



uniderp

GUIA DE PERCURSO

CURSO DE BACHARELADO
EM NUTRIÇÃO

2019

Sumário

| | |
|---|----|
| APRESENTAÇÃO..... | 4 |
| OBJETIVO DO CURSO..... | 6 |
| Objetivos específicos..... | 6 |
| Atuação Profissional..... | 7 |
| Perfil do Egresso..... | 7 |
| ESTRUTURA DO CURSO..... | 9 |
| Sua Semana de Curso..... | 10 |
| Profissionais Envolvidos..... | 12 |
| Biblioteca Digital..... | 13 |
| Biblioteca Virtual..... | 15 |
| ORGANIZAÇÃO DO CURSO..... | 17 |
| Matriz Curricular – 2019/1..... | 17 |
| Ementas da Matriz 2019/1..... | 19 |
| 1º Semestre..... | 19 |
| 2º Semestre..... | 20 |
| 3º Semestre..... | 21 |
| 4º Semestre..... | 21 |
| 5º Semestre..... | 22 |
| 6º Semestre..... | 23 |
| 7º Semestre..... | 23 |
| 8º Semestre..... | 24 |
| SISTEMA DE AVALIAÇÃO..... | 26 |
| ESTÁGIO CURRICULAR..... | 26 |
| ATIVIDADES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS - ACO..... | 27 |
| AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL..... | 27 |
| PARA ENCERRAR..... | 28 |

CARO ALUNO,

É com grande satisfação que apresentamos o Guia de Percurso do curso de Nutrição, na modalidade de educação a distância, conferindo o título de Bacharel em Nutrição.

Temos como objetivo atender a você que deseja uma formação de qualidade. Assim, desenvolvemos uma proposta de ensino e aprendizagem composta por diferentes processos e práticas para seu aprendizado. Para isso apresentamos as informações sobre seu curso e o modo como vamos trabalhar juntos, assim como as possibilidades entre os encontros presenciais, nossas relações virtuais e o conhecimento que delas deve resultar.

O Curso de Graduação em Nutrição EaD visa atender às pessoas que desejam uma formação de qualidade, sintonizada com as modernas tendências educacionais, provendo ao aluno instrumental necessário para acompanhar as inovações e mudanças no mercado profissional. Para tanto, proporcionamos uma sólida formação técnica e científica, com o intuito de capacitar o egresso a se tornar um profissional com competências para compreender e desenvolver atividades de forma interdisciplinar.

Iniciando a sua trajetória é necessário que você compreenda a organização do seu curso, seus espaços presenciais no polo de apoio presencial, assim como os espaços virtuais pelos quais seu estudo e seus compromissos acadêmicos serão cumpridos. Assim, apresentamos neste Guia de Percurso o funcionamento do curso e suas especificidades. Pela leitura atenta e necessária esperamos que você possa obter dicas importantes para um processo acadêmico de qualidade.

Orgulhamo-nos de sua presença e participação na nossa instituição e esperamos construir juntos com você um excelente curso superior.

A coordenação.

APRESENTAÇÃO

Estamos felizes por você ter escolhido fazer parte da nossa história de sucesso no Ensino Superior, no curso Superior de Nutrição na modalidade de Educação a Distância – EaD. Nossa tradição e excelência no Ensino Superior garantem que você fez a melhor escolha.

O curso Superior de Nutrição na modalidade EaD é ofertado de forma Semipresencial. Nossa metodologia é pioneira no País e reconhecida pelo MEC como referencial para a educação a distância. Os diplomas são iguais aos do ensino presencial e o sucesso profissional de nossos alunos atesta a qualidade da educação que oferecemos. Esta modalidade é perfeitamente aplicável ao curso de Nutrição, propiciando flexibilidade de estudo aliada aos benefícios da convivência e aprendizado prático nas atividades presenciais.

Você escolhe um polo de apoio presencial na cidade de sua preferência, onde você participa das atividades síncronas, ou seja, presenciais. No seu polo você assiste às teleaulas ao vivo, transmitidas por satélite, o que permite interação com o professor em tempo real. No polo você também realiza aulas atividades para o trabalho em grupo e seminários, sempre com o auxílio de um tutor com formação e especialização na área. As atividades assíncronas, ou seja, não presenciais, serão realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) especialmente preparado para a sua formação.

Você poderá participar, ainda, das atividades de pesquisa e extensão realizadas em conjunto com os docentes das disciplinas e colegas de turma, contemplando assim a plenitude do Ensino Superior.

Os docentes com os quais você desenvolverá seu processo de ensino e aprendizagem são altamente qualificados. São eles que preparam os materiais didáticos e os conteúdos de seu curso. Juntamente com o acompanhamento tutorial nos polos de apoio presencial e a mediação pedagógica a distância, no AVA, os docentes compõem a equipe multidisciplinar que irá acompanhá-lo e auxiliá-lo em seu percurso.

A educação a distância tem como princípio o estudo autônomo, ou seja, que o aluno organize seu tempo para o estudo, com leituras e com pesquisas de materiais didáticos e os conteúdos das disciplinas. Para ajudá-lo nesse processo disponibilizamos a você a Biblioteca Digital, com espaços pedagógicos para pesquisas bibliográficas, acesso aos materiais

didáticos, às teleaulas, livros digitais, periódicos e todo o acervo da bibliografia básica e complementar do seu curso.

O nosso modelo pioneiro de educação a distância inclui momentos presenciais, como já destacamos anteriormente, por meio das teleaulas e das aulas atividades. Estes encontros são realizados no polo de apoio presencial, permitindo que você possa interagir ao vivo com os professores, tutores e colegas de curso. Enfatizamos que é muito importante que você participe desses momentos, esclarecendo suas dúvidas e colaborando com suas opiniões sobre os conteúdos das disciplinas e suas experiências de vida, enriquecendo o seu processo formativo e o de todos os outros participantes do curso.

