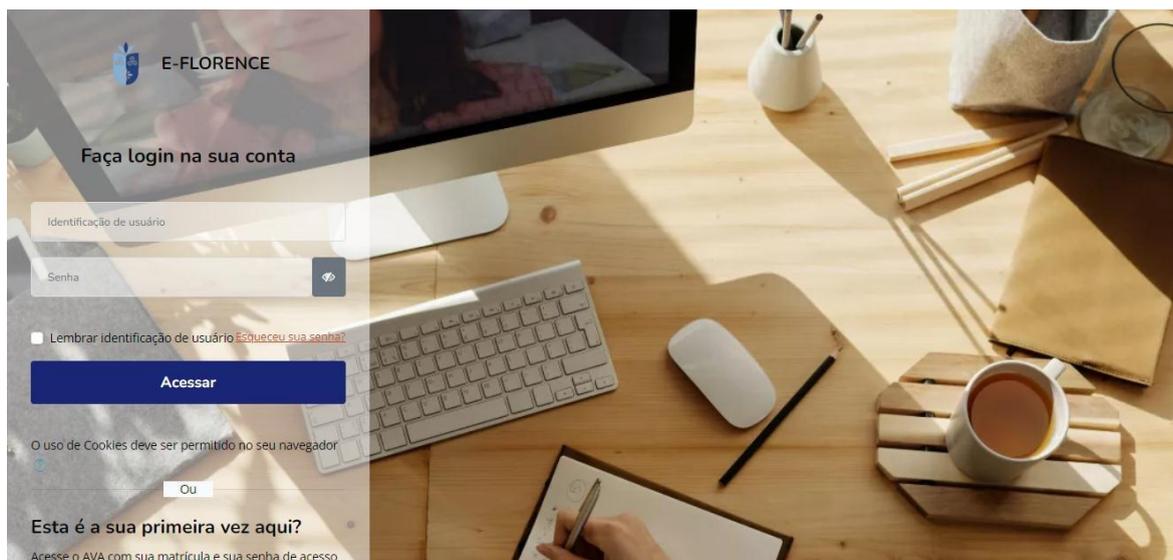
gestão e mediação pedagógica de conteúdos educacionais em processos de ensino e aprendizagem em um curso totalmente *online*.

O AVA utilizado é o *MOODLE*, que dispõe de ferramentas que permitem a interação entre estudantes/tutores e realização de atividades educativas, pois mais importante que a disponibilização de informações é a mediação e a presença qualitativa de tutor e estudantes na construção colaborativa do conhecimento.

Neste sentido, e-florence-AVA tem passado por modificações robustas com a implantação de novas funcionalidades e recursos tecnológicos para atender as ofertas de cursos e disciplinas na modalidade EaD. Construimos uma nova trilha de aprendizagem visando a interação cada vez maior dos nossos professores e alunos, possibilitando o uso de metodologias ativas dentro do AVA, através de novas ferramentas e recursos disponíveis no Moodle e de ferramentas externas como Google Meet para encontros on-line.

Contamos também com a parceria do Grupo A, com os conteúdos que são disponibilizados em unidades de aprendizagem por meio do catálogo do SAGAH, empresa responsável por criar diversos conteúdos de disciplinas para cursos de graduação. Essa plataforma integra-se ao Moodle no nosso AVA e desta forma compõe a disposição didático-pedagógico das disciplinas ofertadas em EaD. Ao final de cada disciplina é disponibilizada uma pesquisa onde o estudante sinaliza seu grau de satisfação com a respectiva oferta no tocante aos aspectos de mediação pedagógica da tutoria, materiais disponibilizados e disposição dos conteúdos. Importante destacar que o resultado dessas avaliações é analisado pela equipe multidisciplinar e coordenação do NEAD para retroalimentação do processo e tomada de decisões. A seguir, apresenta-se a imagem da página inicial do AVA do Instituto Florence de Ensino Superior.

A educação à distância do Instituto Florence de Ensino Superior proporciona recursos de aprendizagem em uma plataforma digital, e uma interação entre os educandos, assim como entre eles e o docente/tutor. A interação acontece por meio de tecnologias de informação (mídias digitais, chats, videoconferências), por e-mail e por encontros presenciais e plantões tira-dúvidas.



A disciplina está organizada no AVA e na sua página inicial contém a seção: **VAMOS COMEÇAR** que disponibiliza dois fóruns, um de apresentação e um tira-dúvidas, e os itens: **plano de ensino, link da biblioteca virtual, calendário da disciplina, leia com atenção, informação importante.**

Logo em seguida está disposta a trilha de aprendizagem que é composta por no mínimo 4 unidades (2 por bimestre) e máximo 8 (4 por bimestre) dependendo da carga horária de cada disciplina e o tópico avaliações, sendo que cada unidade contém:

- **Unidade de Aprendizagem** (livro-base ou texto-base, apostilas, atividades).
- **Material Didático** (textos (livros, artigos) indicações capítulos de estudo, videoaulas, *podcast*, etc).
- **Aprendendo Mais** (material para leituras complementares dos assuntos estudados)
- **Fórum Temáticos** (disponível durante o período da unidade)
- **Tarefa** (proposta de uma atividade sobre temáticas estudadas na unidade)
- **Chat** (fale com o tutor)
- **Sugestão do Professor** (Indicação de leituras, filmes, documentários, música)

O docente-tutor e o tutor on-line, acompanham os discentes nesta trilha de aprendizagem orientando, explicitando as atividades, esclarecendo suas dúvidas e dando todo

suporte dentro do AVA e presencialmente nos plantões tira-dúvidas previamente agendados no cronograma da disciplina.

Os fóruns temáticos são conduzidos pelos tutores on-line e planejados pelo docente-tutor, os tutores são responsáveis pela mediação dos processos de aprendizagem do aluno. Por isso, é fundamental que o tutor se mostre sempre presente e estimule o debate de questões pertinentes aos conteúdos e temáticas da aula, dando suporte no esclarecimento de dúvidas dos alunos, cabendo a ele mediar os debates dos alunos, com especial atenção à gestão do tempo em que eles ocorrem. Nessa atividade estabelece-se o estreitamento do vínculo tutor/aluno, dinâmica importante para o envolvimento de todos com as atividades propostas.

A tarefa é também uma atividade avaliativa podendo ser variável de acordo com a temática de cada unidade e especificidade de cada disciplina, tais como: infográficos, mapas conceituais, estudo de casos, fichamentos, resumos, questionários, exercícios, questões discursivas).

As sugestões de professor são indicações ou mesmo disponibilidade de um material, preferencialmente em mídias digitais, para uma maior ampliação do conhecimento do discente sobre a temática estudada numa perspectiva inter e transdisciplinar. O processo avaliativo se dará de forma processual, contínuo e integrado ao currículo e a aprendizagem. Neste sentido, a avaliação atende não só a avaliação da aprendizagem, mas também, na perspectiva pedagógica, responde aos objetivos da disciplina e do curso iniciando deste a preparação e produção do material didático até a escolha dos instrumentos de avaliação.

Para Leite (2010), quando se verificam outras formas de interação, de relação entre sujeito e objetos de conhecimento ou entre sujeito e recursos tecnológicos de aprendizagem, define-se a avaliação como inovadora.

Desta forma o processo avaliativo se dará em dois momentos principais, sendo o primeiro desenvolvido ao longo das unidades que compõem o bimestre, sendo dividido em Atividade de Desempenho 1 (AD1) e Atividade de Desempenho 2 (AD2) e o segundo com uma avaliação presencial no final de cada bimestre.

A AD1 é composta por um grupo de atividades referentes a cada unidade de aprendizagem incluindo:

- 1- Os fóruns que são participativos e interativos, pois os alunos devem participar respondendo e interagindo um com os outros sobre uma questão ou situação proposta;
- 2- Os exercícios versam sobre o conteúdo estudado na unidade, realizado de forma online, sendo de múltipla escolha, composto de cinco questões com cinco alternativas

- de respostas que permita o desenvolvimento da habilidade do raciocínio;
- 3- As tarefas são atividades que permitem ao estudante uma possibilidade de revisão do material estudada na unidade e que permita o desenvolvimento da habilidade da escrita.

A AD2 constitui um desafio profissional, há apenas uma AD2 por disciplina, sendo que a proposta (desafio profissional) é apresentada na primeira semana de aula e o aluno deve postar o a resolução do desafio até uma semana antes da prova presencial. Ainda que o desenvolvimento da atividade possa ser em grupo, cada aluno deve realizar sua postagem. O desafio consiste numa situação-problema que deve instigar o estudante a um contexto reflexivo e a tomar decisões. A situação deve estar contextualizada transportando o aluno para a realidade que pode ser por ele vivenciada ou em vivências pertinentes aos temas estudados na unidade de aprendizagem e o mundo do trabalho.

A prova será presencial podendo ser impressa ou on-line, realizada em dia e horário previamente definidos, em sala de aula ou nos laboratórios de informática da IES. Para realizar a avaliação presencial, caso não seja impressa, o estudante deverá entrar no AVA e clicar no item avaliação e por meio de uma senha específica acessar a prova. Esta prova será composta de 10 questões de múltipla escolha, cada questão vale 0,5 pontos.

Essas questões devem conter, preferencialmente, um texto-base, um enunciado e cinco alternativas. No texto-base pode ser utilizado escritos, figuras, gráficos, tabelas etc. O enunciado deve apresentar clareza e objetividade e pode ser feito em forma de pergunta ou frase a ser completada ou respondida na alternativa correta. As alternativas devem ser compostas de cinco respostas com apenas uma única correta sendo observados a articulação entre elas, o texto-base e o enunciado da questão. Será considerado aprovado o aluno que ao concluir a disciplina tenha obtido nota igual ou superior a 7,0 (sete). A composição da nota ocorre da seguinte forma:

$$AD1 + AD2 = (2,0 + 2,0 = 4,0) \text{ representa } 40\% \text{ da nota}$$

$$AV = (\text{Nota da prova} = 6,0) \text{ representa } 60\% \text{ da nota}$$

$$\text{Logo, } AD1+AD2+AV = 10,0$$

Caso o discente não atinja a nota mínima para aprovação, ele poderá realizar uma avaliação substitutiva. Não atingindo a nota mínima (7,0) para aprovação, o aluno será considerado reprovado na disciplina, devendo cursá-la em um próximo período, em regime de dependência.

Caso o aluno, por motivo de doença, não realize a Avaliação da Disciplina (AV), e/ou Avaliação Substitutiva, deverá proceder da seguinte maneira: comparecer à SECAD, no prazo de até 72 horas, para registrar e comprovar a ocorrência, por meio de boletim médico, o que lhe conferirá a justificativa de suas faltas e a possibilidade de realizar a prova numa outra data. Deve ser observada as doenças que se encontram definidas no regimento interno da IES e no plano administrativo e pedagógico do NEAD.

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

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.

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 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.

6.9 EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

O novo cenário educativo tem se transformado muito nas últimas décadas muito em razão das novas Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) e seus usos na educação, bem como o uso de metodologias ativas nos processos de ensino e de aprendizagem. Esse foi o mote decisivo para o crescimento da Educação a Distância no Brasil, não só em cursos presenciais com oferta de carga horária a distância, como também em cursos 100% em EaD.

Essa realidade exigiu novas demandas de construção de cursos na educação superior. Exigiu, também, outras concepções do papel do coordenador de curso, do corpo docente e de setores das IES, como o Núcleo de Tecnologia e Informação (NTI) e a Coordenação de Apoio Pedagógico (CAP). Desta forma, o NEAD dialoga com esses núcleos ao desenvolver

processos tecnológicos e pedagógicos que atendam aos aspectos teórico-epistemológicos e administrativos da educação a distância e desenvolve seu trabalho de forma integrada com os docentes, docentes-tutores, coordenadores de curso, programadores, tutor administrativo e departamentos de gestão acadêmico-administrativa da Instituição.

A equipe multidisciplinar é formada por profissionais de diferentes áreas do conhecimento, e atua na concepção, produção e disseminação de tecnologias, metodologias e de recursos educacionais para a educação a distância, não se limita apenas a operacionalização das disciplinas, mas cria, planeja ações para desenvolvimento de uma plataforma virtual dinâmica e interativa que proporcione ao estudante condições reais de aprendizagem. Elabora e seleciona conteúdos e metodologias de ensino, produz atividades avaliativas, promove a interação entre os docentes-tutores e possui plano de ação que envolve atividades gerenciais-acadêmicas, pedagógicas e formativas implementadas e relatórios dessas atividades.

A equipe é composta pelo coordenador de curso, pelo coordenador do NEAD, docentes conteudistas, designer educacional, tutores (presencial e online), programador, assistentes de suporte ao AVA, que executam funções diversas e são responsáveis pela concepção, planejamento, produção, disponibilização e avaliação dos conteúdos educacionais que constituem as ações educativas nas disciplinas e nos cursos totalmente online do Instituto Florence de Ensino Superior e possui plano de ação que envolve atividades gerenciais-acadêmicas, pedagógicas e formativas produzindo relatórios dessas atividades o intuito de proporcionar uma visão ampla sobre a EAD na IES.

6.10 ATIVIDADE DE TUTORIA

Considerando a estrutura curricular e dando atenção especial ao aspecto didático-pedagógico, as atividades de tutoria são constantemente pensadas e repensadas com o intuito de acompanhar o discente via mediação pedagógica que acontece em momentos virtuais e presenciais, observando sempre o domínio de conteúdo, os recursos e materiais didáticos, por esta razão temos a preocupação de ouvir os discentes através de pesquisas no próprio AVA com o objetivo de acompanhar e embasar ações de aprimoramento e aperfeiçoamento de futuras ações para melhoria da atividade de tutoria.

A tutoria fomenta e promove as condições favoráveis de interação e colaboração na construção e disseminação do conhecimento utilizando as ferramentas tecnológicas, tem domínio teórico dos objetos de conhecimento das disciplinas e conhece os processos de

ensino e de aprendizagem da educação a distância, portanto configura-se como uma figura de referência para os discentes.

O Instituto Florence de Ensino Superior investe na formação permanente de sua equipe de tutores por meio da realização sistemática de ações de formação voltadas para o fortalecimento de competências de cunho pedagógico e tecnológicas potencializadoras da mediação pedagógica.

Para tanto, são realizadas, em cada semestre, ações educativas de formação continuada, tais como oficina, seminário, roda de conversa e minicursos. As temáticas utilizadas nestas ações são frutos da avaliação do desempenho dos tutores presenciais e *online* realizado sistematicamente pela coordenação do NEAD, pela avaliação dos estudantes em cada disciplina e por demandas apresentadas pelos próprios tutores.

A atividade de tutoria acontece em todo o processo relacionado a metodologia de ensino da EaD, pois os tutores acompanham virtualmente a disciplina e, também, em momentos presenciais, que acontecem durante o percurso da disciplina.

No AVA, os materiais didáticos se articulam numa arquitetura pedagógica previamente planejada. O desenvolvimento das disciplinas conta com atividades para serem realizadas pelo estudante, em cada disciplina, utilizando diversos recursos e ferramentas do Moodle, como fóruns, tarefas, questionários, enquetes, ferramenta externa, URL, glossário, laboratório de avaliação, arquivo, livro, pasta, pesquisa, dispostos no AVA e a entrega de trabalho ou exercícios.

A atividade de tutoria tem seus processos de trabalho formalizados no Regulamento de Tutoria e se apoia numa metodologia de ensino que possibilita que a aprendizagem seja garantida através de:

- Material didático institucional: caderno de conteúdo digital, videoaulas, exercícios e fóruns;
- Acervo bibliográfico em meio virtual e biblioteca física;
- Encontros presenciais, quando agendados com antecedência pela sede e nos polos com os docentes-tutores e tutores presenciais que forneceram orientações sobre a aprendizagem, estudo do material e acompanhamento do estudo feito pelo aluno, quando a IES entender necessário;
- Tutoria a distância, com os tutores especialistas nos conteúdos em estudo;
- Provas presenciais obrigatórias

O atendimento da tutoria prevê ainda que as dificuldades dos alunos são tratadas prontamente com ações corretivas para dirimir dúvidas ou resolver os problemas de forma independente ou com a colaboração dos professores do curso, do NEAD, do NTI ou da equipe administrativa da Faculdade. Além disso, preconiza-se a implantação de ações preventivas para eliminar as causas potenciais de não conformidade ou outra situação indesejável, a fim de prevenir sua ocorrência. As ações corretivas e preventivas realizadas são planilhadas mensalmente pelo coordenador do curso para aperfeiçoar o planejamento das atividades de tutoria e geram indicadores de melhoria contínua que são acompanhados pela CPA e por todos os setores envolvidos.

6.11 TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DE DOCENTES-TUTORES DO CURSO

A titulação e formação, bem como a experiência profissional dos tutores indicados para o curso em questão é avaliada conjugando a atividade profissional de tutoria e as atividades exercidas fora dele, sabidamente fundamentais para a melhor atuação dos tutores no exercício do apoio ao docente e ao discente nas atividades acadêmicas.

Quadro 09 – Titulação dos docentes tutores

DISCIPLINA	DOCENTE-TUTOR	TITULAÇÃO
Saúde Pública	Eduarda Gomes Bogea	Doutora
Ciências Sociais	Leonardo Nunes Evangelista	Mestre
Gestão e Empreendedorismo	Ellen Fernanda Monteiro Copes	Mestre
Psicologia	Mirlenisia Monteiro de Jesus	Especialista
Optativa – Meio Ambiente e Saúde	Camila Penha Abreu Souza	Mestre
Projeto de Pesquisa	Mirleno Lívio Monteiro de Jesus	Mestre

6.12 EXPERIÊNCIA DO CORPO DE DOCENTES-TUTORES EM EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

A Faculdade Florence introduziu ferramentas tecnológicas que permitem a organização dos cursos com oferta em EAD da IES. Além disso, direcionou todos os seus serviços para o ambiente virtual, incluindo as áreas de gestão acadêmica, e bibliotecas digitais incentivando o uso pelos alunos através de direcionamento dos conteúdos das disciplinas presenciais para tal acervo.

A utilização de grupos de debate e o incentivo para uso de ferramentas como o Moodle também são sinais de tal preocupação de inserção de tais tecnologias no dia a dia dos docentes/tutores. Com a previsão do desenvolvimento da metodologia EaD na Faculdade, iniciou-se o programa de capacitação.

O corpo de docentes-tutores recebeu orientações sobre Ambientes de Aprendizagem Virtuais mais utilizados, bem como capacitação para uso das ferramentas existentes como fóruns, blogs e demais utilizadas. Também foram oferecidas oficinas sobre a utilização de mídias em aula bem como capacitações no âmbito pedagógico para preparação de materiais mais atrativos e condizentes com a realidade do aluno de EaD. Além disso, encontros pedagógicos com temáticas voltadas para as TICs foram alvo da preparação.

6.13 INTERAÇÃO ENTRE TUTORES (PRESENCIAIS – QUANDO FOR O CASO – E A DISTÂNCIA), DOCENTES E COORDENADORES DE CURSO A DISTÂNCIA.

O AVA é o locus de convergência de estratégias e meios de aprendizagem, sendo projetado com interface amigável, intuitiva e de fácil navegação para favorecer a aprendizagem. Além dos docentes-tutores e dos estudantes, os coordenadores de curso têm acesso ao AVA e acompanham o percurso formativo dos discentes nestas disciplinas, o que propicia uma grande interação com todos envolvidos no processo.

Assim a interação entre os diversos membros envolvidos no processo ensino aprendizagem se dar através do Ambiente Virtual de Aprendizagem. Para efetivar essa interlocução, serão utilizados os seguintes recursos:

- Ambiente Virtual de Aprendizagem, com recursos de fórum, caixa de mensagens, biblioteca virtual, agenda, repositório de tarefas, questionários, objetos de aprendizagem, planos de ensino, planos de aula, videoaulas, recursos de acompanhamento e controle de cada estudante, entre outros; encontros presenciais, chats, suporte presencial, por telefone e e-mail e material impresso e/ou digital.

Através desses recursos, o aluno terá acesso ao conteúdo das disciplinas e aos docentes-tutores, que mediarão o processo de aprendizagem. As videoaulas têm como principal objetivo apresentar em formato de imagem e som o conteúdo disponível, em material impresso, no formato de texto no Ambiente Virtual de Aprendizagem.

Os docentes-tutores serão responsáveis por toda a mediação do processo de ensino-aprendizagem que acontecerá no Ambiente Virtual de Aprendizagem. Entre suas responsabilidades, está a moderação dos fóruns de discussão, proporcionando a interação entre os próprios alunos e entre aluno e tutor. Nos fóruns, os alunos poderão emitir suas opiniões, construir argumentos, dirimir dúvidas relacionadas ao conteúdo disponibilizado e revisar conceitos.

Os docentes-tutores acompanham essas discussões e respondem eventuais dúvidas e postam suas considerações a respeito das discussões. Além disso, a interação também acontece pelo chat e caixa de correio eletrônico, dentro do AVA.

Os docentes-tutores também estarão à disposição dos alunos nas salas de aula, nos dias e horários dos encontros pré-definidos no calendário acadêmico, que será entregue ao aluno em formato impresso e ficará disponível no portal da instituição. O principal objetivo desses encontros é promover a interação presencial entre os alunos e coordenar as atividades previstas no planejamento de cada disciplina, sejam elas teóricas ou práticas.

7 INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SUS

A formação do nutricionista na Faculdade Florence contempla as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS). O Projeto Pedagógico do Curso, e a estrutura curricular contemplam a integração do curso com o SUS, seja através de conteúdos que contemplam o tema, quanto na realização de projetos de pesquisa e extensão. A Faculdade Florence possui convênios com unidades de assistência à saúde que integram o SUS para a realização de estágios supervisionados nas áreas de Nutrição Clínica, Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição e Nutrição Social.

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).

8 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

As políticas Institucionais definidas pelo PDI, no âmbito do curso, têm por base a formação de um perfil profissional fundamentado na qualidade de ensino, aliado à pesquisa e extensão, como forma de promover ações para sua formação continuada. 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 da Faculdade Florence 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, das avaliações e nivelamento acadêmico, bem como por meio das semanas científicas, projetos de pesquisas e extensão desenvolvidos no curso.

A Faculdade Florence, 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.

Nesse sentido, o Projeto Político-Pedagógico do Curso visa:

- Proporcionar ao educando uma sólida formação quanto aos conhecimentos básicos da área da Nutrição, pautada pelos princípios da democracia, do respeito à diversidade, que é humana, política, social, ética e científica;
- Possibilitar meios de reflexão sobre o processo da construção do conhecimento na área de Nutrição, bem como a sua utilização no mundo do trabalho, compreendido como *lócus* das relações do ser humano com o meio natural e social;
- Fomentar o progresso do ensino e da aprendizagem a partir das relações estabelecidas entre professor e aluno, através da troca de saberes, contribuindo, assim, para a superação do senso comum, na perspectiva da construção do conhecimento científico;
- Garantir a associação entre as áreas de saber e a ação dos sujeitos que buscam compreendê-los, proporcionando, dessa forma, a superação da dicotomia existente entre teoria e prática, por meio de projetos de extensão e estudos de caso;
- Conceber a avaliação como um processo contínuo e não como um fim em si mesmo, cabendo ao professor a tarefa de orientar o processo de ensino e aprendizagem, numa perspectiva ética de superar a avaliação como um mero instrumento de verificação de conteúdos e como elemento de orientação do planejamento didático;
- Formar cidadãos críticos, criativos e autônomos, mediante conteúdos trabalhados numa perspectiva de instrumentalização intelectual, que promove (re) significação de conceitos articulados à realidade social;
- Propiciar a articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão, considerando que o domínio dos recursos fundamentais para o exercício da profissão e para a contextualização das questões colocadas pela sociedade contemporânea requer uma inter-relação entre as competências técnico-científicas, artísticas, éticas e políticas, numa perspectiva de desenvolvimento humano;
- Constituir e consolidar linhas de pesquisa voltadas para o objeto da formação na área de Nutrição, ofertada, em conformidade com os objetivos do curso.

Ressalta-se que os Projetos Políticos Pedagógicos dos Cursos de Graduação foram elaborados e (re) elaborados pelos NDE's – Núcleos Docentes Estruturantes e Colegiados dos Cursos.

