



Projeto PEDAGÓGICO DE CURSO

Nutrição

Projeto Pedagógico Resumido

Bacharelado em Nutrição

1. OFERTA DO CURSO

REGIME ESCOLAR

Seriado Semestral

CARGA HORÁRIA

3247 horas

DURAÇÃO MÍNIMA

8 semestres

MODALIDADE

Presencial: aulas presenciais, com uso predominante de metodologias ativas em sala de aula e/ou espaços de prática, além de disciplinas ofertadas a distância por meio de Ambiente Virtual de Aprendizagem, conforme matriz curricular específica. Esta modalidade poderá conter oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância - EAD na organização pedagógica e curricular, até o limite de 40% da carga horária total do curso, conforme determinado na Portaria MEC No. 2117, de 06 de dezembro de 2019 e publicada no Diário Oficial da União em 12 de dezembro de 2019.

EaD: aulas a distância por meio de Ambiente Virtual de Aprendizagem e mediação tutores; encontro presencial obrigatório para avaliação individual da aprendizagem do aluno; podendo ou não contar com aulas ou encontros presenciais, obrigatórios para discussões e troca de experiências em sala de aula sobre conteúdos e casos reais e realização de atividades práticas observando o limite máximo de 30% (trinta por cento) da carga horária total do

curso, com complementação de atividades realizadas em Ambiente Virtual de Aprendizagem.

1. ATOS AUTORIZATIVOS DO CURSO E ÚLTIMOS RESULTADOS DE AVALIAÇÕES REALIZADAS PELO MEC

Os atos autorizativos do curso e os últimos resultados de avaliações realizadas pelo MEC podem ser observados no Anexo A.

2. APRESENTAÇÃO E DIFERENCIAIS DO CURSO

O curso de Nutrição propicia aos estudantes a integração entre a teoria e a prática desde o início do curso, evidenciada em disciplinas de caráter prático profissional desde o primeiro semestre, sustentado por um modelo pedagógico inovador que estimula o “aprender fazendo”; a experiência prática é desenvolvida em uma infraestrutura moderna e atualizada com espaços acadêmicos habilitados especificamente para atender às necessidades do curso, como laboratórios multidisciplinares, laboratórios de estrutura e função humana, laboratórios de simulação e habilidades, cozinha pedagógica, laboratórios de informática, bem como um ambiente virtual de aprendizagem (AVA) com laboratórios virtuais. A matriz curricular integrada e interdisciplinar, com disciplinas organizadas em eixos de integração, propicia um aprendizado transversal, contínuo e flexível. É possível ampliar a experiência profissional e o *networking* nacional e internacional, por meio dos programas desenvolvidos pelo setor de carreiras, ligas acadêmicas e incentivos à intercâmbios. Os estudantes desenvolvem suas competências sociais e de pesquisa participando de programas de iniciação científica e projetos de extensão, que agrega os diferentes cursos da área da saúde e promove ao aluno vivência prática na comunidade, interna e externa, de forma interprofissional. Além disso, a ampla rede de parcerias com Empresas e/ou Instituições de Saúde, Públicas ou Privadas, que são referências no mercado da região nas áreas de atuação profissional, oportunizam ao estudante o desenvolvimento das competências

profissionais nos cenários reais de prática e visibilidade para o mercado de trabalho. O Curso de Nutrição possibilita ao estudante a experiência prática nos laboratórios de Simulação Complexa, Enfermarias Simuladas, Laboratório de Habilidades Humanas e Cozinha Pedagógica de nossa Instituição. Esta prática favorece o desenvolvimento real de competências e habilidades, exigidas para o Nutricionista moderno e atuante que busca excelência na sua formação. Além disso é possível ampliar as suas experiências práticas e vivenciar a atuação do nutricionista nas suas 3 grandes áreas, Nutrição Clínica, Nutrição em Alimentação Coletiva e Nutrição em Saúde Coletiva, através dos Estágios Supervisionados, que conta com mais de 50 parcerias e convênios com hospitais, restaurantes, consultórios, escolas e empresas. O ambulatório de Nutrição das Clínicas Integradas da Escola de Ciências da Saúde, que oferece atendimento para a comunidade, proporciona condições para a formação de excelentes profissionais e a oportunidade de desenvolver projetos interdisciplinares e de educação nutricional.