É importante, neste momento, esclarecer que a modalidade EaD que oferecemos a você cumpre integralmente a legislação nacional vigente, que propõe a integralização da carga horária obrigatória por meio do uso da tecnologia para a realização de mediações didático-pedagógicas, e de atividades presenciais obrigatórias. Da mesma forma que na modalidade presencial, ocorrem na EaD os registros acadêmicos dos históricos escolares e, ao final do curso, a devida diplomação de sua formação.

OBJETIVO DO CURSO

O curso de bacharelado em Nutrição tem por objetivo proporcionar formação generalista, humanista e crítica, 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 individuais ou de grupos populacionais, contribuindo para a melhora da qualidade de vida, pautada em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Objetivos específicos

O desenvolvimento de seu curso tem como objetivos específicos capacitar o aluno a:

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

- Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Atuação Profissional

Ao obter o grau de Bacharel em Nutrição você poderá atuar em áreas em que os conhecimentos sobre alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria e/ou manutenção da qualidade de vida. Sendo assim, amparados pela lei que regulamenta a profissão, tendo, portanto, a competência para atuar nas seguintes áreas: alimentação coletiva, nutrição clínica, saúde coletiva, docência, indústria de alimentos, nutrição em esportes e marketing na área de alimentação e nutrição.

Perfil do Egresso

Partindo do princípio de que o aluno ingressa na Educação Superior principalmente para ter empregabilidade, o Curso de Nutrição, por meio do seu Modelo Acadêmico KLS (Kroton Learning System) preocupa-se com a formação do profissional-cidadão competente e capacitado a ingressar, manter-se e ascender no mercado de trabalho.

A proposta de organização curricular é realizada a partir da determinação de competências e habilidades, as quais, por sua vez, estão de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de graduação em Nutrição. Entre essas competências e habilidades destacam-se a reflexão sobre a variedade e a mutabilidade de demandas sociais

e profissionais para atuar na área de formação, adequando-se à complexidade e velocidade das informações e às mudanças no mundo e domínio de ferramentas e instrumentos para o desempenho de soluções eficazes para os objetivos de mercado.

Compreendendo que as competências mobilizam conhecimentos para enfrentar as questões contemporâneas da profissão, as atividades de aprendizagem vão além dos conteúdos conceituais, abrangendo também os conteúdos procedimentais e atitudinais que buscam desenvolver o perfil de Nutrição capazes de traduzir e alcançar os objetivos profissionais.

O egresso do curso de Nutrição será um profissional com sólida formação geral, científica e humanística que, aliada a uma postura reflexiva, ética, dinâmica e de visão crítica, será capaz de analisar, planejar, criar, inovar, produzir e dominar os conceitos e as práticas de sua área para atender as demandas do mercado.

ESTRUTURA DO CURSO

O desenvolvimento do seu curso envolve um total de 8 semestres. A estrutura do curso Superior de Nutrição - Bacharelado na modalidade de educação a distância conta com **recursos multimidiáticos** pelos quais se promove a interação, comunicação, troca de ideias e experiências entre os sujeitos envolvidos, tendo como foco a sua formação.

Para garantir a comunicação entre alunos, professores e tutores na modalidade a distância, o desenho do curso propõe o seu desenvolvimento tendo como base uma metodologia interativa e problematizadora.

Esta metodologia caracteriza-se pela articulação entre conceitos e situações-problema (SP), levantamento de hipóteses, orientações e proposições de planejamento de situações experimentais para testagem de hipóteses que culminem em atividades e projetos interdisciplinares.

O desenvolvimento das disciplinas ocorrerá conforme cronograma apresentado em seu Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) “Colaborar” que você pode acessar em www.colaboraread.com.br, com login e senha específicos.

Para que você organize seus estudos e cumpra os prazos correspondentes é necessário que você, aluno, tenha disciplina, responsabilidade e administre seu tempo com eficiência no cumprimento das atividades propostas.

Ao entrar no AVA você terá disponível os seguintes conteúdos do curso:

- Teleaulas
- Materiais de apoio
- Webaulas
- Fórum de discussão das disciplinas com os professores, tutores e seus colegas do curso;
- Sala de tutor – para participar e tirar suas dúvidas com os tutores a distância e ainda obter orientações;

O mesmo login permite o seu acesso à Biblioteca Digital, onde são disponibilizadas as teleaulas, bibliografia básica e complementar do curso, material de apoio e sugestões de leituras complementares, entre outras opções importantes para apoiar você em seus estudos.

Sua Semana de Curso

Semanalmente você terá momentos presenciais, nos quais ocorrem as teleaulas, aulas práticas e aulas atividades no seu polo de apoio presencial. A frequência é obrigatória e você deve ter no mínimo 50% de presença em cada uma das disciplinas e 75% de presença nas aulas práticas para ser aprovado. Estes encontros presenciais são momentos de aprendizagem compostos por aulas ao vivo com os professores das disciplinas, transmitidas via satélite em tempo real, quando você poderá comunicar-se com os professores, tutor e seus colegas de turma. Portanto, não deixe de participar!

Nos demais dias da semana ocorrem os momentos não presenciais, que devem ser realizados no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) “Colaborar”. Tais momentos são compostos por atividades como as webaulas, as avaliações virtuais, produção textual, referências digitais, fórum de discussão e sistema de mensagens.

A webaula é um hipertexto elaborado pelo professor com o objetivo de ampliar e aprofundar os conhecimentos. Este é um rico instrumento pedagógico que utiliza recursos ampliados, dialógicos e interativos para potencializar a construção do conhecimento. Acesse as webaulas, participe das atividades propostas, navegue por elas explorando os links sugeridos e faça de seu processo educativo um caminho repleto de descobertas e aprofundamentos.