8.1 POLÍTICAS DE ENSINO

São políticas de ensino:

- Promover a construção do conhecimento e o desenvolvimento de competências em contraposição às abordagens centradas na transmissão de saberes prontos e definitivos;
- Criar condições para o desenvolvimento de profissionais competentes, autônomos, policompetentes, criativos, solidários e éticos, capazes de contribuir para o desenvolvimento do processo produtivo e da sociedade;
- Criar condições para o desenvolvimento de profissionais que sejam capazes de empreender, avaliando e aproveitando oportunidades do mercado;
- Construir os processos educativos, abrangentes e flexíveis, aproveitando os conhecimentos prévios na constituição de competências e habilidades utilizáveis ao longo da vida, possibilitando a construção de caminhos singulares de desenvolvimento;
- Utilizar metodologias ativas na resolução de situações-problema;
- Utilizar processos de avaliação que sejam diagnósticos, contínuos, sistemáticos, cumulativos, flexíveis, participativos e focados na análise do desenvolvimento de competências e habilidades;
- Ofertar currículos organizados por competências e habilidades, desenvolvidos por meio de projetos integradores ou articuladores ou eixos temáticos, com um perfil de saída diferenciado, que preveja atuação profissional responsável;
- Garantir a qualidade na execução de Programas e Cursos, atendendo às expectativas dos participantes e ampliando as possibilidades de ingresso e permanência no mundo do trabalho;
- Atualizar permanentemente os currículos, em constante sintonia com as exigências do mundo do trabalho e das Diretrizes Curriculares Nacionais;
- Desenvolver Programas e Projetos institucionais de pesquisa e extensão, incrementando parcerias com iniciativas municipais, estaduais, nacionais e internacionais;
- Aperfeiçoar o processo de avaliação, criando condições para sistematizar informações, de modo a facilitar a identificação de fragilidades e potencialidades da IES, socializando resultados e fomentando políticas institucionais;

- Integrar as atividades educacionais, fundamentadas em práticas inovadoras com perfil do —aprender fazendol e na incorporação de novas tecnologias, de modo a garantir a qualidade do desenvolvimento profissional;
- Incentivar e definir de maneira sistemática a atuação plena e democrática dos Colegiados de Curso. Tudo a partir do objetivo de analisar periodicamente os anseios docentes e discentes e os processos de ensino-aprendizagem;
- Apoiar as atividades e o plano de trabalho dos NDEs, a fim de analisar as indicações advindas pelos Colegiados de Curso, no que tange a implementação e reformulações dos Projetos Político-Pedagógicos dos Cursos de Graduação;
- Estimular os Colegiados de Curso no sentido de revisar sistematicamente os conteúdos programáticos, a fim de garantir um ensino mais integrado, promovendo assim a interdisciplinaridade, a contextualização e a problematização dos objetos;
- Criar espaço para reflexão acadêmica sólida e de qualidade, visando o desenvolvimento de competências profissionais;
- Complementar a formação humanística e competente dos alunos por meio do uso de novas tecnologias;
- Valorizar e aprimorar os instrumentos de avaliação dos cursos (interna e externa), a fim de instituir políticas de intervenção e gestão mais sólidas a partir dos diagnósticos advindos desses procedimentos;
- Estimular atividades que envolvam o contato constante dos docentes e alunos da Faculdade com profissionais já inseridos no mercado de trabalho, procurando conhecer melhor a realidade do profissional e integrá-la à vida acadêmica;
- Valorizar e fortalecer a formação acadêmica por meio do desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão, bem como participação em Bolsas de Iniciação Científica;
- Apoiar a viabilização, enquanto Instituição, dos diferentes estágios previstos na formação dos profissionais das áreas dos cursos de Graduação da IES;
- Identificar e buscar soluções para as necessidades específicas dos cursos e das turmas de graduação;
- Valorizar a atividade didática dos docentes promovendo cursos e oficinas sobre metodologias de ensino, planejamento e avaliação;
- Aprimorar o canal de comunicação com os egressos da Faculdade através do

PAE – Programa de Acompanhamento de Egressos;

- Aprimorar o sistema de Controle Acadêmico.

Neste contexto, infere-se que os valores institucionais preconizados na Política de Ensino, encontram-se evidenciados no âmbito do Curso de Nutrição desde a proposta do desenho curricular, perpassando pelos mecanismos de discussão, aproveitamento e estudo dos temas transversais, incluindo-se ainda os mecanismos inovadores do currículo tais como o uso de metodologias ativas, atividades por meio de resolução de problemas, os laboratórios virtuais, o amplo acesso a acervo de qualidade com o uso de ferramentas de ponta como a Minha Biblioteca além de outras evidências aqui delineadas em tópicos específicos.

8.2 POLÍTICA DE PESQUISA E INICIAÇÃO CIENTÍFICA

São políticas de pesquisa e iniciação científica:

- Divulgação de resultados de pesquisas desenvolvidas internamente ou fora da Instituição, objetivando a disseminação do conhecimento produzido;
- Estabelecimento de parcerias interinstitucionais de fomento à pesquisa;
- Consolidar a proposta de iniciação científica já implantada, sem perder de vista a missão institucional e os Projetos Político-Pedagógicos dos Cursos de Graduação;
- Fomentar as ações no que tange a Iniciação Científica a partir da oferta de bolsas institucionais de iniciação científica;
- Fortalecer o periódico *Florence em Revista*, fomentando publicações de docentes e discentes do curso;
- Promover discussão permanente sobre a criação de projetos e grupos de pesquisa, bem como a ampliação das linhas de pesquisa;
- Incentivar e proporcionar a troca de conhecimentos de cunho científico entre os graduandos e pós-graduandos da IES, e entre estes e os docentes do curso;
- Estimular a realização de projetos de pesquisa interdisciplinares, envolvendo docentes e discentes dos cursos da Faculdade;
- Estimular a realização de projetos de pesquisa, envolvendo docentes e discentes;
- Estimular o aperfeiçoamento dos docentes através de incentivos à qualificação em curso *stricto sensu* e a publicação de estudos e pesquisas;
- Estimular parcerias científicas com o setor privado;

- Estimular a participação de toda a comunidade acadêmica nos Seminários Científicos, procurando manter ativo um espaço de reflexão e discussão científica no Instituto Florence de Ensino Superior.

8.3 POLÍTICAS DE EXTENSÃO

São políticas institucionais de extensão:

- Fortalecimento de projetos extensionistas na relação Faculdade x Comunidade, com a participação de Professores, Alunos e Técnicos Administrativos;
- Desenvolvimento de Projeto de Extensão, em consonância com as diretrizes da IES e com as áreas de interesse;
- Estabelecer o cumprimento do Programa Institucional de Responsabilidade Social da IES;
- Apoiar a realização de projetos de extensão que visem questões socioambientais;

Atualmente, o Curso de Nutrição desenvolve os seguintes projetos de extensão:

- a) ATENÇÃO NUTRICIONAL À COMUNIDADE: CUIDANDO DA ALIMENTAÇÃO E SAÚDE – —NUTRITIVA!: o projeto tem como objetivo realizar avaliação e orientação nutricional com indivíduos de qualquer idade e gênero pertencentes a comunidade, além de discentes, docentes e colaboradores da Instituição. As atividades realizadas são: anamnese e avaliação do hábito alimentar, avaliação do estado nutricional, orientações baseadas no Guia Alimentar para a População Brasileira, além de palestras e oficinas. A participação dos discentes no projeto proporciona uma vivência prática interdisciplinar quanto as teorias estudadas nas disciplinas que será de crucial importância para sua formação profissional e humana. E ainda em atividades de extensão quando executadas com demais áreas da saúde, permitirão um aprendizado de caráter multidisciplinar fundamental para formação dos mesmos.
- b) OFICINAS DE PRÁTICAS CULINÁRIAS REGIONAIS PARA TERAPIA NUTRICIONAL EM ONCOLOGIA: o objetivo do projeto de extensão é elaborar um guia prático com receitas culinárias regionais para terapia nutricional em oncologia, incentivando o consumo de alimentos regionais e a inclusão nas preparações dos pacientes em tratamento contra o câncer enriquecendo seus pratos e tornando a

alimentação mais rica e prazerosa. Também são realizadas oficinas para a comunidade no intuito de compartilhar conhecimento e ensina-los utilizar os ingredientes locais no enriquecimento de pratos, uma vez que as oficinas são estratégias importantes nas ações de educação nutricional e testes de aceitabilidade para avaliação sensorial.

- c) OFICINAS CULINÁRIAS COMO ESTRATÉGIA PARA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL – —NUTRINDO SABOR!: diante da importância da maior articulação entre nutrição e sustentabilidade, esse projeto de extensão tem como pretensão colaborar com uma alimentação saudável, por meio de oficinas educativas sobre dietas sustentáveis que contribuam para a segurança alimentar e nutricional e promovam uma vida saudável para as gerações presentes e futuras. A interação dos discentes com a comunidade por meio deste projeto de extensão, que impacta na formação do discente, que adquire capacidades para lidar com a complexidade humana e com o grande desafio de expandir o conceito de Nutrição para além de consumo calorias e nutrição. Além disso, os discentes envolvidos aperfeiçoam habilidades para trabalhar em equipe, promovendo o trabalho integrado e responsabilidades compartilhadas baseado em relações sociais.
- d) LIGA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO, SAÚDE E BEM-ESTAR – —LANSBEL!: Liga Acadêmica de Nutrição, Saúde e Bem-estar – LANSBE é proposta para auxiliar a formação profissional dos acadêmicos do Curso de Nutrição por meio da integração do ensino a ações de extensão, do estímulo da visão holística e humanista da população e do planejamento de intervenções nutricionais para a promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável. As ações assistenciais a comunidade e atuações acadêmico-científicas da LANSBE permitirão a articulação de saberes e práticas profissionais possibilitando que os discentes ligantes compreendam necessidades individuais para além das fisiopatológicas e também desenvolvam responsabilidades sociais importantes às suas futuras atuações profissionais.

O alcance dos objetivos dos presentes projetos incentiva a prática síncrona dos componentes da tríade formativa: ensino, pesquisa e extensão. A harmonização entre a realidade prática e o conhecimento científico promove a reflexão, favorecendo a aproximação entre universidade e sociedade, a prática e desenvolvimento técnico dos estudantes e a comunicação com a comunidade científica, por meio da publicação de materiais científicos.

8.3.1 Curricularização da extensão

A Faculdade Florence, em consonância com a Resolução nº 7 MEC/CNE/CES, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação (PNE 2014- 2024), aprovou a Resolução Normativa nº 08 de 01 março de 2022, com vista a regulamentar as atividades acadêmicas de extensão dos cursos de graduação, na forma de componentes curriculares para todos os seus cursos de graduação e demais documentos normativos próprios para o quinquênio (2021 a 2025), com a finalidade de integralizar as atividades extensionistas com as questões pedagógicas do ensino, bem como com os benefícios da pesquisa, alinhados às demandas sociais e à dinâmica curricular definida no perfil do egresso estabelecidos nos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPCs).

Neste contexto, a norma interna estabelece que —as atividades de extensão compõem, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular do curso de Nutrição. A Resolução Normativa Nº 08, de 15 de Março de 2021 regulamenta:

Art 1º As atividades acadêmicas de extensão na forma de componentes curriculares para os cursos de graduação da Faculdade Florence, considerando-os em seus aspectos que se vinculam à formação dos estudantes, conforme previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e no Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI) da Faculdade Florence, e de acordo com o perfil dos egressos estabelecido nos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPCs) e nos demais documentos normativos próprios.

Art. 2º As atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) da carga horária total dos cursos de graduação e deverão fazer parte da matriz curricular e do histórico curricular estudantil.

Parágrafo único. Entende-se por carga horária total a soma das horas dos componentes curriculares, incluídos, quando houver, atividades complementares, trabalho de conclusão de curso (TCC), estágio obrigatório e outros estágios previstos no PPC de cada curso de graduação.

No tocante aos princípios e diretrizes sobre a curricularização da extensão, o Art. 3º desta normativa preconiza que a extensão é a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político-educacional, cultural, científico e tecnológico que promove a interação transformadora entre a Faculdade

Florence e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

Parágrafo único. São consideradas atividades de extensão as ações que promovam o aprimoramento científico, com ênfase na resolução de problemas numa perspectiva transversal que possa aglutinar conhecimentos teórico-práticos vivenciados na academia com as necessidades da comunidade externa, nos termos desta resolução normativa e conforme critérios estabelecidos nos PPCs dos cursos de graduação.

Art. 4º Estruturam a concepção e a prática das atividades de extensão:

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

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

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

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

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

VI – o estabelecimento de diálogo construtivo e transformador com os demais setores da sociedade brasileira, respeitando e promovendo a interculturalidade;

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

VIII – a promoção da reflexão ética quanto à dimensão social do ensino e da pesquisa;

IX – o incentivo à atuação da comunidade acadêmica e técnica na contribuição ao enfrentamento das questões da sociedade brasileira, inclusive por meio do desenvolvimento econômico, social e cultural;

X – a atuação na produção e na construção de conhecimentos, atualizados e coerentes, voltados para o desenvolvimento social, equitativo e sustentável do país.

Art. 5º As atividades de extensão, segundo sua caracterização nos projetos pedagógicos dos cursos, se inserem nas seguintes modalidades:

- I – Ações sociais;
- II – projetos;
- III – cursos e palestras;
- IV – eventos.

Neste PPC, as atividades extensionistas curricularizadas estão presentes na matriz curricular como práticas integrativas extensionista, com um total de 340h, as quais serão reconhecidas para fins de creditação curricular, com o suporte dos componentes curriculares.

As atividades de extensão desenvolvidas como disciplina da matriz curricular deverão estar integradas a um ou mais programas de extensão descritos no PPC e deverão estar registrados no sistema de registro de ações de extensão da Faculdade Florence. O programa de extensão ao qual se vincula a disciplina deve envolver a comunidade externa, as instituições conveniadas e parceiras, tanto de Educação Básica quanto do Ensino Superior, e constar no respectivo PPC, de forma articulada aos objetivos do curso e ao perfil do egresso.

No plano e o programa de ensino das disciplinas que dediquem toda ou parte da carga horária ao desenvolvimento de atividades de extensão deverão detalhar as atividades e cronograma, descrever a metodologia e as formas de avaliação, e discriminar a carga horária correspondente. A incorporação de atividades de extensão à matriz curricular não implica necessariamente alteração na ementa da disciplina.

A sistemática de avaliação dar-se-á por meio da entrega de relatórios individuais ou em grupo, construído pelos estudantes como culminância da atividade extensionista, para validação da nota de 0 a 10, podendo o conceito de nota ser substituído, conforme avaliação de pertinência realizada pelo docente a partir da atividade desenvolvida, pela conceituação —apto|| ou —inapto||, devendo este formato ser mencionado, explicado e fundamentado expressa e previamente no plano de ensino da referida disciplina.

A participação dos estudantes em ações sociais, projetos, eventos, cursos e palestras poderá ser reconhecida para fins de integralização curricular e poderá ser registrada em unidades curriculares denominadas —Atividades extensionistas||. Fica estabelecido a adoção das seguintes estratégias metodológicas para as ações de curricularização da extensão:

- a) estudantes do 1º e 2º períodos: atividades extensionistas direcionadas à participação em palestras e minicursos (formação continuada);
- b) estudantes do 3º ao 5º período: atividades extensionistas direcionadas a ações sociais

e eventos;

c) estudantes do 6º ao último período: atividades extensionistas direcionadas à elaboração de projetos cujo resultado seja o desenvolvimento de um produto (cartilhas, ebooks, vídeos educativos, manuais, etc).

As atividades de extensão devem ser oferecidas ao estudante no seu turno de estudo. Estas ações de extensão devem estar registradas e aprovadas no Sistema Acadêmico de Registro (GFLEX), e será considerada a carga horária total do estudante no semestre incluída no sistema pelo coordenador da ação de extensão.

Segundo Regulamento Institucional, o Art. 10. Determina que o reconhecimento e avaliação das atividades de extensão na forma de unidade curricular serão feitos por um coordenador de extensão de curso.

Art. 11. O colegiado de curso deverá indicar um docente para exercer a função de coordenador de extensão de curso, com as seguintes atribuições:

I – coordenar, orientar e acompanhar as ações de extensão realizadas no âmbito do curso nos termos da curricularização da extensão;

II – avaliar o caráter formativo das ações de extensão realizadas pelo estudante em concordância com o PPC;

III – cadastrar as disciplinas extensionistas, carga horária e plano de atividade no sistema de registro acadêmico da Faculdade;

IV – promover reuniões com a coordenação pedagógica, de ensino e docentes que ministrem disciplinas correlacionadas com as atividades de extensão;

V – aprovar a participação dos estudantes nas ações de extensão registradas no Gflex.

Art. 12. Para o exercício das funções de coordenador de extensão de curso serão alocadas até 20 (vinte) horas semanais de trabalho. A alocação de horas será efetuada no ato de designação para a respectiva função, a ser emitido pela Direção Acadêmica.

9 ADMINISTRAÇÃO DO CURSO

9.1 COORDENAÇÃO DO CURSO

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. A coordenação do curso de Nutrição tem como titular a Profa. Sâmara Letícia Silva de Lima, graduada em Nutrição (2015) e mestre em Ciência da Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa – UFV (2017). A professora possui 1 ano de experiência profissional e 5 anos de experiência na docência de nível superior.

A coordenadora do Curso é contratada sob o regime de 40 horas semanais (Tempo Integral), onde as 40 horas são destinadas para a gestão e condução do curso de Nutrição, participação em órgãos colegiados e NDE, reuniões de planejamento e atividades didáticas.

9.2 ATUAÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO

A Coordenação atua 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 integra, 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.

9.3 COLEGIADO DO CURSO

O Colegiado de Curso é um órgão deliberativo e consultivo máximo em matéria acadêmica, servindo para assessoramento da Diretoria e da coordenadoria de curso para o planejamento, acompanhamento e busca de melhorias contínuas. O colegiado do Curso de Nutrição tem sua composição, atribuições e funcionamento conforme previsto no regimento interno da Faculdade Florence.

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 reúne-se, ordinariamente, 2 (duas) 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.

9.4 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

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 tem 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, 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 ou integral ao Curso, com previsão de carga-horária destinada as atividades do Núcleo. A composição do Núcleo Docente Estruturante encontra-se descrita no quadro abaixo:

Quadro 10 – Composição NDE Curso de Nutrição

NOME	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Sâmara Letícia Silva de Lima	Mestre	Integral
Eduarda Gomes Bogea	Doutora	Integral
Lúcia Castro Santos	Mestre	Integral
Thaiane Coelho dos Santos	Mestre	Parcial
Wyllyane Rayana Chaves Carvalho	Doutora	Parcial

Em obediência à Resolução CONAES nº 1/2010, a Florence 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.

10 CORPO DOCENTE

10.1 TITULAÇÃO E FORMAÇÃO DO CORPO DOCENTE DO CURSO

A Faculdade prima pela manutenção do seu quadro docente, observando um quantitativo adequado de professores com pós-graduação, 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.

O corpo docente do curso de Nutrição é composto de profissionais com titulação de mestres e doutores com disciplinas adequadas às suas competências.

O curso conta com 10 professores com formação acadêmica e experiência profissional em sua área de atuação, sendo 60 % mestres, 40% doutores.

Quadro 11 – Titulação professores curso de Nutrição

TITULAÇÃO	QUANTIDADE	PERCENTUAL (%)
Doutores	04	40
Mestres	06	60

Notadamente, em relação a titulação do seu Corpo Docente a Faculdade Florence, considerando ainda o perfil do egresso constante neste PPC, demonstra e justifica por meio de relatório a relação entre a titulação do corpo docente previsto e seu desempenho em sala de aula, de modo a caracterizar sua capacidade para analisar os conteúdos dos componentes curriculares, abordando a sua relevância para a atuação profissional e acadêmica do discente, e fomentar o raciocínio crítico com base em literatura atualizada, para além da bibliografia proposta, proporcionando o acesso a conteúdo de pesquisa de ponta, relacionando-os aos objetivos das disciplinas do curso e ao perfil do egresso, o que incentiva a produção do conhecimento, por meio de grupos de estudo ou de pesquisa e da publicação em suas revistas acadêmicas.

10.2 REGIME DE TRABALHO DO CORPO DOCENTE DO CURSO

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.

O corpo docente do Curso de Nutrição é composto de profissionais da região, com titulação adequada às disciplinas para as quais foram designados, como se apresenta a seguir:

Quadro 12 – Docentes do Curso

PROFESSORES	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	GRADUAÇÃO	DISCIPLINA
Sâmara Letícia Silva de Lima	Mestrado	Integral	Nutrição	Bromatologia; Introdução à Nutrição; Microbiologia e Higiene dos Alimentos; Técnica Dietética Avançada; Tecnologia dos alimentos.
Eduarda Gomes Bogea	Doutorado	Integral	Nutrição	Composição dos alimentos; Educação Nutricional; Gastronomia Aplicada à Dietoterapia; Metodologia Científica; Nutrição Funcional; Técnica Dietética Básica; Trabalho de Conclusão de Curso.
Lilian Fernanda Pereira Cavalcante	Mestrado	Parcial	Nutrição	Dietoterapia I; Dietoterapia II; Nutrição ambulatorial; Nutrição e Dietética; Nutrição em Geriatria.
Lúcia Castro Santos de Oliveira	Mestrado	Integral	Nutrição Educação Física	Bioquímica; Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I;

				Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II; Nutrição esportiva.
Dafse Pereira de Araújo	Mestrado	Parcial	Nutrição	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica; Estágio Supervisionado em Nutrição Social; Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição.
Wyllyane Rayana Chaves Carvalho	Doutorado	Parcial	Nutrição	Avaliação Nutricional; Bioestatística e Epidemiologia; Políticas de Saúde em Alimentação e Nutrição; Nutrição Materno Infantil.
Thaiane Coelho dos Santos	Mestrado	Parcial	Farmácia	Citologia e Histologia; Farmacologia; Fisiologia Humana.
Francilena Maria Campos Santos Dias	Doutorado	Integral	Odontologia	Anatomia Humana.
José Joaquim Lopes Neto	Doutorado	Parcial	Farmácia	Bioquímica; Citologia e Histologia; Fisiologia Humana; Patologia.
Fabrcício Drummond Vieira da Silva	Mestrado	Parcial	Ciências Biológicas	Genética e Embriologia; Mecanismos de agressão e defesa.

Fonte: Diretoria Acadêmica Florence (2023)

10.3 EXPERIÊNCIA DO CORPO DOCENTE DO CURSO

Outro aspecto relevante, refere-se a experiência profissional docente no ensino superior, o curso de Nutrição da Faculdade Florence, considerando o perfil do egresso constante no PPC, demonstra e justifica em formato de relatório a relação entre a experiência profissional do corpo docente previsto e seu desempenho em sala de aula, de modo a caracterizar sua capacidade para apresentar exemplos contextualizados com relação a problemas práticos, de aplicação da teoria ministrada em diferentes unidades curriculares deste curso em relação ao fazer profissional a ser vivenciado pelo educando, mantendo-se atualizado com relação à interação conteúdo e prática, promovendo compreensão da

aplicação da interdisciplinaridade no contexto laboral e analisando as competências previstas no PPC, a considerar-se o conteúdo abordado e a profissão.

Já se tratando da experiência no exercício da docência no ensino superior os professores do curso de Nutrição, considerando o perfil do egresso constante no PPC, pode ser evidenciado e justificada a relação entre a experiência no exercício da docência superior do corpo docente e seu desempenho em sala de aula, de modo a caracterizar sua capacidade para promover ações que permitem identificar as dificuldades dos alunos, expor o conteúdo em linguagem aderente às características da turma, apresentar exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares, elaborar atividades específicas para a promoção da aprendizagem de alunos com dificuldades e avaliações diagnósticas, formativas e somativas, utilizando os resultados para redefinição de sua prática docente no período, exercer liderança e ter sua produção reconhecida em nossa comunidade acadêmica.

No que tange as atividades relacionadas ao exercício da docência na modalidade de educação a distância, notadamente no quesito experiência, a Faculdade Florence, desenvolveu relatório de estudo que, considerando o perfil do egresso constante no PPC, demonstra e justifica a relação entre a experiência no exercício da docência na educação a distância do corpo docente e seu desempenho, de modo a caracterizar sua capacidade para identificar as dificuldades dos alunos do curso, expor o conteúdo em linguagem aderente às características da turma, apresentando exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares e elaboração de atividades específicas para a promoção da aprendizagem de alunos com dificuldades e avaliações diagnósticas, formativas e somativas, utilizando os resultados obtidos para redefinição de sua prática docente no período, o que possibilita melhorar aspectos de liderança e ter sua produção acadêmica e pedagógica reconhecida no meio acadêmico.