3. PÚBLICO ALVO E ÁREAS DE ATUAÇÃO

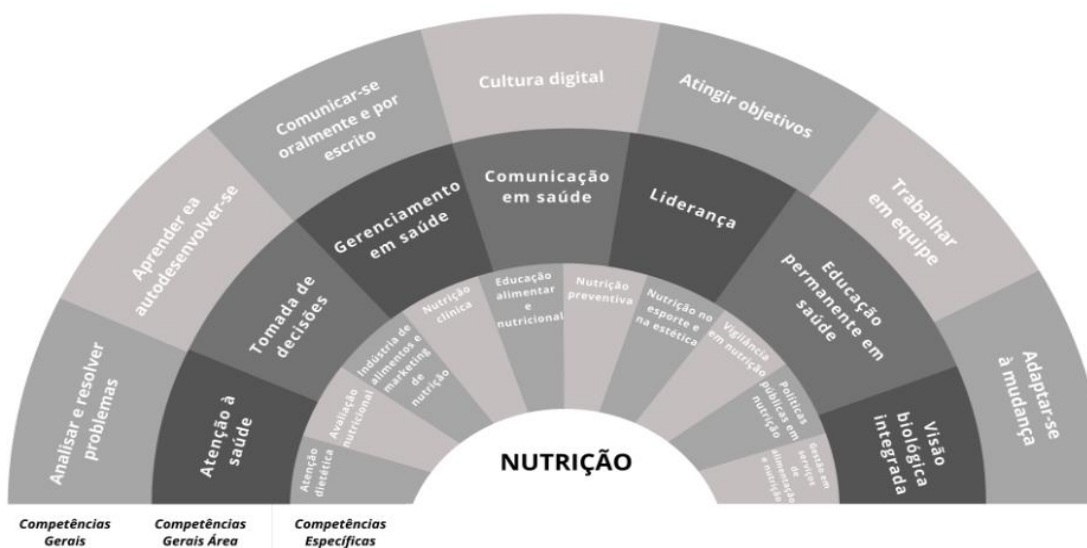
O curso se destina a pessoas interessadas a desenvolver, ampliar ou formalizar competências profissionais na área de Nutrição. O mercado tem se comportado de maneira positiva na absorção de egressos do curso, que podem ocupar posições de trabalho nos setores público e privado, nas áreas de consultoria, docência, vigilância sanitária, nutrição em alimentação coletiva - gestão de unidades de alimentação e nutrição (UAN), nutrição clínica – assistência nutricional e dietoterápica hospitalar, ambulatorial, em nível de consultórios e em domicílio, nutrição esportiva e na atividade física – assistência nutricional e dietoterápica para atletas e desportistas, atuando em clínicas, consultórios, hospitais, hotéis, SPAs, indústria, restaurantes, centro esportivos, centros de reabilitação, instituições de ensino.

4. OBJETIVO GERAL DO CURSO

Formar profissionais aptos a atuar de forma generalista, crítica, ética, como cidadão com espírito de solidariedade; detentor de adequada fundamentação teórica, como base para uma ação competente, que inclua o conhecimento profundo nas grandes áreas de atuação e em todos os níveis de atenção à saúde, com base no rigor científico e intelectual, capacitando-o para atuação profissional em Nutrição, tanto nos aspectos técnicos-científicos, quanto na formulação de políticas, e de se tornar agente transformador da realidade presente, na busca de melhoria da qualidade de vida; comprometido com os resultados de sua atuação, pautando sua conduta profissional por critérios humanísticos, compromisso com a cidadania e rigor científico, bem como por referenciais éticos legais; consciente de sua responsabilidade como educador, nos vários contextos de atuação profissional; apto a atuar multi e interdisciplinarmente, adaptável à dinâmica do mercado de trabalho e às situações de mudança contínua do mesmo; preparado para desenvolver ideias inovadoras e ações estratégicas, capazes de ampliar e aperfeiçoar sua área de atuação.

5. COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS DO EGRESSO

As seguintes competências expressam o perfil profissional do egresso do curso:



6. MATRIZ CURRICULAR

Série	Disciplina	CH	Modalidade		
			Presencial	Híbrido/EAD	EAD
1	Estrutura e Função Humana	132	Presencial	Online	Online
1	Processos Biológicos	132	Online	Online	Online
1	Prática Dietética I	66	Presencial	Presencial	Online
1	Desenvolvimento Humano e Social	66	Online	Online	Online
		396			
2	Sistemas Digestório e Endócrino	66	Online	Online	Online
2	Mecanismos de Agressão e Defesa	66	Online	Online	Online
2	Bioquímica Metabólica	66	Presencial	Online	Online
2	Prática Dietética II	66	Presencial	Presencial	Online
2	Atividades Extensionistas – Módulo Preparatório	66	Extensão	Extensão	Extensão
2	Estilo de Vida, Saúde e Meio Ambiente	66	Online	Online	Online
		396			
3	Bromatologia e Tecnologia dos Alimentos	66	Online	Online	Online
3	Controle Higiênico e Sanitário dos Alimentos	66	Online	Online	Online

3	Prática Dietética III	66	Presencial	Presencial	Online
3	Técnicas Dietéticas e Gastronômicas	66	Presencial	Presencial	Online
3	Atividades Extensionistas – Módulo II Aplicado à Saúde	66	Extensão	Extensão	Extensão
3	Optativa I	66	Online	Online	Online
		396			
4	Interação Droga Nutriente	66	Online	Online	Online
4	Nutrição Materna e Infantil	66	Presencial	Presencial	Online
4	Nutrição na Infância e na Adolescência	99	Presencial	Presencial	Online
4	Função e Disfunção dos Processos Nutricionais	66	Presencial	Online	Online
4	Atividades Extensionistas – Módulo III Aplicado à Saúde	108	Extensão	Extensão	Extensão
4	Metodologia Científica	66	Online	Online	Online
		471			
5	Ética e Profissionalismo em Nutrição	33	Online	Online	Online
5	Nutrição no Adulto e no Idoso	99	Presencial	Presencial	Online
5	Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	33	Presencial	Presencial	Online
5	Nutrição na Atividade Física	66	Presencial	Online	Online
5	Saúde Coletiva	66	Online	Online	Online
		297			
6	Práticas em Serviços de Alimentação e Nutrição	99	Presencial	Presencial	Online
6	Nutrição Comunitária e Social	33	Presencial	Online	Online
6	Nutrição em Estética	33	Online	Online	Online
6	Atividades Extensionistas – Módulo IV Aplicado à Saúde	108	Extensão	Extensão	Extensão
6	Bioestatística e Epidemiologia	66	Online	Online	Online
		339			
7	Estágio Supervisionado em Nutrição I	220	Presencial	Presencial	Online
7	Estágio Supervisionado em Nutrição II	220	Presencial	Presencial	Online
7	Educação e Comunicação em Saúde	44	Online	Online	Online
		484			

8	Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências da Saúde	66	Online	Online	Online
8	Estágio Supervisionado em Nutrição III	220	Presencial	Presencial	Online
8	Optativa II	66	Online	Online	Online
8	Gestão de Clínicas e Consultórios	66	Online	Online	Online
8	Atividades Complementares	50	Presencial	Online	Online
		468			

7. EMENTÁRIO

DESENVOLVIMENTO HUMANO E SOCIAL

Apresenta as transformações do ser humano e das relações de trabalho nas diferentes configurações geográficas e na evolução tecnológica e discute o ser humano no mercado de trabalho sob a perspectiva da cidadania e sustentabilidade.

ESTRUTURA E FUNÇÃO HUMANA

Abordagem dos aspectos da estrutura dos órgãos que compõem o corpo humano e de seus mecanismos de regulação, integrando o conhecimento da morfologia e fisiologia do organismo normal. Estudo do aparelho locomotor, nervoso, cardiovascular, respiratório, digestório, urinário, genital feminino, genital masculino, bem como os tecidos fundamentais.

PROCESSOS BIOLÓGICOS

Abordagem sobre a organização, estrutura e função dos seres vivos de forma integrada, com ênfase nos componentes celulares e moleculares. Discussão sobre a dinâmica das principais vias metabólicas bioquímicas e a transmissão das informações genéticas.

PRÁTICA DIETÉTICA I

Estudo da história da nutrição e da alimentação humana, definindo a importância da Nutrição, seus campos de atuação e mercado de trabalho. Introdução à alimentação saudável e hábitos alimentares, por meio do reconhecimento de alimentos, grupos alimentares e nutrientes.

ESTILO DE VIDA, SAÚDE E MEIO AMBIENTE

Trata do conceito de saúde pública e saúde global e dos determinantes e condicionantes em saúde. Aborda as organizações e funções da saúde pública

e global, bem como a importância da promoção e da proteção da saúde e prevenção de doenças.