A leitura atenta e a participação na webaula são fundamentais para a realização das avaliações virtuais previstas na disciplina, como também a participação nos fóruns de discussão.

As avaliações virtuais são em número de duas para cada disciplina e devem ser realizadas com consulta aos materiais didáticos disponibilizados a você. Assim, para realizá-las com o aproveitamento suficiente para sua aprovação, orientamos que você separe o tempo necessário e também tenha à mão os materiais didáticos para consulta. Evite realizar essas atividades sem a dedicação adequada, pois elas são obrigatórias e você poderá reprovar na disciplina se não obtiver o conceito mínimo exigido. Dedique-se.

Você deve participar semanalmente do fórum de discussão da disciplina que ocorre no Ambiente Virtual de Aprendizagem “Colaborar”. Por meio dele você poderá interagir e

discutir com seus colegas de turma, que estão em polos distintos, distribuídos pelo Brasil, para socialização do saber e enriquecimento dos conhecimentos.

Consulte semanalmente sua linha do tempo de atividades e seu cronograma para que você realize o que foi programado no curso, cumprindo os prazos estabelecido pelos professores. Fique atento!

No ambiente “Colaborar” você terá um repositório de atividades propostas e obrigatórias de seu curso. O conjunto destas atividades é chamado de portfólio. Elas incluem duas avaliações virtuais e produção textual interdisciplinar, com orientações disponibilizadas e prazos definidos para que você possa realizá-las. Não deixe a realização de tais atividades para a última hora. Procure realizá-las periodicamente, distribuindo um pouco a cada semana e assim você poderá contar com o acompanhamento realizado pelos tutores e professores, por meio da mediação pedagógica a distância. Organize-se!

A produção textual interdisciplinar é avaliada e conceituada por meio de critérios estabelecidos pelos professores. É uma atividade relacionada aos conteúdos trabalhados no conjunto de materiais didáticos, como a teleaula, a webaula e a bibliografia básica indicada e disponível na biblioteca digital. Tem ainda por objetivo estabelecer a relação entre a teoria e a prática, e a aplicação dos conteúdos à realidade local e regional dos alunos participantes do curso.

Sempre que precisar de orientações para apoio às atividades de pesquisa na realização das atividades propostas, você deve entrar na Sala do Tutor. Não deixe de comparecer semanalmente para inteirar-se das novidades.

Ao início de cada semestre você recebe gratuitamente o material didático composto de um livro didático digital (LDD) para cada disciplina. Tal material pedagógico foi especialmente desenvolvido pelo professor da disciplina para oferecer a você o embasamento teórico das disciplinas. O conteúdo do livro e das demais referências é fundamental para a realização das atividades programadas, para a sua participação e compreensão da teleaula e da webaula, além de ser componente obrigatório das provas presenciais. A bibliografia do curso pode ser consultada na biblioteca digital e é excelente fonte de pesquisa e suporte para a realização das atividades do seu curso. Seu tutor a distância também poderá orientá-lo sobre o uso do material didático, por meio do Sistema de Mensagens, de maneira direta e individual.

Profissionais Envolvidos

Além de você, fazem parte do curso ofertado na modalidade de educação a distância profissionais especializados, organizados em uma equipe multidisciplinar capacitada e qualificada, que promovem, acompanham e orientam você em seu percurso acadêmico. Dentre esses profissionais destacamos os mais próximos a você.

- **Professores Especialistas** – Docentes titulados com formação na área do curso e em áreas afins de acordo com as disciplinas que compõem a matriz curricular, com titulação que privilegia mestres e doutores. Eles são responsáveis por: ministrar as teleaulas; selecionar, planejar e desenvolver o conteúdo das aulas; elaborar, redigir o material de apoio e da aula-atividade; acompanhar a aula-atividade e participar no planejamento, na organização e na orientação das atividades de estágio e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), quando houver. Você terá contato com o docente por meio das teleaulas ao vivo e aulas-atividade, que ocorrem semanalmente no polo de apoio presencial, por meio das videoaulas gravadas e disponibilizadas no AVA, da leitura das webaulas, participação nos fóruns de discussão e Sistema de Mensagens, também disponibilizados no AVA “Colaborar”, onde você irá realizar as atividades previstas em seu curso.
- **Tutor a Distância** - Profissional com formação na área do curso, que acompanha o processo de ensino e aprendizagem do aluno como mediador e responsável pela aproximação e articulação entre os alunos, tutores presenciais e professores especialistas. Desempenha papel importante no atendimento ao aluno, acompanhando o processo de construção da aprendizagem, em conjunto com o docente. Esse Tutor tem como função orientar os alunos, por meio do AVA, na realização das atividades, prestando esclarecimentos das dúvidas e procedimentos, orientando os estudos. Você terá contato com seu tutor a distância no AVA, na Sala do Tutor, espaço onde ele estará à disposição para orientá-lo e responder as suas dúvidas. Além disso, pelo Sistema de Mensagens você receberá e poderá enviar mensagens ao seu tutor a distância.

A mediação pedagógica a distância também pode ser realizada por um professor, que além de acompanhá-lo em seu processo de ensino e aprendizagem, poderá desenvolver com você as atividades de pesquisa e extensão previstas pela coordenação do seu curso.