Por fim, mas não menos importante é a experiência relacionada ao exercício das atividades de tutoria na educação a distância, e evidencia-se que existe relatório de estudo que, considerando o perfil do egresso constante no PPC, demonstra e justifica a relação entre a experiência no exercício da tutoria na educação a distância do corpo tutorial do curso de Nutrição e seu desempenho, de modo a caracterizar sua capacidade para fornecer suporte às atividades dos docentes e dos docentes-tutores, realizando mediação pedagógica junto aos discentes, demonstrando inequívoca qualidade no relacionamento com os estudantes, incrementando processos de ensino aprendizagem e orientando os alunos, em atividades e leituras complementares que auxiliam sua formação acadêmica e profissional.

Quadro 13 – Experiência do corpo docente do curso

Professor (a)	Titulação	Experiência profissional	Experiência magistério	Produção Científica
Sâmara Letícia Silva de Lima	Mestrado	01 ano na área de Nutrição	05 anos preceptor/docente	Produções Acadêmicas: 11
Eduarda Gomes Boga	Doutorado	02 anos na área de Nutrição	08 anos preceptor/docente	Produções Acadêmicas: 22
Lilian Fernanda Pereira Cavalcante	Mestrado	09 anos na área de Nutrição Clínica	08 anos preceptor/docente	Produções Acadêmicas: 22
Lúcia Castro Santos de Oliveira	Mestrado	03 anos na área da docência	04 anos preceptor/docente	Produções Acadêmicas: 3
Daíse Pereira de Araújo	Mestrado	01 ano na área de Nutrição	01 anos preceptor/docente	Produções Acadêmicas: 16
Wyllyane Rayana Chaves Carvalho	Doutorado	03 anos na área de Nutrição	07 anos preceptor/docente	Produções Acadêmicas: 14
Thaiane Coelho dos Santos	Mestrado	3 anos na área da Farmácia	05 anos preceptor/docente	Produções Acadêmicas: 12
Francilena Maria Campos Santos Dias	Doutorado	10 anos na área da Odontologia	12 anos preceptor/docente	Produções Acadêmicas: 03
José Joaquim Lopes Neto	Doutorado	01 ano na área da Farmácia	02 anos preceptor/docente	Produções Acadêmicas: 10
Fabrcício Drummond Vieira da Silva	Mestrado	16 anos na área da Ciências Biológicas	13 anos preceptor/docente	Produções Acadêmicas: 16

10.4 POLÍTICAS DE ATENDIMENTO AO DISCENTE

O corpo discente do Curso de Nutrição do Instituto Florence de Ensino Superior é composto por estudantes egressos do ensino médio, em sua maioria oriundos de escolas da capital do Estado, que tem acesso ao curso por meio de vestibulares e outras formas de ingresso (ENEM), assim como, alunos oriundos das vagas disponibilizadas para graduados e transferências externa e interna. Os estudantes do Curso de Nutrição, desde seu ingresso ao

curso, têm acesso a uma gama de ações e programas com vistas a desenvolver seu potencial acadêmico e humanístico, em consonância com os princípios filosóficos e educativos da IES.

Algumas ações de apoio discente, visando o acompanhamento e a permanência do discente no Instituto Florence de Ensino Superior são executadas por meio do Programa de Apoio e Acompanhamento ao Discente, que articula em suas ações o apoio pedagógico e psicopedagógico ao discente, coordenado pela CAP, através do Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Discente (NUPAD). Para tanto, caberá a Diretoria Financeira estar responsável pelo Plano de Apoio e Financiamento de Estudos para Alunos Carentes, que atende à necessidade discente de se manter financeiramente na IES.

Os Programas se propõem a oportunizar aos alunos da instituição incentivos e benefícios que possibilitem o prosseguimento de estudos, assim como proporcionar um efetivo apoio psicossocial aos mesmos, a fim de lidarem melhor com seus recursos e limites.

Os alunos egressos, contam ainda com o Programa de Acompanhamento de Egressos (PAE), que monitora o ex-aluno em sua realidade objetiva, considerando o mundo do trabalho, bem como fomentando seu ingresso em cursos de pós-graduação na Instituição. Como estratégias de apoio ao corpo discente, destacam-se:

O Programa de Financiamento e Bolsas a alunos Carentes que pretende ser um instrumento capaz de proporcionar apoio psicossocial e pedagógico ao discente com limitações financeiras acentuadas, otimizando sua qualidade de vida. Contudo, a política de inclusão de maior relevo consubstancia-se em financiamentos Institucionais (interno e externo), como o PROUNI, FIES e PRAVALER, Crédito Educativo interno e Programa de Descontos Diferenciados (Convênios).

Por fim, tem-se ainda a isenção de taxas, estágio remunerado, bolsas de monitoria, iniciação científica e extensão.

- Financiamentos Institucionais Externos e Internos, visando subsidiar os estudos dos alunos mais carentes. A IES utilizará como recurso as fontes de financiamento oferecidas pelo poder público e também recursos próprios, alocados pela instituição, considerando previamente a sua disponibilidade financeira. No que diz respeito ao financiamento externo, são utilizados recursos do PROUNI, por meio da oferta de bolsas de estudo de 25% a 100%, dentro das regras definidas pelo MEC, FIES e PRAVALER e Programa de Descontos diferenciados por meio de convênios institucionais.

O Instituto Florence de Ensino Superior propiciará os seguintes benefícios, sempre condicionado aos regulamentos internos e à viabilidade financeira e orçamentária da instituição:

- Crédito Educativo interno e externo - financiamento que atinge um percentual de até 35% do valor da mensalidade;
- Programa de Bolsas de Estudos (Bolsa Empresarial) – informa aos empresários os benefícios facultados pela Lei nº 9.249, de 26.12.95 (Art. 13 § 20,11), permitindo o abatimento das doações efetuadas às instituições de utilidade pública no Imposto de Renda;
- Bolsa de Trabalho – habilita-se o estudante regularmente matriculado na IES que seja comprovadamente carente de recursos financeiros e não possua vínculos empregatícios e esteja cadastrado no Programa Bolsa de Trabalho. Os bolsistas recebem mensalmente uma bolsa de até 50% do valor da mensalidade, abatida diretamente na mesma.

Além destes, são mobilizados outros incentivos visando o estímulo a permanência do aluno na IES e ao seu desenvolvimento acadêmico:

- Isenção de Taxas – o setor diretamente envolvido com a seleção e o ingresso de discentes oferecerá aos funcionários (filhos de funcionários/ dependentes comprovados) e demais candidatos que apresentarem insuficiência de recursos financeiros, isenção de taxa de inscrição no Concurso Vestibular.
- Bolsas de monitoria, iniciação científica e extensão – Objetiva articulação do processo ensino/ aprendizagem, como forma de estimular a participação dos estudantes nos projetos desenvolvidos pela Instituição. A bolsa de monitoria tem por objetivo incentivar os alunos que demonstrem aptidão pela docência. A bolsa de iniciação científica 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** contempla a participação dos alunos em atividades de extensão da IES. Estas modalidades de bolsas serão operacionalizadas pela Coordenação de Pesquisa e Extensão (CONEX), tendo como suporte financeiro o Fundo de Amparo a Pesquisa e Extensão/ FAPE.
- Estágios Não-Obrigatórios Remunerados – O estágio não obrigatório remunerado pode acontecer livremente e não faz parte da carga horária padrão do curso. A modalidade é um complemento da formação. O estudante pode escolher se o realiza

ou não. As normas do Estágio Não-Obrigatório Remunerado estão previstas e são apresentadas em regulamento próprio que se encontra no repositório institucional.

- Centros Acadêmicos - O Centro Acadêmico é uma entidade que representa todos os estudantes de um curso. Cabe ao CA, entre suas tarefas, realizar as discussões com os estudantes do curso para encontrar soluções nos problemas enfrentados, seja na relação com os professores, temas vinculados aos conteúdos e currículos dos cursos ou mesmo questões administrativas.

Como foi citado anteriormente, com o intuito de orientar os discentes no que diz respeito à vida escolar, como notas, desempenho, trabalhos, provas e frequência; além de servir como atendimento específico para orientar o corpo discente no que diz respeito a problemas de aprendizagem, o Instituto Florence de Ensino Superior possui uma Coordenação de Apoio Pedagógico ao Docente e Discente (CAP) e a essa coordenação articula-se o Núcleo de Apoio Psicopedagógico ao Discente (NUPAD).

10.4.1 Núcleo de Atendimento Psicopedagógico ao discente – NUPAD

O NUPAD tem por objetivos: 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; analisar e encaminhar as demandas dos alunos no que diz respeito às dificuldades de aprendizagem e/ ou financeiras; implementar o programa de Nivelamento Acadêmico que possibilite ao educando condições de equidade e prosseguimento de estudos; orientar os alunos na organização dos diretórios estudantis ou acadêmicos; implementar ações que visem acompanhar os egressos dos cursos da instituição, e desses resultados retroalimentar as propostas pedagógicas dos cursos; fomentar a iniciação científica como princípio pedagógico e educativo dos discentes.

O NUPAD é coordenado por um profissional com formação na área de Pedagogia, que terá como suporte os Coordenadores de curso da Faculdade, assim como, dos professores do curso. O atendimento é realizado em horários disponibilizados para este fim.

As principais ações desenvolvidas e orientadas pelo NUPAD são as seguintes:

a) Atendimento extraclasse: o atendimento extraclasse aos alunos é realizado pela coordenadoria de curso, pelos professores em regime de trabalho de tempo integral e tempo parcial, assim como pelo NUPAD.

b) Fomento a organização Estudantil: o corpo discente tem como órgão de

representação o diretório acadêmico, regido por estatuto próprio, por ele elaborado e aprovado conforme a legislação vigente. A representação estudantil tem por objetivo promover a cooperação da comunidade acadêmica e o aprimoramento da IES. Ao diretório acadêmico compete indicar os representantes discentes, com direito a voz e voto, junto aos órgãos colegiados da IES, vedada a acumulação. Aplicam-se aos representantes estudantis nos órgãos colegiados as seguintes disposições:

- São elegíveis os alunos regulares, matriculados em, pelo menos, 3 (três) disciplinas, importando a perda dessas condições em perda do mandato; e,
- O exercício da representação não exime o aluno do cumprimento de suas obrigações escolares.

c) Programa de Nivelamento acadêmico: O Instituto Florence de Ensino Superior busca minimizar as deficiências de formação dos alunos ingressantes na Faculdade por meio de cursos de nivelamento. O Programa de Nivelamento Acadêmico atua junto aos alunos ingressantes nos cursos de Graduação da IES que apresentam dificuldades diversas, detectadas por meio do processo seletivo de acesso ao ensino superior e durante as primeiras semanas de aula. Nesse sentido, são oferecidos cursos de Nivelamento nas áreas de Português, Matemática e Química, disciplinas básicas que são apontadas pelas Coordenadorias e Docentes como fundamentais.

Dentre as atividades que compõe o Programa de Nivelamento Acadêmico, destacam-se: Acompanhamento individualizado ao estudante em horários alternativos; Plantão tira dúvidas; Plano de trabalho direcionado as dificuldades detectadas, desenvolvido pelos docentes, com apoio da CAP; Intervenção psicopedagógica; Aulas de reforço em horário especial; Atendimento Extraclasse – realizado pela Coordenadoria de Curso, pelos professores em regime de trabalho de Tempo Integral e Tempo Parcial, com jornada semanal específica para atendimento ao aluno, assim como pelo NUPAD.

Dessa maneira, acredita-se estar atendendo aos alunos que estavam temporariamente afastados da vida escolar e àqueles que necessitam de reforço dos conhecimentos básicos adquiridos no ensino médio. Além disso, serão desenvolvidas turmas de nivelamento compatíveis com as prioridades de cada curso. De modo análogo, o Instituto Florence de Ensino Superior propiciará orientação aos alunos que apresentem dificuldades, detectadas por meio do processo seletivo, em sala de aula, nas disciplinas do núcleo básico de cada curso. O Programa de Nivelamento Acadêmico é regido por Regulamento próprio, que está disponível no repositório institucional.

10.4.2 Núcleo de Carreira e Empregabilidade – NCE

O Núcleo de Carreiras e Empregabilidade do Instituto Florence é responsável por oportunizar a integração entre o mercado de trabalho e os alunos e ex-alunos dos cursos de graduação do Instituto Florence, provendo recursos que os auxiliam no processo de inserção e/ou reinserção no mercado de trabalho.

Atua com foco na orientação e planejamento de carreiras, desenvolvendo atividades de formação no âmbito do ensino e da extensão e os projetos Descobrimos Carreiras e Laboratório de Práticas, respectivamente, além da realização de palestras, simulações de processos seletivos e workshops sobre carreira e empregabilidade.

Dentre as atividades do NCE destaca-se o Programa de acompanhamento de Egressos (PAE) que nasceu da compreensão da IES acerca da grande relevância que sua relação com os alunos não se encerre com o término do curso de Graduação, mas que prossiga, embora de forma diferenciada, no decorrer da vida profissional de cada um dos seus concluintes.

Assim, a Instituição manterá o Programa de Educação Continuada em constante sintonia às necessidades de aperfeiçoamento e atualização encontradas na prática profissional dos egressos. Para estes, a manutenção do vínculo com a Instituição torna-se interessante, pois representa uma alternativa de prosseguir no meio acadêmico, encontrando incentivos para estudar e produzir, alargando, aprofundando e atualizando seus conhecimentos. Para a Instituição, essa interação é também importante, pois traz enriquecimento à cultura institucional e à sua ação pedagógica. Outro aspecto relevante é o envolvimento dos egressos no Programa de Avaliação Institucional. Importantes indicadores são fornecidos, tanto por depoimentos, como pela resolução do questionário Comissão Própria de Avaliação (CPA), uma vez que, por meio do formulário, tem-se o diagnóstico da vida profissional do egresso, bem como seu desempenho em concursos, seletivos para empregos, produções científicas, publicações e outros.

Tem-se, inclusive, pela resolução do questionário, o entendimento sobre o nível de satisfação dos egressos, a avaliação da qualidade do ensino e adequação dos currículos, nos permitindo levantar e analisar trajetórias profissionais, bem como acompanhar o interesse por estudos de educação continuada (cursos de capacitação e aperfeiçoamento profissional e de pós-graduação *Lato Sensu* e *Stricto Sensu*).

Deste modo, o Instituto Florence de Ensino Superior, em concordância com o texto constitucional e a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDBEN (Lei nº 9.394/96), compreende que a educação superior tem como finalidade precípua a preparação para o

trabalho. Nesse sentido, entende como uma dimensão fundamental na avaliação da qualidade de qualquer instituição educacional, a empregabilidade de seus egressos, ou seja, a qualidade da preparação para o trabalho que lhe foi ofertada na academia.

Ressalta-se que todas as contribuições prestadas pelos egressos serão valorizadas, inclusive com medidas de incentivo e apoio, como permissão para uso de biblioteca e laboratórios, participação em projetos de pesquisa e extensão, auxílio para publicações de trabalhos e outros, vinculadas ao Programa de Formação Continuada.

Destaca-se que o contato direto e permanente com os egressos é desenvolvido por um sistema *on-line* (site e redes sociais), através do PAE. Por meio do PAE, o egresso é informado sobre notícias da sua área de formação, do âmbito científico-técnico, de eventos (jornadas, congressos, cursos de atualização etc.), de atividades de formação continuada, oportunidades de emprego e pós-graduação. A Instituição pretende ainda criar ambientes virtuais de aprendizagem e intercâmbio de informações, como *chats*, listas de discussão e *sites* interativos.

10.4.3 Políticas de inclusão e acessibilidade

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.

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 fotocopadora 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.

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.

Quadro 18: Instalações e Equipamentos para portadores de Necessidades Especiais/Física

INSTALAÇÕES	ÁREA (M²)
Banheiro específico para portadores de deficiência física/05 (banheiros)	4,0
EQUIPAMENTOS	ÁREA (M²)
01 – Elevador	3,79

Fonte: Diretoria Administrativa/FLORENCE (2023)

11 SISTEMA DE AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO

O objetivo principal dos processos de auto avaliação no Instituto Florence de Ensino Superior é gerar indicadores para conhecimento da sua realidade, pelos diferentes olhares daqueles que compõe a comunidade e assim poder produzir coletivamente o conjunto de ações voltado para a melhoria da qualidade dos serviços educacionais que presta. Constituem também o rol de objetivos do auto avaliação da Faculdade:

- Produzir conhecimentos sobre o Instituto Florence de Ensino Superior;
- Implantar um processo contínuo de avaliação institucional e desenvolver a cultura da avaliação na instituição;
- Fornecer subsídios para o planejamento e redirecionamento das ações institucionais;
- Fornecer informações que venham contribuir para que a instituição possa cumprir o seu papel na garantia da qualidade no desenvolvimento do ensino, da pesquisa e da extensão; fortalecer as relações de cooperação entre os diversos atores institucionais no âmbito dos cursos de graduação e de pós- graduação
- Ampliar a concessão de autonomias na gestão, a partir dos resultados positivos nos diversos setores da comunidade acadêmica;
- Consolidar o compromisso social da IES;
- Consolidar o compromisso científico-cultural da IES;
- Aumentar a consciência pedagógica e a capacidade profissional do corpo docente e técnico-administrativo;
- Julgar acerca da relevância científica e social de suas atividades;
- Subsidiar nossa gestão em seus diferentes níveis decisórios com dados relativos às diferentes dimensões e indicadores institucionais;

- Subsidiar a atualização do Plano de desenvolvimento Institucional com dados relativos ao andamento das ações estratégicas e o alcance das metas estratégicas.

O projeto possui uma etapa de sensibilização de todos os seguimentos da comunidade acadêmica que ocorrerá de forma presencial e virtual, assim como as formas de apropriação dos resultados pela comunidade acadêmica, na qual podemos destacar, a realização do Fórum de Avaliação, realizado com as lideranças estudantis com o objetivo de socializar e promover a apropriação, acompanhamento e sugestões dos resultados da CPA.

Por meio dos processos de autoavaliação, nossa instituição tem uma importante ferramenta para avanços, permitindo identificar a eficácia ou não de nossas práticas, refletir sobre nossas fragilidades e possibilidades, bem como explicitar nossas políticas, objetivos e projetos futuros.

A autoavaliação institucional é desenvolvida pela CPA, seguindo o regulamento elaborado por nossa equipe e contará com o suporte da Direção Geral e Acadêmica, bem como nossos diversos órgãos institucionais. Temos, dentro deste processo, uma etapa de sensibilização de todos os segmentos da comunidade acadêmica, para que possam entender a relevância, bem como iremos a cada ciclo avaliativo divulgar relatórios para que toda nossa comunidade possa se apropriar dos resultados.

O processo de autoavaliação institucional é realizado em conformidade com os SINAES, que considera a integração, a articulação e a participação de todos os segmentos da instituição, visando a construção de uma prática da avaliação em todas as dimensões institucionais. A CPA coordena a autoavaliação institucional considerando a metodologia que iremos apresentar aqui.

11.1 OBJETIVOS DA AUTOAVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

Um dos objetivos da CPA é de contribuir para a criação de uma cultura de Autoavaliação Institucional em relação aos processos da avaliação em seus diversos aspectos, tornando-a amplamente difundida entre a comunidade acadêmica.

- **Objetivo Geral:**

Realizar o levantamento de dados sobre a percepção de todos os segmentos da comunidade acadêmica do Instituto Florence de Ensino Superior sobre os projetos, setores, cursos e atividades promovidos pela Faculdade.

▪ **Objetivos Específicos:**

- Realizar pesquisas de opinião junto à comunidade acadêmica em relação aos setores, serviços, projetos e processos da instituição;
- Realizar a tabulação e tratamento dos dados obtidos;
- Identificar as fragilidades do Instituto Florence de Ensino Superior;
- Identificar as potencialidades institucionais;
- Redigir relatório de Autoavaliação;
- Informar os resultados aos diversos componentes da comunidade acadêmica;
- Elaborar planos de ação de melhorias.

▪ **Público Alvo**

Todos os segmentos da comunidade acadêmica, discentes, docentes, servidores técnico-administrativos, coordenadores de cursos e equipe de direção. A abordagem foi feita simultaneamente e utilizando a mesma ferramenta, porém com instrumentos diferenciados para cada segmento.

▪ **Metodologia**

Fase 1 – Sensibilização: esclarecimento dos todos os envolvidos sobre a importância do processo de avaliação, tanto no que tange à legislação da Educação Superior, quanto no que diz respeito ao autoconhecimento institucional. Além de visitas às salas de aula, realização de reuniões com direção e com coordenadores de cursos, reuniões de colegiado dos diversos cursos e palestras durante os períodos de planejamento. Em seguida, disponibilização pelo *site*, on-line, 24 horas por dia, durante um período de 30 dias, para a comunidade acadêmica responder aos questionários eletrônicos.

Fase 2 – Coleta de dados Propriamente Dita: recebimento de um e-mail com um link de acesso direto ao *site* para cada participante responder ao questionário eletrônico. Programação de um disparo de e-mails semanais apenas para os retardatários. Acompanhamento das atividades realizadas pelas coordenações de curso e setoriais. Atendimentos individualizados aos funcionários de serviços gerais, uma vez que não possuem habilidades para manuseio do computador e de navegação da internet.

Fase 3 - Tabulação, Compilação e Geração de Gráficos: devido ao grande número de questões relacionadas nos questionários eletrônicos, o tratamento exige um tempo considerável, sendo auxiliado por ferramentas do Microsoft Excel e de bancos de dados. A

ferramenta utilizada gera a maioria dos gráficos. Àqueles que necessitarem de cruzamento de informações, como será o caso da dimensão nº 02 apenas para os cursos de abrangência do Enade de cada ano. A elaboração dos gráficos será realizada pela TI (auxílio técnico temporário). Será oportunizado a todos os setores institucionais a análise e relato dos dados coletados. Podendo os participantes expressar suas críticas, sugestões e elogios, bem como estabelecerem ações a serem realizadas para a otimização dos seus respectivos setores durante o início do ano subseqüente da pesquisa. Tal análise será divulgada no presente relatório geral de autoavaliação institucional do ano correspondente à pesquisa.

Fase 4 – Divulgação dos Resultados: disponibilização dos resultados, de forma que os diferentes segmentos da comunidade o receberão por meios e em formatos diferentes:

- CPA: reunião ordinária da comissão para análise geral de resultados.
- Acadêmicos: divulgação por meio de slides previamente elaborados pela CPA pelos professores, prevista em calendário acadêmico; poderão acessar os resultados via web, no site institucional; terão acesso, sobretudo aos dados gerais da avaliação, como índices pedagógicos por curso, avaliação dos principais aspectos, etc.
- Docentes: além do relatório divulgado no site, participarão de uma apresentação em reunião de colegiado dos índices pedagógicos específicos do seu curso antes do dia previsto em calendário acadêmico para a divulgação do relatório geral de Autoavaliação Institucional, bem como de uma prévia de resultados gerais na Semana de Jornada Pedagógica, ocorrida no início dos semestres letivos e, também, prevista em calendário acadêmico.
- Coordenadores: receberão os gráficos relativos aos principais aspectos apenas dos cursos de abrangência do Enade correspondente, além de participarem de uma reunião para análise dos dados junto aos seus respectivos colegiados em março do ano subseqüente à pesquisa.
- Técnicos: terão acesso ao relatório geral no site, além de dados específicos dos diversos setores da instituição para análise dos dados coletados em março do ano subseqüente à pesquisa.
- Diretoria: terão acesso aos demais relatórios, além de relatórios formatados especificamente para subsidiar a tomada de decisões desde o nível estratégico até o nível operacional.
- Todos: apresentação de resultados gerais pela CPA prevista em calendário

acadêmico.

11.2 AVALIAÇÕES OFICIAIS DO CURSO

O Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior (SINAES) foi criado pela Lei Nº 10.861, de 14 de abril de 2004 e implantado em todas as Instituições de Ensino Superior (IES) que, desde então passaram a contar com uma Comissão Própria de Avaliação (CPA).

Os objetivos da CPA são conduzir o processo de Autoavaliação Institucional, da Avaliação dos Cursos de Graduação (ACG) e do Exame Nacional de Desempenho do Estudante (Enade), desde a coleta de dados, análise por setores e cursos, registros, relatos, divulgação e acompanhamento de planos de ação. Ela é composta atualmente por um coordenador e por um representante: docente, discente, administrativo, da ouvidoria interna e da comunidade externa. Reunindo-se ordinariamente semestralmente e extraordinariamente quando necessário.

Sendo assim, os Cursos de Graduação são acompanhados sistematicamente pela CPA por meio de instrumentos que permitem perceber a impressão anual da comunidade acadêmica sobre o Instituto Florence como um todo, bem como que permitem analisar e monitorar semestralmente a autoavaliação do docente, a do discente e a avaliação do docente pelo discente. Outros instrumentos também aplicados semestralmente são voltados para o acompanhamento dos estudantes ingressantes e concluintes de cada um dos cursos de graduação.