SISTEMAS DIGESTÓRIO E ENDÓCRINO

Abordagem do desenvolvimento intrauterino do sistema digestório e das glândulas endócrinas, da estrutura macro e microscópica e da função dos órgãos que o compõem, promovendo uma linha de raciocínio para o entendimento de possíveis alterações da homeostasia destes sistemas.

MECANISMOS DE AGRESSÃO E DEFESA

Estudo de aspectos da Imunologia, Microbiologia e Parasitologia. Exploração dos mecanismos de virulência dos organismos patogênicos (bactérias, fungos, vírus e parasitas) e sua interação com o sistema imune na manutenção da saúde e no processo de doença.

BIOQUÍMICA METABÓLICA

Estudo dos aspectos bioquímicos e funcionais dos nutrientes e dos compostos bioativos dos alimentos, bem como de sua relação nos processos metabólicos de indivíduos saudáveis. Comparação do metabolismo dos nutrientes entre indivíduos saudáveis e com doenças crônicas não transmissíveis.

PRÁTICA DIETÉTICA II

Estudo dos alimentos, seus nutrientes e suas propriedades funcionais. Avaliação do estado nutricional com base na antropometria, bem como, a determinação das necessidades de energia, macro e micronutrientes, com base nas recomendações nutricionais, para indivíduos saudáveis.

ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – MÓDULO PREPARATÓRIO

Aprender que a Responsabilidade Socioambiental articulada com os ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis da Agenda ONU 2030) envolve uma mudança de comportamento tanto das pessoas quanto das organizações. Desenvolver o “pensamento social e sustentável” na atuação profissional.

CONTROLE HIGIÊNICO E SANITÁRIO DOS ALIMENTOS

Fundamentação teórica e experimental das medidas necessárias para o controle higiênico, sanitário e a segurança alimentar, com foco na prevenção de Doenças Transmitidas pelos Alimentos, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e na utilização das ferramentas legais para a produção de alimentos seguros.

BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Caracterização de noções de química analítica e quantitativa, na determinação da composição química, elaboração da informação nutricional, padrões de identidade e qualidade de produtos alimentícios, segundo legislação. Aborda critérios de seleção de ingredientes, matérias primas, processamentos, métodos de conservação de alimentos, análise sensorial, aspectos éticos e de promoção à saúde.

PRÁTICA DIETÉTICA III

Estudo de métodos de avaliação dietética. Planejamento e elaboração de planos dietéticos e orientação nutricional para adultos e idosos saudáveis, considerando as recomendações nutricionais específicas, as dimensões biopsicossociais, culturais e os hábitos alimentares desses indivíduos, bem como os aspectos sensoriais dos alimentos e/ou preparações. Aborda as dietas modificadas em consistência.

TÉCNICAS DIETÉTICAS E GASTRONÔMICAS

Aplicação de conhecimentos teóricos e práticos do estudo experimental de alimentos, técnicas de seleção, pré-preparo, preparo e armazenamento de preparações culinárias, bem como, a aplicação dessas técnicas na confecção de cardápios, com características diversas, de acordo com as mais recentes normas de controle higiênico sanitário.

OPTATIVA I

A proposta curricular é marcada pela flexibilidade que se materializa na oferta de disciplinas Optativas, aumentando o leque de possibilidade de formação para os estudantes com disciplinas que visam agregar conhecimentos ao estudante e enriquecer o currículo permitindo a busca do conhecimento de acordo com o interesse individual.

ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – MÓDULO AVANÇADO APLICADO EM SAÚDE

Compreender os elementos da Responsabilidade Socioambiental articulado com os ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis da Agenda ONU -2030) aplicado às carreiras profissionais; realizar levantamentos de questões socioambientais atuais em comunidades vulneráveis; construir projetos de

intervenção social junto à estas comunidades.

METODOLOGIA CIENTÍFICA

A disciplina discute o conhecimento e o método científico. O enfoque recai nas etapas de pesquisa científica e nas normas e apresentação de trabalhos acadêmicos. Versa ainda sobre os gêneros textuais científicos e aspectos éticos na pesquisa.

FUNÇÃO E DISFUNÇÃO DOS PROCESSOS NUTRICIONAIS

Caracterização da fisiopatologia das principais alterações dos processos bioquímicos e fisiológicos, bem como, a relação destas com a nutrição, aliando o papel dos macro e micronutrientes na prevenção e ou no tratamento das patologias.