- **Tutor Presencial** - Profissional com formação na área do curso, que acompanha presencialmente, no polo de apoio presencial, o processo de ensino e aprendizagem do aluno. Atua como mediador encaminhando dúvidas, sugestões, comentários e a participação dos alunos durante as teleaulas e aula-atividade. É também responsável pelo registro da frequência dos alunos, aplicação das provas e o acompanhamento das atividades de práticas pedagógicas, estágio e trabalho de conclusão do curso, sempre que houver. Suas ações devem motivar os alunos a progredir no curso, como também estimular a responsabilidade, comprometimento, disciplina e organização em sala de aula. O tutor presencial também participa dos fóruns das disciplinas junto com os docentes responsáveis pelas disciplinas, professores que realizam a mediação a distância, tutores a distância e alunos.

Biblioteca Digital

A Biblioteca Digital disponibiliza diversos materiais que vão desde os livros didáticos das disciplinas até outros conteúdos de estudo, incluindo periódicos científicos, revistas, teleaulas e livros de literatura disponíveis nas diversas bases de dados de Livros Digitais e Periódicos nacionais e internacionais, o que permite que você desenvolva seus estudos de forma autônoma e planejada.

Os objetivos da Biblioteca Digital são:

- ✓ Disponibilizar documentos sob a forma digital que sustentem o processo de ensino e aprendizagem por meio das Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC);
- ✓ Oferecer suporte informacional à equipe de EaD (alunos, professores e tutores) e responder prontamente as suas necessidades de pesquisa;
- ✓ Oferecer acesso à informação independente do espaço territorial ou de limitantes físicos estruturais;

- ✓ Oferecer uma forma alternativa de preservação e armazenamento dos objetos digitais;
- ✓ Garantir o armazenamento e recuperação de todas as teleaulas e versões dos materiais produzidos no âmbito dos cursos de EaD oferecidos;
- ✓ Garantir aos alunos o acesso facilitado a bibliografias, fontes eletrônicas de informação, assim como links, sites e bases de dados para ter acesso à informação desejada e cumprir as atividades programadas.

O acervo da Biblioteca Digital é constituído pelos seguintes objetos digitais:

- ✓ **Teleaulas:** disponibilizadas em até 72 horas úteis após a transmissão ao vivo;
- ✓ **Materiais complementares:** produzidos com a finalidade específica de suporte às atividades de aula, tais como manuais para uso específico dos alunos, material didático de apoio, textos de apoio para as aulas-atividade;
- ✓ **Trechos de filmes, charges, clips:** produzidos para suporte às teleaulas;
- ✓ **Referências Digitais:** com os respectivos *links* dos *sites* onde os materiais estão disponíveis;
- ✓ **Outros:** periódicos eletrônicos nacionais e internacionais, jornais e revistas, bases de dados nacionais e internacionais, bases de dados multidisciplinares nacionais e internacionais, bibliotecas virtuais e portais de referência e *websites*;
- ✓ **E-books técnicos / e-books de literatura:** livros, teses, monografias, relatórios, manuais técnicos, eletrônicos, literatura, capturados na web;
- ✓ **Biblioteca Virtual Universitária:** livros para leitura em formato digital (e-books multidisciplinares) abrangendo todas as áreas do conhecimento;
- ✓ **EBSCO:** base de dados de periódicos científicos nacionais e internacionais, atendendo à diferentes áreas do conhecimento;
- ✓ **ZAHAR:** e-books de conteúdo multidisciplinar;
- ✓ **Minha Biblioteca:** livros eletrônicos de conteúdo multidisciplinar.

O acesso à Biblioteca Digital dá-se pelo site da IES, restrito à comunidade universitária, por meio do uso de login e senha pessoais.

Biblioteca Virtual

A Biblioteca Virtual é um espaço que facilita o acesso à informação científica e cultural, além de ser referencial de pesquisa nas diversas áreas do conhecimento, já que promove a difusão intelectual. Esta ferramenta contempla os mais diversos tipos de materiais virtuais e digitais, como e-books, periódicos, teses, monografias, recursos educacionais abertos, normas e o regulamento da biblioteca.

Atualmente, a Biblioteca Virtual disponibiliza um total aproximado de 31.000 títulos de e-books e periódicos científicos em todas as áreas do conhecimento. Possui ainda o software *Read Speaker*, ferramenta de acessibilidade digital.

O acervo da Biblioteca Virtual é constituído de:

- ✓ **Minha Biblioteca:** livros eletrônicos de conteúdo multidisciplinar;
- ✓ **Biblioteca Virtual Universitária:** livros para leitura em formato digital (e-books multidisciplinares) abrangendo todas as áreas do conhecimento;
- ✓ **Senac:** mais de 600 títulos publicados pela Editora Senac em várias áreas do conhecimento;
- ✓ **Wolters Kluwer:** atlas de anatomia humana em 3D;
- ✓ **EBSCO:** base de dados de periódicos científicos nacionais e internacionais, atendendo à diferentes áreas do conhecimento;
- ✓ **Revista dos Tribunais:** plataforma de pesquisa jurídica digital;
- ✓ **Sintesenet jurídico:** plataforma tecnológica que disponibiliza conteúdo jurídico online;
- ✓ **IOB:** plataforma de pesquisa com conteúdo nas áreas contábil, tributária, empresarial, trabalhista e previdenciária;
- ✓ **Gedweb:** sistema desenvolvido para gerenciar acervos de normas e informações técnicas;
- ✓ **Press reader:** jornais e revistas nacionais e internacionais online;
- ✓ **ACSESS:** coleção de conteúdos publicados pela American Society of Agronomy, Crop Science Society of America e Soil Science Society of America;
- ✓ **SAE:** fonte de recursos de Engenharia Aeroespacial e Automotiva.

O acesso à Biblioteca Virtual é livre e disponível no site da IES.