A CPA também auxilia a coordenação do curso, bem como o Núcleo Docente Estruturante (NDE) na oportunidade das visitas avaliativas *in loco* do Ministério da Educação e Cultura (MEC) para autorização de funcionamento de cursos, bem como reconhecimento dos mesmos.

Outro processo avaliativo externo acompanhado anualmente pela CPA na Florence é o Enade. Tal acompanhamento envolve a parte operacional do processo, estabelecendo uma ponte entre o Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep), órgão do Governo Federal encarregado pelo Exame, inscrições de estudantes regulares e irregulares, esclarecimento e ampla divulgação aos estudantes envolvidos no processo junto aos coordenadores dos cursos de acordo com o ano de abrangência.

Outra parte integrante do referido acompanhamento realizado é pedagógica onde, é vigilante junto aos NDEs dos cursos de graduação em relação ao compromisso dos colegiados de desenvolver nos acadêmicos as competências mínimas exigidas pelas Diretrizes Curriculares dos Cursos (DCNs) e as àquelas cujas especificidades são mais locais e que estão inclusas nos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPCs), no decorrer do curso.

As presentes formas de avaliação estão diretamente relacionadas ao Conceito Preliminar dos Cursos (CPCs), bem como ao Índice Geral dos Cursos (IGC) que de uma forma simplificada, corresponde a uma espécie de média entre os primeiros.

Contudo, a CPA e o Procurador Institucional (PI), colaborador que responde pela IES junto ao Portal do e-MEC e ao Inep, se encontram e se colocam sempre numa atitude vigilante e colaborativa com a coordenação dos cursos e seus respectivos NDEs a fim de garantir não só o melhor conceito possível, mas, sobretudo a formação e entrega de profissionais de excelência técnica e humana que farão a diferença na comunidade a qual estarão inseridos.

12 INFRAESTRUTURA FÍSICA

12.1 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, restaurantes e *self-service*. Todas as dependências do Instituto Florence de Ensino Superior 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 de pessoas estranhas 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 extraclasse, 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 pela IES. 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. A IES 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 lugares 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.

12.2 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:

Quadro 15: Demonstrativo das Instalações Administrativas do Instituto Florence de Ensino Superior

Descrição	Área (m ²)	Horário de Funcionamento
SECAD – Secretaria Acadêmica	36,70	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
Secretaria de Apoio	18,00	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
Sala para registros de notas e arquivos	23,00	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
Biblioteca	368,25	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
Tesouraria/Protocolo	12,20	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
Recepção	30,25	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
Sala para atendimentos psicopedagógicos	10,20	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
Sala de Reuniões	30,65	Horários a combinar – salas a disposição para pegar chaves

Núcleo de Tecnologia da Informação	35,29	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
CPA - Comissão própria de Avaliação	8,20	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
NAGEC – Núcleo de Apoio e Gestão ao Empreendedorismo	8,20	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
ASCOM – Assessoria de Comunicação	17,25	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
Manutenção e Infraestrutura	12,00	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
CAP – Coordenação de Apoio Psicopedagógico	6,20	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
Atendimento Financeiro	18,25	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
NEAD – Núcleo de Ensino à Distância	16,12	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
Departamento Pessoal/RH	30,00	Segunda à sexta: 08:00h às 19:00h Sábados 08:00h às 12:00h
Recepção da Clínica Odontológica I	13,02	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h
Recepção da Clínica Odontológica II	25,08	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h
Coordenação dos Laboratórios	15,50	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
Assessoria Jurídica	16,20	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h
Núcleo de apoio aos Laboratórios	8,90	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h
Sala de atendimento Jurídico	51,72	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h
PROCOM	17,64	Segunda à sexta: 08:00h às 19:00h
Cínica / ambulatório Nutrição	166,98m ²	Segunda à sexta: 08:00 às 22:00h

Fonte: Direção Administrativa/FLORENCE (2023)

12.3 NÚCLEO DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA E ESPAÇO DA EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

O NEAD localiza-se no prédio do Núcleo Integrado de Prática Jurídica (NIPJ), nele encontramos: sala da coordenação, laboratórios de informática, sala de docentes, sala de atendimento ao estudante, salas de aulas e o estúdio de gravações e edições de vídeo, e na sede da faculdade, está o restante de sua estrutura, que consta de mais um laboratório, secretaria acadêmica, biblioteca. O NEAD, no NIPJ, tem a seguinte composição:

- 1) Laboratório I;
- 2) Laboratório II;
- 3) Auditório;
- 4) Cabines de transmissão;
- 5) Sala da coordenação
- 6) Sala de docentes
- 7) Sala de atendimento ao estudante

- 8) Estúdio de gravação e edição de vídeos
- 9) Gabinetes de trabalho docente de tempo integral
- 10) NEAD – Núcleo de Educação a Distância
- 11) Sala da Equipe Multidisciplinar

12.4 INSTALAÇÕES PARA DOCENTES E COORDENAÇÃO DO CURSO

Visando proporcionar um ambiente de trabalho favorável e confortável, o quadro docente dispõe de 03 (três) salas reservadas para os professores, a primeira com 92,19 m², devidamente climatizada, e equipada com computadores de última geração com acesso a Internet banda larga (*Wireless*), sofás de apoio, mesas para reuniões em grupo e armários de uso individual são destinados também 02 (dois) banheiros para uso exclusivo dos professores, sendo um masculino e um feminino. A segunda sala com 30,00 m² devidamente climatizada, e equipada com 02 (dois) computadores de última geração com acesso a Internet banda larga (*Wireless*), sofá de apoio, mesa para reuniões em grupo, armário de uso coletivo e armários de uso individual. A terceira sala com 30,00 m² devidamente climatizada, e equipada com 09 (nove) computadores de última geração com acesso a Internet banda larga (*Wireless*), mesa para reuniões em grupo e armários de uso individual. A infraestrutura da Faculdade está formatada para abranger as atividades de ensino, pesquisa e extensão, conforme necessidades específicas dessas atividades.

Portanto, dispõe de 20 (vinte) Gabinetes de trabalho para Professores Tempo Integral, equipados com mobiliários de apoio como computadores de última geração, acesso à Internet banda larga (*Wireless*) aparelhos de ar condicionado, mesas e cadeiras. Estes espaços contam ainda com limpeza, boa iluminação, acessibilidade para pacientes portadores de necessidades especiais, conservação e comodidade. O Instituto Florence de Ensino Superior 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 10 m², devidamente instalada e equipada de forma a subsidiar as atividades administrativas e o atendimento a docentes, discentes e visitantes da instituição de ensino, seja individualmente, ou em reuniões. 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	Quant.	Área (m ²)	Horário de Funcionamento
Sala dos professores I	1	65,00	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
Sala dos professores II	1	30,09	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
Gabinetes docentes	12	6,00	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
Sala coordenador do curso	8	10,00	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
Sala de estar para Professores	1	15,08	Segunda à sexta: 08:00h às 20:00h Sábados 08:00h às 12:00h
Banheiro Exclusivo	4	3,60	

Quadro 16: Instalações para docentes e coordenação do curso

Fonte: Direção Administrativa/FLORENCE (2023)

12.5 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 e com quadros brancos. 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 da IES, aos bancos de dados, artigos eletrônicos e ao acervo da biblioteca. Ao professor reserva-se uma mesa de trabalho, cadeira acolchoada tipo Diretor, quadro branco e data show fixo.

12.6 SALA DOS PROFESSORES

Visando proporcionar um ambiente de trabalho favorável e confortável, o quadro docente dispõe de 02 (duas) salas reservadas para os professores, a primeira com 92,19 m², devidamente climatizada, e equipada com computadores de última geração com acesso a Internet banda larga (Wireless), sofás de apoio, mesas para reuniões em grupo e armários de uso individual São destinados também 04 (quatro) banheiros para uso exclusivo dos professores, sendo dois masculinos e dois femininos. A segunda sala com 30,00 m² devidamente climatizada, e equipada com 09 (nove) computadores de última geração com acesso a Internet banda larga (Wireless), mesa para reuniões em grupo e armários de uso individual.

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.

12.7 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 15 terminais, 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.

Quadro 17: Especificação da Informática

ESPECIFICAÇÃO	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
LABORATÓRIO PRINCIPAL (INTERNET 1GB BANDA LARGA)	COMPUTADORES	36
	LICENÇAS WIN VISTA HOME	27
	LICENÇAS WIN SEVEN HOME	6
	OFFICE 2007 HOME STUDENT	27
	OFFICE 2010 HOME STUDENT	6
LABORATÓRIO 2 (1º ANDAR) (INTERNET 1GB BANDA LARGA)	COMPUTADORES	15
	LICENÇAS WIN SEVEN HOME	15
	OFFICE 2007 HOME STUDENT	15
LABORATÓRIO 3 BIBLIOTECA (INTERNET 1GB BANDA LARGA)	COMPUTADORES	10
	O. S. LINUX - UBUNTU	6
	LICENÇAS WIN SEVEN HOME	4
	BR OFFICE	6
	OFFICE 2010 HOME STUDENT	4
TERMINAL CONSULTA BIBLIOTECA	COMPUTADORES	3
	O.S. LINUX - UBUNTU	3

BIBLIOTECA ATENDIMENTO AO ALUNO	COMPUTADORES	3
	LICENÇA WINXP	1
	OFFICE 2007 HOME STUDENT	1
	BR OFFICE 2	
	O.S. LINUX - UBUNTU	2
	PONTOS DE REDE WIFI	4
	DATASHOW (comp/tc/ms/som/DVD- RW)	20
	TELEVISÕES 29"	3
	TELEVISÕES 42"	1
	CAIXA DE SOM AMPLIFICADA	2
	MICROFONE	2
	APARELHO DE DVD	2
	SERVIDOR SISTEMA ACADÊMICO	1
	SERVIDOR DE E-MAIL	1
	SERVIDOR DE ARQUIVO/DHCP	1
	CFTV	1
	LINK FAULT 4MB	1
	LINK FAULT 1MB (administrativo)	1
	COMPUTADORES ADMINISTRATIVO	44
	IMPRESSORAS COLOR	6
IMPRESSORA LASER	11	
PARQUE TOTAL DE COMPUTADORES EM REDE	111	

Fonte: Direção Administrativa/FLORENCE (2023)

12.8 ACERVO BIBLIOGRÁFICO

Para armazenar e disponibilizar o acervo bibliográfico da instituição conta com uma biblioteca central e uma setorial, reserva-se uma área de biblioteca apropriada as atividades de estudo individual, à pesquisa e à reunião de grupos de estudo, com cerca de 368,25 m², dispondo 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 22.484 livros (dispostos em estantes adequadas), 395 revistas/ periódicos científicos e 275 CDS, fitas de vídeo/DVD.

À biblioteca reserva-se, também, 20 bancadas de estudos individuais, 11 salas fechadas para estudos em grupo, 22 mesas de quatro lugares para estudos em grupo na área comum da biblioteca.

No tocante ao plano de expansão da IES, a biblioteca passará por ampliação do seu espaço físico 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 2021 a 2025.

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.

12.8.1 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 do acervo é avaliado pelos especialistas da área da 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 e complementar do curso, em número e conteúdo. A biblioteca do Instituto Florence conta com acervo físico e eletrônico para atedimento do curso.

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 Projetos Pedagógicos 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.

Assim, além do acervo geral existente na biblioteca disponível para os alunos do curso de Nutrição, assegura-se que a bibliografia indicada como básica nos planos de ensino (no mínimo 3 títulos por disciplina) sejam adquiridos na quantidade de exemplares por título adequado ao número de alunos do curso. Já a bibliografia indicada como complementar nos planos de ensino (no mínimo 5 títulos por disciplina) é adquirida na quantidade mínima de 2 (dois) exemplares por título.

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.

A Biblioteca oferta a comunidade e a sociedade em geral, o acesso ao produto das pesquisas científicas realizadas pelos discentes, como requisito para conclusão de curso, por meio do repositório disponibilizado na página da Biblioteca. Atualmente, o referido repositório conta com mais de 2.000 trabalhos acadêmicos.

12.8.2 Informatização da biblioteca e serviços

A biblioteca encontra-se totalmente informatizada e integrada com o sistema de processamento de dados da Faculdade. Nas dependências da biblioteca encontram-se vinte e quatro 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 da IES.

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:

- 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.
- Empréstimo – local e domiciliar
- Serviço de comutação bibliográfica – Possibilita o fornecimento de cópias de artigos de periódicos existentes em outras Bibliotecas do território nacional.
- Internet – 24 (vinte e quatro) computadores para acesso à Internet.
- 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.

12.8.3 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.

12.8.4 Bibliotecas virtuais

O Instituto Florence de Ensino Superior possui atualmente contrato vigente com duas Bibliotecas Virtuais: —Minha Bibliotecal e —Biblioteca Al. O amplo e multidisciplinar acervo digital disponível atende plenamente às indicações bibliográficas básicas e complementares, referidas nos programas das disciplinas.

As bibliotecas virtuais disponibilizam o acesso à títulos que podem ser lidos e pesquisados on-line, livros personalizados e sob demanda e consultoria em conteúdo e metodologia educacionais, dentre outros. Também promovem a atualização permanente do

acervo da Biblioteca, a partir da disponibilização de novas edições e lançamentos. Ferramentas que enriquecem e agilizam a pesquisa e/ou estudo estão disponíveis, como pesquisa inteligente, marcadores de páginas, anotações personalizadas; e impressões de páginas avulsas e/ou capítulos avulsos (opcional). Além da leitura digital dos livros, a plataforma oferece aos usuários um conjunto de funcionalidades que enriquecem a experiência de leitura. Alguns exemplos: Acesso em tablets (Ipad e sistema Android); Seleção de livros favoritos; Anotações eletrônicas nas páginas; Compartilhamento de conteúdo em redes sociais (Facebook e Twitter); Disponibilidade de acesso 24 (vinte e quatro) horas, 7 (sete) dias por semana.

O Instituto Florence disponibiliza para a comunidade acadêmica mais de 10.000 (dez mil) títulos que podem ser acessados virtualmente nas Bibliotecas Virtuais. As obras, de diferentes editoras, estão disponíveis no site www.florence.edu.br, acessando a área do aluno ou do professor, no link Biblioteca. Elas poderão ser acessadas 24 (vinte e quatro) horas por dia a partir de qualquer computador com acesso à Internet, em diversas áreas de conhecimento.

13 INSTALAÇÕES E INFRAESTRUTURA DE SERVIÇOS

13.1 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:

Quadro 19: Instalações – Banheiros e Vestiário

INSTALAÇÕES	ÁREA (M²)
Banheiros para alunos – Conjunto masculino (06 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
---	------

Fonte: Diretoria Administrativa/FLORENCE (2023)

13.2 ÁREAS DE CONVIVÊNCIA E INFRAESTRUTURA PARA O DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES 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.

13.3 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:

Quadro 20-Alimentação e outros serviços

INSTALAÇÕES	ÁREA (M ²)
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

Fonte: Diretoria Administrativa/FLORENCE (2023)

13.4 RESUMO GERAL DAS INSTALAÇÕES

Quadro 21: Resumos das Instalações

INFRAESTRUTURA FÍSICA	QUANTIDADE	ÁREA (M²)
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

14 LABORATÓRIOS

A Faculdade Florence 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, Biomedicina, Fisioterapia e Nutrição.

A gestão desses laboratórios está sob a responsabilidade da Coordenação de Laboratórios. A equipe 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.

14.1 DESCRIÇÃO DOS LABORATÓRIOS MULTIDISCIPLINARES

Quadro 21: Laboratórios multidisciplinares

Descrição	Área (m ²)
Sala da coordenação de laboratórios e clínicas	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
Laboratório de Habilidades em Saúde	45,60

- a) Laboratório Multidisciplinar I (Química Geral, Físico-química, Química Analítica e Bioquímica Básica)

Área física: 60 m²

Capacidade de atendimento: 22 alunos

Disposição do Laboratório:

- ✓ Laboratório com uma bancada central de 7,65m e uma lateral de 12,42m 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;
- ✓ 15 armários;
- ✓ Conexão de rede.

Quadro 22: Laboratórios multidisciplinar I

Cód.	Especificações	Qtde.
1.	Aparelho para eletroforese	1
2.	Agitador magnético	1
3.	Balança SEMI Analítica ADVENTURE OHAUS	2
4.	Balança analítica eletrônica SHIMADZU	1
5.	Banho-Maria 0 a 120°	1
6.	Bomba a vácuo	2
7.	Capela de exaustão de gases Grande	2
8.	Cronômetros	1
9.	Fotocolorímetro	1
10.	Geladeira	1
11.	Magneto (para homogeneização de soluções)	5
12.	Peagâmetro de Bancada	1
13.		5
14.	Placa de agitação e aquecimento	1
15.	Suporte para Bureta	06
16.	Termômetro graduado até 200°C	02
17.	Espectofômetro SP-20	01
18.	Manta Aquecedora 220V	01
19.	Polarímetro	01
20.	Lava Olhos de Emergência	01
21.	Lixeiras	02

22.	Ar condicionado de 48 BTUS	01
-----	----------------------------	----

b) Laboratório Multidisciplinar V (Microbiologia Básica e Clínica)

Área física: 56,70 m²

Quadro 23: Laboratórios multidisciplinar V

Cód.	Especificações	Qtde.
1.	Alça de platina	02
2.	Autoclave de 21 litros	02
3.	Autoclave de 12 litros	01
4.	Balança	01
5.	Lamparina	02
6.	Centrífuga até 4000 rpm	01
7.	Estufa bacteriológica	03
8.	Cabina de Fluxo Laminar	01
9.	Geladeira	01
10.	Freezer	01
11.	Microscópios binoculares	07
12.	Chuveiro lava olhos	01
13.	Microondas	01
14.	Ar condicionado de 36000 BTUS	01

c) Laboratório Multidisciplinar VI (Citologia e Histologia)

Área física: 47,28 m²

Quadro 24: Laboratórios multidisciplinar VI

Cód.	Especificações	Qtde.
1	Célula 100 X	01
2	Microscopio Nikon com Câmera	01
4	Tv LCD 42 _	01
5	Microscópios	11
6	Agitador magnético	01
7	Centrífuga FANEN	01

8	Banho Maria Hematologico	01
9	Espectofotometro SP22	01
10	Ar Condicionado 36000 BTUS	01

d) Laboratório Multidisciplinar VII (Bromatologia, Farmacologia e Toxicologia)

Área física: 29,60 m²

Quadro 25: Laboratórios multidisciplinar VII

Cód.	Especificações	Qtde.
1	Balança semi analítica	02
2	Banho-Maria	01
3	Capela de exaustão de gases	01
5	Estufa de secagem	01
6	Peagmetro de Bancada	01
7	Agitador Magnético com Aquecimento	02

e) Laboratório Multidisciplinar VIII (Citologia Clínica, Hematologia e Patologia)

Área física: 73,39 m²

Quadro 26: Laboratórios multidisciplinar VIII

Cód.	Especificações	Qtde
01	Microscópio	21
02	Microscópio Nikon com Câmera	01
03	TV LCD 42	01
04	Contador diferencial de células Marca CELM	01
05	Deionizador	01
06	Diluidor Marca CELM	01
07	Centrífuga	01
08	Analizador Bioquímico CELM- SB – 190	01

09	Braço para punção venosa	01
10	Contador manual de Células	04
11	Microcentrifugadora	01

f) Laboratório Multidisciplinar IX (Parasitologia)

Área física: 46,06 m²

Quadro 27: Laboratórios multidisciplinar IX

Cód.	Especificações	Qtde.
1	Microscopios Binocular Bioval L2000A	18
2	Atlas Parasitologico	06
3	CONJUTO DE LAMINAS DE PARASITOLOGIA	02

g) Laboratório Multidisciplinar II (Anatomia Geral e Anatomia de Cabeça e Pescoço)

Área física: 39,87 m²

Capacidade de atendimento: 25 alunos;

Disposição do Laboratório:

- ✓ Laboratório com 05 bancadas central de 7,65m para a realização das aulas práticas;
- ✓ 04 armários para peças anatômicas;
- ✓ Um quadro para explanação da aula;
- ✓ Conexão de rede.

h) Laboratório Multidisciplinar III (Anatomia Geral e Anatomia de Cabeça e Pescoço)

Área física: 33,99 m²

Capacidade de atendimento: 25 alunos;

Disposição do Laboratório:

- ✓ Laboratório com 03 bancada Inox medindo 2m e 1 bancada lateral de 5m para a realização das aulas práticas;
- ✓ 01 pia para lavagem das mãos;
- ✓ Um chuveiro lava olhos;
- ✓ Um quadro para explanação da aula;

✓ Conexão de rede.

Sala de estudo:

Área física: 24,71 m²

- ✓ 25 cadeiras universitárias;
- ✓ 02 armários;
- ✓ 01 mesa

i) Laboratório de Habilidades em Saúde: laboratório de simulação para práticas de avaliação nutricional, dietoterapia e terapia nutricional em pacientes hospitalizados. Unidade de Terapia Intensiva, urgência e emergência.

Quadro 28 – Laboratório de Habilidades em Saúde

Cód.	Especificações	Qtde.
1.	Aparelho de pressão digital	05
2.	Aparelho de pressão manual	25
3.	Aspirador portátil	01
4.	Balança de bioimpedância	01
5.	Balança digital	02
6.	Balanca mecanica	07
7.	Berço aquecido	01
8.	Biombo	08
9.	Bomba de infusão	03
10.	Boneco para procedimento de enfermagem	06
11.	Boneco rcp adulto	02
12.	Boneco rcp infantil	01
13.	Boneco rcp recém nascido	01
14.	Boneco recém nascido	02
15.	Braço para punção	07
16.	Cadeira de medicação	02
17.	Cadeira para banho	02
18.	Cadeira para coleta	02
19.	Caixa de ferida	01

20.	Cama hospitalar eletrônica	06
21.	Carro de curativo	02
22.	Carro de emergência	03
23.	Conjunto de oxigênio de parede	08
24.	Doppler fetal portátil	02
25.	Escadinha	05
26.	Estadiometro adulto	02
27.	Estadiometro infantil	01
28.	Foco cirúrgico	01
29.	Foco clínico	01
30.	Hamper	02
31.	Incubadora	01
32.	Lanterna clínica	04
33.	Maca ginecológico	01
34.	Martelo clínico	05
35.	Maca móvel	01
36.	Mesa de curativo media	08
37.	Mesa de Mayo	05
38.	Monitor cardíaco	01
39.	Nadegas para punção	01
40.	Otoscópio	02
41.	Oxímetro de pulso	06
42.	Prancha de resgate	04
43.	Simulador de dilatação cervical	01
44.	Simulador de exame ginecológico	01
45.	Simulador de parto	01
46.	Simulador feminino de sondagem vesical	01
47.	Suporte para soro	02
48.	Ultrassom	01

14.2 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA

Os laboratórios específicos do curso de Nutrição possuem instalações adequadas para atenderem as necessidades de formação teórico-prática do curso e aos requisitos de

acessibilidade para portadores de necessidades especiais e são 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;
- 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 da Faculdade Florence possui uma estrutura laboratorial adequada e de qualidade, compatível com o número de alunos por equipamentos para as aulas práticas. Além disso, os laboratórios contam 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 estão sob a supervisão de um corpo docente qualificado, seguindo os horários definidos pela coordenação do curso.

O Curso Nutrição dispõe da seguinte estrutura para a execução das atividades acadêmicas:

a) Laboratório Nutrição e Dietética:

- **Área física:** 38,50 m²
- **Capacidade de atendimento:** 30 alunos

Disposição do Laboratório:

- Laboratório principal com uma bancada de 2,45m para a realização das aulas práticas;
- Um quadro para explanação da aula;
- Cabine de Análise Sensorial;
- Vestiário.