INTERAÇÃO DROGA NUTRIENTE

Estudo de conceitos básicos de farmacocinética e de farmacodinâmica, relacionados à biodisponibilidade do medicamento e à interação entre drogas e nutrientes, visando eventuais intervenções.

NUTRIÇÃO MATERNA E INFANTIL

Estudo dos mecanismos fisiológicos/fisiopatológicos, que afetam o estado nutricional da gestante, nutriz e crianças até 2 anos, identificando aspectos da avaliação e do diagnóstico nutricional, bem como o planejamento dietético/dietoterápico e condutas nutricionais, com base na gastronomia sustentável e na educação alimentar e nutricional, visando prevenção, manutenção e/ou recuperação da saúde.

NUTRIÇÃO NA INFÂNCIA E NA ADOLESCÊNCIA

Estudo dos mecanismos fisiológicos/fisiopatológicos, que afetam o estado nutricional de crianças e adolescentes, identificando aspectos da avaliação e do diagnóstico nutricional, bem como o planejamento dietético/dietoterápico e condutas nutricionais, com base na gastronomia sustentável e na educação alimentar e nutricional, visando prevenção, manutenção e/ou recuperação da saúde.

ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – VIVÊNCIA APLICADA EM SAÚDE I

Desenvolvimento do conhecimento de diferentes áreas profissionais e sociais, e aprendizado em grupos intra- e interprofissionais, contribuindo para a formação integral do estudante. Exploração da integração teórico-prática na promoção do

bem social e da sustentabilidade a partir da prática colaborativa em instituições e comunidades.

SAÚDE COLETIVA

Aborda as políticas de saúde, os sistemas de saúde no Brasil e as características das modalidades de atenção à saúde. Discute os desafios num contexto de mudanças demográfica e epidemiológica, as crescentes demandas de saúde e as novas expectativas das populações. Apresenta uma visão global de prevenção de doenças, promoção e recuperação da saúde e melhoria da qualidade de vida das populações.

ÉTICA E PROFISSIONALISMO EM NUTRIÇÃO

Análise de ferramentas, que sustentam a ética na prática profissional, contextualizando a observação em campo, da aplicação destas ferramentas. Apresenta temas relacionados à Bioética, na promoção, proteção e recuperação da saúde, dando ênfase na relação entre os documentos normativos, que sustentam o tema e os dilemas da vida real, enfatizando o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista.

NUTRIÇÃO NO ADULTO E NO IDOSO

Estudo dos mecanismos fisiopatológicos, que afetam o estado nutricional de adultos e idosos, identificando aspectos da avaliação e diagnóstico nutricional, bem como, o planejamento dietoterápico e condutas nutricionais, com base na gastronomia sustentável e na educação alimentar e nutricional, visando prevenção, manutenção e/ou recuperação da saúde.

TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL

Análise dos conceitos de terapia nutricional, indicações, vias de acesso, aplicação e complicações. Características das formulações enterais industrializadas, apresentando os conceitos e cálculos para administração.

NUTRIÇÃO NA ATIVIDADE FÍSICA

Estudo das bases da fisiologia e bioquímica no esporte e assistência nutricional básica (avaliação e prescrição nutricional e uso de suplementos). Atuação profissional, junto às equipes esportivas, clubes e academias.

ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – VIVÊNCIA APLICADA EM SAÚDE II

Desenvolvimento do conhecimento de diferentes áreas profissionais e sociais, e aprendizado em grupos intra- e interprofissionais, contribuindo para a formação

integral do estudante. Exploração da integração teórico-prática na promoção do bem social e da sustentabilidade a partir da prática colaborativa em instituições e comunidades.

BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA

Discute aspectos epidemiológicos de doenças e agravos no Brasil. Vigilância epidemiológica. Desenhos de estudo em Epidemiologia e Indicadores de saúde. Conceitos de estatística e bioestatística. Estatística descritiva. Medidas de dispersão. População e mostra.

PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Organização dos Serviços de Alimentação e Nutrição: processos administrativos, padrões de cardápios e normas de elaboração, programas governamentais associados à gestão, aplicação da legislação sanitária e trabalhista, planejamento físico e funcional, gestão de recursos humanos, materiais e financeiros.