ORGANIZAÇÃO DO CURSO

As horas de atividades relativas aos conteúdos curriculares estão organizadas e distribuídas dentro dos 08 semestres de duração do curso, da seguinte forma:

- 1) Encontros presenciais do aluno nas teleaulas, aulas práticas e aulas-atividades;
 - 2) Webaulas e atividades web que são realizadas pelo aluno conforme programação agendada;
 - 3) Atividades de auto estudo realizadas pelo aluno a partir do material didático e outros disponibilizados;
- Atividades Complementares Obrigatórias - ACO: constituídas de atividades teórico-práticas, que devem ser cumpridas com a participação do aluno em atividades extracurriculares, tais como: disciplinas especiais, cursos, congressos, encontros, seminários, etc., desde que avaliadas e aprovadas pela coordenação do curso, visando o aprofundamento em áreas específicas de interesse dos alunos (e vinculadas à área de formação do curso), por meio da iniciação científica, da extensão e da monitoria.

Ao concluir o curso o aluno receberá a certificação de **Bacharel em Nutrição**.

Matriz Curricular – 2019/1

1º SEMESTRE

| | |
|------------------------------|------------|
| Educação a Distância | 20 |
| Homem, Cultura e Sociedade | 60 |
| Ética, Política e Sociedade | 60 |
| Saúde Coletiva | 80 |
| Empreendedorismo | 60 |
| Seminário Interdisciplinar I | 15 |
| Carga Horária Total | 295 |

2º SEMESTRE

| | |
|--|----|
| Metodologia Científica | 60 |
| Formação Integral em Saúde | 80 |
| Ciências Moleculares e Celulares | 80 |
| Ciências Morfofuncionais Dos Sistemas Tegumentar, Locomotor e Reprodutor | 80 |
| Seminário Interdisciplinar II | 15 |

| | |
|----------------------------|------------|
| Carga Horária Total | 315 |
|----------------------------|------------|

3º SEMESTRE

| | |
|---|------------|
| Nutrição, Ciência e Profissão | 40 |
| Ciências Morfofuncionais dos Sistemas Digestório, Endócrino e Renal | 80 |
| Bases para a Vigilância Sanitária de Alimentos | 40 |
| Ciências Morfofuncionais dos Sistemas Nervoso e Cardiorrespiratório | 80 |
| Ciências Morfofuncionais dos Sistemas Imune e Hematológico | 60 |
| Seminário Interdisciplinar III | 15 |
| Carga Horária Total | 315 |

4º SEMESTRE

| | |
|---------------------------------|------------|
| Bases da Nutrição e Dietética | 80 |
| Gastronomia Aplicada a Nutrição | 40 |
| Bromatologia | 60 |
| Tecnologia de Alimentos | 60 |
| Técnica Dietética | 60 |
| Seminário Interdisciplinar IV | 15 |
| Carga Horária Total | 295 |

5º SEMESTRE

| | |
|---|------------|
| Bases da Dietoterapia | 60 |
| Avaliação Nutricional | 80 |
| Nutrição e Dietoterapia Obstétrica e Pediátrica | 80 |
| Educação Alimentar e Nutricional | 80 |
| Nutrição e Dietoterapia do Adulto e do Idoso | 80 |
| Seminário Interdisciplinar V | 15 |
| Carga Horária Total | 415 |

6º SEMESTRE

| | |
|--|------------|
| Nutrição, Exercício Físico e Estética | 80 |
| Assistência Nutricional para Gravemente Enfermos | 80 |
| Assistência Nutricional na Obesidade e Doenças Cardiovasculares | 80 |
| Assistência Nutricional nas Patologias do Sistema Digestório e Órgãos Anexos | 80 |
| Seminário Interdisciplinar VI | 15 |
| Trabalho de Conclusão de Curso I | 60 |
| Carga Horária Total | 395 |

7º SEMESTRE

| | |
|--|----|
| Alimentos Funcionais (optativa/libras) | 40 |
|--|----|

| | |
|--|------------|
| Políticas e Programas Aplicados à Saúde e Nutrição | 60 |
| Análise Sensorial | 40 |
| Planejamento e Organização de UAN | 80 |
| Seminário Interdisciplinar VII | 15 |
| Trabalho de Conclusão de Curso II | 60 |
| Estágio em Nutrição Clínica | 215 |
| Carga Horária Total | 510 |

8º SEMESTRE

| | |
|--|------------|
| Epidemiologia Nutricional | 40 |
| Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição | 80 |
| Seminário Interdisciplinar VIII | 15 |
| Estágio em Alimentação Coletiva | 215 |
| Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva | 215 |
| Carga Horária Total | 565 |

QUADRO DEMONSTRATIVO DA CARGA HORÁRIA

| | |
|---|-------------|
| ATIVIDADES CURRICULARES ACADÊMICAS | 3105 |
| ATIVIDADES COMPLEMENTARES | 15 |
| ATIVIDADES COMPLEMENTARES - ESTUDOS DIRIGIDOS | 80 |
| Carga Horária Total do Curso | 3200 |

Ementas da Matriz 2019/1

1º Semestre

Educação a Distância

Fundamentos de EAD. Organização de sistemas de EAD: processo de comunicação, processo de tutoria, avaliação. Relação dos sujeitos da prática pedagógica no contexto do EAD. Ambientes Virtuais de Aprendizagem. Apropriação do Ambiente Virtual de Aprendizagem.

Homem, Cultura e Sociedade

A consolidação da sociedade global. As ciências sociais: formas de compreender o mundo. O capitalismo: o surgimento de um novo mundo. Sociedade, exclusão e direitos humanos.

Empreendedorismo

Oportunidade Empreendedora. Os desafios do empreendedor. Panorama do empreendedorismo. Plano de negócios.

Ética, Política e Sociedade

Formação da moral ocidental. Formação da política ocidental. Formação do profissional na sociedade ocidental.