Quadro 29: Laboratório de Nutrição e Dietética

Cód.	Especificações	Modelo	Qtde.
1.	Fogões de 4 bocas	ESMALTEC	05
2.	Fogão Industrial	ESMALTEC	01
3.	Coifa	XXX	01
4.	Sugar pequeno de 60 cm	XXXXX	05
5.	Sugar médio de 80 cm	XXXXX	02
6.	Liquidificador	MONDIAL	05
7.	Liquidificador Industrial	XXX	01
8.	Máquina Macarrão	XXX	01
9.	Fritadeira Elétrica	XXXX	01
10.	Multiprocessador de alimentos	XXXX	01
11.	Batedeiras	XXXX	04
12.	Microondas	MIDEA	04
13.	Balança digital prix	PRIX	02
14.	Balança portátil	CASITA	01
15.	Geladeiras	XXXX	01
16.	Bebedouros	XXXXX	02
17.	Lixeiras inox grande	XXXXXX	02
18.	Lixeiras inox media	XXXXXX	02
19.	Ar condicionado 36 btus	CARRIE	02

b) Laboratório de Avaliação Nutricional – (Núcleo de Simulação Realística II):

Este laboratório possui todos os equipamentos para avaliação antropométrica destacando-se balanças digitais, plicômetros, estadiômetros, equipamentos de bioimpedância. Possibilita a aplicação de métodos e técnicas em avaliação nutricional nos diferentes ciclos da vida, desde a criança ao idoso, complementando assim o conhecimento teórico das disciplinas do curso.

- **Área física:** 35,50 m²
- **Capacidade de atendimento:** 20 alunos

Disposição do Laboratório:

- Laboratório principal com uma bancada de 2,45m para a realização das aulas práticas;
- Um quadro para explanação da aula ;
- Bancada lateral;
- Conexão de rede de oxigênio, ar comprimido e vácuo;
- Maca hospitalar

Quadro 30: Laboratório de Avaliação Nutricional

1.	Fita métrica		10
2.	Ar condicionado marca 48 btus	MIDEA	01
3.	Armário mdf 04 portas	XXXXXX	01
4.	Estadiometro adulto	XXXXXX	02
5.	Estadiometro infantil	XXX	02
6.	Lixeiras		02
7.	Balança digital	OMRON	02
8.	Balança Infantil digital/mecânica	XXX	03
9.	Adipomentro	CARDIOMED	03
10.	Balança de biopedância	OMRON	02
11.	Balança Plataforma Mecânica	XXX	03
12.	Aparelho de pressão digital	OMRON	03
13.	Aparelho de pressão manual	XXXXXXX	03
14.	Glicosímetro	XXX	02
15.	Boneco		02

c) Ambulatório de Nutrição – (Clínica Escola):

- **Área física:** 6,50 m²
- **Capacidade de atendimento:** 04 alunos;

Disposição do Laboratório:

- 01 pia para lavagem de mãos;

Quadro 31: Ambulatório de Nutrição

Cód.	Especificações	Modelo	Qtde.
1.	Maca portátil de madeira	XXXXXX	01
2.	Balanca digital	WALMY	01

3.	Balança Infantil	XXX	01
4.	Estadiômetro Adulto	WALMY	01
5.	Estadiometro infantil	XXXXX	01
6.	Balança de biopedância	OSMON	01
7.	Adipometro	CERCOV	02
8.	Fita metrica	XXXX	05
9.	Piramide alimentar	NUTRIVITA	01
10.	Mesa secretária	XXXX	01
11.	Cadeiras	XXX	02
12.	Ar condicionado 18 btus	MIDEA	01

14.3 POLÍTICAS DE ATUALIZAÇÃO E EXPANSÃO DOS LABORATÓRIOS

Anualmente são revistas todas as necessidades de aquisição, expansão e atualização física e digital da Instituição de Ensino Superior - IES. Estas revisões são baseadas no orçamento para investimentos. As revisões acontecem no início de cada semestre letivo, mais especificamente nos meses de janeiro e julho de cada ano, acompanhando o início dos períodos letivos semestrais, com o objetivo principal de atender à proposta pedagógica dos cursos e da instituição.

As ações tomadas na hora de avaliar ou melhorar determinados equipamentos parte, inicialmente, da constatação de inoperabilidade de determinado equipamento. Assim, por meio de formulário, os responsáveis pela manutenção serão acionados para realizar vistoria e possível ação corretiva.

Neste sentido, é de extrema importância a participação da Comissão Própria de Avaliação (CPA) da Faculdade Florence, que está diretamente ligada ao registo de possíveis falhas e mal funcionamento dos equipamentos acima relatados, e é o órgão responsável pela avaliação da satisfação dos diversos setores da Instituição de Ensino Superior.

A manutenção e atualização dos equipamentos tecnológicos da Faculdade Florence é realizada preventivamente com inspeções e vistorias, realizadas independentemente de defeitos aparentes. Os equipamentos que demonstram fadiga ou imperfeições, são substituídos ou atualizados antes do problema se agravar, para evitar riscos e custos maiores. Há também a manutenção corretiva, realizada a partir da solicitação dos usuários.

As solicitações de manutenção e atualização corretiva são encaminhadas a Diretoria Geral e Departamento de TI, que administra os serviços e defere as solicitações e na medida em que chegam, são introduzidas na programação de trabalho conforme sua urgência ou emergência. Os serviços de manutenções e atualização corretivas de menor relevância são realizados regularmente em todas as dependências da Instituição, internas e externas pela própria equipe de TI. A Instituição possui profissionais terceirizados para realizar a manutenção periódica, sistema acadêmico, projetores, internet, equipamentos tecnológicos.

14.4 NORMAS GERAIS DE UTILIZAÇÃO DOS LABORATÓRIOS E CLÍNICAS

Para os exercícios das atividades clínicas será exigido de todos os docentes, discentes, técnico de laboratórios e pessoal de apoio, aparência compatível com as normas de higiene como: cabelos presos e unhas curtas, além do uso de roupa e sapatos brancos, bem como a utilização dos EPIs (jaleco de gola alta, manga longa com elástico no punho, gorro, máscara, pro pé, óculos de proteção) indicados para o desenvolvimento de cada procedimento. Todos deverão portar também, crachá de identificação, removendo adornos (anéis, relógio e pulseiras) durante todas as fases do atendimento.

Será vedado o acesso de estranhos (acompanhantes) às salas de aula, laboratórios, clínicas, central de esterilização e área de expurgo. Os EPIs, adequados, são de uso obrigatório para o desenvolvimento de qualquer procedimento em laboratórios e clínicas. O uso dos EPIs é limitado às áreas de atuação, sendo, portanto, proibido circular com os mesmos em corredores, sala da coordenação, cantina e outros.

Não será permitido o uso de telefones celulares em clínica, assim, como, em sala de aula. É necessário respeitar as regras hierárquicas, levando em consideração seus respectivos cargos. Protocolos específicos de utilização e biossegurança estão elencados nas normas de utilização de laboratórios do Instituto Florence de Ensino.

APÊNDICES

Apêndice A – Regulamento Específico do Estágio Supervisionado Curso de Nutrição

REGULAMENTO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

1 APRESENTAÇÃO

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.

Cumprе 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 Administração. Para início, desenvolvimento e término do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, faz-se necessário observar aspectos pedagógicos, administrativos e legais que fazem parte da constituição da disciplina de estágio, pois a não observância acarretará prejuízos na formação discente e mesmo à própria IES.

2 ASPECTOS LEGAIS DO ESTÁGIO

2.1.1 LEI Nº 11.788, DE 25 DE SETEMBRO DE 2008.

Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.

CAPÍTULO I - DA DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E RELAÇÕES DE ESTÁGIO

Art. 1º Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam freqüentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

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

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

Art. 2º O estágio poderá ser obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.

§ 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

§ 2º Estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

§ 3º As atividades de extensão, de monitorias e de iniciação científica na educação superior, desenvolvidas pelo estudante, somente poderão ser equiparadas ao estágio em caso de previsão no projeto pedagógico do curso.

Art. 3º O estágio, tanto na hipótese do § 1º do art. 2º desta Lei quanto na prevista no § 2º do mesmo dispositivo, não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, observados os seguintes requisitos:

I – matrícula e freqüência regular do educando em curso de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e nos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos e atestados pela instituição de ensino;

II – celebração de termo de compromisso entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino;

III – compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso.

§ 1º O estágio, como ato educativo escolar supervisionado, deverá ter acompanhamento efetivo pelo professor orientador da instituição de ensino e por supervisor da parte

concedente, comprovado por vistos nos relatórios referidos no inciso IV do caput do art. 7º desta Lei e por menção de aprovação final.

§ 2º O descumprimento de qualquer dos incisos deste artigo ou de qualquer obrigação contida no termo de compromisso caracteriza vínculo de emprego do educando com a parte concedente do estágio para todos os fins da legislação trabalhista e previdenciária.

Art. 4º A realização de estágios, nos termos desta Lei, aplica-se aos estudantes estrangeiros regularmente matriculados em cursos superiores no País, autorizados ou reconhecidos, observado o prazo do visto temporário de estudante, na forma da legislação aplicável.

Art. 5º As instituições de ensino e as partes cedentes de estágio podem, a seu critério, recorrer a serviços de agentes de integração públicos e privados, mediante condições acordadas em instrumento jurídico apropriado, devendo ser observada, no caso de contratação com recursos públicos, a legislação que estabelece as normas gerais de licitação.

§ 1º Cabe aos agentes de integração, como auxiliares no processo de aperfeiçoamento do instituto do estágio:

- I – identificar oportunidades de estágio;
- II – ajustar suas condições de realização;
- III – fazer o acompanhamento administrativo;
- IV – encaminhar negociação de seguros contra acidentes pessoais;
- V – cadastrar os estudantes.

§ 2º É vedada a cobrança de qualquer valor dos estudantes, a título de remuneração pelos serviços referidos nos incisos deste artigo.

§ 3º Os agentes de integração serão responsabilizados civilmente se indicarem estagiários para a realização de atividades não compatíveis com a programação curricular estabelecida para cada curso, assim como estagiários matriculados em cursos ou instituições para as quais não há previsão de estágio curricular.

Art. 6º O local de estágio pode ser selecionado a partir de cadastro de partes cedentes, organizado pelas instituições de ensino ou pelos agentes de integração.

CAPÍTULO II - DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Art. 7º São obrigações das instituições de ensino, em relação aos estágios de seus educandos:

I – Celebrar termo de compromisso com o educando ou com seu representante ou assistente legal, quando ele for absoluta ou relativamente incapaz, e com a parte concedente, indicando as condições de adequação do estágio à proposta pedagógica do curso, à etapa e modalidade da formação escolar do estudante e ao horário e calendário escolar;

II – Avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;

III – indicar professor orientador, da área a ser desenvolvida no estágio, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;

IV – Exigir do educando a apresentação periódica, em prazo não superior a 6 (seis) meses, de relatório das atividades;

V – Zelar pelo cumprimento do termo de compromisso, reorientando o estagiário para outro local em caso de descumprimento de suas normas;

VI – Elaborar normas complementares e instrumentos de avaliação dos estágios de seus educandos;

VII – comunicar à parte concedente do estágio, no início do período letivo, as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas.

Parágrafo único. O plano de atividades do estagiário, elaborado em acordo das 3 (três) partes a que se refere o inciso II do caput do art. 3º desta Lei, será incorporado ao termo de compromisso por meio de aditivos à medida que for avaliado, progressivamente, o desempenho do estudante.

Art. 8º É facultado às instituições de ensino celebrar com entes públicos e privados convênio de concessão de estágio, nos quais se explicitem o processo educativo compreendido nas atividades programadas para seus educandos e as condições de que tratam os arts. 6º a 14 desta Lei.

Parágrafo único. A celebração de convênio de concessão de estágio entre a instituição de ensino e a parte concedente não dispensa a celebração do termo de compromisso de que trata o inciso II do caput do art. 3º desta Lei.

CAPÍTULO III - DA PARTE CONCEDENTE

Art. 9º As pessoas jurídicas de direito privado e os órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como profissionais liberais de nível superior devidamente

registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, podem oferecer estágio, observadas as seguintes obrigações:

I – celebrar termo de compromisso com a instituição de ensino e o educando, zelando por seu cumprimento;

II – ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;

III – indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente;

IV – contratar em favor do estagiário seguro contra acidentes pessoais, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme fique estabelecido no termo de compromisso;

V – por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;

VI – manter à disposição da fiscalização documentos que comprovem a relação de estágio;

VII – enviar à instituição de ensino, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, relatório de atividades, com vista obrigatória ao estagiário.

Parágrafo único. No caso de estágio obrigatório, a responsabilidade pela contratação do seguro de que trata o inciso IV do caput deste artigo poderá, alternativamente, ser assumida pela instituição de ensino.

CAPÍTULO IV - DO ESTAGIÁRIO

Art. 10. A jornada de atividade em estágio será definida de comum acordo entre a instituição de ensino, a parte concedente e o aluno estagiário ou seu representante legal, devendo constar do termo de compromisso ser compatível com as atividades escolares e não ultrapassar:

I – 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, no caso de estudantes do ensino superior, da educação profissional de nível médio e do ensino médio regular.

§ 1º O estágio relativo a cursos que alternam teoria e prática, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais, poderá ter jornada de até 40 (quarenta) horas semanais, desde que isso esteja previsto no projeto pedagógico do curso e da instituição de ensino.

§ 2º Se a instituição de ensino adotar verificações de aprendizagem periódicas ou finais, nos períodos de avaliação, a carga horária do estágio será reduzida pelo menos à metade, segundo estipulado no termo de compromisso, para garantir o bom desempenho do estudante.

Art. 11. A duração do estágio, na mesma parte concedente, não poderá exceder 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência.

Art. 12. O estagiário poderá receber bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, sendo compulsória a sua concessão, bem como a do auxílio-transporte, na hipótese de estágio não obrigatório.

§ 1º A eventual concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, entre outros, não caracteriza vínculo empregatício.

§ 2º Poderá o educando inscrever-se e contribuir como segurado facultativo do Regime Geral de Previdência Social.

Art. 13. É assegurado ao estagiário, sempre que o estágio tenha duração igual ou superior a 1 (um) ano, período de recesso de 30 (trinta) dias, a ser gozado preferencialmente durante suas férias escolares.

§ 1º O recesso de que trata este artigo deverá ser remunerado quando o estagiário receber bolsa ou outra forma de contraprestação.

§ 2º Os dias de recesso previstos neste artigo serão concedidos de maneira proporcional, nos casos de o estágio ter duração inferior a 1 (um) ano.

Art. 14. Aplica-se ao estagiário a legislação relacionada à saúde e segurança no trabalho, sendo sua implementação de responsabilidade da parte concedente do estágio.

3 ASPECTOS ACADÊMICOS DO ESTÁGIO

De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) 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. Em conformidade com a DCN, a carga horária dos estágios curriculares de Nutrição na Faculdade Florence é de 680 horas constituindo assim, 20% da carga horária total do curso.

Nesse sentido, a carga horária do estágio curricular é 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 é oferecido a partir do 7º. semestre do curso

nas áreas de atuação supracitadas, distribuídas da seguinte forma:

Quadro 08 – Estágio Curricular Supervisionado

ÁREAS	PERÍODO	CARGA-HORÁRIA
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	7º.	220
Estágio Supervisionado em Unidades Alimentação e Nutrição	7º.	220
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	8º.	240
Carga Horária Total		680

- **Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição:** compreende 220 horas e é cursado no 7º período. Este estágio é realizado em Unidades de alimentação e nutrição (UAN) comerciais ou institucionais e tem como principal objetivo capacitar o acadêmico ao entendimento global da administração de UAN, bem como, proporcionar o desenvolvimento de atividades pertinentes ao profissional nutricionista nas funções de administração, gestão, custos, assessoria, orientação e educação nutricional em UAN. Todos os estágios curriculares são realizados em Instituições públicas ou privadas conveniadas com a IES e que atendam os requisitos legais do PPC, da Lei de Estágio (Lei nº 11.788/08).
- **Estágio em Nutrição Social:** compreende 220 horas e é cursado no 7º período. Este estágio é realizado em escolas, creches de educação infantil e ensino fundamental, casa de cuidado de idosos, programas sociais e Unidades Básicas de Saúde, tem como principal objetivo a atuação em educação nutricional, saúde pública, alimentação nas fases da vida, alimentação escolar, segurança alimentar e avaliação nutricional escolar. Além disso, também pode ser realizado em Secretarias estaduais ou municipais de Saúde, Educação ou Assistência Social.
- **Estágio em Nutrição Clínica:** compreende 240 horas e é cursado no 8º período. Este estágio é realizado em Hospitais públicos e/ou privados e tem como objetivo principal a vivência das atividades em nutrição hospitalar nas diferentes situações patológicas e cuidado nutricional a pacientes, e requer a aplicação dos conhecimentos teóricos para prestar assistência especializada em dietoterapia.

O estágio supervisionado é realizado em estabelecimentos públicos ou privados,

conveniados com a Faculdade Florence, 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 é acompanhado por um supervisor/preceptor 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, são de responsabilidade da coordenação do curso, em conjunto com os professores do curso, responsáveis pela supervisão de estágio. Dentre os professores do curso, é indicado um coordenador de estágio, responsável por articular e acompanhar diretamente as atividades de estágio, junto a coordenação do curso.

Compete a supervisão/preceptoria 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 produz um relatório reflexivo das atividades desenvolvidas em campo, demonstrado 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 é encaminhado para a avaliação do supervisor docente e professor coordenador do estágio, assim como todo o instrumental de acompanhamento e avaliação do supervisor técnico.

A avaliação do estágio leva 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 dos seguintes fatores:

- a) Elaboração de relatório de conclusão do estágio;
- b) Fichas de atividades desenvolvidas e frequência no campo de estágio;
- c) Pontualidade, assiduidade, criatividade e participação;
- d) Exposição de conteúdo apresentado em relatório.

O relatório final do Estágio, assim como as fichas de atividades desenvolvidas e de frequência, são entregues ao supervisor/preceptor de estágio devidamente preenchidas, o qual faz a análise e posteriormente o aluno deposita junto a Coordenação do Curso em prazo devidamente estabelecido. Conforme definido no regulamento de estágio.

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. Cabe ao NDE do Curso de Nutrição a elaboração de normas específicas para o estágio supervisionado em conformidade com o Projeto Pedagógico do Curso e a legislação vigente, e ao Colegiado do Curso a aprovação das normas complementares de estágio curricular.

São Luís, 12 de agosto de 2023.

Prof^a. Me. Sâmara Letícia Silva de Lima

Presidente do Colegiado do Curso de Nutrição do Instituto Florence de Ensino Superior

Apêndice B – Regulamento Específico das Atividades Complementares do Curso de Nutrição.

**REGULAMENTO ESPECÍFICO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO
CURSO DE NUTRIÇÃO**

Dispõe sobre Normas Específicas de Atividades Complementares do Curso de Nutrição do Instituto Florence de Ensino Superior.

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º. Este regulamento disciplina a realização dos Estudos Independentes, previstas no art. 4º da Portaria MEC nº 1.886/94, e incluídas no currículo pleno do curso de graduação em Nutrição, fazendo parte do Regimento da Faculdade, como anexo.

Art. 2º. Os Estudos Independentes, a serem ajustadas entre o aluno e a coordenação do curso de graduação em Nutrição, são oferecidas em todos os períodos letivos, constando de pesquisas, cursos e serviços de extensão, seminários, simpósios, congressos, conferências, monitoria, iniciação científica e disciplinas não previstas no currículo pleno.

Art 3º. As atividades complementares são regidas por normas que disciplinam a oferta, o funcionamento e o registro de atividades inerentes à parte flexível do curso de Nutrição. Tem por finalidade propiciar aos discentes a oportunidade de buscar em consonância com o currículo pleno do curso, uma trajetória autônoma e particular com conteúdos extracurriculares, que lhe permitam enriquecer os conhecimentos adquiridos ao longo do curso.

Art. 4º As Atividades Complementares são de cumprimento obrigatório para o corpo discente, devendo compor o currículo vigente do curso, com carga horaria de 100 horas cumpridas ao longo de oito semestres.

Parágrafo Único: Seu integral cumprimento é condição indispensável para a obtenção do grau de Bacharel em Nutrição, e compreende atividades não compreendidas nas práticas pedagógicas previstas no desenvolvimento regular das disciplinas. As atividades são de caráter obrigatório e compõem o currículo do curso, desde que contribua para a formação acadêmica e aprimoramento profissional do discente.

Art. 5º Estas normas estão de acordo com a Resolução do CNE/CES de 02 de fevereiro de 2002, e Resolução do Conselho Superior do Instituto Florence de Ensino-CONSUP.

Art. 6º São distribuídas entre as seguintes atividades: Atividades de Ensino, Atividades de Pesquisa, Atividades de Extensão e Representação Estudantil.

Art. 7º A carga horária das Atividades Complementares deverá ser contabilizada quando realizadas em período de integralização curricular, em casos de alunos transferidos importando a carga horária da IES de origem ou em intervalos provocados por trancamentos de curso.

Art. 8º Estas atividades deverão ser adequadas e de relevância acadêmico científica à formação do discente, devendo ser de caráter interdisciplinar envolvendo atividades de ensino, pesquisa e extensão, através do desenvolvimento de projetos e programas de ações socioeducativas, jornadas acadêmicas, seminários, ciclos de palestras, e projetos de pesquisa.

Art. 9º A participação nessas atividades busca desenvolver no discente a integração de saberes em diversas áreas do conhecimento, bem como o aprimoramento de conhecimentos nas atividades práticas de cunho técnico científico.

Art. 10º Todas as atividades complementares devem ser comprovadas pelo discente à Coordenação do Curso, através de solicitação via Secretaria Acadêmica da IES. Após análise e deferimento pelo Coordenador, as comprovações serão encaminhadas à Secretaria Acadêmica para registro no histórico escolar do discente.

Art. 11º. As Normas de Atividades Complementares do curso de Nutrição são normatizadas pelo Núcleo Docente Estruturante e deliberadas pelo Colegiado do Curso em consonância com as normas gerais e Diretrizes Curriculares Nacionais. As atividades realizadas serão computadas em horas e registradas no histórico escolar do discente.

Ficará a cargo da Coordenação do curso a divulgação das atividades complementares, facultando ao aluno sua livre escolha, devendo obedecer às normas que a disciplinam.

GRUPO 1 – ATIVIDADES DE ENSINO

Nº	Grupo 1 – ENSINO máximo de 90 horas	Característica	CH mínima Da unidade (hs)	CH máxima Da unidade (hs)
1	Disciplinas ou cursos não incluídos no currículo do curso de graduação em Nutrição.	Por curso ou semestre.	12	48
2	Curso de aperfeiçoamento ou atualização relacionado ao Curso de Nutrição.	Por semestre	12	40
3	Estágio extracurricular na área em entidade pública ou privada credenciada o Instituto Florence de Ensino Superior.	Por semestre	20	60
4	Monitoria	Por semestre /disciplina.	12	40
5	Atividade extraclasse (seminários, temas livres, simpósios, debates e eventos similares).	Por evento	04	32
6	Atividade profissional relacionada ao Curso de Nutrição, desde que não concomitante com as horas referentes à grade curricular.	Por tempo	04	12
7	Ligas Acadêmicas	Por Liga	8	40

Para as Atividades de Ensino, serão lançadas no histórico escolar as cargas horárias até o limite máximo estipulado acima, correspondendo ao cômputo total do curso.

GRUPO 2 – ATIVIDADES DE PESQUISA

Nº	Atividades de Pesquisa Máximo de 60 horas	Característica	CH mínima Da unidade (h)	CH máxima Da unidade (h)
1	Participação em projeto de pesquisa institucionalizado na IES como bolsista em órgãos de fomento.	Por projeto	20	60
2	Participação em projeto de pesquisa institucionalizado na IES como voluntário.	Por projeto	20	40
3	Participação como ouvinte em bancas de TCC, de especialização, dissertações	Por banca	02	18

	de mestrado ou teses de doutorado.			
4	Publicação de artigos em revistas especializadas: Em revista indexada internacional; Em revista indexada nacional. Em revista não indexada com corpo editorial.	Por publicação	15 20 15 10	45 60 60 40
5	Publicação em anais de congressos internacionais de área relacionada ao curso de Nutrição.	Por publicação	6	30
6	Publicação em anais de congressos nacionais de área relacionada ao curso de Nutrição.	Por publicação	5	25
7	Publicação em anais de Mostras de Iniciação Científica de área relacionada ao curso de Nutrição.	Por publicação	4	20
8	Publicação em anais de semanas acadêmicas de área relacionada ao curso de Nutrição.	Por publicação	5	25
9	Artigos, resenhas ou textos de opinião publicados em jornais e revistas gerais.	Por publicação	3	15

Para as atividades de Pesquisa, serão lançadas no histórico escolar, as cargas horárias até o limite máximo estipulado acima, correspondendo ao cômputo total do curso.