NUTRIÇÃO COMUNITÁRIA E SOCIAL

Estudo das políticas e programas de saúde, da gestão das ações de alimentação e nutrição e na equipe multiprofissional no âmbito da atenção básica, com enfoque na consolidação do Direito Humano à Alimentação Adequada e garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, com promoção de práticas alimentares saudáveis e reconhecimento da alimentação como direito social e exercício da cidadania.

NUTRIÇÃO EM ESTÉTICA

Caracterização da utilização de conhecimentos de alimentação e nutrição como recurso de potencialização das qualidades físicas, por meio de alimentação funcional, uso de fitoterápicos, relacionados com a saúde e a estética.

ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – VIVÊNCIA APLICADA EM SAÚDE III

Desenvolvimento do conhecimento de diferentes áreas profissionais e sociais, e aprendizado em grupos intra- e interprofissionais, contribuindo para a formação integral do estudante. Exploração da integração teórico-prática na promoção do bem social e da sustentabilidade a partir da prática colaborativa em instituições e comunidades.

EDUCAÇÃO E COMUNICAÇÃO EM SAÚDE

Concepção de educação em saúde, ações educativas para a promoção da

saúde. Estilo de vida saudável e autocuidado. Educação em saúde nos diferentes contextos socioculturais. Princípios da comunicação interpessoal e interprofissional.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO I

Possibilita o exercício da prática profissional de forma supervisionada, conjugando conhecimentos teóricos e práticos, adquiridos ao longo do curso, com a vivência prática necessária, na área de atuação de Nutrição Social.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO II

Possibilita o exercício da prática profissional de forma supervisionada, conjugando conhecimentos teóricos e práticos adquiridos ao longo do curso, com a vivência prática necessária, na área de Serviços de Alimentação e Nutrição.

ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – VIVÊNCIA APLICADA EM SAÚDE IV

Desenvolvimento do conhecimento de diferentes áreas profissionais e sociais, e aprendizado em grupos intra- e interprofissionais, contribuindo para a formação integral do estudante. Exploração da integração teórico-prática na promoção do bem social e da sustentabilidade a partir da prática colaborativa em instituições e comunidades.

GESTÃO DE CLÍNICAS E CONSULTÓRIOS

Estudo do ambiente de negócios na saúde, regulamentação, princípios de marketing estratégico, empreendedorismo, operação de clínicas e consultórios, sustentabilidade, planejamento financeiro, gestão de pessoas e liderança, responsabilidade social e ética em saúde, saúde suplementar no Brasil, qualidade e segurança do paciente.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM CIÊNCIAS DA SAÚDE

Aborda as fases do desenvolvimento de investigação científica, passando pela revisão de literatura, análises das informações e elaboração de um projeto de pesquisa com foco na publicação científica. Prepara o estudante para analisar, selecionar e elaborar relatos científicos baseado em evidências e na ética profissional do profissional de ciências da saúde.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO III

Possibilita o exercício da prática profissional de forma supervisionada, conjugando conhecimentos teóricos e práticos adquiridos ao longo do curso,

com a vivência prática necessária, na área de Nutrição Clínica Hospitalar.

OPTATIVAI

A proposta curricular é marcada pela flexibilidade que se materializa na oferta de disciplinas Optativas, aumentando o leque de possibilidade de formação para os estudantes com disciplinas que visam agregar conhecimentos ao estudante e enriquecer o currículo permitindo a busca do conhecimento de acordo com o interesse individual.

ATIVIDADE COMPLEMENTAR

As Atividades Complementares constituem **práticas acadêmicas obrigatórias**, para os estudantes dos cursos de graduação, em conformidade com a legislação que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Superior e com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Tem o propósito de enriquecer o processo de ensino-aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social e profissional e estão formalizadas na Instituição por meio de Regulamento próprio devidamente aprovado pelas instâncias superiores, estando disponível para consulta.

8. METODOLOGIA, SISTEMA DE AVALIAÇÃO E DE FREQUÊNCIA

Componente Curricular presencial

- **Metodologia:** O curso visa desenvolver os talentos e competências de seus estudantes para que se tornem profissionais éticos, críticos, empreendedores e comprometidos com o desenvolvimento social e ambiental. A aprendizagem é entendida como um processo ativo, por meio do qual conhecimentos, habilidades e atitudes são construídos pelo estudante a partir da relação que estabelece com o mundo e com as pessoas com quem se relaciona. As aulas são estruturadas de forma a garantir elementos didáticos significativos para a aprendizagem.
- **Avaliação e frequência:** A avaliação do desempenho escolar é realizada de forma continuada, por meio do uso de diferentes instrumentos de avaliação. Para aprovação, a Nota Final da disciplina

deverá ser igual ou superior a 6,0 (seis), além da necessária frequência mínima de 75% da carga horária total da disciplina.