Saúde Coletiva

Epidemiologia, métodos estatísticos, as classes das doenças epidemiológicas, DATASUS, o controle social no SUS; risco, vulnerabilidade e prática de prevenção e promoção da saúde. O modelo assistencial da vigilância da saúde.

Seminário Interdisciplinar I

Desenvolvimento de conteúdos relevantes à formação profissional desenvolvidos durante o semestre por meio de teleaulas. Atividades realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e/ou seminários presenciais. As temáticas atuais. Educação das relações étnico-raciais. Ensino de História e Cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena.

2º Semestre

Metodologia Científica

Fundamentos do processo do pensamento científico. Método e metodologia. Conhecimento. Métodos de abordagem do conhecimento. Ciência. Técnicas de estudo: fichamentos, resumos, esquemas, resenhas e relatórios. Trabalho científico. Redação científica. Pesquisa científica: tipos de pesquisa. Artigo científico métodos e normas de produção acadêmica. Referências bibliográficas e citações. Projeto de pesquisa. Normalização da ABNT. Apresentação formal de trabalhos.

Formação Integral em Saúde

As bases da saúde coletiva, bases legais e históricas do SUS, Estado, poder e políticas públicas em saúde; planejamento de saúde no SUS.

Ciências Moleculares e Celulares

Citologia: o fenômeno da vida; origem e evolução das células; características das células procariotas e eucariotas; vírus: entidade biológica dependente de células. Bioquímica ou a química da vida: carboidratos; lipídios; vitaminas; ácidos nucleicos. Estrutura celular: membrana e citoplasma: membrana plasmática; comunicações celulares; citoesqueleto; citossol; sistema de endomembranas; organelas. Núcleo celular, comportamento celular e fundamentos genéticos: núcleo da célula; armazenamento da informação genética; transmissão de informação genética; ciclo celular; padrões de herança.

Ciências Morfofuncionais dos Sistemas Tegumentar, Locomotor e Reprodutor

Sistema tegumentar e esquelético. Sistema muscular. Sistema reprodutor.

Seminário Interdisciplinar II

Desenvolvimento de conteúdos relevantes à formação profissional desenvolvidos durante o semestre por meio de teleaulas. Atividades realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e/ou seminários presenciais.

3º Semestre

Nutrição, ciência e profissão

A história da Nutrição. Noções básicas para o estudo da nutrição. O curso de nutrição. Trajetória do nutricionista no Brasil.

Ciências Morfofuncionais dos Sistemas Digestório, Endócrino e Renal

Sistema urinário. Sistema digestório. Fígado, Pâncreas e Sistema Endócrino. Temperatura corpora. Estudo da dor e da sensibilidade: controle da temperatura corporal; fisiopatologia da dor; órgãos dos sentidos 1; órgãos dos sentidos 2.

Bases para a Vigilância Sanitária de Alimentos

Doenças não relacionadas a alimentos. Doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Introdução à microbiologia. Microbiologia de alimentos e análises microbiológicas dos alimentos.

Ciências Morfofuncionais dos Sistemas Nervoso e Cardiorrespiratório

Sistema nervoso 1. Sistema nervoso 2. Sistema cardiovascular. Sistema cardiovascular e respiratório.

Ciências Morfofuncionais dos Sistemas Imune e Hematológico

Adaptação e lesão celular. Tecido sanguíneo e imunologia. Imunologia. Neoplasias.

Seminário Interdisciplinar III

Desenvolvimento de conteúdos relevantes à formação profissional desenvolvidos durante o semestre por meio de teleaulas. Atividades realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e/ou seminários presenciais. As temáticas atuais.

4º Semestre

Bases da Nutrição e Dietética

Adequação da prescrição dietética. Introdução à nutrição e dietética. Planejamento alimentar e nutricional. Planejamento de cardápios.

Gastronomia Aplicada à Nutrição

Aplicação de técnicas gastronômicas em nutrição. Gastronomia hospitalar. Introdução à gastronomia. Técnicas gastronômicas para o preparo de carnes e harmonização de bebidas.

Técnica Dietética

Ficha técnica. Ficha técnica de preparações alimentares com proteína animal. Ficha técnica de preparações alimentares diversas. Práticas dietéticas para composição da ficha técnica.

Bromatologia

Bioquímica aplicada a alimentos e legislação de alimentos. Características físico-química da água, vitaminas e carboidratos. Características físico-químicas de proteínas, óleos e gorduras. Introdução à bromatologia e química orgânica.

Tecnologia de Alimentos

Tecnologia da soja e derivados e métodos de conservação. Tecnologia de bebidas, do leite, seus derivados e métodos de conservação. Tecnologia de frutas, hortaliças e métodos de conservação.

Seminário Interdisciplinar IV

Desenvolvimento de conteúdos relevantes à formação profissional desenvolvidos durante o semestre por meio de teleaulas. Atividades realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e/ou seminários presenciais. As temáticas atuais.

5º Semestre

Bases da Dietoterapia

Introdução à dietoterapia. Plano de atendimento nutricional. Terapia de nutrição enteral no gravemente enfermo. Terapia de nutrição parenteral no gravemente enfermo.

Avaliação Nutricional

Avaliação do Estado Nutricional de gestante e adulto. Avaliação Nutricional de Crianças e Adolescentes. Avaliação nutricional do idoso e triagem nutricional. Introdução ao estudo da avaliação nutricional.

Nutrição e Dietoterapia Obstétrica e Pediátrica

Alterações fisiológicas do organismo feminino desde a infância até a gestação. Assistência nutricional ao lactente e criança sadia. Assistência nutricional às crianças enfermas e adolescentes. Assistência nutricional da gestante e nutriz.