GRUPO 3 – EXTENSÃO:

Nº	Atividades de Extensão Máximo de 60 horas	Característica	CH mínima da unidade (h)	CH Máxima da unidade (h)
1	Participação em eventos científico nacional/ internacional relacionado ao curso de Nutrição.	Por participação	4	20

2	Premiação em eventos científicos nacional/internacional relacionados ao curso de Nutrição.	Por premiação	10	40
3	Participação em encontros, jornadas, seminários, simpósios e outros na área de Nutrição.	Por evento <i>a) local</i> <i>b) estadual/regional</i> <i>c) nacional</i> <i>d) internacional</i>	2 4 6 8	10 20 30 40
4	Participação em Semanas Acadêmicas de Nutrição do Instituto Florence de Ensino Superior; Outras Instituições	Por evento	4 4	20 12
5	Apresentação de trabalhos em eventos científico-culturais <i>-Internacional</i> <i>-Nacional</i>	Por apresentação	10 8	40 30
6	Realização de mini-cursos ou cursos de curta duração dentro ou fora da IES relacionados aos objetivos do curso	Por curso	2	4
7	Apresentação de trabalho ou atuação em exposição, feiras e mostras nacionais /internacionais,	Por apresentação	4	12
8	Programas de intercâmbio institucional	Nacional / Internacional	10	60
9	Participação em cursos de idiomas, comunicação e expressão, e de Informática realizados durante o curso de graduação.	Por curso	20	40
10	Participações em projetos de extensão extracurriculares propostos pela IES.	Por projeto	20	40

Para as atividades de Extensão, serão lançadas no histórico escolar, as cargas horárias até o limite máximo estipulado acima, correspondendo ao cômputo total do curso.

GRUPO 4 – REPRESENTAÇÃO ESTUDANTIL:

Nº	Atividades de Representação Estudantil: Máximo de 60 horas	Característica	CH mínima Da unidade ((h)	CH máxima Da unidade ((h)
1	Exercício de cargo de representação estudantil (período mínimo de 12 meses)	Por gestão		
1.1	Presidente do DCE;	Por gestão	15	30
1.2	Membro da Diretoria do DCE;	Por gestão	10	20
1.3	Presidente do CA;	Por gestão	10	20
1.4	Membro da diretoria do CA;	Por gestão	8	16
1.5	Representante discente no conselho de curso;	Por gestão	8	16
1.6	Representante discente no Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEPE;	Por gestão	10	20
1.7	Representante discente no Conselho Universitário – CONSUP;	Por gestão	10	20
1.8	Representante discente na Comissão Própria de Avaliação – CPA;	Por gestão	8	16
1.9	Representante discente na Comissão de Ética;	Por gestão	8	16

Para as atividades de Representação Estudantil, são lançadas no histórico escolar, as cargas horárias até o limite máximo estipulado acima, correspondendo ao cômputo total do curso.

Art. 12º. Os casos omissos e supervenientes serão analisados e decididos pelo Colegiado do Curso de Nutrição dentro do âmbito de suas competências.

Art. 13º. Este regulamento entra em vigor na data de sua aprovação.

São Luís, 12 de agosto de 2023.

Profª. Me. Sâmara Letícia Silva de Lima

Presidente do Colegiado do Curso de Nutrição do Instituto Florence de Ensino Superior

Apêndice C – Regulamento Específico do Trabalho de Conclusão de Curso - Curso de Nutrição.

**REGULAMENTO ESPECÍFICO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DO
CURSO DE NUTRIÇÃO**

Dispõe sobre Normas Específicas de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Curso de Nutrição do Instituto Florence de Ensino Superior.

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1. O presente Regulamento tem por finalidade normatizar as atividades relacionadas ao Trabalho de Conclusão de Curso – TCC do Curso de Graduação em Nutrição do Instituto Florence de Ensino Superior, requisito indispensável para a obtenção do grau.

Art. 2. O Trabalho de Conclusão de Curso – TCC consiste em uma pesquisa individual, orientada e apresentada sob forma de um artigo científico, na área de Nutrição.

§1º. Incumbe à Coordenação do curso de Nutrição, após deliberação pelo respectivo Núcleo Docente Estruturante — NDE e aprovação pelo respectivo Colegiado de Curso, dispor sobre o Regulamento Específico de Trabalho de Conclusão de Curso — TCC, no âmbito do curso de Nutrição, observando-se o perfil profissional do egresso constante no projeto pedagógico, bem como as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso.

Art. 3. O Trabalho de Conclusão de Curso – TCC tem por finalidade propiciar aos alunos a oportunidade de demonstrar o grau de conhecimento adquirido, o aprofundamento temático, o estímulo à produção científica, à pesquisa bibliográfica especializada e o aprimoramento da sua área específica.

Art. 4. São objetivos gerais do TCC:

- I. Ampliar o domínio específico dos alunos sobre um determinado tema relacionado a sua área de estudo;
- II. Favorecer a realização de uma síntese integradora de conhecimentos

- teóricos e práticos;
- III. Desenvolver e ampliar o espírito investigativo;
 - IV. Favorecer a reflexão sobre a prática profissional;
 - V. Desenvolver habilidades que favoreçam a busca de alternativas criadoras no exercício da profissão;
 - VI. Desenvolver estudos e projetos interdisciplinares;
 - VII. Desenvolver a capacidade de escrever, como também de submeter e/ou publicar artigos nacionais e internacionais de acordo com as áreas do conhecimento.

CAPÍTULO II

DO ACOMPANHAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 5. O acompanhamento do TCC será feito por comissão responsável, composta pelo Coordenador do Curso de Nutrição, Professor Responsável pela orientação, indicado pela Coordenação de Curso, e Professor Responsável pela disciplina de Elaboração de Trabalho de Conclusão de Curso.

§1º. O formato do Trabalho de Conclusão de Curso — TCC do Curso de Graduação em Nutrição, foi definido após deliberação do Núcleo Docente Estruturante — NDE e aprovação pelo Colegiado do Curso, observando-se o perfil profissional do egresso constante no projeto pedagógico, bem como as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso.

§2º. O formato-padrão do Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Nutrição é o de artigo científico.

Art. 6. Compete ao Professor responsável pela disciplina de Elaboração de Trabalho de Conclusão de Curso — TCC, ou disciplina afim:

- I. O acompanhamento de todas as atividades inerentes à realização dos trabalhos por parte dos discentes matriculados naquele componente curricular;
- II. A responsabilização pelos trâmites de Secretaria referente ao trabalho, informando, a todo momento, os demais professores membros da comissão responsável;
- III. O atendimento aos alunos, individualmente ou em grupos, no que se refere

às orientações de caráter geral, prazos, normas ou regulamentos;

- IV. Organizar o processo de realização do TCC, elaborando o respectivo cronograma, inclusive com a respectiva definição das datas em comum acordo com os eventuais membros das bancas.

Art. 7. São atividades de planejamento estratégico, de incumbência do Professor responsável pela disciplina de Elaboração de Trabalho de Conclusão de Curso — TCC, ou disciplina afim:

- I. Abrir e manter atualizados o cadastro de orientadores;
- II. Providenciar as listagens de orientandos para fins de controle de presença às aulas de acompanhamento da disciplina TCC;
- III. Fazer Convocações e agendar reuniões — com discentes e docentes;
- IV. Encaminhar aos orientadores as relações dos alunos que lhes forem destinados;
- V. Manter diálogo com os orientadores, para discussão das atividades inerentes ao processo de orientação e ao adequado desenvolvimento do TCC;
- VI. Garantir o processo de orientação dos alunos, inclusive no que tange à observância, pelos orientadores, das reuniões com os orientandos;
- VII. Garantir o cumprimento deste regulamento pelos orientadores e alunos.

CAPÍTULO III DOS PROFESSORES ORIENTADORES

Art. 8. O processo de orientação para elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso será desenvolvido por professores do Curso de Graduação em Nutrição.

§1º. É permitida a participação, na qualidade de orientador, de professor externo ao Corpo Docente da IES, sendo necessário, para tanto, a abertura de requerimento na Secretaria Acadêmica da faculdade, endereçado à Coordenação do Curso de Nutrição, constando os seguintes documentos:

- I. Carta de Aceite assinada pelo Professor Orientador externo;
- II. Cópia do Currículo Lattes, ou similar, do Professor Orientador externo;

- III. Cópia autenticada do Diploma e Histórico de Graduação no Ensino Superior Professor Orientador externo, em Instituição de Ensino reconhecida pelo Ministério da Educação — MEC;
- IV. Cópia autenticada do Certificado e Histórico de Pós-Graduação, *lato sensu* ou *strictu sensu*, Professor Orientador externo, em Instituição de Ensino reconhecida pelo Ministério da Educação — MEC e, em se tratando de Instituição de Ensino estrangeira, do respectivo ato de validação por instituição nacional.

Art.9. Pode o orientador permitir que seus orientandos contem, excepcionalmente, com a colaboração, sem remuneração, de outro professor do Curso, ou de um docente de outra IES, que atuará como coorientador.

§1º. Nos casos de coorientação, faz-se necessária declaração específica do Professor Orientador anuindo com a participação do outro docente no processo de orientação do trabalho.

Art. 10. O limite máximo de orientações permitido a cada professor, individualmente, por semestre, nos cursos de modalidade presencial, é de cinco alunos, salvo nos casos de comprovada insuficiência de docentes disponíveis.

Art. 11. A mudança de orientador, quando justificadamente requerida pelo orientando, implicando ou não mudança de tema, só será permitida quando outro docente aceitar formalmente a orientação, oportunidade em que deve fazê-lo por meio de Carta de Aceite constando a anuência do orientador anterior, salvo nos casos em que este estiver indisponível para fazê-lo, situação na qual a referida anuência será dispensada.

Parágrafo Único. A mudança de orientador poderá ocorrer, no prazo máximo de noventa dias antes da data prevista para a apresentação do trabalho, com as observâncias das restrições do *caput* do presente, sujeitando-se o orientando à realização de todas as etapas anteriormente realizadas, devidamente aceitas pelo novo orientador.

Art. 12. Compete ao Professor orientador:

- I. Comparecer às reuniões convocadas pelo Coordenador do Curso ou pelo Professor responsável pela disciplina de Elaboração de TCC;
- II. Convocar seus orientandos para reuniões de orientação geral, quando

entender necessário, em horário previamente fixado, que não seja contemplado pela disciplina ministrada;

- III. Convocar reuniões individuais ou em grupo, quando os projetos tiverem como foco ponto em comum e/ou o atendimento em grupo seja cientificamente conveniente;
- IV. Atender os orientandos regularmente, conforme cronograma de reuniões;
- V. Comunicar oficialmente a Coordenação do curso os casos dos alunos que não atendem às convocações ou não cumpram prazos e tarefas;
- VI. Revisar os trabalhos, recomendando as correções e complementações necessárias;
- VII. Apresentar ao Coordenador do Curso a relação dos projetos e temas desenvolvidos, bem como eventuais alterações.

Art. 13. A responsabilidade pela elaboração do processo de TCC é integralmente do aluno, o que não exime o Professor Orientador de desempenhar, adequadamente, conforme as normas definidas neste Regulamento Específico e nas demais normas a ele complementares, as atribuições decorrentes de sua atividade de orientação.

CAPÍTULO V DOS ORIENTANDOS

Art. 14. Considera-se orientando o aluno em processo de orientação para a elaboração de Trabalho de Conclusão de Curso – TCC.

Art. 15. Cabe ao aluno escolher o professor orientador entre os docentes do Curso de Graduação de Nutrição para essa tarefa, podendo escolher Professor Orientador Externo, observado o quanto disposto no art. 8º, §1º, deste Regulamento Específico.

Art. 16. O orientando poderá requerer, desde que devidamente fundamentado, até 90 (noventa) dias antes da data final de entrega do TCC, mudança de área, conforme o art. 11, parágrafo único, deste Regulamento Específico.

Art. 17. Compete ao orientando:

- a) Estar regularmente matriculado na disciplina de Elaboração de TCC, comparecer às reuniões convocadas por seu orientador ou Coordenador do Curso, devendo apresentar documento comprobatório para justificar eventuais faltas;
- b) Manter contato com o professor orientador para discussão e aprimoramento de sua pesquisa, quando convocado ou quando necessário;
- c) Cumprir o calendário acadêmico elaborado pela Coordenação de Curso ou professor responsável para entrega de projeto, relatórios e versão final do Trabalho de Conclusão de Curso;
- d) Entregar, quando solicitado, ao orientador, relatórios sobre atividades desenvolvidas;
- e) Submeter todo o processo de constituição do TCC à revisão do orientador, tantas vezes quantas necessárias, assim como providenciar as modificações e acréscimos recomendados;
- f) Elaborar a versão final de seu Trabalho de Conclusão de Curso, em formato de artigo científico, de acordo com o presente Regulamento, as instruções de seu orientador, do Coordenador do Curso, e/ou do Professor Responsável atendendo às normas estabelecidas, submetendo-o à revisão final;
- g) Comparecer, antes do depósito à Biblioteca da faculdade para fins de elaboração da respectiva Ficha Catalográfica e demais registros pertinentes;
- h) O aluno terá um prazo de 15 (quinze) dias a contar da data da defesa do artigo para fazer as correções solicitadas pela banca.
- i) Entregar na Secretaria Acadêmica da faculdade, uma cópia em CD- ROM contendo o arquivo do artigo científico elaborado, em formato "PDF", a fim de que seja encaminhado à Coordenação de Curso para aprovação final pelo Professor Responsável pela disciplina e, após, depositado na Biblioteca da faculdade, para fins de consulta pública física e virtual.

Parágrafo Único: O orientando que não estiver mantendo contatos regulares com o Professor Orientador, por motivo exclusivamente do professor, e não estiver recebendo orientação do trabalho poderá se manifestar sobre o assunto à Coordenação de Curso durante o semestre

letivo, anterior ao período de entrega dos trabalhos, definido em calendário específico de TCC.

CAPÍTULO VI DAS VAGAS

Art. 18. A designação dos orientadores pelo Coordenador do Curso observará a ordem de preferência dos alunos, até o preenchimento das vagas para cada orientador, adotando, para tanto, o critério da observância do aproveitamento escolar geral dos mesmos.

§1º. Havendo empate, observar-se-á a maior média específica obtida na disciplina correlata ao tema escolhido pelo aluno.

§2º. Consoante o critério acima exposto, o aluno que não for atendido em sua opção, poderá ser atendido através de designação do Coordenador do Curso entre orientadores disponíveis.

CAPÍTULO VII DOS RELATÓRIOS PARCIAIS

Art. 19. Sempre que solicitado, o orientando deve entregar ao orientador, na forma e no prazo previamente definidos por este, relatórios parciais sobre o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso, os quais devem conter informações detalhadas acerca das pesquisas, leituras e estudos realizados no período respectivo.

CAPÍTULO VIII DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 20. O Trabalho de Conclusão de Curso deve ser elaborado considerando-se:

- I. Na sua estrutura formal, os critérios técnicos estabelecidos pelas normas vigentes Vancouver;
- II. No seu conteúdo, as finalidades estabelecidas no artigo 2º deste regulamento e a vinculação direta do seu tema com um dos ramos do conhecimento na área de Nutrição.

Art. 21. A estrutura do Trabalho de Conclusão de Curso — TCC deve seguir rigorosamente aos elementos dispostos nos manuais respectivos elaborados pela Biblioteca da Faculdade Florence e de livre acesso no *site* oficial da Instituição e da Biblioteca, no formato digital,

também disponível no formato impresso na Coordenação de Curso e nas instalações da própria Biblioteca.

CAPÍTULO IX DA BANCA EXAMINADORA

Art. 22. Compete ao orientando entregar as 03 (três) vias do trabalho, que deverão estar encadernadas, aos respectivos membros da banca examinadora (orientador, 1º examinador e 2º examinador), até o máximo de 07 (sete) dias antes da data designada para a defesa.

Art. 23. A banca examinadora será constituída pelo professor orientador e por dois outros professores indicados pela coordenação do Curso, sendo que todos devem estar na linha de pesquisa do artigo.

Art. 24. Toda programação relativa à defesa do artigo será afixada nos murais e *site* da Instituição 30 (trinta) dias antes da defesa, respondendo às tramitações legais da Faculdade.

CAPÍTULO X DA AVALIAÇÃO

Art. 25. A nota final do Trabalho de Conclusão de Curso — TCC será a média aritmética das notas atribuídas ao trabalho pelos membros da banca examinadora, considerando-se reprovado o aluno que obtiver média final inferior à nota 7,0 (sete).

§1º. Para fins de aferição da nota do Trabalho de Conclusão de Curso — TCC, tem-se que a parte escrita e a defesa oral do trabalho possuem pontuação máxima de 5,0 (cinco) pontos cada.

§2º. Devem os examinadores nortearem-se, para fins de aferição da pontuação, pelos formulários de avaliação anexados a este regulamento.

§3º. Para aprovação, o trabalho de conclusão de curso deve apresentar os seguintes critérios:

- Devida fundamentação e aprofundamento do tema;
- Sequência lógica e sistematizada do conteúdo;
- Apresentação gráfica conforme as normas VANCOUVER;
- 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, são considerados ainda a adequação dos recursos utilizados, observância do tempo máximo para exposição e resposta às arguições da banca.

Art. 26. A nota final do TCC será enviada ao Professor Responsável pela disciplina de Elaboração de TCC, que procederá ao registro da nota no sistema acadêmico pertinente, bem como informará à Coordenação de Curso e à Secretaria Acadêmica para as respectivas anotações, com vistas à elaboração do histórico escolar do aluno e emissão do posterior diploma.

Art. 27. 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.

Art. 28. O aluno que não entregar o TCC, ou que não se apresentar para sua defesa oral, sem motivo justificado na forma da legislação em vigor, estará automaticamente reprovado.

Art. 29. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação do Curso e/ou Colegiado do Curso, ouvida a Diretoria Acadêmica, observados, no que couberem, as demais normas institucionais.

Art. 30. O presente regulamento entrará em vigor, a partir da data da homologação pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição.

São Luís, 12 de agosto de 2023.

Prof^a. Me. Sâmara Letícia Silva de Lima

Presidente do Colegiado do Curso de Nutrição do Instituto Florence de Ensino Superior

ANEXOS

ANEXO 1 – Projeto Institucional Núcleo de Carreira e Empregabilidade

1 APRESENTAÇÃO

O mundo vem sofrendo várias transformações no desenvolvimento do trabalho em todas as áreas de atuação. Atualmente, o conhecimento técnico adquirido no âmbito da formação universitária é um requisito insuficiente para o acesso ao mercado de trabalho. Para além da habilidade técnica, outros atributos são avaliados no processo de recrutamento, fazendo com que a empregabilidade seja das maiores preocupações do aluno que inicia sua graduação.

Atenta a este novo cenário e com o objetivo de contribuir, amplamente, para a formação integral do aluno, contribuindo, assim, para o seu acesso ao mercado de trabalho, o Instituto Florence passa a contar com um novo componente no processo ensino-aprendizagem: o Núcleo de Carreiras e Empregabilidade.

Trata-se de um setor vinculado à Diretoria Acadêmica que, articulando-se com as Coordenações de Curso, atuará na formação voltada para a empregabilidade, no que concerne ao desenvolvimento de habilidades e competências que contribuirão com a formação do discente visando a sua inserção no mercado de trabalho.

Através de variadas ferramentas, o Núcleo de Carreiras e Empregabilidade do Instituto Florence atuará com foco na orientação e desenvolvimento profissional voltando-se para a difusão de habilidades e competências específicas que atuaram como vetores para a inserção e manutenção no mercado de trabalho.

Assim, o Núcleo atuará contribuindo para a formação de profissionais aptos do ponto de vista técnico, gerencial e intelectual, humano e social capazes de solucionar, com rapidez, problemas cada vez mais sofisticados e específicos, como requer o mercado de trabalho.

2 JUSTIFICATIVA

O atual cenário evidencia uma significativa transformação que expõe a mudança da relação capital versus trabalho e empregador versus empregado. Novos fatores econômicos, desenvolvimento tecnológico, popularização do uso da internet, globalização, velocidade da informação são elementos que compõem um mercado turbulento e veloz.

Esta conjuntura demanda das organizações competência, agilidade e flexibilidade, exigindo uma atuação diferenciada que, nas últimas duas décadas, fizeram a relação de

emprego, no Brasil, mudem de foco e de face, tornando mais complexos o acesso e a permanência no mercado de trabalho. Há poucos anos, a formação profissional, técnica ou universitária, era considerada o principal meio para se obter opções de caminhos e carreira a seguir. No que diz respeito às carreiras, elas eram projetadas para que o funcionário subisse —degrau por degrau, escalando verticalmente o organograma de funções.

Assim, o tempo de casa era o fiel da balança para uma possível promoção e/ou aumento de salário, não pelo mérito. As regras de ascensão profissional eram estas e não se discutia este modelo que exigia menos em termos de formação e mais em termos de lealdade que era medida pelo tempo.

Atualmente, a formação técnica, por si só, não assegura um espaço no mercado de trabalho. Os trabalhadores do século XXI precisam ter a legítima formação naquilo que se dispõem a trabalhar e para a função que pretende desempenhar, bem como ser possuidores de uma educação geral. E, o mais importante de tudo, aprender continuamente.

Tarefas braçais repetitivas começaram a ser realizadas por robôs e dispositivos mecânicos. Trabalhos que exigem algum envolvimento mental, mas que também sejam repetitivos começaram a ser realizadas por robôs desoftware. Isso tem tomado o lugar do emprego tradicional e o que nos resta saber é: como atuar nesse novo cenário?

Além da competência técnica, outras competências específicas são exigidas. Logo, se o mundo do trabalho muda, deve mudar também a formação para o trabalho e a Universidade, como importante espaço de formação precisa repensar, continuamente, suas estratégias ensino-aprendizagem incluindo sistemáticas que viabilizem o atendimento às demandas a que os seus egressos terão que atender ao buscar sua inserção no mercado: profissionais com boa formação e que possuam conhecimentos, habilidades e atitudes que os tornem capazes de promover o crescimento e o desenvolvimento corporativo e da sociedade como um todo.

Nessa perspectiva, justifica-se a implantação do Núcleo de Carreiras e Empregabilidade do Instituto Florence na medida em que se acredita que a busca por planejamento e gestão de carreira deve fazer parte da vida do profissional, visando manter-se atualizado, adotando uma postura proativa de aprimoramento contínuo.

É preciso despertar no discente, pensando-o como um profissional em formação, a consciência de que a sua inserção e permanência no mercado estão condicionadas à vários requisitos em que se incluem o desenvolvimento contínuo de habilidades técnicas e pessoais para demarcar sua atuação com competência, pois ela é a estratégia para a permanente empregabilidade.

Por tais razões a atuação do Núcleo de Carreiras e Empregabilidade do Instituto Florence se propõe:

- A ampliar o conhecimento do aluno sobre as diversas possibilidades de atuação em sua área de formação;
- Incentivar a descoberta e o aperfeiçoamento das habilidades do discente encorajando-o no processo criativo para que escolhas produtivas;
- Oferecer experiências com atividades que associem teoria à prática através das atividades de extensão;
- Desenvolver um processo de formação continuada, com disciplinas de caráter institucional, semestrais que passam a integrar o novo design curricular de todas as graduações;
- Estabelecer convênios e parcerias com os setores públicos e privados, além do terceiro setor, para possibilitar a prática profissional, a exemplo dos estágios, das empresas juniores e de outras formas de atuação prática através parcerias com Termos de Cooperação, visitas técnicas e ações sociais;
- Oportunizar o contato com outros profissionais por meio de palestras, feiras e eventos acadêmicos;
- Realizar cursos de atualização, oficinas e workshops sobre curriculuns (vários modelos), simulação de entrevista de emprego, posicionamento em redes sociais, etiqueta profissional, etc
- Orientações para planejamento de carreiras.

A atuação do Núcleo de Carreiras, portanto, ocorrerá num amplo contexto, partindo do pressuposto de que a orientação de carreira é um processo mais abrangente do que simples escolha do curso de graduação e o oferecimento de conhecimentos técnicos relacionados. Para além disso, significa oferecer condições para que o universitário construa um bom plano de vida profissional e seja capaz de percorrer uma jornada promissora.

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral

O objetivo geral do Núcleo de Carreiras é disponibilizar, a alunos e egressos do Instituto Florence, suporte e preparo para o ingresso na trajetória profissional, preparando-os, atentando-se as nuances mercadológicascondizentes às suas áreas de formação, bem como, a

estruturação do seu planejamento de carreira, desenvolvimento de suas competências e aprimoramento de suas fragilidades.