Componente Curricular online

- **Metodologia:** é disponibilizado um Ambiente Virtual de Aprendizagem, além de promover a familiarização dos estudantes com a modalidade a distância. No modelo *web-based*, o processo educativo é realizado com base na aprendizagem colaborativa e significativa, por meio das Tecnologias de Informação e Comunicação. O objetivo é proporcionar uma relação de aprendizagem que supere as dimensões de espaço/tempo e que desenvolva competências necessárias para a formação dos futuros profissionais, valorizando o seu papel ativo no processo.
- **Avaliação e frequência:** A avaliação do desempenho escolar é realizada no decorrer da disciplina, com entrega de atividades online e a realização de atividades avaliativa presencial, obrigatória, realizada na instituição ou polo de apoio presencial em que o estudante está devidamente matriculado. Para aprovação, a Nota Final da disciplina deverá ser igual ou superior a 6,0 (seis). Outro critério para aprovação é a frequência mínima de 75% da carga horária total da disciplina. A frequência é apurada a partir da completude das atividades propostas no Ambiente Virtual de Aprendizagem.

9. QUALIFICAÇÃO DOS DOCENTES

O corpo docente é constituído por professores especialistas, mestres e doutores e de reconhecida capacidade técnico-profissional, atendendo aos percentuais de titulação exigidos pela legislação.

10. INFRAESTRUTURA

Dentre os espaços mínimos apresentados nas sedes das Instituições encontram-se:

- Instalações administrativas para o corpo docente e tutorial e para o atendimento aos candidatos e estudantes;

- Sala(s) de aula para atender às necessidades didático-pedagógicas dos cursos ou encontros de integração;
- Recursos de Informática para o desenvolvimento de atividades diversas, com acesso à internet;
- Áreas de convivência;
- Biblioteca: a consulta às bibliografias básica e complementar são garantidas na sua totalidade em bases de acesso virtuais disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem, página da biblioteca, área do aluno e acervos físicos. A IES e os polos contam com espaços de estudos. Desta forma, procura-se assegurar uma evidente relação entre o acervo com o Projeto Pedagógico do Curso, assim como manter uma constante atualização das indicações bibliográficas das disciplinas que compõem a estrutura curricular de cada curso. O acesso à informação é facilitado por serviços especializados, bem como pela disponibilização de computadores nas bibliotecas com acesso à Internet para execução de pesquisa e acesso à bases de periódicos indexados e portais de livros eletrônicos. As consultas aos acervos local e online estão disponíveis por meio da página da biblioteca no endereço: <https://portal.fmu.br/biblioteca/>
- Laboratórios didáticos especializados e profissionais: de acordo com o(s) curso(s) ofertado(s), deverão constar laboratórios didáticos específicos em consonância com a proposta pedagógica do curso.
- Conheça os locais de oferta do curso, para todas as modalidades, no site institucional: <https://portal.fmu.br/graduacao/cursos/nutricao-novo/>

ANEXO A – ATOS AUTORIZATIVOS DO CURSO E ÚLTIMOS RESULTADOS DE AVALIAÇÕES REALIZADAS PELO MEC

Modalidade	Ato Autorizativo - Criação	Último Ato Autorizativo (Reconhecimento ou Renovação de Reconhecimento)	Conceito de Curso	ENADE	Conceito Preliminar de Curso
			(CC)		(CPC)
EAD	Resolução CONSUNEPE nº 127, de 13/12/2019	Aguardando emissão da Portaria pelo MEC e divulgação no D.O.U – Processo no. 202219899	-	-	-
Presencial/Liberdade	Resolução CDEPE s/n, de 19/05/2006	Portaria Ministerial nº 948, de 30/08/2021, DOU nº 165, de 30/08/2021, Seção 1, p. 36-37	5	3	4
Presencial/Santo Amaro	Resolução CDEPE s/n, de 05/08/2008	Portaria Ministerial nº 109, de 04/02/2021, DOU nº 25, de 05/02/2021, Seção 1, p. 66	-	3	4