Educação Alimentar e Nutricional

Educação alimentar e nutricional e a promoção da alimentação saudável. Elementos didáticos para aplicação de atividades educativas. Evolução da educação nutricional alimentar e nutricional e os fatores relacionados às práticas alimentares. Recursos materiais utilizados em atividades educativas nutricionais.

Nutrição e Dietoterapia do Adulto e do Idoso

Atendimento nutricional de adultos e idosos em clínica de nutrição. Avaliação e planejamento dietético: parte I. Avaliação e planejamento dietético: parte II. Avaliação e planejamento dietético: parte III.

Seminário Interdisciplinar V

Desenvolvimento de conteúdos relevantes à formação profissional desenvolvidos durante o semestre por meio de teleaulas. Atividades realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem

e/ou seminários presenciais. As temáticas atuais.

6º Semestre

Nutrição, Exercício Físico e Estética

Assistência nutricional em praticantes de atividade física e atletas. Assistência nutricional em praticantes de atividade física e atletas – aplicação prática. Assistência nutricional nas alterações estéticas. Assistência nutricional nas alterações estéticas – aplicação prática.

Assistência Nutricional para Gravemente Enfermos

Aspectos fisiopatológicos e nutricionais da Desnutrição Energético Proteica e Caquexia. Aspectos fisiopatológicos e nutricionais em enfermidades renais, endócrinas e queimados. Aspectos fisiopatológicos e nutricionais no perioperatório e oncologia. Pacientes criticamente enfermos sob a ótica da nutrição.

Assistência Nutricional na Obesidade e Doenças Cardiovasculares

Aspectos fisiopatológicos e nutricionais da obesidade e transtornos alimentares. Aspectos fisiopatológicos e nutricionais da síndrome metabólica e doenças cerebrovasculares. Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças cardiovasculares. Atendimento nutricional em clínica de nutrição.

Assistência Nutricional nas patologias do Sistema Digestório e Órgãos Anexos

Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças da cavidade oral e esôfago. Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças do pâncreas e pulmão. Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças gástricas e intestinais. Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças hepáticas e da vesícula biliar.

Trabalho de Conclusão de Curso I

Etapas de construção do projeto de TCC: a escolha tema do TCC. Definição do objeto de pesquisa do TCC. Definição dos objetivos do TCC. Definição do percurso metodológico. Construção do cronograma do TCC.

Seminário Interdisciplinar VI

Desenvolvimento de conteúdos relevantes à formação profissional desenvolvidos durante o semestre por meio de teleaulas. Atividades realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e/ou seminários presenciais. As temáticas atuais.

7º Semestre

Alimentos Funcionais

Alimentos funcionais e componentes bioativos. Alimentos funcionais e doenças relacionadas. Aspectos gerais dos alimentos funcionais. Efeitos dos alimentos funcionais.

Políticas e Programas aplicados à Saúde e Nutrição

Pesquisas e Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil. Programas de saúde e de Alimentação e Nutrição no Brasil. Programas de Saúde e de Alimentação e Nutrição no Brasil. Segurança Alimentar e Nutricional. Tecnologias para análise de dados em saúde e nutrição.

Análise Sensorial

Análise sensorial e particularidades. Anatomia e fisiologia sensorial. Estatística aplicada à análise sensorial. Métodos de investigação em análise sensorial.

Planejamento e Organização de UAN

Gestão de materiais. Planejamento e organização de cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento e organização de custos em Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento estratégico de Unidades de Alimentação e Nutrição: organização e planejamento de pessoal operacional e técnico.

Trabalho de Conclusão de Curso II

Etapas de construção do TCC: a introdução do TCC. A revisão de literatura no TCC. Coleta de dados do TCC. Análise e tratamento dos dados do TCC.

Seminário Interdisciplinar VII

Desenvolvimento de conteúdos relevantes à formação profissional desenvolvidos durante o semestre por meio de teleaulas. Atividades realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e/ou seminários presenciais. As temáticas atuais.

Estágio em Nutrição Clínica

Desenvolvimento de atividades teórico-práticas, sob supervisão, em Unidades de Alimentação e Nutrição de hospitais, dirigidas às coletividades enfermas e aos acompanhamentos nutricionais individuais ambulatoriais, objetivando a aplicação dos conhecimentos adquiridos nas disciplinas afins. Estudos de casos. Acompanhamento da rotina técnica e administrativa de nutricionistas em hospitais e ambulatórios.

8º Semestre

Epidemiologia Nutricional

Epidemiologia básica. Epidemiologia e nutrição no Brasil. Estado nutricional e epidemiologia. Vigilância epidemiológica, nutricional e sanitária.

Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição

Boas práticas de fabricação. Manual de boas práticas. Planejamento físico de Unidades de alimentação. Prestação de serviços – proposta e contrato.

Seminário Interdisciplinar VIII

Desenvolvimento de conteúdos relevantes à formação profissional desenvolvidos durante o semestre por meio de teleaulas. Atividades realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem e/ou seminários presenciais. As temáticas atuais.

Estágio em Alimentação Coletiva

Desenvolvimento de atividades teórico-práticas, sob supervisão, em Unidades de Alimentação e Nutrição para coletividades sadias, objetivando a aplicação dos conhecimentos de planejamento, organização e funcionamento adquiridos nas disciplinas afins. Acompanhamento da rotina técnica e administrativa de nutricionistas em restaurantes para coletividades.

Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva

Desenvolvimento de atividades teórico-práticas, sob supervisão, em Unidades Básicas de Saúde, direcionadas principalmente à população materno-infantil e aos idosos, visando à aplicação dos conhecimentos teóricos específicos e à capacitação para atuação individual e em equipes multiprofissionais nos aspectos de nutrição e de saúde comunitária vinculados ao Sistema Único de Saúde.