3.2 Objetivos Específicos

- I. promover a integração entre empresas, alunos, egressos e a Universidade;
- I. contribuir na preparação e segurança dos estudantes para o futuro desenvolvimento da atividade profissional;
- II. identificar e desenvolver atividades que contribuam com o desenvolvimento dos estudantes preparando-os para as exigências do mercado de trabalho;
- III. promover a cultura empreendedora, entre alunos e egressos, potencializando aspectos cognitivos, emocionais e comportamentais para uma postura ativa diante da vida e da carreira;
- IV. fomentar, coordenar e controlar a realização de estágios não obrigatórios;
- V. registrar e controlar a realização de estágios obrigatórios;
- VI. registrar e controlar os Termos de Convênio firmados entre organizações concedentes de estágio e o Instituto Florence;
- VII. acompanhar, cumprir e fazer cumprir a legislação pertinente à realização de estágios.

4 METODOLOGIA

Os serviços do Núcleo de Empregabilidade do Instituto Florence serão ofertados, gratuitamente, para estudantes e egressos da instituição. A divulgação será realizada nos murais da Instituição, como também, por meio dos recursos de mídias sociais e site.

Os serviços serão ofertados em todo o semestre, as/os interessadas (os) deverão se inscrever nas oficinas e treinamentos ofertados, podendo agendar as orientações individuais, e de carreira, através de requerimento via Secretaria Acadêmica.

As participações em atividades do núcleo ocasionarão certificação, elencadas como atividade extracurricular através de disciplinas institucionais, oferecidas semestralmente, como integrantes das novas matrizes curriculares de todos os Cursos de Graduação oferecidos pelo Instituto Florence.

4.1 Metodologia detalhada

4.1.1 Orientação de carreira

A orientação de carreira deve possibilitar o autoconhecimento e estimular o planejamento da carreira do estudante, e egresso. Possibilitar um olhar ampliado sobre situação atual e delinear junto ao estudante ações necessárias para a situação profissional desejada. Trata-se de um serviço que possibilita novas perspectivas sobre as exigências de competências profissionais pelo mercado de trabalho.

O serviço será ofertado de forma individual, ou em grupo, considerando as especificidades de cada curso, possibilidades e inserção em áreas de atuação, bem como considerando as questões subjetivas dos participantes.

4.1.2 Oficinas e treinamentos de orientação e desenvolvimento de competências profissionais

A finalidade das oficinas é preparar os estudantes quanto às exigências comportamentais do mercado de trabalho. Desenvolver competências, estimular habilidades, e fornecer orientações necessárias para inserção e atuação profissional, e de estágio. As oficinas e treinamentos terão duração média de até 2 horas, e serão ofertadas durante todo o semestre.

4.1.3 Planejamento e organização de eventos relacionados à área

São eventos em que os estudantes receberão orientações instantâneas sobre currículo, comportamento e atitudes, além de terem contatos com recrutadores. A finalidade é aproximar os estudantes e as empresas, facilitando networks.

4.1.4 Convênios com empresas

O Núcleo buscará empresas visando firmar parcerias para oferta de oportunidades profissionais e de estágios, para os estudantes. Nesse sentido, estabelecer mão de obra qualificada para as empresas conveniadas, e experiências profissionais para o desenvolvimento dos estudantes. As empresas parceiras serão convidadas a participarem de eventos organizados pelo Núcleo de Empregabilidade.

4.1.5 Captação e divulgação de oportunidades de estágio e emprego

O Núcleo deve captar vagas de acordo com os cursos e semestres do Instituto, e divulgar nos murais, salas de aulas, entre coordenadores de curso, e e-mails dos líderes de

turma. A divulgação de vagas tem papel importantíssimo no setor, e deve ser feita frequentemente.

4.1.6 Processos seletivos solicitados pelas empresas conveniadas

O Núcleo realizará pré-seleção de estudantes, sempre que as empresas conveniadas solicitarem. Encaminhando os estudantes de acordo como perfil solicitado. Dessa forma, possibilitar a inserção no mercado de trabalho.

4.1.7 Encaminhamento às oportunidades captadas

Orientação de estudantes quanto a documentações, deveres e direitos, bem como, realizar as intermediações necessárias entre as partes envolvidas.

REFERÊNCIAS

ANTUNES, R. L. C. Adeus ao trabalho? Ensaio sobre as metamorfoses e acentralidade do mundo do trabalho. 8. ed. São Paulo: Cortez: Ed. Unicamp, 2018.

ARNAU, Laia. Educação-Aptidões: Competências. 1º edição – Artimededitora, S. A. 2010.

BARDAGI, M. P.; LASSANCE, M. C.; PARADISO, A. Trajetória acadêmica e satisfação com a escolha profissional de universitários em meio de curso. Revista Brasileira de Orientação Profissional, São Paulo, SP, v 4, n. 1-2, p. 153-166, 2016.

BAUMAN, Z. Modernidade líquida. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2019. BHERING, Marcio Mario. Gestão de Carreira: Gerenciando Corretamente o seu crescimento profissional. Editora – [Sine loco] – A. S. Sistema E. book, 2015.

BITENCOURT, C. C. Gestão por competências e aprendizagem nas organizações. Porto Alegre: Ed. Unisinos, 2015.

MINARELLI, José Augusto. Empregabilidade: Como entrar, permanecer e progredir no mercado de trabalho. 25ª edição. São Paulo: Editora Gente, 2019.

ANEXO 2 – Convênios do Instituto Florence de Ensino Superior com o SUS

INSTITUIÇÃO	OBJETO DO CONVÊNIO	MODALIDADE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO MARANHÃO	ESTÁGIO	GRADUAÇÃO
HOSPITAL DE ALTA COMPLEXIDADE DO MARANHÃO	ESTÁGIO	GRADUAÇÃO
HOSPITAL DE CUIDADOS INTENSIVOS - HCI	ESTÁGIO	GRADUAÇÃO
HOSPITAL PRESIDENTE VARGAS	ESTÁGIO	GRADUAÇÃO
HOSPITAL AQUILES LISBOA	ESTÁGIO	GRADUAÇÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO	ESTÁGIO	GRADUAÇÃO
MATERNIDADE BENDITO LEITE	ESTÁGIO	GRADUAÇÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO LUÍS	ESTÁGIO	GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO

ANEXO 3 – REGULAMENTO DO COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA

REGULAMENTO DO COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA CEP - FLORENCE

CAPÍTULO I

Das Considerações Gerais

Art. 1º O Comitê de Ética em Pesquisa, do Instituto Florence de Ensino Superior, doravante denominado apenas CEP, instituído pela Resolução n. 003 de 05 de setembro de 2018, do CONSUP desta Instituição de Ensino, de acordo com o que determina a Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde (CNS/MS) e as normas vigentes complementares, bem como a Norma Operacional n. 001/2013, no que diz respeito aos aspectos éticos das pesquisas envolvendo seres humanos, é uma instância colegiada de natureza consultiva, deliberativa, normativa, educativa e independente, vinculada à Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) e independente, de relevância pública, criado para defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos.

Art. 2º Os objetivos do CEP-FLORENCE são identificar, analisar e avaliar as implicações éticas nas pesquisas científicas que envolvem seres humanos direta ou indiretamente, visando à observância das normas éticas na defesa dos direitos dos envolvidos na pesquisa, que são os participantes, pesquisadores e instituições, individual ou coletivamente considerado.

Art. 3º Este Regulamento está pautado na ótica do indivíduo e das coletividades, e incorpora os seguintes referenciais básicos da bioética:

I – autonomia;

II - não-maleficência;

III - beneficência e justiça; e,

IV - assegurar os direitos e os deveres da comunidade científica, dos participantes da pesquisa e do Estado.

Art. 4º A criação e organização do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) é de competência do Instituto Florence de Ensino Superior – FLORENCE, e deve estar fundamentado nas Resoluções 466/2012, 510/2016, 506/2018 446/2011, 441/2011, 370/2007, 346/2005, 340/2004, 304/2000, 303/2000, 292/1999 e nas Norma Operacionais

006/2009, 01/2013 e 01/2012, e em todas as Resoluções e Normas Operacionais que estão em vigência do Conselho Nacional de Saúde/CONEP.

CAPÍTULO II

Do Comitê De Ética Em Pesquisa – CEP-FLORENCE

Art. 5º Toda pesquisa, desta instituição, que envolva seres humanos deve ser submetida, previamente, à apreciação do CEP-FLORENCE.

Art. 6º O CEP-FLORENCE será composto por, no mínimo, sete (7) membros, dentre eles, pelo menos, um representante de usuários, respeitando-se a proporcionalidade pelo número de membros.

§1º Pelo menos 50% dos membros deverão comprovar ter experiência em pesquisa, poderá variar na sua composição, de acordo com as especificidades da instituição e dos temas de pesquisa a serem analisados.

§2º Terá, sempre, caráter multidisciplinar, não devendo haver mais que a metade dos seus membros pertencente à mesma categoria profissional, participando pessoas dos dois sexos.

§3º Quando se tratar de pesquisas em grupos vulneráveis, comunidades e coletividades serão convidados representantes, como membro ad hoc, pertencentes, ou não, à instituição, com a finalidade de fornecer subsídios técnicos.

I - Deve-se explicitar para o consultor os aspectos sobre os quais se requer a sua manifestação, esclarecendo ainda que esta será submetida ao colegiado.

II - Caberá ao colegiado o acolhimento ou não do parecer do consultor e a responsabilidade da decisão final.

Art. 7º O CEP-FLORENCE deve garantir os meios para a capacitação de todos os membros.

§1º O CEP-FLORENCE é interdisciplinar na abordagem das questões éticas, relativas à pesquisa.

Art. 8º A escolha da coordenação do CEP-FLORENCE é feita pelos membros que compõem o colegiado, durante a primeira reunião de trabalho, com mandato de 3 (três) anos e com direito à recondução, bem como dos demais membros.

§ 1º O mandato de cada membro será de 3 (três) anos, sendo permitida uma recondução.

§ 2º O CEP-FLORENCE terá também um vice-coordenador, indicado pelo Coordenador e aprovado pelo plenário.

Art. 9º Do conflito de interesses: os membros do CEP e da CONEP deverão atuar de forma voluntária, autônoma e independente no exercício de sua função, que é de elevado interesse público. É vedado, tanto aos titulares quanto aos suplentes, exercer atividades nas quais interesses privados possam comprometer o interesse público e sua imparcialidade no exercício de suas atividades no sistema CEP/CONEP, conforme Norma Operacional 001/2013, item 2.1 A.

Art. 10º O CEP-FLORENCE realizará duas sessões ordinárias mensais na forma desse Regulamento, de acordo com calendário anual previamente proposto por sua coordenação, encaminhado aos seus membros e disponibilizados aos pesquisadores em sítio eletrônico.

§1º Quando da ocorrência de intercorrência que impeça a realização no dia proposto a data da reunião será alterada.

§2º O colegiado poderá ser convocado de forma extraordinária pelo coordenado ou por no mínimo 50% (cinquenta por cento) mais um, de todos os membros, por motivo relevante, sendo que seus membros deverão ser avisados nominalmente com antecedência mínima de três dias.

§3º Fica estabelecido o quorum de 50% mais um de todos os membros do Comitê para a instalação das reuniões em primeira ou segunda chamada que dar-se-á quinze minutos após a primeira.

§4º Caso as atividades do CEP-FLORENCE sejam suspensas, temporariamente, por ocorrência de greve ou recesso institucional (por exemplo, férias letivas nas instituições acadêmicas), devem ser adotadas as seguintes medidas:

1. Em caso de GREVE, assim que deflagrada, o CEP-FLORENCE deverá informar:

a) À comunidade de pesquisadores e às instâncias institucionais correlatas (como, por exemplo, comissões de pós-graduação, centro de pesquisa clínica, outros) quanto à situação, informando se haverá interrupção temporária da tramitação dos protocolos, e se a tramitação permanecerá paralisada (parcial ou totalmente) pelo tempo que perdurar a greve;

b) Aos participantes de pesquisa e seus representantes o tempo de duração estimado da greve e as formas de contato com a CONEP, de modo que permaneçam assistidos em casos de dúvidas sobre a eticidade e apresentação de denúncia durante todo o período da greve.

c) Em relação aos projetos de caráter acadêmico, como TCC, mestrado e doutorado, a instituição deverá adequar devidamente os prazos dos alunos, de acordo com a situação de cada um, caso haja atraso na avaliação ética pelo CEP-FLORENCE.

2. Em caso de RECESSO INSTITUCIONAL, com a devida antecedência e por meio de ampla divulgação por via eletrônica, o CEP-FLORENCE deverá informar:

a) À comunidade de pesquisadores o período exato de duração do recesso;

b) Aos participantes de pesquisa e seus representantes o período exato de duração do recesso e as formas de contato com o CEP-FLORENCE e a CONEP, de modo que permaneçam assistidos em casos de dúvidas sobre a eticidade e apresentação de denúncia durante todo o período do recesso.

3. Nas duas situações previstas acima, o CEP-FLORENCE irá informar à CONEP para que tenha informações para orientar o pesquisador e o participante de pesquisa que, porventura, demandarem auxílio ou esclarecimento. O CEP-FLORENCE quando tiver suas atividades alteradas, deverá:

a) Informar imediatamente à CONEP (e-mail: conep.cep@saude.gov.br) quando da ocorrência das situações descritas no —item 1|| e antecipadamente no —item 2||, permitindo assim uma informação precisa ao pesquisador e ao participante de pesquisa que entrar em contato com a CONEP, solicitando auxílio ou esclarecimento;

b) No caso de greve, o CEP-FLORENCE também irá informar à CONEP as providências que serão adotadas para regularizar de sua atuação quanto à tramitação de protocolos para apreciação ética, após o período de paralisação.

Art. 11º Registro das reuniões: durante as reuniões será lavrada ata que deverá ser disponibilizada a todos os membros dos CEP-FLORENCE/CONEP.

§1º Na ata deverão constar: as deliberações da plenária; a data e horário de início e término da reunião; o registro nominal dos presentes e as justificativas das ausências.

Art. 12º O membro do CEP-FLORENCE que faltar a 3 (três) reuniões consecutivas ou alternadas, sem justificativa, será excluído e substituído por outro membro da mesma área.

§1º A justificativa deverá ser apresentada formalmente, por e-mail ou memorando, antecipadamente ou até cinco dias após a realização da reunião.

Art. 13º O membro do CEP-FLORENCE que se ausentar, mesmo com a apresentação de justificativa, a 6 (seis) reuniões anuais será excluído e substituído por outro membro da mesma área.

§1º Registro das reuniões será realizada por meio da assinatura de ata de frequência, documento devidamente aprovado;

§2º O coordenador solicitará formalmente a substituição do membro excluído mediante os critérios estabelecidos no caput deste artigo.

Art. 14º As reuniões acontecerão da seguinte forma:

a) abertura dos trabalhos pelo Coordenador e, em caso de sua ausência, pelo vice-coordenador;

b) Leitura da pauta;

c) Verificação de presença dos membros e existência de quorum mínimo, 50% mais um de todos os membros;

d) Aprovação da ata da reunião anterior;

e) Leitura e despacho do expediente;

f) Ordem do dia, incluindo leitura, votação e discussão dos pareceres;

g) Comunicações breves e franqueamento da palavra aos membros que desejarem expor algo que julgarem importante;

h) Registro das reuniões em documento devidamente aprovado;

i) Encerramento da sessão;

j) O conteúdo tratado nas reuniões durante todo o procedimento de análise dos protocolos tramitados pelo sistema CEP-FLORENCE/CONEP é de ordem estritamente sigilosa; as reuniões serão sempre fechadas ao público, conforme Norma Operacional 001/2013, item 2.1 C.

§1º A fim de manter o sigilo e a confidencialidade das informações nelas expostas, todas as reuniões do CEP-FLORENCE serão sempre fechadas ao público.

Art. 15º As deliberações serão tomadas em reuniões, por voto da maioria simples dos presentes.

Art. 16º O protocolo de pesquisa submetido à apreciação do CEP-FLORENCE terá um relator.

§1º Após o relato iniciar-se-ão as discussões, podendo os membros apresentar o seu ponto de vista, pedir vistas ao processo, propor diligências ou adiamento da discussão ou votação.

§2º O membro que solicitar vistas deverá apresentar o seu parecer na reunião seguinte, desde que o prazo para liberar o parecer não ultrapasse os 30 (trinta) dias preconizados em normativa pela CONEP.

§3º A votação do parecer resultará em uma das situações previstas no IV do Art. 40º deste Regulamento.

Art. 17º Em consonância com a Resolução/CNS 466/2012 os membros do CEP-FLORENCE não são remunerados no desempenho dessa tarefa, podendo, no entanto, caso haja necessidade, serem dispensados, nos horários de trabalho do Comitê, das outras obrigações, nas instituições onde prestam serviço, recebendo ressarcimento de despesas efetuadas com transporte, hospedagem e alimentação.

Parágrafo único. O membro deve ser dispensado no horário de seu trabalho no CEP-FLORENCE, de outras obrigações nas instituições ou organizações a qual presta serviço, dado o caráter de relevância pública da função e da obrigatoriedade da participação dos membros nas reuniões.

Art. 18º Da substituição de membros: ao CEP-FLORENCE cabe comunicar as situações de vacância ou afastamento de membros e encaminhar à CONEP as substituições efetivadas, justificando-as.

§1º Da vacância, afastamento e ausências: cabe ao CEP-FLORENCE, ante as situações de vacância, afastamento ou ausências injustificadas por parte de seus membros, adotar as providências de substituição, comunicando o fato à CONEP.

Art. 19º Os membros do CEP-FLORENCE devem isentar-se de tomada de decisão quando estiverem diretamente envolvidos na pesquisa em análise.

Art. 20º Os membros do CEP-FLORENCE devem ter total independência na tomada de decisão, no exercício de suas funções, mantendo sob caráter confidencial as informações recebidas, não podendo, por conseguinte, sofrer qualquer tipo de pressão por parte de superiores hierárquicos ou pelos interessados em determinada pesquisa, devendo se isentar de envolvimento financeiro e não estar submetidos a conflito de interesse.

Art. 21º O CEP-FLORENCE deverá manter, sob sua guarda e responsabilidade, os protocolos de pesquisa e demais documentos, inclusive digitalizados, pelo prazo mínimo de cinco (5) anos a contar do encerramento do protocolo. Decorrido este tempo, o CEP-FLORENCE deverá avaliar os documentos com vistas a sua destinação final, de acordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO III

Dos Termos e Definições

Art. 22º. Os termos adotados por este Regulamento apresentam as seguintes definições:

I - pesquisa é a classe de atividades que tem o objetivo de desenvolver ou contribuir para o conhecimento generalizável, considerado como teorias, relações, princípios ou no acúmulo de informações em que se baseiam e que possam ser corroborados por métodos científicos de observação e inferência, aceitos;

II - pesquisa envolvendo seres humanos é a que, individual ou coletivamente, envolva o ser humano de forma direta ou indireta, em sua totalidade ou partes dele, incluindo o manejo de informações ou materiais;

III - protocolo de pesquisa é o que contém a descrição da pesquisa em seus aspectos fundamentais, contendo informações sobre o participante da pesquisa quanto à qualificação dos pesquisadores e a todas as instâncias responsáveis;

IV - pesquisador responsável é o que responde pela coordenação e realização da pesquisa e pela integridade e bem-estar dos participantes da pesquisa;

V - instituição de pesquisa é a organização, pública ou privada, legitimamente constituída e habilitada, onde são realizadas investigações científicas;

VI - promotor é o profissional ou a instituição responsável pela promoção da pesquisa;

VII - patrocinador é a pessoa física ou jurídica que apoia financeiramente a pesquisa;

VIII - risco da pesquisa é a possibilidade de danos à dimensão física, psíquica, moral, intelectual, social, cultural ou espiritual do ser humano, em qualquer fase de uma pesquisa e dela decorrente;

IX - dano associado ou decorrente da pesquisa é o agravo imediato ou tardio, ao indivíduo ou à coletividade, com nexos causal comprovado, direto ou indireto, decorrente do estudo científico;

X - participante da pesquisa é o participante pesquisado, individual ou coletivamente, e, quando ser humano, de caráter voluntário, vedada qualquer forma de remuneração;

XI - consentimento livre e esclarecido é a anuência do participante da pesquisa e/ou de seu representante legal, livre de vícios (simulação, fraude ou erro), dependência, subordinação ou intimidação, após explicação completa e pormenorizada sobre a natureza da pesquisa, seus objetivos, métodos, benefícios previstos, potenciais riscos e o incômodo que esta possa acarretar, formulada em um termo de consentimento, autorizando sua participação voluntária na pesquisa;

XII - indenização é a cobertura material, em reparação a dano imediato ou tardio, causado pela pesquisa ao ser humano a ela submetida;

XIII - ressarcimento é a cobertura, em compensação, exclusiva de despesas decorrentes da participação do participante na pesquisa;

XIV - vulnerabilidade é a redução da capacidade de autodeterminação, sobretudo no que se refere ao consentimento livre e esclarecido, quanto ao estado de pessoas ou grupos, por qualquer razão ou motivo; e

XV - incapacidade é a falta de capacidade civil do possível participante da pesquisa para dar o seu consentimento livre e esclarecido, devendo ser assistido ou representado, de acordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO IV

Dos Aspectos Éticos Da Pesquisa Envolvendo Seres Humanos

Art. 23º Pesquisas que envolvem seres humanos devem atender aos seguintes princípios éticos e científicos fundamentais:

I - consentimento livre e esclarecido dos indivíduos-alvo e a proteção a grupos vulneráveis e aos legalmente incapazes, que devem sempre ser tratados em sua dignidade, respeitados em sua autonomia e defendidos em sua vulnerabilidade;

II - ponderação entre riscos e benefícios, tanto atuais como potenciais, individuais ou coletivos, comprometendo-se com o máximo de benefícios e o mínimo de danos e riscos;

III - garantia de que danos previsíveis serão evitados; e

IV - relevância social da pesquisa com vantagens significativas para os participantes da pesquisa e minimização do ônus para os participantes vulneráveis, garantindo, assim, a igual consideração dos interesses envolvidos, não perdendo o sentido de sua destinação sócio-humanitária.

Art. 24º Todo procedimento que envolva ser humano, de qualquer natureza, que ainda não tenha aceitação consagrada na literatura científica, é considerado pesquisa e, portanto, deve obedecer às diretrizes deste Regulamento e estão incluídos, entre outros, os seguintes procedimentos: os de natureza instrumental, ambiental, nutricional, educacional, sociológica, econômica, física, psíquica ou biológica, sejam eles farmacológicos, clínicos ou cirúrgicos e de finalidade preventiva, diagnóstica ou terapêutica.

Art. 25º A pesquisa, em qualquer área do conhecimento, que envolva seres humanos, deve observar as seguintes exigências:

I - adequar-se aos princípios científicos que a justifiquem e com possibilidades concretas de responder a incertezas;

II - fundamentar-se na experimentação prévia, realizada em laboratórios, animais ou em outros fatos científicos;

III - realizar-se somente quando o conhecimento que se pretende obter não possa ser adquirido por outro meio;

IV - prevalecerem sempre às probabilidades dos benefícios esperados sobre os riscos previsíveis;

V - apresentar metodologia adequada, caso haja necessidade de distribuir aleatoriamente os participantes da pesquisa em grupos experimentais e de controle, assegurando, a priori, que não haja possibilidade de estabelecer as vantagens de um procedimento sobre outro por meio de revisão de literatura, métodos observacionais ou métodos que não envolvam seres humanos;

VI - ter plenamente justificada, quando for o caso, a utilização de placebo, em termos de não-maleficência e de necessidade metodológica;

VII - contar com o consentimento livre e esclarecido do participante da pesquisa e/ou seu representante legal;

VIII - contar com recursos humanos e materiais necessários que garantam o bem-estar do participante da pesquisa, devendo ainda haver adequação entre a competência do pesquisador e o projeto proposto;

IX - prever procedimentos que assegurem a confidencialidade e a privacidade, a proteção da imagem e a não-estigmatização, garantindo a não-utilização das informações em prejuízo das pessoas e/ou das comunidades, inclusive em termos de auto-estima, de prestígio e/ou econômico-financeiro;

X - a pesquisa deve ser desenvolvida preferencialmente em indivíduos com autonomia plena, porém indivíduos ou grupos vulneráveis não devem ser participantes de pesquisa, quando a informação desejada puder ser obtida com o envolvimento de participantes com plena autonomia, a menos que a investigação possa trazer benefícios diretos, nesses casos, no entanto, o direito dos indivíduos ou grupos que queiram participar da pesquisa deve ser assegurado, desde que seja garantida a proteção a sua vulnerabilidade e incapacidade legalmente definida;

XI - respeitar sempre os valores culturais, sociais, morais, religiosos e éticos, bem como os hábitos e costumes, quando as pesquisas envolverem comunidades;

XII - garantir que as pesquisas em comunidades, sempre que possível, traduzam-se em benefícios que perdurem após sua conclusão;

XIII - o projeto deve analisar as necessidades de cada um dos membros da comunidade e analisar as diferenças presentes entre eles, explicitando como será assegurado o respeito às mesmas;

XIV - garantir o retorno dos benefícios, obtidos pelas pesquisas, para as pessoas e as comunidades onde elas foram realizadas e, quando, no interesse da comunidade, houver benefício real em incentivar ou estimular mudanças de costumes ou comportamentos, o protocolo de pesquisa deve incluir, sempre que possível, disposições para comunicar tal benefício às pessoas e/ou comunidades;

XV - assegurar aos participantes da pesquisa os benefícios resultantes do projeto, seja em termos de retorno social, acesso aos procedimentos, produtos ou agentes da pesquisa;

XVI - assegurar aos participantes da pesquisa as condições de acompanhamento, tratamento ou orientação, conforme o caso e nas pesquisas de rastreamento, demonstrar a preponderância de benefícios sobre riscos e custos;

XVII - assegurar a inexistência de conflito de interesses entre o pesquisador e os participantes da pesquisa ou patrocinador do Projeto;

XVIII - utilizar material biológico e os dados obtidos na pesquisa exclusivamente para a finalidade prevista no seu protocolo;

XIX - levar em conta, nas pesquisas realizadas em mulheres em idade fértil ou em mulheres grávidas, o embrião ou o feto, o trabalho de parto, o puerpério, a lactação e o recém-nascido;

XX - considerar que as pesquisas em mulheres grávidas devem ser precedidas de pesquisas fora do período gestacional, exceto quando a gravidez for objetivo da pesquisa;

XXI - propiciar, nos estudos multicêntricos, a participação dos pesquisadores que desenvolverão a pesquisa na elaboração do delineamento geral do projeto; e

XXII - interromper o estudo somente após análise das razões da descontinuidade aprovadas pelo CEP-FLORENCE.

CAPÍTULO V

Do Consentimento Livre e Esclarecido

Art. 26º Toda pesquisa deve se processar após o consentimento livre e esclarecido dos participantes, indivíduos ou grupos que, por si e/ou por seus representantes legais, manifestem a sua anuência à participação na pesquisa.

Parágrafo único. Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) é um documento público específico para cada pesquisa, incluindo informações sobre as circunstâncias sob as quais o consentimento será obtido, sobre o responsável por obtê-lo e a natureza da informação a ser fornecida aos participantes da pesquisa, ou a dispensa do TCLE deve ser justificadamente solicitada pelo pesquisador responsável ao Sistema CEP-FLORENCE/CONEP, para apreciação;

Art. 27º O esclarecimento dos participantes deve ser feito em linguagem acessível, incluindo necessariamente os seguintes aspectos:

- I - justificativa, objetivos e procedimentos utilizados na pesquisa;
- II - os desconfortos e riscos possíveis e os benefícios esperados;
- III - os métodos alternativos existentes;
- IV - a forma de acompanhamento e assistência, assim como seus responsáveis;
- V - a garantia de esclarecimento, antes e durante o curso de pesquisa, sobre a metodologia, informando a possibilidade de inclusão em grupo controle ou placebo;
- VI - a liberdade de recusa do participante de participar ou retirar seu consentimento, em qualquer fase da pesquisa, sem penalização alguma e sem prejuízo ao seu cuidado;
- VII - a garantia do sigilo que assegure a privacidade dos participantes quanto aos dados confidenciais envolvidos na pesquisa;
- VIII - as formas de ressarcimento das despesas decorrentes da participação na pesquisa; e
- IX - as formas de indenização diante de eventuais danos decorrentes da pesquisa.

Art. 28º O participante da pesquisa ou seu representante legal deve preencher um termo de consentimento, obedecendo aos seguintes requisitos:

- I - ser elaborado pelo pesquisador responsável, expressando o cumprimento de cada uma das exigências acima;
- II - ser aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa que referenda a investigação;
- III - ser assinado ou identificado por impressão datiloscópica por todos e por cada um dos participantes da pesquisa ou por seus representantes legais; e
- IV - ser elaborado em duas vias, sendo uma retirada pelo participante da pesquisa ou por seu representante legal e uma arquivada pelo pesquisador.

Art. 29º Nos casos de restrição à liberdade ou ao esclarecimento necessário para o adequado consentimento deve-se ainda observar:

I - em pesquisas que envolvam crianças e adolescentes, portadores de perturbação ou doença mental e participantes em situação de substancial diminuição em suas capacidades de consentimento, deve haver justificação clara da escolha dos participantes da pesquisa, especificada no protocolo, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, e cumprir as exigências do consentimento livre e esclarecido, através dos representantes legais dos referidos participantes, sem suspensão do direito de informação do indivíduo, no limite de sua capacidade;

Paragrafo único. Assentimento livre e esclarecido: anuência do participante da pesquisa – criança, adolescente ou indivíduos impedidos de forma temporária ou não de consentir, na medida de sua compreensão e respeitadas suas singularidades, após esclarecimento sobre a natureza da pesquisa, justificativa, objetivos, métodos, potenciais benefícios e riscos. A obtenção do assentimento não elimina a necessidade do consentimento do responsável;

II - a liberdade do consentimento deve ser particularmente garantida para aqueles participantes que, embora adultos e capazes, estejam expostos a condicionamentos específicos ou à influência de autoridade, especialmente estudantes, militares, empregados, presidiários, internos em centros de readaptação, casas-abrigo, asilos, associações religiosas e semelhantes, assegurando-lhes inteira liberdade de participar ou não da pesquisa, sem quaisquer represálias;

III - em caso de impossibilidade de registro do consentimento livre e esclarecido, tal fato deve ser devidamente documentado com explicação das causas da impossibilidade e parecer do Comitê de Ética em Pesquisa;

IV - pesquisa em pessoas com diagnóstico de morte encefálica só pode ser realizada após o preenchimento das seguintes condições:

- a) documento comprobatório da morte encefálica (atestado de óbito);
- b) consentimento explícito dos familiares e/ou do responsável legal, ou manifestação prévia da vontade da pessoa;
- c) respeito total à dignidade do ser humano sem mutilação ou violação do corpo;
- d) sem ônus financeiro adicional à família;
- e) sem prejuízo para outros pacientes, aguardando internação ou tratamento;
- f) possibilidade de obter conhecimento científico relevante, novo e que não possa ser obtido de outra maneira;

V - em comunidades culturalmente diferenciadas, inclusive indígenas, deve-se obter a anuência antecipada da comunidade através de seus próprios líderes, não dispensando, porém, esforços no sentido de obter o consentimento individual; e

VI - quando o mérito da pesquisa depender de alguma restrição de informações aos participantes, isso deve ser devidamente explicitado e justificado pelo pesquisador e submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa e os dados obtidos a partir dos participantes da pesquisa não podem ser usados para outros fins que os não previstos no protocolo e/ou no consentimento.

CAPÍTULO VI

Dos Riscos e Benefícios

Art. 30º Toda pesquisa com seres humanos envolve risco e o dano pode ser imediato ou tardio e pode comprometer o indivíduo ou a coletividade.

Art. 31º Embora haja possibilidade de risco, as pesquisas com seres humanos são admissíveis se:

I - oferecerem possibilidade de gerar conhecimento para entender, prevenir ou aliviar um problema que afete o bem-estar dos participantes da pesquisa e de outros indivíduos;

II - o risco se justificar pela importância do benefício esperado; e

III - o benefício for maior, ou no mínimo igual a outras alternativas já estabelecidas para a prevenção, o diagnóstico e o tratamento.

Art. 32º Pesquisas sem benefício direto ao indivíduo devem prever condições de ser bem suportada pelos participantes da pesquisa, considerando sua situação física, psicológica, social e educacional.

Art. 33º O pesquisador responsável deve suspender a pesquisa imediatamente, ao perceber algum risco ou dano à saúde do participante da pesquisa, conseqüente à mesma, não-previsto no termo de consentimento.

Parágrafo único. Da mesma forma, assim que for constatada a superioridade de um método em estudo sobre outro, o projeto deve ser suspenso, oferecendo-se a todos os participantes os benefícios do melhor regime.

Art. 34º O Comitê de Ética em Pesquisa do —FLORENCE| deve ser informado de todos os efeitos adversos ou fatos relevantes que alterem o curso normal do estudo.

Art. 35º O pesquisador, o patrocinador e a instituição devem assumir a responsabilidade de dar assistência integral às complicações e danos decorrentes dos riscos previstos.

Art. 36º. Os participantes da pesquisa que vierem a sofrer qualquer tipo de dano previsto ou não no termo de consentimento e resultante de sua participação, além do direito à assistência integral, têm direito à indenização.

Paragrafo único. Das denúncias e situações de infração ética: ao receber denúncias ou perceber situações de infrações éticas, sobretudo as que impliquem em riscos aos participantes de pesquisa, os fatos deverão ser comunicados às instancias competentes para averiguação e, quando couber, ao Ministério Público.

CAPÍTULO VII

Do Protocolo De Pesquisa

Art. 37º O protocolo de pesquisa submetido ao Comitê de Ética só deve ser apreciado se estiver instruído com os seguintes documentos, em português:

I - folha de rosto com título do projeto, nome, número da carteira de identidade, CPF, telefone e endereço para correspondência do pesquisador responsável e do patrocinador, nome e assinatura dos dirigentes da instituição e/ou organização; e

II - descrição da pesquisa, compreendendo os seguintes itens:

- a) descrição dos propósitos e das hipóteses a serem testadas;
- b) antecedentes científicos e dados que justifiquem a pesquisa, se, porém, o propósito for testar um novo produto ou dispositivo para a saúde, de procedência estrangeira ou não, deve ser indicada à situação atual de registro nas agências reguladoras do país de origem;
- c) descrição detalhada e ordenada do projeto de pesquisa (material e métodos, casuística, resultados esperados e bibliografia);
- d) análise crítica dos riscos e benefícios;
- e) duração total da pesquisa, a partir da aprovação;
- f) explicação das responsabilidades do pesquisador, da instituição, do promotor e do patrocinador;
- g) explicitação de critérios para suspender ou encerrar a pesquisa;
- h) demonstrativo da existência de infra-estrutura necessária ao desenvolvimento da pesquisa e para atender a eventuais problemas dela resultantes, com a concordância documentada da instituição;

- i) orçamento financeiro detalhado da pesquisa: recursos, fontes e destinação, bem como a forma e o valor da remuneração do pesquisador;
- j) explicitação de acordo preexistente, quanto à propriedade das informações geradas, demonstrando a inexistência de qualquer cláusula restritiva à divulgação pública dos resultados, a menos que se trate de caso de obtenção de patenteamento e, nesse caso, os resultados devem se tornar públicos tão logo seja encerrada a etapa de patenteamento;
- k) declaração de que os resultados da pesquisa serão tornados públicos, sejam favoráveis ou não; e
- l) declaração sobre o uso e distinção do material e/ou dados coletados.

Art. 38º Quando a pesquisa envolver seres humanos, o protocolo deve conter as seguintes informações sobre o participante da pesquisa:

I - descrição das características da população a estudar: tamanho, faixa etária, sexo, cor (classificação do IBGE), estado geral de saúde, classes e grupos sociais, etc., expondo as razões para a utilização de grupos vulneráveis;

II - descrição dos métodos que afetem diretamente os participantes da pesquisa;

III - identificar as fontes de material de pesquisa, tais como espécimes, registros e dados a serem obtidos em seres humanos e indicar se esse material é obtido especificamente para os propósitos da pesquisa ou se será usado para outros fins;

IV - descrição dos planos para recrutamento de indivíduos e os procedimentos a serem seguidos, fornecendo critérios de inclusão e exclusão;

V - apresentação do formulário ou termo de consentimento, específico para pesquisa, para a apreciação do Comitê de Ética em Pesquisa, incluindo informações sobre as circunstâncias sob as quais o consentimento será obtido, quem irá tratar de obtê-lo e a natureza da informação a ser fornecida aos participantes da pesquisa;

VI - descrição de qualquer risco, avaliando sua possibilidade e gravidade;

VII - descrição das medidas de proteção ou minimização de qualquer eventual risco e, quando apropriado, descrevê-las para assegurar os necessários cuidados à saúde, no caso de danos aos indivíduos e também os procedimentos de monitoramento de coleta de dados para prover a segurança dos indivíduos, incluindo as medidas de proteção à confidencialidade; e

VIII - apresentação de previsão de ressarcimento de gastos aos participantes da pesquisa e a importância referente não pode ser de tal monta que possa interferir na autonomia de decisão do indivíduo ou responsável de participar ou não da pesquisa.

Art. 39º O protocolo deve conter a qualificação dos pesquisadores, ou seja, deve apresentar o curriculum vitae do pesquisador responsável e dos demais participantes.

Art. 40º Deve conter também termo de compromisso, do pesquisador responsável e da Instituição, de atender os termos deste Regulamento.

CAPÍTULO VIII

Das Atribuições do CEP

Art. 41º O Comitê de Ética em Pesquisa do —FLORENCE‖ tem as seguintes atribuições:

I - Revisar todos os protocolos de pesquisa envolvendo seres humanos, que lhe forem submetidos na Plataforma Brasil, cabendo-lhes a responsabilidade primária pelas decisões sobre a ética da pesquisa a ser desenvolvida na Instituição, de modo a garantir e resguardar a integridade e os direitos dos voluntários participantes nas referidas pesquisas;

II - O prazo para emissão do parecer inicial pelo CEP-FLORENCE é de trinta (30) dias a partir da aceitação na integralidade dos documentos do protocolo, cuja checagem documental deverá ser realizada em até 10 dias após a submissão.

III - Se o parecer for de pendência, o pesquisador terá o prazo de trinta (30) dias, contados a partir de sua emissão na Plataforma Brasil, para atendê-la. Decorrido este prazo, o CEP-FLORENCE terá trinta (30) dias para emitir o parecer final, aprovando ou reprovando o protocolo.

IV - Da deliberação ética: a análise do protocolo de pesquisa culminará com sua classificação como uma das seguintes categorias, conforme o caso:

- 1) Aprovado: quando o protocolo encontra-se totalmente adequado para execução;
- 2) Com pendência: quando a decisão é pela necessidade de correção, hipótese em que serão solicitadas alterações ou complementações do protocolo de pesquisa. Por mais simples que seja a exigência feita, o protocolo continua em —pendencial, enquanto esta não estiver completamente atendida;
- 3) Não Aprovado: quando a decisão considera que os óbices éticos do protocolo são de tal gravidade que não podem ser superados pela tramitação em —pendencial;
- 4) Arquivado: quando o pesquisador descumprir o prazo para enviar as respostas às pendências apontadas ou para recorrer;
- 5) Suspensão: quando a pesquisa aprovada, já em andamento, deve ser interrompida por motivo de segurança, especialmente referente ao participante da pesquisa;

6) Retirado: quando o Sistema CEP-FLORENCE /CONEP acatar a solicitação do pesquisador responsável mediante justificativa para a retirada do protocolo, antes de sua avaliação ética. Neste caso, o protocolo é considerado encerrado.

III - Manter a guarda confidencial de todos os dados obtidos na execução de sua tarefa e arquivamento do protocolo completo, que deve ficar à disposição das autoridades sanitárias;

IV - Acompanhar o desenvolvimento dos projetos através de relatórios anuais dos pesquisadores;

V - Desempenhar papel consultivo e educativo, fomentando a reflexão em torno da ética na ciência;

VI - Receber dos participantes da pesquisa ou de qualquer outra parte denúncias de abusos ou notificação sobre fatos adversos que possam alterar o curso normal do estudo, decidindo pela continuidade, modificação ou suspensão da pesquisa, devendo, se necessário, adequar o termo de consentimento e considerar-se como antiética a pesquisa descontinuada sem justificativa aceita pelo CEP-FLORENCE que a aprovou;

VII - Requerer instauração de sindicância à Direção da Instituição em caso de denúncias de irregularidades de natureza ética nas pesquisas e, em havendo comprovação, comunicar à Comissão Nacional de Ética em Pesquisa – CONEP/MS e, no que couber, a outras instâncias; e

VIII - Manter comunicação regular e permanente com a CONEP/MS.

IX – O CEP-FLORENCE ao analisar e decidir sobre as pesquisas submetidas à apreciação se torna corresponsável, garantindo a proteção dos participantes da pesquisa.

CAPÍTULO IX

Da atuação do CEP

Art. 42º A revisão ética de toda e qualquer proposta de pesquisa envolvendo seres humanos não pode ser dissociada da sua análise científica e só podem ser analisadas as acompanhadas do respectivo protocolo.

§1º É realizada a análise ética envolvendo, exclusivamente, seres humanos e não será realizada, sob nenhuma hipótese, análise de pesquisa envolvendo animais.

CAPÍTULO X

Da Coordenação

Art. 43º Ao coordenador compete:

- I - coordenar e supervisionar as atividades do CEP-FLORENCE;
- II - convocar o comitê e presidir reuniões;
- III - representar o CEP-FLORENCE em suas relações internas e externas ou indicar representantes;
- IV - elaborar a pauta das reuniões;
- V - indicar os relatores dos projetos de pesquisa ou, quando necessário relatores ad hoc.
- VI - validar na Plataforma Brasil um membro relator indicado para cada protocolo de pesquisa;
- VII - tomar parte das discussões e votações, e, quando for o caso, exercer o direito de voto de desempate;
- VIII - convidar entidades, cientistas, técnicos e personalidades para colaborarem em estudos ou participarem como consultores ad hoc na apreciação de matérias em pauta;
- IX - emitir parecer ad referendum em matérias consideradas urgentes, dando conhecimento aos membros para deliberação na reunião seguinte;
- X - manter a confidencialidade e o sigilo sobre os protocolos de pesquisa, documentos e assuntos referentes aos mesmos;
- XI - indicar membros para a realização de estudos, levantamentos e emissão de pareceres necessários à consecução da finalidade do Comitê;
- XII - elaborar documentos decorrentes de deliberações do Comitê ad referendum nos casos de manifesta urgência;
- XIII - acompanhar a elaboração dos pareceres com vistas ao cumprimento dos prazos legais e, caso necessário, adotar medidas cabíveis no caso de descumprimento dos mesmos;
- XIV - submeter o calendário de reuniões ordinárias à aprovação do Comitê.
- XV - convocar os membros do CEP-FLORENCE para reuniões extraordinárias, quando necessário;
- XVI - indicar o vice-coordenador, submetendo a escolha ao referendo do colegiado;
- XVI - a substituição de membros afastados deverá ser solicitada pela coordenação do CEP-FLORENCE as unidades acadêmicas e às organizações dos usuários.

Art. 44º Ao vice-coordenador compete:

- I - substituir o coordenador nos seus impedimentos (bloqueio ético, ausência)

II - auxiliar o coordenador em suas tarefas;

III - supervisionar a elaboração de relatórios administrativos demandados pela CONEP/MS ou pelo colegiado.

IV - desempenhar tarefas que lhe sejam confiadas pelo coordenador.

Art. 45º Aos membros do CEP-FLORENCE compete:

I - estudar e relatar sob os preceitos da ética, dentro dos prazos definidos, as matérias que lhes forem atribuídas pelo coordenador;

II - relatar projetos de pesquisa com autonomia, proferindo voto ou pareceres e manifestando-se a respeito de matérias em discussão, dentro do prazo, ou seja, no máximo de 30 dias;

III - comparecer obrigatoriamente às reuniões, participar das discussões e votar os pareceres dos relatores;

IV - requerer votação de matéria em regime de urgência;

V - desempenhar atividades que lhes forem solicitadas pelo coordenador;

VI - apresentar proposições sobre as questões atinentes ao CEP-FLORENCE;

VII - manter sigilo e confidencialidade sobre as informações, os protocolos e assuntos discutidos na plenária ou assuntos relacionados ao CEP-FLORENCE;

VIII - assumir, no ato da posse por meio de instrumento impresso o compromisso com a ética, o sigilo e a confidencialidade, sob pena de responsabilidade;

IX - representar o CEP-FLORENCE em eventos, quando indicado pelo coordenador;

X - aceitar ou recusar a relatoria do protocolo de pesquisa, no prazo máximo de 48 horas junto à Plataforma Brasil;

XI - declarar formalmente impedimento em participar no processo de tomada de decisão na análise de protocolo de pesquisa em que estiver direta ou indiretamente envolvido, ou seja, não estar submetidos a conflitos de interesses;

XII - isentar-se de qualquer tipo de vantagens pessoais ou de grupo, resultantes de suas atividades no CEP-FLORENCE.

Art. 46º À secretaria executiva compete:

I - assistir às reuniões;

II - encaminhar e providenciar o cumprimento das deliberações do CEP-FLORENCE;

III - organizar a pauta das reuniões juntamente com o Coordenador e providenciar as convocações das sessões ordinárias e extraordinárias;

IV - manter controle dos prazos legais e regimentais referentes aos processos em relatoria a serem apreciados pelo colegiado;

V - receber e verificar se a documentação encaminhada está em conformidade com a Resolução n.466/2012 do CNS;

VI - comunicar a indicação dos relatores para análise dos projetos de pesquisa;

VII - lavrar e assinar as atas de reuniões e mantê-las arquivadas após assinatura dos membros;

VIII - assessorar os membros dos CEP-FLORENCE, pesquisadores nas questões referentes ao CEP-FLORENCE/CONEP;

IX - orientar os pesquisadores sobre documentos necessários para a apresentação dos projetos de pesquisa;

X - manter confidencialidade de todas as informações referentes aos projetos de pesquisa;

XI - atender solicitações encaminhadas pelo coordenador relativas ao CEP-FLORENCE;

XII - elaborar o calendário das reuniões ordinárias;

XIII - revisar, juntamente com a coordenação, a redação das correspondências;

XIV - manter arquivo atualizado com protocolos encaminhados, aprovado, com pendência, não aprovado, arquivado, suspenso, retirado, bem como, relatórios parciais e final;

XV - encaminhar aos membros do CEP-FLORENCE:

a) cronogramas das reuniões ordinárias e, quando necessário, convocação para reuniões;

b) pautas das reuniões;

c) normas da CONEP e do CEP-FLORENCE;

d) plano de trabalho anual;

e) relatório anual das atividades desse comitê.

CAPÍTULO XI

Do funcionamento do CEP

Art.47º O Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Florence de Ensino Superior está localizado no prédio principal do Instituto Florence de Ensino Superior, andar Térreo - próximo à sala dos professores, e conta em sua estrutura com: espaço físico adequado e

exclusivo para as atividades do Comitê, sala individual (8,6 m²); funcionária administrativa exclusiva para as atividades do Comitê; mobiliário adequado, aparelho de telefonia e fax, equipamento de informática com acesso à internet, exclusivos para as atividades do CEP-FLORENCE. Possui, também, site eletrônico, com acesso: a informações gerais sobre o CEP, documentos e formulários, Resoluções, Normas e Diretrizes sobre Ética em Pesquisa, datas das reuniões ordinárias, orientações sobre o preenchimento de documentos na Plataforma Brasil e contato com o CEP.

§ 1º O CEP-FLORENCE funcionará de segunda a sexta-feira, nos período matutino das 8:00h às 12:00h e vespertino das 14:00h às 18:00h, com localização no Prédio Principal do Instituto Florence de Ensino Superior – FLORENCE.

§2º O atendimento do CEP-FLORENCE aos pesquisadores, ao público em geral do CEP-FLORENCE e aos participantes da pesquisa será realizado no horário de expediente, excetuando os dias das reuniões, ou a critério da coordenação.

§3º O CEP-FLORENCE conta com local para arquivamento de documentos (por pelo menos 5 anos) exclusivo do CEP-FLORENCE, permitindo assim a manutenção do sigilo dos documentos. O arquivo geral possui um espaço físico exclusivo de 10m² com armários para a organização dos documentos.

CAPITULO XII

Das disposições gerais

Art. 48º Qualquer alteração total ou parcial deste Regulamento dependerá de proposta, escrita e fundamentada, aprovada por dois terços (2/3) dos membros do CEP-FLORENCE, em reunião convocada para este fim.

Art. 49º Os casos omissos no presente Regulamento devem ser encaminhados à coordenação para apreciação pelo Colegiado.

Art. 50º O presente Regulamento entra em vigor no dia seguinte à sua aprovação em reunião e sua homologação pelo coordenador do CEP-FLORENCE, cabendo à coordenação adotar as medidas necessárias para sua divulgação ao público.

São Luís (MA), 21 de dezembro de 2018.

Rita Ivana Barbosa Gomes

Direção Geral