Desenvolvimento de atividades teórico-práticas, sob supervisão, em centros de educação infantil e escolas, dirigidas a escolares e pré-escolares, realizando tanto a avaliação e a orientação nutricional das crianças como a análise crítica e a intervenção na operacionalização de programas institucionais em execução.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação de desempenho acadêmico é elaborada e realizada por disciplinas e com incidência sobre a verificação da frequência e o aproveitamento das atividades e dos conteúdos ministrados, mediante o acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtidos nas avaliações.

O processo de avaliação se traduz em um conjunto de procedimentos aplicados de forma progressiva e somativa, objetivando a aferição da apreensão dos conhecimentos e habilidades previstas no plano de ensino de cada disciplina.

Fique atento, pois o seu rendimento é medido por meio do acompanhamento contínuo quanto à frequência, bem como quanto ao aproveitamento obtido por disciplina. Tenha sempre em mãos o Cronograma de Atividades, disponível em seu Ambiente Virtual. Com ele, você consegue organizar a sua rotina de estudo se preparando para todas as atividades previstas no curso, inclusive as avaliações. Você será informado semestralmente sobre as normas acadêmicas que descreverão o sistema avaliativo dos cursos de graduação.

ESTÁGIO CURRICULAR

O estágio curricular é componente obrigatório da formação do bacharel em Nutrição, de acordo com as Diretrizes Curriculares da área. Visa proporcionar a imersão do graduando em ambientes práticos para que ele possa aplicar todos os conhecimentos teóricos adquiridos previamente durante o curso, em sua busca para desenvolver a competência técnico-científica e o compromisso ético, político e social na sua profissão.

Você também pode fazer o estágio curricular não obrigatório, com o objetivo de desenvolver atividades extracurriculares. Esse estágio pode ser realizado em entidades de direito privado, órgãos de administração pública, instituições de ensino e/ou pesquisa em geral, por meio de um termo de compromisso, desde que ele traga vivência efetiva de situações reais da vida e trabalho no seu campo profissional, aprofunde os conhecimentos teórico-práticos do seu curso e ofereça o acompanhamento e orientação de um profissional qualificado.

ATIVIDADES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS - ACO

São atividades focadas no desenvolvimento de competências e habilidades importantes para a sua futura atuação profissional. Elas incentivam a autoaprendizagem, oferecem novos conhecimentos com a integração de informações acadêmicas, oportunizam uma nova forma de aprender e desenvolver a criatividade, contribuindo para mudanças de comportamentos e atitudes, estimulando a autonomia e o aprimoramento do pensamento crítico.

Você tem todo o período de integralização do curso para completar as horas exigidas, mas não deixe para a última hora: organize-se e vá realizando as atividades, aos poucos, em cada semestre. Assim, elas não irão pesar na sua rotina diária e acrescentarão conhecimento no decorrer de seu percurso educativo.

Alguns exemplos de ACOs são: estágio curricular não obrigatório, visitas técnicas, monitoria acadêmica, programa de iniciação científica, participação em cursos, seminários, palestras, conferências e outros eventos acadêmicos.

As atividades mencionadas acima, quando desenvolvidas antes do ingresso do aluno no curso, não podem ser consideradas para efeito de integralização de carga horária de ACO. O cômputo de carga horária de ACO, quando referente a uma única atividade, não pode ser superior a 50% (cinquenta por cento) da carga horária exigida curricularmente para a modalidade.

Além destes, os Estudos Dirigidos (ED) são uma inovadora modalidade de ACOs realizadas no AVA que possibilitam a interatividade, o acesso a materiais didáticos, exercícios e avaliações. Criados com o objetivo de incentivar a autoaprendizagem, produzir novos conhecimentos com a integração de informações acadêmicas e oportunizar uma nova forma de aprender e desenvolver a criatividade, os EDs estimulam a autonomia e o aprimoramento do pensamento crítico, desenvolvendo a capacidade de comunicação e interpretação, raciocínio crítico e analítico.

AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

Você, aluno, precisa saber que dispomos de uma CPA (Comissão Própria de Avaliação) que, de maneira constante, avalia diferentes dimensões de nossa instituição. A avaliação fornece dados para o acompanhamento da oferta dos cursos com o objetivo de avaliar, planejar e assegurar a qualidade dos serviços educacionais.

Assim, anualmente, você é convidado a participar da avaliação institucional, por meio do Programa AVALIAR, mediante questionários que são disponibilizados em seu AVA. Você avalia a instituição, o curso, o material didático utilizado, a tecnologia adotada, a infraestrutura do polo, a Biblioteca Virtual e a Minha Biblioteca, os docentes, os tutores, entre outros aspectos.

O AVALIAR possibilita ações corretivas e qualitativas dos processos, envolvendo todos os setores da instituição, incluindo, além de alunos, coordenadores, docentes e tutores. Essa avaliação é uma forma de registrar sua opinião, por isso deve ser respondida de forma criteriosa por você. Sua participação é muito importante. Queremos ouvi-lo!

PARA ENCERRAR

Esperamos que você tenha conhecido alguns dos aspectos importantes de seu curso. Orientações mais específicas sobre o seu dia a dia são divulgadas pela Coordenação de Curso. Assim, fique atento e lembre-se de sempre acessar o AVA para contatar seu tutor a distância. Não deixe de participar dos fóruns de discussão das disciplinas, pois essa é uma oportunidade rica em experiências e saberes.

Lembre-se também que no polo de apoio presencial você conta com uma equipe que estará à sua disposição para que sua vida acadêmica transcorra da melhor maneira possível, como: tutor presencial, coordenação do polo, coordenação pedagógica, colaboradores da secretaria, do laboratório de informática, entre outros.

Desejamos a você muito sucesso!

Estamos a sua disposição,

Coordenação do Curso.